Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO

味の素グループ
サステナビリティレポート
2024

目次

サステナビリティの方針と体制

CEOメッセージ ―― P003

サステナビリティ担当役員メッセージ ―― P004

理念体系　Our Philosophy ―― P005

マテリアリティ
- 味の素グループにとっての重要な項目（マテリアリティ）の特定プロセス ―― P008
- 味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ） ―― P009
- ASV最大化の道筋 ―― P016

味の素グループのバリューチェーン ―― P017

ESG・サステナビリティに関する体制 ―― P018

ステークホルダーとの対話・連携
- ステークホルダーエンゲージメント ―― P020
- 外部イニシアティブへの参画 ―― P021
- 社外ステークホルダーからの期待と提言 ―― P022

2023年度の活動報告

主要な取り組みと進捗

サステナビリティのホリスティック（包括的）なアプローチ ―― P028

主要な取り組みと進捗 ―― P029

10億人の健康寿命を延伸

栄養課題の解決
- 栄養課題解決への取り組み ―― P035
- MSGの安全性・有用性の普及 ―― P043

健康課題の解決
- 健康課題解決への取り組み ―― P045

環境負荷を50%削減

環境マネジメント ―― P049

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）
- 気候変動リスクへの対応 ―― P053
- バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減 ―― P060

資源循環型社会実現への貢献
- 製品ライフサイクルでの廃棄物削減 ―― P067
- 持続可能な農業への貢献 ―― P076

フードロスの低減
- フードロス低減への貢献 ―― P079

生物多様性
- 自然資本に対するリスクと機会の検討 ―― P083

持続可能な原材料調達
- 重点原材料に対する取り組み ―― P086
- アニマルウェルフェア ―― P090

水資源の保全
- 生産工程での水資源の保全 ―― P091

社会

人財マネジメント
- 人財と組織のマネジメント ―― P095

労働安全衛生
- 労働安全衛生 ―― P105

人権
- 人権の尊重 ―― P108

サプライチェーンマネジメント
- 責任あるサプライチェーンマネジメント ―― P117

地域コミュニティとの関係
- 地域の発展への貢献 ―― P120

アクセシビリティ
- 製品の入手可能性・容易性の向上 ―― P121
- 適切なコミュニケーションと情報発信 ―― P122

製品安全
- 品質マネジメント ―― P123

ガバナンス

リスクマネジメント ―― P131

コンプライアンス ―― P133

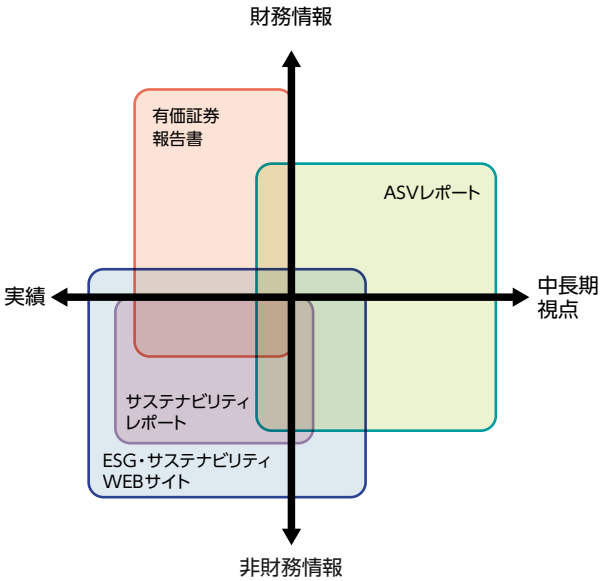
情報セキュリティの確保と個人情報管理 ―― P137

知的財産の適切な管理と活用 ―― P139

編集方針

「サステナビリティレポート」は、味の素グループのサステナビリティの考え方や取り組みについて、健康・栄養、環境（E）、社会（S）、ガバナンス（G）の観点から、数値データと共にお伝えするレポートです。「ASVレポート」（統合報告書）と併せて、サステナブルな価値創造に向けた味の素グループの姿を、株主・投資家の皆様をはじめとする全てのステークホルダーの皆様にご理解いただければ幸いです。
本レポートはGRIスタンダードに準拠しています。

関連資料体系図



関連コンテンツ

サステナビリティWEBサイト
https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/

社会とともに歩む味の素グループの取り組み Along with society
https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/society/index.html

味の素グループ 企業情報
https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/aboutus

味の素グループの今がわかるWEBマガジン ストーリー
https://story.ajinomoto.co.jp/

対象組織

原則として、味の素（株）および連結子会社・持分法適用会社（2024年3月31日現在）を「味の素グループ」と表記しています。グループ全体の情報を十分に把握できていない事象は、報告の都度、対象組織を明示しています。

対象期間

2023年度（2023年4月～2024年3月）
ただし、過去の経緯やデータ、最近の事例を示すことが適当である場合は、この期間以外のものを報告しています。

CEOメッセージ

ステークホルダーの皆様へ

取締役
代表執行役社長
最高経営責任者
藤江太郎

私たち味の素グループは、アミノ酸の研究を起点として、アミノサイエンス®※を強みとして成長してきました。1908年に「日本人の栄養状態を改善したい」と願っていた池田菊苗博士が発見した「うま味」を、1909年に創業者・二代 鈴木三郎助が「味の素®」として製品化したことからその歴史が始まりました。この創業時の「おいしく食べて健康づくり」という志は、100年以上経過した現在も、事業によって社会課題を解決しながら社会価値と経済価値を共創する取り組みであるASV（Ajinomoto Group Creating Shared Value）として受け継いでいます。

昨今の、変化が非常に激しく予測が難しい事業環境下においては、私たちが拠り所とする志（パーパス）がますます重要になっています。味の素グループは「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する」を志（パーパス）としています。この志には、経営層の思いだけでなく、当社グループの従業員から自発的に生まれた思いや、サステナビリティ諮問会議等をはじめとするマルチステークホルダーの皆様の期待に応えていく決意が込められています。

味の素グループは、ASV経営の根幹にサステナビリティの推進を置いています。2021年4月にサステナビリティ諮問会議を設置して、ありたい姿の実現や長期の企業価値向上に向けて、様々なステークホルダーの皆様と対話を重ね、2023年に、社会課題の解決、サステナブルな価値創造のために、長期視点で当社グループが取り組むべき重要な事項（マテリアリティ）を設定しました。そして、重要な事項に基づいて、今取り組むべき重要テーマとその具体的取り組み計画をまとめました。

当社が2030年のアウトカムに定めている環境負荷50%削減、特にGHG排出量削減においては、当社のスコープ1・2・3における自社のネガティブなインパクトを削減することがとても重要ですし、それに加えて、顧客や社会へ与えるポジティブなインパクトに当社の技術・ノウハウ・製品・サービスで大きく貢献できる可能性が明確になってきました。例えば、当社の動物用アミノ酸製品の「AjiPro®-L」を活用して、大手乳業会社や地域の畜産事業者と協働で世界の牛から発生するGHGの削減に取り組んでいます。農業分野では、従来の肥料や農薬とは異なる、バイオスティミュラントという農業資材を活用して、食糧増産、農地の効率利用、GHG排出量削減等の大きなポジティブインパクトを創出できる可能性がわかってきました。

一方、課題は、味の素グループにとっての重要な事項に対する具体策、そしてインパクトを出すための道筋（インパクトパス）のさらなる明確化です。現在、わかりやすい例もいくつか見える化できつつあります。このインパクトを出す道筋の明確化を味の素グループ全体の取り組みにスケールアップ、スピードアップしていくことが課題です。

味の素グループのコーポレートスローガンである“Eat Well, Live Well.”には、世界各地にさらなるおいしさをお届けすることはもちろん、アミノサイエンス®によって毎日の食事を通じた健康づくりへ貢献すること、人類が直面する食糧・医療・環境問題の解決、スマート社会の実現に貢献していきたいという味の素グループの決意を込めています。アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingへ貢献し、“Eat Well, Live Well.”を実現していくために、従業員一人ひとりの心の底から生まれる「志」への「熱意」と、「志」を共有していただける様々なステークホルダーの皆様の共感を原動力としてASV経営を推進し、サステナビリティに取り組んでまいります。

※ アミノ酸のはたらきに徹底的にこだわった研究プロセスや実装化プロセスから得られる多様な素材・機能・技術・サービスの総称。また、それらを社会課題の解決やWell-being への貢献につなげる、味の素グループ独自の科学的アプローチ

サステナビリティ担当役員メッセージ

ネガティブインパクトの削減とポジティブインパクトの創出に取り組む

執行役常務
サステナビリティ・コミュニケーション担当

森島千佳

味の素グループは、経営の根幹にサステナビリティを組み込みASV経営を推進しています。2023年に策定した新マテリアリティの価値創造のフレームワークから現在取り組むべき6つの重要テーマを定め、重要テーマに沿ってリスク・機会を捉え取り組みを推進し、志（パーパス）実現を目指しています。企業の社会への責任としてネガティブインパクトの削減に精力的に取り組むと共に、自分たちの強みを生かしたポジティンブインパクトの最大化も追求しています。それは将来にわたって味の素グループが成長し続け、永く存在し続けるために必要なことだと考えています。

2023年のCOP28で「持続可能な農業、強靭な食料システム及び気候変動に関するエミレーツ宣言」が採択され、レジリエントなアグリフードシステムが大きなグローバルイシューとなりました。私たちは、アウトカムとして掲げている環境負荷低減と健康寿命の延伸はフードシステムでつながっていると考えます。そして、レジリエントなアグリフードシステム実現に向けて、バリューチェーンの川上・川中・川下それぞれにおいてアミノサイエンス® を活用した味の素グループらしい取り組みを推進しています。川上での農家支援や畜産業への貢献、川中での環境負荷を低減した生産、そして川下での健康栄養課題を解決する減塩製品や栄養バランスのよいメニューの提供等を通じてレジリエントなアグリフードシステムに貢献し、当社ならではのインパクトを創出することを目指しています。

次に、取り組みを推進するに当たって重視していることを3点お話します。1つ目は、課題をホリスティックに捉えて取り組むことです。サステナビリティの各テーマはお互いに影響を与え合うものなので、テーマごとに考えるのではなくホリスティックなアプローチが重要です。例えば、バリューチェーン川上においてサプライヤーと協業することは、GHG排出量削減、持続可能な原料調達、生物多様性の回復、人権課題の解決など様々な課題解決につながります。

2つ目は、各エリア・各事業の現場での取り組み推進です。推進の中核であるサステナビリティ委員会には、実効性を上げるべく日本＋4地域本部（アセアン、欧州アフリカ、北米、ラテンアメリカ）の責任者、主要事業の責任者も参加し、重要な取り組みについて議論、ナレッジシェアを行っています。事業や商品を通じてサステナビリティ課題を解決していくことが、ステークホルダーの皆様の納得感や共感にもつながると考えています。

そして3つ目は、仲間との協業、エコシステムの重要性です。1社でできることには限界があります。志（パーパス）や思いを合わせられる仲間と共に取り組みをより大きな成果につなげていくことが大事です。健康栄養領域では、生活者が無理なく健康的な食生活を選択できるような食環境をつくることを目指し、官民連携プロジェクトに参画すると共に、アカデミアや国際機関・金融機関とも連携した取り組みを推進しています。またプラスチックリサイクルの社会実装に向けては、日本ではCLOMA（Clean Ocean Material Alliance）に積極的に参画、海外ではスタートアップ、リテイラー、行政との協業を強化しています。

味の素グループは事業を通じて様々な仲間と共に、強みであるアミノサイエンス® を活用し、人・社会・地球のWell-beingへの貢献を目指してまいります。

理念体系　Our Philosophy

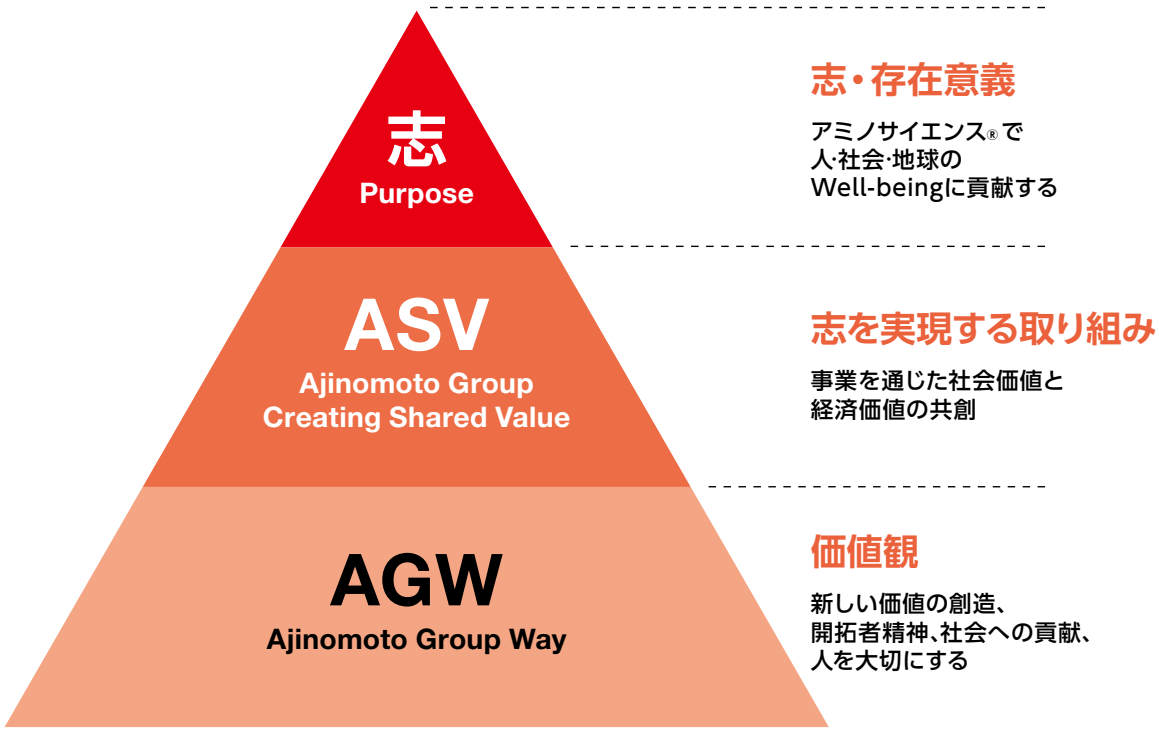
考え方

味の素グループは、創業以来一貫して事業を通じた社会課題の解決に取り組み、社会課題を解決しながら経済価値を創造し、成長につなげてきました。
この取り組みをASV（Ajinomoto Group Creating Shared Value）と称し、ASVを志（パーパス）を実現するための中核として位置付けた理念体系を“Our Philosophy”として設定しています。
“Our Philosophy”は、味の素グループにとって最も重要な理念を体系化したものです。
味の素グループの根底にある志（パーパス）は、「アミノサイエンス® で、人・社会・地球のWell-beingに貢献する」ことです。創業以来長年にわたり磨き続けてきた味の素グループならではの強みであるアミノサイエンス® を活かし、Well-beingへ貢献したいという思いをこの志（パーパス）に込めています。

▶ Our Philosophy

コーポレートスローガン

Eat Well, Live Well.



2030年 味の素グループのありたい姿

2030年アウトカム実現に向けた サステナビリティの考え方

味の素グループは、アミノサイエンス® で人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指しています。そのためには、2030年までに「環境負荷を50%削減」と「10億人の健康寿命を延伸」のアウトカムを両立して実現することが必要と考えています。

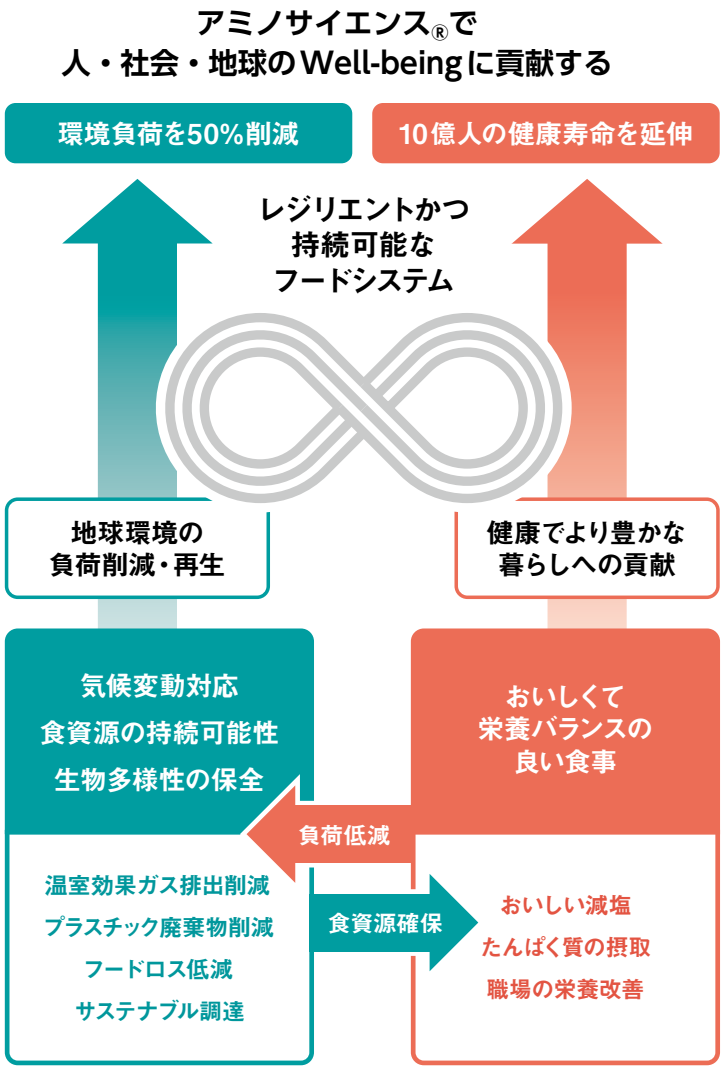
味の素グループの事業は、健全なフードシステム※、つまり安定した食資源と、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。一方で、事業を通じて環境に大きな負荷もかけています。地球環境が限界を迎えつつある現在、その再生に向けた対策は当社グループの事業にとって喫緊の課題です。気候変動対応、食資源の持続可能性の確保、生物多様性の保全といった「環境負荷削減」によって初めて「健康寿命の延伸」に向けた健康でより豊かな暮らしへの取り組みが持続的に実現できると考えています。

味の素グループは事業を通じて、おいしくて栄養バランスの良い食生活に役立つ製品・サービスを提供すると共に、温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロス等による環境負荷の削減をより一層推進し、また、資源循環型アミノ酸発酵生産の仕組み（バイオサイクル）を活用することで、レジリエントかつ持続可能なフードシステムと地球環境の再生に貢献していきます。

そして、環境負荷等のネガティブインパクト（負の影響）を着実に低減しながら、味の素グループの強みであるアミノサイエンス® を最大限に活用して、社会へよりポジティブなインパクト（良い影響）を創出していくことを目指しています。

※ 食料の生産、加工、輸送および消費に関わる一連の活動

▶ 中期ASV経営（経営方針）
▶ サステナビリティへのアプローチと体制



理念体系　Our Philosophy

アミノサイエンス®

考え方

アミノ酸は、筋肉や骨、皮膚等カラダを作るだけでなく、カラダの働きを維持、調節するホルモンや酵素、カラダを守る抗体、神経伝達物質等の材料でもあります。これは他の生き物でも同じく、アミノ酸は人だけでなく、地球上の生き物全ての「いのちのもと」です。

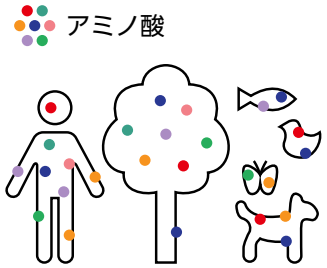
「アミノサイエンス®」とは、アミノ酸のはたらきに徹底的にこだわった研究プロセスや実装化プロセスから得られる多様な素材・機能・技術・サービスの総称です。また、それらを社会課題の解決やWell-beingへの貢献につなげる、味の素グループ独自の科学的アプローチのことを指します。例えば、求めるおいしさを実現する「おいしさ設計技術®」、アミノ酸栄養技術による農畜産業の持続可能化、バイオ医薬・再生医療用培地＆抗体薬物複合体技術等があります。これらは他企業が容易には真似できない、味の素グループの競争優位の源泉の一つです。

▶ アミノサイエンス®
▶ ASVレポート2024（統合報告書）P44-61

アミノ酸

全ての生きものの
カラダをつくる
基本物質

カラダのさまざまな
機能を担う



アミノ酸のはたらき

呈味機能
おいしくする

栄養機能
栄養を届ける

生理機能
体の調子を整える

反応性
新たな機能を生み出す

価値の創出

味の素グループの事業活動

食品事業
アミノサイエンス® を
調味料・食品、冷凍食品に
活かした事業展開
（例：おいしさ設計技術®）

バイオ＆ファイケミカル事業
アミノサイエンス® を
ヘルスケア等に
活かした事業

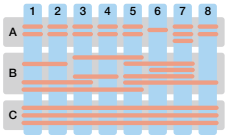
マテリアリティ

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）の特定プロセス

味の素グループでは、2050年を見据えたマクロ環境の変化を踏まえ、ASVを通じた短中長期の価値創造能力に実質的な影響を及ぼす重要な事項（マテリアリティ）を特定しています。マテリアリティから機会・リスクを抽出し、重要度・優先度を明確にして、事業活動を展開しています。

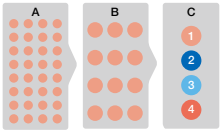
- 2015 マテリアリティ項目の抽出
- 2016 有識者に対するSDGsアンケート調査
- 2017 SDGsとマテリアリティとの関連性の分析
多様なステークホルダーとの対話
- 2018–2019 マテリアリティの見直し
- 2020–2022 マテリアリティの年次見直し
- 2022–2023 サステナビリティ諮問会議の答申に基づくマテリアリティの再定義
2023年2月に取締役会で承認
新たなマテリアリティの公表
- 2023–2024 「重要テーマ」を6項目に整理

STEP 1 課題／機会の抽出



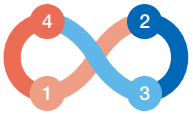
第一期サステナビリティ諮問会議のメンバーが、
それぞれの立場を代表して重要な28の課題／機会を抽出しました。

STEP 2 課題／機会の分類



課題／機会はより高次の12の要件にグループ化された後、
さらに4つのドメインに分類されました。

STEP 3 つながりの整理



変革とイノベーションを持続的に実現していくプロセスとして、
それぞれの課題／機会のつながりを整理しました。
こうした独自の整理の仕方によって、課題の整理にとどまらず、
長期視点の取り組み方も示しています。

STEP 4 「重要テーマ」に整理

味の素グループがマルチステークホルダーから期待されていること、社会に対して提供していく価値の視点から、現在の味の素グループが取り組む「重要テーマ」を6項目に整理しました。

▶ 第一期サステナビリティ諮問会議 取締役会への答申

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）は、味の素グループが長期にわたり持続的に社会価値と経済価値を共創し続けるための重要な事項です。重要な事項（マテリアリティ）は、経営や従業員の思いや考え、社外のステークホルダーからの様々な期待等が反映されるプロセスで策定しており、事業戦略に密接に関わっています。また、志（パーパス）、そして現場での取り組みとも深くつながっています。

価値創造フレームワーク

重要テーマ

- 持続可能な地球環境の実現
- 食を通じたウェルビーイングの実現
- 先端医療・予防への貢献
- スマートソサエティの進化への貢献
- 多様な価値観・人権の尊重
- 経営基盤の強化

価値創造フレームワークが示すもの

この価値創造フレームワークでは、アミノサイエンス®の力や可能性（Scientific Possibilities）と、人・社会・地球のWell-beingに貢献するストーリーの力（Story of Well being）を結び付けてこのサイクルを回すことで、サステナブルに成長していくという考え方を示しています。❶共創力を磨き、❷生活者視点をもって❸Well-beingを実現し、事業活動を通じて❹共創された価値を還元していきます。そしてこれらをつなぐ環は、インフィニティ（永遠）を象徴しており、❶から❹をつなげて回し続けることで、サステナブルに社会価値と経済価値を共創し続けるという意味を込めています。

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に関わるリスクと機会

当社グループは、マクロの環境変化や、発生の蓋然性（高・中・低）、影響度（高・中・低）等を総合的に勘案して、組織横断的な管理が必要なグループ全体のリスクと機会を特定しており、その内容は以下の通りです。
当社グループではこのような経営および事業リスクを最小化すると共に、これらを機会として活かすための様々な対応および仕組み作りを行っておりますが、以下は全てのリスクを網羅したものではなく、現時点では予見できないまたは重要と見なされていないリスクの影響を将来的に受ける可能性があります。
また、文中の将来に関する事項は、当連結会計年度末現在において当社グループが判断したものです。なお、以下の表においては、●をリスク、○を機会として記載しております。
昨年度は「財務に関わるリスクと機会」と「味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に関わるリスクと機会」を分けて開示していましたが、今年度から双方を統合し、当社グループにとっての事業上のリスクと機会として開示します。

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に関わるリスクと機会

主要なリスクと機会		蓋然性	影響度	総合評価
分類	具体的内容			
#1 アミノサイエンス®	○ モダリティの進化を先取りし、味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を活かすことにより事業が成長する機会 ● アミノサイエンス®の進化や拡大が停滞したり、エコシステムや共創にアミノサイエンス®を活用しきれずにその価値がスケールせず、事業の競争優位性や成長が鈍化するリスク	高	高	極めて重要
#2 ITセキュリティ、 知的財産	○ 知的財産戦略と事業・R&D戦略が連動することにより知財ポートフォリオが構築され、知的財産を事業に積極的に活用することで、競争優位性と事業成長につながる機会 ○ ITセキュリティ強化により、コミュニケーションや意思決定が効率的、スピーディーかつ安全に行われ、顧客の信用を得て取引拡大につながる機会 ● 技術ノウハウや事業上の営業秘密が競合会社に漏洩し、技術的、事業的な競争力に影響が及ぶリスク ● AI技術の悪用やランサムウェア攻撃等、サイバー攻撃がさらに高度化するリスク ● 個人情報の流出が発生して、行政処分を受ける、ステークホルダーの信用を失うリスク	高	高	極めて重要
#3 ブランド	○ 社会・地球のWell-beingに配慮した経営、サステナビリティに関する任意要請への先行対応、地域に根付く強いブランド力の活用により、サステナビリティ先進企業としての地位を維持・向上する機会 ● 様々なステークホルダーの価値観が多様化する中で、事業活動への共感が得られず、ブランドが棄損されるリスク ● MSGや甘味料に関するネガティブ情報が拡散され、コーポレートブランドが棄損されるリスク ● AI技術の悪用により、フェイク情報生成・拡散が容易化、また模倣品や当社もしくはグループ個社を騙るWEBサイト・SNSアカウント等が巧妙化し、ブランドが棄損されるリスク	高	高	極めて重要
#4 技術革新	○ DXによる様々な事業活動の自動化・加速・効率化、新たな事業モデルや顧客接点の創出、先端技術によるモダリティの進化の先取り等、生産性向上や事業・技術革新、新たな事業やバリューチェーンを跨ぐ価値創造につながる機会 ○ GX（グリーン・トランスフォーメーション）が進み、サーキュラー・エコノミー、精密発酵、再生農業など地球持続性や生物多様性に関する技術革新・規制緩和・市場創出および資金調達等の拡大により、農業・食料分野におけるソリューションが進展する機会 ● イノベーション進化への対応の遅れにより、新しい価値の創造や事業機会を逃すリスク ● AI技術の利活用が遅れることで事業機会を逃すリスク、またはAI技術の利活用が拙速に推進されることで、法規制の違反、倫理上の問題、AI判断の正確性等の問題が顕在化するリスク	高	高	極めて重要

マテリアリティ

主要なリスクと機会		蓋然性	影響度	総合評価
分類	具体的内容			
#5 人的資本・人権	○ 多様性と挑戦にフォーカスした積極的な人財投資や働き方の多様化により、共創価値をスケールする機会 ● 人権尊重に関する法令や情報開示基準の整備が進む中で対応の遅れにより企業価値損失につながるリスク ● 労働市場における人財不足により、イノベーションや事業活動に必要な人財が確保できないリスク	高	高	極めて重要
#6 気候変動、自然資本・生物多様性、資源枯渇	○ 環境・食料課題へのホリスティック（包括的）なアプローチの一般化、他企業・機関とのサステナブルなソリューション共創の機運の高まりにより、レジリエントなフードシステムの実現が容易になる機会 ○ 気候変動対策資金および農家支援に向けた政策支援の拡充により、環境負荷が低くレジリエントなフードシステムの構築が後押しされる機会 ○ 自然資本・生物多様性への注目の高まりにより、再生農業や持続可能な畜産業に資する製品・ソリューションの需要が拡大する機会 ● 気候変動、自然資本の毀損、水不足、動物資源枯渇課題（タンパク質クライシス、家畜の伝染病等）の顕在化により地球全体のサステナビリティが確保できなくなることで、原材料の調達・生活者への食の提供が困難になるリスク ● 国内外で制定・厳格化が進む法規制（脱炭素、自然資本・生物多様性、包装材、水分野、グリーンウォッシュ）や、再生可能エネルギーの調達要請により、対応コストが発生・増加するリスク	高	高	極めて重要
#7 紛争・戦争、テロ、暴動、社会不安	○ 代替原材料の検討により、より良い原材料の安定的調達に結びつく機会 ● 輸出規制・関税措置・金融制裁・武力行使等により原材料調達（家畜用飼料の原料を含む）、その他物資の供給、国をまたぐ情報共有、資金移動が制限され、全社および事業戦略の浸透や開発、製造が滞るリスク ● 敵対国グループの企業と見なされ、著しく製品需要が落ち込むリスク ● 現地幹部・駐在員の安全が脅かされるまたは拘束されるリスク、特定国の事業活動が妨害を受けて継続できなくなるリスク ● 紛争・インフレ等による社会不安の高まり、表現・集会への弾圧強化や女性の権利の侵害により、一部の国における事業活動が困難となるリスク ● インフレーション進行に起因する、原燃料コスト上昇による収益の悪化 ● 収用リスクや、戦争や紛争等の発生による財務上のカントリーリスク	高	高	極めて重要
#8 財務・会計・税務	○● 租税制度・繰延税金資産／負債の変動による、税負担増加のリスク、あるいは税負担軽減の機会 ● 買収した子会社等の事業計画未達、資本コストや金利の急激な上昇による減損リスク ● 金融危機による資金の枯渇、主に新興国における流通量低下等によるUSD等主要通貨の調達難、格付けの低下による資金調達リスク ● 海外を含めた予期せぬ得意先の経営破綻リスク ● 為替・金利の急激な変動による事業収益への影響リスク（海外での事業活動の停滞、海外子会社業績の円貨への換算影響、利息費用の増加）	高	高	極めて重要
#9 非財務データ活用	○ 技術革新により、従来測定・分析できなかった非財務データの収集や定量化手法開発およびスタンダード作り・展開が後押しされ、環境・社会価値を財務価値に転換しやすくなる機会 ○ 自然資本分野における技術の進歩により、レジリエントなフードシステムの構築に必要なデータが得やすくなる機会 ● 社会価値や人権リスクの評価・測定の水準（社会要請）の高まりに対応が遅れ、事業機会を逃すリスク	中	高	重要
#10 パンデミック、自然災害	○ パンデミックや自然災害以外の危機発生時にも対応可能な、オールハザード対応BCPへの進化により、レジリエントかつ柔軟な組織体制構築に結びつく機会 ● パンデミックや大規模／広域自然災害等に伴う物資の不足や人財へのダメージによりイノベーションの推進や事業活動が困難となるリスク	中	高	重要
#11 消費者嗜好・価値観	○ サステナビリティ意識の高まりやこころの豊かさの重視など消費者の価値観の変化に対応することで、事業が拡大する機会 ● 消費者の社会・環境意識の高まりやパーソナライズド・ヘルスケアの志向に対応した事業、サービス、商品展開が遅れ、生活者や社会の受容性に遅れが生じて事業機会を逃すリスク	中	高	重要

マテリアリティ

主要なリスクと機会		蓋然性	影響度	総合評価
分類	具体的内容			
#12 人口増加、高齢化、途上国への資本流入	○ 世界人口増加や公的機関による途上国への資本の流入により健康・栄養課題の解決に資するソリューションの需要が高まる、またヘルスケア市場が大きく拡大する機会 ● 日本・欧州における人口増加が望みにくい中、一部の途上国・エリアでの事業展開が遅れ、事業機会を逃すリスク	中	高	重要
#13 ガバナンス・コンプライアンス	○ ガバナンス強化により、当社らしい安全・品質・環境マネジメント活動の継続によりステークホルダーからの信頼が蓄積されることで生まれる機会 ○ 従業員へのAGP浸透、ポリシーや規程類の正しい理解と実践等のガバナンス強化により、より良い企業風土が醸成され、ビジネスの持続可能性を高める機会 ● コンプライアンス（宗教対応規制、動物保護規制等を含む）違反や品質・安全管理の不備等（想定しない成分の混入等）により刑事処分・行政処分を受ける、ステークホルダーの信用を失うリスク	中	高	重要
#14 経済安全保障（半導体）	○ 日本政府による経済安全保障としての半導体の国内生産回帰により、国内における技術開発が容易になる機会 ● 各国政府による半導体を用いた経済安全保障の影響を受け、サプライチェーンの混乱や市場競争の激化のあおりを受けるリスク	中	中	重要

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に関わるリスクと機会に基づく、取り組みと目標・KPI

現在の味の素グループが取り組む６つの「重要テーマ」①「持続可能な地球環境の実現」②「食を通じたウェルビーイングの実現」③「先端医療・予防への貢献」④「スマートソサエティの進化への貢献」⑤「多様な価値観・人権の尊重」⑥「経営基盤の強化」に対して、取り組みおよび目標・KPIは以下になります。リスク・機会は前述の主要なリスクと機会を簡潔にまとめたものであり、カッコ内の番号は前述のリスクと機会の該当する分類番号を示しています。

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に関わる主要な取り組みとKPI

（リスク・機会のカッコ内の番号は、前述の主要なリスクと機会の分類番号を示す）

重要テーマ	リスク・機会（カッコ内はリスク・機会の番号）	取り組み	目標・KPI
持続可能な地球環境の実現	○ 技術革新、規制緩和・政策支援拡大、資金流入および他企業等との共創機運高まりによる地球にやさしくレジリエントなフードシステム構築の後押し、および関連製品・サービスの需要拡大 ● 気候変動・自然資本毀損・動物資源枯渇による原材料調達の困難化および関連法規制や社会要請の厳格化、また培養肉や包装材リサイクル・AIなど先端技術の活用の遅れ・拙速な導入による事業機会の損失 （#1, #4, #6）	1. ネットゼロへの挑戦	・GHG排出削減（対2018年） 2030年：スコープ1、2で50%、スコープ3は24%削減 2050年：ネットゼロ、電力再生可能エネルギー化100% ・生物多様性への対応推進 （LEAPアプローチ※対象として選定した原料における、リスク機会評価および気候変動等との相互解決を含む取り組み推進） ※ LEAPアプローチ：TNFD（自然関連財務情報開示タスクフォース）が提唱するガイダンスで、自然関連のリスクと機会を科学的根拠に基づいて評価するためのプロセス ・プラスチック廃棄物 2030年：ゼロ化 ・フードロス削減（対2018年） 2025年：50%削減（原料受け入れからお客様納品） 2050年：50%削減（製品ライフサイクル全体） ・フードロス削減、プラスチックリサイクルなど社会実装における各地域での協働 ・水使用量削減（対2005年） 2030年：水使用量削減率80%削減 ・持続可能な原材料調達 2030年：重点原材料の持続可能な調達比率100% ・アニマルウェルフェア向上の推進
		2. 100億人を支えるレジリエントなフードシステム変革への貢献	・バイオサイクル拡大による資源循環社会実現への貢献 ・バイオスティミュラント製品を通じた持続可能な農業への貢献 （単位面積当たり収量増、環境ストレスへの耐性増等により、気候変動緩和・適応へ貢献） ・アミノ酸を用い持続可能な方法で飼育された乳牛、肉牛由来製品の提供。乳業・食肉メーカーとの連携によるエコシステム構築 ・環境負荷の少ないアンモニアのオンサイト生産の実用化推進

マテリアリティ

重要テーマ	リスク・機会（カッコ内はリスク・機会の番号）	取り組み	目標・KPI
食を通じたウェルビーイングの実現	○ 各地域の消費者の嗜好、またサステナビリティや健康への意識の高まり等に対応した製品・サービスの提供による事業拡大、および社会・地球のWell-beingに配慮した経営によるブランドの向上 ● 価値観の変化・多様化やAI等先端技術の不適切な利用がみられる中、消費者の価値観の変化への対応が遅れる、また製品・事業活動に対する理解が得られないことによる事業機会の損失・ブランドの棄損 （#1, #3, #9, #11）	3. 食文化を尊重し、地球にも人にも健康で、おいしい食を選択できる環境を作り、多くの人に価値を提供する	・業務用（BtoB）顧客向けソリューションの提供拡大 ・食と健康の課題解決に向けた各地域での協業者との協働 ・味の素グループ栄養プロファイリングシステム（ANPS）等の栄養評価技術に基づく、栄養バランスのよい製品・サービスの提供、生活者の健康的な食行動支援 ・栄養コミットメントを通じた健康的な製品提供 - 栄養価値を高めた製品の割合　60%（2030年） -「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品提供　年間4億人（2030年） - アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用した製品の利用機会　対2020年2倍（2030年） ・環境負荷の低い食品素材や製法で作られた食品・素材の提供（培養肉・プラントベース食品等）
		4. 調理の楽しさ・共食による人のつながりの提供を通じて、こころの豊かさへ貢献する	・調理、共食のWell-beingへの貢献の可視化（関係性の解明）と貢献度の高い製品の拡大
		5. 一人ひとりに寄り添った製品・サービスの提供を通じて「自己実現」へ貢献する	・顧客理解の深化を通じたパーソナライズ化された体験価値開発の加速（日本） KPI①：POND※顧客数（共通ID数）　1,000万人（2030年） KPI②：年間二桁億円以上の新製品数：年間2-3製品（2030年） ※POND：自社で保有する全社顧客基盤 ・冷食コア事業カテゴリー（GYOZAおよび周辺Dumpling製品）での提供価値進化
先端医療・予防への貢献	○ 継続的なモダリティの進化の先取りや、DX活用により先端医療を顧客に届けることによる新しい価値の提供 ● 医療分野の技術発展への対応が遅れる、またアミノサイエンス®の進化や拡大が停滞したり、エコシステムや共創を活用しきれずに価値がスケールしないことによる、事業や企業価値増大の抑制 （#1, #4）	6. 先端医療モダリティの実現に貢献する	・治療や予防の進化、健康寿命の延伸につながるソリューションの提供拡大 ・バイオ医薬製造サービスの強化および領域拡大 ・培地や先端医療素材のサービスソリューション提供型ビジネスへの進化 ・メディカルフード領域の強化
スマートソサエティの進化への貢献	○ 経済安全保障政策の影響で半導体生産の国内回帰が進むことによる、国内における半導体関連技術の開発の進展 ● 各国政府が経済安全保障の一環として半導体関連製品の貿易を規制することによるバリューチェーンの混乱、および貿易摩擦相手国による関連製品の国産化による競争の激化 （#1, #14）	7. サステナブルかつ快適なICT社会の実現を目指し、継続したイノベーションによる先端材料の開発と提供拡大、サステナブルなビジネスモデルの共創	・半導体バリューチェーンにおける共創エコシステムの強化、半導体の進化に貢献するイノベーション創造のスピードアップと先端材料の提供拡大 ・光電融合分野などの先端半導体分野における技術および材料の開発の実現
多様な価値観・人権の尊重	○ 技術革新で人権等の非財務データの収集が可能になることによる長期目線かつ財務・非財務両面からの経営判断促進、および自社の環境・社会価値を活かした競争優位性につながる各種スタンダード作りへの関与 ● 人権等非財務データの評価・測定の要請への対応が遅れることによる、事業機会および企業価値の損失 （#5, #9）	8. バリューチェーンにおける人権の取り組みの推進・マルチステークホルダーの共感醸成	・国際基準に則った人権・環境デュー・ディリジェンスの着実な推進。ステークホルダーとの対話を通じ、以下両面から取り組む （深掘性）国別人権リスク評価（1回／4年）結果に基づく人権影響評価の実施、および予防・是正措置、モニタリング （網羅性）「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」に基づくサプライヤーの実態把握および改善に向けた伴走、モニタリング（2024年 国内一次サプライヤー完了予定、2025年 海外一次サプライヤー着手予定）

マテリアリティ

重要テーマ	リスク・機会（カッコ内はリスク・機会の番号）	取り組み	目標・KPI
経営基盤の強化	○ 経営における無形資産の重要性が高まる中、人財の多様化と挑戦の促進による創造的活動の活発化、および知的財産やITシステムの強化、財務戦略強化による競争優位性の強化 ● 人口動態変化、紛争、パンデミック、人財の需給ギャップ、法規制の厳格化、ITセキュリティへの脅威等の激しい事業環境変化による経営基盤への多面的な脅威の拡大 （#1, #2, #5, #7, #8, #10, #12, #13）	9. 地域社会の手本となるDE&Iの取り組みや挑戦を促す人財投資等による従業員Well-beingの向上、イノベーション創出。そして、全ての従業員が働きがいを感じられる会社の実現へ	・ASV実現プロセス エンゲージメントサーベイスコア（グローバル） 80%（2025年） ⇒ 85%（2030年） ・リーダーシップ層の多様化（グローバル） 20%（2025年度）⇒ 30%（2030年度） ・女性管理職比率（グローバル） 35%（2025年） ⇒ 40%（2030年） ・全従業員の内、キャリア採用で入社した従業員の構成比（味の素（株）単体） 20%（2025年） ⇒ 30%（2030年） ※毎年、味の素（株）に入社する従業員の内、キャリア採用者の構成比は50%以上を目標とする ・挑戦する人財を促す「ASVアワード」（グローバル）や「公募異動や横断プロジェクト参加」（味の素（株）単体）の推進
		10. 事業環境変化に対するレジリエンス強化	・グローバルな、品質保証システム、戦略的知財ポートフォリオ構築によるレジリエンス強化 ・コンプライアンス意識向上のための継続的な施策 ・安全衛生に関するアセスメント・監査・点検の継続実施 ・経営リスクの特定、対応策検討（毎年） ・未来予測、機会の特定、ポートフォリオ戦略（適宜） ・減損や為替・金利変動リスクの極小化、グループ内資金の有効活用や柔軟な資金調達によるリスクの軽減
		11. 従業員のリテラシー向上	・環境、人権、DX等のリテラシー向上施策の展開 ・栄養教育を受けた従業員数 10万人（2025年）

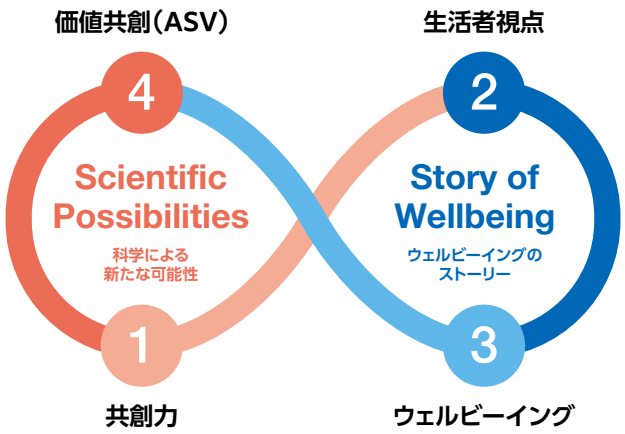
マテリアリティ

ASV最大化の道筋

無形資産の強化を基盤として、重要テーマに対するリスクと機会を踏まえ、ネガティブインパクトを着実に削減する取り組みを推し進めると共に、ポジティブインパクトを創出する取り組みを加速させます。そして、ASVを最大化していきます。

味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）

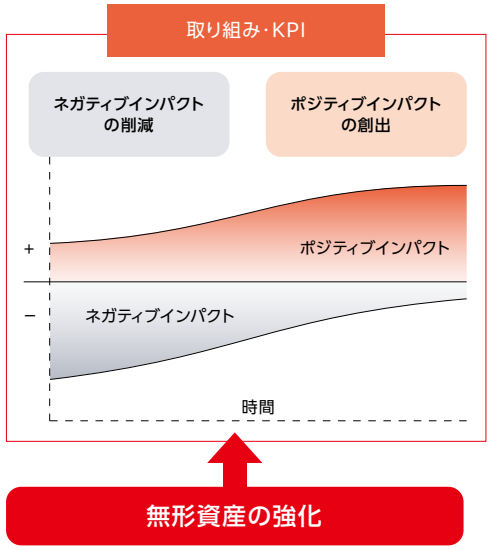
価値創造フレームワーク



重要テーマ

- 持続可能な地球環境の実現
- 食を通じたウェルビーイングの実現
- 先端医療・予防への貢献
- スマートソサエティの進化への貢献
- 多様な価値観・人権の尊重
- 経営基盤の強化

リスク・機会



ASV最大化

経済価値 ― 社会価値

味の素グループのバリューチェーン

原材料調達、生産、物流、販売、お客様

味の素グループは、世界に広がるバリューチェーンの各段階で多様な関係者と関わり合いながら、事業を運営しています。
各段階で、関係者と共に着実な取り組みや対応を重ねることで、社会・環境課題の解決を目指していきます。

原材料調達

- 原材料の責任ある調達（人権・環境デュー・ディリジェンスの推進） ▶ P117
- コプロ※活用による持続可能な農業への貢献、原材料ロスの低減 ▶ P076
- トレーサビリティの確立および認証品購買の推進 ▶ P086
- 品質保証活動の徹底 ▶ P123

※ アミノ酸生産時に発生する栄養豊富な副生物

生産

- 排出係数の低い燃料への転換による温室効果ガス排出量削減 ▶ P058
- 生産工程でのフードロスの低減 ▶ P080
- 水使用量削減による水資源の保全 ▶ P091
- 委託先の社会・環境監査の強化と課題解決に向けた協働 ▶ P118
- 労働安全衛生活動の徹底 ▶ P106
- 品質保証活動の徹底 ▶ P123

物流

- モーダルシフトの推進 ▶ P061
- 再生可能エネルギー使用比率の向上 ▶ P060
- デジタル活用による業務の効率化や労働環境の改善等、スマート物流の実現に向けた他社や行政との協働 ▶ P032
- 品質保証活動の徹底 ▶ P123

販売

- 独占禁止法等関連法規、贈収賄防止の教育 ▶ P135
- 製品・サービス・情報のお客様への適切な届け方の実践 ▶ P121
- 賞味期限延長やサプライチェーンマネジメントの精度向上等による返品・製品廃棄の削減 ▶ P079
- 情報セキュリティの強化 ▶ P137
- 品質保証活動の徹底 ▶ P123

お客様

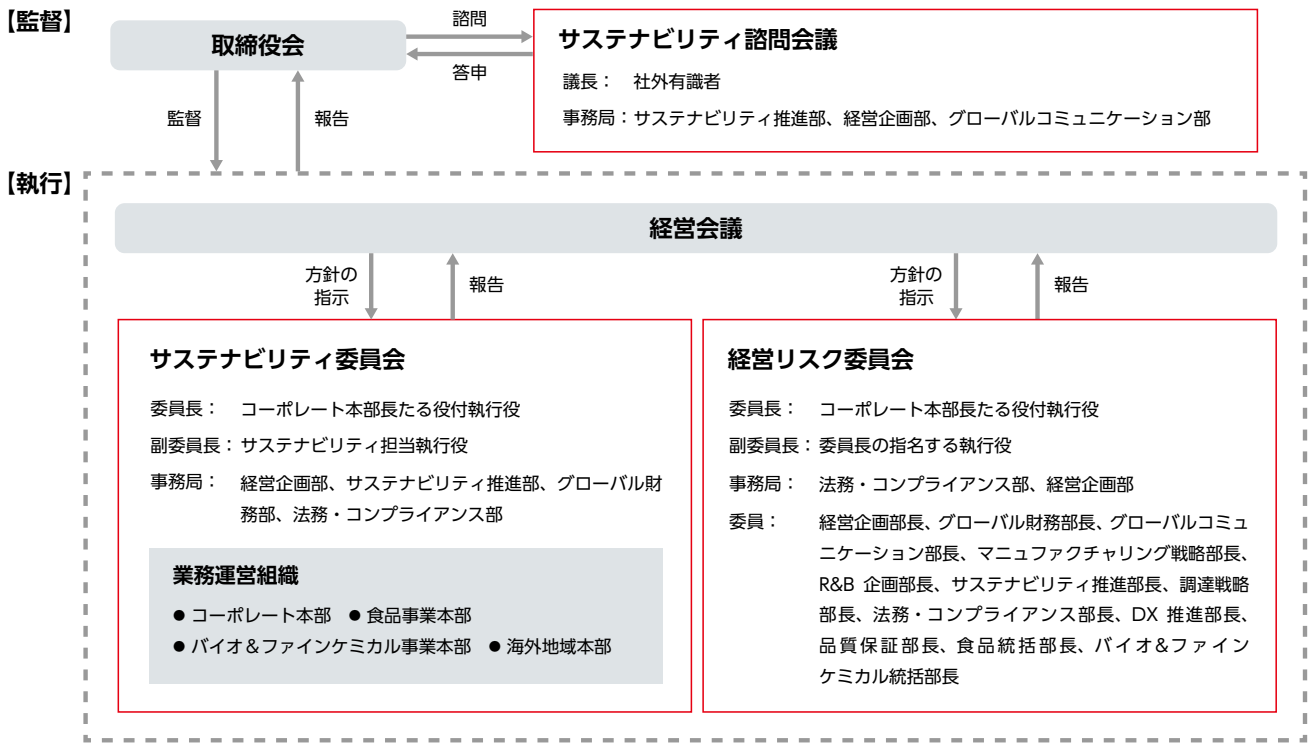
- 「お客様の声」の製品・サービスの開発・改善への反映 ▶ P128
- パッケージやWEBサイトでの適切な情報共有 ▶ P122
- 環境対応型包装資材の活用 ▶ P072
- 品質保証活動の徹底 ▶ P123
- 栄養改善に役立つ製品・サービスの提供 ▶ P037

ESG・サステナビリティに関する体制

体制

味の素グループでは、グループ各社およびその役員・従業員が順守すべき考え方と行動のあり方を示した味の素グループポリシー（AGP）を誠実に守り、内部統制システムの整備とその適正な運用に継続して取り組むと共に、サステナビリティを積極的なリスクテイクと捉える体制を強化し、持続的に企業価値を高めています。
持続可能性の観点から企業価値を継続的に向上させるため、サステナビリティ推進体制を強化しており、その概要は以下の通りです。

ESG・サステナビリティに関する体制



取締役会は、サステナビリティ諮問会議を設置する等、サステナビリティとESGに係る当社グループのあり方を提言する体制を構築し、ASV経営の指針となる味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）を決定すると共に、サステナビリティに関する取り組み等の執行を監督しています。
経営会議は、下部機構としてサステナビリティ委員会と経営リスク委員会を設置し、味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に基づくリスクと機会をその影響度合いの評価とともに特定し、対策の立案、進捗管理を行う体制を構築しています。なお、2023年度はサステナビリティ委員会から2回の活動報告を受けています。
サステナビリティ諮問会議は、2023年4月より第二期サステナビリティ諮問会議として、引き続きサステナビリティの観点で味の素グループの企業価値向上を追求するため、その活動を継続しています。第二期サステナビリティ諮問会議は、主として投資家・金融市場の専門家からなる社外有識者4名で構成され、議長は社外有識者が務めています。取締役会からの諮問に基づき、マテリアリティの実装、その進捗についての開示および対話、それらを通じてステークホルダーとの関係構築を行っていくことについて、取締役会のモニタリングを強化する視点で検討を行い、取締役会に答申します。第二期サステナビリティ諮問会議は1年に2回以上開催され、審議の内容および結果を取締役会に報告します。
サステナビリティ委員会は、中期ASV経営を推進するため、

ESG・サステナビリティに関する体制

経営リスク委員会と連携して味の素グループへの影響評価とともにマテリアリティに基づくリスクと機会の選定、抽出を行い、経営会議へ提案します。そして、対策を立案し、サステナビリティ施策の進捗管理を行います。また、味の素グループ全体のサステナビリティ戦略策定、戦略に基づく取り組みテーマ（栄養、環境、社会）の推進、事業計画へのサステナビリティ視点での提言と支援、ESGに関する社内情報の取りまとめを行います。
経営リスク委員会は、とくに経営がイニシアティブをもって対処すべきリスク（パンデミック、地政学リスク、情報セキュリティリスク等）について、サステナビリティ委員会と連携して味の素グループへの影響評価とともにマテリアリティに基づくリスクと機会の選定、抽出を行い、経営会議へ提案します。そして、リスクマネジメントのための諸方策を立案、進捗管理を行うことで、リスクおよび危機に迅速かつ的確に対応できる強固な企業体質を実現します。

▶ サステナビリティへのアプローチと体制
▶ サステナビリティ諮問会議

ステークホルダーエンゲージメント

自社の利益を追求するだけでなく、あらゆるステークホルダーと創出価値を共有しながら、社会や地球環境のサステナビリティに対する責任を果たすためには、各ステークホルダーが何に関心を持ち、当社グループに何を期待されているかを理解し、分析して事業活動につなげる必要があります。味の素グループは、このため、各ステークホルダーと様々な場面での対話を継続的に行い、いただいたご意見を企業活動に反映しています。

主なステークホルダー	お客様・生活者	株主・投資家	取引先	従業員	地域社会	社外有識者／NPO・NGO／業界団体等
ステークホルダーからの関心・期待	● 製品の安全・安心 ● 食と健康の課題解決	● 公平で透明性の高い経営 ● 事業の持続的成長 ● 建設的な対話およびガバナンスの強化 ● 適時・適切な情報開示	● 持続可能なサプライチェーンに向けた取り組みの推進 ● 人権デュー・ディリジェンスの推進 ● 公正な事業慣行	● 人財育成 ● キャリア開発 ● ダイバーシティ・エクイティ＆インクルージョン ● 働きがいの向上 ● 給与・福利厚生 ● 労働安全衛生 ● 外国人技能実習生、特定技能外国人の責任ある雇用	● 地域の安全・環境保全 ● 地域の持続的発展	● 誠実な対話および連携した活動
エンゲージメントチャネル	● お客様相談窓口 ● WEBサイト ● 工場見学 ● イベントや講演を通じた生活者との情報共有・意見交換 ● 市場調査 ● D2C事業	● 株主総会 ● 決算説明会・IR Day・事業説明会 ● 株主向け、個人投資家向けイベント ● 機関投資家との対話	● 調達方針説明会、サプライヤー監査 ● 取引先（原材料サプライヤー・流通・物流）との対話、流通への方針説明会 ● 国内一次サプライヤーへの実態調査、改善に向けた対話 ● 現地訪問・対話を通じた人権影響評価（ベトナム・コーヒー豆、マレーシア・パーム油） ● B2B顧客への営業活動	● 各種の能力開発・研修 ● CEO・本部長との対話 ● 個人目標発表会 ● ASVアワード ● グローバルに従業員をつなぐSNS型プラットフォーム ● 味の素グループポリシー（AGP）に関する職場検討会 ● ホットライン（内部通報制度） ● ハラスメント相談窓口 ● 外国人技能実習生、特定技能外国人との対話	● 工場の近隣住民との対話 ● 地域のイベントへの参加・協賛 ● 自然災害の被災地に対する復興支援活動 ● 財団を通じた支援（日本、ベトナム、ガーナ）	● 社外有識者、NPO・NGO、業界団体・行政との対話 ● The Consumer Goods Forum（CGF）における消費財メーカーやグローバル小売業との対話 ● Workforce Nutrition Alliance（WNA）への参加 ● The World Business Council for Sustainable Development（WBCSD）への参加
成果・影響	● お客様の声を反映した、製品の改善 ● 生活者の栄養、健康、Well-beingの向上に貢献する提案（減塩、たんぱく質摂取の促進等）、情報提供 ● サステナビリティ情報開示の拡充	● 説明会等を通じた当社グループの成長戦略や強みへの理解浸透 ● WEBサイトにおける、説明会動画や、無形資産・ガバナンス強化の取り組みに関連する動画の公開 ● 個人株主・投資家向け活動の充実化 ● 投資家からいただく意見の、経営やIR活動改善への反映	● 小売店舗や外食店における栄養・健康、Well-beingの向上に貢献する提案（減塩、たんぱく質摂取促進等）、環境負荷削減に貢献する提案等 ● B2B顧客への製品提供、顧客との共創を通じた、環境負荷削減への貢献 ● 当社バリューチェーンにおける人権デュー・ディリジェンスの着実な推進	● 経営と従業員の労働安全衛生や給与・福利厚生等、労働環境についての相互理解促進 ● ホットライン等への相談内容に基づく職場の改善 ● 外国人技能実習生、特定技能外国人の責任ある雇用の実践 ● 志（パーパス）への共感醸成	● 各地域に存在する健康・栄養課題の把握および課題解決に向けた取り組み推進（自治体と協働した減塩セミナー、野菜摂取や朝食摂取促進イベントやメニュー提案、ベトナムやインドネシアでの学校給食プロジェクト） ● フードロス削減の取り組み推進	● グループポリシーやガイドライン・考え方の改定 ● 製配販の業界団体、行政と連携した、日本の加工食品物流の効率化・労働環境改善に向けた取り組みの推進 ● 職場の栄養改善活動の強化

外部イニシアティブへの参画

■ 国連グローバル・コンパクト（UNGC）

国連が企業に提唱する自発的なイニシアティブであり、人権、労働基準、環境、腐敗防止に関する10の原則から成り立っています。味の素（株）は2009年7月16日に署名・参画しています。また毎年、国連グローバル・コンパクト10原則に対する取り組み状況を毎年報告しています。

■ コンシューマーグッズフォーラム（CGF）

グローバルな消費財流通業界のネットワークで小売業とメーカーが対等な立場を有し、会員企業がその活動を推進しており、世界中の消費財業界に役立つ実践と標準化の導入を促進しています。味の素（株）は理事選任の会員会社として2011年から参画しています。

■ 気候変動関連財務情報開示タスクフォース（TCFD）

G20の要請に基づき、FSBによって2015年12月に設立されたタスクフォースで、金融機関や企業、政府等の機関が、気候変動がもたらすリスクおよび機会の財務的影響について把握し、投資家等に自主的に開示することを推奨しています。味の素（株）はTCDFによる提言について2019年5月に賛同するとともに、「TCFDコンソーシアム」にも参加しています。

■ RE100

企業が自らの事業の使用電力を100%再エネで賄うことを目指す国際的な環境イニシアティブであり、味の素グループは2020年8月に参画を表明しています。

■ 持続可能なパーム油のための円卓会議（RSPO）

環境への影響に配慮した持続可能なパーム油を求める世界的な声の高まりに応え、WWFを含む7つの関係団体が中心となり2004年にRSPOが設立されました。味の素（株）は2012年に加盟、参画しています。

■ 気候変動イニシアティブ（JCI）

脱炭素社会の実現を目指す企業、自治体、NGO等国家政府以外の多様な主体によるネットワークで、気候変動対策に積極的に取り組む企業、自治体等が参加しています。味の素（株）は2018年7月8日発足当初から参画しています。

■ 企業と生物多様性イニシアティブ（JBIB）

多様な企業が共同で研究を進めることにより、単独の企業活動のみでは成し遂げられない成果を生み出し、真に国内外の生物多様性の保全に貢献することを目指し2008年に設立されました。味の素（株）は設立当初からの発起人・正会員企業として参画しています。

■ グリーン購入ネットワーク（GPN）

環境負荷の小さい製品やサービスの市場形成を促し、持続可能な社会経済の構築に寄与するため、グリーン購入活動を促進し、グリーン購入に関する普及啓発や情報提供、調査研究などを行っています。グリーン購入ネットワーク（GPN）の会員は趣旨に賛同する全国の企業・行政・消費者（民間団体）で構成されてています。味の素（株）はグリーン購入ネットワークの会員で、2006年3月3日に加盟し、同年4月1日から理事として参画しています。

■「1%（ワンパーセント）クラブ」

日本経済団体連合会（経団連）の関連団体で、会員に対しては寄付や社会貢献活動に関する情報を提供するとともに、広く一般の方々に企業の社会貢献活動に対する理解を深めていくための事業を行っています。また、企業やその社員と、市民活動団体をはじめとするNPO（民間非営利組織）を結び付け、より有効な社会貢献活動を行うためのコーディネートも行います。味の素（株）は1990年11月の設立当初から参画しています。

■ クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス（CLOMA）

地球環境の新たな課題である海洋プラスチックごみの問題解決に向けて、プラスチック製品のより持続可能な使用ならびにプラスチック廃棄物の削減につながる革新的な代替品の開発および導入普及を図り、業種を超えた幅広い関係者の連携を強めてイノベーションを加速するためのプラットフォームとして、2019年1月に設立されました。味の素（株）は設立メンバー企業として、部会長（普及促進部会長）を務めるなど、主体的に参画しています。

■ 持続可能なパーム油のためのネットワーク（JaSPON）

パーム油生産における社会や環境面の様々な問題を解決することを目指し、日本市場における持続可能なパーム油の調達と消費を加速させる目的で小売、消費財メーカー、NGO等によって設立されたネットワークです。2019年4月に設立され、味の素（株）は設立メンバーの理事企業として主体的に参画しています。

■ 30% Club Japan

2010年にイギリスで設立された女性活躍を推進する世界的キャンペーン組織で、企業における取締役会を含む重要意思決定機関に占める女性の割合を30%以上に高めることを目標としています。2019年5月、日本でも30% Club Japanが発足し、味の素（株）は設立当初から参画し、意思決定層に占める女性比率を上げていくことを目指しています。

社外ステークホルダーからの期待と提言

世界各地で異なる要請に応え続けるために、各国・地域の有識者から、味の素グループのサステナビリティ全般に対するアプローチや人権、環境等の個別の取り組みについて、ご意見をいただきました。

Business Business Ltd.
創始者･CEO
エレイン・コーヘン氏
(Elaine Cohen)

味の素グループは、ASV経営とグループのサステナビリティ（ESG）の取り組みとの統合に関する進捗状況や計画を共有するIR Dayを開催し、ベストプラクティスを実践しています。このようなオープンな対話は、味の素グループが投資家の関心の焦点を知るために役立ち、期待について相互理解を得るために非常に重要なものです。例えば、IR Dayで投資家から寄せられた質問を興味深く聞かせていただきましたが、サステナビリティ関連のテーマが積極的に言及されていました。重要なポイントとして挙げられたのは、サステナビリティ戦略の基本的側面である、マテリアリティと価値創造との関連性についてです。これらの関連性についてより良い開示ができれば、投資家は味の素グループのパフォーマンスをより正確に評価し、味の素グループの約束実行に対する信頼性を高めることができるでしょう。

味の素グループの経営陣からの回答は、現在推進しているESGの取り組みによって大幅に企業価値を向上できるという楽観的な見解を示しています。タイのキャッサバ生産で新たにもたらされた効率性、バイオスティミュラントの貢献、ベンチャーキャピタルへの投資を通じたエレクトロニクス技術の変革機会など、非常に野心的なケースもあります。味の素グループの楽観的な見解を確実に現実のものにするためには、これらの取り組み全てに、継続的な多額の投資、パートナーシップ、研究、市場開拓が必要です。したがって、課題とリスク、そしてそれらをどのように克服するかについて、より詳細に議論すれば、よりバランスのとれた内容になり、味の素グループの計画を理解しやすくなるでしょう。

FOR THE LONG-TERM, LLC プリンシパル
コロンビア大学(NY)
サステナビリティ･マネジメントプログラム講師･教員アドバイザー
セリーヌ・ソルフェン・ルーベン・サラマ氏
(Celine Solsken Ruben-Salama)

味の素グループのサステナビリティ関連WEBサイトでは、コミュニケーションの焦点がポジティブインパクトの強調へと推移したことが見て取れます。ホームページでは、ダイナミックバナーを配置して新しい「Along with society」のストーリーを紹介し、社会に積極的に貢献するというグループの世界的な取り組みを具現化しています。さらに、サステナビリティマネジメントの取り組みに関する主要情報や、ASVレポート（統合報告書）、サステナビリティレポート、GRI対照表、SASB参照表へのリンクを見つけやすくなりました。サイト下方でサステナビリティの取り組みが列挙されていることに関しては、概念は良いと思いますが、クリックした先でAlong with societyのストーリーと同様のものが見られると期待したものの、出てきたのは報告書の各章へのリンクや参照先が多々記された補足ページでした。このことから、このWEBサイトが目指しているコミュニケーションの相手が、顧客なのか、投資家なのか、ESG評価やランキング専門家なのか、よくわからないという印象が残りました。WEBサイトを分割して何らかの形でユーザー別の入り口を用意し、各者向けの情報を整備すれば、スムーズな閲覧体験を提供できるようになるでしょう。

味の素グループのIR Day資料では、今後の報告書のヒントが見られました。ここでも、「ポジティブインパクトの創出」の事例が強調されています。「うま味調味料事業のバリューチェーンを通じた価値創出に関する詳細事例」では、ポジティブインパクトの定量化における建設的な進展が見られました。さらにこれを、持続可能な活動に関するEUタクソノミーに沿って改良することが可能でしょう。事例では、グループだけでなくバリューチェーン全体の利害関係者の価値創出が示されています。次の報告書では、他事業でも同様に社会価値と経済価値の定量化がマッピングされることを期待します。但し、財務マテリアリティの定量化・評価に当たり、「企業価値向上の算定式」を工程、取り組み、製品ラインに適用しなければなりません。

「重要な事項（マテリアリティ）特定プロセス」の手法は、綿密ではあるものの、その独自性ゆえに味の素グループのマテリアリティの取り組み方に対してある種の当惑が生じます。多くの重要事

ステークホルダーとの対話・連携

項でマテリアリティ関連用語の一貫性のなさが見受けられますが、手法が流動的であることの現れといえるでしょう。「インパクトマテリアリティ」（社会価値）と「財務マテリアリティ」（経済価値）の基準を定義し、「重要テーマ」のどの項目がそれらの基準に該当するかを示し、マテリアリティ関連用語を整備するよう強く推奨します。これを実践することは、IFRS S1とS2に沿ったレポーティングの準備において役立つでしょう。

総じて、戦略の視覚表現には改善の余地があります。全ての要素は資料に示されているようですが、現在の図表は複雑で多次元的な体系を明確に伝えられていません。今後、ASV戦略の視覚的側面がどのように明確化されるのか、そして戦略や指標、進捗のさらなる進展を楽しみにしています。

twentyfifty
最高経営責任者(CEO)
ルーク・ワイルド氏
(Luke Wilde)

味の素グループの人権に対する取り組みの体制と透明性は、相変わらず賞賛すべきものです。計画とロードマップが明確に提示され、昨年度の達成事項が非常にわかりやすく示されているのは素晴らしいことです。この取り組みはしっかりとしたリスクアセスメントに基づいたものであり、それが実施した活動に反映されています。味の素グループは、人権リスク評価を実施するための包括的な手法を持っていますが、訪問したサプライチェーンで深刻な人権侵害が発見されなかったと言えるのは、大きな驚きでした。実施された人権影響評価が本当にライツホルダー（権利保持者）の意見を考慮しているのか、また、味の素グループは実施された人権影響評価と社会監査との違いを認識できているのか、そして、その人権影響評価は国連ビジネスと人権に関する指導原則（UNGP）のベストプラクティスに沿って実施されているのかを、ぜひとも確認していただきたいと思います。

新たなサプライヤー調査の実施や、供給拠点に関して、味の素グループが改善点を明確に示していることを興味深く拝見しました。これは非常に高い透明性レベルであり、今後の進展が見られたら素晴らしいと思います。私は以前、味の素グループの購買慣行（契約、予測、計画など）と、それらがサプライヤーの人権に関する意思決定にどのような影響を与えるかを検討する時期に来ていると指摘しました。例えば、サプライヤーが味の素グループのことをどのように見ているかを探る質問をいくつかこの調査票に加えることができるのではないかと思います。

ステークホルダーとの対話・連携

サシン経営大学院(タイ)
チーフ・インパクト・オフィサー
ワースー・シーヴィーバー氏
(Vasu Srivibha)

味の素グループは、食品業界のリーディングカンパニーとしての強固な基盤の上に、ASVを通じた社会的・経済的価値の創造と向上へのコミットメントがとても優れています。2024年には、2050年の長期目標を見据え、無形資産の強化や味の素グループにとっての重要事項（マテリアリティ）への対応等、ASV経営を進化させていることを高く評価いたします。

私が考える味の素グループのサステナビリティに関するアプローチは、3つの「C」に集約されます。ネガティブな影響を削減し、ポジティブな影響の創出を拡大する経営アプローチに明確に表れています。

一つ目は「コミットメント（Commitment）」です。味の素グループは、企業のビジョンに対して強いコミットメントを示しています。これは、ネガティブな影響を削減し、ポジティブな影響の創出を拡大する経営アプローチに明確に見ることができます。二つ目は「一貫性（Consistency）」です。全てのサステナビリティのイニシアティブは、企業の優先順位を決定する主要テーマののもとになっています。三つ目は「継続的改善（Continuous Improvement）」です。ASVのマネジメントを見ると、達成すべき目標やターゲットを明確にしたロードマップに基づき、あらゆる面でより良いものを目指しています。

特に人権については、現在の体制や枠組みを踏まえた上で、具体的な計画を中心に詳細に述べられています。人権デュー・ディリジェンスにおけるコー円卓会議日本委員会との連携は、協調性、信頼性、透明性を示すという点で優れています。味の素グループによる人権へのアプローチに対する私の提言は以下の点についてです。

1. デュー・ディリジェンスとモニタリングの強化

サプライチェーンにおける人権方針の順守をさらに確実にするために、味の素グループは、パートナーや第三者と協力し、国や地域により異なる状況にある人権課題に対応するため、より頻繁で徹底的なサプライヤーの監査の実施をご検討ください。

2. 公平で持続可能なサプライチェーンの推進

2030年および2050年の目標達成のためには、この持続可能なサプライチェーンの問題に対する認識と理解がなければ困難です。味の素グループは、進化する国際標準に合わせて継続的に方針を更新する必要があります。さらに、持続可能なサプライチェーンを構築するための企業のコミットメントを学ぶために、主要なサプライヤーが一堂に会する「味の素グループのサプライヤーの集い」のような機会を設けることをぜひ検討ください。

3. 社内研修の強化

人権問題に対する認識を深めるため、全従業員を対象とした包括的な人権研修、特にベストプラクティスと日常業務への応用を紹介する研修を実施すべきです。

4. 異業種連携の模索

一企業がサプライチェーン全体のコンプライアンスと持続可能性を確保することはほとんど不可能です。味の素グループは、サプライチェーン全体の完全性と評判を向上させるために、コンプライアンスの評価と検証を行う業界内連携の模索を始めてもよいのではないでしょうか。

報告に関しては、人権のフレームワークと進化する持続可能性の基準との関連性や、人権パフォーマンスを開示することで持続可能性の価値をどのように向上させることができるかを含め、より充実した記載を期待します。さらに、「インパクト・ナラティブ」と呼ばれる、どのような変化が実際に起きたのか、あるいは起きているのかについて、関係者のコメントや事実関係を追うニュースのような定性的情報を、もちろん発言者の守秘義務を考慮した上で紹介することもぜひご検討ください。

例えば、問題が発生した場合、企業はどのように状況を管理したのか、状況を管理するためにどのようなフレームワークやガイドラインを使用したのか、企業はどのようなステークホルダーに関与したのか、どのような影響があったのか。味の素グループはまた、このチャネルを利用して、人権課題の対応でリーダーシップを発揮し、行動した従業員を表彰することもできます。

人権への取り組みを強化・拡大することで、既存の人権課題を発見し、それに対する革新的な解決策を開発することは、味の素グループの人権への取り組みを大きく前進させることができると確信しています。それが、ステークホルダーとの信頼関係を築き、「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する」という味の素グループの志に近づくことにつながると確信いたします。

ステークホルダーとの対話・連携

一般社団法人サステナビリティ経営研究所
代表理事
冨田 秀実氏

味の素グループは、サステナビリティ分野においては日本の食品関連業界の中でも、これまで様々な先進的取り組みを行ってきており、情報開示においても、その情報は極めて網羅的で、情報量も既に膨大なものがあります。しかしながらその一方で、例えば新たなマテリアリティ概念は独自色が極めて強く、昨今急速に進む情報開示分野での制度化の方向性と乖離が生じているように感じられます。また、同様に規制化が進む人権デュー・ディリジェンスの分野でも一定の取り組みはなされているものの、バリューチェーン全体の中での優先すべき課題が必ずしも明確でなく、マテリアリティとの関係性などにも物足りなさが残ります。

これらに限らずそれぞれの個別の取り組みは、長年の蓄積があり一定以上のレベルにあるものの、企業全体としてのストーリーが見えにくく、個別最適に陥っている印象も否めません。この点については、藤江社長着任以降、徐々に概念の整理が行われ、大きな方向性が明確になりつつあるように感じられます。サステナビリティ経営は、国際的に法制化・制度化の新しいフェーズに急速に移行しつつあります。味の素グループもこうした動向に先んじて適応し、より踏み込んだ形での再整理を行うとともに、オリジナリティのある先進的な取り組みが同時に進むことを期待します。

株式会社ニューラル
代表取締役
夫馬 賢治氏

味の素グループの現状の開示では、掲げられている「ヘルスケア」「フード＆ウェルネス」「ICT」「グリーン」の成長領域の全てで、2030年に到達したい具体的な姿が明確にはなってはいません。一部に関しては2030年目標が定められていますが、バリューチェーン全体と関わる地域社会の双方で、環境・社会インパクト観点での到達目標について解像度を上げたほうが、社内外の双方で健全なチャレンジ精神を育んでいけるのではないでしょうか。

また、財務戦略との統合の進化も期待します。味の素グループが「エベレスト」と表現するほどの高い目標を達成していくためには、R&D、設備、人財、知財、外部パートナーなどのアセットを拡充するCAPEXが必要になります。課題を抱える経営資源の在り処と、強化するためのCAPEXを具体化することで、各部門のミッションもクリアになると思います。

3つ目の期待は、グローバルサプライチェーンに対する発信です。4つの成長領域のどの分野においても、サプライヤーが重要なカギを握ります。そして味の素グループは世界中にサプライチェーンが伸びています。「味の素グループのサプライヤーでいてよかった」と言ってもらえるための発信と対話を磨いていただけきたいと思います。

ステークホルダーとの対話・連携

九州大学大学院 工学研究院
都市システム工学講座 教授
経済産業研究所(RIETI)
ファカルティフェロー
馬奈木 俊介氏

味の素グループはマテリアリティに関するリスクと機会、KPIまでを記載した上で、取り組みについても、例えば人権のページに具体的な活動事例が紹介され、フィールドでどのような対話がされているかまで開示されており、その真摯な取り組み姿勢は高く評価できます。しかし、味の素グループのような責任ある企業であれば、サプライチェーンと人権、環境を通じた大きなフレームでのシステム化を進めるべきではないでしょうか。人権やサステナビリティについて全体像を把握し、サプライチェーン上にあるリスクの中で、重要なものを深掘りして調査する、あるいは現場に行って現状の問題点を把握した上で解決策を提示していくような取り組みが求められているのです。また、味の素グループの社会への取り組みが、経済的に何億円分の価値を創出したのか、そして、それが栄養改善につながり、健康寿命が延びることで、そのような経済価値を創出しているかの定量的な開示がなく、連携した活動など小さな事例の集合体になってしまっている点も、サステナビリティにおける先進企業としては物足りません。全体がどうつながっているのか、どうやってそれが最終的なインパクトになり、経済的にどれくらいかというところまでを明示した上で、全体感を示していくような取り組みを期待しています。

2023年度の活動報告

中期ASV経営 2030ロードマップで掲げる2つのアウトカムの実現に向けた取り組みと、それを支える事業基盤の強化について、2023年度の進捗を報告します。

アミノサイエンス®で
人・社会・地球のWell-beingに貢献する

2030年 味の素グループのアウトカム

10億人の健康寿命を延伸 ▶ P034

環境負荷を50%削減 ▶ P048

事業基盤の強化

社会 ▶ P094

ガバナンス ▶ P130

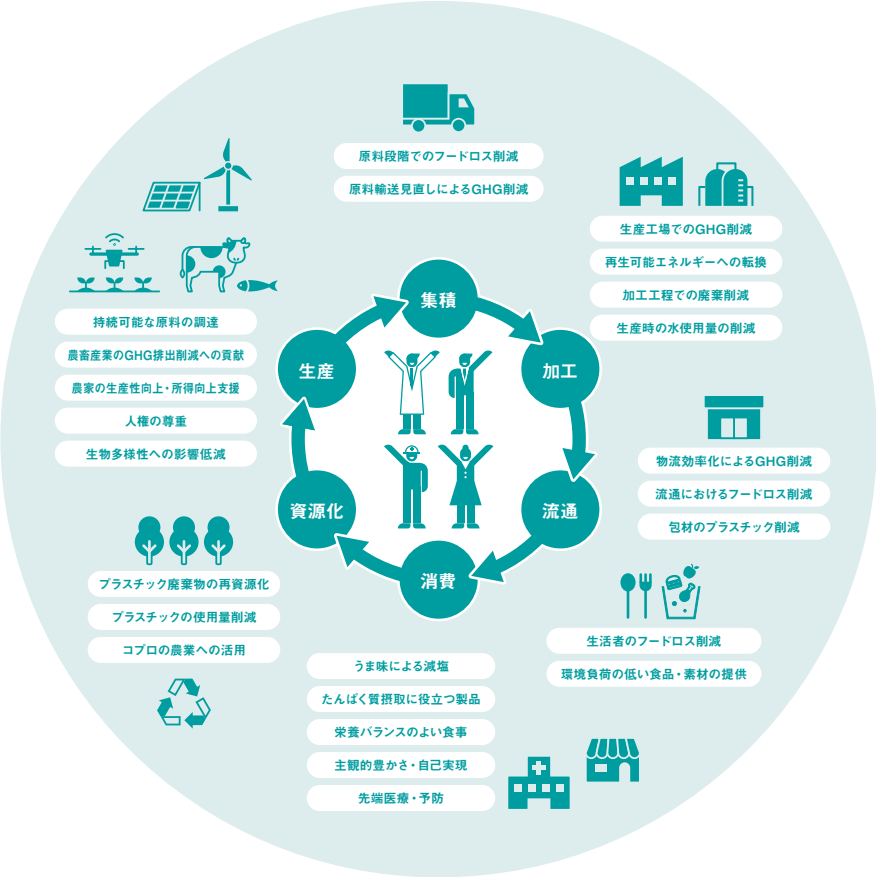
サステナビリティのホリスティック（包括的）なアプローチ

味の素グループは、事業を通じてアミノサイエンス®をベースとしたポジティブインパクトの最大化、ネガティブインパクトの低減を目指します。また、ホリスティック（包括的）なアプローチで様々なサステナビリティ課題への挑戦を続けています。

味の素グループは、アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指しています。そのためには、2030年までに「環境負荷を50%削減」と「10億人の健康寿命を延伸」のアウトカムを両立して実現することが必要と考えています。
味の素グループの事業は、安定した食資源と、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。一方で、事業を通じて環境に大きな負荷もかけています。地球環境が限界を迎えつつある現在、その再生に向けた対策は当社グループの事業にとって喫緊の課題です。気候変動対応、食資源の持続可能性の確保、生物多様性の保全といった「環境負荷削減」によって初めて「健康寿命の延伸」に向けた、健康でより豊かな暮らしへの取り組みが持続的に実現できると考えています。
味の素グループは事業を通じて、おいしくて栄養バランスの良い食生活に役立つ製品・サービスを提供するとともに、温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロス等による環境負荷の削減をより一層推進し、また資源循環型アミノ酸発酵生産の仕組み（バイオサイクル）を活用することで、レジリエントかつ持続可能なフードシステムと地球環境の再生に貢献していきます。
そして、環境負荷等のネガティブインパクト（負の影響）を着実に低減しながら、味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を最大限に活用して、社会へよりポジティブなインパクト（良い影響）を創出していくことを目指しています。

レジリエントなアグリフードシステム

味の素グループが目指すのは、2050年の世界の人々を支える、レジリエントなアグリフードシステムの構築。
地域社会と密接に協力しながら、国際社会と連携を進めています。

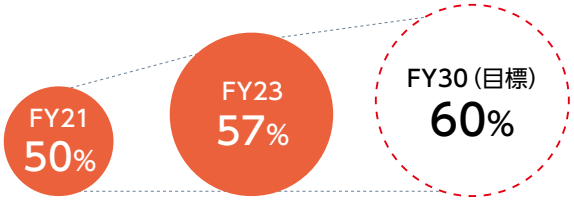


主要な取り組みと進捗

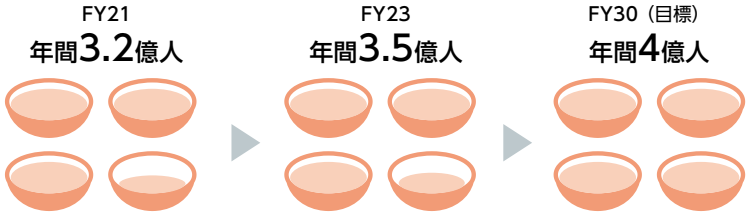
栄養コミットメント

私たちは、2030年までに、生活者との接点を現在の7億人から増やすと共に、「妥協なき栄養」のアプローチにより以下の取り組みを進め、おいしさに加え栄養の観点で顧客価値を高めた製品・情報を提供することで、10億人の健康寿命の延伸に貢献します。

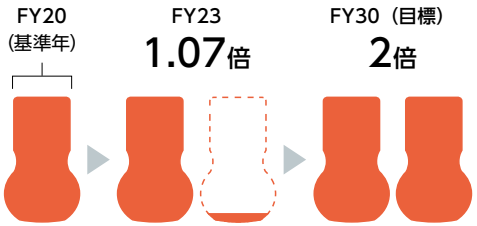
栄養価値を高めた製品※の割合



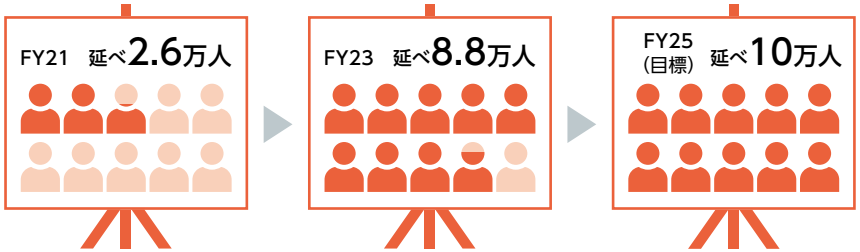
栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供



アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用した製品の利用機会



従業員向けの栄養教育

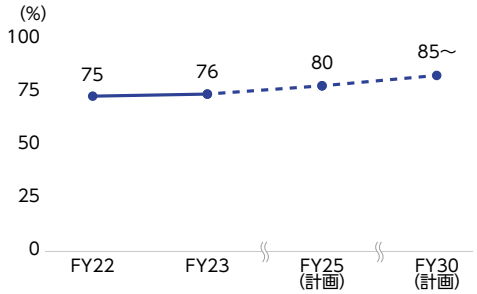


※ 国際公衆衛生の観点から重要な栄養成分の摂取の改善・強化に寄与する、味の素グループの基準を満たす製品

▶ P035

従業員エンゲージメントスコア（ASVの自分ごと化）

- 「ASV指標」の理解を深め志への共感を醸成し、挑戦できる風土を高めます。
- 測定方法を、「ASV自分ごと化」の1設問から、より実態を把握できる「ASV実現プロセス」の設問項目の平均値へと2022年度スコアから変更します。



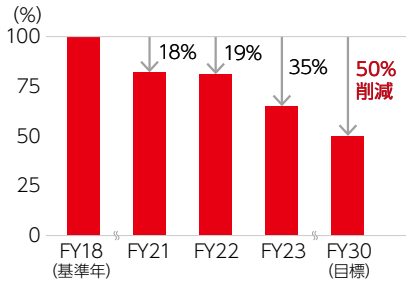
▶ P097

気候変動対応

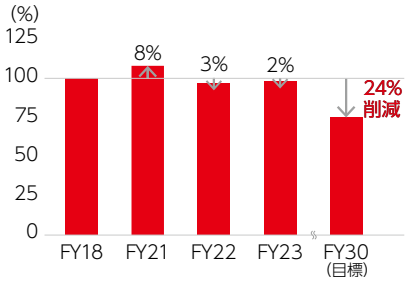
- 温室効果ガス排出量は、2018年度比で、2030年度にスコープ1、2で50%、スコープ3（カテゴリー11除く）で24%削減を目標としています。また、2050年度ネットゼロを目指します。
- 水使用量対生産量原単位は、2005年度比で、2030年度に80%削減を目標としています。

▶ P057
▶ P091

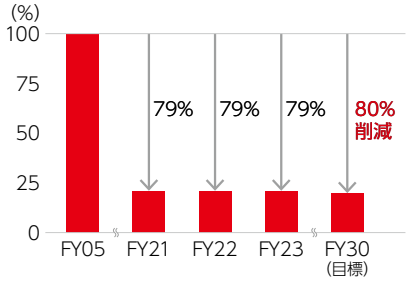
温室効果ガス排出量削減率（対2018年度スコープ1、2総量）※1



スコープ3（カテゴリー11除く）の生産量1トン当たりのGHG排出量原単位※1削減率（対2018年度）



水使用量対生産量原単位削減率（対2005年度）



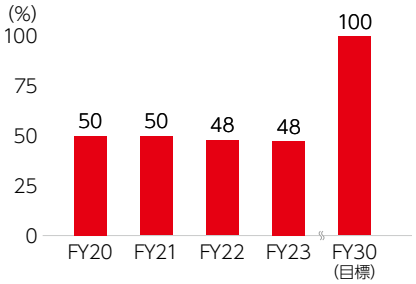
※1 SBTi目標に対する実績

資源循環型社会の実現

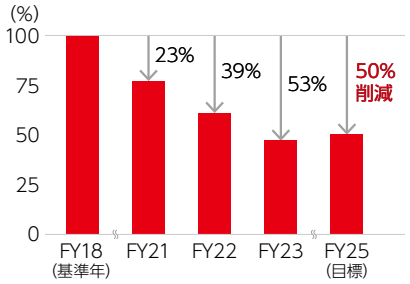
- プラスチック廃棄物は、2030年度にゼロ化を目指します。
- 原料の受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを2025年度までに2018年度比で半減する目標を掲げています。
- 原材料を限りなく有効に使うことでごみ等の廃棄物を削減し、資源化率99%以上を維持します。

▶ P069
▶ P080

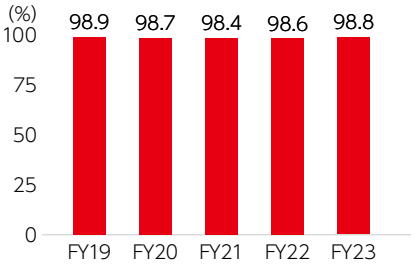
リサイクル可能なプラスチック※2比率



フードロス削減率（発生量対生産量原単位）※3（対2018年度）



資源化率



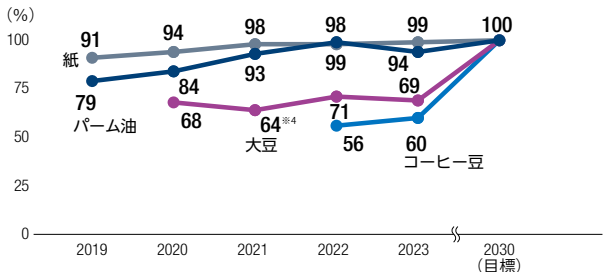
※2 技術的にリサイクル可能なプラスチック。2019年に総量調査を実施、2020年以降のリサイクル可能比率は、国内主要事業部のみ更新
※3 原材料受け入れからお客様納品まで

サステナブル調達の実現

- 重点原材料の持続可能な調達比率を、2030年度までに100%とすることを目標としています。

▶ P086

持続可能な調達比率



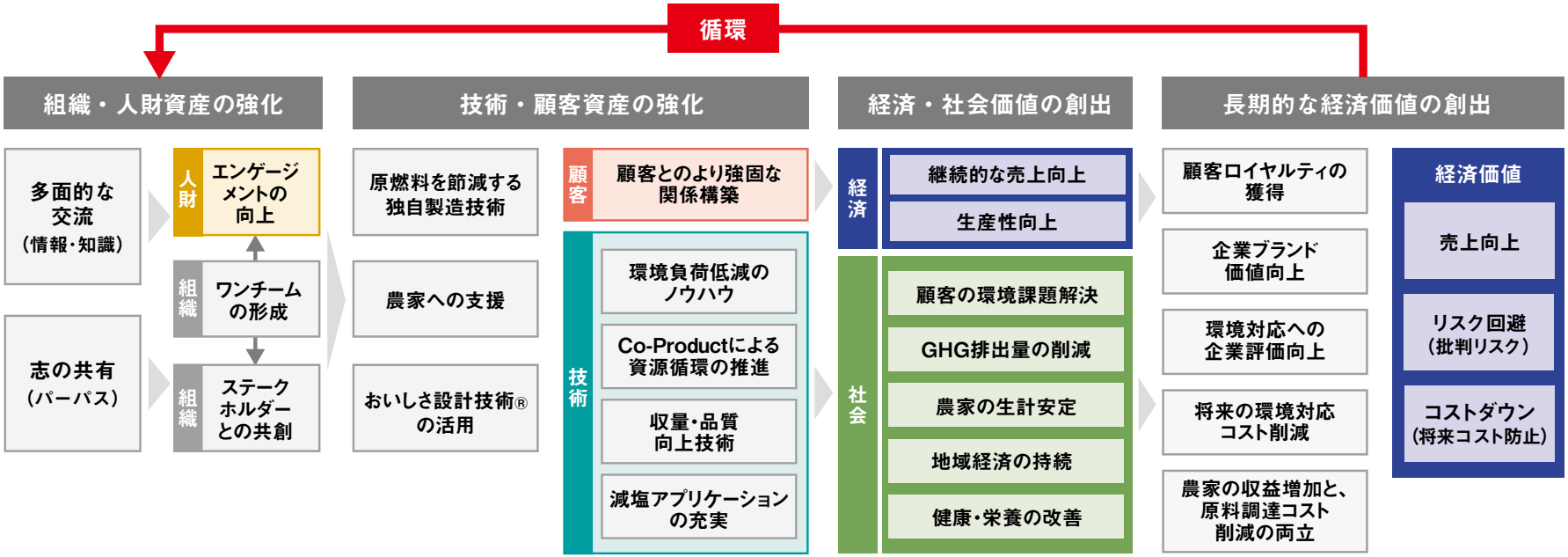
※4　国内事業向け調達分

- サトウキビ、牛肉：2030年度目標 100%

タイにおけるうま味調味料事業のバリューチェーンを通じた価値創出の道筋

味の素グループでは、多面的なコミュニケーションや志（パーパス）の共有により、各人が仕事の意義に理解を深め、「ありたい姿」の実現に向けて共創していくワンチームを形成しています。原燃料を節減し、温室効果ガスを削減する環境負荷の低い製造方法や、製造副生物を肥料や飼料、土壌改良剤として再利用する資源循環、また「おいしさ設計技術®」による減塩製品や栄養バランスのよいメニュー提供等、アミノサイエンス®を活用した独自の技術やノウハウを磨き、取り組みを推進しています。

それにより、GHG排出量の削減や農作物の収量安定・増加による農家の生計安定、地産地消のエコシステム構築による地域経済や文化の持続等、顧客、環境、サプライヤー、コミュニティ、生活者にとっての社会価値を創出しています。顧客との関係構築やプロセスのコスト構造強化によって売上高向上と生産性向上を実現しました。また、それらは顧客ロイヤルティの獲得や企業ブランドの価値向上等、長期的な経済価値の創出につながることで従業員の成長機会が拡大し、やりがいも向上します。無形資産がさらに蓄積され、循環していくことでASV経営を進化させていきます。



味の素グループの志（パーパス）の実現に向けた変革、およびサステナビリティの取り組みを支えるDX

当社におけるDX

広義のデジタル・トランスフォーメーション（DX）とは、社会のデジタル変容を意味するものと捉えています。当社グループでは「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する」を志（パーパス）として、社会価値と経済価値を両立させるASV経営を進化させ、「志×熱×磨」を追求し、「スピードアップ×スケールアップ」を図る手段としてDXを推進しています。そして当社グループが真の意味で「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する企業」に変革することをDXの目的としています。

またサステナビリティの取り組みを推進するためにも、DXは重要な役割を果たしています。

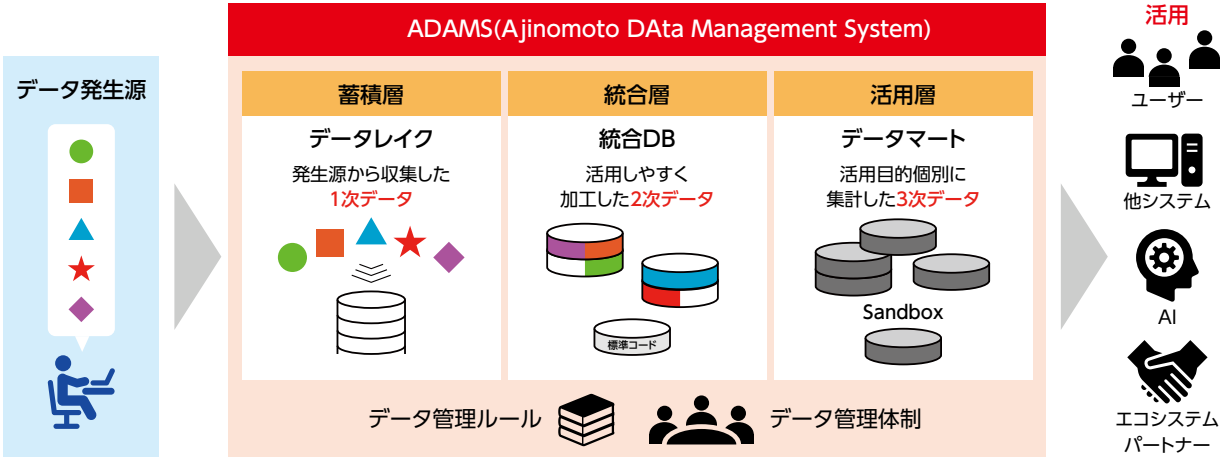
DX⇒dX デジタルを活用した**企業変革**
Digital TRANSFORMATION

自己変革	組織変革	企業変革	社会変革
DX0.0	DX1.0	DX2.0	DX3.0	DX4.0
働き方改革（自己変革）	全社オペレーション変革	エコシステム変革	事業モデル変革	社会変革
ワークinライフ。働き方にフレキシブルなオプション。公私ともに充実している	ASV（顧客・社会）を起点とした価値提供を個人、組織、全社レベルで目指し、合理的な意志決定のもと、オペレーションを推進している	パートナーとの協働を通じ、生活者のインサイトを踏まえた製品・サービスを、ほしい場所・タイミングで提供している	ASVを起点とし、クリティカル・シリアスな領域の課題をアミノ酸の力を軸にして解決している	経済価値と社会価値の両輪から業界全体の底上げをし、生活者、全業界へのASVのデモンストレーションができている

データマネジメントの強化

味の素グループのデータ資産をグループ全体で共有・継承し、安心にかつ自由自在にデータを活用することにより価値創出を図るべく、「ADAMS」味の素データマネジメントシステムを構築しています。
まずは国内食品におけるサプライチェーンマネジメント領域のデータを蓄積し、流通在庫の可視化や原料調達業務の効率化等でのデータ利活用を開始しました。「ADAMS」導入により見えてきた効果として、①データ関連投資抑制や既存データ基盤の統廃合によるコスト削減 ②データ分析時間短縮、作業負荷軽減によって社員がより付加価値のある業務にシフトし、生産性とエンゲージメントが向上 ③各国、事業所で閉じられていたデータを、組織を超えて共有することにより、組織横断での全体最適視点で業務判断ができる等があります。今後、順次対象となるバリューチェーンの拡大や海外を含めた対象事業の拡大を図っていきます。

「ADAMS」の概要



デジタル活用（市民開発強化）に向けたDX人財育成の推進

2020年より開始したビジネスDX人財育成コースでは、デジタルリテラシー向上を目指した学び放題プログラムを提供し、味の素（株）従業員の80%以上にあたる2,000人超が受講しました。現在はノー／ローコードツール活用による市民開発強化に向けて、新たに「Udemy Business」学び放題プログラムを提供し、500人超のメンバーが学んでいます。市民開発や生成AIを活用しているメンバー相互の情報交換や事例共有を目的として、「Power BI」、「Power Automate」&「Power Apps」、生成AIに分けてコミュニティを運営し、メンバーの育成や活用促進に努めています。

味の素グループのDXに対する評価

当社Chief Digital Officer（CDO）の香田隆之が、Forbes JAPAN主催「CIO AWARD 2023-2024」で「DX推進賞」を受賞しました。当社のDXに対する取り組みが高く評価されたものです。

10億人の健康寿命を延伸

栄養課題の解決

栄養課題解決への取り組み ―― P035
MSGの安全性・有用性の普及 ―― P043

健康課題の解決

健康課題解決への取り組み ―― P045

栄養課題解決への取り組み

栄養へのアプローチ

考え方

味の素グループは、たんぱく質・野菜の摂取不足や糖・脂質・塩分の過剰摂取といった世界中で増大している食とライフスタイルに起因する健康課題解決のため、「栄養に関するグループポリシー」とそれに紐づく「味の素グループ栄養戦略ガイドライン」に基づき、栄養バランスの改善に関する取り組みを強化しています。この取り組みは、「Nutrition Without Compromise（妥協なき栄養）」を基本姿勢としています。

また、当社グループは、アウトカム「2030年までに10億人の健康寿命を延伸」の実現に向け、栄養改善での道筋とKPIを示すコミットメントを2021年に策定し、同年12月に開催された東京栄養サミット2021で発表・登録しました。

▶ ASV レポート2024 P89-91
▶ 栄養・健康
▶ 栄養に関するグループポリシー

栄養コミットメント

私たちは、2030年までに、生活者との接点を現在の7億人から増やすと共に、「妥協なき栄養」のアプローチにより以下の取り組みを進め、おいしさに加え栄養の観点で顧客価値を高めた製品・情報を提供することで、10億人の健康寿命の延伸に貢献します。

■ 生活者との豊富な接点を活かし、うま味によるおいしい減塩の実践を支援

- 7億人の生活者との接点を活かして、うま味による減塩の認知を高め、より多くの人々がおいしさを損なうことなく減塩を実践できるように支援します。

■ 健康に役立つ製品の提供により、生活者の健康増進に貢献

- 味の素グループ栄養プロファイリングシステム（ANPS）を製品開発に活用します。そして、おいしさを大切にしつつ、栄養価値を高めた製品の割合を2030年度までに60%に増やします。
- 栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品を、2030年度までに年間4億人に提供します。
- アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用し、2030年度までに、健康に貢献する製品の利用機会を2020年度と比べて2倍に増やします。

■ 健康や栄養改善に役立つ情報の提供により、生活者の意識・行動変容を支援

- 健康と栄養改善に役立つ情報や実践しやすく食習慣の改善につながるメニュー・レシピを提供し、おいしく栄養バランスの良い食事の実践と健康的な生活を支援します。

■ 従業員の栄養リテラシー向上

- 職場での健康的な食事の提供、栄養教育、健康診断、産育休制度を推進し、全従業員の健康維持・増進を図ります。
- 2025年度までに、従業員向けの栄養教育を延べ10万人に対し実施します。

栄養へのアプローチの3つの柱

● おいしさを妥協しない

味の素グループは、減塩をはじめ健康的な製品の開発・販売を積極的に行っていますが、おいしさを妥協することはありません。うま味調味料・MSG等の調味料の提供により、おいしくてより健康的な食事に貢献しています。

● 食へのアクセスを妥協しない～あらゆる人に栄養を届ける～

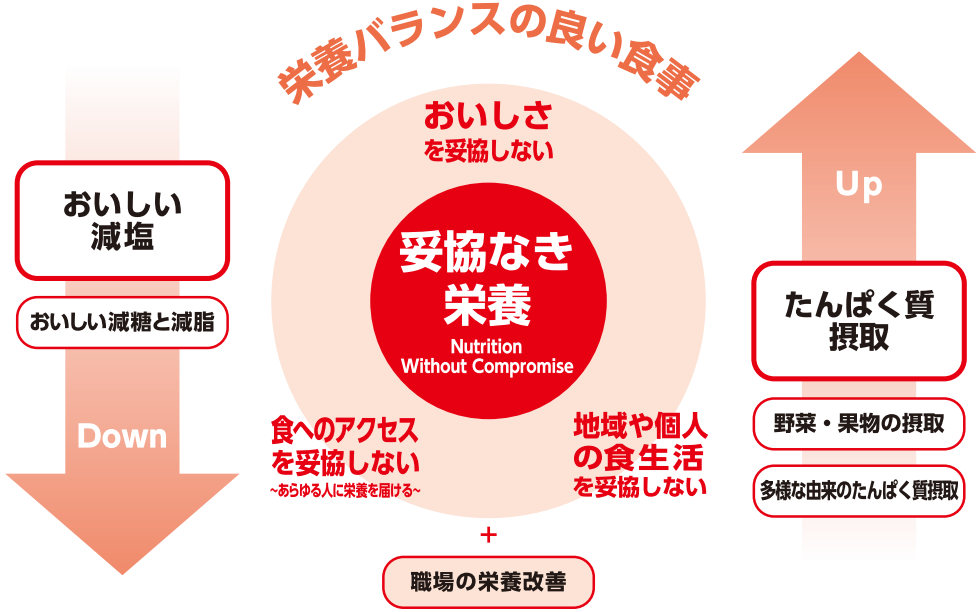
アミノサイエンス®によるイノベーションや流通等に対する取り組みにより、入手のしやすさ（availability）、購入のしやすさ（affordability）、利便性（convenience）の面で、さらに多くの人が栄養価の高い食事をこれまで以上に摂取できるよう貢献します。

● 地域や個人の食生活を妥協しない

各国・地域の慣習、食の嗜好、資源、原料、ステークホルダーを尊重しながら、自社のオペレーションモデルを適応させています。さらに、個々人に適した対応も重要だと考えています。

おいしく、便利で簡単に入手でき、地域の食習慣や風味を尊重した栄養価の高い食品があるからこそ、生活者は栄養バランスの良い食事を長期にわたって摂取することができると、味の素グループは考えています。

味の素グループの栄養へのアプローチ



栄養に関するマネジメント体制

体制

栄養に関する取り組み方針および戦略、事業部門の活動のフォローや情報のとりまとめは、環境や人権等の取り組みと同様に、サステナビリティ委員会が行い、経営会議および取締役会に報告しています。味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に基づき特定したリスクと機会（栄養を含む）に対する当社取り組み状況や進捗の監督は取締役会が行います。

10億人達成のためのロードマップ

考え方・実績

味の素グループでは、2030年までに「10億人の健康寿命を延伸」というアウトカムの実現に向けて、栄養改善の取り組みを進めています。2023年度には9.4億人の生活者と「おいしさと健康」のタッチポイントを創出しました。今後も、うま味によるおいしい減塩の推進や健康に役立つ製品・情報の提供等を通じ、10億人の健康寿命の延伸への貢献を目指します。

栄養コミットメントの定量KPI

実績

味の素グループは、栄養改善での道筋とKPI を示すコミットメントを2021年に策定し、その実現に向けて、栄養価値を高めた製品の開発や従業員教育など幅広い取り組みを推進しています。

	FY20(実績)	FY21(実績)	FY22(実績)	FY23(実績)	FY25(目標)	FY30(目標)
栄養価値を高めた製品の割合※	40%	50%	56%	57%	—	60%
栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供	年間2.8億人	年間3.2億人	年間3.4億人	年間3.5億人	—	年間4億人
アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用した製品の利用機会	(基準年)	1.07倍	1.10倍	1.07倍	—	2倍
従業員への栄養教育	延べ460人	延べ2.6万人	延べ5.6万人	延べ8.8万人	延べ10万人	—

※ 国際公衆衛生の観点から重要な栄養成分の摂取の改善・強化に寄与する、当社グループの基準を満たす製品

栄養バランスの良い食事を実現するための取り組み～妥協なき栄養

実績

栄養プロファイリングシステム（NPS）の活用

味の素グループでは、製品に含まれる栄養成分の量を科学的に評価し、栄養面での品質をわかりやすく表現する手法として、2020年に味の素グループ栄養プロファイリングシステム「ANPS-Product」の運用を開始しました。2024年3月現在、13ヵ国、16法人に導入、900近い製品を評価しています。しかし、ANPS-Productや従来のNPS※では、生活者がそれだけでは喫食しない調味料等の製品の評価には限界があったことから、調味料等の製品を使って調理したメニューの栄養価値を評価するNPSの開発を進め、2021年12月に世界初となる日本の食文化・健康課題を踏まえたメニュー用栄養プロファイリングシステム「ANPS-Dish」を発表しました。さらに、従来のNPSは欧米の過栄養を主軸に開発されており、低栄養など異なる栄養課題と食文化を持つアジア地域ではそのまま適用することが難しいものでした。そのため、当社グループは地域に適したNPS開発が必要であると考え、まずはアセアン地域のアカデミアや政府に向けて働きかけを行っています。

2023年度は、第14回アジア栄養学会議やInternational Life Sciences Institute, Southeast Asia Regionが開催したシンポジウムで、地域に合わせたNPS開発の重要性、ANPS-Dishについて発信しました。欧米と異なり、家庭や店舗で調理したものを食べることが多いアセアン地域では、栄養改善のためにメニューの栄養価値を評価するという考え方に高い関心が寄せられています。

栄養課題は一社だけで解決できるものではありません。日本では栄養バランスの良い食生活を実践する新しい手法「ツジツマシアワセ®」を提言するプロジェクトを、複数の企業と共同で立ち上げました。「ツジツマシアワセ®」では、一食だけではなく、一定期間で栄養バランスを整えることを提案しています。今後も、アカデミアとの連携も進めながら、生活者が栄養バランスの良い食事を気軽に摂れるように、そのサポートとなる製品やサービスの社会実装に取り組んでいきます。また、各国それぞれの食文化に沿ったANPS-Dishの開発を進め、アセアン、南米等グローバルに展開していく予定です。

※ オーストラリア、ニュージーランドで活用されているHealth Star Ratingや欧州の一部で活用されているNutri-Scoreを指す

▶ ASVレポート2024（統合報告書）P90

おいしい減塩

味の素グループは、2030年までに人々の健康寿命を延伸させることを目指しています。その重要な取り組みの一つが、特に日本を含めアジア地域の栄養課題である塩分の過剰摂取です。味の素グループは、多様なステークホルダーと連携しながら、アミノサイエンス®を活用し「おいしい減塩」を推進すると同時に、様々なメディアを通じて生活者に向けた減塩の提案にも取り組んでいます。

▶ おいしい減塩

■「Smart Salt®（スマ塩®）」の取り組み

味の素（株）では、日本人が抱える塩分の過剰摂取という栄養課題に対し、2020年7月より「うま味やだしをきかせた“おいしい減塩”」の実践を幅広い年代へ訴求する「Smart Salt®（スマ塩®）」プロジェクトを開始、行政や大学、他社等と連携した取り組みを行っています。海外でも、日本のスマ塩®プロジェクトの知見を活かしながら、「おいしい減塩」を訴求する活動を展開しています。2024年4月時点で、7ヵ国、23ブランド、54の減塩製品を発売しているほか、減塩製品の発売に合わせて、オウンドメディアや広告にて減塩の必要性や減塩レシピの提案を実施しています。また、KOLや外部団体と協力して、

栄養課題の解決

減塩推進の勉強会や講演会を開催し、各国の生活者への減塩の啓発活動を継続的に実施しています。

▶ 知ってはじめる「Smart Salt（スマ塩）」！
▶「Smart Salt（スマ塩）」でつくる！レシピサイト

■ 海外での取り組み（フィリピン、インドネシア）
フィリピンでは、2023年6月に風味調味料「GINISA®」の減塩製品を発売しました。通常品に比べ1/10以上の店頭回転率を記録し、売上も好調に推移しています。
インドネシアでは、2022年に発売した「Masako®」の減塩製品を健康志向の強い若年主婦層や若年単身女性、血圧の高いシニア層に訴求するため、デジタル動画によるコミュニケーションを強化しています。

「GINISA®」の減塩製品

インドネシアのデジタル動画

■ うま味による減塩の定量化
味の素グループが提案しているうま味を活用した「おいしい減塩」を実現するため、2020年からアカデミアと連携し、うま味が国レベルの塩分摂取量をどれだけ低減できるかを推定する研究「U20 Healthy Umami Research Project」を進めています。これまで、日米英の異なる食文化を持つ国々のデータをもとに、加工食品では一日当たり13%～22%のさらなる「おいしい減塩」が可能であることを確認しました。2023年度は、減塩政策推進の本場である英国ロンドンにおいて、世界的に権威ある学術誌を有するSpringer Nature社とネイチャーフォーラムを共催し、うま味を通じた健康な食生活の可能性を世界に広く発信しました。引き続き本プロジェクトを継続し、うま味による「おいしい減塩」の価値を広めるための啓発活動を推進していく予定です。

▶ Nature Forum Reducing Salt in our Diets（英語のみ）

たんぱく質摂取促進

味の素グループは、たんぱく質を豊富に含む食事の風味を向上させる調味料、たんぱく質を手軽に摂取できるスープ等の製品、質の低いたんぱく質源に不足しているアミノ酸の提供を通じて、たんぱく質摂取の促進に取り組んでいます。また、WEBサイトやSNSを通じてレシピやメニューの情報提供も行っています。

■ たんぱく質の栄養価を評価する技術開発
昨今、環境負荷や持続可能性の点から、動物性たんぱく質だけでなく植物性たんぱく質など多様な食品からたんぱく質を摂ることの重要性が高まっています。しかし、一般的に植物性たんぱく質は動物性たんぱく質よりも消化吸収率が低いことが知られ、その栄養価値を高めるには消化吸収性の精緻な評価や改善技術の開発が重要です。
2013年、FAO（国際連合食糧農業機関）は、食品から摂取される必須アミノ酸のバランスとたんぱく質の消化吸収率を考慮した値で、より正確にたんぱく質の栄養価（た

んぱく質の「質」）を評価することができる新たな指標DIAAS（Digestible Indispensable Amino Acid Score：消化性必須アミノ酸スコア）を提唱しました。こうしたことを背景に、味の素グループは、たんぱく質の「量」だけでなく消化性を含む「質」にも注目し、アミノ酸や食品加工技術を活用しながらDIAASを評価・向上させる研究に取り組んでいます。現在、当社が開発した、食品加工や調理工程による消化性の変化を加味した迅速・精緻なDIAAS評価技術について、国際的な専門家と共に実用化に向けた取り組みを進めています。また、栄養疫学研究におけるDIAAS評価の実装に向けた基盤構築を行うことで、消化吸収性の高いたんぱく質の価値を世界に広げるための研究開発を推進しています。将来的には、地球環境にも配慮しながら、世界中の人々が多様な食材から必要な栄養素を摂取し、栄養価の高い健康的な食生活が送れるよう、製品・サービスの提供を通じて貢献していきます。

■ メディカルフード[※1]による特殊な栄養ニーズへの対応（北米・欧州）

当社グループは、アミノサイエンス® の知見を活かし、医療上の栄養要求とおいしさを両立させることで患者様のQOL[※2]向上に貢献しています。

味の素キャンブルック社では、アミノ酸代謝異常症など疾患による特殊で高度な栄養ニーズに対応したメディカルフードを開発・製造し、北米および欧州を中心に世界約20ヵ国で製品を販売しています。2020年に買収したニュアルトラ社では、病気や加齢により通常の食事からは十分な栄養を摂取できない方々に向けたオーラルニュートリショナルサプリメント（ONS）、2型糖尿病の治療を助けるために全食事を置き換えることができる食品（TDR）、そして飲み込むことが困難な患者のための特別な粉末食品（ディスファジアパウダー）を開発し、英国とアイルランドで販売しています。ニュアルトラ社は英国・アイルランドの医療食市場において7年連続で最も成長した医療用食品会社となりました。加えて、同社はサステナビリティへのコミットメントを一層強化し、2023年に初めてのサステナビリティタスクフォース会議を開催。この会議では、将来的にGHG排出量のネットゼロ化を目指す戦略を踏まえ、環境への影響を最小限に抑えつつ、コスト効率の高い方法で高品質な製品を提供するための方策を探求しています。

※1 FDAでは、経腸で摂取される食品であり、医療従事者の監督・処方のもと、医学的観点から特殊な栄養摂取の要求がある疾患や状態に対し設計され、科学的な根拠に基づいている食品と定義されている

※2 Quality of Life：生活の質

おいしい減糖と減脂

味の素グループでは、砂糖の代替甘味料や「コク味」物質の開発、それらの素材・配合技術を使用した呈味の改良により、自社製品や顧客企業の製品の減糖・減脂にも注力しています。

■ 減糖の取り組み（タイ、日本）

タイでは健康志向の高まりから、甘さ控えめ・砂糖不使用製品の人気が高まっていることが市場調査でも明らかになっています。こうしたニーズを捉え、タイ味の素社が2020年3月にレシピ改訂した糖質オフの缶コーヒー「Birdy® Black Less Sugar」は、2023年度に前年比122%と市場を上回る成長を遂げ、ブラックコーヒー部門では依然として売上No.1を維持しています。

2023年度は、コミュニケーションも強化し、SNS等による消費者キャンペーンを通じて、「糖質オフ」といった健康へのメリットだけでなく、「おいしさと香り（アロマ）」を訴求し、認知向上を図りました。

日本では、味の素AGF株式会社が、お客様の声を受け、減糖をコンセプトとした甘さのない「ブレンディ® 」スティックを販売しています。

■ 減脂の取り組み

味の素グループは、料理に「コク」（厚み、ボディ感）を与える「コク味」物質の機能を活かし、特許製法でレギュラーマヨネーズと同様のコクを有しながらカロリーを65%カット（当社マヨネーズ比）した「ピュアセレクト® コクうま® 」や、脂肪分を50%カットしたクリーミングパウダー「マリーム® 」低脂肪タイプ等を開発・販売しています。

野菜や果物の摂取促進 ～「ラブベジ® 」プロジェクト

味の素グループは、調味料や冷凍食品の提供を通じて、ビタミン、ミネラル等の摂取源である野菜や果物の摂取を促進しています。例えば、生活者がより多くの野菜・果物を摂取できるようなレシピを製品パッケージに表示しています。

日本では、野菜の摂取を促進するために「ラブベジ®」プロジェクトを推進し、厚生労働省が推奨する「野菜の摂取目標1日350g以上」の実践を応援しています。この取り組みは、野菜摂取量が全国最下位だった愛知県の状況を改善するため2015年に名古屋支社で開始、2020年から全国に拡大、2023年度には産官民学など様々な協業者と全国27のエコシステムを構築し、展開しています。地域で生産された野菜を使用し、摂取量が増えるよう工夫したメニューをエリアごとに開発、冊子を量販店の野菜売り場で配布する等啓発活動を展開しています。さらに、

店頭で野菜摂取量測定機器を使ったイベントの開催や、WEBサイトやSNSを活用して子どもや若い世代が野菜に興味を持ち、好きになって自然に食べることにつながるための働きかけを行っています。

2023年度の新しい取り組みとして、関西エリアの企業の健康管理部門と協働し、従業員の野菜摂取を促進するために、社員食堂で「ラブベジ®」フェアを開催し、約8,000人に「ラブベジ®」ランチを提供しました。今後も様々な食シーンを捉えて協業者と共に「ラブベジ®」の活動を発展させ、地域と共に栄養課題の解決に取り組みます。

社員食堂での「ラブベジ®」ランチ提供の様子

栄養改善の取り組み

味の素グループは、各国・地域の食生活や嗜好に合わせたおいしさを提供することを通じて、生活者一人ひとりのライフスタイル・食に求める価値の多様化に対応した栄養の提供や、学校・病院等の施設で提供される栄養価の高い食事の提供等、健康への包括的なアプローチも重視しています。

■ 母子栄養の改善への貢献（ベトナム）

ベトナム味の素社は、母子の栄養状態の改善を支援するため、2020年12月にベトナム保健省と「Mother & Children Project」を開始し、全国に展開しています。その一環として、国立栄養研究所の栄養基準に基づき開発した1,300以上の母親向けメニューと700以上の子ども向けメニューや食生活チェックツール等の機能も搭載したソフトウェアを開発し、全国の医療機関や婦人連合会等を通じて提供するほか、保健当局や母親を対象としたトレーニング等も実施しています。2024年4月現在、「Mother & Children Project」の活動は49の省・都市に拡大し、約100万人の母親と保健当局者がソフトウェアを利用しています。今後も継続して、ベトナムの母子栄養の改善を支援していきます。

■ 学校給食を通じた小児期および青年期の栄養問題への取り組み（ベトナム、インドネシア）

ベトナムでは、農村部を中心に発育阻害や低体重の課題を抱える子どもが少なくありません。一方、都市部では肥満・高体重の子どもが増加しています。ベトナム味の素社は、2012年に開始した学校給食プロジェクトを通じて、教育訓練省や保健省等の中央行政と共にベトナム全土で栄養バランスの良い献立用のソフトウェア、食育教材、小学校のモデルキッチンの開発・提供を行っています。2024年4月時点で、学校給食プロジェクトの活動は62の自治体、4,293の小学校に広がっています。

インドネシアでは、低体重、発育阻害、貧血の子どもの割合が高く、深刻な社会課題となっています。インドネシア味の素社（PTA）は、2018年度よりボゴール農科大学の栄養学科と協働して、学校給食プログラム（SLP）を実施しています。10カ月のプログラムで10代の生徒を対象に、栄養バランスの良い給食の提供と栄養教育を実施し、行動変容や貧血状態の改善につなげています。PTAは2020年度から、実施校の拡大を目指し、本プログラムの自主導入を推進するガイダンスブックを作成、インドネシア宗教省（MOR）との協働を開始しました。MORの管轄するイスラム寄宿学校で栄養と健康の改善にSLPが貢献することが証明されたため、PTAはMORからのサポートを受けています。

2023年度までに、PTAは本プログラムを通じて32校16,506人の生徒、676人の教員、339人の学校調理スタッフに栄養教育を実施しました。そこで習得された知見と実習は今後も継承されることが期待されます。また、2023年度には、外食事業部を介して、SLPに参加した学校にPTAの調味料を提供することで、PTAが考えるコンセプトを経済的価値の創造にもつなげています。

職場の栄養改善

味の素グループは、従業員の健康を最も重要な基盤の一つであると考え、職場の栄養改善に注力すると共に、従業員の栄養に関するリテラシーの向上に取り組んでいます。

■ 従業員の健康栄養に関するアライアンス

味の素グループは、職場の栄養改善をさらに促進するために国際的な消費財の業界団体であるザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム（CGF）と、国際的な栄養改善のNGOであるThe Global Alliance for Improved Nutrition（GAIN）が設立したWorkforce Nutrition Alliance（WNA）に、2022年3月、日本企業として初めて加盟しました。加盟時に登録した14法人※では、グループの評価基準を示した自己評価ガイドラインに基づいて、重要な4つのポイント（職場での健康な食事、栄養教育、栄養に着目した健康チェック、

母乳栄養支援）について自己評価を実施し、各社でのPDCA、味の素（株）との連携により職場の栄養改善を推進しています。2023年度より新たに3社※を加えて活動を推進しています。

味の素（株）は、グループ法人の自己評価結果やエンゲージメントサーベイ（健康・Well-beingのカテゴリー）から抽出された共通の課題等について対応策を提案していくと共に、グループ法人での取り組み事例、WNAが開発したツール、WNA加盟メンバーの取り組み事例等を各社に提供し、職場の栄養改善の推進をサポートしていきます。

※ WNA 加盟時の14法人（味の素（株）、味の素AGF 社、味の素食品社、味の素ファインテクノ社、味の素冷凍食品社、タイ味の素社、タイ味の素販売社、インドネシア味の素社、インドネシア味の素販売社、ベトナム味の素社、味の素ヘルス・アンド・ニュートリション・ノースアメリカ社、味の素フーズ・ノースアメリカ社、ブラジル味の素社、味の素オムニケム社）と2023年度に開始した3法人（ペルー味の素社、ポーランド味の素社、Agro2Agri社）の計17社でグループ全従業員の約70%を占める

▶ WNA CASE STUDY BOOKLET（英語のみ）

■ 栄養リテラシー向上の取り組み（栄養教育）

2020年度より栄養リテラシー向上の取り組みを開始しました。2021年度からはｅラーニング等による栄養教育を当社グループ全体へ拡大し、2023年度までに延べ8.8万人の従業員に実施しました。エンゲージメントサーベイの結果では、70%以上の従業員が自身の栄養改善へ向けて行動に移していることが明らかになりました。2025年度までに教育コンテンツ・行動変容に向けた施策を拡充しながら、延べ10万人の従業員に拡大することを目指しています。

2023年度の主な取り組み

- 国内外グループ全社で、主に「野菜・果物の摂取」「糖質・脂質の摂取」に関する栄養教育を実施
- 国内2社（味の素冷凍食品社、デリカエース社）、海外3社（インド味の素社、フィリピン味の素社、ペルー味の素社）の好事例をグループ全体で共有
- エンゲージメントサーベイの結果、昨年度に引き続き、70%以上の従業員が栄養改善へ向けて行動変容
- 欧州アフリカ本部の3法人（味の素オムニケム社、ポーランド味の素社、Agro2Agri社）間のWNA活動・コラボレーション推進を目的として、Agro2Agri社にてジョイントミーティングを開催

栄養課題の解決に向けたイニシアティブ

実績

味の素グループは、国際会議への参加や世界のオピニオンリーダーとの対話等を通じて、世界の栄養課題について理解を深めると共に、その解決に向けた知見・ノウハウの公開を積極的に行い、グローバルな連携を通じた栄養課題の解決を目指しています。

■ CGF Japan CHLでの取り組み

味の素（株）は、国際的な消費財の業界団体CGFの行動連合の一つ「Collaboration for Healthier Lives（CHL：より健康な生活への協働）」に参加し、その日本支部「CGF Japan CHL」では共同議長として志を共にする企業と協働し、日本の健康課題解決のための具体的な活動をリードしています。減塩の取り組みでは、千葉市と協定を締結し、協働で減塩についての普及啓発に取り組んでいます。

ヘルシーエイジングの取り組みでは、生活者がフレイルのリスクを自分ごととして捉え、ご自身または家族の食生活の改善、特にたんぱく質摂取の促進を支援する活動を行っています。

■ 厚生労働省「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」

厚生労働省は2021年、「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」を開催し、日本が解決すべき栄養課題の特定と解決に向けた議論を官民で行いました。その結果は、東京栄養サミット2021での日本政府のコミットメントにも盛り込まれました。「食環境づくり」とは、人々がより健康的な食生活を送れるよう、食品（食材、料理、食事）へのアクセスと情報へのアクセスの両方を、相互に関連させて整備していくことを指します。味の素グループは、事業者としてこの取り組みを積極的に推進してきました。

2023年度は、本イニシアチブの活動の一環として、当社の行動目標をイニシアチブWEBサイトで公開しました。今後も、「うま味やだしをきかせた“おいしい減塩”」レシピの継続的な開発・提供（2025年度までに累計520メニュー）や、生活者とのコミュニケーションに関する取り組みである「LOW SALT CLUB」を通じて、食塩（ナトリウム）の過剰摂取の改善に継続的に貢献していきます。

▶ 健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ 味の素株式会社の参画事業者行動目標
▶ LOW SALT CLUB ～ うま味DE 減塩部 | おいしく召上れ！

TOPIC

「調理の楽しさ」「共食」を通じたWell-beingの実現

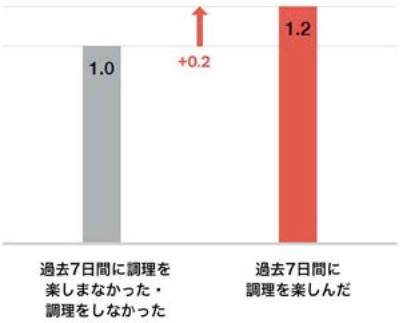
味の素（株）は、米国の調査会社Gallup, Inc.と連携して「調理の楽しさ」「共食」とWell-beingとの関係を示すグローバルな調査を実施し、結果をまとめたレポート「Wellbeing Thorough Cooking」を2023年12月に発表しました。
今回の調査結果を踏まえ、今後は英国オックスフォード大学との連携等も通じてWell-beingに対する食の貢献についての知見を深め、Well-beingへの貢献度の高い製品の拡大や調理の楽しさ・共食による人のつながりの提供により、こころの豊かさへ貢献していきます。

調査結果（抜粋）

調理を楽しむ人、共食が多い人はWell-beingをより強く実感

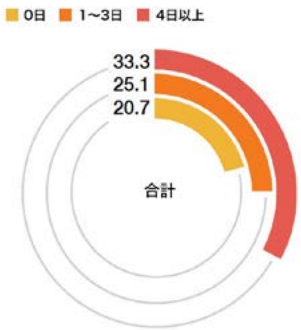
調理の楽しみと主観的Well-being

過去7日間に「調理を楽しんだ人」は、「調理を楽しまなかった人・調理しなかった人」と比べ、Well-being実感が1.2倍高い



共食とWell-being実感

Well-beingを実感する人の割合は、「共食頻度が4日以上」は、「共食頻度が０日」より1.6倍多い



▶ Wellbeing Through Cooking

TOPIC

「ツジツマシアワセ®」で楽しく栄養バランス実践

「ツジツマシアワセ®」は、1食で栄養バランスを完璧にするのではなく、その前や後の食事等一定期間にゆるやかにツジツマをあわせればOKという、新しい栄養バランスの考え方です。
「その時食べたいものを楽しく食べること」を肯定することでWell-beingをもたらし、無理なく楽しく栄養バランスのよい食生活を実践する新しい手法・考え方を提案していきます。

■ 参加企業一覧　※順不同 2024年7月現在

味の素株式会社、江崎グリコ株式会社、株式会社エブリー、キッコーマン株式会社、マルハニチロ株式会社、株式会社 明治、日清食品ホールディングス株式会社、エスビー食品株式会社、株式会社J-オイルミルズ、他２社

「ツジツマシアワセ®」マーク

総合バランス型

JANPS®※総合点が高く栄養バランスがよいもの

※ JANPS®(Japan Nutrient Profiling System)：栄養バランスのよい食生活を実践する新しい手法として当社が開発した、日本の食文化に適した栄養プロファイリングシステム

特定栄養素訴求型

野菜、たんぱく質、塩分、飽和脂肪酸の栄養素目標値を25%上回る／下回るもの

▶「ツジツマシアワセ」ポータルサイト

MSGの安全性・有用性の普及

MSGに関する正しい理解を促進するための活動

考え方

味の素グループは、うま味の成分であるグルタミン酸（アミノ酸の一種）を調味料として世界で初めて製品化し、グローバルにその有用性を普及させてきました。うま味調味料であるグルタミン酸ナトリウム（MSG）を使用することで、食品の呈味向上や減塩、調理時間の短縮、学校・施設給食でのコスト削減等、様々な価値を生み出すことができます。

一方で、MSGはいまだに「ケミカルで健康を害するものではないか」という誤解が生活者の間に残っています。「化学調味料不使用」といった食品パッケージの記載は、生活者のこのような誤解を招く一つの要因でしたが、日本においては、消費者庁による「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」策定により改善が見られました。しかし、食品パッケージ以外では依然として「MSGは避けるべきもの」との誤解を招く情報発信が行われています。当社グループは、こうした誤解の払拭を目指し、インターネットはじめ様々なメディアを通じMSGの製造方法や科学的根拠に基づく情報を積極的に発信しています。これからも、安全性への不安を解消するだけでなく、減塩効果や高齢者の栄養改善への貢献等、MSGの有用性を世界に広める取り組みを推進していきます。

▶ P038
▶ Know MSG（英語のみ）

米国における多角的なうま味・MSGの普及活動

味の素グループは、生活者向けに「MSGを否定することは、あたかもピザを否定するようなもので、科学的ではない」とユーモアを交え、MSGに対するネガティブなパーセプションを払拭するキャンペーン（#キャンセルピザ）を実施しました。これがメディアで記事化され、2023年度は、目標インプレッション数5億に対し8.9億（目標対比178%）と大幅に上回りました。こうした取り組みにより、Z世代向けのKPIも改善することができました。若年層にとってMSGはcoolな（かっこいい）ものとの認識が広まっており、スイーツやカクテルに使用される機会も増えています。イギリスのイベントでも、アイスクリームにMSGを使用したSNSの投稿が見られ、今後は米国以外でもMSGがcoolなものとして認知されることが期待できます。

また、2021年10月に米国食品医薬品局（FDA）が、事業者向けに食品中のナトリウムの自主的な削減を目標に掲げたガイドラインを発表する中、米国の某大手加工食品会社は、うま味で減塩を実践するためにAJI-NO-MOTO® の採用を決定しました。

米国の生活者におけるMSGに対するパーセプション調査結果

調査対象	調査項目	2022年度実績	2023年度実績
全世代	MSGポジ＋ニュートラル	47%	50%
Z世代	MSGポジ＋ニュートラル	47%	54%
	MSGの添加を気にしない	65%	66%

（当社調べ）

#キャンセルピザキャンペーン

イギリスのイベントでアイスクリームにMSGを使用

その他のコミュニケーション活動

■ 日本

味の素（株）は、食と健康に携わる専門家を対象に、科学に基づく食とアミノ酸の知見を活かした情報発信を行っています。WEBサイト「あじこらぼ」では、うま味調味料を活用した「おいしい減塩」や塩分摂取を控えている高齢者の喫食量を上げるための情報、食育プログラム、各種学会でのセミナーレポート等の情報を提供しています。生活者向けには、2023年度に厚生労働省の「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」に参画し、Z世代を対象に「減塩は若いうちから必要であること」や「うま味を活用した『おいしい減塩』」の発信に取り組んでいます。また、当社が会員となっている日本うま味調味料協会の活動である、第8回「うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」2023を通じて、うま味調味料を効果的に活用しながら「おいしい減塩」を実践できる管理栄養士の育成にも貢献しました。

■ シンガポール

味の素グループは、10年以上にわたりシンガポール国立大学で「和食とうま味」に関する講義を実施しています。この講義をきっかけに、MSGを活用した「おいしい減塩」についてシンガポールの健康増進局（Health Promotion Board：HPB）から問い合わせをいただき、シンガポール味の素社より情報提供を行いました。

2023年10月には、Singapore Heart Foundation、Singapore Nutrition & Dietetics Association、The National Kidney Foundationの三者が、ナトリウム削減に関する共同声明を発表しました。声明の中で、シンガポール人がナトリウム摂取量を減らすための重要な戦略として、低ナトリウム塩代替品が強調され、その安全性と有効性について説明されています。さらに、おいしさを維持した低ナトリウム塩代替品の一つとしてMSGをブレンドした塩が推奨されており、HPBも同様に推奨しています。

健康課題解決への取り組み

再生医療※1の実現に向けて

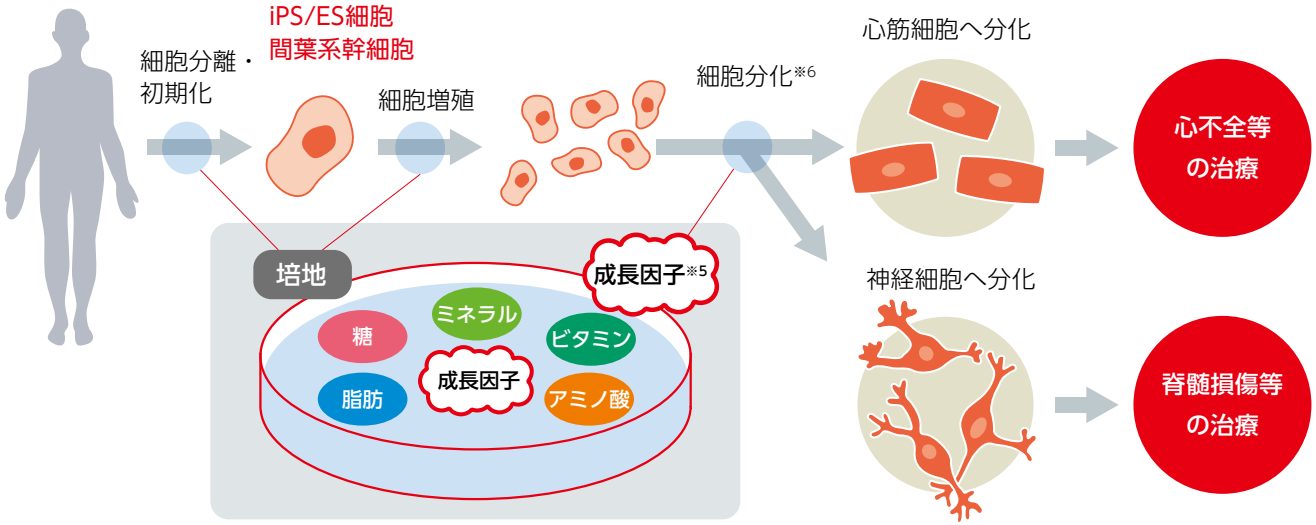
再生医療用培地※2の実用化

実績

再生医療は、移植医療が持つ課題を解決する根治療法として、現在世界中で研究が進められています。細胞を培養するための培地の必須成分である医薬グレードのアミノ酸を生産している味の素グループは、2014年に非動物由来の精製された成分のみで構成されたiPS細胞※3・ES細胞※4用培地の開発に成功し、2016年の発売以降、順次製品ラインアップを拡充しています。現在、複数のアカデミアおよび製薬企業等にて当社の「StemFit®」培地を活用した再生療法の治験の実施や、その準備が進められています。例えば2023年2月に発表されたHeartseed社による1例目の移植成功は、iPS細胞を用いた心筋再生治療薬HS-001の治験（第I/II相試験）におけるものでしたが、これに関しても当社提供の「StemFit®」培地が活用されています。海外市場にも供給しておりますが、その顧客から治験開発に進む企業が増えてきたため、本年４月に北米・欧州の治験薬製造用原料用途にグレードアップした培地製品を上市しました。

味の素グループは、高品質のアミノ酸、アミノ酸に関する知見、発酵技術、配合技術等を活用し、日本の再生医療領域におけるプレゼンスを高めると共に、今後は北米をはじめ海外でも再生医療用培地の事業を拡大し、革新的な治療法の早期実現に貢献していきます。

再生医療における培地の役割



※1 機能障害・不全・欠陥に陥った生体組織に、正常な機能を有する細胞や組織を人為的に再現、移植導入し、組織修復・機能の再生を行う医療
※2 細胞が必要とするアミノ酸、糖質、脂質、ビタミン、ミネラルに成長因子等をバランス良く含む栄養液
※3 人間の体の細胞に、数種の因子を導入することで、様々な組織や臓器の細胞に分化する能力（Pluripotency）とほぼ無限に増殖する能力を併せ持つ細胞に変化した、人工多能性幹細胞（Induced Pluripotent Stem Cell）
※4 人間の胚の内部細胞塊を用いて作られた胚性幹細胞（Embryonic Stem Cell）。体を構成する様々な組織や臓器の細胞へと分化する能力を持つ
※5 ヒトや動物の体内において、特定の細胞の増殖や分化を促進するタンパク質の総称
※6 iPS/ES 細胞から体を構成する様々な組織や臓器の細胞へと変化させること

Forge社の技術による遺伝子治療薬CDMOの成長加速

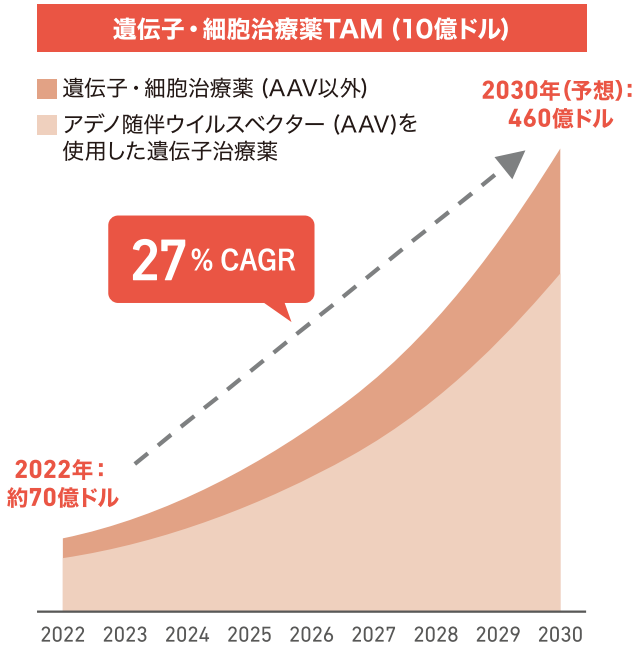
実績

ヘルスケア領域の事業モデルを進化させるため、味の素グループは2023年11月、米国の遺伝子治療薬CDMOであるフォージバイオロジクス社（以下、Forge社）を完全子会社化しました。高い技術開発力の融合で強固な先端医療分野のプラットフォーム構築を目指します。

Forge Biologics（フォージバイオロジクス）社
2020年に設立されたForge社は、遺伝子治療薬の開発と製造を行う遺伝子治療CDMO。バリューチェーン上の二つの要所であるAAVベクター製造とプラスミドDNAの製造能力を持ち、経験豊富な専門人財も擁する。自社遺伝子治療薬の臨床向けGMP製造を通じたレギュラトリー対応実績ほか、自社パイプラインを含む数10の顧客プログラム数等豊富な実績を持つ。

次世代遺伝子治療

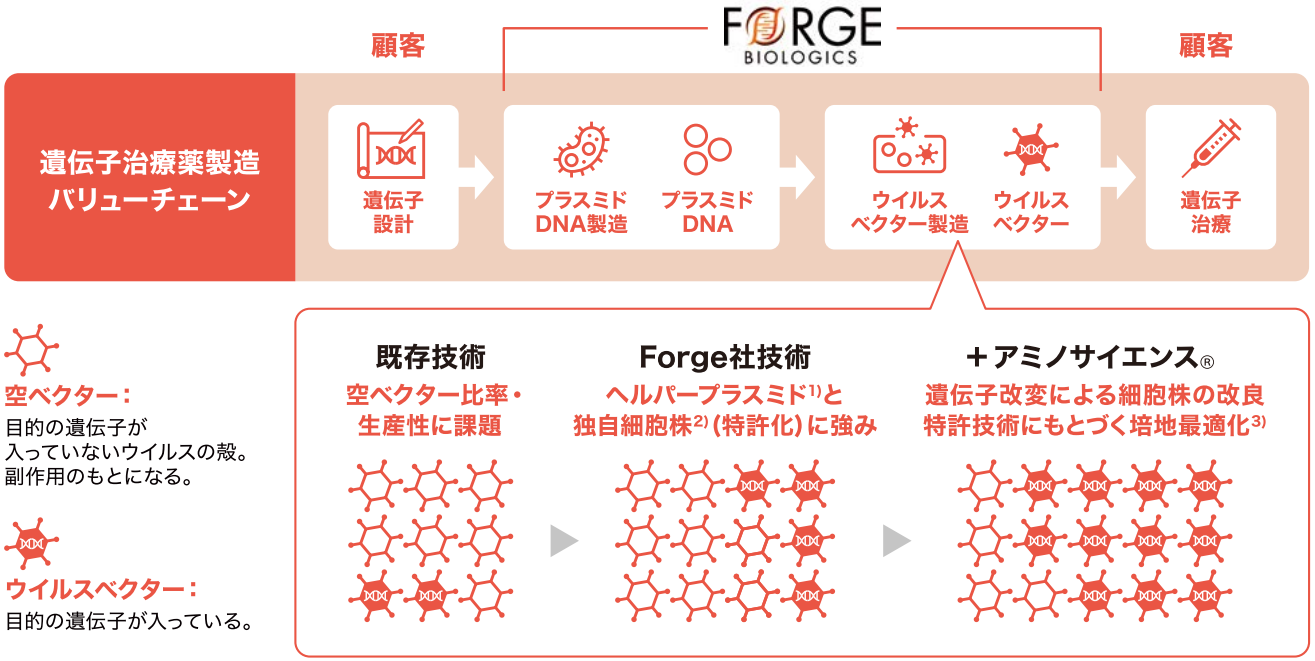
味の素グループは中期ASV経営 2030ロードマップにおいて、アミノサイエンス® の強みを活かした4つの成長領域を掲げており、その一つがヘルスケア領域です。このヘルスケア領域では、アミノ酸および低分子医薬CDMO（製造受託および製造方法の開発受託・代行）といった既存事業の確実な成長に加え、核酸医薬・バイオ医薬品CDMOや再生医療・抗体用培地、メディカルフード等の事業による成長加速を見込んでいます。その一方で、さらなる中長期的な視点から、先端モダリティーにおける成長の布石として、遺伝子治療薬CDMOを次世代の戦略事業の一つに位置付けました。遺伝子治療とは、病気の原因となる遺伝子異常を治療する医療技術です。既存の治療法では十分に治療することが難しい遺伝性の疾患の治療を主に対象としています。現在、全世界で希少疾患の患者数は約3億5,000名で、希少疾患の種類は約10,000あり、そのうち遺伝性の疾患は8割に達しています。また、希少疾患の患者のうち、子どもが占める割合は5割にも上ります。こうした希少疾患の遺伝子治療の中でも、安全性の高いアデノ随伴ウイルス（Adeno-Associated Virus＝AAV）を用いた治療法は、米国を中心に100件以上の臨床試験が行われており、既に7つの新規医薬品が承認されています。今後、臨床試験数の増加とそれに伴う承認薬の増加によって、遺伝子治療薬CDMO市場は拡大が見込まれており、遺伝子治療領域の製薬ニーズは、今後年間2ケタ以上の急成長が見込まれています。また、遺伝子治療薬製造バリューチェーン上の要所であるAAVベクター（細胞の運び屋）製造とプラスミドDNA製造には、高度な技術的ノウハウと専用の製造設備が必要となります。そのため、技術的差別化が可能な市場であり、需要が供給を上回る状況が当面続くことが見込まれています。こうした次世代遺伝子治療分野で、当社グループはユニークかつ強力なポジションの獲得を目指していきます。



アミノサイエンス®の進化による強固なプラットフォームの構築のためのM&A

アミノサイエンス® の強みを活かしたヘルスケア領域の事業モデルを進化させるため、2023年12月、米国の遺伝子治療薬CDMOであるForge Biologics社を完全子会社化しました。

Forge社は、遺伝子治療薬製造バリューチェーン上の2つの要所であるAAV製造とプラスミドDNAの製造能力を有する遺伝子治療薬CDMOであり、高純度・高収率のAAVベクター生産の技術も有しています。既に多数のバイオテック企業の臨床試験向けにGMP（医薬品の製造管理および品質管理の基準）生産を行い、製造実績を確実に積み上げることで、ここ数年で急成長・急拡大を遂げており、今後も継続的に成長する見込みです。同社は希少疾患の中でも患者数の多い疾患に対応し商業生産が可能な世界最大規模の製造設備を有しており、既存の設備に加え、今後もさらなる事業拡大に対応できるよう、同社施設内に拡張可能なスペースも有しています。



1） ヘルパープラスミド：ウイルスの殻に目的の遺伝子を挿入する際に必要となるタンパク質のDNA
2） 細胞株：目的の遺伝子のDNA（プラスミド）とヘルパープラスミドを導入し、ウイルスベクターを作らせるための特別な細胞
3） 培地：細胞を増やしたり、ウイルスベクターを作らせるために必要となる栄養素の源

環境負荷を50％削減

環境マネジメント P049

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

気候変動リスクへの対応 P053

バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減 P060

資源循環型社会実現への貢献

製品ライフサイクルでの廃棄物削減 P067

持続可能な農業への貢献 P076

フードロスの低減

フードロス低減への貢献 P079

生物多様性

自然資本に対するリスクと機会の検討 P083

持続可能な原材料調達

重点原材料に対する取り組み P086

アニマルウェルフェア P090

水資源の保全

生産工程での水資源の保全 P091

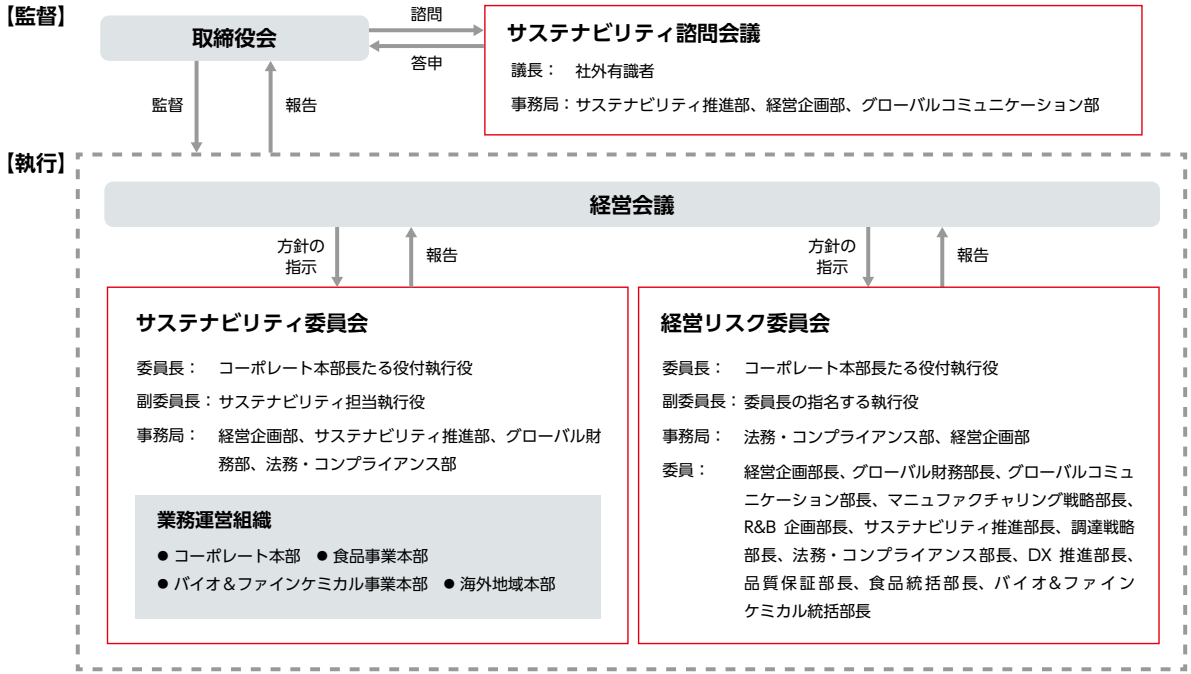
環境マネジメント

環境マネジメント運用体制

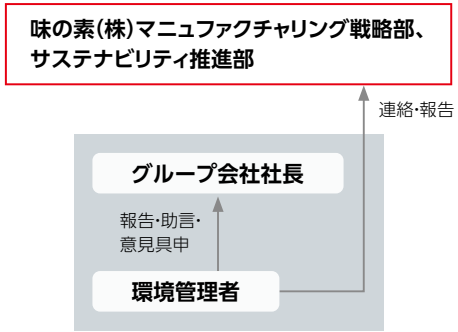
体制

味の素グループは、取締役会の下部機構としてサステナビリティ諮問会議、経営会議の下部機構としてサステナビリティ委員会を設け、環境活動に関する方針および諸施策等の審議を含むサステナビリティを重視する経営を推進しています。各グループ会社においては、基幹職の中から環境管理者を1名設置するものとしています。環境管理者は、「環境に関するグループポリシー」やサステナビリティ委員会における決定事項に基づき自社における計画を策定し、それを社内に周知徹底しています。そして、環境活動の遂行状況および改善課題等に関し、各グループ会社の社長へ報告および助言・意見具申を行い、また、味の素（株）マニュファクチャリング戦略部およびサステナビリティ推進部その他関係組織へ連絡・報告しています。

ESG・サステナビリティに関する体制



グループ会社における運用体制



ISO 14001の認証取得状況

2024年3月現在、味の素グループは対象99工場のうち、68工場でISO 14001の認証を取得しており、未取得のグループ会社でもISO 14001の考えに基づいたマネジメントを推進しています。

環境アセスメントの実施

味の素グループでは、新製品の発売や新事業の開始、原材料や生産工程の変更等がある場合、事前にその事業計画の環境影響を評価し適切な施策を講じることで、将来の環境リスク軽減に努めています。各社の社内規程に従って実施責任部門等が環境アセスメントを行い、その内容を環境マネジメント部門がグループ全体の視点で審査しています。

環境アセスメント項目

1. 法令順守	—
2. 典型7公害	大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下および悪臭
3. 地球環境問題	温室効果ガス排出量、省エネルギー、再生可能エネルギー、フロン、物流効率等
4. フードロス削減	賞味期限延長、年月表示化等
5. 持続可能な調達	生物多様性保全、認証原料、認証紙、バイオプラスチック等
6. 水資源	水使用量、排水量の削減
7. 廃棄物の処分	廃棄物適正処分、排出者責任等
8. 循環型社会形成	3R、過剰包装、副生物の有効利用、廃棄物発生抑制等
9. 有害物質管理	新規化学物質、PCB、アスベスト等
10. 建築物の影響	日照権、電波障害等
11. 生活者のエコライフ意識の醸成	環境ラベルの表示

環境監査の実施

味の素グループでは、ISO 14001への適合を確認する外部審査のほか、環境に課題がある事業所に対しては、味の素（株）のマニュファクチャリング戦略部が「環境監査要領」に基づいて環境監査を実施しています。2023年度は、味の素ヘルシーサプライ社高崎事業所に対して環境監査を実施し、課題に対して必要な対策が実施されていることを確認しました。

環境法令および環境事故への対応

実績

環境に関する法令違反や事故等が発生した場合、速やかに対策を講じています。2023年度は、法令違反が3件発生し、行政指導に基づき適切な是正措置を行いました。事業場外の環境に影響を及ぼす事故は、日本で3件（騒音苦情2件、フロン漏洩1件）、海外で1件（アンモニア漏洩1件）発生し、いずれも速やかに行政への必要な報告を行い、原因究明と必要な措置を実施しました。今後も環境法令違反や事故等が発生した場合は、速やかに対策を講じます。

支払罰金額

（千円）

年度	2019	2020	2021	2022	2023
支払罰金額	0	0	0	1,130※	515

※ 2021年度に海外で発生した排水基準超過による罰金が1件ありますが、現在当該罰金の妥当性について裁判所にて係争中です。

環境教育

実績

環境に対して適切な事業運営を行うために、各業務に応じた専門的で実践的な知識や技術の習得を行う環境教育を実施しています。

国内・海外グループ全従業員に向けては2021年度からサステナビリティ環境の取り組み全体にかかる基本的な知識を習得するためのeラーニングを実施しており、2022年度までに味の素（株）、国内グループ会社の受講が完了しました。また2022年度から2023年度にかけて海外法人にも実施し、対象とする全事業所で環境基礎の受講が完了しました。日本では、各組織に設置している環境管理者・責任者・担当者に対する教育、新事業・製品を企画する事業部門・研究部門担当者に対する環境アセスメント教育等を継続的に実施しています。また、頻繁に改正が行われる環境法令をタイムリーに把握し、確実な対応を行うために、環境法令に関する担当者等を対象に「環境法令研修」を行っています。

■ 2023年度の主な環境教育

全従業員向けｅラーニング（海外）

環境法令研修（法令改正動向等セミナー）（国内）

廃棄物処理関連法研修（国内）

マテリアルバランス

味の素グループは、製品のカーボンフットプリント結果と間接部門データを集計し、事業全体が及ぼす環境影響としてスコープ１・２・３※のデータを算出、把握しています。

2023年度のスコープ１・２のGHG排出量は

スコープ1で約200kt-CO_2削減、スコープ2で約100kt-CO_2削減となりました。

石炭を使用していたインドネシア味の素（株）およびタイ味の素（株）の事業所がバイオマスに燃料転換し、当社・九州事業所が再エネ証書を調達したことが大幅削減につながりました。

※ スコープ1：事業者自らによる温室効果ガスの直接排出（燃料の燃焼、工業プロセス、車両等）
スコープ2：他者から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出
スコープ3：その他の排出（製品の使用・廃棄、輸送、従業員の出張・通勤、投資等）

INPUT

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
主原料（千t）	1,548	1,439	1,282	1,137	1,217	1,147
副原料（千t）	2,901	2,378	2,069	2,006	2,011	1,928
酸・アルカリ（千t）	501	486	482	421	464	411
その他（千t）	2,400	1,892	1,588	1,585	1,547	1,516
包装資材（千t）	276	250	244	259	251	236
プラスチック系（千t）	69	71	70	71	69	68
紙・段ボール系（千t）	177	154	148	165	157	143
その他（千t）	31	25	26	24	25	24
燃料（TJ）	28,680	25,230	24,494	24,557	24,952	22,863
石油（TJ）	2,141	1,802	1,653	1,556	1,722	507
石炭（TJ）	4,703	2,314	3,157	3,593	3,334	787
バイオマス（TJ）	7,330	7,129	6,875	7,132	7,989	8,900
ガス（TJ）	14,506	13,985	12,809	12,277	11,906	12,668
購入電力（化石燃料由来）（TJ）	7,834	7,588	7,200	4,440	4,381	3,733
購入電力（再エネ由来）（TJ）	42	38	60	2,174	2,249	2,367
購入エネルギー（蒸気等）（TJ）	1,954	1,801	1,800	563	542	401
水（千kℓ）	69,892	66,926	64,406	59,979	60,039	58,358
河川水（千kℓ）	20,672	19,630	17,004	17,259	17,890	17,520
上水（千kℓ）	6,375	6,210	5,316	5,152	5,099	4,719
工業用水（千kℓ）	27,766	26,717	29,041	23,794	23,677	23,605
井水（千kℓ）	15,076	14,366	13,041	13,769	13,369	12,507
その他（雨水等）（千kℓ）	3	3	4	4	4	8
輸送距離（km）	2,756	2,804	2,872	2,886	3,974	3,397
使用（スープ・冷凍食品・コーヒー関連製品）（t）	556,549	596,264	603,420	583,737	521,302	483,737

▶ 環境データ 第三者保証声明書
▶ 環境データ 製品のCFP値
▶ 環境データ エネルギー構成比
▶ CDP Climate Change（英語のみ）

OUTPUT

(t-CO_2e)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
スコープ3 カテゴリー1（原材料）	8,115,946	7,784,783	7,614,734	6,960,412	6,610,392	6,494,563
スコープ1	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780	767,084
スコープ3 カテゴリー3（生産）	381,765	625,142	630,823	583,499	604,719	587,760
スコープ2	マーケット基準 1,015,723 ロケーション基準 1,026,764	マーケット基準 960,375 ロケーション基準 978,066	マーケット基準 901,789 ロケーション基準 910,791	マーケット基準 606,594 ロケーション基準 622,059	マーケット基準 611,712 ロケーション基準 620,751	マーケット基準 512,652 ロケーション基準 516,707
スコープ3 カテゴリー4（輸送）	1,274,589	1,256,044	1,210,741	1,121,673	1,037,133	981,743
スコープ3 カテゴリー11（使用）	1,294,392	1,353,234	1,355,477	1,396,947	1,386,049	1,296,947
スコープ3 カテゴリー12（廃棄）	443,333	431,048	425,003	409,500	405,337	400,585
スコープ3 カテゴリー2（資本財）	249,944	255,910	262,711	232,674	219,172	241,466
スコープ3 カテゴリー5（事業上の廃棄）	140,678	85,666	85,714	92,884	97,854	82,326
スコープ3 カテゴリー6（出張）	4,479	4,486	4,226	4,350	4,446	4,500
スコープ3 カテゴリー7（通勤）	16,206	16,231	15,292	15,740	16,087	16,283
スコープ3 カテゴリー8（上流のリース資産）	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む
スコープ3 カテゴリー9（下流の輸送）	3,780	3,503	3,183	3,448	2,535	2,802
スコープ3 カテゴリー10（販売した製品の加工）	8,158	5,517	179,801	126,716	108,585	78,445
スコープ3 カテゴリー13（下流のリース資産）	0	0	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー14（フランチャイズ）	0	0	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー15（投資）	0	0	0	0	0	0
スコープ3合計	11,933,270	11,821,564	11,787,705	10,947,844	10,492,309	10,187,420
スコープ1，2，3合計	14,145,962	13,795,254	13,698,305	12,599,801	12,077,801	11,467,156

データの算出について
集計対象範囲：ISO 14064-1の定める対象全138事業所（100%）
集計対象期間：2023年4月1日～2024年3月31日
上表のマテリアルバランスにおけるCO_2e 排出量は、ISO 14064-1を参照し、最新のCO_2e 排出係数を用いて算出しています。
これらのCO_2e排出量については、LRQAリミテッドがISO 14064-3の要求事項に従って検証した、第三者保証声明書を取得しています。

気候変動リスクへの対応

考え方

味の素グループは、健全なフードシステムと豊かな地球環境を基盤に事業を展開しています。地球環境が限界を迎えつつある現在、気候変動は、大規模な自然災害による事業活動の停止、農作物や燃料等の原材料調達への影響、製品の消費の変化等、様々な形でグループの事業に影響を与えます。一方、同時に私たちの事業活動も環境に負荷をもたらしています。特に、うま味調味料の原料であるグルタミン酸をはじめとするアミノ酸の製造では、多量のエネルギーが必要となります。気候変動への対応は喫緊の課題です。2020年、SBTiの1.5℃シナリオに沿ったGHG排出量削減目標を設定しました。現在、TCFD提言に基づき、対策の検討と関連情報の開示を進めています。さらに、2021年には、ネットゼロのコミットメントレターをSBTiに送付しました。

TCFD提言に基づく情報開示

ガバナンス

味の素グループでは、グループ各社およびその役員・従業員が順守すべき考え方と行動のあり方を示した味の素グループポリシー（AGP）を誠実に守り、内部統制システムの整備とその適正な運用に継続して取り組むとともに、サステナビリティを積極的なリスクテイクと捉える体制を強化し、持続的に企業価値を高めています。

取締役会は、サステナビリティ諮問会議を設置する等、サステナビリティとESGに係る当社グループのあり方を提言する体制を構築し、ASV経営の指針となる味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）を決定するとともに、サステナビリティに関する取り組み等の執行を監督しています。

経営会議は、下部機構としてサステナビリティ委員会と経営リスク委員会を設置し、味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に基づくリスクと機会をその影響度合いの評価とともに特定し、対策の立案、進捗管理を行う体制を構築しています。なお、2023年度はサステナビリティ委員会から2回の活動報告を受けています。

▶ 環境に関するグループポリシー
▶ 有価証券報告書2024年3月期（第145期）P23-27
▶ CDP Climate Change（英語のみ）

戦略

当社グループは、食品事業について調味料・食品から冷凍食品まで幅広い商品領域を持ち、またヘルスケア等の分野にも事業を展開しています。気候変動は、大規模な自然災害による事業活動の停止、農作物や燃料等の原材料調達への影響、製品の消費の変化等、様々な形でグループの事業に影響を与えます。

①シナリオ分析の前提

2023年度は、2100年に地球の平均気温が産業革命後より1.5℃または4℃上昇するというシナリオ※で、グローバルのうま味調味料、および国内・海外の主要な製品に加えてその他の加工食品に関する2030年時点と2050年時点の気候変動による影響に関するシナリオ分析を実施しました。

中長期における生産に関する事項として、気候変動の影響のうち、渇水、洪水、海面上昇、原料の収量変化等を物理的リスクとして、カーボンプライシングやその他の法規制の強化およびエネルギー単価の上昇、消費者嗜好の変化等を移行リスクとして捉え分析しました。

1.5℃と4℃シナリオにおける2030年時点の平均気温差は0.2℃程度であり物理的リスクに大きな差が見られないと考え、平均気温差が1℃程度予想され物理的リスクに差があると考えられる2050年時点のシナリオ分析のリスクと機会を「シナリオ分析：リスク」「シナリオ分析：機会」の表において示しています。

なお、これまでに当社が実施したシナリオ分析に係る前

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

提の推移を要約すると以下の通りです。2023年度の分析において、売上高基準カバレッジおよびカーボンプライシングが上昇したため潜在的財務影響が増えています。

※ 国連気候変動に関する政府間パネル（IPCC）によるSSP1-1.9（1.5℃シナリオ）、SSP5-8.5（4℃シナリオ）および国際エネルギー機関（IEA）によるシナリオ等を参照しています

	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
事業	うま味調味料（グローバル）、国内の主要な製品	うま味調味料（グローバル）、国内の主要な製品	うま味調味料（グローバル）、国内・海外の主要な製品	うま味調味料（グローバル）、国内・海外の主要な製品に加えて、その他の加工食品等
発現の時期	2030年	2030年／2050年	2030年／2050年	2030年／2050年
シナリオ	2℃／4℃	2℃／4℃	1.5℃／4℃	1.5℃／4℃
売上高基準カバレッジ	24%	24%	55%	65%

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

②シナリオ分析：リスク

1.5℃シナリオ（2050年）：GHG排出量削減に向けた一定の政策的対応が行われ、化石燃料の消費が減少する場合						
リスク	平均気温上昇	洪水・渇水の重大性と頻度の上昇	製品に対する命令および規制	消費者嗜好の移り変わり	右の対象は味の素グループ全体	カーボンプライシングメカニズム
リスクの分類	移行リスク	物理的リスク	移行リスク	移行リスク		移行リスク
事業インパクト	カーボンプライシングによる原料調達のコストアップ（コーヒー豆ほか）	創業時より実施している供給継続対策	使用する原料に関する法規制の強化によるコストアップ （想定：原料のトレーサビリティやリサイクル使用の法規制）	気温上昇による需要減 （想定：みそ汁、スープ類、ホットコーヒー、加熱調理からレンジ調理へのシフト）		カーボンプライシングにより、使用する燃料のコストアップ
潜在的財務影響	2億円／年	僅少	—	—		2030年：180億円／年※ 2050年：430億円／年※
対応策	・原料産地の支援 ・別製法で作られた原料の検討	・調達地域の多様化 ・代替原料の研究開発	・サプライチェーン上下流の包括的な協力体制構築	・ASV訴求活動（栄養価値）を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション ・アイス飲用に適したマーケティング活動 ・レンジ調理メニューの探索・提案		・内部カーボンプライシングによる財務影響の見える化 ・燃料転換 ・再生可能エネルギー利用 ・環境配慮型の製法開発

4℃シナリオ（2050年）：GHG排出量削減に向けた政策的対応を行わない、成り行きの場合				
リスク	平均気温上昇	洪水・渇水の重大性と頻度の上昇	消費者嗜好の移り変わり	燃料のコスト増加
リスクの分類	物理的リスク	物理的リスク	移行リスク	移行リスク
事業インパクト	農畜水産物の生産性低下によるコストアップ （想定1：養殖の生育環境悪化、想定2：家畜の増体率低下や生産性の低下、想定3：乳牛の乳量低下、想定4：家畜の感染症流行、想定5：農産物の生育不良や病害虫流行）	原料調達のコストアップ、操業停止、納期遅延による売上高の減少 （想定1：タイの洪水、想定2：タイの渇水、想定3：日本の局地豪雨による冠水）	気温上昇による需要減 （想定：みそ汁、スープ類、ホットコーヒー、加熱調理からレンジ調理へのシフト）	化石系の燃料や電力の価格上昇
潜在的財務影響	90億円／年	1億円／年	—	50億円／年
対応策	・調達地域の多様化 ・サプライヤー・農家との連携強化 ・エキス削減レシピの開発 ・代替原料の研究開発 ・高温耐性品種の導入 ・販売価格への反映	・調達地域の多様化 ・代替原料の研究開発 ・節水生産の継続・改善 ・供給体制・物流体制の整備	・ASV訴求活動（栄養価値）を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション ・手軽な加熱調理コミュニケーションの改善 ・アイス飲用に適したマーケティング活動 ・レンジ調理メニューの探索・提案	・燃料転換 ・再生可能エネルギー利用 ・環境配慮型の製法開発

※ SBT（Science Based Targets）イニシアチブに認定された当社グループの2018年度の基準GHG排出量に、IEA：International Energy Agency（国際エネルギー機関）の1.5℃シナリオに相当する2030年CO_2価格の予測：新興国＝25$／t-$CO_2$、ブラジル・中国・インド・インドネシア＝90$／t-CO_2、先進国＝140$／t-$CO_2$、2050年$CO_2$価格の予測：新興国＝180$／t-CO_2、ブラジル・中国・インド・インドネシア＝200$／t-$CO_2$、先進国＝250$／t-CO_2を乗じて算出。4℃シナリオは現状の成り行きでありCO₂価格の追加・増税は想定していません

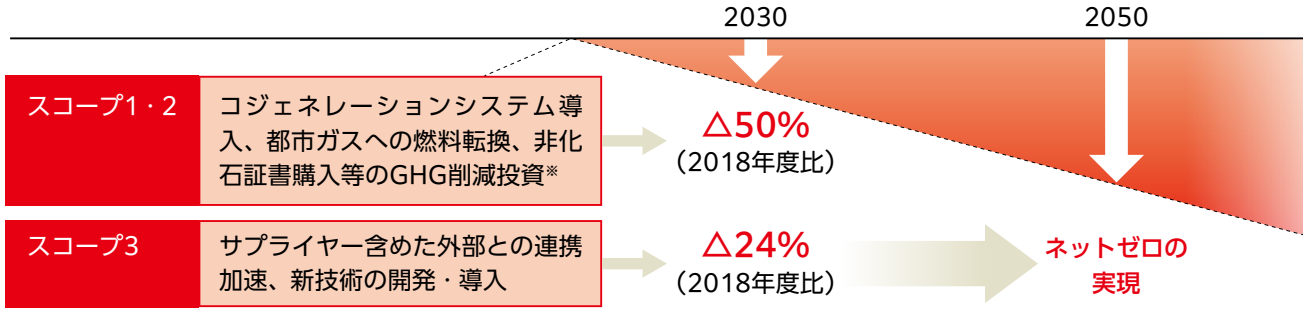
TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

③シナリオ分析：機会

1.5℃シナリオ（2050年）：GHG排出量削減に向けた一定の政策的対応が行われ、化石燃料の消費が減少する場合		
機会	低排出量商品およびサービス	消費者嗜好の移り変わり
機会の分類	製品およびサービス	製品およびサービス
事業インパクト	生活者や顧客のエシカル志向の拡大により環境負荷が低い製品として売上増加	・健康志向によるニーズ拡大＝売上増加 ・気温上昇による飲料等のニーズ拡大＝売上増加
対応策	・環境配慮型の製法や製品の開発 ・ESGの好評価を取得する取り組み推進 ・低環境負荷を証明するエビデンス強化 ・中大容量品へ顧客嗜好をシフトする推進策	・栄養価値が向上する製品開発 ・栄養価値訴求を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション ・環境配慮型の製法や製品の開発

4℃シナリオ（2050年）：GHG排出量削減に向けた政策的対応を行わない、成り行きの場合		
機会	低排出量商品およびサービス	消費者嗜好の移り変わり
機会の分類	製品およびサービス	製品およびサービス
事業インパクト	生活者や顧客のエシカル志向の拡大により環境負荷が低い製品として売上増加	・健康志向によるニーズ拡大＝売上増加 ・気温上昇による飲料等のニーズ拡大＝売上増加
対応策	・環境配慮型の製法や製品の開発 ・低環境負荷を証明するエビデンス強化 ・中大容量品へ顧客嗜好をシフトする推進策	・栄養価値が向上する製品開発 ・栄養価値訴求を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション ・環境配慮型の製法や製品の開発

GHG削減に向けた味の素グループの戦略



※今後もさらなるGHG削減に向けた投資を検討しており、決定次第、適宜開示してまいります

④シナリオ分析結果の戦略への反映

（ｉ）事業戦略への反映

シナリオ分析における事業への影響を踏まえ、今後一層のGHG排出量削減に向け、燃料転換・再生可能エネルギー利用・環境配慮型の製法に関する投資を計画していきます。また、サステナビリティに対する取り組みが製品の付加価値向上につながる「ASV」の実現に向けて、新たな事業戦略の策定に取り組んでまいります。

また、2023年度以降のシナリオ分析においては、分析の対象製品、対象リスクをそれぞれ広げることにより、リスク・機会の分析を高度化していきます。

温室効果ガス排出の取り組みにおいては、省エネルギー等との組み合わせを通じて、投資の採算性を確保するなど、事業活動への経済的な影響を最小限に抑える形での投資判断を行っています。これにより、持続可能な事業運営と環境への配慮を両立させる戦略を推進しています。

（ⅱ）資金調達戦略への反映

当社は、各種取り組みに対して必要な資金については、サステナブルファイナンスを基本としております。2021年10月のサステナビリティボンド発行を第一弾に、2022年1月のポジティブ・インパクト・ファイナンスによるコミットメントライン契約、2022年12月のサステナビリティ・リンク・ローンによるコミットメントライン契約、2023年6月にサステナビリティ・リンク・ボンド発行と継続的にサステナブルファイナンスによる調達を実行しています。また、直近では2024年3月および4月に新たなサステナビリティ・リンク・ローンを2件契約しました。

これら資金調達により、当社グループが掲げる2030年までの2つのアウトカムのうちの一つ「環境負荷を50%削減」の実現、および持続可能な社会の実現に向けた取り組みをより一層加速させていきます。

▶ サステナブルファイナンス

リスク管理

2つのアウトカムを含む「中期ASV経営 2030ロードマップ」を実現する上で、的確にリスクを把握し、これに迅速かつ適切に対応することが極めて重要です。サステナビリティ委員会と経営リスク委員会は両委員会の間に取り残されるリスクがないよう緊密に連携して、味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に基づくリスクと機会の選定・抽出を行い、経営会議へ提案します。そして、その対策立案と定期的な進捗管理について、社会、環境、栄養等サステナビリティに関する事項はサステナビリティ委員会で行い、経営がイニシアチブをもって対処すべきリスク（パンデミック、地政学リスク、情報セキュリティリスク等）は経営リスク委員会で行います。

なお、国内外の各現場では、個別の事業戦略や現地の政治・経済・社会情勢を考慮してリスクを特定し、対応策を策定するリスクプロセスを回しています。経営リスク委員会は、リスクプロセスを継続的に改善するとともに、各現場が特定したリスクをとりまとめ、経営がイニシアチブをもって対処すべきものに対応します。また、各事業・法人においては、有事に備え、事業継続計画（BCP）を策定し、経営リスク委員会は、その有効性を常に検証するための体制を整備し、リスクへの対応状況を定期的に監視・管理しています。

指標と目標

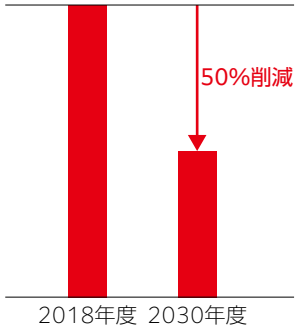
（ⅰ）目標

味の素グループは、SBT（Science Based Targets）イニシアチブによるネットゼロを含む新たなGHG排出削減目標への適合を宣言するコミットメントレターを提出しました。これにより、当社グループはSBTイニシアティブより認定を受けている気温上昇を1.5℃に抑えるGHG排出削減目標の取り組みをさらに加速させるため、ネットゼロ基準に沿って目標と戦略の見直しを行っています。

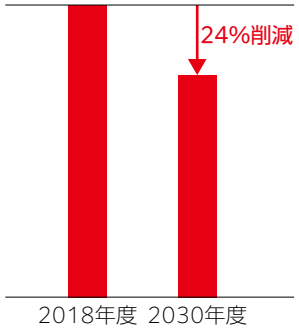
スコープ1・2合計のGHG排出量については、SBTiの認定を受け2030年度に2018年度比で50%削減を目標（総量目標）としています。

同じくSBTiの認定を受けたスコープ3（カテゴリー11除く）の生産量1トン当たりのGHG排出量（GHG排出量原単位）については、2030年度に2018年度比で24%削減としている目標（原単位目標）の見直しを行っています。

スコープ1・2合計の排出量目標

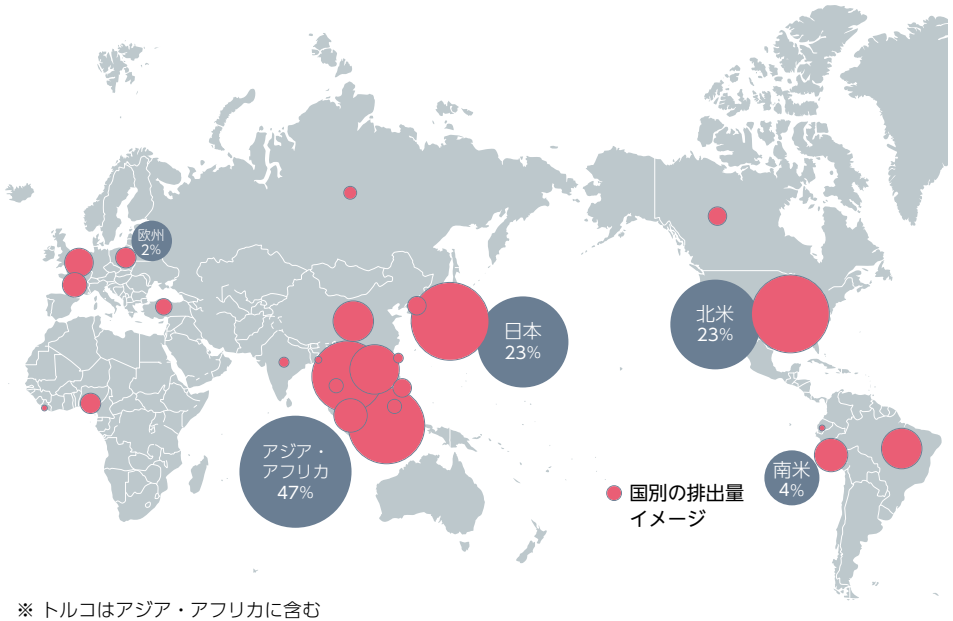


スコープ3（カテゴリー11除く）生産量1トン当たりの排出量目標



TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

CO_2排出量（スコープ1・2）地域分布※（2023年度）



1,585,492 t-CO_2e
CO_2排出量

TOP 5ヵ国排出量／構成比

	336,674	26%
	326,480	26%
	267,634	21%
	97,527	8%
	81,854	6%

単位：t-CO_2e ／スコープ 1・2 合計

※ トルコはアジア・アフリカに含む

（ⅱ）2023年度実績

スコープ1・2のGHG排出量では、前年度比およそ300,000t-CO_2e減と大幅削減となりました。石炭を使用していたインドネシア味の素（株）およびタイ味の素（株）の事業所がバイオマスに燃料転換し、当社・九州事業所における再エネ証書調達したことが大幅削減につながりました。また、2030年度のGHG排出量目標（2018年比△50%）に対しては、現時点での計画によりおよそ8割の達成目途が見えていますが、一層の排出量削減に向け、さらなる削減活動を検討してまいります。

スコープ3のGHG排出量原単位（全カテゴリー対象）では、前年度比およそ1%増加し、基準年である2018年度に対し（当社グループ会社の遡及なし）およそ1%減少となりました。当社グループ全体の総生産量が減少したことが主な原因です。2024年度は、スコープ3の原料サプライヤーとの協働を行います。サプライヤー含めた外部との連携を今後加速し、GHG排出量の削減に向けて取り組みを進めてまいります。

（ⅲ）目標達成に向けた取り組み

スコープ1・2の目標を達成するための施策として、省エネルギー活動やGHG発生の少ない燃料への転換、バイオマスや太陽光等の再生可能エネルギー利用、エネルギー使用量を削減するプロセスの導入を進めています（化石燃料からバイオマス燃料への転換の検討、中国および味の素（株）九州事業所における再エネ証書の調達等）。スコープ3については、製品ライフサイクル全体のGHG総排出量の約60%を原材料が占めていることから、原料サプライヤーへのGHG削減の働きかけや、アンモニアのオンサイト生産等の新技術導入に向けた検討を進めています。

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

温室効果ガスの排出量（IEA※1のCO_2排出係数により算出）

(t-CO_2e)

	2018年度※2	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
スコープ1排出量	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780	767,084
スコープ2排出量（マーケット基準）	1,015,723	960,375	901,789	606,594	611,712	512,653
スコープ1・2排出量合計	2,212,692	1,973,690	1,910,600	1,611,957	1,585,492	1,279,736
スコープ3排出量	11,933,270	11,821,564	11,787,705	10,947,844	10,492,309	10,187,420
スコープ1・2・3排出量合計	14,145,962	13,795,254	13,698,305	12,559,801	12,077,801	11,467,156

温室効果ガス排出量原単位（IEA※1のCO_2排出係数により算出）

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
スコープ1・2排出量原単位（製品1t当たり原単位）	0.84	0.79	0.79	0.68	0.67	0.57
スコープ3排出量原単位（製品1t当たり原単位）※3	4.54	4.71	4.87	4.64	4.46	4.50
参考値　生産量（千t）※4	2,627	2,512	2,423	2,360	2,350	2265
スコープ1・2排出量原単位（売上高百万円当たり原単位）	1.99	1.79	1.78	1.40	1.17	0.89
スコープ3排出量原単位（売上高百万円当たり原単位）	10.71	10.75	11.00	9.53	7.72	7.08
連結売上高（百万円）	1,114,308	1,100,039	1,071,453	1,149,370	1,359,115	1,439,231

※1 IEA：International Energy Agency（国際エネルギー機関）
※2 2018年度のみロケーション基準となっていたため、マーケット基準に統一しました
※3 スコープ3のみ対象組織が第三者保証のものと異なっていたため、見直しを行いました
※4 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります

SBTiの基準に準じて2019年度以降に味の素グループ外となった会社を遡及したスコープ1・2排出量およびスコープ3（カテゴリー11除く）原単位

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
スコープ1・2排出量合計（マーケット基準）(t-CO_2e)	1,961,516	1,779,380	1,752,812	1,611,957	1,585,492	1,279,736
スコープ3排出量（カテゴリー11除く）(t-CO_2e)	9,876,834	9,858,584	9,951,981	9,550,897	9,106,260	8,890,473
スコープ3生産量原単位（カテゴリー11除く）※5	4.01	4.12	4.26	4.05	3.87	3.93

※5 生産量をSBTi基準に合わせたことに伴い、生産量原単位の修正を行いました

SBTi目標と進捗度

	2023年度		2025年度	2030年度
	目標	実績	目標	目標
スコープ1・2排出量削減率（対2018年度）	25%以上削減	35%削減	32%削減	50%削減
スコープ3（カテゴリー11除く）排出量原単位削減率 生産量1t当たり原単位（対2018年度）	5%削減	2%削減	14%削減	24%削減

バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減

内部カーボンプライシング

味の素グループでは将来の財務リスクを回避・軽減するために、内部カーボンプライシングを活用しています。事業投資におけるGHG排出への影響を内部カーボンプライシングによって金銭的に可視化することによって、環境負荷の削減、将来の財務リスク回避・軽減に向けた燃料転換や再生可能エネルギーの利用等の施策を推進しています。

内部カーボンプライシング単価

	2030年 CO_2価格の予測※1	2050年 CO_2価格の予測
新興国	25$／t-$CO_2$	180$／t-$CO_2$
ブラジル・中国・インド・インドネシア	90$／t-$CO_2$	200$／t-$CO_2$
先進国	140$／t-$CO_2$	250$／t-$CO_2$

※1 IEA：International Energy Agency（国際エネルギー機関）の1.5℃シナリオに相当する2030年CO_2価格の予測を内部カーボンプライシング単価として適用

再生可能エネルギーへのシフト

味の素グループは2020年8月、電力の再生可能エネルギー100%化を目指す企業で構成される国際的な環境イニシアティブ「RE100」への参画を表明しました。「RE100」は、情報技術や自動車製造等多様な分野からのグローバル企業が参加するイニシアティブです。加盟した企業は、2050年までに自らの事業の使用電力を100%太陽光、風力、水力、バイオマス、地熱等の再生可能エネルギーで賄うことを目標として宣言し、公表することとされています。2023年度は、日本国内の味の素（株）九州事業所、およびタイのワンタイフーズ（株）で証書調達を開始しました。またタイ味の素の「Birdy®」生産工場で再生可能エネルギー自家発電を稼働しました。

フロン類、NOx他の管理

味の素グループは、原則として2030年度までに工場のフロン使用設備におけるHFC（ハイドロフルオロカーボン）を全廃し、新設または更新の際は自然冷媒または地球温暖化係数が150以下の冷媒に切り替えることを目指しています。日本国内の冷凍食品工場においては、まだ特定フロン機器の使用中止が求められていなかった2001年に、特定フロン使用フリーザー全廃に向けた取り組みを開始し、2021年3月末に全廃を完了しました。代替フロンの2030年度全廃に向けた取り組みを工場で継続すると共に、味の素グループ全体で脱フロンの取り組みを進めていきます。一方で、2023年度のフロンの大気排出量は11トンと増加しました。味の素冷凍食品（株）関東工場で、設備の撤去に向けて長期間（2年半）停止していた設備からフロンが6,761kg（CO_2換算：12,238トン）漏洩していた事故が2023年9月の設備撤去作業中に判明しました。速やかに監督する自治体に報告すると共に再発防止策を策定しました。今後再発がないように対策を徹底します。

NOx他の大気排出量

(t)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
窒素酸化物（NOx）	9,421	5,224	6,637	5,673	4,730	3,977
硫黄酸化物（SOx）	10,701	6,779	7,016	7,676	5,311	1,068
煤塵	1,827	884	1,310	871	3,492	762
フロン※2	11	9	7	5	4	11

※2 2019年度以降の数値は、「CFC、HCFC、HFC」の再定義により、自然冷媒等のノンフロンを除外しました

輸送における取り組み

味の素グループは持続可能な物流体制の構築に取り組んでいます。2015年に始動した食品メーカー6社[※1]による会議体「F－LINEプロジェクト」では、「競争は製品で、物流は共同で」の精神のもと、これまでに北海道や九州での共同配送、北海道での共同幹線輸送を実現してきました。また2019年4月には、味の素（株）を含む食品メーカー5社[※2]で共同物流会社F－LINE（株）を設立しました。

物流危機といわれる2024年問題を前に、2022年春より「第2期F－LINEプロジェクト」活動を開始しました。第2期取り組みでは、「前工程（中長距離輸送）」「中心工程（配送、配送拠点）」「後工程（製・配・販物流整流化）」をそれぞれ担当する3チームと、「全行程横断」で標準化・効率化を推進する1チームの計4チーム編成により、課題の解決へ向けた協議を実施しています。

その成果として、2023年10月に物流効率の改善を目的に北海道地区に2カ所あった保管・配送拠点を1カ所に集約しました。共同保管・共同配送により車両1台当たりの積載効率を高めるとともに配送回数を削減。これにより納品先様への配送車両台数が削減され、荷受時の負担も軽減でき、環境面でもCO_2排出量の約16%削減を見込んでいます。また、2024年3月からトラックによる輸送の一部を海上輸送に換えることで、トラックドライバーの労働環境改善、輸送の安定化、CO_2排出量の削減を図るため、中部・関西地区から九州への輸送において、各社ごとに出荷する曜日を割り当て、関西～九州間のフェリーを使用した定期海上輸送を開始しました。

※1 ハウス食品グループ本社（株）、カゴメ（株）、（株）日清製粉ウェルナ、日清オイリオグループ（株）、（株）Mizkanおよび味の素（株）
※2 上記※1の6社より（株）Mizkanを除いた5社

モーダルシフト率

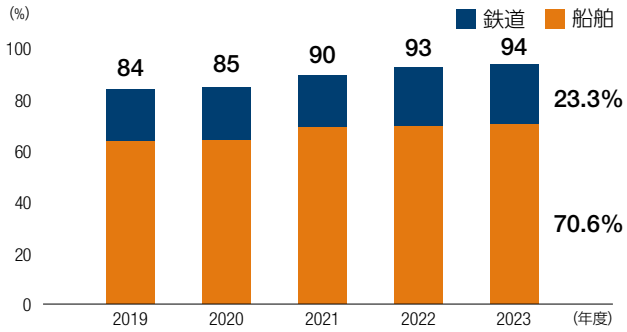
物流の2024年問題が叫ばれる以前から、味の素グループでは輸送力強化と環境配慮を同時に実現する取り組みを継続してきました。中でも、特に力を入れてきたのが、1995年より開始した輸送手段をトラックから鉄道や船舶に切り替える「モーダルシフト[※3]」です。2023年度の味の素（株）における長距離輸送のモーダルシフト率は、船舶の活用推進により、全体としては94%となりました。

味の素冷凍食品（株）は2023年10月から関宿低温物流センター（千葉県）から仙台低温物流センター（宮城県）区間の一部をトラックからJR冷凍コンテナに変更したことでCO_2排出量を30.9%削減[※4]できました。また、九州と関東間の幹線物流においてトラックからJR冷凍コンテナや船舶での海上冷凍コンテナへの変更を行いました。

こうした取り組みの成果として、味の素冷凍食品（株）とF－LINE（株）は共同で2024年5月に令和5年度エコシップマーク認定と同時に、国土交通省のエコシップ・モーダルシフト海事局長表彰の受賞企業の1社に選定されました。また、2024年6月に一般社団法人日本物流団体連合会が主催する「第25回物流環境大賞」で「物流環境大賞」を受賞しました。

※3 鉄道コンテナ輸送のCO_2排出量は営業用貨物車（トラック）の約10分の1、船舶輸送のCO_2排出量は営業用貨物車（トラック）の約5分の1といわれている
※4 2023年10月～2024年1月実績　対前年比

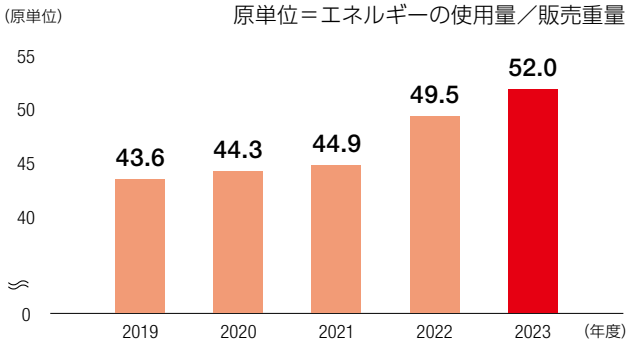
味の素（株）の500km以上のモーダルシフト率推移



物流におけるエネルギー使用量

味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）の3社は、省エネ法で定める「特定荷主」に該当します。各社は荷主である貨物の物流エネルギーの使用量（原油換算）の原単位を5年間平均で年間1%以上削減する努力が求められ、結果を行政へ報告することが義務づけられています。物流ネットワークの見直しやモーダルシフト等により、エネルギー使用量原単位の低減を図ってきましたが、2023年度の3社合計のエネルギー使用量原単位は前年度から2.4ポイント増加しました。これは、2023年度に味の素AGF（株）において、一部製品の生産、ならびに在庫移動の影響により、エネルギー使用量と二酸化炭素の排出量が増加したことによるものです。

エネルギー使用量原単位の推移※



※ 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）3社の合計数値

ブラジル味の素社でのモーダルシフト

ブラジルでは貨物輸送にトラックを使用することが多く、環境配慮の観点のみならず、交通事故のリスク、貨物盗難リスク、輸送コストの高さや原油価格変動や不安定な為替レートによる燃料価格の大きな変動等が課題となっています。ブラジル味の素社では、荷物の最適化、複合輸送、サステナブルな車両の使用等、物流の変革によって環境課題の解決を目指す「グリーン輸送プロジェクト」を推進し、2030年までにGHG排出量を2018年比で30%削減することを目標としています。

2023年度は、鉄道輸送や海上輸送の活用を進めると共に、特定エリアの近距離配送ではバイオメタンガストラックやハイブリッド車（ディーゼル燃料とガス燃料）、電気トラックの活用を進め、2018年度比でGHG排出量を5%削減することができました。

2024年度は、ブラジル味の素社ロジスティック部門ではGHG排出量を5%削減する計画です。海外輸送におけるGHG排出の削減に貢献するプロジェクト、社内で「Booking Green」と呼んでいる取り組みを推進していきます。将来的には、大型電気トラックを使用した配送センターへの供給や、ブラジルで実現可能な新技術を適用する計画です。

グリーン輸送プロジェクトの4つのステップ

2022
1st Step
WORD PROJECT
- 国内沿岸輸送、鉄道、長距離車両の導入

2023
2nd Step
GREEN TRANSPORT
- 1st Stepの活用増加
- 再生可能エネルギーの導入

2024
3rd Step
BOOKING GREEN
- 海外貨物輸送における温室効果ガス削減の導入

2026
4th Step
HEAVY ELETRIC TRUCK
- 配送センターへの供給に大型電気トラックを導入

スマートソサエティの進化に向けた電子材料によるGHG排出量削減への貢献

データ社会の到来に伴い、パソコン、サーバー、5G基地局等に使用される半導体への需要の急増と演算処理高速化され、これを支える半導体の消費電力当たりの性能もこの5年間で約100倍に高まっています。味の素グループは、半導体パッケージの電気信号ロスを抑える層間絶縁材料を中心に、半導体の省エネルギー化に貢献する磁性材料等によって、半導体の省エネルギー化ひいてはGHG排出量削減に貢献しています。

今後のスマートソサエティの進化に向けて開発が進む光コンピューティング、光電融合技術では、現在に比べてさらに100倍のエネルギー効率の向上が必要とされており、味の素グループはこの新たな分野でも新規材料を開発し演算処理の高速化と環境負荷削減に貢献していきます。

電気信号の伝送ロス低減

層間絶縁材料
「味の素ビルドアップフィルム®」(ABF)

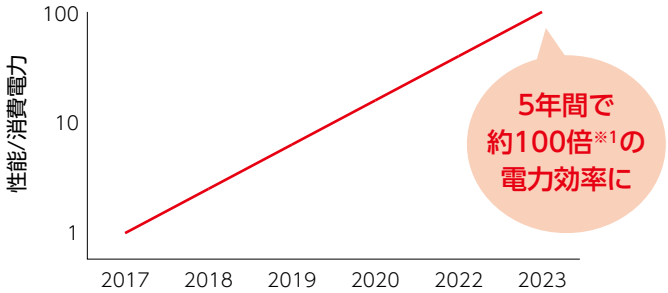
半導体パッケージ基板

半導体パッケージの省エネルギー化

磁性材料

半導体の高性能化に貢献

消費電力当たりの半導体性能の推移



※1 2017年を1としたときの当社推計値
※2 フォトニクス技術適用部分の電力効率の目標値。引用:NTT技術ジャーナル

将来の可能性事例 光電融合

電気信号に比べて電力効率は100倍※2が目標ともされており、当社技術を活用したソリューションを、いち早くタイムリーに提供していく。

従来技術に比べ100倍の電力効率の可能性

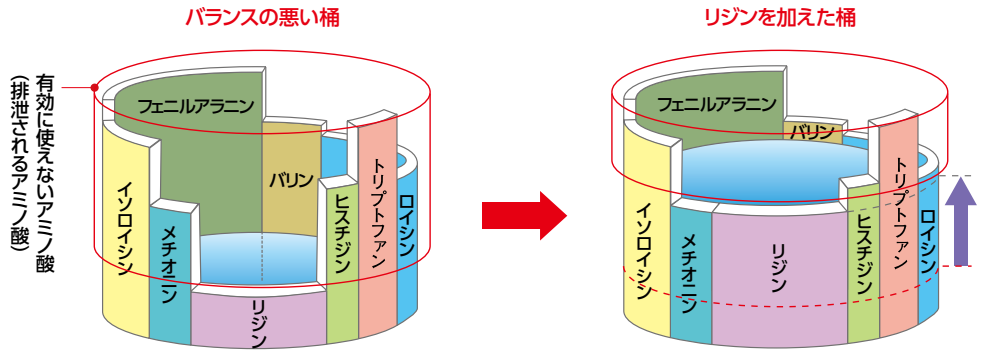
飼料用アミノ酸を活用した持続可能な畜産、GHG排出量削減への貢献

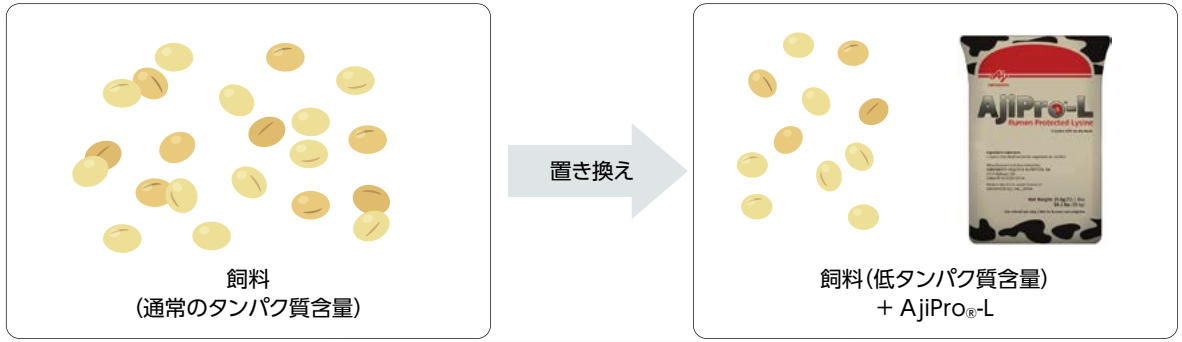
実績

世界的な人口増加に伴い、たんぱく質の需要が増加する一方、たんぱく源となる牛肉や生乳を生み出す牛の生育過程で発生する温室効果ガス（GHG）は全世界排出量の9.5%を占め、地球温暖化の原因の一つとして喫緊の課題になっています。その解決策として、味の素グループのアミノサイエンス®に基づいて開発された牛用アミノ酸リジン製剤「AjiPro®-L」を活用したソリューションへの期待が高まっています。「AjiPro®-L」は牛の生育過程で不足しやすい必須アミノ酸のリジンを牛の胃で分解されることなく腸まで届け、効率よく補給することができます。これにより、牛の生育過程で排出されるメタン（CH_4）や一酸化二窒素（N_2O）等を抑えつつ、牛肉・生乳の生産コストを削減することが可能です。その結果、GHG排出量は一頭当たり年間約1トンの削減が見込まれます。

アミノ酸における「桶の理論」

この図は、必須アミノ酸の一つひとつを桶の板に例えた「桶の理論」です。一枚でも低い桶板があると、そこまでしか水が入らないのと同じように、アミノ酸も、必要量に対して最も不足するアミノ酸のレベルでしか体内で利用されません。





飼料（通常のタンパク質含量）

飼料（低タンパク質含量）＋ AjiPro®-L

糞尿由来のN_2O排出量	約-25%※1

タンパク源の原料調達（大豆かす等）に関わるGHG排出量	約-20%※1

その他要素も含め、当社技術の活用により年間1頭当たり**約1トン**※2のGHG排出量削減 ▶ 2030年に向けて、年間**約100万トン規模**のGHG排出量削減も視野に入れ取り組みを強化

※1 年間乳牛1頭当たり、当社算定
※2 農家の飼料設計等により削減量は変化

酪農におけるアミノ酸を活用した J-クレジット制度、地域畜産業との連携

味の素（株）は2023年3月より、明治グループと、酪農・乳業において、GHG排出量削減と経済価値創出を同時に実現するJ-クレジット制度※1を活用したビジネスモデルの構築に向けた協業を開始しました。

本ビジネスモデルでは、当社の牛用アミノ酸リジン製剤「AjiPro®-L」を用いてGHG排出量を削減し、削減されたGHG排出量は当社がJ-クレジット制度を活用しクレジットに転換します。

当社が取得したクレジットを明治グループが購入し、購入したクレジット代金は酪農家へ支払われ、今後の酪農家の新たな収入源になります。そして、明治グループが購入したクレジットは明治グループのGHG排出量のオフセットに活用することで酪農業界全体のGHG排出量削減に寄与することができます。

また、2024年4月に当社は、鹿児島県および県内の畜産関係団体等と、肉用牛・乳用牛飼養におけるGHG排出量削減と産業振興を図るため連携協定を締結しました。

鹿児島県は、「AjiPro®-L」を活用したGHG排出量削減ソリューションを採用して、県内の複数の畜産関係団体・畜産事業者・大学・金融機関等と連携して取り組みを実施することでGX（グリーントランスフォーメーション※2）を推進します。県内の産学官金が参加を表明しており、本取り組みによって牛由来のGHG排出量削減への取り組みが拡大することが期待されます。

※1 CO_2等のGHG排出削減量や吸収量を売買可能なクレジットとして国が認証する制度

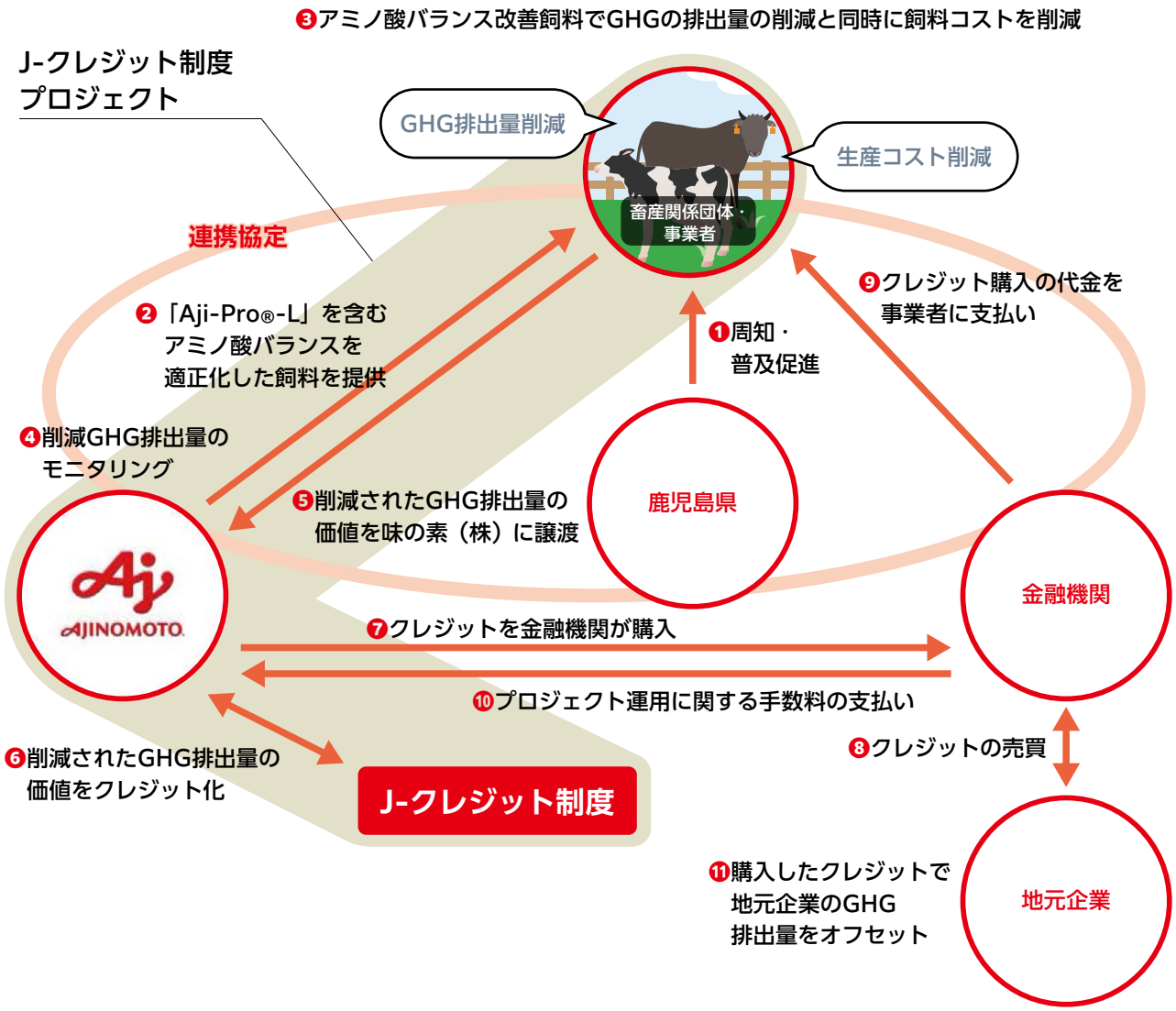
※2 カーボンニュートラル（GHG排出量を全体としてゼロにすること）と経済成長の両立を目指しながら産業構造の転換を図る取り組み

J-クレジット制度を活用したビジネスモデル

牛用アミノ酸リジン製剤「AjiPro®-L」

TCFD提言に基づく情報開示（気候変動）

鹿児島県における連携協定のビジネスモデル



実施スキームについては今後連携協定参加者と協議予定

製品ライフサイクルでの廃棄物削減

考え方

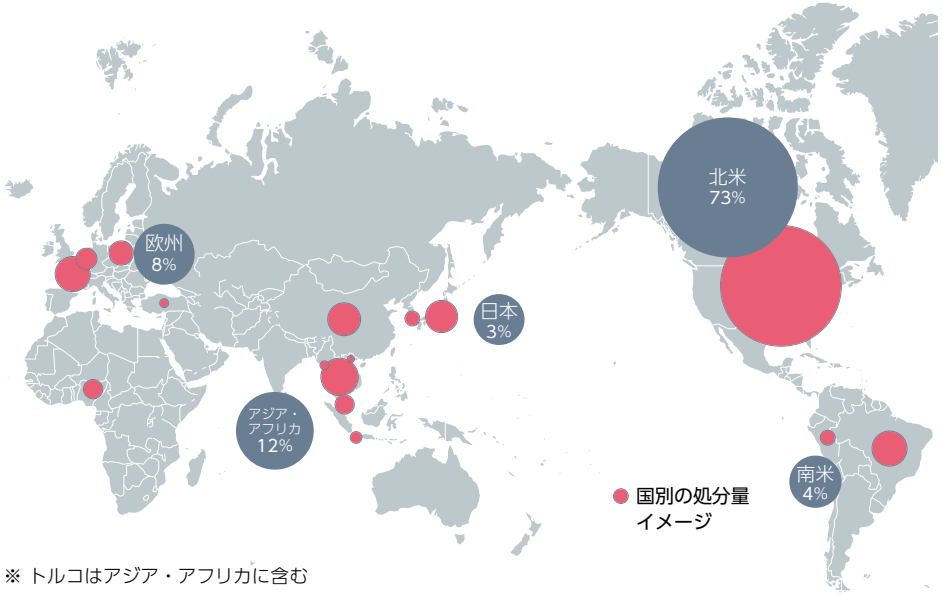
味の素グループはこれまでも、廃棄物の削減をはじめとする環境負荷の低減に努めてきました。この取り組みを加速し、基幹事業（アミノ酸、調味料・加工食品）における環境負荷の最小化をグローバルに徹底しています。環境・資源の持続的な保全、事業を通じた社会貢献とともに事業の競争力強化と永続的な発展を図るため、2003年に独自の世界統一基準に基づく「味の素グループ・ゼロエミッション」を立ち上げ、全ての事業活動における環境負荷の最小化を目指してきました。事業活動では、有限な資源をムダなく使用すべく、徹底した廃棄物の発生抑制に取り組んでいます。また、発生した廃棄物については、99%以上を資源化することを目標に、徹底的に有効利用を推進するとともに、資源循環の観点から、より高い価値への転換を目指しています。特にアミノ酸の生産では、副生物の資源化や新技術の導入により、生産効率を向上させています。食品の生産においても、ムダとなる原材料や包装資材を最小限に抑えるため、販売予測の精度向上や細かな調達等を進めています。

実績

2023年度の当社グループにおける廃棄物の最終処分量（廃棄量）の分布は右図の通りです。廃棄物の発生量は、味の素グループ全体で約1,658千トン（対前年92.9%）と、生産量（対前年96.2%）よりも削減しました。最終処分した廃棄量は約19.4千トンとなり、発生量の1.2%程度と資源化の進展が見られました。米国、タイ、ブラジル、フランス、中国の上位5ヵ国で廃棄量全体の約91%を占めます。

▶ P049

廃棄物最終処分量の地域分布※（2023年度）



※ トルコはアジア・アフリカに含む

19,389 トン
廃棄物最終処分総量（1.2%）

TOP 5ヵ国最終処分量／資源化率

🇺🇸	14,068	92.5%
🇹🇭	1,307	99.3%
🇫🇷	854	98.9%
🇧🇷	705	99.8%
🇨🇳	615	72.2%

単位：t

資源循環型社会実現への貢献

廃棄物の資源化については、99%以上の目標に対し、2023年度は98.8%でした。2023年度は、バイオマスコジェネレーション導入での化石燃料削減により燃えがらの発生量が減少したほか、食品事業における発生抑制の取り組み推進や、動植物性残渣などの資源化に向けた取り組みが進んだことから、対前年度比で資源化率が若干向上しました。

廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

(t)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
有害廃棄物：（廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら）						
発生量	69,991	83,834	81,216	83,770	106,161	96,507
リサイクル量	68,422	83,429	80,892	83,399	105,997	96,323
焼却量	40	60	38	24	12	105
埋め立て量	1,529	345	286	347	152	78
非有害廃棄物：副生物（汚泥、菌体、ろ過助剤ほか）※1						
発生量	2,194,566	2,021,002	1,615,808	1,546,599	1,470,197	1,386,673
たい肥化量	2,194,470	2,020,885	1,615,713	1,543,988	1,470,110	1,386,659
焼却量	0	0	0	0	0	0
埋め立て量	96	117	95	2,611	87	15
非有害廃棄物：副生物以外（汚泥、動・植物性残渣、廃プラほか）※2						
発生量	174,651	181,246	173,310	195,832	208,120	174,906
リサイクル量	153,388	156,432	150,295	169,243	182,956	155,715
焼却量	2,821	2,121	1,784	2,318	3,969	1,535
埋め立て量	18,442	22,693	21,231	24,271	21,195	17,656
発生量合計	2,439,208	2,286,082	1,870,334	1,826,201	1,784,478	1,658,086
リサイクル量合計	2,416,280	2,260,745	1,846,900	1,796,630	1,759,063	1,638,698
廃棄量合計	22,928	25,337	23,434	29,571	25,415	19,389
資源化率	99.1%	98.9%	98.7%	98.4%	98.6%	98.8%

※1：汚泥類、菌体、ヒューマス・廃活性炭、石膏汚泥、塩類、発酵母液、ろ過助剤等
※2：汚泥類、動・植物性残渣、廃プラ、ガラス・陶磁器類、金属類、紙くず、木くず、ゴムくず、建築廃材、事業系一般廃棄物等

資源循環型社会実現への貢献

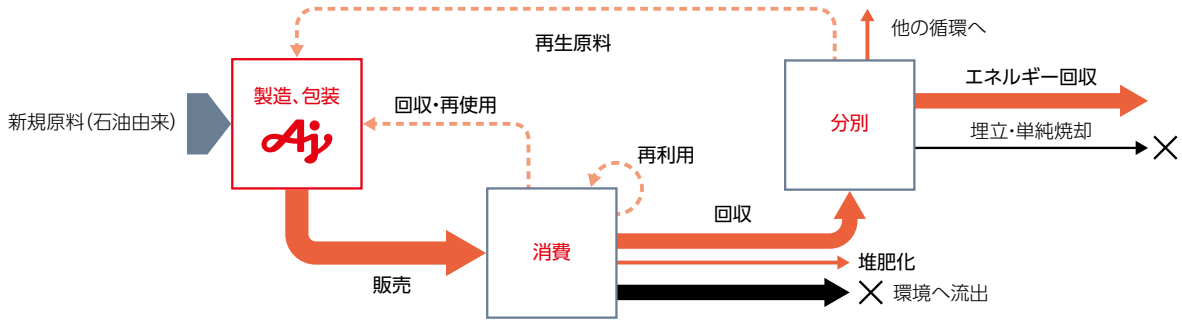
プラスチック廃棄物ゼロ化に向けて

味の素グループは、サステナビリティへの取り組みの一環として、プラスチック廃棄物の削減に焦点を当てています。

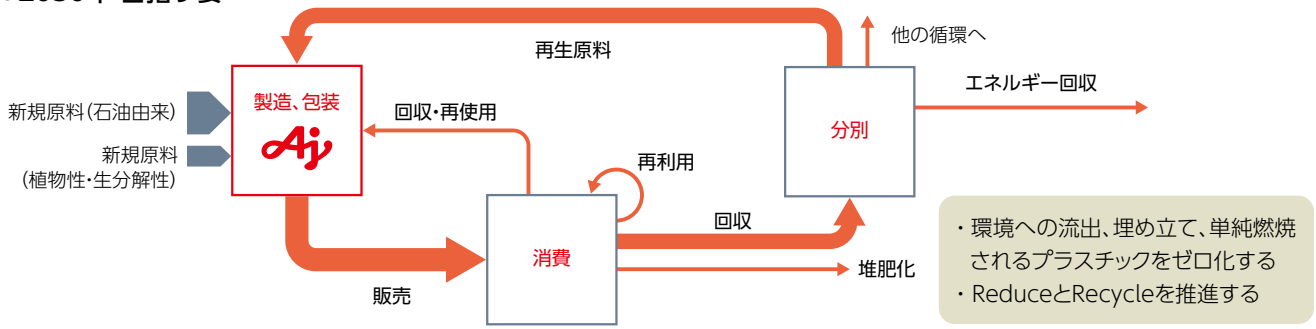
プラスチックは食品の品質保持や安全性の観点から重要な素材です。一方、プラスチックの使用は資源の枯渇のほか、海洋汚染等様々な環境問題を引き起こしています。特に、適切に処理されずに海洋に流れ込むプラスチック廃棄物は、分解に数百年かかるとも言われており、生物による誤食のほか、マイクロプラスチックとなって食物連鎖に取り込まれるなど、生態系への影響も懸念されています。マイクロプラスチックは、洗顔フォーム等の生活用品にも含まれています。

味の素グループは、2030年までにプラスチック廃棄物ゼロ化、すなわち有効利用されずに環境に流出するプラスチックをゼロにすることを目標に掲げています。2020年3月にグループ横断のプロジェクトを通じて、資源循環型の社会の実現を目指した取り組みを進めています。この取り組みは当社グループが単独でなし得るものではなく、製品のライフサイクル全体を見据え、バリューチェーン全体で取り組むことが重要と捉えており、事業展開する国・地域で社外関係者との連携を進めています。

●現状



●2030年 目指す姿



資源循環型社会実現への貢献

2030年度のゴール

- プラスチックの使用は、製品の安全性や品質に必要な最小限の用途と量に厳選（Reduce）
- 使用するプラスチックは、全てモノマテリアルまたはその他のリサイクルに適した素材に転換（Recycle）
- 味の素グループの製品を生産、販売するそれぞれの国・地域における回収、分別、リサイクルの社会実装に向けた取り組みを支援し貢献

プラスチック廃棄物ゼロ化に向けては、モノマテリアル包装資材への転換のための技術開発を進めながら2025年度までにリデュースを完了し、2030年度までにリサイクルに適した素材への転換を完了させる計画です。アルミ箔を使用している包装資材は、製品が必要とするバリア性を確認後、必要バリア性の低いものから順次新技術の導入を図ります。

プラスチック廃棄物ゼロ化に向けたロードマップ

Stage1：Reduce（薄肉化、紙化ほか）

★：技術確立

対象国	内容	FY2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
国内	二次包装廃止・縮小等			導入～完了								
国内	薄肉化	★	導入～完了									
海外	紙化		★	導入～完了								

Stage2：Recycle（モノマテリアル化）

対象国	内容	FY2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
国内	ノンバリア	★	導入～完了									
国内	バリア（中バリア）			★	導入～完了							
国内	バリア（高バリア）						★	導入～完了				
海外	バリア（高バリア）						★	導入～完了				

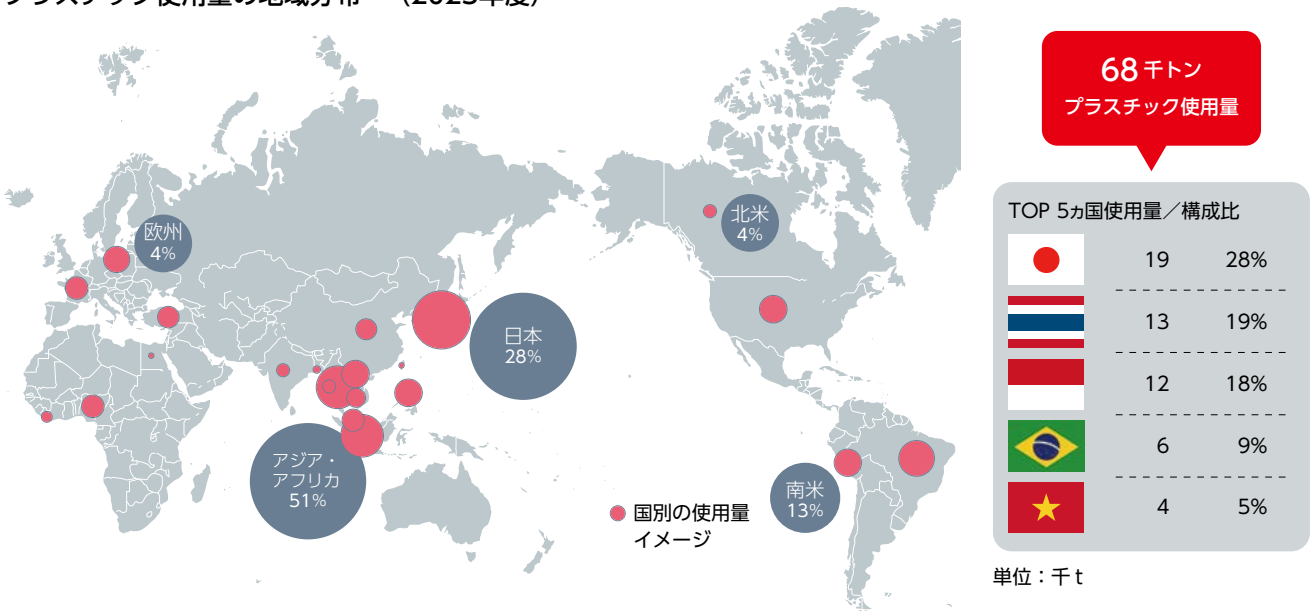
必要バリア性の確認　横展開

資源循環型社会実現への貢献

実績

2023年度の当社グループにおけるプラスチック使用量の地域分布は下図の通りです。

プラスチック使用量の地域分布※1（2023年度）



※1 トルコはアジア・アフリカに含む

味の素グループ全体のプラスチック使用量

(千t)

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
プラスチック使用量 (うち製品包装資材※2)	71※2 (94%)	70 (94%)	71※2 (93%)	69 (93%)	68 (90%)

※2 集計見直しのため修正

グループ全体のプラスチック使用量は68千トンであり前年度から微減です。日本、タイ、インドネシア、ブラジル、ベトナムの上位5ヵ国で使用量全体の79%を占めます。68千トンのうち90%は製品包装資材で使用しています。また、約33千トンは既にモノマテリアル化等のリサイクルしやすい包装資材の構成へ変換が完了しています。2023年度は販売の増減を除いた、薄肉化等のプラスチック使用量削減の取り組み等により約600トン／年のプラスチック使用量削減が進みました。また、約200トン／年の包装資材をモノマテリアル等のよりリサイクルしやすい設計へ変更しました。また、インドネシアの他、フィリピンやブラジル等で廃棄物の回収の取り組みが始まっています。今後、技術開発テーマや各国における回収・リサイクルの仕組みづくりへの貢献について、さらに検討を進めていきます。

容器包装の環境配慮設計の推進

考え方

味の素グループは、ISO 18600シリーズやJIS Z 0130に基づき容器包装の環境配慮設計を行っており、本来の機能を損なわない範囲でできるだけ包装資材の使用量を削減する、材質ごとにリサイクルしやすいよう容易に分離・分別できる工夫を施す等、3Rを推進しています。特性や形態の異なる様々な製品に合わせて、プラスチック製パウチ、トレイ、ボトル、ガラス瓶、PETボトル、紙箱、外装（段ボール箱）に至るまで、最適な容器包装を選択・開発し、環境配慮設計を進めています。また、容器包装の鮮度保持機能の強化による賞味期限延長や、食べ切ることのできる小分け包装の採用等により、フードロス発生量の低減に取り組んでいます。

インドネシアでは、2023年8月、包装にモノマテリアルの多層プラスチックを採用した唐揚げ粉Sajiku（衣が吸収する油分が減る）新品種の販売を開始しました。うま味調味料「AJI-NO-MOTO®」では、ヘッダー部分の削減や包装サイズの見直しにより、プラスチック使用量を年間108トン削減しています。

容器包装の環境アセスメントの実施

味の素グループでは、新製品および改訂品を発売する前に、個々の製品で順守すべき法規制やグループ環境目標への適合性を確認するためのチェックリストをもとに、環境アセスメントを実施しています（表1）。さらに、味の素（株）では、「容器包装エコインデックス評価表」をもとに、改訂内容を採点方式で評価しています（表2）。

表1 環境アセスメントチェックリスト

目的		チェック項目
順守	廃棄物の3R	環境法令・規制への適合
	フードロス削減	製品の劣化や破損の防止
	リスク	環境上問題のない包装資材の採用
環境目標適合性	廃棄物の3R	3Rにつながる包装資材の採用
	持続可能な調達	持続可能な包装資材の採用
	フードロス削減	フードロス削減につながる包装資材の採用
	温室効果ガス削減	サプライチェーンの環境負荷削減
	生活者のエコライフ意識の醸成	環境ラベルの表示

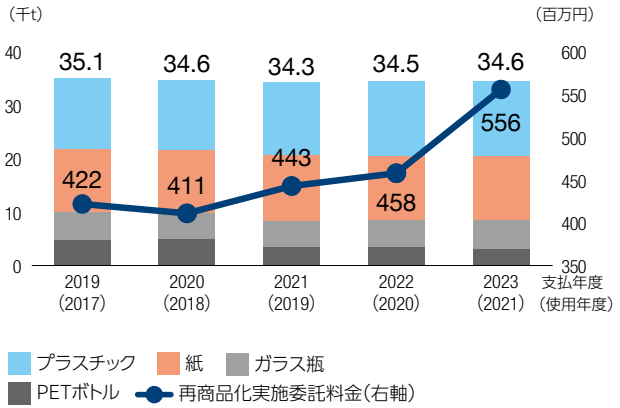
表2 容器包装エコインデックス評価表

環境計画項目	評価項目の例	評価基準の例
プラスチック廃棄物のゼロ化	プラスチック容器包装重量の削減	450kg／年以上の削減
	空間率の適正包装	空間率15%未満
	リサイクルシステムへの適合性	全ての部位にリサイクルの容易な包装資材を使用
温室効果ガスの削減	LC-CO_2発生量の削減	既存品より削減
	輸送効率	積載効率80%以上
持続可能な調達	環境配慮材料の使用	森林認証紙の採用
循環型社会の実現	環境対応表示の有無	「味なエコ」マークの表示
フードロス削減	フードロス削減	シェルフライフの延長
		小分け包装の採用

容器包装ごみの再商品化（日本）

日本国内では容器包装リサイクル法に則り、家庭から排出される容器包装ごみの再商品化を日本容器包装リサイクル協会に委託して行っています。国内グループ3社（味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株））の再商品化義務のある容器包装使用量は、2021年度 34.6千トン、前年度同等でした。この使用量に基づく2023年度の再商品化実施委託料金は、556百万円、前年度比122%でした。ガラス瓶とプラスチックの使用量は前年度比108%、102%と増加したものの、PETボトルの使用量が89%と減少し、全体での使用量は横ばいとなりました。再商品化実施委託料金の単価が上昇したため、2023年度の支払額は増加しました。

国内グループ3社の家庭用製品の容器包装使用量と再商品化実施委託料金※



※ 集計見直しのため修正

社外関係者との連携

■ 日本での取り組み

味の素グループは、日本の容器包装リサイクルの推進団体や行政関連組織との連携を通じて、プラスチックの資源循環の社会実装に向けた取り組み等を行っています。

プラスチック廃棄物の削減に関する取り組みとしては、業種を超えた幅広い関係者の連携を強めてイノベーションを加速するためのプラットフォーム「CLOMA」※に、設立メンバー企業として参画し、幹事、普及促進部会長等を務めており、プラスチック廃棄物の大規模回収実証実験等に向けた活動を推進しています。

CLOMAでは「未来デザインタスクフォース」を設置し、2050年のあるべき姿を描くとともに、マテリアルリサイクル率の向上をはじめとする目標達成に向けて精力的に活動しています。

また、2024年7月からプラスチックの資源循環型社会の実現に向け、CLOMAに参加する様々な企業や自治体と連携し、使用済みマヨネーズボトルの水平リサイクル回収実証実験を開始しました。まずは回収における課題を把握しながら使用済みマヨネーズボトルのリサイクル技術開発を進めます。

※ クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス（英文名：Japan Clean Ocean Material Alliance）

▶ P021

■ インドネシアでの取り組み

インドネシアでは、ごみの分別・回収処理のインフラが整っておらず、ごみの多くは直接埋め立てられています。

インドネシア味の素社は、2022年12月から現地のスタートアップ企業・レコシステム社と共同で、スラバヤ市の伝統市場（パサール）でごみの回収とリサイクル活動を開始しています。レコシステム社が運営する回収拠点では生ごみ以外の全ての廃棄物を受け付けていますが、本取り組みではインドネシア味の素社がブランドオーナーとなり、非有機ごみ1kgにつき自社商品の包装資材ごみ2袋を持参した人に、1,000ルピア分のインセンティブを提供し、住民に対するごみ分別の啓発につなげています。

2022年12月からの1年間で、非有機ごみ22.3トン、プラスチック4.7トンを回収しました。また回収したプラスチックを利用してリサイクルプラスチックパレットを作成する取り組みも開始。2024年度に工場に導入すべく、検討を進めています。

■ ブラジルでの取り組み

2023年8月、ブラジル味の素社のイノベーションハブ「AjinoLab」は、リバース・ロジスティクス・システムの専門企業Yattó社とパートナーシップを締結し、2030年までに生産から消費後までのプラスチック削減の解決策を見つけるプロジェクトを開始しました。

3カ月間のパイロットプロジェクトでは、Yattó社と地域の廃棄物管理者協同組合地域が構築したリバース・ロジスティクス・システムを活用し、消費後の包装資材20トンをリサイクルすることに取り組みました。協同組合を日々サポートし、廃棄物の受領、保管、収集、輸送、および最終処分を強化すると共に、組合員の生活品質を向上への貢献も目指しています。

■ フィリピンでの取り組み

フィリピン味の素社では、地元の廃棄物処理企業Basic Environmental Systems and Technologies社と連携

し、2024年1月より“サリサイクル”と名付けたリサイクルシステムのサービスを開始しました。
地元で“サリサリ・ストア”と呼ばれる小規模な個人商店で扱われる商品の多くが、使用後に短時間で捨てられるシングルユース・プラスチック包装資材を使用しています。このため包装資材はリサイクルされることなく廃棄されており、それがプラスチック廃棄物を増加させる一因になっています。そこで“サリサイクル”では、各ストア店主が顧客から回収したプラスチック包装資材を正しく分別し、リサイクルセンターに持ち込むことでエコ・ポイントを獲得できるインセンティブを与える仕組みを採用。貯まったポイントを日用品との交換や光熱費に充当したり、目標金額を達成するとフィリピン味の素社の商品をもらえることなどによって、モチベーションの維持を図っています。各ストアは地元密着型で生活者の日常生活に浸透していることから、顧客にとってアクセシビリティがよく、店主から顧客にまで広くリサイクル意識が広まることも、このシステムの利点となっています。

生分解性の高いアミノ酸系香粧品素材の供給を通じた環境負荷低減

環境負荷が小さく、肌にやさしいアミノ酸系香粧品原料の事業拡大

当社は、1972年にグルタミン酸を原料とし、肌に優しく生分解性の高いアミノ酸系洗浄剤をアミソフト®の製品名で発売して以降、55ヵ国、5,000社以上のお客様にアミノ酸系香粧品原料を提供しています。
20世紀までは、石鹸（脂肪酸塩）がほぼ唯一の洗浄剤でしたが、1930年以降は泡立ちや洗浄力に優れるいわゆる合成界面活性剤が使用されるようになりました。しかし、当時の合成界面活性剤の中には、人体あるいは環境に著しい負荷を強いるものがあることが明らかとなり、より低刺激で環境にもやさしい新たな洗浄剤が期待されていました。そのような背景のもと生まれた当社のアミノ酸系洗浄剤は、生分解性が高く環境への負荷が小さいことに加え、肌にやさしいという特長があります。当社は、より多くの人々に地球環境と肌にやさしいアミノ酸系香粧品原料をご使用いただけるよう、洗浄剤の他にも、スキンケア、メイク用途も含めたアミノ酸系香粧品原料の開発および供給体制を強化しています。

環境にやさしいメイク用途粉体処理キットAMIAURA™

2024年、アミノ酸系洗浄剤の主力製品として販売してきたアミソフト®シリーズの技術知見を活用し、メイク用途の新製品AMIAURA™を上市しました。
AMIAURA™は香粧品の感触改良や光散乱機能等を目的に使われている化粧品粉体（マイカ、酸化チタン等）の機能を向上するアミノ酸ベースの粉体処理キットです。化粧品粉体表面にアミノ酸の被膜を形成することができ、粉体の肌への密着感・潤い感の向上や乳液・日焼け止めクリームなど香粧品中における粉体の分散安定性を向上します。そして、AMIAURA™は生分解性に優れており、環境にもやさしい素材です 。

香粧品用マイクロプラスチックビーズ代替原料の継続開発

生活者の環境負荷削減への関心が高まる中、香粧品業界においても海洋汚染など環境への悪影響が大きい高分子プラスチックの使用禁止や削減に向けた規制が各国・地域で強化されています。特に香粧品業界では、包装資材のプラスチックだけではなく、パーソナルケア製品に含まれるマイクロプラスチックビーズが洗浄時にそのまま海洋中に流れることが大きな問題となっています。2023年に欧州委員会は、洗い流せるパーソナルケア製品に対し、段階的にマイクロプラスチックビーズの使用を禁止する規制を施行しました。一方で、スキンケアやメイク用途に使用されているマイクロプラスチックビーズは、肌触りや使用感の点で代替原料の開発が難しいとされてきました。こうした中、当社はアミノ酸系香粧品原料を利用した独自技術により、従来のマイクロプラスチックビーズを代替する製品AMIHOPE®SBシリーズの開発に成功し、2022年に上市しました。AMIHOPE®SBシリーズは、自然由来の原料で構成されるため環境中の生分解性が高いことに加え、マイクロプラスチックビーズに求められる良好な「感触」と日焼け止めクリームで用いられる紫外線吸収剤の効能向上効果（SPFブースト）といった「機能」を併せ持つことが特長です。この技術は、2023年にバルセロナで行われた化粧品技術に関する世界最大の研究発表会である国際化粧品技術者連盟（IFSCC）で、オーラル部門、全76件のうちTOP10に選出され、世界でも高く評価されています。また、2024年にも柔らかい感触で、肌への密着性に優れる新製品AMIHOPE®SB-103を上市しました。今後も「感触」と「機能」に優れたマイクロプラスチックビーズ代替の製品開発を継続し、アミノ酸の可能性を追求してまいります。

味の素（株）のマイクロプラスチックビーズ代替品開発への取り組み

動画（YouTube）
『あなたのメイクが地球を救う?! ～肌にも地球にも優しい素材とは～』

国際化粧品技術者連盟（IFSCC）での講演風景

独自の環境マークの表示

実績

「できるだけ環境に良い製品を選びたい」「製品のエコをひと目でわかるようにしてほしい」というお客様のニーズにお応えし、味の素グループでは2010年より製品に独自の環境マークを表示しています。お客様のご使用時やバリューチェーンでの環境にも配慮した、包装の改良点や環境への取り組みの内容を、わかりやすくお伝えするよう努めています。2024年3月に環境コミュニケーションに関する社内ガイドラインを策定し、環境マークについてもガイドラインを参照し適切な表示へ努めています。

▶「味なエコ®」マーク

味なエコ eco ®

「味なエコ」マーク製品数
181品種
2024年3月現在

「味なエコ」とは？

「味の素グループらしい・気のきいた（＝味な）」「環境にやさしい（＝エコ）」製品や情報のことで、ロゴマークは「地球の緑と食事の喜びを模したもので、食を通じたより良い地球環境」を表現しています。

eco ほっとするエコ

「ほっとするエコ」マーク製品数
296品種
2024年3月現在

「ほっとするエコ」とは？

味の素AGF（株）製品の環境への取り組み情報のことで、ロゴマークは「地球の緑」と嗜好飲料が持つ「やすらぎ」を表現しています。2015年より表示を開始しました。

エコ

「あじペン® ECO」マーク製品数
27品種
2024年3月現在

「あじペン® ECO」とは？

味の素冷凍食品（株）の「環境にやさしい（＝エコ）」製品情報のことです。2020年より「味なエコ」マークに代わり、同社キャラクターの「あじペン®」を使用したマークを表示しています。

持続可能な農業への貢献

考え方

味の素グループの事業活動は、多くの農産物を原料としており、そのため農業に深く依存しています。しかし、現在の農業は環境負荷の問題や気候変動への対応、人権への配慮など深刻な課題を抱えています。これらの課題は、私たちのビジネスだけでなく、地球全体の持続可能性にも影響を及ぼします。

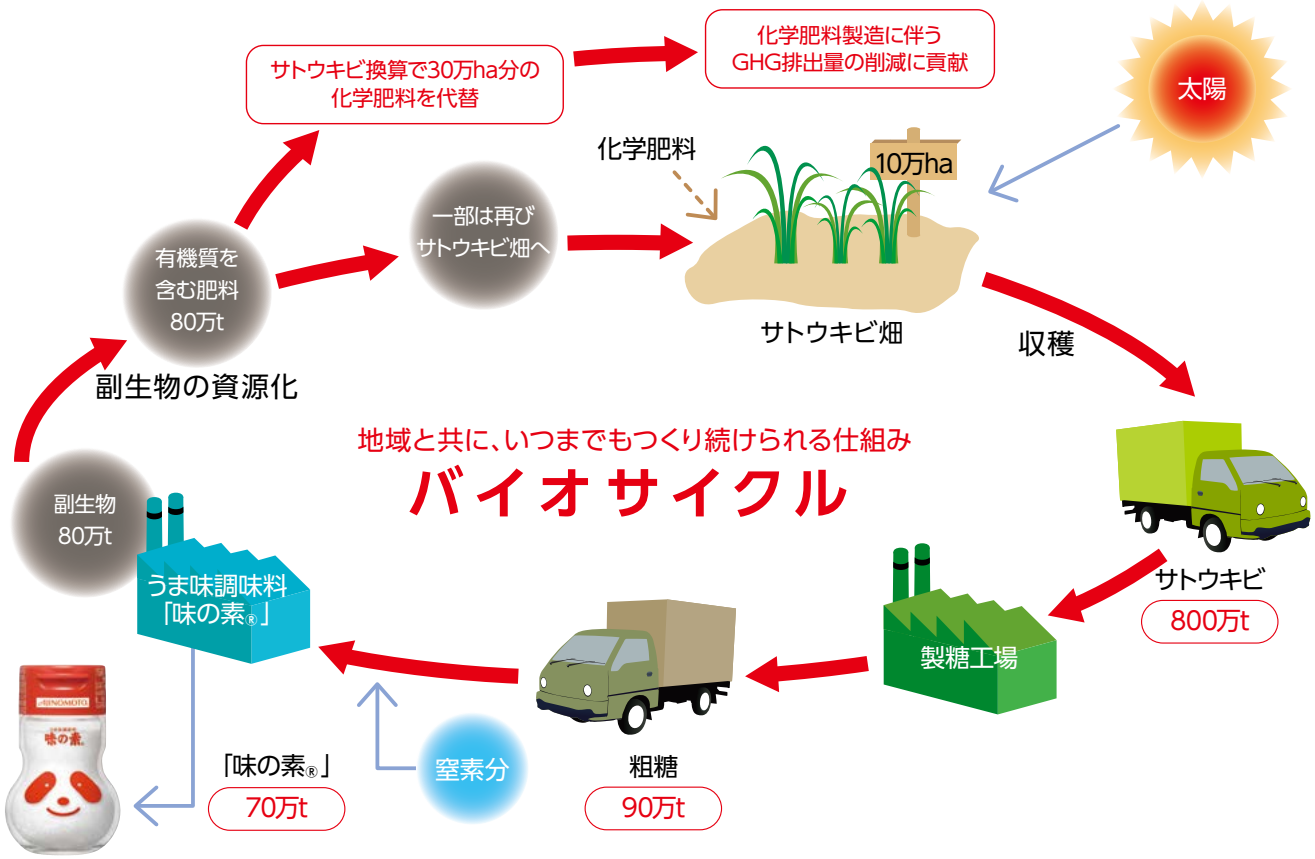
そこで、味の素グループは、事業活動を通じてこれらの課題に対する解決策を模索し、持続可能な農業への貢献を目指しています。具体的には、アミノサイエンス®を活用した取り組みを進めており、発酵プロセスで生じる副産物を肥料や飼料として有効利用することや、バイオスティミュラントの開発等を行っています。これらの取り組みを通じて、味の素グループは社会的、環境的、経済的価値を創出し、レジリエントなフードシステムの構築を目指しています。このように、持続可能な農業への貢献は、私たちの事業戦略と深く結びついており、未来の食と農を共に考え、実現するための重要なステップとなっています。

温室効果ガス排出削減に貢献する「バイオサイクル」

考え方

味の素グループは、それぞれの地域で入手しやすい農作物を主原料として発酵法でアミノ酸を生産しており、アミノ酸抽出後の栄養豊富な副産物（コプロ）を肥料や飼料としてほぼ100%活用しています。このような循環型アミノ酸発酵プロセスを「バイオサイクル」と呼び、世界各地の発酵工場に導入することで、従来の化学肥料製造に伴う温室効果ガス（GHG）排出量の削減や持続可能な農業の支援に取り組んでいます。

味の素グループのバイオサイクル



＊ この図は味の素グループが1年間に世界各地で生産するうま味調味料「味の素®」を70万トンとして、その原料が全てサトウキビと仮定して表したモデルです。サトウキビ栽培および製糖産業に関わる数値は世界の標準的な値を用い、「味の素®」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています

副産物（コプロ）の有効利用

考え方

植物は吸収した窒素と光合成によって得られた糖からアミノ酸を作り、アミノ酸から生長に必要なタンパク質を作ります。光合成が十分にできない曇天や低温でも、肥料としてアミノ酸を与えることで植物の生長を促進することができます。味の素グループでは40年以上前から、コプロを有機質のアミノ酸を含む肥料として有効利用してきました。現在、タイ、ベトナム、ブラジル等の海外拠点では、コプロを製品として販売し、現地の農家に使用いただくことで農業生産性の向上に貢献しています。
また、コプロを肥料として使うことで化学肥料を代替することができ、化学肥料を製造する際に排出される温暖化ガス（GHG）を大幅に低減することが可能になるため、コプロの農業での利用は低炭素化にもつながります。一方、コプロを原料に、植物に必要なリン酸、カリウム等をバランス良く配合して、より高付加価値な肥料を開発しています。

味の素グループの世界各地での農業に対する取り組み

実績

■ 日本

味の素（株）九州事業所では、アミノ酸や核酸の製造過程で生まれるコプロを活用して高品質の肥料を生産しています。従来はコプロを固形肥料として活用するために乾燥処理を行っていましたが、乾燥のために用いる重油の量は年間600キロリットル、大気中に放出するCO_2量は2,000トンにもなっていました。様々な試行錯誤を繰り返す中でイオン九州社と取り組みを行い、「たい肥」として活用する解決法を見出しました。たい肥が発酵するときに発生する60～80℃の熱を利用して自然乾燥させるというもので、環境負荷を低減するだけでなく、農作物のアミノ酸含有量や糖度を高め、品質を向上させることに成功しました。このたい肥で生産された野菜を「九州力作野菜®」と名付け、「九州の農業を元気に！」という思いを持って、農業関係者、流通が協働してバリューチェーンを構築し、地域の農業活性化を推進しています。

■ ベトナム

ベトナムは世界有数の米の輸出国です。特に南部のメコンデルタは、年2、3回の稲作が行われる米生産の中心地となっています。この地域では、これまで非有機肥料が使われ続けてきた結果、土壌の肥沃度が低下して米の品質・収量が不安定になり、農家が稲作で生計を立てることが難しくなってきています。ベトナム味の素社では2007年以降、コプロ「AMI-AMI®」（液体肥料）を小規模の試験農場に導入して米の品質・収量を安定させる研究を続けてきました。ベトナムにおけるコプロ事業は、現在では農家の生産コストを抑えつつ土壌の肥沃度を維持し、持続可能な農業につなげる、地域社会にとって不可欠なものとなっています。

■ タイ

タイでは、サトウキビ収穫後に残る葉を野焼きすることがPM2.5の発生原因の一つとされています。コプロ「AMI-AMI®」（液体肥料）は、葉のたい肥化を促進し、野焼きを防ぐことにも役立っています。また、味の素グループでは、タイの食資源の持続可能性に貢献すべく、2020年より農家の自立支援プロジェクト「Thai Farmer Better Life Partner Project」を立ち上げました。このプロジェクトでは、タイ味の素社の工場があるカンペンペット県で500軒以上のキャッサバ農家と生産性改善ならびに収入向上に取り組んでいます。土壌診断による適切な施肥管理、微生物資材の利用、キャッサバモザイク病に感染していない種茎や教育機会等を提供し、生産性と収入共に２割以上の改善を確認しています。参画農家数は年々増加し、行政、大学、他企業との連携も盛んに行われ、持続可能な原材料調達のモデルが形成されています。

■ ブラジル

ブラジル味の素社（ABR）では、液体葉面肥料と施肥肥料「AJIFOL®」、土壌ミネラル肥料「AMIORGAN®」をはじめとするコプロ製品を生産し、主にコーヒーと果物の農園に販売しています。近年では持続可能な経営を目指す農園が、化学肥料からABRのコプロ製品へ本格的な転換に踏み切る動きも見られます。2022年度には、高付加価値型液体葉面肥料の新製品として、植物の免疫力を高

める効果を持つ「Amino Imune」を発売し、市場から高い評価をいただきながら、拡売を続けております。また味の素AGF（株）が産地支援するコーヒー農園において「AJIFOL®」を使用してより品質を高めるための取り組みも継続しています。

また、アミノ酸のはたらきを肥料に応用した「AMINORGAN®」によるN_2O※1の削減、グルタミン酸を配合した「AMINO Plus®」による農作業におけるCO_2eqの削減、アルギニンを配合した「AMINO ARGININE」による土壌への炭素貯留の3つの取り組みを行いました。その結果、温室効果ガス排出量を2020年に3,400t-CO_2e※2削減、2021年に3,800t-CO_2e※2削減し、土壌炭素隔離を2020年に1,100t-CO_2e増加※2、2021年に1,200t-CO_2e※2増加させました。農家の生産性や品質向上だけでなく地球環境の保全にも貢献しました。

※1 二酸化炭素の約300倍の温室効果があり、オゾン層破壊物質でもある
※2 2018年度比

バイオスティミュラントによる持続可能な農業への貢献

味の素グループは、アミノサイエンス®を活用した農業資材であるバイオスティミュラント事業を通じ、農業の効率化、作物の高品質化、環境負荷の低減を図っています。

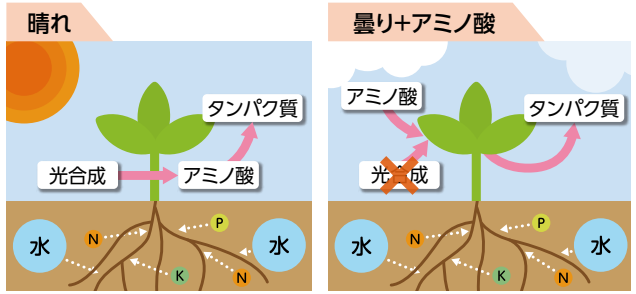
バイオスティミュラントとは、アミノ酸等の発酵微生物由来成分や天然抽出物等のナチュラルな素材を配合して、植物が本来持つ自然な力や植物の成長を促す農業資材です。バイオスティミュラントは、病気や害虫といった「生物的ストレス」から植物を守る農薬等とは異なり、高温や低温、干害等の「非生物的ストレス」を軽減させるはたらきを持ちます。作物は種の時点で遺伝的に収穫時の最大収穫量が決まっていますが、生育の過程で受ける「生物的ストレス」や「非生物的ストレス」によってその収量が次第に減少していきます。バイオスティミュラントには、そのうちの「非生物的ストレス」による収量減少を軽減する役割を担っています。

味の素グループのAgro2Agri社（スペイン）では、バイオスティミュラント製品の製造・販売を行っています。同社は、アミノ酸に関する知見とノウハウに基づいた高い製品開発力を強みに世界50ヵ国以上で事業を展開しており、農作物の収穫量と品質を向上させることで持続可能な農業に貢献しています。

同社の調査によると、約24%の収量向上のデータを得ており、使用水と化学肥料の25%削減、使用燃料の8%削減等の効果を推計しています。現在の販売量から試算すると、約80万haの農地に相当する収量増に貢献していると考えています。この推計値は、小麦の生産量に換算すると約330万トン相当であり、5,000万人の1年分の食糧に当たります。

アミノ酸とその効果

	効果	悪天候時	好天候
核酸	・根張り向上	・干ばつ耐性 ・活着促進 ・根腐れ改善	・肥効UP ・倒伏軽減
アミノ酸	・タンパク質合成増加	・ストレス軽減（曇天、低温、高温）	・増収増加



バイオスティミュラント製品を通じた持続可能な農業への貢献

当社製品による収量増で、小麦の量換算で約330万トン分（約5,000万人分*）創出（2024予算）

*年間一人当たりの小麦消費量（世界平均）から算出

バイオスティミュラント活用により期待できる効果

- 土地当たり収量の向上
- 水使用の低減
- 栄養成分(タンパク質、ビタミン、糖分等)の向上
- 化学肥料、化学農薬の低減
- 水使用の低減
- 品質の向上
- 利用燃料の低減
- 気候変動(干ばつ、熱波、冷害)耐性

フードロス低減への貢献

考え方

現在のフードシステムでは、全世界で生産される食品の約3分の1が廃棄されている一方で、飢餓は増加し、世界人口の約半数の30億人が健康的な食事を摂る余裕がありません。フードロス低減はこれらの問題解決のカギだと考えています。

味の素グループは2025年までに原料受入からお客様納品までのフードロス50%削減、さらには2050年までに製品ライフサイクル全体でのフードロス50%削減を目標に掲げています。この目標に向け、生産プロセス設計・改善技術、美味しさ設計技術や品質管理の技術をはじめとする味の素グループの強みであるアミノサイエンス®を活用するとともに、生産者への資材の提供や生活者への情報提供も行い、バリューチェーン全体でのフードロス削減に取り組んでいます。

フードロスの定義と範囲

実績

味の素グループでは、発生した食品廃棄物（可食部）のうち、食用への再分配・飼料化・肥料化したものを除き、廃水処理、埋め立て、焼却等により処理・処分されたものを「フードロス」と定義しています。

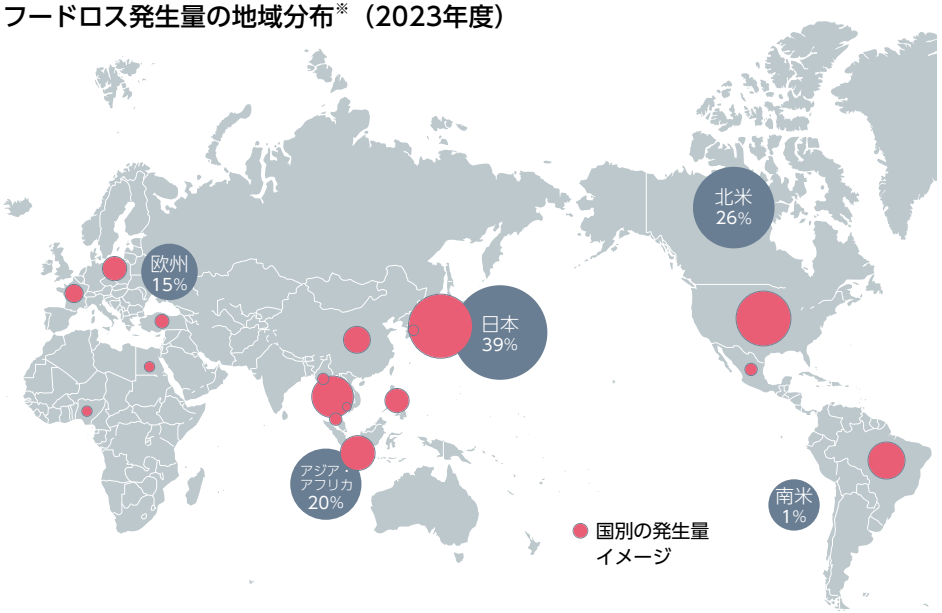
味の素グループで発生する主なフードロスは以下の通りです。

- 原料・仕掛品：製品改訂、生産品目変更、使用期限切れ、生産トラブル等により発生する廃棄
- 製品：製品改訂や需要予測のブレによる販売期限切れで発生する在庫、誤出荷等による返品、倉庫や配送時の破損品、サンプル品の廃棄
- 工場の標準作業でのロス：製品切り替えのためのライン洗浄、抜き取り検査等の標準作業で発生する廃棄物

なお、2023年度の当社グループのフードロス発生量は11,279トンで、地域別の構成比は下図の通りです。

▶ P049

フードロス発生量の地域分布※（2023年度）



11,279 トン
フードロス発生量

発生量TOP 5ヵ国／構成比

4,363	39%
2,889	26%
1,349	12%
869	8%
851	8%

単位：t

※ トルコはアジア・アフリカに含む

フードロス削減目標と実績

実績

味の素グループは2050年度までに製品ライフサイクル全体で発生するフードロスを2018年度比で半減するという長期ビジョンを掲げ、まずは2025年度までに原料受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを、2018年度比で半減することを目標としています。

2023年度のフードロス発生量は、これまで発生量の比較的多かった事業を中心に発生量の削減、ならびにさらなる飼料、肥料化等の有用化が進み、基準年である2018年度に対して53%の削減を実現し、目標を2年前倒しで達成することができました。

今回の目標達成においては、組織単位・工場単位での重点取り組み課題の設定だけではなく、生産部門の協力のもと、商品別・生産プロセス別における発生源の見える化による課題の特定の実施や、事業部門や生産・研究部門と協働したPDCAサイクルの実行、削減好事例のグローバルでの事業間共有および活動連携等、全社にて一体となった削減取り組みの継続した推進による成果だと考えています。

2024年度は上記取り組みを継続し、引き続き2018年度比で50%以上の削減を目指すとともに、新たな目標設定に関する検討を行う予定です。また、当該テーマを限りある食資源をムダにしないという意義はもとより、様々な環境や社会問題と密接に関係していると考え製品ライフサイクル全体を視野に、サプライヤーとの連携や社会・生活者への普及活動等を推進して、受け入れ原料の生産段階や家庭内で発生するロスの削減にもより一層取り組んでいきます。

フードロス削減目標と実績（発生量対生産量原単位）

	2022年度実績	2023年度実績	2024年度目標	2025年度目標
原料受け入れからお客様納品までのフードロス削減率（対2018年度）	39%削減	53%削減	50%以上削減	50%以上削減

フードロス発生量推移※1

		2018年度（基準年）	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
参考値　生産量（千t）※2		2,609	2,542	2,423	2,357	2,354	2,265
フードロス発生量	総量（t）	27,710	25,507	22,267	19,262	15,167	11,279
	原単位（製品1t当たり原単位、kg/t）	10.6	10.0	9.2	8.2	6.4	5.0
	対基準年（%）	—	95	87	77	61	47

※1 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standard を参考に測定しています（対象組織で計測方法が異なる場合もあります）

※2 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります

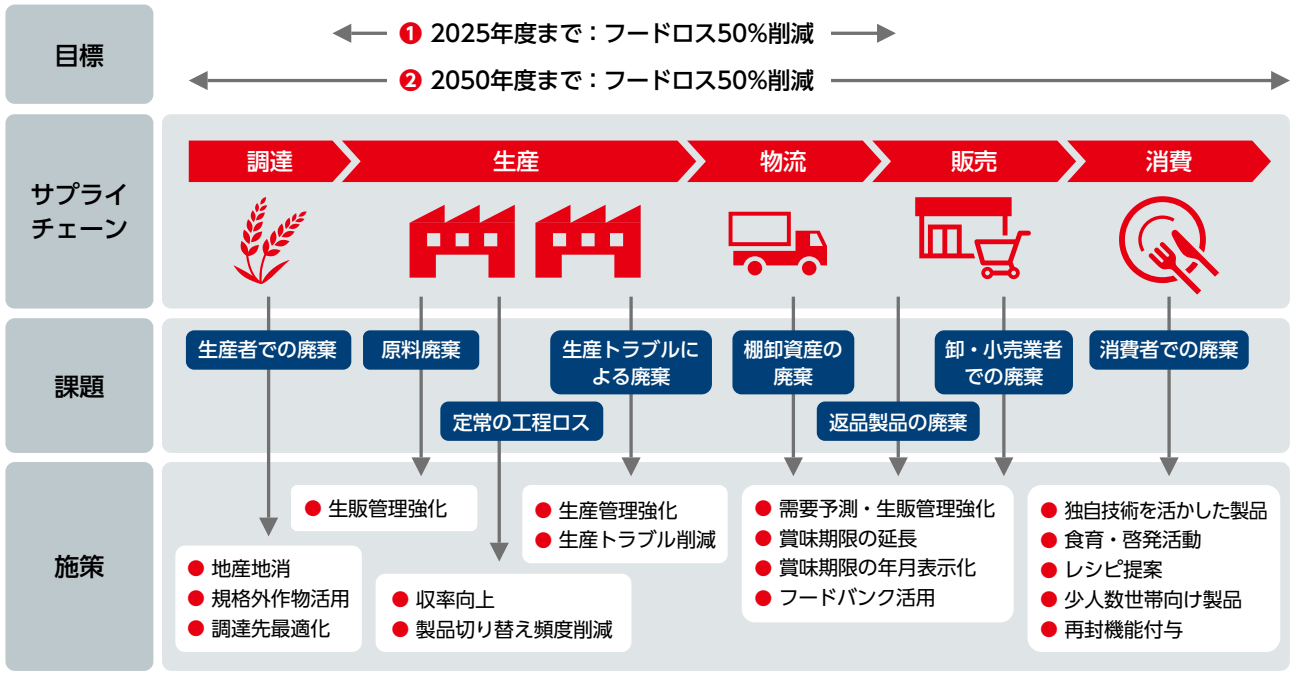
フードロスの低減

サプライチェーンにおけるフードロス削減施策

考え方

味の素グループは、原料調達からお客様の消費までのサプライチェーンの各工程における課題ごとにフードロスを削減するための様々な施策を推進しています。生産における課題は原料ロスですが、これに対し、生販管理の強化、生産トラブル削減、収率向上、製品切り替え頻度の削減等の施策を推進しています。物流・販売における課題は棚卸資産や返品製品の廃棄、流通・小売りでの廃棄ですが、需要予測・生販管理強化、賞味期限の延長、賞味期限の年月表示化、フードバンクの活用等に取り組んでいます。お客様における廃棄については、独自技術を活かした製品の提供や、フードロスを削減するレシピの提供等を通じて課題解決に貢献しています。

サプライチェーンにおけるフードロス削減に向けた施策



実績

日本のB2C製品である「クノール®カップスープ」では、原料のスーパースイートコーンを粒以外の部分も余さず利用しています。コーンの収穫時に残る葉と茎は畑の肥料にし、ムダなく畑の栄養にします。工場に届けられたコーンは粒と皮と芯に分けられ、スープに使用する粒以外の皮と芯もムダなく牛のエサとなります。その量は年間約6,500トン。コーンのエサは牧草にはない栄養が豊富なため、牛の糞も堆肥となります。牧場で出た牛の糞が畑に戻ってコーンを育てる循環型サイクルとなっています。

B2B製品として提供している酵素は、食品産業で様々な製品の製造に利用されています。味の素（株）は、1993年に、タンパク質同士を結合させる機能を有する酵素トランスグルタミナーゼを主剤とした世界初の食品用途製剤として「Activa®」を発売しました。これまでに、食品ごとの課題に応じてトランスグルタミナーゼの機能を高度化させる様々な応用研究や製品の開発を進め、現在では畜肉製品、乳製品、水産加工品、製麺、製パン、Plant-based Protein等全世界の様々な食品の製造において、食感や物性の改良、成形性向上による食品の品質・生産性向上、およびコスト削減、加えて、経時劣化抑制、長鮮度化による食資源の有効活用、およびお客様のフードロス低減等に幅広く貢献しています。

社外関係者との連携

外部イニシアティブへの参画

味の素（株）は国際的な消費者の業界団体であるザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム(CGF)の会員企業として、日本サステナビリティローカルグループの１つである食品廃棄ワーキンググループにてメンバー企業と共にフードロス低減の活動を行っています。2023年は日本の食品ロス削減月間に合わせ、消費者庁との連携および会員企業8社と共に日本全国の消費者に対しSNSを活用し食品ロス削減に対する呼びかけ、取り組みの発信を行いました。

行政との連携

食品ロス削減の取り組みを可視化し、企業の活動を消費者が知ることができる仕組みを構築することを目的とした消費者庁による「食品ロス自主宣言」へ2023年に参画しています。

フードロス削減につながるレシピやコンテンツの発信

実績

日本のフードロス年間約523万トンのうち、家庭から出るのは約244万トン（令和3年度農林水産省推計）と発生量全体の約半分を占めています。味の素グループは2022年8月、バリューチェーン全体のフードロス削減を推進していくためのブランド「捨てたもんじゃない! TOO GOOD TO WASTE」を策定しました。食をもっと楽しむためのサイト「AJINOMOTO PARK」内に専用サイトを立ち上げ、フードロス削減につながるレシピ集「捨てたもんじゃない！™」レシピや、楽しくフードロス削減を生活に取り入れられるコツやアイデア等を発信しています。

2023年度は海外3ヵ国（タイ味の素社、インドネシア味の素社、ブラジル味の素社）へ取り組みを拡大し、各国のレシピ開発とオウンドメディアやSNSを通じた消費者への啓発と発信を行いました。また、味の素グループでは2009年より、毎日の食卓で食材をムダなく、おいしく食べ切れるよう、「エコうまレシピ®」（＝エコでうまい（美味い・上手い）レシピやアイデア）をWEBサイトやイベントを通じて広げています。

▶「捨てたもんじゃない！™」専用サイト内、「捨てたもんじゃない！™」レシピ
▶「エコうまレシピ®」
▶「PARK MAGAZINE」
①おうちのフードロス削減シリーズ
②食材使い切り献立シリーズ

ブラジルにおける取り組み

実績

ブラジルでは食品部門のサプライチェーンにおいて、生産・物流、マーケティングの各部門が連携してフードロス削減の活動を進化させています。工場における各種生産改善活動により、年間311トンの発生量を削減、肥料化等の有用化は年間644トンまで増加させました。

家庭におけるフードロスの削減支援では、「Too Good To Waste」キャンペーンをテレビCM、デジタルインフルエンサー、料理教室、人気リアリティショー等を通じて行っています。この取り組みを通じて、「Too Good To Waste」レシピは年間74レシピに上り、2021年以降延べ187レシピになりました。これらのレシピはABRのホームページ等で公開しています。

食べ残しを計量して見える化に取り組んでいるABRの社内食堂では、これらの「Too Good To Waste」レシピの紹介や、フードロス削減月間に「食べ残し０（Prato Limpo）」キャンペーンを実施するなどして、従業員への啓蒙活動も行っています。また、環境の基礎教育を実施して従業員のフードロス問題への意識を高めることにも寄与しています。これらの取り組みによって、2023年度のABR全体におけるフードロスは、89%削減（2018年度比）を達成しました。

自然資本に対するリスクと機会の検討

生物多様性に対する考え方

考え方

味の素グループは130を超える国・地域で製品を展開しており、原材料の調達から製造、販売に至る事業活動全体において、農、畜、水産資源や遺伝子資源、水や土壌、昆虫等による花粉媒介等の様々な自然の恵み、つまり生態系サービスに大きく依存しています。また、これら自然の恵みは、多様な生物とそれらのつながりによって形作られる健やかな生物多様性によって提供されています。

しかし、生物多様性は現在、過去に類を見ない速度で失われており、生物多様性の保全が世界的に喫緊の課題となっています。味の素グループは事業を継続させながら生物多様性への影響を低減し、地球環境を守っていくことの重要性を認識しています。生物多様性に関する課題は、気候変動、水や土壌、廃棄物、人権等の環境や社会課題とも密接に関わっているため、相互が効果的になるように課題解決に向けた取り組みを進めていきます。生物多様性の保全においては、事業を通じて生物多様性の損失を止め、反転させるような行動体系を構築する必要があると考えており、2022年に生物多様性条約第15回締約国会議（COP-15）において採択された昆明・モントリオール生物多様性枠組※を支持し、その達成に貢献することを目指します。

※ 2022年12月に新たに採択された生物多様性に関する世界目標で、2050年ビジョンとグローバルゴール、2030年ミッションとグローバルターゲット等から構成されています
原　文：https://www.cbd.int/doc/decisions/cop-15/cop-15-dec-04-en.pdf
環境省仮訳：https://www.env.go.jp/content/000107439.pdf

▶ 生物多様性

ガイドライン

味の素グループは、2023年7月に生物多様性への課題認識と取り組みの考え方、行動指針、目標を「味の素グループ 生物多様性ガイドライン」として制定し公表しています。また生物多様性は、持続可能な調達への取り組みにおける原材料の生産における森林伐採等の土地改変、農薬の使用や廃棄物、児童労働や奴隷労働といった環境や社会問題とも深く関連していると捉えています。既存のパーム油、紙の調達ガイドラインに加えて、2023年4月にコーヒー、大豆の調達ガイドラインを制定しました。「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」において法令順守ならびに、味の素グループが定める「人権」と「環境」への配慮と賛同を求めています。

▶ 味の素グループ 生物多様性ガイドライン
▶ 味の素グループ 紙の調達ガイドライン
▶ 味の素グループ パーム油の調達ガイドライン
▶ 味の素グループ 大豆の調達ガイドライン
▶ 味の素グループ コーヒーの調達ガイドライン
▶ サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン

LEAPアプローチに沿ったリスクと機会の検討

LEAPアプローチ

2023年度は、TNFDガイダンスのLEAPアプローチに沿って味の素グループの調味料・食品、冷凍食品およびヘルスケア等一部において調達原料のうち評価対象として選定した原料に関して、依存・影響の分析に基づいてリスク・機会評価を実施しました。LEAPアプローチは、TNFD（自然関連財務情報開示タスクフォース）が提唱するガイダンスで、企業および金融機関内の自然関連のリスクと機会を科学的根拠に基づいて体系的に評価をするためのプロセスを示しています。

▶ TNFD: LEAP – the risk and opportunity assessment approach（英語のみ）

対象原料の選定

売上高カバレッジ8割となる原料を対象に、SBTNによるHigh Impact Commodity List (HICL)に該当かつ調達量が多い12の原料を選定しました。選定原料は、サトウキビ、キャッサバ、トウモロコシ、生乳、大豆、菜種、米、牛、コーヒー、パーム、銅、原油です。なお、HICLに該当しているが包装資材である紙については対象外としました。

■ 分析結果

原料、製造、販売、消費の4工程について、LEAの3ステップを分析

	Locate（発見）	Evaluate（診断）	Assess（評価）
分析概要	対象事業について、当社グループ事業のサプライチェーンにおける、生物多様性損失の危機が大きい地域を把握した。	当社グループ事業のサプライチェーンにおける自然への依存と影響の因子を特定した。それら因子に対する指標と閾値を設定して依存・影響の将来状態（2050年）を定量的に診断した。	将来状態で劣化が進む依存と影響の因子に関して、シナリオにてリスクを特定した。それらの結果に対して、当社グループの対応状況を踏まえた財務影響を試算し、リスク・機会の大きさを評価した。
ツール	以下のツールを各ステップで組み合わせて分析した。 （ENCORE、SBT's High Impact Commodity List、SBTN Materiality Screening Tool、Geographic Information System、World Database Protected Area、IUCN Red List、GLOBIO、Aqueduct、Aqueduct Water Atlas、Nature Map Explore、Aqueduct Global Maps、Past and future trends in grey water footprints of anthropogenic nitrogen and phosphorus inputs to major world rivers、International Institute for Applied Systems Analysis、What a Waste）		
結果	対象原料について、25km-50kmの格子単位での当社グループ事業のサプライチェーンにおける自然との接点を特定・評価し、自然劣化を踏まえて詳細分析すべき格子を特定した。全対象2.4万格子のうちLocateでは、生物多様性の重要性エリア・急速劣化エリア・棄損可能性エリア・高い水ストレスのエリア・先住民居住エリアのいずれかに該当する格子は2万格子と特定した。	Locateで特定した２万格子において、当社グループ事業のサプライチェーンにおける各段階（原材料、生産、消費等）での自然への依存と影響の因子について、2050年時点での自然劣化状態を想定して特定した。それら因子に対する指標と閾値を設定して依存・影響度を分析した。自然ごとに劣化傾向は異なり、森・大気は全世界で劣化するが、水・土は特定地域に偏重することを確認した。特にサトウキビ・トウモロコシ・ナタネの調達国では、それらの生産地で土質が劣化する可能性があることを確認した。	Evaluateでは、2050年時点で一定程度劣化する可能性があると特定した自然に関して、自然保全と経済発展が両立されるシナリオ（SSP 1 ※）と自然劣化・経済停滞となるシナリオ（SSP 3 ※）の二つのシナリオにおいて、どのようなリスクが発生しうるか予想した。共に自然の劣化により多種リスクが生じ得るが、特に財務面の影響が大きいと確認したものは、慢性的な物理リスクによる原料調達価格の高騰であった。調達額の高騰が大きい原料は、トウモロコシ・サトウキビであった。サトウキビはタイ、トウモロコシはアメリカでの土壌の劣化が原因であった。

※ SSP：Shared Socioeconomic Pathways。IPCC 議長に呼応して新シナリオ作成を目的として立ち上げられたコミュニティである統合評価モデルコンソーシアムが開発した共通社会経済経路
SSP1：自然保全と経済発展が両立されるシナリオ。SSP3：自然劣化・経済停滞となるシナリオ

生物多様性

■ 分析結果の戦略への反映

事業戦略への反映

2024年度は、原料に関してその原産国ではなく可能な限り地域に絞り込んで分析精度を向上させます。それを踏まえた生物多様性に関する課題は、気候変動、水や土壌、廃棄物、人権等の環境や社会課題とも密接に関わっているため、相互が効果的になるように課題解決に向けた取り組みを進めていきます。また、サステナビリティに対する取り組みが製品の付加価値向上につながる「ASV」の実現に向けて、新たな事業戦略の策定に取り組んでまいります。

資金調達戦略への反映

当社は、各種取り組みに対して必要な資金については、「気候変動リスクへの対応＞TCFD提言に基づく情報開示＞戦略 ④シナリオ分析結果の戦略への反映（ⅱ）資金調達戦略への反映」に記載している内容と同様に進めてまいります。

▶ P057

■ リスク管理

「中期ASV経営 2030ロードマップ」の実現に向けて、生物多様性の保全に関するリスク管理も重要な要素となります。サステナビリティ委員会と経営リスク委員会は密接に連携し、味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に基づく生物多様性に関するリスクと機会の選定・抽出を行い、経営会議へ提案します。

生物多様性の保全に関わる対策立案と定期的な進捗管理はサステナビリティ委員会で取り扱い、経営がイニシアティブをもって対処すべきリスク（企業の社会的責任として、また長期的な事業継続にとって重要な課題）は経営リスク委員会で行います。

各地域や事業部門では、生物多様性ガイドラインに基づき、個別の事業戦略や地域の自然環境を考慮してリスクを特定し、対応策を策定するリスクプロセスを回しています。経営リスク委員会は、リスクプロセスを継続的に改善するとともに、各地域や事業部門が特定したリスクをとりまとめ、経営がイニシアティブをもって対処すべきものに対応します。また、各事業・法人においては、有事に備え、事業継続計画（BCP）を策定し、経営リスク委員会は、その有効性を常に検証するための体制を整備し、リスクへの対応状況を定期的に監視・管理しています。

■ 指標と目標

分析精度を向上させた生物多様性に関する課題および、それと密接に関わっている気候変動、水や土壌、廃棄物、人権等の環境や社会課題それぞれが、効果的になるように課題解決に向けた取り組みが進められる指標と目標を設定していきます。

▶ 持続可能なカツオ漁業と資源利用を目指して（カツオ生態調査）

重点原材料に対する取り組み

ASV経営を支える持続可能な原材料調達

考え方

私たちの事業は強靭なフードシステム、すなわち豊かな地球環境と健全で活力のある社会に支えられた安定した食資源の上に成り立っています。一方で原材料の生産から加工までの全ての工程で温室効果ガスが排出され、プラスチック廃棄物やフードロスも発生するなど、環境や社会へのリスクがあります。森林破壊や泥炭地の開発、水資源や土壌の汚染が進むと、生態系が損なわれると共に食資源の維持も困難となります。また、動物由来の原材料を使用することから、アニマルウェルフェアの向上も欠かせません。さらに、サプライチェーンに関わる全ての人々の人権が侵害されることなく、そこで働く人々の労働安全衛生が守られることも必要不可欠です。私たちは調達におけるこれらの課題に対し、サプライチェーンに関わるステークホルダーの皆様と共に改善を図り、環境・社会にポジティブな影響を与えるサプライチェーンの構築に取り組んでいます。味の素グループは、事業活動で利用する原材料を網羅的に把握した上で、社内関連部門と社外有識者（専門家、NGO等）で分析し、農林資源、水産資源の領域で特に優先して取り組むべき重点原材料を特定しています。特定にあたっては、当該原材料への依存度、代替可否、地球環境の持続性への関わりの大きさ等の総合的視点で判断しています。重点原材料は、事業や地球環境等の状況の変化に即して毎年見直しを行っています。持続可能な調達の取り組みを進めることで、これらのリスクを緩和していきます。

重点原材料の特定

考え方

味の素グループは、事業活動で利用する原材料を網羅的に把握した上で、社内関連部門と社外有識者（専門家、NGO等）で分析し、農林資源、水産資源の領域で特に優先して取り組むべき重点原材料を特定しています。特定にあたっては、当該原材料への依存度、代替可否、地球環境の持続性への関わりの大きさ等の総合的視点で判断しています。重点原材料は、事業や地球環境等の状況の変化に即して毎年見直しを行っています。

味の素グループではパーム油、紙、コーヒー、大豆のガイドラインを定めて調達の方針および2030年までのコミットメントを社内外に示すとともに、認証を受けた原材料の調達や各種イニシアティブとの連携、独自のトレーサビリティの確立や監査等を進めてきました。2024年度はサトウキビと牛肉についても他の重点原材料と同様に方針を制定すると共に、SBTiが求める2025年末までのNo-Deforestation実現にもコミットし、今後も持続可能な調達を進めていく方針です。

▶ 味の素グループ パーム油の調達ガイドライン
▶ 味の素グループ 紙の調達ガイドライン
▶ 味の素グループ コーヒーの調達ガイドライン
▶ 味の素グループ 大豆の調達ガイドライン
▶ CDP Forests（英語のみ）
▶ P021

味の素グループにおける重点原材料

重点原材料		主な調達国・地域
農林資源	パーム油（加工食品や化成品の原料）	インドネシア、フィリピン、ベトナム、マレーシア、タイ、コロンビア、ブラジル、ペルー、パプアニューギニア
	紙（加工食品の容器包装や事務用紙に使用）	中国、インドネシア、カンボジア、フィリピン、ベトナム、マレーシア、タイ、バングラデシュ、EU、トルコ、西アフリカ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ウルグアイ、コロンビア、パラグアイ、ブラジル、ペルー、ボリビア、オーストラリア、ニュージーランド、パプアニューギニア
	サトウキビ	ブラジル、タイ、ベトナム、インドネシア、ペルー
	コーヒー豆	インドネシア、ベトナム、エチオピア、タンザニア、コロンビア、ブラジル、ホンジュラス
	牛肉（冷凍食品等の原料）	日本、中国、タイ、インド、EU、トルコ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ウルグアイ、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランド
	大豆（加工食品等の原料）	日本、中国、韓国、インドネシア、カンボジア、タイ、インド、EU、トルコ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランド

原材料に対する取り組み

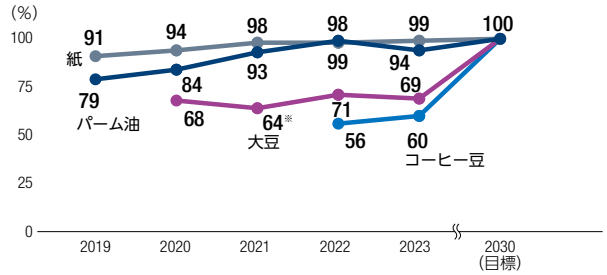
実績

持続的な原材料調達を行うためには、気候変動をはじめ、廃棄物、生物多様性、人権等多方面のリスクを低減する必要があり、それぞれの取り組みとの関わりを認識し、相互に効果的になるように取り組みを進めていくことが重要だと考えています。特定した重点原材料については、個別の調達ガイドラインを定め、調達状況の把握に努めると共に、トレーサビリティの確保を進めていきます。また、調達方針を満たす認証品についても、リスクを低減するとの考えから、優先して取り組みを進めています。また、味の素グループは積極的に国際イニシアティブや認証団体等の外部団体との連携を行っています。

▶ P021

持続可能な調達比率

●紙、パーム油、大豆、コーヒー豆



※ 国内事業向け調達分

- サトウキビ、牛肉：2030年度目標 100%

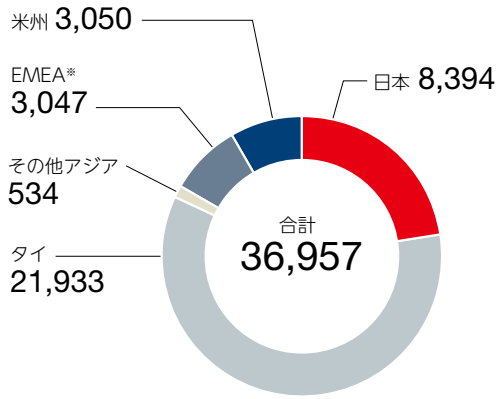
持続可能なパーム油の調達推進

実績

味の素グループは、「パーム油の調達ガイドライン」を設け、グループが調達するパーム油が満たすべき基準を規定しています。味の素グループがパーム油（パーム核油含む）を使用する製品は、カップスープ、即席麺、コーヒークリーマー等の加工食品や化成品等多岐にわたり、使用する地域も日本、東南アジア、欧州、南米にまたがっています。一部の製品では認証品の調達がより困難なパーム核油を使用していること、一部の地域では認証パーム油の供給が限られていることから、味の素グループではRSPOの認証品の購買に加えてトレーサビリティの確認を進めています。RSPO認証油の調達が困難な地域については、トレーサビリティの確認に取り組むことで、環境破壊が懸念されている地域での生産の有無の把握や、人権侵害等の問題が発生した場合の早期対応が可能となります。

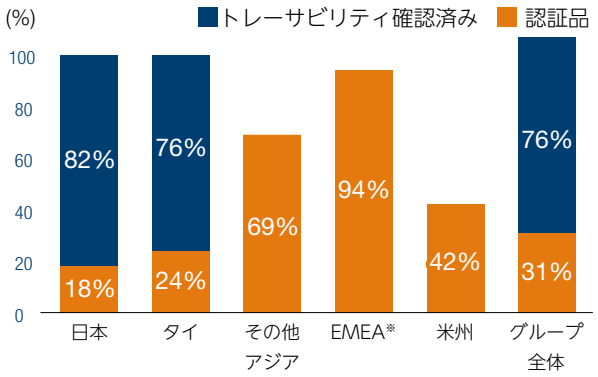
持続可能なパーム油の調達については、2020年度までに100%という目標を掲げていましたが、一部の地域・製品において認証品の調達が困難であったため、改めて2030年度までに100%という目標を設定し、引き続き取り組んでいます。またSBTiが求める2025年末までのNo-Deforestation実現にもコミットしました。2023年度の実績は認証あるいはトレーサビリティが確立したパーム油の比率は99%を維持しているものの、一部サプライヤーのRSPO認証消失やRSPO認証油の調達が困難な地域での使用量増加に伴い、RSPO認証油の調達実績は31%となりました。2024年度以降は認証・トレーサビリティが確立できていない用途および地域のパーム油について重点的にトレーサビリティ確立を進める予定であり、No-Deforestationおよび持続可能な調達実現の目標達成に向けて取り組みをさらに拡大していきます。

2023年度 パーム油調達量（トン）



※ Europe, the Middle East and Africa

2023年度 持続可能なパーム油の調達比率



※ Europe, the Middle East and Africa

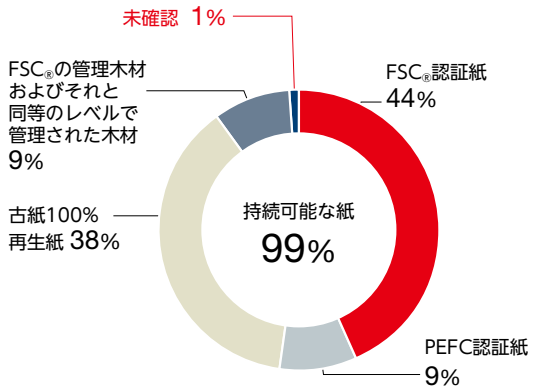
持続可能な原材料調達

持続可能な紙の調達推進

実績

味の素グループは、「紙の調達ガイドライン」を設け、グループが調達する紙が満たすべき基準を規定しています。その中で、保護価値の高い地域の森林破壊に関与せず、かつ原木生産地の法令および国際的な人権基準を守り、適切な手続きで生産する事業者から調達した紙を「持続可能」としています。持続可能な紙には、FSC®等の認証紙だけでなく、再生紙、FSC®管理木材由来の紙も含まれます。持続可能な紙の調達については、2020年度までに100%という目標を掲げていましたが、一部地域で認証紙および再生紙の普及が進まず目標達成が困難であったことから、改めて2030年度までに100%を達成する目標を設定し、引き続き取り組んでいます。2023年度の容器包装における持続可能な紙の使用率は99%でした。

2023年度 持続可能な紙の調達比率



持続可能なサトウキビの調達推進

実績

味の素グループは発酵原料としてサトウキビ、テンサイ、キャッサバ、トウモロコシなど多くの種類の作物から取れる糖質を発酵原料として使用していますが、特に優先的に取り組む原料としてサトウキビを選定しています。2023年度は前年度から引き続きTNFDのLEAPアプローチに基づいたリスクアセスメントの一環としてのMSG原料の調査を継続し、味の素グループのサトウキビへの依存や影響、リスクと機会の状況を予備的に整理しました。2024年度以降は調達ガイドラインを制定すると共に、このLEAPアプローチに基づいたリスクアセスメントを掘り下げ、リスクと機会を整理します。また気候変動のスコープ3の取り組みなど他の課題への対処と連携して、生産者やサプライヤーと協働で持続可能なサトウキビの調達に向けた活動を展開する予定です。

持続可能なコーヒー豆の調達推進

実績

コーヒー豆の生産は生物多様性が豊かな地域で行われています。そして、その多くを小農家に依存しています。そのためコーヒー豆の調達にあたっては、地球環境への配慮に加え、生産者のより安全で安心な労働環境実現、農業生産性向上への取り組みも重要であると認識しています。

味の素グループは、4C認証システムに適合する農園で生産されたコーヒー豆の調達を通じて、コーヒー豆の生産と流通における持続可能性の促進に取り組んでいます。2023年4月にコーヒーの調達ガイドラインを整備し、調達方針ならびにKPIを設定しました。味の素AGF（株）の全購入豆のうち、4C適合農園で生産されたコーヒー豆の調達率は2023年度60%でした。2020年8月に発売したスティックコーヒーのパッケージにアジアで初めて4C認証ロゴマークを導入したことを皮切りに、2024年3月現在38品に4C認証ロゴマークを表示しており、持続可能なコーヒー豆の調達に関わるエシカル消費促進に取り組んでいます。また、味の素グループはアミノ酸を発酵生産した際の副生物（コプロ）を原料とした高付加価値肥料をコーヒー栽培に活用するため各コーヒー豆産地で試験を継続しており、育成したコーヒー豆を購入・製品化するサイクルの実現を目指しています。特に、ベトナム、ブラジルではコプロ肥料「AJIFOL®」による農園の支援を継続し、コロンビアでは内戦で土地を追われた農園の生活再建をサポートして商品価値の向上、生産者支援に取り組んでいます。

■ ベトナム

ダックラック省クロンナン／エアレオ地区、ザライ省ハムロン／ダクドア地区での高付加価値肥料の散布支援を拡大、継続し、収穫物の単収率や完熟度への影響（糖度、赤実率、サイズ）の検証を行っています。

■ ブラジル

コプロ肥料「AJIFOL®」の提供を通じて支援先のコーヒー豆の製品化を行いました。また、収穫物の単収率や完熟度への影響（糖度、赤実率、サイズ）の検証を行っています。

持続可能な牛肉の調達推進

考え方

味の素グループは、2030年度までに持続可能な牛肉の調達比率100%を目指して、トレーサビリティ確保等の具体的な取り組みについて検討しています。2021年度に実施した網羅的なアセスメントにおいて、牛肉はブラジルやオーストラリアがリスクの高い地域として特定しています。2024年度は味の素グループとしての基準および目標を明確化したガイドラインを制定し重点的に取り組む法人と共に、サプライヤーのエンゲージメントを行い、牛肉のサプライチェーン可視化等の取り組みを開始しています。

▶ P086

持続可能な大豆の調達推進

実績

味の素グループは、2030年度までに持続可能な大豆の調達比率100%を目指して、認証品の購買やトレーサビリティ確保等の具体的な取り組みを進めています。日本国内の味の素グループの米国大豆持続可能性保証プロトコルに則った大豆および大豆油の使用率は、2023年度に69%となった一方で、残りの大豆製品は森林破壊等のリスクが高いとされる南米産や原産国が不明なものが含まれています。2024年度は引き続きサプライヤーのエンゲージメントを行い、重点的に取り組む法人と共に大豆の調達ガイドラインに基づいた大豆調達を実現に取り組みます。

持続可能な水産資源のモニタリング

実績

味の素グループでは、国内の主力製品である風味調味料「ほんだし®」の原料としてカツオを使用しています。資源の保全と持続可能な調達のため、2009年より日本の国立研究開発法人水産研究・教育機構国際水産資源研究所と共同で南西諸島でのカツオの標識放流調査に取り組んでいます。2020年度および2021年度はコロナウイルス感染拡大の影響から、従来カツオ調査を行ってきた台湾や沖縄県の離島への渡航が困難となり、調査を行えませんでしたが、2022年度からはこれまでの調査でカツオが回遊することが確認されている奄美大島周辺の海域からのカツオの標識放流調査を再開しました。2023年度は鹿児島県枕崎市沖での放流調査を2回実施し、九州南部におけるカツオ回遊ルートのデータ蓄積およびカツオの分布に対する黒潮の蛇行や海水温上昇の影響について調査しました。2024年度以降も同海域およびその周辺での調査を継続する予定です。

▶ WCPFC（英語のみ）

アニマルウェルフェア

アニマルウェルフェアに関するポリシーと取り組み

考え方

味の素グループは、事業・製品展開において動物との関わりがあり、畜肉、卵、エキス等の動物由来の原料が欠かせません。味の素グループでは、2018年に制定した「動物との共生に関するグループポリシー」においてアニマルウェルフェアの概念に沿った調達の考え方を示し、日本国内の全ての一次サプライヤーに対して、取引開始時に同ポリシーを共有しています。また、より時代や社会の要請に柔軟に応えられるよう、アニマルウェルフェア分野の有識者との対話や畜産に関わるステークホルダーとの意見交換を行い、これらを踏まえて、2021年に上述のグループポリシーを「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」と改称の上、より具体的な内容へと刷新し、日本国内の全ての一次サプライヤーに共有しました。

「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」では、5つの取り組み等の推進を謳っています。そのうち「畜産原料の有効活用・代替に向けた技術開発」については、当社グループが培ってきた「おいしさ設計技術®」と、「先端・バイオファイン技術」という当社ならではの強みを活かし、おいしさを損なうことなく畜産原料の使用比率を低減する技術・素材・製品の開発や、動物性たんぱく質を代替する技術・素材の開発を継続的に行っています。

▶ アニマルウェルフェアに関するグループポリシー

継続的なエンゲージメント

実績

2020年に開催したアニマルウェルフェア・ラウンドテーブルおよびワーキンググループに参加いただいた有識者、生産者、NPO・NGOと、その後も継続的にエンゲージメントを実施しています。

■ 有識者

アニマルウェルフェアの潮流や行政等の動向について、不定期に開催される有識者との会議や業界団体の集まりに参加し、情報収集を行っています。

■ 生産者

生産者へ採卵鶏飼養に関する現状や課題をヒアリングすると共に、一部の生産現場へ訪問し、ケージ飼い・ケージフリーに関する現状と課題、およびアニマルウェルフェアに関する意見交換を行っています。

昨今、エシカル消費の観点からアニマルウェルフェアに対応した商品購入の意向が高まっていることを受け、生活者のニーズに応えるべく、平飼い卵の生産者を訪問し、協力のもと、製品開発・発売を行いました。

■ NPO・NGO

国内外の複数のNPO・NPOと、年数回のエンゲージメントを実施しています。グローバルの最新動向、および当社のアニマルウェルフェアの取り組みの現状や課題について共有する機会となっています。

鶏卵の調達に関する考え方

考え方

味の素（株）は、鶏卵の調達において、「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」に基づき、「鶏卵の調達に関する考え方」を掲げ、鶏卵に関わるステークホルダーと連携して、品質の安全・安心を確認しながら、安定的で持続可能な調達を推進しています。地域によって課題が異なることから、実情に合った整理を行っていきます。欧州では使用する全ての卵をケージフリー卵に切り替えることを目指します。

▶ 鶏卵の調達に関する考え方

動物実験の最小化に向けた取り組み

実績

味の素グループでは、2021年4月に「動物実験最小化にむけての考え方」を公表し、法規制や国・行政からの要請がある場合を除き、調味料、加工食品、冷凍食品、飲料の製品では、動物実験を実施しないことを明文化しています。動物実験の最小化に向けた取り組みにより、動物実験の代替技術開発や代替法の採用を進めています。

▶ 動物実験最小化にむけての考え方とその取り組み

生産工程での水資源の保全

考え方

世界の人口増加に伴い水の需要増が見込まれる一方で、地球上の淡水は偏在している課題があります。水資源の枯渇は、生産に使用する水そのものだけでなく、原材料の調達にも影響を及ぼします。また、渇水や洪水は、生産停滞のリスクとなります。

味の素グループは、長年にわたり継続してきた生産における水使用量・排出量削減をさらに深化させると共に、サプライチェーンに渡って持続的に水を利用できる環境の創出に貢献します。さらに、排水の法律基準を上回るグループ内統一基準を設け、水質における環境負荷にも配慮した取り組みを行っていきます。

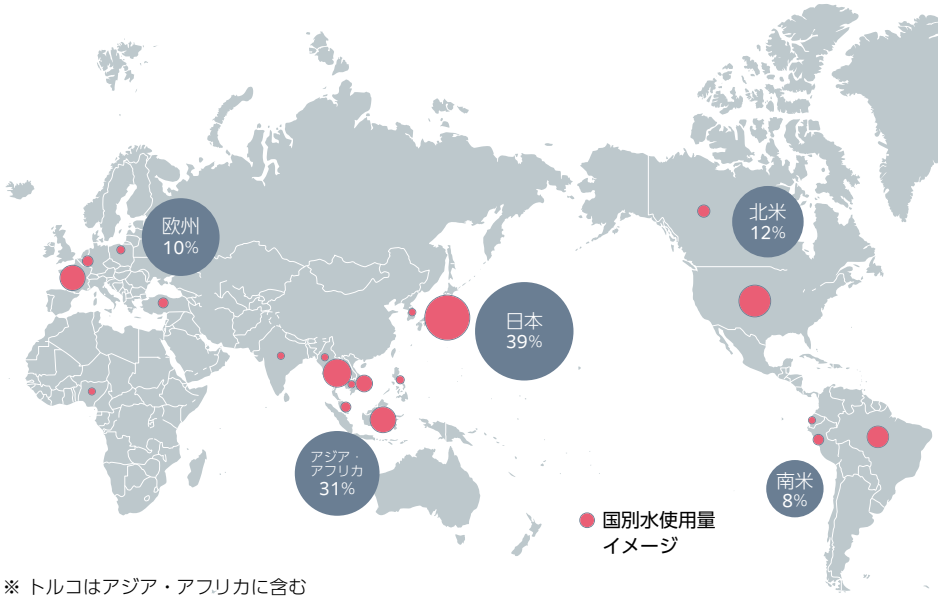
実績

味の素グループの水使用量は、2023年度において58,358千kℓで、日本、タイ、米国等上位5ヵ国で全体のおよそ85%を占めています。水ストレスの高い地域※1で取水された水の割合は、1%未満です。味の素グループは、2030年度までに水使用量対生産量原単位を2005年度比で80%削減することを目標としています。水使用量対生産量原単位では、約79%の削減となり、年度目標を達成しました。排水における懸濁物質の代表的な指標としてBOD（生物化学的酸素要求量）と窒素がありますが、2023年度の総BOD排出量は210トン、総窒素分排出量は303トンでした。2024年度以降は味の素グループの中でも水使用量と対生産量の水使用原単位の大きい川崎事業所、東海事業所、九州事業所にフォーカスして生産工程での水使用量の削減を進めます。また、水資源の保全に関する課題は、気候変動、土壌や生物多様性、廃棄物、人権等の環境や社会課題とも密接に関わっているため、相互が効果的になるように課題解決に向けた取り組みを進めていきます。

※1 味の素グループにおいてはペルーのみ該当

▶ P049
▶ 環境データ 水資源の保全
▶ CDP Water Security（英語のみ）

水使用量の地域分布（2023年度）



58,358 千kℓ
水使用量

TOP 5ヵ国水使用量／構成比

🇯🇵	23,577	40%
🇹🇭	9,175	16%
🇺🇸	6,494	11%
🇮🇩	6,058	10%
🇫🇷	4,748	8%

単位：千kℓ

※ トルコはアジア・アフリカに含む

水使用量対生産量原単位削減率

(%)

	2023年度		2025年度	2030年度
	目標	実績	目標	目標
水使用量対生産量原単位削減率（対2005年度）	79	79	79	80

水使用量・原単位の推移

（千kℓ）

	2005年度（基準年）	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
総取水量※1	221,863	66,926	64,406	59,979	60,039	58,358
地表水（淡水）	180,363	19,630	17,004	17,259	17,890	17,520
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水（淡水、再生可能）	0	14,366	13,041	13,769	13,369	12,507
地下水（淡水、再生不可能）	—	0	0	0	0	0
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水（含む工業用水）	41,500	32,930	34,361	28,950	28,781	28,332
使用量原単位（製品1t当たり原単位）	123	27	27	25	26	26
水使用量原単位削減率（対2005年度）	—	78%	78%	79%	79%	79%
参考値 生産量（千t）※2	1,800	2,512	2,423	2,360	2,354	2,265
総排水量※1	201,300	52,342	51,564	48,034	46,353	45,735
河川、湖沼に放流（当社にて処理）	47,000	24,297	24,088	20,490	19,655	19,048
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0	0
第三者処理（市営下水道ほか）	10,300	11,291	11,139	11,360	11,245	11,049
リサイクル・リユースした水量（間接冷却水の河川への排水量）	144,000	16,754	16,338	16,184	15,453	15,638
リサイクル・リユースした水量割合	65%	25%	25%	27%	26%	27%
総消費水量	20,563	14,584	12,842	11,945	13,685	12,623

総BOD排出量（t）	550	283	284	263	269	210
総窒素分排出量（t）	3,200	506	583	430	327	303

※1 取水量は、各国・地域の法律に則って計量・請求された量あるいはポンプ電力・配管線速により量換算。排水の量・質は、各国・地域の法律に則って計量された値を集計
※2 集計の都合上、他の環境データの生産量とは異なります

水ストレスの高い地域（ペルー）の水使用量・原単位の推移

（千kℓ）

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
総取水量※	521	481	496	535	491
地表水（淡水）	0	0	0	0	0
半塩水、海水	0	0	0	0	0
地下水（淡水、再生可能）	518	480	494	533	488
地下水（淡水、再生不可能）	0	0	0	0	0
プロセス水	0	0	0	0	0
市営水道水（含む工業用水）	3	1	2	2	3
使用量原単位（製品1t当たり原単位）	13	13	11	11	10
水使用量原単位削減率（対2005年度）	22%	23%	37%	32%	43%
参考値 生産量（千t）	40	37	46	47	51
総排水量※	220	198	214	213	233
河川、湖沼に放流（当社にて処理）	211	188	207	207	210
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0
第三者処理（市営下水道ほか）	10	10	7	6	7
リサイクル・リユースした水量（間接冷却水の河川への排水量）	0	0	0	0	15
リサイクル・リユースした水量割合	0%	0%	0%	0%	3%
総消費水量	301	283	282	322	259

※ 取水量は、各国・地域の法律に則って計量・請求された量あるいはポンプ電力・配管線速により量換算。排水の量・質は、各国・地域の法律に則って計量された値を集計

社会

人財マネジメント
人財と組織のマネジメント ―― P095

労働安全衛生
労働安全衛生 ―― P105

人権
人権の尊重 ―― P108

サプライチェーンマネジメント
責任あるサプライチェーンマネジメント ―― P117

地域コミュニティとの関係
地域の発展への貢献 ―― P120

アクセシビリティ
製品の入手可能性・容易性の向上 ―― P121
適切なコミュニケーションと情報発信 ―― P122

製品安全
品質マネジメント ―― P123

人財と組織のマネジメント

考え方

味の素グループは志（パーパス）を実現するために、4つの無形資産（技術・人財・顧客・組織）をさらに蓄積し成長させることが重要だと考えています。特に、技術資産と顧客資産をマッチングさせイノベーションを生み出す人財資産が重要であるため、人財領域における取り組みを加速しています。

人財領域における主たる課題を解決するため、“つなげる”というコンセプトのもと、グローバルで“志”、“多様性”、“挑戦”の観点で施策を展開することでイノベーションの共創を図り、人財資産を強化します（人財投資額（X※）：2023年度約100億円／2023-2030年累計1,000億円以上）。また、従業員の“Well-being”は人財資産の強化を支える基盤と考え、健康増進や資産形成等、広い観点で従業員のWell-being向上にも取り組みます。これらの取り組みの結果は人財資産の強化のみならず、組織資産としても蓄積され、技術資産および顧客資産を支える大きな土台となり、4つの無形資産全てのさらなる強化にもつながると考えています。

※X 機会投資含む金額

人財領域における主たる課題・さらに強化すべき点

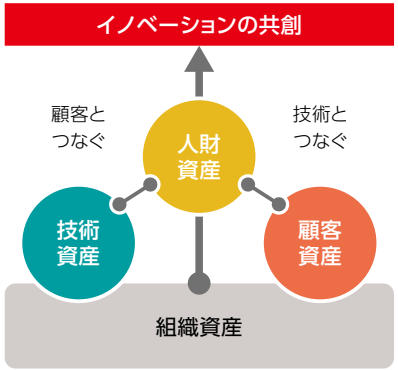
- 味の素グループ全体で共有する価値観や志のさらなる浸透
- 食品とバイオ＆ファインケミカル、地域、ジェンダー、キャリア等を融合するダイバーシティ・エクイティ＆インクルージョンの考え方のもと、クロスセクショナルチームで取り組み、イノベーションを共創する力の強化
- 創業以来、大切にしている価値観の一つである開拓者精神（新しい事業、新市場の開拓に常に挑戦し続ける精神）の再活性化
- 全ての基盤としての従業員の健康的な身体と精神のさらなる促進

4つの“つなげる”戦略

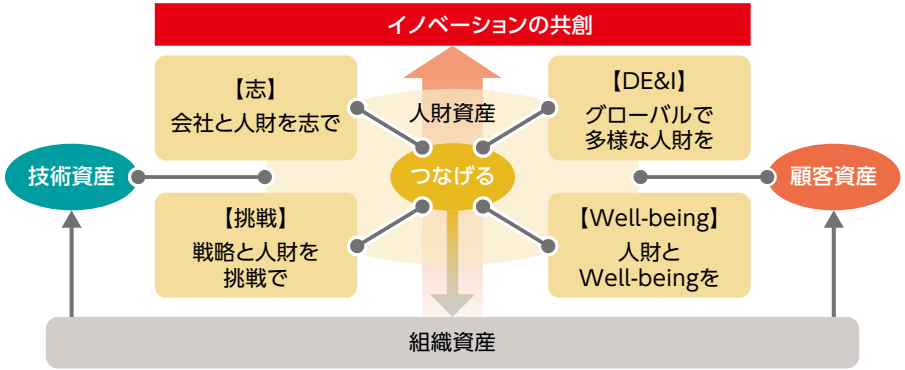
志	味の素グループは、会社の志に共感した社内外の仲間が集い、各人が知と経験を活かして挑戦に臨める環境があることがASV創出に必要と考えています。最重要基盤として、多様な人財が同じ方向を向けるよう、ASVマネジメントサイクルをさらに加速し、会社と人財を志で“つなげる”ことを目指します。
挑戦	味の素グループは、ASV実現には特定の従業員のみならず、従業員一人ひとりのちょっとした挑戦も積み上げることが重要と考えています。挑戦を支える各種制度構築と共に失敗から学ぶ文化の醸成を図り、事業戦略と従業員を挑戦で“つなげる”ことを目指します。
DE&I	味の素グループは、ASV実現に向けたイノベーションを共創するには積極的に多様な人財を社内外から求め、その多様性（属性・知・経験等）を公平に受け入れ、活用することが必要と考えています。グローバルで点在する多様な人財を戦略的に“つなげる”ことを目指します。
Well-being	味の素グループは、各個人や家族の健康・精神・財務面等での豊かさは全ての生活の基盤であり、ASV実現を支える上で必要不可欠と考えています。働き方、職場環境、健康経営、資産形成支援等のさらなる施策の拡充や改善を通じ、Well-beingと従業員を“つなげる”ことを目指します。

▶ ASVレポート2024（統合報告書）P70-77

4つの無形資産



人財戦略の基本コンセプト



グローバル人財マネジメントシステム

体制

味の素グループは各国・地域の多様な人財を横断的に育成・登用し、人財の適所適財を実現するための基盤として、グローバル人財マネジメントシステムを導入しています。本システムは基幹ポストと基幹人財を可視化する仕組み（ポジションマネジメント×タレントマネジメント）から構成されています。

ポジションマネジメント（適所） 事業戦略の実現のために組織に必要な職務を明確化する。それぞれの職務の要件とその職務を担うために必要な人財の要件を決定する。	
等級制度	職務グレードに基づく等級制度
評価制度	「味の素グループWay」等に基づく年度ごとの目標を年度初め、ならびに異動後に設定 上位者との日々のコミュニケーションによる継続的なフィードバックを通じて、期末の業績結果や評価のみならず、プロセスを重視した目標や効果的なパフォーマンスへの障壁についても年間を通して相互に確認 組織長・管理職は360度フィードバックによるコンピテンシー課題の見える化を踏まえた目標設定、マネジメント職位はチームベースの業績評価を含む個人業績評価を年間通じて継続的に実施
報酬制度	グローバル報酬ポリシーを制定 報酬プログラムは各国・地域の法令を順守 職務・業績に対する報酬 各国・地域の報酬市場水準に基づき競争力のある水準

タレントマネジメント（適財） 人財の発掘、育成を促進するために、上記職務・人財要件に照らし、適所に適財を任用、登用する。優秀人財の早期登用を実現する。	
人財委員会	経営会議メンバーで構成 グローバルでの重要ポジションのサクセッションプラン作成、さらに先を見据えた次世代リーダー層の人財プール等を議論 3本部および4地域本部に人財会議を設置し本委員会と連動
サクセッションプラン	地域本部・各社・部門ごとのキーポジションについて策定
育成プラン	キータレントについてのプラン策定

人財キャリアマネジメント基盤

味の素グループでは、従業員と会社の共成長を促進するために、職場環境、人事制度、育成プログラム等を整備し、定期的な人事考査を行いながら、従業員の自律的な成長を支援しています。

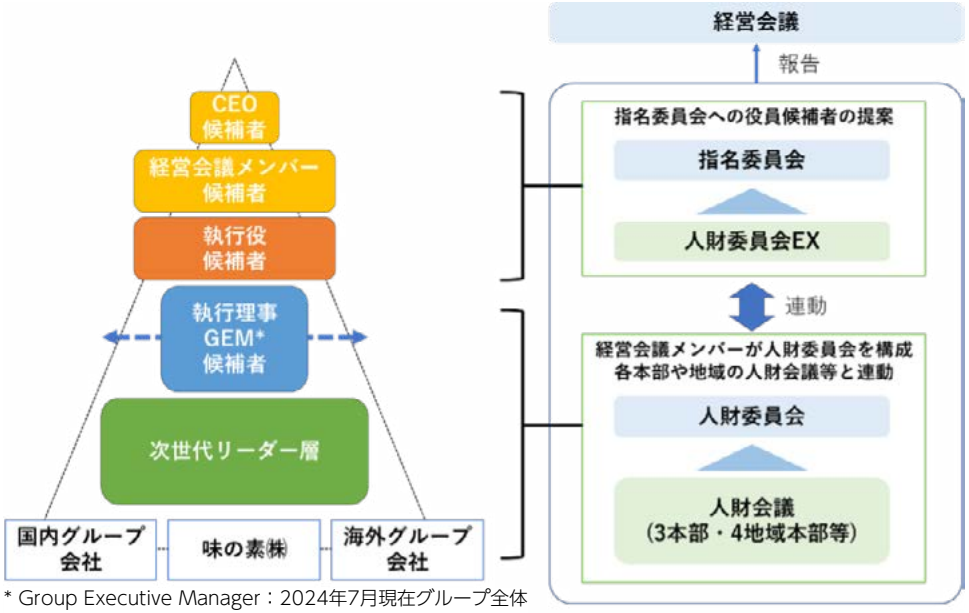
味の素（株）では各従業員の志の実現や挑戦を支援すべく、1 on 1での対話を大切にしています。特に自身のキャリア実現に向けて、上司と毎年キャリア面談やフィードバック面談（各１時間程度）を1980年代から実施しており、1 on 1での対話は当社の人財育成の基盤となっています（対話の質の向上に向けて、味の素（株）では全管理職に対するコーチング研修を2023年度実施）。また、「人財キャリアマネジメント基盤」を構築し、その要となる統合人財システムを運用して、システム上で管理職向け360度フィードバックの実施や人財に関するデータや施策等を一つに統合しています。当該システムでは、職務・組織情報のほか、各従業員の有する専門性、社内外での経験等のプロフィールを全従業員に公開し、容易に検索できるようにしています。対話と総合人財システムの組み合わせを通じ、多様なスキルや経験を活かした最適な人財配置を効率的に行うと共に、従業員の自律的なキャリア形成とエンゲージメント向上を促しています。

人財マネジメント体制

グローバル人財マネジメントシステムや人財資産の強化に関わる各種施策等の円滑な運営を目的に、経営会議の下部機構として人財委員会を設置しています。人財委員会は最高経営責任者を委員長とし、経営会議メンバーで構成されています。2023年度は分科会等も含めて、全12回の議論を行っています。人財パイプラインの構築という観点では、指名委員会との連動も踏まえたグローバルでの重要ポジションのサクセッションプラン作成※、さらに先を見据えた次世代リーダー層の人財プールを形成、戦略的な育成や登用を強化しています。

将来にわたり当社グループの戦略をリードする経営人財を育成するために「Ajinomoto Group Academy」を実施しています。執行役候補者向けのエグゼクティブコーチング（EC）、執行理事・GEM候補者向けのGlobal Leaders Seminar（GLS）、次世代リーダー層向けのFuture Leaders Seminar（FLS）、さらに、地域本部ごとに次世代リーダー層を育てるRegional Leadership Seminarを実施しています。経営者として必要と考える味の素グループのロードマップやPhilosophyを深く理解し、将来にわたり当社グループの戦略をリードする経営人財の育成、将来のグループ経営層の後継者育成計画との連動性を高め、人財パイプラインの充実につなげること、グローバルな視点をもった多様な人財を安定的に育み、当社グループのリーダーとして必要なマインドセット・スキルの醸成を階層別に教育しています。2018年から2023年度の間のEC、GLS、FLSの受講者は延べ245人（うち124人が外国籍）となり、2024年4月時点で受講者の中から13人（うち2人が外国籍）が役員に就任しています。

※ 2023年度実績：執行役含む約135のグローバルでの重要ポジションの内、約85%のポジションで後継者候補選出を実施。今後、数年間で対象ポジションのさらなる拡大、および主要国内外グループ関係会社ごとのサクセッションプラン作成等を通じ、グループ全体で多様な人財のパイプライン形成を加速していきます



* Group Executive Manager：2024年7月現在グループ全体で約110ポジション

志の醸成と共感への取り組み

味の素グループは志（パーパス）の実現に向けたマネジメントサイクルを構築しています。そして、各取り組みの結果として現れる従業員エンゲージメントを企業価値を高める重要な要素と位置付けて、従業員エンゲージメントスコア（ASV実現プロセスのスコア）をモニタリングしています（実績：2023年度76%、目標：2025年度80%／2030年度85%）。また、毎年「エンゲージメントサーベイ」の結果と業績との相関分析を実施しています。過去5回の結果より、「志への共感」「顧客志向」「生産性向上」「公正な評価」が一人当たりの売上高・事業利益に相関することを確認しています。志の醸成と共感の促進、各取り組みの結果として現れるエンゲージメント向上に向けた取り組みを組織的に推進しています。

人財マネジメント

味の素グループは従業員一人ひとりの課題解決力を高める能力開発、そして自身の志について共感を得る取り組み等も強化しています。中でも栄養、環境、デジタルに関するリテラシー向上を継続実施しています。実績は次表の通りです。

従業員エンゲージメント向上に向けた取り組みと実績

取り組み	2023年度の実績
1. CEOとの対話	国内外グループ会社で計55回実施
2. 事業・コーポレート本部長との対話	国内外グループ会社で計82回実施
3. 組織目標・個人目標の設定	各組織で実施
4. 個人目標発表会	味の素(株)＋国内外グループ会社31社（前年＋1）で開催。工夫した事例をお互いに共有するなど、各組織が自走して改善
5. ベストプラクティス共有	従業員によるASV関連投稿 820件
6. ASVアワード	第8回アワードで9件表彰。従業員投票延べ 15,342票
7. エンゲージメントサーベイでモニタリング	従業員エンゲージメントスコア 76%（前年比+1ポイント） ※2023年度よりASV実現プロセスのカテゴリー平均値へ変更
8. 抽出した課題を次年度計画へ反映	各組織で実施

従業員一人当たり年間教育研修費用および平均研修時間（味の素（株））

	2021年度	2022年度	2023年度
教育研修関連費用 合計（千円）	249	236	236
人財システム・エンゲージメントサーベイ関連費用（千円）	105	58	49
DE&I関連費用（千円）	18	16	18
その他教育研修費用（千円）	126	162	169
平均研修時間※（時間）	40	76	66

※ 研修時間は研修に係る延べ時間/従業員で計算しています（2021年度から実施）。また、事業や業務に係る各組織主導で実施する研修やトレーニング等の中には集計していないものもあります

栄養・環境・人権リテラシー研修

味の素グループは、2021年からサステナビリティに関するリテラシー向上に取り組んでおり、栄養教育と併せてグループ全従業員に向けたサステナビリティの観点での環境・人権に関する教育を推進しています。世界を取り巻くサステナビリティ課題と味の素グループの事業とのつながりや当社グループの取り組みについて各従業員の理解・納得、共感・共鳴を促進し、ASV自分ごと化と事業を通じた社会価値と経済価値の共創の実現につなげていきます。2023年度の実績は下表の通りです。

▶ P040-041

（人）

	2021年度	2022年度	2023年度	2025年度（目標）
栄養リテラシー研修	累計 26,145	累計 56,316	累計 88,365	累計 10万
環境リテラシー研修	2,765	累計 8,850	累計18,402	–
人権リテラシー研修	–	–	3月末より開始(日本)	–

ビジネスDX人財育成プログラムの各年度の認定者数および従業員比率（味の素（株））

味の素（株）はDXを実践するのは一人ひとりの従業員という考えから、2020年度にDX人財の育成を開始しました。特に「ビジネスDX人財」では、初級・中級・上級の教育プログラムを提供し、2020-2023年度の間に延べ2,745人が認定を取得しました。国内外のグループ会社においても順次、育成カリキュラムの導入準備・開設を進めています。

	2020年度		2021年度		2022年度		2023年度		2020－2023年度累計	
	認定者数	従業員比率	認定者数	従業員比率	認定者数	従業員比率	認定者数	従業員比率	認定者数	従業員比率
初級	743	23.3%	854	26.8%	430	13.5%	236	7.4%	2,263	71.1%
中級	51	1.6%	192	6.0%	115	3.6%	57	1.8%	415	13.0%
上級	9	0.3%	16	0.5%	26	0.8%	16	0.5%	67	2.1%
計(延べ※)	803	25.2%	1,062	33.3%	571	17.9%	309	9.7%	2,745	86.2%

※ 複数のコースを受講している従業員もいるため

ASV実現プロセスの可視化による成果創出

味の素グループは、エンゲージメントサーベイを実施し、課題把握、改善に向けたアクションを行い、PDCAサイクルを回しています。ASV実現までのプロセス（個人と組織の両面から成果創出までのプロセス）を整理し、エンゲージメントサーベイの複数の設問から構成される「ASV実現プロセス」に関するインデックスをモニタリングしています。

エンゲージメントサーベイ スコア（「ASV実現プロセス」）

	2021年度実績	2022年度実績	2023年度実績	2025年度目標	2030年度目標
（旧）ASV自分ごと化	61%	62%	-	-	-
（新）ASV実現プロセス※	-	75%	76%	80%	85%～

※2022年度より設問ならびにインデックスの構成を見直し

ダイバーシティ・エクイティ＆インクルージョン（DE&I）への取り組み

味の素グループは、ダイバーシティ＆インクルージョン（D&I）という考え方から、ダイバーシティ・エクイティ＆インクルージョン（以下DE&I）へと進化させました。このメッセージは社長の藤江から社内広報で発信されました。味の素グループにおけるエクイティ、すなわち公平性とは個々のニーズや状況に適した環境を会社が提供し、従業員が等しく権利や機会を受けられるようにすることと定義しています。その結果、性別、年齢、国籍、障がいの有無、経験等によらず、従業員一人ひとりが互いに尊重し合い活躍する会社となり、社内外の多様な「個人」が集い、「組織」が多様な個の強みを活かして共成長し、未来に向けた継続的なイノベーションを創出し、2030ロードマップで掲げた志に向かって着実に歩みを進めることを目指しています。

ダイバーシティの状況について、リーダーシップ層※1については2030年度までに多様性※2を持った人財の構成比30%を目指します。ジェンダーダイバーシティという観点で日本は他地域に比べて相対的に女性管理職比率が低いことから、味の素（株）では、2030年度までに取締役とライン責任者（組織長、グループ長）の女性比率をそれぞれ30%に引き上げることを目標とし、女性人財のパイプライン強化策を推進するための施策として「AjiPanna Academy（アジパンナ・アカデミー）」を実施しています。また、高度な専門性や新規事業立ち上げの知見等を有するキャリア採用者の拡大を目指しています。さらに、2023年度にグループ内の国境を超えた異動を定めた国際間異動ガイドライン（International Assignment Guideline）を大刷新し、国境を越えたグループ内法人間での人財交流を促進しています。2023年3月時点での国際間異動者数は291人であり内22人が日本以外の国から他国への異動者です。2024年度以降、より一層国際間異動を強化していきます。

※1 リーダーシップ層：執行役および事業部長や組織長、それに準ずる重要なポジション
※2 多様性：ジェンダー・国籍・所属籍等

リーダーシップ層の多様性比率

	2022年6月末	2023年6月末	2024年6月末	2025年度目標	2030年度目標
多様性比率※3	16 %	17 %	21%	25 %	30 %

※3 リーダーシップ層のうち、多様性の因子を一つ以上保有する人数の割合

人財マネジメント

年間採用者の内、キャリア採用の占める比率（味の素（株））

	2021年度実績	2022年度実績	2023年度実績	2024年計画
キャリア採用者の構成比	35%	40%	47%	50%以上

女性取締役比率（味の素（株））

	2022年6月末	2023年6月末	2024年6月末	2030年度目標
女性取締役比率	36%	27%	36%	30%

女性ライン責任者比率（味の素（株））

	2021年度実績	2022年度実績	2023年度実績	2030年度目標
女性ライン責任者比率	11%	11%	11%	30%

女性管理職比率

	2021年度	2022年度	2023年度	2030年度目標
グループ総数	27%	27%	29%	40%
日本	11%	12%	13%	-
アジア	38%	38%	39%	-
EMEA	33%	36%	36%	-
米州	35%	35%	38%	-
＜参考：味の素（株）＞※1	12%（12%）	13%（15%）	14% (18%)	30%

※1（ ）内は女性初級管理職比率

経営役員の現地化比率（人）

	2021年度実績	2022年度実績	2023年度実績
海外グループ会社役員総数	193※2	200※2	192
現地役員数	112※2	121※2	123
現地化比率	58%※2	61%※2	64%

※2 集計見直しのため修正

ダイバーシティ・エクイティ＆インクルージョン（DE&I）推進体制

体制

味の素（株）は、多様な人財の登用を推進するため、最高経営責任者を委員長とする人財委員会、および各本部長や地域本部長を議長とする3本部・4地域本部の人財会議を設置しています。本委員会および会議にて、中長期視点での多様な人財の登用計画策定およびキャリア形成に向けた具体的な支援の検討と実行を行っています。女性のキャリア支援という点では、当社は30% Club※ Japan にメンバーとして参画し、企業間での連携施策を実施しています。また、従業員一人ひとりが自分らしく能力を発揮できるよう、ダイバーシティ・人財担当役員とともに人事部門内に設置したDE&I推進チームが中心となり、主要な部門・グループ会社の担当窓口と共に、以下の取り組みの企画および運営を横断的に行っています。

※ 2010年に英国で創設された、取締役会を含む企業の重要意思決定機関に占める女性割合の向上を目的とした企業トップ等による世界的キャンペーン

- 組織風土づくり：アンコンシャス・バイアス研修、DE&Iランチセミナーの企画開催、DE&Iに関するeラーニングの企画開催、社内外広報活動実施
- 人権の尊重：国内グループ会社を含むハラスメント対応担当者に対する研修企画と実施、ハラスメントに関する全従業員向け研修、ハラスメントの相談から再発防止策策定までのプロセスの確立（懲戒時は社内公表）
- 多様な人財の活躍：性的マイノリティ支援の制度・施策推進、国内グループ会社における専用相談窓口設置および担当者研修の実施・担当者間座談会開催、障がい者の働きやすい環境づくり（年1度の当事者アンケート実施）、障がいのある社員と社長の対話、障害者職業生活相談員の対象事業所配置、障がい者本人と受け入れ部署向けのガイドブック作成、特例子会社味の素みらい（株）の働きがい向上のためのメンタープログラム実施等、障がい者新卒およびキャリア採用の促進
- キャリアをつなぐ環境の整備：「どこでもキャリア制度」、WLB休職（転勤帯同休職、不妊治療休職）、事業所内保育所および授乳室の設置

なお、国内グループ会社でも下記のような取り組みが2023年度から新たに進んでいます。

・味の素ファインテクノ社：キャリアフェスティバルを開催し、その中で女性社員の座談会を開催
・味の素デジタルビジネスパートナー社：障がい者雇用促進プロジェクト「MiRaIプロジェクト」が社長直下に設置され、2023年4月より月2回～3回の定例会を開催し、手上げで集まったメンバーと特例子会社の味の素みらい社にて協働を検討中

ダイバーシティ・エクイティ＆インクルージョン（DE&I）推進実績

実績

味の素（株）は、女性人財への機会提供および従業員が自律的に強みを活かしたキャリアを考え、上位職への挑戦意欲を高めるための育成サポート施策「AjiPanna Academy（アジパンナ・アカデミー）」を2020年度より実施しています。キャリアワークショップ、ビジネススキル研修、メンタープログラムを通じた多面的な成長支援は、女性人財の成長マインド、女性人財を部下に持つ上司、組織長、役員の育成支援マインドの醸成に寄与しています。2023年度の主なDE&I推進実績は次の通りです。

- 一般職女性を対象とした上司同席のキャリアワークショップ：味の素（株）と一部の国内グループ会社の102人とその上司計76人が参加（女性従業員自身が良い変化を感じた89%、上司から見て部下の女性に良い変化があったと感じた86%）
- 一般職女性を対象とした半年間のビジネススキル研修：味の素（株）と一部の国内グループ会社計14名が参加（カリキュラム全体に対する満足度95%、受講による昇格へのチャレンジ意向86%）。味の素（株）の2020年度受講者のうち管理職登用率は55%であり、また2020年～2022年度の受講者のうち上位等級に昇格もしくはNP認定された人は年平均で42%
- 管理職女性を対象とした組織長や役員によるメンタープログラム：味の素（株）の25人が参加（満足度100%）
- 年代間のギャップ解消の取り組みとして、男性育休取得を男性役員が応援するメッセージの社内広報を実施。世代による子育てへの考え方を理解し、性別を問わず家事育児に関わることができる組織風土づくりをしています
- DE&Iランチセミナー（一部の国内グループ会社を含む）：2024年4月に障がい者への合理的配慮が義務化となることに伴い、障がいをテーマに障がいの基礎知識と特例子会社味の素みらい社の紹介の計2回実施、145人が参加
- 障がいのある従業員とその上司による３つの職場事例動画、また障がいのある当事者社員の体験や取材レポートを社内広報ツールで発信
- 障害者職業生活相談員研修：対象者4人全員が受講
- 女性活躍に優れた上場企業として令和5年度「なでしこ

銘柄」を受賞

- 職場における性的マイノリティへの取り組みが評価され、2023年度PRIDE指標でゴールドを受賞

挑戦を加速する取り組み

味の素グループは、多様な人財一人ひとりが持てる能力を最大限に発揮して志の実現に向けて自律的に挑戦することが組織と個人の共成長には不可欠であると考え、下記のような取り組みを推進しています。

- 手挙げによる異動：2022年度から味の素（株）では社内公募による異動を本格化。社内公募による異動は2022年度43人（異動比率6%）、2023年度48人（異動比率7%）
- 組織横断プロジェクトへの手挙げ参画施策（TRY&A-CROSS）導入：従業員の「My Purpose（志）」の実現に挑戦する機会を増やし、自発的な挑戦をより身近なものにすると共に、多様な専門性・経験をもつ人財がグループ会社を横断して集まり、ASV追求を目指す。2024年は８テーマ（うち２テーマがグループ会社横断テーマ）
- 自律的な成長の支援：協業先や外部研究機関、MBAや専門大学院への派遣等（例：一橋大学、国際大学、スタンフォード大学等）
- A-STARTERS（新規事業創出プロジェクト）：味の素（株）および主要な国内グループ会社の従業員を対象に、新規事業立ち上げを望む従業員を公募・選抜し、新規ビジネスプランの事業化を推進。2020年からスタートし、採択されたアイデアは事業化に向けた検討を推進（各年の応募総数は下記の通り）

A-STARTERS 応募数

	2021年度	2022年度	2023年度
応募チーム数	47	51	29

- 一般職人事制度の改定：味の素（株）では、従業員一人ひとりの強みと専門性を伸ばす多様なキャリア形成と、成長を加速させる目標設定による挑戦の奨励を目的とし、2023年度に一般職人事制度を改定しました。本改定により、従来の職能資格制度による着実な成長の推進に加え、職務等級制度の考え方を一部導入（ハイブリッド制度）することで特定領域におけるエキスパートとしての実力発揮を評価できる人事制度とするとともに、目標難易度に応じた評価設定を導入し、専門性レベルに対して難度の高い目標に挑戦した人財を適切に評価できる人事制度を構築しています。また、管理職登用直前の母集団であるNext Manager's Pool（NP）認定試験に早期に挑戦する機会を提供し、有能な社員の早期管理職登用を実現します

Well-beingに対する取り組み

考え方

味の素グループは従業員のWell-beingは人財資産の基盤と考えており、従業員の働きがいを高め、従業員と会社が共に成長するために従業員のこころとからだの健康増進を支援すると共に、資産形成、キャリア形成の視点からもWell-beingの醸成を促進しています。

■ 健康経営

味の素グループは、取締役代表執行役社長を健康増進責任者として、健康経営を推進しています。2018年には味の素グループ健康宣言を制定し、従業員の健康を維持・推進できる職場環境づくりを各国法人の事情に即して取り組んでいます。従業員とその家族の健康が最も重要な経営基盤の一つと考え、会社が従業員とその家族の健康増進を支援する一方で、従業員自身が健康に対する高い意識・知識を持ち、実践している（セルフ・ケア）、心身の健康が維持されている、いわゆる「Health Well-being」が醸成されている状態を目指しています。

味の素（株）では、健康は従業員自身が「バランスの良い食事」、「適度な運動」、「良質の睡眠」を意識し実践する「セルフ・ケア」の考え方を基本としており、産業医8名、保健スタッフ15名を擁する健康推進センター、人事・総務部門、健康保険組合が連携して「セルフ・ケア」を支援しています。

■ 産業医・保健スタッフによる「全員面談」

味の素（株）の健康経営では、全ての取り組みのベースとして「全員面談」を実施し、各従業員に必要な健康支援を行っています。最低でも年1回、健康推進センターの産業医・保健スタッフが日本で勤務する全ての従業員や海外勤務者と30分程度の面談を行っています。面談では、健康診断やストレスチェックの結果等を踏まえ、潜在的な心身の不調も見逃さないようにしながら、一人ひとりの価値観や生活スタイルを尊重した保健個別指導を実施しています。長時間労働を行った従業員や海外勤務者に対して指導・アドバイスを行う体制も整えています。

■「セルフ・ケア」支援施策

味の素（株）は、定期健康診断検査数値の改善度合いを

ポイント化し、従業員を表彰するイベントを実施し、従業員の「セルフ・ケア」を支援しています。また、「職場の栄養改善」として、国内5カ所にある社員食堂では、「おいしく食べて健康プラス」というコンセプトに基づく減塩メニュー「My Healthランチ」を提供しています。さらに、パーソナルな健康管理WEBサイト「My Health」上で、従業員がいつでも健康診断結果、就労データ、生活習慣データを時系列で確認できるように整備しています。

■ メンタルヘルス回復プログラム

味の素（株）は、独自の「メンタルヘルス回復プログラム」を導入しています。休業中の従業員が自分の価値観や生きがいを認識し、ストレスとうまく付き合うことでいきいきと働ける状態を目指せるよう、休業開始から職場復帰後まで毎月1回、産業医・保健スタッフとの面談を通じて継続的にサポートし、また、症状の回復ステージに応じた目標設定を支援しています。

■「健康経営銘柄2024」6度目選定、「健康経営優良法人（大規模法人部門～ホワイト500～）」に8年連続認定

味の素（株）は、経済産業省と東京証券取引所より、「健康経営銘柄2024」に選定されました（6度目）。「健康経営優良法人2024(大規模法人部門)」のうち大規模法人上位500社を認定する「ホワイト500」に8年連続で認定されました。

■ 健康経営に対する味の素グループ従業員の意識

2023年度のエンゲージメントサーベイにおける、グループ従業員の「健康経営」に関する好意的スコア[※1]は83%でした。

※1 会社が従業員のこころとからだの健康について配慮し、健康維持・増進のための環境や施策を提供していると回答した従業員の割合

従業員の「健康経営」に関する好意的スコア

2020年度実績	2021年度実績	2022年度実績	2023年度実績
81%	83%	82%	83%

■ 働きがいにつながる、多様で柔軟な働き方を支える制度

- 国内外でパートナーの転勤帯同や介護等を理由に出社ベース勤務が継続できない社員のキャリアをストップせずに、フルリモート勤務でキャリアをつなぐ「どこでもキャリア」制度導入（2022年）
- セキュリティが確保され、集中して勤務できる場所であれば、“いつでも、どこでも”テレワークできる「どこでもオフィス」制度導入（2017年）。コロナ禍の2020年度以降、ハイブリッドワークをさらに推奨し、テレワーク日数制限を撤廃
- コアタイムなしのフレックスタイム制度「スーパーフレックス」「時間単位有給休暇」「在宅勤務」制度導入（2014年）

■ 働きがいにつながる育児休業制度

味の素(株)では、2022年度の法改正を機に、これまでの男性育休制度から育児休業を柔軟に取得しやすいよう、有給による育児休業20日の付与や分割取得の承認、申請手続きの簡素化等、制度および運用を大幅に見直しました。その結果、2023年度の男性従業員育児休業取得率は90%、平均取得日数も15.9日、10日以上取得した従業員が6割以上となりました。今後も、大切な出産、育児だけでなく介護等ライフイベントでも「お互いさま・助け合う」風土醸成を目指しています。

▶ ASVレポート2024（統合報告書）P127
▶ 外部からの評価（令和5年度なでしこ銘柄、PRIDE指標2023（ゴールド））

■ 報酬と資産形成

味の素グループでは、企業の業績に応じた適性な報酬制度に加え、資産形成に対する金融リテラシーを高めることで、「Financial Well-being」の向上に取り組んでいます。

区分別、男女別の年間給与（味の素（株）2024年4月時点）[※2]

職階	女性の平均給与(A)	男性の平均給与(B)	A/B
執行役レベル（基本報酬のみ）	22,560,000円	22,560,000円	1
管理職レベル（基本報酬のみ）	7,513,174円	7,982,582円	0.941
管理職レベル（基本報酬＋賞与その他の現金インセンティブ）	13,590,464円	14,474,236円	0.939
非管理職レベル	7,382,928円	8,613,200円	0.857

※2 人事制度は一本化されており、同等職務レベルであれば男女の賃金は同一となっています

味の素(株)では、従業員の財務面での豊かさを支援するために、2022年度より資産形成につながる金融リテラシー向上セミナーを（オンラインで）開催しています。従業員持株会（2024年6月時点で加入者数69%）、企業年金基金、DC制度、新NISA、遺産相続等、テーマごとに外部専門家と連携し、自社の制度や施策を踏まえたプログラムを年間通じて提供した結果、2023年度は延べ約1,600名が受講しました。セミナー受講後希望する従業員には無料でファイナンシャルプランナーとの個別相談を提供しています。2024年度からはセミナー受講対象者を国内グループ会社従業員にまで拡大し、グループ全体での金融リテラシー向上に取り組む予定です。

● 従業員に対する人権教育・啓発活動

味の素グループは、あらゆる差別やハラスメントを禁止した「味の素グループポリシー」（AGP）のグループ従業員への浸透活動を通じて人権問題への理解を促進すると共に、確かな人権感覚を身に付けた人財の育成を目的に、各社で人権啓発研修を行っています。2023年度はビジネスと人権に関するeラーニングを全従業員に実施しました。また同時にホットライン（ハラスメント相談窓口）の周知を行いました。

味の素グループでは、毎年従業員（パート従業員、派遣従業員を含む）を対象に「AGPを考える会」を実施し、職場における課題を取り上げ、解決を図っています。さらに、AGPに関するアンケートを実施し、ハラスメントの実態把握と防止に取り組んでいます。

なお、味の素グループは匿名制の「ホットライン」を設け、電話、Eメール、FAX、手紙等の手段で、役員・従業員（パート従業員、派遣従業員を含む）からの通報や相談を受け付けています（電話は日本語と英語、WEBは22ヵ国言語対応）。

2023年度の主な教育、取り組み

- 新入社員向け入社時ハラスメント研修：新入社員140人全員が受講
- 公正採用人権啓発推進員研修2人参加
- ハラスメントおよび性的指向・性自認に関する相談窓口担当者研修：対象者27人全員が受講
- 国内グループ会社に対し、人権標語を募集し、13社、1,752人より2,681作品の応募

労使関係

味の素（株）では、一般職（非管理職の正規従業員）の100%（全従業員の60%）が労働組合に加入しています。従業員に著しい影響を及ぼす可能性のある重大な変更を行う際には、従業員および従業員代表への通知を行うことを労働協約に定めています（最低通知期間については機密情報のため非開示）。

また、労働協約では安全衛生に関する諸規則を制定、教育訓練の実施や健康診断等について定めており、労使が協力して職場の安全衛生水準の向上と働きがいの向上に努めています。また、労災事故ゼロ化を目指して拠点ごとに労使ほぼ半数ずつで構成する安全衛生委員会を毎月1回開催し、安全衛生活動や就労状況の相互確認や法改正等の情報共有を行っています。

労働安全衛生

労働安全衛生に関する基本的な考え方

考え方

味の素グループは「労働安全衛生に関するグループポリシー」の中で、「人間性尊重を基本し、全員参加による労働安全衛生を企業活動の最も重要な基盤のひとつとします」と明文化すると共に、具体的な行動について規定しています。

▶ 労働安全衛生に関するグループポリシー

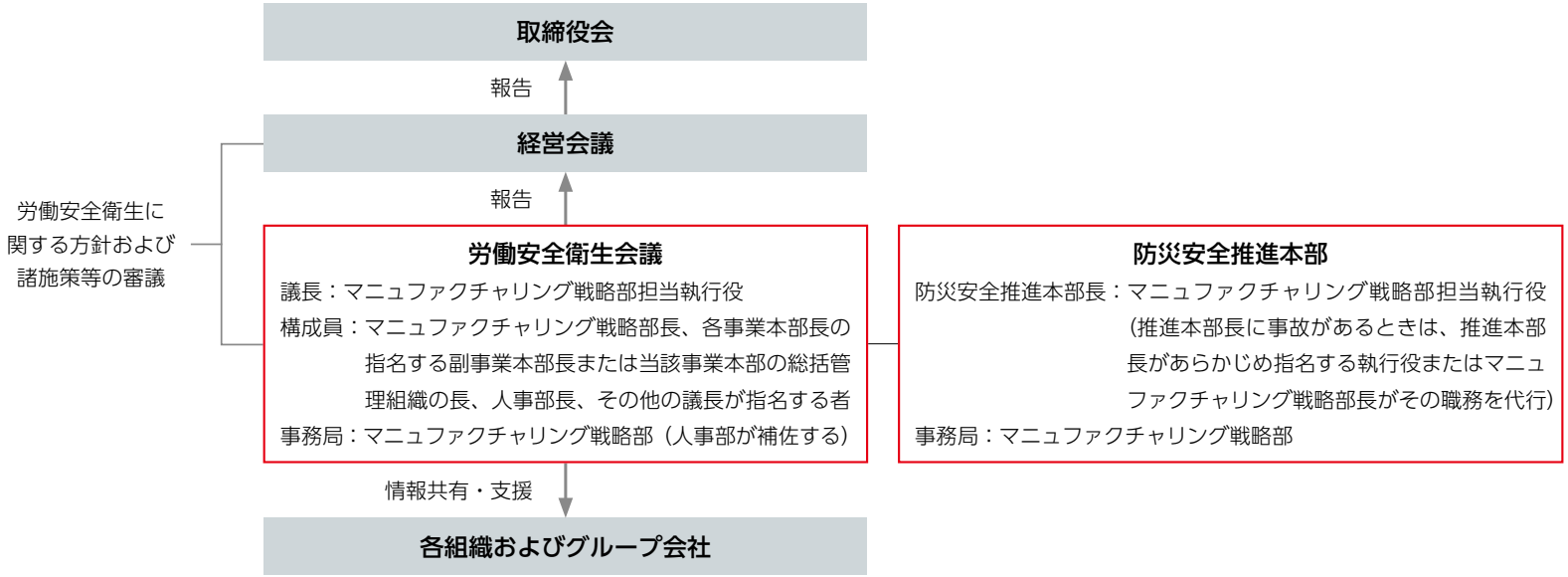
労働安全衛生マネジメント体制

体制・実績

味の素グループでは、取締役会が経営会議からの報告を通じて労働安全衛生マネジメントの執行を監督しています。経営会議は、下部機構として労働安全衛生会議を設け、労働安全衛生に関する重要方針の決定、計画の策定、活動のレビューを行っており、同会議で立案・審議等された事項については、経営会議へ報告しています。「労働安全衛生に関するグループポリシー」の浸透を図るべく、労働安全衛生マネジメントガイドおよび労働安全衛生管理標準を制定し、グループ各社での周知と活用を促しています。

また、味の素グループは、労働災害と防災に関する事項の円滑な実施を推進・支援するため、防災安全推進本部を設けています。労働安全衛生活動に重大な影響を与える事故・災害その他緊急事態が発生し、または発生するおそれがあると判断した場合、当該本部が状況把握や改善の提言・指導にあたると共に、役員および関係部門への報告を行っています。

体制図



ISO 45001の認証取得状況

味の素グループは、全ての生産事業所でISO 45001の認証取得を目指すと共に、ISOに準じたマネジメントの仕組みの定着を推進しています。
2024年3月現在、味の素グループは対象99工場のうち、70工場でISO 45001の認証を取得、1工場で他の第三者認証を取得しており、未取得の対象工場においても、2025年度までの第三者認証取得に向けて取り組んでいます。

安全衛生に関するアセスメント・監査・点検等の実施

味の素グループは、労働災害を未然に防止する仕組みとして、新製品の生産開始等の段階で労働安全衛生アセスメントを実施しています。また、各社・事業所ごとに労働安全衛生マネジメントシステムに基づいた内部監査を実施し、事故、災害、法令違反の未然防止に努めています。

項目	実施内容	2023年度実績
労働安全衛生アセスメント	主に新製品の生産開始、増産、製造工程の変更、新規の試作、建築物・構造物・設備の建設または撤去時の計画段階において実施。	69件実施
安全監査・点検	各社・事業所ごとに内部監査を実施。グループ内で重大事故・災害が発生した場合は、味の素（株）が緊急の安全監査を実施し、発生の原因や対策等を現地で確認し、同種の再発防止を図る。	安全監査2件を実施
安全・安定生産のための設備点検	工場において、定期的なメンテナンスや法定点検を実施。24時間操業の工場では、生産を全て停止し、従業員や専門家が集中して法定点検を行う場合もある。	各事業所で実施
指定事業所の労働災害抑制強化指導	防災安全推進本部長が安全衛生上の懸念（事故や災害が連続発生する、マネジメントが機能していない等）があると判断した事業所を特別安全管理指導事業所（以下、指定事業所）に指定し、安全強化の指導を実施。	指定事業所なし

労働安全衛生活動

実績

労働安全衛生活動において「重大災害ゼロ」を目標にしています。2023年度は、重大災害の発生件数は17件（前年度16件）となり、148拠点中132拠点で重大災害ゼロを達成しています。
稼動機械による重大災害は4件（前年度3件）と増加、転倒による重大災害は4件（前年度4件）と同数となりました。
2030年度「重大災害ゼロ」の実現を目指すに当たり、2024年度は転倒、稼働機械による災害等、災害の型に対する対策実施の取り組みに加え、健全な安全文化の醸成等、安全基盤のさらなる底上げにも力を入れていきます。

▶ 人事・労務データ 重大・休業災害度数率

業務上危険源の特定と施策

業務上危険源	リスクアセスメント	施策
稼動機械	巻き込まれ・挟まれ	・グループ内で発生した重大災害事例の共有と類似災害防止の依頼事項発信 ・グループ内安全対策の集約とその情報の共有（横展開） ・稼働機械に対する安全対策総点検の実施（カバー等の物理的対策の100%実施を目指す）
路面・床面の凹凸	転倒	・足元の整理・整頓の徹底（通路の確保、通路や足元に物を置かない・放置しない、漏れ・こぼれを放置しない） ・足元の安全の確保（路面・床面の段差・凹凸等の整備、通路・作業スペースの確保） ・味の素グループ転倒予防体操の普及、作業前ストレッチ体操等の確実な実施

安全衛生に関する法令および事故への対応

2023年度は労働安全衛生法で5件の是正勧告を受けました。当局に改善報告書を提出するとともに、再発防止に向け、必要な措置を実施しました。

味の素ヘルシーサプライ（株）高崎事業所（労働安全衛生法違反）	心理的な負担の程度を把握するための検査の結果および有機溶剤業務に係る特殊診断結果を遅延なく提出していないこと。
味の素食品（株）川崎工場（労働安全衛生法違反）	ベルトコンベヤの修理調整作業において、機械を停止して作業を行わせていなかったこと。
味の素食品北海道（株）十勝工場（労働安全衛生法違反）	機械の掃除等の作業において、機械を停止して作業を行わせていなかったこと。
味の素ベーカリー（株）島田事業所（労働安全衛生法違反）	機械の清掃、調整等の作業において、機械を停止して作業を行わせていなかったこと。
味の素エンジニアリング（株）九州事業所（労働安全衛生法違反）	関係請負人が、労働安全衛生法に違反しないよう必要な指導を行っていないこと。

従業員への労働安全衛生教育

味の素グループでは、役職や担当業務に合わせた様々な労働安全衛生教育を実施しています。2023年度の主な教育は以下の通りです。

- 管理職のための安全衛生セミナー
- 転倒防止セミナー
- 機械への巻き込まれ災害防止セミナー

防災対策

実績

味の素グループは、自然災害の予測やその被害想定に関する情報を日常的に収集し、随時、建屋や生産設備等における安全の確認、対策の実施、訓練内容の見直し等を行っています。グループ各社・各事業所で独自に計画的な避難訓練や消火訓練等を実施すると共に、組織体制や連絡系統、マニュアルの見直し等の取り組みを着実に推進しています。

また、各拠点の立地する地域行政との連携を図り、被災時に地域住民の受け入れや食料提供を行えるよう、複数の事業所で行政との協定締結の実施もしくは検討を進めています。

人権の尊重

考え方・方針・体制

基本方針

考え方

味の素グループは、ASV（Ajinomoto Group Creating Shared Value）を通じたサステナブルな成長を実現し、SDGs等の環境・社会・ガバナンスに関する国際的なコンセンサス達成のためにイニシアティブを発揮していくにあたって、全ての事業活動が人権尊重を前提に成り立っているものであることを認識しています。「世界人権宣言」「労働における基本的原則および権利に関するILO宣言とそのフォローアップ」「国連グローバル・コンパクト」を含めた国際的な人権基準を支持するとともに、味の素グループポリシー（AGP）の一つとして「人権尊重に関するグループポリシー」を定めています。本ポリシーは、「国連ビジネスと人権に関する指導原則（以下、UNGPs）」に基づき、グローバルに事業を展開する企業グループとして、味の素グループ各社およびその役職員が国際的に認められた人権を尊重し、活動を行う国の国際的人権義務、ならびに関連する法令の順守を徹底すべく定めるものです。また、味の素グループのビジネスパートナーおよびその他の関係者（上流サプライヤーを含む）に対し、本ポリシーを支持し、人権の尊重に努めていただくよう働きかけ、協働して人権尊重を推進します。

味の素グループポリシーは、取締役会・経営会議における承認を経て、代表執行役社長により署名されています。

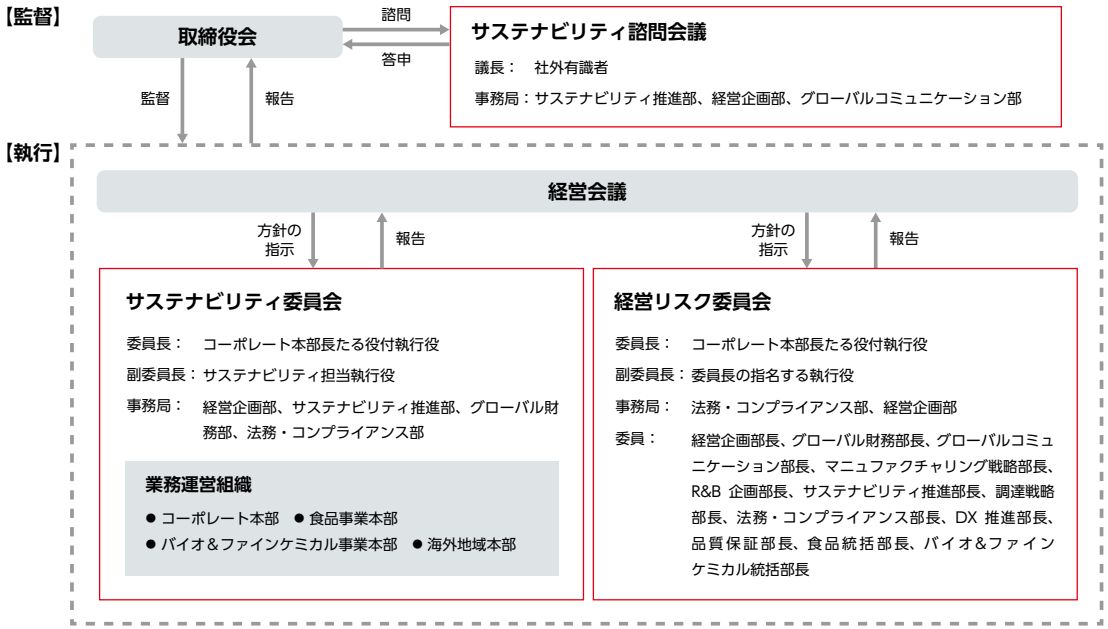
▶ 人権尊重に関するグループポリシー
▶ 味の素グループポリシー

推進体制

体制

味の素グループは、サプライチェーンにおける人権尊重を含めたESG・サステナビリティに関する取り組みを、取締役会の監督のもと、経営会議の下部機構であるサステナビリティ委員会と経営リスク委員会を中心に推進しています。サプライチェーンにおける人権尊重の取り組みに関するロードマップ策定、事業計画へのサステナビリティ視点での提言と支援をサステナビリティ委員会およびサステナビリティ推進部で行い、経営会議および取締役会に報告します。また、取締役会・経営会議、サステナビリティ諮問会議・委員会では、人権テーマに関する議論を適宜行っています。

※ 味の素グループ内の人権課題については企業行動委員会およびその下部機関である人権専門委員会を中心に取り組みを推進しています



味の素グループにおける人権デュー・ディリジェンス

基本的な考え方

考え方

味の素グループは、UNGPsや人権尊重に関するグループポリシー等に基づき、人権に関する専門家である第三者機関※をはじめとする各ステークホルダーと対話・協議を行いながら、味の素グループのビジネスに関わるバリューチェーン全体における全てのステークホルダー（全従業員、取引先、ビジネスパートナー、地域社会の人々、お客様等）の人権尊重の実践に取り組んでいます。食品事業の原材料調達、生産、販売に関する国別人権リスク評価を定期的（4年ごと：2014年、2018年、2022年）に実施し、これを起点に人権デュー・ディリジェンスプロセスを推進しています。具体的な取り組みを2030年に向けたロードマップとして示しています。

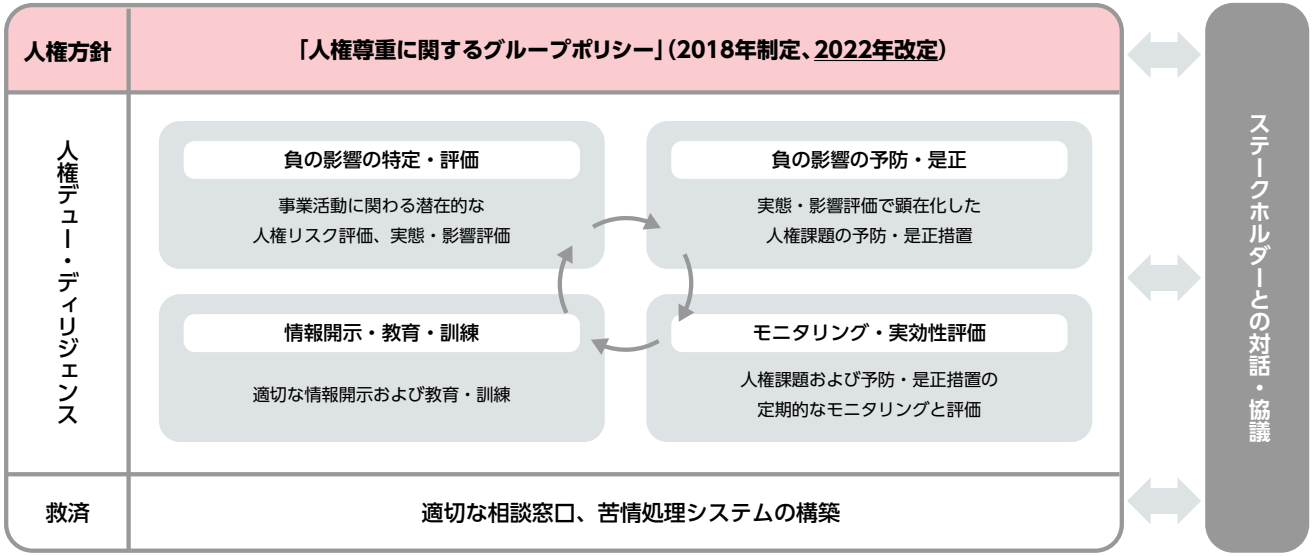
※ 経済人コー円卓会議日本委員会（CRT）、一般社団法人ザ・グローバル・アライアンス・フォー・サステイナブル・サプライチェーン（ASSC）

推進体制

体制

UNGPsに基づくバリューチェーン全体にわたるマネジメント体制を構築するにあたり、ライツホルダーとの対話を最も大切にしながら、「深掘性」「網羅性」の二軸を中心とした取り組みを進めています。主に「深掘性」におけるライツホルダーとの直接対話を中心に取り組み、「網羅性」は「深掘性」の取り組みを補完し、そこで拾いきれないリスクを網羅的に抽出・把握することを目的としています。これらの取り組みによりバリューチェーンにおける人権リスクを最小化していきます。

味の素グループの人権デュー・ディリジェンスプロセス



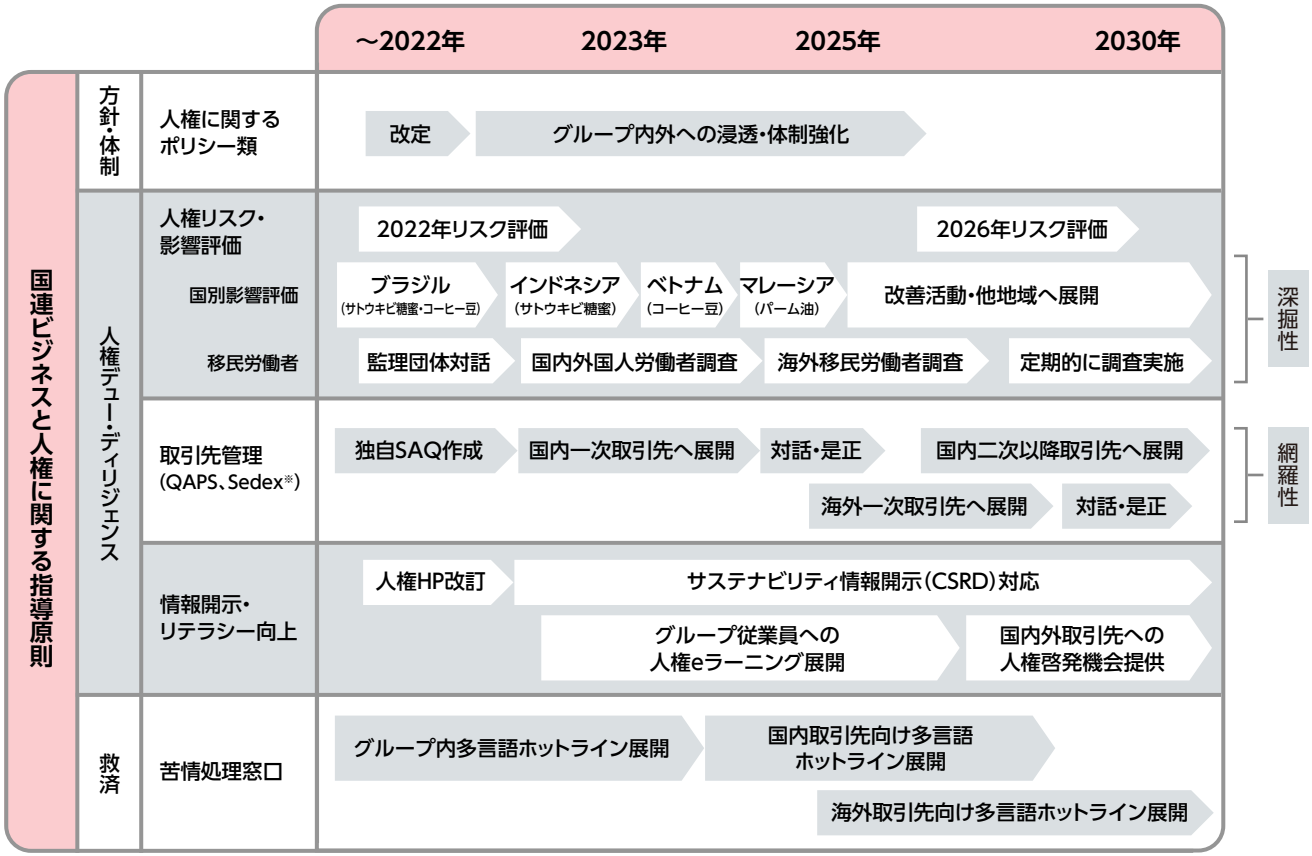
■ 深掘性

ライツホルダーとの直接対話を通じて、人権課題の抽出および抽出した課題へ迅速に対処できるマネジメント体制を構築します。

■ 網羅性

サプライヤーをはじめとする取引先各社との連携強化は不可欠であり、「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」に基づいた独自の質問票を活用し人権リスクの抽出を行い、対話を通して改善を支援します。

2030年に向けたロードマップ



※ QAPS：Questionnaire for Ajinomoto Group Shared Policy for Suppliers
Sedex：Supplier Ethical Data Exchange の略。グローバル・サプライチェーンにおける労働基準、ビジネス倫理等に関するデータを提供する法人

負の影響の特定・評価

実績

「深掘性」の取り組みとして、味の素グループでは定期的に人権リスク評価およびこれに基づく人権影響評価を実施しています。この取り組みを通して把握した人権課題に対し、予防や改善に向けた検討を進めています。

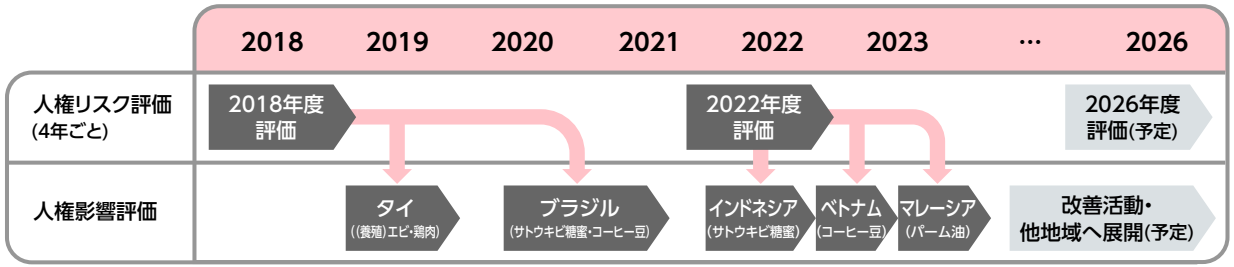
■ 人権リスク評価

味の素グループが展開する事業に基づき、原料調達・生産・販売に関わる国ごとの人権リスクを第三者の視点を取り入れながら調査、抽出（4年ごと）

■ 人権影響評価

人権リスク評価にて抽出されたリスクに基づき、該当する国・地域への現場訪問を行い事業に関わるステークホルダー（取引先企業従業員・地域住民等のライツホルダー、NPO等）との直接対話を通して人権への影響・課題を把握

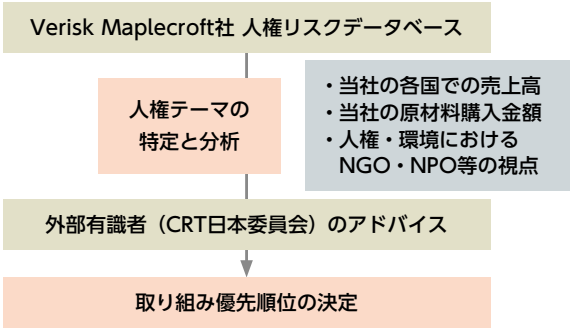
人権リスク評価／人権影響評価 実施実績



(1) 2022年度人権リスク評価

2022年の人権リスク評価では味の素グループの食品事業展開国における人権課題の分析と抽出を行いました。外部の人権専門家（CRT日本委員会）と協働し、Verisk Maplecroft社の人権リスクデータをベースに、原材料購入額および売上高に基づいた分析を行いました。さらに人権・環境におけるNGO・NPOの視点を踏まえ、自社のバリューチェーンに沿った形で、グローバルな人権の観点で高リスクな国・地域・産業の抽出を実施しました。その結果、高リスクな国・地域としては東南アジア・ブラジル、高リスク項目※1としては特に労働安全衛生・児童労働・現代奴隷（強制労働）・差別等が抽出されました。さらに、味の素グループにおける重点原材料※2別の評価を実施し、下表に示すリスクが抽出されました。

2022年人権リスク評価の進め方



※1 評価対象としたリスク；児童労働、適正賃金、適正な労働時間、差別、結社の自由、現代奴隷、労働安全衛生、土地争奪

※2 人権に関しては重点原材料のうち下記5原料を優先してリスク評価を実施した

2022年人権リスク評価結果（重点原材料別に評価）

対象原料	コーヒー豆	サトウキビ糖蜜	大豆	（養殖）エビ	パーム油
優先課題	・児童労働 ・差別 ・適正賃金	・児童労働 ・労働安全衛生 ・現代奴隷	・差別 ・労働安全衛生 ・土地争奪	・現代奴隷 ・差別 ・適正賃金	・適正賃金 ・労働安全衛生 ・現代奴隷
対象国	・ブラジル ・ベトナム ・インドネシア	・ベトナム ・ブラジル ・インドネシア	・ブラジル ・中国 ・パラグアイ	・タイ ・エクアドル ・ベトナム	・マレーシア ・ペルー ・タイ

▶ P086-089

（2）人権影響評価（ライツホルダーとの直接対話）

人権リスク評価の結果をもとに該当する国・地域への現場訪問を行い、事業に関わるステークホルダー（取引先企業従業員・地域住民等のライツホルダー、NPO等）との直接対話を通して人権への影響・課題を把握する取り組みを進めています。2023年度はマレーシアのパーム油産業を対象に評価を実施しました。

■ マレーシア（パーム油）における人権影響評価（2024年1月）

現地でパーム油精製会社やパーム椰子農家、外国人労働者および認証機関等との対話、インタビュー調査を実施しました（直接的、間接的取引の有無に関わらず、マレーシアにおけるパーム油サプライチェーンを点検）。

〈結果概要〉

今回の調査範囲において強制労働や児童労働など深刻な人権侵害は見当たりませんでしたが、継続的な調査を行っていきます。

マレーシアには政府が義務化を推進する認証制度であるMalaysian Sustainable Palm Oil（MSPO）が存在しますが、農家や農家組合、認証制度を運営するマレーシアパームオイル認証評議会（MPOCC）等との対話を経て、この認証が小農家およびマレーシアのパーム油産業に関わるステークホルダーの対応力や現場の状態等の全体的な底上げを支え、継続的な改善につながっていることを理解しました。

▶ 味の素株式会社 人権デュー・ディリジェンスにおける国別人権影響評価（マレーシア）報告書 2024

負の影響の予防・是正／モニタリング・実効性評価

実績

■ サプライヤー・取引先との取り組み

味の素グループでは、企業の社会的責任を果たし持続可能な社会への貢献を実現するために、必要な取引先への期待事項を7項目にまとめ、「サプライヤー取引に関するグループポリシー」として定めています。また、これに基づく「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」では、取引先に実践いただきたい具体的なアクションをより具体的に明示しています。

これらを通じて、味の素グループと取引関係にある全ての企業・団体の活動を通じて、人権に負の影響を引き起こしたり、助長することを回避し、万一そのような影響が生じた場合にはこれに対処します。また、たとえそのような影響を助長していない場合であっても、取引関係によって味の素グループの事業、製品、またはサービスと直接的につながっている人権への負の影響を防止または軽減するように努めます。

▶ サプライヤー取引に関するグループポリシー
▶ サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン
▶ P086-090

「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」順守状況調査

実績

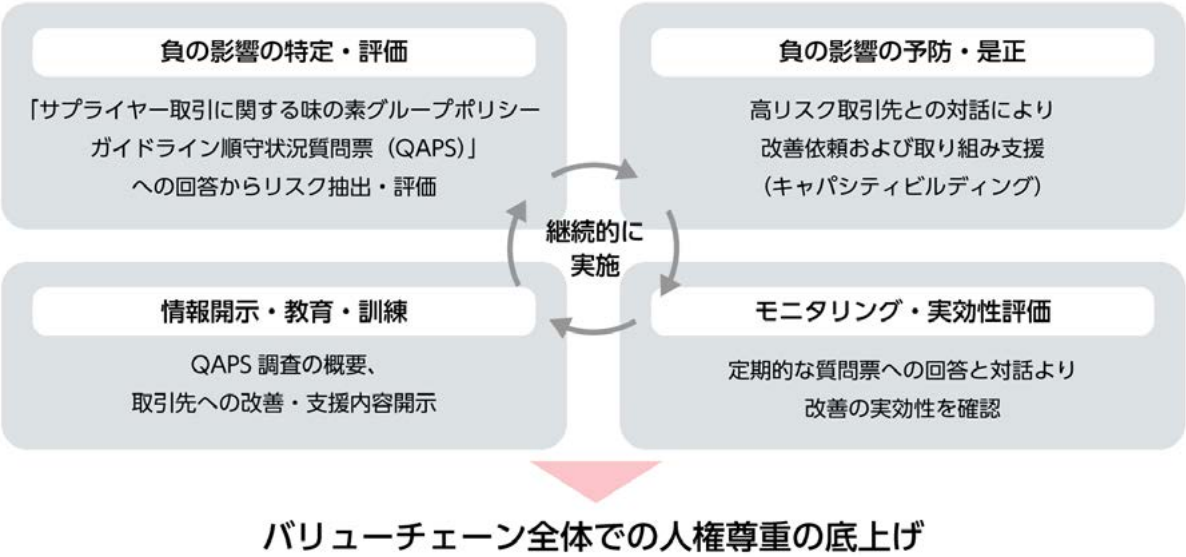
「網羅性」の取り組みとして、味の素グループでは2030年に向けてバリューチェーンにおける全ての取引先を対象に人権への負の影響をモニタリングし、予防・是正につなげていくことを目指しています。この取り組みを通して「深掘性」の取り組みを補完し、そこで拾いきれないリスクを網羅的に抽出・把握することでバリューチェーンにおける人権リスクを最小化していきます。

取引先の全体像を把握するため、2018年よりSedex[※1]への加入／運用を開始、さらに2022年にUNGPsに基づいた取引先への取り組み強化策の一環として「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」に基づいた独自の質問票「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」順守状況質問票（QAPS[※2]）を作成、取引先における順守状況調査を開始しました（国内約3,000サイト調査実施済：2024年7月時点）。この取り組みを通して、定期的に取引先におけるガバナンス・人権（強制労働、児童労働など）・労働安全衛生等のリスクの把握・抽出を目指します。高リスクが抽出された取引先へは、味の素グループから対話を通じて人権課題の予防および改善に向けた支援を行い、取引先に自社の人権リスクについて把握いただき、是正・改善に向けた検討を促します。これらのプロセスを通じて、サプライチェーンにおける人権課題の予防と是正のモニタリング・実効性評価を継続的に実施することを目指します。

※1 Sedex：Supplier Ethical Data Exchange の略。グローバル・サプライチェーンにおける労働基準、ビジネス倫理等に関するデータを提供する法人
※2 QAPS：Questionnaire for Ajinomoto Group Shared Policy for Suppliers

▶ 人権

サプライヤー・取引先との取り組み 概要



外国人労働者の人権

日本国内で働く技能実習制度や特定技能の在留資格を持つ外国人労働者の受け入れに関し、味の素グループは一般社団法人ザ・グローバル・アライアンス・フォー・サステイナブル・サプライチェーン（ASSC）が策定した「外国人労働者の責任ある受入れに関する東京宣言2020」への賛同を表明（2020年）、さらに2021年度は、CGF社会的サステナビリティ・ワーキング・グループメンバーの一員として「外国人労働者の責任ある雇用ガイドライン」の策定に参画しました。

これに基づき、国内グループ企業で雇用している技能実習生の監理団体および特定技能外国人の登録支援団体へ訪問し、対話を行い、賃金の支払いや就労・生活面でのサポートが適切になされていることを確認しています。

また、国内グループ企業を中心に外国人労働者の雇用現場を定期的に訪問し、労働現場や住居環境の把握・確認、さらには外国人労働者自身や受け入れに携わる現場従業員との対話を定期的に行い、人権リスクの抽出、是正に努めています。

外国人労働者に関するステークホルダーとの対話

時期	対話先	対話内容
2022年	グループ内（3社6工場）で受け入れている外国人技能実習生・特定技能外国人	就労・生活面の実態およびサポート体制等について意見交換（就労現場や住居環境を確認）
	監理団体・登録支援団体（計6社）	就労・生活面でのサポート体制について意見交換
2023年	技能実習生送り出し機関（ベトナム・2社）	日本へ実習生を送り出すまでの教育・サポート体制、費用感等についてヒアリング、意見交換
	国際移住機関（IOM）	ベトナムにおける法規制の現状や日本への移民の状況について意見交換
	グループ内（3社6工場）で受け入れている外国人技能実習生・特定技能外国人	就労・生活面の実態およびサポート体制等について意見交換（就労現場や住居環境を確認）

外国人労働者との対話

情報開示、教育・訓練

実績

（1）グループ内での教育・研修

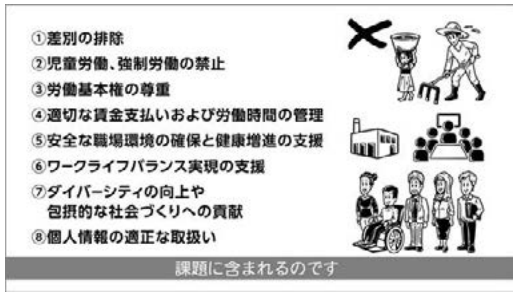
味の素グループでは役員や従業員、取引先の皆様を対象に、随時「ビジネスと人権」に関する研修や説明会を実施しています。

人権に関する教育・研修

年	対象	研修内容
2022年	国内グループ従業員	「味の素グループポリシー」浸透施策の一環として「人権尊重に関するグループポリシー」に関する教育動画をｅラーニングにて展開
	国内の主要一次取引先（サプライヤー）	味の素グループ「人権尊重に関するグループポリシー」「サプライヤー取引に関するグループポリシー／ガイドライン」の説明、および順守状況調査対応のお願い
2023年	インドネシア現地法人経営層、従業員	「ビジネスと人権」に関するレクチャー、および人権デュー・ディリジェンスに関する説明・意見交換
	ベトナム現地法人経営層、従業員	「ビジネスと人権」に関するレクチャー、および人権デュー・ディリジェンスに関する説明・意見交換
	国内グループ調達担当者	「人権尊重に関するグループポリシー」「サプライヤー取引に関するグループポリシー／ガイドライン」の改定内容に関する説明、および取引先への順守状況調査依頼
	国内主要一次取引先（製造委託先等）	動画による「人権尊重に関するグループポリシー」「サプライヤー取引に関するグループポリシー／ガイドライン」の説明、および順守状況調査対応のお願い
	国内の主要一次取引先（サプライヤー）	「サプライヤー取引に関するグループポリシー／ガイドライン」順守状況調査結果の共有と対話のお願い
2024年	国内グループ従業員	国内グループ社員（8,000人超）を対象としてバリューチェーン全体の人権課題に関する情報提供（動画を配信）を実施（下の画像参照）。動画は「人権に関するグループポリシー」を軸に構成され、各現場での実装および自分事化される事を目指す（2024年後半からは海外展開予定）
	マレーシア現地法人経営層、従業員	「ビジネスと人権」に関するレクチャー、および人権デュー・ディリジェンスに関する説明・意見交換

▶ 味の素グループ 人権に関する教育・研修実施状況

2024年国内グループ従業員への配信動画（抜粋）



（2）各国の人権尊重に関する法規制への対応

味の素グループはグローバルに事業を展開していく上で、各国で定められている人権に関する法令を順守しています。

■ カリフォルニア州サプライチェーン透明法への対応

味の素グループでは、米国カリフォルニア州で施行されたカリフォルニア州サプライチェーン透明法「California Transparency in Supply Chains Act of 2010 (CTSCA)」について、関連する現地法人より下記の声明を開示しています。

▶ Ajinomoto Foods North America, Inc.
CA TSCA Notice

ステークホルダーとの対話

実績

味の素グループでは、人権尊重の取り組みを広げ、意見をいただくため、定期的に人権専門家やステークホルダーとの対話を実施しています。また、外部機関におけるセミナー・研修等で積極的に取り組み事例を紹介・発信し、ご意見をいただいています。

人権に関するステークホルダーとの対話

時期	対話先	対話内容
（1）事業活動により影響を受ける可能性のあるステークホルダーとの対話 ※上述の国別人権影響評価の対象先、取引先・サプライヤー、外国人労働者、および教育・研修に伴う対話は除く		
2023年	味の素グループ労働組合	組合員を対象としたアンケートや組合員同士の直接対話で得られた声、それに対する対応状況等について意見交換
（2）人権有識者との対話		
毎月（定例）	CRT日本委員会	味の素グループにおける人権課題およびその対処の進め方について
2022年	海外人権専門家（CRT日本委員会主催）	味の素グループが進める人権デュー・ディリジェンスの取り組みについて意見交換
	国連開発計画（UNDP）	「ビジネスと人権アカデミー」個別ガイダンスセッションにて、味の素グループが進める人権デュー・ディリジェンスの取り組みについて意見交換
2023年	Know The Chain	KTC評価メソドロジーおよび味の素グループの取り組みについて意見交換
	World Benchmarking Alliance（CRT日本委員会主催）	WBAと日本企業とのダイアログにおいて味の素グループが進める人権デュー・ディリジェンスの取り組みについて紹介、意見交換実施
	国連人権理事会	日本企業における人権デュー・ディリジェンス推進状況について意見交換
	海外人権専門家（CRT日本委員会主催）	味の素グループが進める人権デュー・ディリジェンスの取り組みについて意見交換
	World Benchmarking Alliance	企業に期待される「生活賃金」への取り組みについて意見交換

セミナー・研修等での講演・登壇

時期	セミナー・研修	テーマ
2022年	令和4年度法務省委託企業向け人権研修動画	味の素グループの人権デュー・ディリジェンス取り組み事例を紹介
	令和４年度経済産業省中小企庁委託事業 CSR（企業の社会的責任）と人権セミナー（大阪会場）	
2023年	経済産業省委託 責任あるサプライチェーン等における人権尊重のためのガイドラインセミナー（札幌・福岡会場）	
	（UNDP・外務省主催）繋がりの中にある世界と人権デュー・ディリジェンス ～持続可能なビジネス慣行を形成するための日本の政策とアプローチ～	
	NIKKEI LIVE サプライチェーン「人権対応」の現実解	
	経済人コー円卓会議日本委員会主催 第12回2023年ビジネスと人権に関する国際会議 in東京	
	【外務省主催 オンラインセミナー】人権デュー・ディリジェンス　～日本企業の先進例～（ベトナム）	
	消費者志向NACS会議 私たちが知っておきたい商品・サービスと人権との関係 ～企業の「ビジネスと人権」における取組をご存じですか？～	
2024年	農林水産省主催 食品企業向け人権尊重の取組のためのセミナー　（東京会場）	

救済

実績

苦情処理メカニズム

味の素グループでは、人権の負の影響から生じた被害に対し迅速かつ適切に対処するため、グループ内外に複数の相談・通報窓口を設置しています。各窓口において通報者のプライバシー厳守・保護を徹底しながら、関係部門が連携し適切な対処・解決につなげています。

▶ 内部通報に関するグループポリシー

■ 味の素グループホットライン

味の素グループの従業員等（正社員、パート社員、派遣社員等）および役員を対象とした内部通報の窓口を設置しています。グループ各社で働く多くの国籍の従業員がアクセスしやすいように、2023年には従来の国内窓口とグローバル窓口を一本化し22言語でのアクセスが可能となりました。通報者は実名／匿名を選択することができます。味の素（株）企業行動委員会の事務局が主管し、関連組織と連携して調査・対応を行います。

▶ P134
▶ 味の素グループ・ホットライン

■ サプライヤーホットライン

味の素グループでは、2018年度から取引先からの通報窓口として「サプライヤーホットライン」を設置しています。味の素グループ役員・従業員の法令違反やAGP、「サプライヤー取引に関するグループポリシー」ならびに「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」逸脱の疑いのある行為の早期発見と是正を図っています。

▶ お問い合わせ：サプライヤーホットライン

■ 外国人労働者向けホットライン

味の素グループでは、日本における技能実習や特定技能の在留資格を持つ外国人労働者の問題解決を図るため、独立行政法人国際協力機構（JICA）を中心に、企業、弁護士、NGO等の多様なステークホルダーで作る「責任ある外国人労働者受入れプラットフォーム」（JP-MIRAI）に2020年の設立から関与し、アドバイザリー企業として参画しています。2022年度は、JP-MIRAIが開始した「外国人労働者相談・救済パイロット事業」に参画しました。将来的にはサプライチェーンに展開し、労働・人権問題等を早期に発見する手段の一つとして活用していく考えです。

▶ JP-MIRAIポータル

責任あるサプライチェーンマネジメント

責任あるサプライチェーンマネジメントに関する考え方

考え方

味の素グループのサプライチェーンマネジメントでは、味の素グループ全体を俯瞰したグループ・グローバルのリスクに強いサプライチェーンを磨き続けると共に、「栄養改善および健康維持・向上」「人権の尊重」「GHG排出削減」「プラスチック廃棄物削減」「フードロス削減」「サステナブル調達」等のサステナビリティの取り組みを強く推進していきます。そして、サプライチェーンに関わる人々との相互信頼、共感醸成、共成長の好循環を創造していきます。

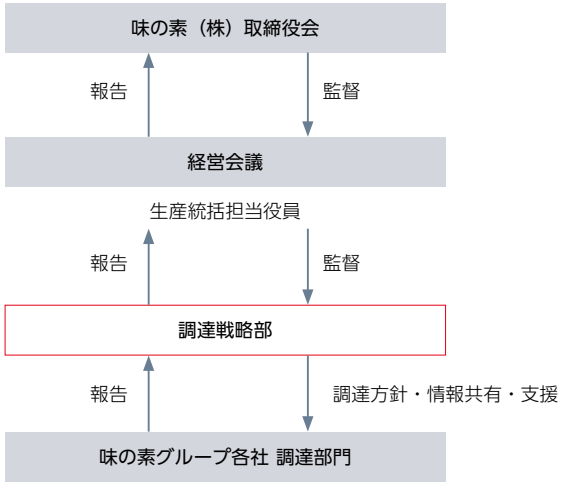
2006年	調達に関するグループポリシー制定
2018年	サプライヤー取引に関するグループポリシー制定 企業倫理データのプラットフォームであるSedex※に加入
2020年	ザ・グローバル・アライアンス・フォー・サステイナブル・サプライチェーン（ASSC）が策定した「外国人労働者の責任ある受入れに関する東京宣言2020」への賛同を表明
2021年	CGF 社会的サステナビリティ・ワーキング・グループメンバーの一員として「外国人労働者の責任ある雇用ガイドライン」の策定に参画
2022年	人権においてグローバルに求められる基準を反映させ「サプライヤー取引に関するグループポリシー」「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」を改定

※ グローバル・サプライチェーンにおける労働基準、ビジネス倫理等に関するデータを提供する非営利団体

▶ P109-115

サプライチェーンマネジメントの推進体制

味の素グループでは、生産統括担当役員のもと、味の素（株）コーポレート本部の調達戦略部がグループ全体の調達方針を策定し、その方針に基づいて国内外のグループ会社が調達に関する計画を立て、実践する仕組みとなっています。グループ内で調達方針、ベストプラクティスの共有、グループ内の関係者が必要な情報にいつでもアクセスでき、トピックの適時発信が可能なツールを活用しています。また、グループ会社が調達戦略部へ調達情報の報告を行い、生産統括担当役員へ調達情報の報告が伝わる体制が構築されています。

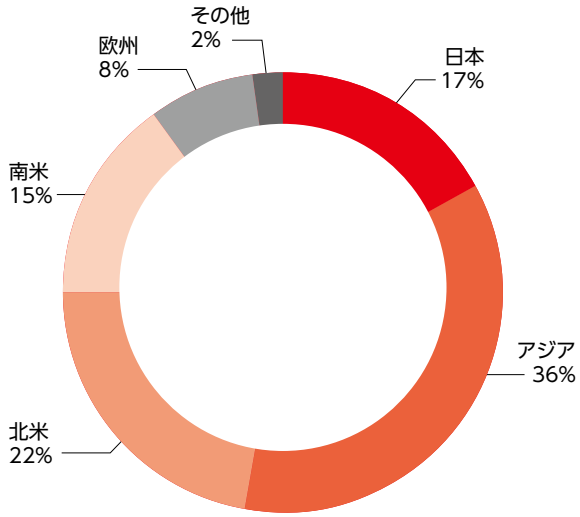


グローバルサプライチェーンの現状

実績

味の素グループは、130を超える国・地域で製品を展開しており、世界24カ国・地域に116の工場を展開しています。そして、世界中のサプライヤーから原料を調達しており、サプライチェーンも全世界に広がっています。2022年度の原料の取引金額ベースの地域別構成比は、日本17%、アジア36%、北米22%、南米15%、欧州8%、その他地域2%でした。

原材料の取引金額ベースの地域別構成比（2022年度）



調達に関するグループポリシー

考え方

味の素グループは、原材料や製品、サービス等を提供いただくサプライヤーを、持続可能な社会への貢献において必要不可欠なパートナーであると考えます。
私たちは、「調達に関するグループポリシー」「サプライヤー取引に関するグループポリシー」およびこれらに関連するガイドラインを制定し、企業の社会的責任を果たし、持続可能な社会の実現に貢献するために必要なサプライヤーへの期待事項を明文化しています。また、これらの方針の順守状況を把握するために、サプライヤーにアンケートを送付し、サプライヤー側で改善すべき点が見つかった場合は、必要な対応を要請し、進んで支援していきます。この支援を受けたとしても、改善が見られない場合にはそのサプライヤーとの契約を見直すことがあります。

■ 調達に関するグループポリシー
味の素グループは、全ての購買取引において、公正・公平・透明・簡素を心掛け、お客様をはじめ、全てのステークホルダーの方々から信頼を得られるよう、取引先をビジネスパートナーとして、法令を順守し、契約を履行し、合理的に業務を遂行します。

■ サプライヤー取引に関するグループポリシー
味の素グループは、企業の社会的責任を果たし、持続可能な社会の実現に貢献するために必要なサプライヤーへの期待事項7項目を明文化しています。本ポリシーの適用範囲は、味の素グループ各社に加え、関連会社、製造委託先を含むサプライヤーおよびその役員・従業員（正社員、臨時社員、契約社員、契約代理店を含む）です。
サプライヤーにはポリシーの趣旨を理解いただき、順守に向けた積極的な取り組みをお願いすると共に、サプライヤーの取引先（上流のサプライヤー、代理店、その全従業員）に対しても、本ポリシーの趣旨をご理解いただき、順守に向けた積極的な取り組みを働きかけるよう要望しています。

サプライヤーへの取り組み

実績

サプライヤーの選定

サプライヤーの選定においては、品質、コスト、安定調達およびサステナビリティ取り組みが進んでいるサプライヤーを考慮し、取引拡大や新規取引を検討します。

ポリシー、ガイドラインの理解醸成と働きかけ

サプライヤーには定期的（年2回）に取引先説明会を実施し、味の素グループの考え方や状況をお伝えし、意見交換を行っています。その中で「サプライヤー取引に関するグループポリシー」ならびに「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」の趣旨を理解し、順守に向けた積極的な取り組みをお願いすると共に、サプライチェーンを構成する皆様ご自身の取引先（上流のサプライヤー、代理店、その全従業員）への展開に対してもご理解いただき、順守に向けた積極的な取り組みを働きかけるよう要望しています。

グループポリシー、およびガイドラインの順守状況の評価と働きかけ

人権と社会規範においてグローバルに求められる基準を反映させた「サプライヤー取引に関するグループポリシー」「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」への順守状況を評価するため、サプライヤーに対し味の素独自のアンケート：QAPS※（Questionnaire for Ajinomoto Group shared Policy for Suppliers）を実施しています。
この調査では主に取引先におけるガバナンス・人権（強制

労働、児童労働など）・労働安全衛生等のリスクを把握・抽出し、改善の余地があるサプライヤー（構成比約20%）に対しては、購買部門とサステナビリティ推進部門の担当者が同行して直接対話を行い、実態把握と改善に向けた支援・働きかけを実施しています。これらにより、改善項目の実施度合いを定量化し、改善の確認を行いサプライヤーリスクの低減を図っています。

※「Ⅰ.法令社会規範の順守」「Ⅱ.人権の尊重」「Ⅲ.労働における安全衛生」の項目に関する質問票

▶ P109-115
▶ 人権

“重要原材料”サプライヤーの選定と監査の実施

当社主力製品の競争優位性に大きく影響する原材料を“重要原材料”と定め、サプライヤー選定を行っています。また、監査の実施においては供給リスクと品質リスクの両面から、現行サプライヤー以外からの調達の困難度合いや当該原料および同じ種類の原料が過去3年以内に品質上の問題や異物混入、残農薬混入等の問題を起こしていないか等の観点で評価を行い、”キーマテリアルサプライヤー”として選定しています。

2023年度の主なサプライヤー監査実績※

監査実施組織	監査品目	監査件数
味の素（株）	原料関係	156
	包装資材関係	32
味の素冷凍食品（株）	原料関係	119

※ 監査はキーマテリアルサプライヤーのみでなく、全サプライヤーに対し、定期的に実施しております

サプライヤーホットライン

味の素グループは、「サプライヤーホットライン」を設置して、味の素グループ役員・従業員の法令違反や「味の素グループポリシー」（AGP）、「サプライヤー取引に関するグループポリシー」ならびに「サプライヤー取引に関するグループポリシーガイドライン」に対して逸脱の疑いのある行為の早期発見と是正を図っています。

▶ P116
▶ P134

調達担当者の能力開発

調達部門では、毎年コンプライアンス研修の受講や法務部門と協働で下請法勉強会を開催し、コンプライアンス順守の啓発を行っています。

2023年度実施研修

- コンプライアンス研修
- 下請法勉強会

地域の発展への貢献

地域の発展に向けて

考え方

味の素グループは、事業を通じて各地域の社会課題の解決に取り組んでいます。現地の文化や価値観を理解、尊重しながら、生産活動を通じて、地域社会にプラスの影響を生み出すことで関係を強化し、地域コミュニティのWell-beingと発展に貢献することを目指しています。
また、社会との対話・連携や適正な寄付・賛助活動を行い、地域の発展に貢献することを、「地域活性化に関するグループポリシー」の中で明文化しています。

▶ 地域活性化に関するグループポリシー

地域の発展に向けた活動

実績

■ 農家の生産性向上と持続可能な農業への貢献（タイ）
タイ味の素社は、「味の素®」の主原料としてキャッサバ、サトウキビを使用しています。さらに、副生物であるコプロ※を、味の素FDグリーン社を通じて農家に販売し、キャッサバ畑の栄養成分として利用していただくという持続可能な「バイオサイクル」の関係を築いています。
タイでは、農家の高齢化・後継者不足といった課題に加えて、2018年から「キャッサバモザイク病」と呼ばれるウイルス病が蔓延し、収量の減少が続いています。そこで、タイ味の素社では2020年6月より、味の素FDグリーン社と共に「Thai Farmer Better Life Partner」プロジェクトを開始し、キャッサバ農家が抱える課題を解決するだけでなく、経済価値を向上させ、循環のサイクルを描くことを目標に取り組んでいます、具体的には、タイ有数の農業県でありタイ味の素社の製造拠点および味の素FDグリーン社の拠点があるカンペンペット県を起点に、キャッサバ農家を対象とした栽培知識の基礎教育、無償の土壌診断、新しい肥料の開発等の支援を行っています。2023年度には、1,357の農家が本プロジェクトに参画し、キャッサバの得量が平均31%改善するという結果が得られました。
今後も、キャッサバ農家の生産性向上や農家の自立化支援にとどまらず、バイオサイクルをより強固なものにし、タイでの持続可能な農業への貢献を目指していきます。

※ コプロ：アミノ酸製造の過程でできる栄養豊富な副生物で、肥料として活用できる

■ 自治体との共創による地域の栄養改善への貢献（日本）
日本では、地域の食と健康の課題解決に事業を通じて取り組み、自治体その他の協業者とエリアの生活者のWell-beingに貢献しています。2023年度は38の自治体と協業して、各地域の減塩、減糖、野菜や果物の摂取、たんぱく質摂取等を推進しました。

自治体共創の取り組み例（2023年度）

財団による活動

実績

味の素グループは、3ヵ国に設立した財団を通じて、「食・栄養」の分野を中心に、各地のニーズに合った活動を支援しています。

国名	財団名	URL
日本	公益財団法人 味の素ファンデーション	https://www.theajinomotofoundation.org
	公益財団法人 味の素食の文化センター	https://www.syokubunka.or.jp
	公益財団法人 味の素奨学会	https://ajischolarship.com
タイ	タイ味の素財団	https://ajinomotofoundation.or.th（英語・タイ語のみ）
ブラジル	ブラジル味の素財団	https://www.ajinomoto.com.br/instituto-ajinomoto/（ポルトガル語のみ）

アクセシビリティ

製品の入手可能性・容易性の向上

考え方

味の素グループは、生活者がいつでもどこでも製品を購入できるよう、自社通販や外部のECサイトを通じた事業を拡大しています。デジタルデータを活用して生活者の意識・行動を解析し、自国内、越境を含め各通販サイトの利用者の傾向に即した製品を提供する仕組みを構築しています。一方、開発途上国や新興国の農村部等の流通が発達していない地域も含め、独自の配送ネットワークを確立し、スーパーマーケットのみならず市場内の食料雑貨店一軒一軒にも製品を届けています。各国・地域の状況に応じて、現地スタッフが現金で現物（製品）を販売する現金直売モデルを採用しています。店主や生活者との直接コミュニケーションを通じた、豊富な情報の交換と生活者ニーズの深い理解をもとに、より地域に根ざした提案を行っています。

また、各国・地域の生活状況に合わせ、買いやすい価格、使いやすい形態の両面で工夫しています。例えば、うま味調味料「AJI-NO-MOTO®」の最小容量製品は、インドネシアでは500ルピア（約5円）、フィリピンでは4ペソ（約10円）という規格で販売しています※。

味の素グループは、デジタルデータの活用と共に、直接コミュニケーションによる情報収集を行いながら、製品の入手可能性・容易性の向上に努めます。

※各製品価格の日本円への換算には、2023年度 平均為替レートを使用

インドネシア味の素社

フィリピン味の素社

▶ 製品アクセシビリティに関するグループポリシー

適切なコミュニケーションと情報発信

適切なコミュニケーションと情報発信

考え方

味の素グループは現在、130超の国・地域で製品を展開していますが、各地にはそれぞれの「おいしさ」があり、調理方法や食習慣にも特徴があります。また、適切とされるコミュニケーションの内容や手法にも違いがあり、製品・サービスの持つ価値を伝えるには各地の文化に適合したコミュニケーションが必要です。

このことから、味の素グループは「マーケティングコミュニケーションに関するグループポリシー」において、責任あるマーケティングコミュニケーションの実践を定めています。特に、子どもに対するマーケティングコミュニケーションには、一層の配慮が必要です。子どもの経験不足や想像力を悪用しないこと、子どもが誤解を招く表現をしないこと等を明示し、責任ある活動を行うことを約束しています。

2020年4月には、このポリシーを改定し、マーケティングコミュニケーションの国際標準とされるInternational Chamber of Commerce（「ICC」）制定の“ICC Framework for Responsible Food and Beverage Marketing Communications”を踏まえたポリシーであることを明示しました。

国内においては、グループ各社のWEBサイトで「ソーシャルメディアガイドライン」を掲載し、ソーシャルメディア利用における順守事項を公開しています。また、家庭用の食品のパッケージにおいて、法律で義務づけられた表示に加え、「アレルギー物質の一覧」や「わかりにくい原材料」等、味の素グループ独自の表示をしています。

▶ マーケティングコミュニケーションに関するグループポリシー
▶ 製品表示に関するグループポリシー
▶ 製品パッケージの表示

違反事例

実績

2023年度を通じ、景品表示法違反として日本の消費者庁による一般公表を受けた事例はありませんでした。

品質マネジメント

品質保証の基本的な考え方

考え方

味の素グループは創業以来、常に「お客様第一」の姿勢で製品・サービスの安全・安心に対する努力を続けてきました。お客様が口にする食品を扱う企業だからこそ、品質保証や適切な情報開示は重要な課題です。加えて、お客様の要望に真摯に耳を傾け、お応えしていくことも大切にしており、この積み重ねにより、お客様に信頼と満足を感じていただける製品・サービスをお届けしていきます。経営のリーダーシップのもと、従業員一人ひとりが安全で高品質な製品・サービスの提供に最善を尽くし、世界中のお客様のより良い生活に貢献することを目指します。当社グループが目指す“高品質”とは、お客様にとって過剰な品質を目指すという意味ではなく、お客様が満足する水準を満たすと共に、お客様に対して安全を確保した商品・サービスを提供するものです。

「品質に関するグループポリシー」では、より具体的な取り組みとして、以下の5つを定めています。

1. お客様の要望に真摯に耳を傾ける
2. 適切な情報を積極的に提供する
3. 安全性を追求し、法規を順守する
4. ISOの考え方を基本にした独自の品質保証システムで品質を保証する
5. 社員一人ひとりが最善を尽くす

▶ 品質に関するグループポリシー

品質保証システム「ASQUA（アスカ）」

考え方

味の素グループは、独自の品質保証システム「ASQUA（アスカ：Ajinomoto System of Quality Assurance）」を運用しています。2023年3月現在、96社に対して「ASQUA（アスカ）」を適用しています。

「ASQUA（アスカ）」は、品質マネジメントシステムの国際規格ISO 9001を骨格に、HACCP※1やGMP※2等の製造の管理基準と味の素グループ独自の考え方や基準を取り入れて構成されています。また、「ASQUA（アスカ）」は、「グループポリシー※3」「品質保証規程」「品質保証規則」「品質基準」およびそれぞれの組織で定めたルールに基づき運用されています。

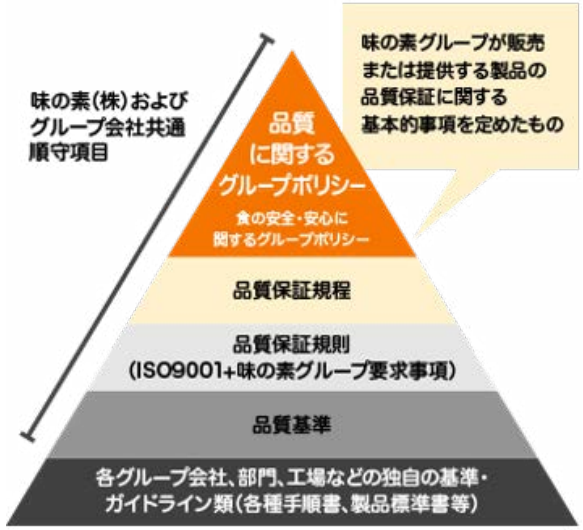
開発・原材料調達から販売・お客様とのコミュニケーションに至るまでの「品質基準」は、社内外の動向に合わせて随時見直しています。2022年度は法規改正への対応および世界標準との連動性強化のため、「食品安全マネジメント基準」「食品GMP基準」「食品添加物GMP基準」等を改定しました。

※1 Hazard Analysis and Critical Control Point の略。安全で衛生的な食品を製造するための管理基準
※2 Good Manufacturing Practice の略。製品の製造管理に関する基準を示すもの
※3「品質に関するグループポリシー」「食の安全・安心に関するグループポリシー」

▶ 品質に関するグループポリシー
▶ 食の安全・安心に関するグループポリシー
▶ 品質保証システム「ASQUA（アスカ）」

「ASQUA（アスカ）」の構成

「ASQUA（アスカ）」の文書体系



品質保証の推進体制

体制

味の素グループは、取締役会の監督のもと、経営会議の下部機構として品質保証会議を設け、品質保証に関する方針および諸施策等を審議しています。また、グループ全体の品質保証に関する基本的な方針・計画を立案し、経営会議の承認のもと国内外グループ会社に展開しています。その遂行状況は半年ごとにレビューしています。品質保証会議での立案・審議事項は、経営会議および取締役会へ報告しています。

品質に関する事故等が発生した場合の対応

味の素グループでは、「品質保証規則」および「品質緊急対応判断基準」において、品質事故発生時の対応を規定しています。

品質事故発生時には、商品に責任を持つ部門（主に事業部門）が中心となり、関係者と共に品質事故の対応に当たります。品質事故が緊急性を要する重大な事故と判断された場合、まずはすぐに経営層へ報告されます。同時に、緊急対応チームを編成し、行政への報告、お客様への情報開示と共に、新聞広告やWEBサイトを通じて迅速な商品の回収に努めます。一連の情報は、途中経過を含め、タイムリーに経営層へ報告され、経営層からは適宜必要な指示がなされます。さらに、商品に責任を持つ部門は関係者と共に事故原因の特定、事故に至ったプロセス・組織・動機的原因について徹底的に議論し、今後の再発防止や品質保証強化への取り組みを行います。

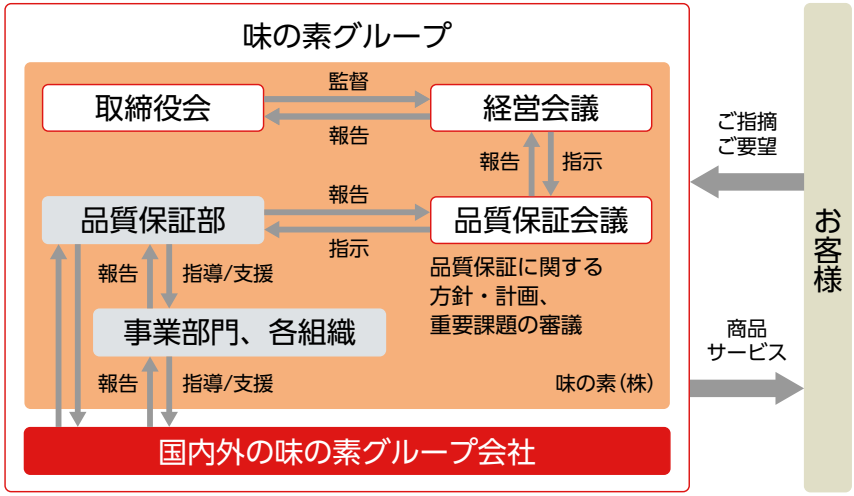
第三者認証取得・維持の推進

味の素グループでは、ISO 9001の第三者認証の取得・維持を推進しています。2023年3月現在、全対象会社74社に対し、62社でISO 9001を取得しています。未取得の対象会社（多くはM&Aで新たにグループに加わった会社および新規設立会社）についても、認証取得に向けて体制を整備しています。また、お客様からの要請を受けた場合等は、国際食品安全イニシアティブ（GFSI）承認のFSSC 22000等の認証取得も行っています。

食品安全マネジメントに関わる認証規格の取得状況

食品安全マネジメントに関わる認証規格	ISO 22000	GFSI承認認証規格			
		FSSC 22000	BRCGS	IFS	SQF
食品工場を有する法人数の合計：51社	4	21	9	5	2

体制図



品質保証レベル向上に向けた人財育成

実績

味の素グループは、品質保証レベルの向上を目指し、人財育成にも力を入れています。毎年、品質教育計画を見直し、各組織のニーズに合わせて計画的に実施しています。2023年度は、オンラインやeラーニング形式に加え、集合型研修も再開しました。

各エリアにおける品質教育

■ 日本

当社品質保証部が中心となり、2023年11月、44回目となる「品質のマネジメント・技術に関する検討会」を開催しました。コロナ禍以降4年ぶりの会場開催となり、味の素グループ各社から約320名の参加者が集まりました。この会は、当社グループ各社の品質保証に関わる人財が、“品質”に関わる取り組みを相互に紹介しあい、新たな人脈を形成するなど、普段の業務の枠を超えて“品質”について検討するものです。

2023年度に当社品質保証部が実施したその他の品質教育

教育内容	参加者
eラーニングを活用したグループ従業員向け品質教育（国内外	延べ1,294人
医薬GMP教育	国内外：171人
食品表示基礎講座	国内：142人
新任単位組織長・国内法人長、新任品質保証責任者・管理者を対象とした「新任トップマネジメント層向け品質教育コース」	国内：40人
食品事業ISO 9001転入者研修、ISO 9001内部監査説明会	国内：延べ162人

■ アセアン

味の素アセアン地域統括社が中心となり、経験の浅い品質保証担当者を対象とした「ASEAN QA Seminar」（4法人から18人参加）、各グループ会社の品質保証部長を対象とした「QA Dept. Manager Meeting」（6法人から10人参加）、品質監査員育成を目的にした「Quality auditor training」（ベトナム15人、ミャンマー12人参加）等を開催しました。

■ 中国

味の素（中国）社が中心となり、各グループ会社の品質保証担当者を対象とした「中国品質学校」を開催しました（24人参加）。

■ 北米

味の素ヘルス＆ニュートリションノースアメリカ社が中心となり、各グループ会社の品質保証担当者を対象とした「北米ASUQA（アスカ）スクール」を開催しました（オンラインを含め50人参加）。

■ グローバル

当社品質保証部が中心となり、当社グループの基幹素材の有用性、安全性に関わる最新情報の共有、論議を行うため、「グローバルレギュラトリー会議」を開催。ヨーロッパ、北米、南米、アセアン、アフリカ、韓国、台湾、タイ、日本から主要メンバー23人が日本に集まり、意見を交わしました。

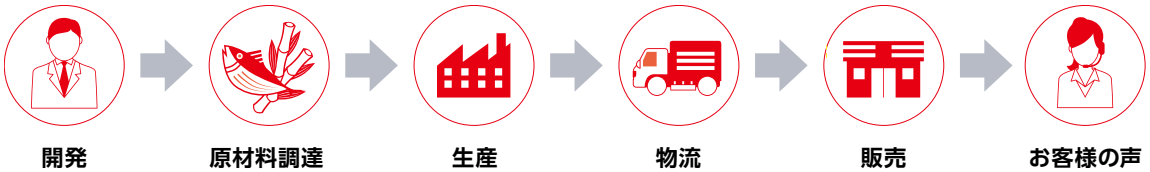
製品安全

サプライチェーンでの品質保証

体制

味の素グループは、「品質に関するグループポリシー」「食の安全・安心に関するグループポリシー」に基づき、開発からお客様とのコミュニケーションに至るまでの全ての段階で「ASQUA（アスカ）」をグローバルに適用し、厳格な品質保証に取り組んでいます。

▶ 品質に関するグループポリシー
▶ 食の安全・安心に関するグループポリシー



開発

お客様に安全で高品質な製品をお届けするために、「ASQUA（アスカ）」で定めた「品質アセスメント基準」に従い、製品開発の段階ごとに品質アセスメントを厳格に実施しています。この品質アセスメントを全てクリアした製品がお客様に届く仕組みになっています。

原材料調達

サプライヤーの選定は、「ASQUA（アスカ）」で定めた「原材料の品質管理基準」に従って行い、購入した原材料は、ロットごとに検査し、厳格に管理しています。品質リスクの低減や品質レベルの向上に向け、サプライヤーに対し定期的に評価や品質監査、説明会、アンケートを実施しています。サプライヤーとの連携を強化し、継続的な品質改善に努めています。

▶ P117-119

生産

■ 食の安全体制強化

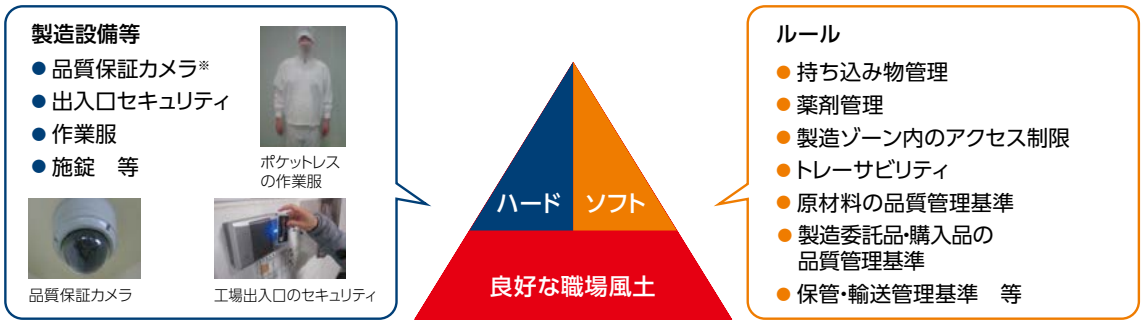
従業員との信頼関係をベースとした風通しの良い職場風土の醸成が食の安全体制強化のための要と考えています。その上で、生産設備等のハード面と品質基準やガイドライン等のソフト面の見直しや強化により、サプライチェーン全体での意図的な異物混入リスクの極小化および徹底した品質保証に取り組んでいます。

■ 品質に関するデータ不正対策

ベースとして、従業員のコンプライアンスおよびお客様起点の品質保証意識の醸成に取り組んでいます。その上で、開発・生産に関わるデータ、食品の機能性データ等は、品質アセスメント会議や社内の専門家が集まる委員会でその妥当性を客観的かつ公平に評価・判断しています。また、これらの仕組みの適切な運営について内部品質監査、外部認証審査を通じて常に確認しています。

医薬・原薬関連においては、製品の分析データ等が不正操作されない状態で保管されるシステムが世界標準として求められており、これに従った管理を強化しています。

食の安全を保証するための概念図



※工場内でのトラブルや作業ミスがないことを確認する。品質保証カメラの設置により、お客様からの信頼を得る

製品安全

■ 品質クレーム・トラブル低減への取り組み

発生した品質クレーム、品質トラブル全てに対し、一つひとつ徹底的な原因究明を行い、再発防止に努めています。品質に関するトラブル等が発生した際は、その内容と再発防止策を国内外のグループ会社へタイムリーに発信したり、過去の主なトラブル情報をデータベース化してリスク評価に活用したりしています。

2023年度は、一部の商品に製造用水が混入したことにより「Cook Do® きょうの大皿®」<肉みそキャベツ用>３～４人前のリコール（対象：約250袋）が1件発生しました。

味の素グループにおけるリコール※1・流通回収※2の状況

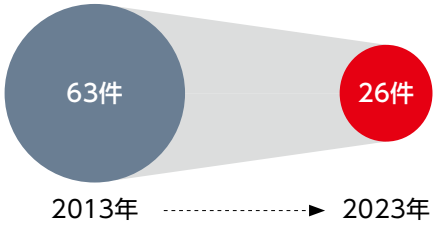
年度	2019	2020	2021	2022	2023
件数	3	4	5	3	1

※1 プレスリリースを伴う市場からの商品回収
※2 商品が市場に出ていない段階での、社内基準に基づく流通業者からの商品回収

■ 重大なクレームのモニタリング

味の素グループでは、社内基準で定義したお客様からの重大なクレームの件数について、国内外の法人を含め、10年以上継続してモニタリングしています。中長期にわたる品質クレーム・トラブル低減に取り組んだ結果、重大なクレームの件数は2013年から2023年の10年間で約40%まで減少しています。

重大なクレームの件数



物流

「ASQUA（アスカ）」で定めた「保管・輸送管理基準」や「倉庫管理基準」（日本国内のみ）等に従い、製造工場から出荷後、お客様にお届けするまでの製品の保管および輸送において、鮮度や温度、湿度等の品質管理を徹底しています。

販売

お客様が安心して製品を購入し、お使いいただけるよう、パッケージやWEBサイト上で情報を提供しています。

■ 製品パッケージ

主な国内グループ会社の家庭用製品のパッケージには、スペースの制約があるものや一部の例外を除き、法律で義務づけられた表示に加えて、以下の品質に関する情報を表示しています。

- 開封後の保存方法
- 使用上の注意
- お客様からの問い合わせが多く、わかりにくい原材料についての説明
- アレルギー物質（義務表示および推奨表示）の一覧表等によるわかりやすい表示
- 包装資材の材質のわかりやすい表示
- お客様の問い合わせ窓口

▶ 製品パッケージの表示

■ WEBサイト

当社WEBサイトでは、グループ全体の品質保証活動を多言語で紹介しています。また、グループ各社のオウンドメディアでは、各国・地域のお客様に合わせた情報を提供しています。

▶ 品質保証- 安全・安心への取り組み

お客様の声

■「お客様の声」の反映

「ASQUA（アスカ）」で定めた基準に従い、お客様からお寄せいただく声を、魅力ある製品・サービスの開発・改善に反映しています。2024年3月時点で、累計13ヵ国で基準に従った運用をしています。

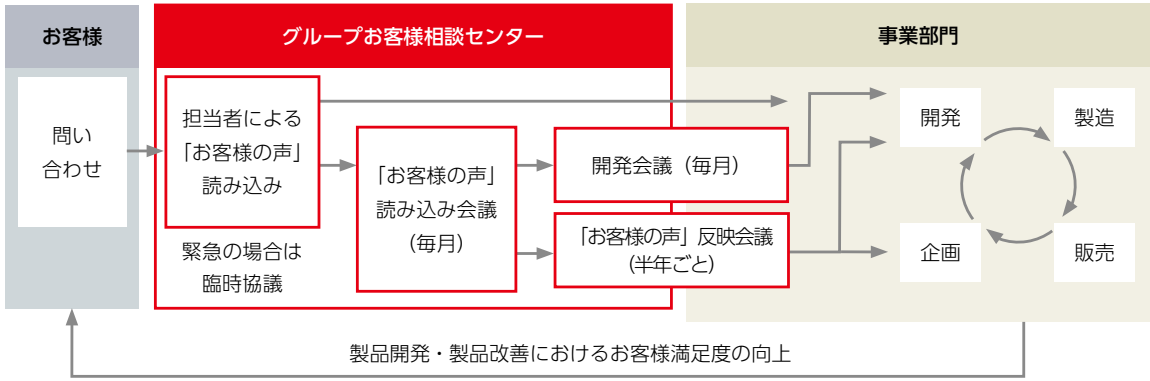
▶ 品質保証- 安全・安心への取り組み

■ 健康危害や法令違反等の重大トラブルの恐れがある「お客様の声」のモニタリング

「お客様の声」は全て、グループ各社で解析を行っています。そのうち、健康危害や法令違反等の重大なトラブルにつながる恐れのあるものについては、各社お客様相談窓口で読み込み・解析を行うと共に、味の素（株）品質保証部でも読み込み・解析を行うことで、ダブルチェック機能を働かせています。このように味の素グループでは、重大なトラブルを見逃さず、対応の遅れも防止できるような体制を整えています。2024年3月時点で、16ヵ国においてこの運用を行っています。

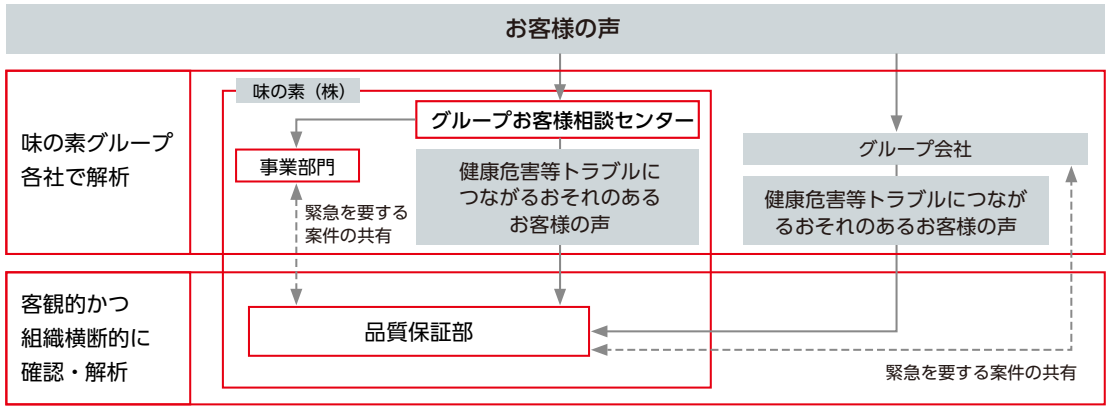
また、当社グループお客様相談センターでは、健康危害等お客様が緊急を要する際に休祝日含め365日アクセスできる緊急窓口を設けています 。

「お客様の声」を製品づくりに反映する仕組み（グループお客様相談センター※の例）



※ 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）の消費者相談窓口機能を担う

健康危害や法令違反等の重大トラブルの恐れのある「お客様の声」のモニタリング体制



製品安全

■「お客様の声」の内訳

2023年度

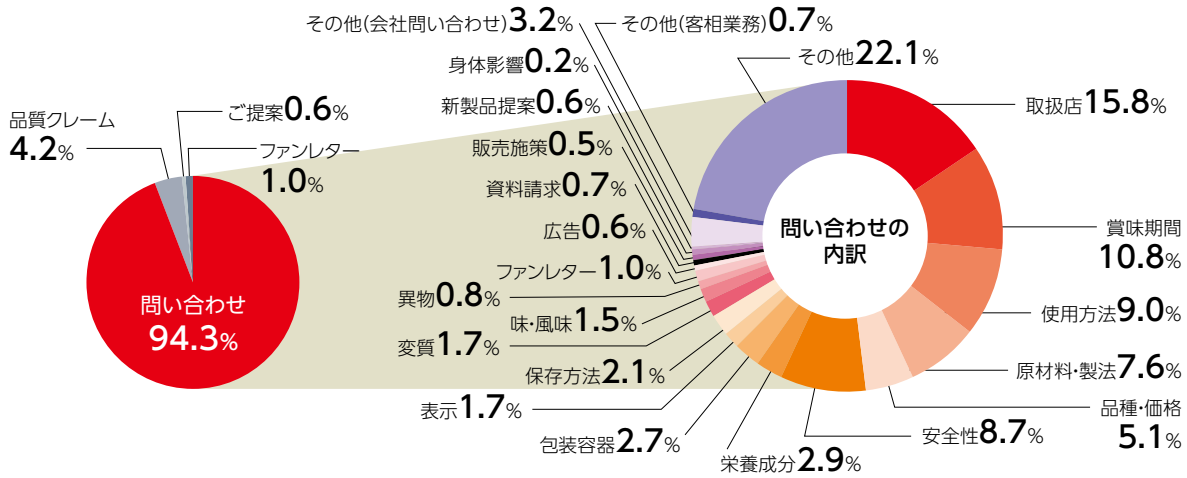
- 味の素（株）「お客様の声」件数：20,954件（2022年度比97.2%）
- 味の素グループ国内食品3社※計の「お客様の声」件数：34,644件（2022年度比93.0%）

※ 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）

■ お客様の満足度向上の取り組み

味の素グループ国内食品3社では、品質クレームの対応についてお客様の満足度を確認するアンケートを継続実施し、改善に努めています。具体的なご意見は、調査部門、事業部門、お客様相談部門で共有し、改善に取り組んでいます。味の素（株）では、2023年度の声として「ご提起時の応対に満足」96.4%「調査結果報告に満足」81.7%、「今後も製品を使用する」90.8%と、お客様から回答をいただきました。

味の素（株）「お客様の声」の内訳



ガバナンス

リスクマネジメント ―― P131

コンプライアンス ―― P133

情報セキュリティの確保と個人情報管理 ―― P137

知的財産の適切な管理と活用 ―― P139

リスクマネジメント

リスクマネジメントの考え方

考え方

味の素グループでは、グループ各社およびその役員・従業員が順守すべき考え方と行動のあり方を示した味の素グループポリシー（AGP）を誠実に守り、内部統制システムの整備とその適正な運用に継続して取り組むと共に、サステナビリティを積極的なリスクテイクと捉える体制を強化し、持続的に企業価値を高めています。

リスクマネジメント体制

体制

味の素（株）では、取締役会がASV経営の指針となるサステナビリティに関する重要な事項（マテリアリティ）項目を決定すると共に、サステナビリティに関する取り組み等の執行を監督しています。経営会議は、全社経営レベルのリスクと機会を選定・抽出し、その影響度合いの評価、施策の立案、進捗管理を行う体制を構築しています。また、「リスクマネジメントに関するグループポリシー」において、良好なコミュニケーションと自律的なPDCAサイクルを軸としたリスクマネジメントプロセスを実施し、重要リスクへの対応力を強化することを活動指針として定め、各組織における自律的なリスクマネジメントを推進しています。

■ サステナビリティ諮問会議

取締役会の下部機構であるサステナビリティ諮問会議は、2023年4月より第二期サステナビリティ諮問会議として、引き続きサステナビリティの観点で味の素グループの企業価値向上を追求するため、その活動を継続します。第二期サステナビリティ諮問会議は、主として投資家・金融市場の専門家からなる社外有識者4人で構成され、議長は社外有識者が務めています。取締役会からの諮問に基づき、マテリアリティの実装、その進捗についての開示および対話、それらを通じてステークホルダーとの関係構築を行っていくことについて、取締役会のモニタリングを強化する視点で検討を行い、取締役会に答申します。第二期サステナビリティ諮問会議は1年に1回以上開催され、審議の内容および結果を取締役会に報告します。

■ サステナビリティ委員会

経営会議の下部機構として、中期ASV経営を推進するため、経営リスク委員会と連携して味の素グループへの影響評価と共に、マテリアリティに基づくリスクと機会の選定、抽出を行い、経営会議へ提案します。そして、対策を立案し、サステナビリティ施策の進捗管理を行います。また、味の素グループ全体のサステナビリティ戦略策定、戦略に基づく取り組みテーマ（栄養、環境、社会）の推進、事業計画へのサステナビリティ視点での提言と支援、ESGに関する社内情報のとりまとめを行います。

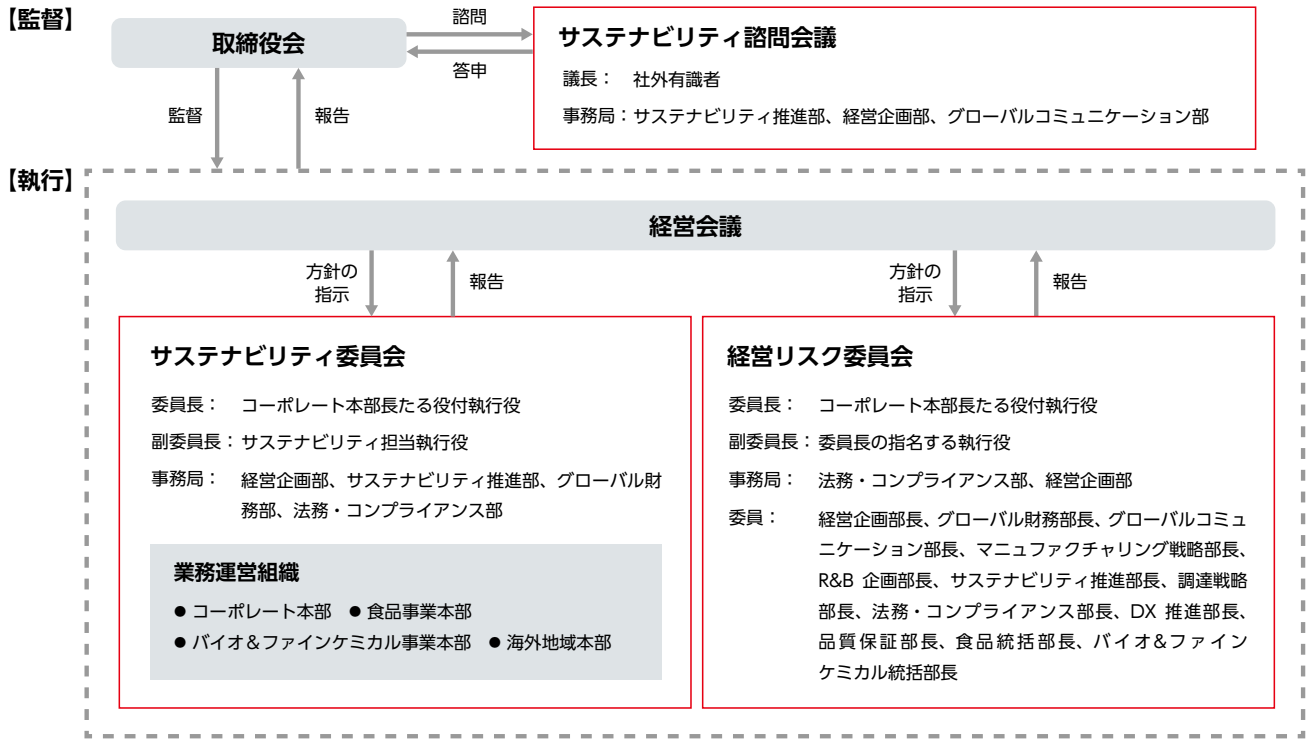
■ 経営リスク委員会

経営会議の下部機構として、特に経営がイニシアティブをもって対処すべきリスク（パンデミック、地政学リスク、情報セキュリティリスク等）について、サステナビリティ委員会と連携し味の素グループへの影響評価と共に、マテリアリティに基づくリスクと機会の選定、抽出を行います。さらに、経営リスク委員会は、特に経営がイニシアティブを持って対処すべきリスクと機会について年4回委員会を開催し、議論を行い、経営会議および取締役会へ報告します。そして、リスクマネジメントのための諸方策を立案、進捗管理を行うことで、リスクおよび危機に迅速かつ的確に対応できる強固な企業体質を実現しています。

▶ ASVレポート2024（統合報告書）P112-113
▶ P018

リスクマネジメント

ESG・サステナビリティに関する体制



2023年度のリスク総括表（2024年度計画）の回収率は味の素（株）で99%、グループ会社で96%と、各組織の自律的なリスクマネジメントが定着してきました。また、監査委員会の常勤監査委員がサステナビリティ委員会、経営リスク委員会に出席し、リスクマネジメントの取り組みをモニタリングしました。

リスクマネジメントプロセス

味の素グループは、各事業戦略や各国・地域の政治・経済・社会情勢を考慮してリスクを特定し、その影響を評価し、対応策を立案し、改善・モニタリングするリスクマネジメントプロセスを回しています。国内外のグループ会社の各組織は、毎年組織目標を掲げ、リスク総括表を作成しています。このリスク総括表は、各組織のリスクアセスメントに基づく計画からレビューまでを整理するもので、リスクマネジメントが着実に実施されているかを確認するために活用されます。経営リスク委員会は、各組織が特定したリスクをとりまとめ、リスクプロセスを継続的に改善すると共に、経営がイニシアティブをもって対処すべきものに対応します。また、各事業・グループ会社においては、有事に備え、事業継続計画（BCP）を策定し、経営リスク委員会は、その有効性を常に検証するための体制を整備し、リスクへの対応状況を定期的に監視・管理しています 。

コンプライアンス

コンプライアンスの考え方

考え方

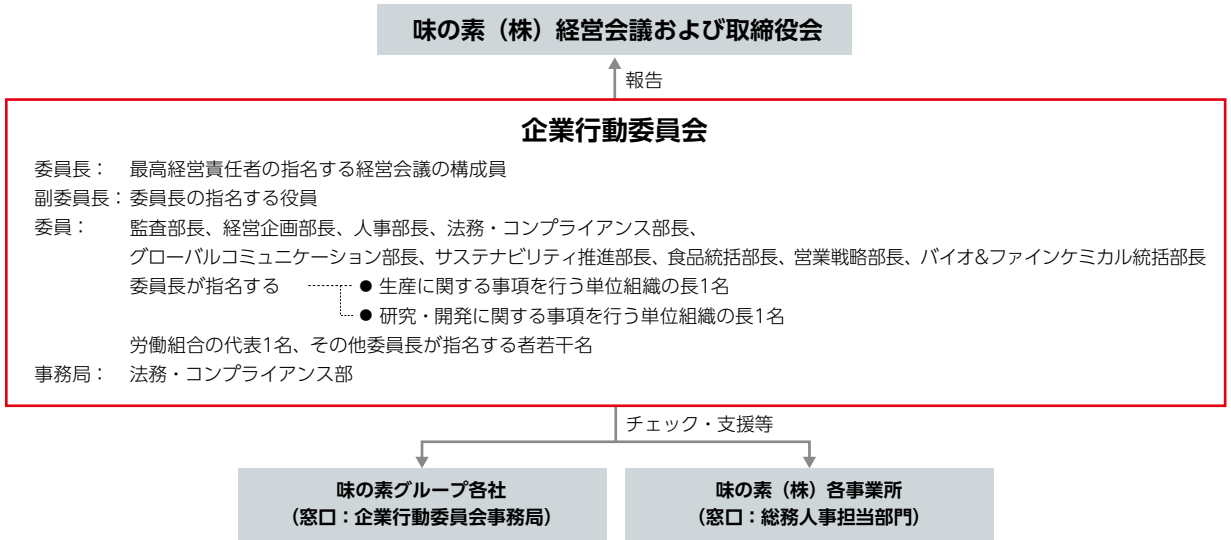
味の素グループは、法令および「味の素グループポリシー」（AGP）を順守すること、ならびに法令およびAGPの背後にある社会的要請に応えることをコンプライアンスと捉え、コンプライアンス意識の向上を図り、風通しの良い企業風土を醸成する取り組みを行っています。

コンプライアンス体制

体制

経営会議の下部機構として企業行動委員会を設置し、AGPの浸透とAGPに則った企業活動が行われているかをチェックすると共に、危機等に迅速かつ適切に対応するための諸方策を決定・実施しています。企業行動委員会は3カ月に1回開催し、開催の都度、経営会議および取締役会に対し委員会における審議の内容および活動状況を報告しています。主要なグループ会社においても企業行動委員会を設置し、AGPの周知徹底と各国・地域、各社の実情に合わせた取り組みを推進しています。

▶ 味の素グループポリシー



コンプライアンス意識の向上

実績

従業員への教育

AGPおよび内部通報制度の認知・理解向上に向けた2023年度の教育・啓発活動は、以下の通りです。

- コンプライアンス研修
  国内グループ従業員を対象とした、年間を通じてのAGP 全章を学習するeラーニング（隔年）：国内グループ18社の2022年度未受講者1,195人を対象に実施、896人受講（75%）
  国内グループ会社の管理職を対象とした、ケースメソッド中心の部門別集合研修：研究部門、生産部門、コーポレート部門、営業・マーケティング部門を対象にリモート形式で実施
- 啓発ポスター（22言語で作成）
- パソコン立ち上げ時の啓発メッセージ配信

「AGPを考える会」

味の素（株）は、企業行動委員会の委員が職場でのコンプライアンスに関する課題を各職場の従業員の代表から直接聞く「AGPを考える会」を毎年開催しています。2023年度は計30回開催（正規従業員向け27回、パート従業員向け3回）、250名が参加しました。「AGPを考える会」での議論の概要は、各組織長と各職場へフィードバックすると同時にイントラネットにも掲載し、全ての従業員に周知しました。提起されたコンプライアンス課題のうち、全社レ

ベルで取り組むべきものについては、企業行動委員会での議論を経て、AGP浸透施策やコンプライアンス推進活動に反映しました。

AGPに関する意識調査

国内グループ企業の全従業員を対象に、毎年「AGP意識アンケート」を実施しています。AGPの認知度・理解度の定点観測および各社・各職場におけるコンプライアンス課題の把握が目的です。2023年度は対象13,374名中11,716人（88%）が回答しました。顕在化したコンプライアンス課題については、該当部門と連携して個別に対応しました。

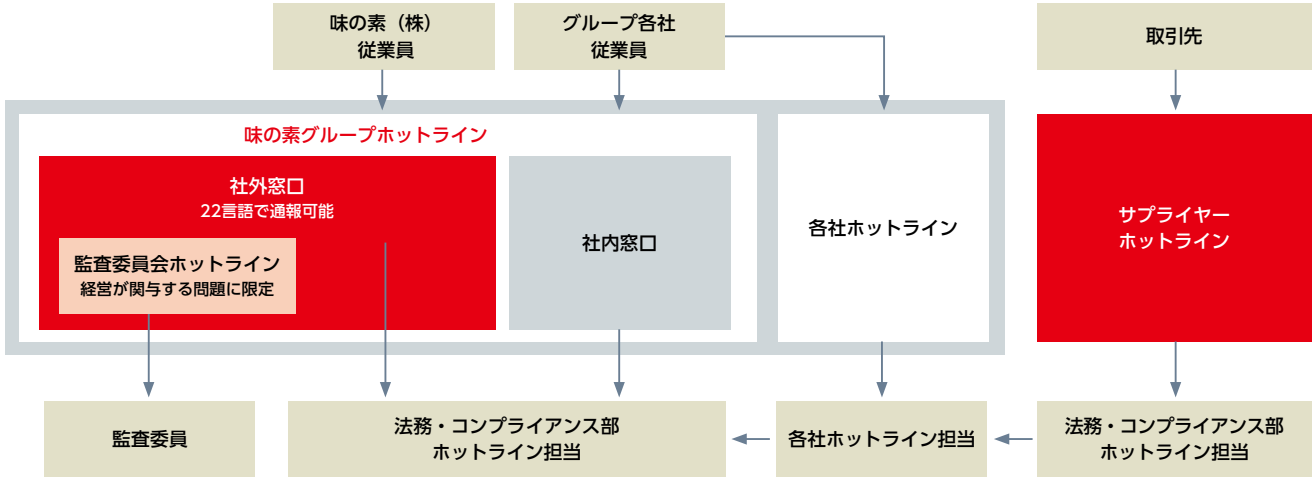
ホットライン（内部通報制度）の拡充と運営強化

実績

味の素グループは、内部通報制度として「ホットライン」を設けています。2023年4月には、日本における多様な国籍を持つ従業員からの通報にも対応すべく、海外窓口と国内窓口が分かれていた「味の素グループホットライン」を統合し、どこからでも22言語で通報が可能な体制に再整理しました。グループ各社の役員が関与する案件の通報窓口である監査委員会ホットラインも、同様に22言語対応に変更しました。また国内全グループ会社が2022年6月施行の改正「公益通報者保護法」に合致した体制や規程の整備を完了しました。2023年度は、国内通報窓口への年間の通報件数は前年から増加し152件となり、グループ全体（グローバル）では約3倍に増加し、1,392件となりました。増加の原因は、海外拠点の体制整備のほか、新型コロナウイルス緩和による従業員間の対面接触が増えたこと、ホットラインの活用促進による利用意向の増加等が考えられます。通報された案件は、ホットライン担当者と関係者で協議を行い、解決に結び付けています。

▶ 内部通報に関するグループポリシー
▶ 人事・労務データ ホットラインへの通報件数

ホットライン（内部通報ルート）



ホットラインへの通報件数※

	2019年度	2020年度	2021年度			2022年度			2023年度		
			日本	海外	合計	日本	海外	合計	日本	海外	合計
人権・ハラスメント	45	50	36	5	41	38	19	57	52	41	93
雇用・就労	19	36	26	34	60	14	66	80	21	301	322
品質・環境・安全	1	3	7	2	9	6	14	20	9	22	31
不正	4	3	9	4	13	2	6	8	5	5	10
マナー・モラル	10	29	22	97	119	8	54	62	20	158	178
適正な業務遂行	8	45	19	2	21	16	5	21	30	12	42
その他	6	4	8	107	115	9	213	222	15	701	716
合計	93	170	127	251	378	93	377	470	152	1,240	1,392

※グローバルでの集計は2021年度より実施

汚職の防止

考え方

味の素グループは、AGPにおいて、日本の公務員、外国公務員およびこれらに準ずるものに対し、方法を問わず、贈り物、接待、金銭その他賄賂となる利益提供は行わず、政治、行政とは健全かつ正常な関係を保つことを定めています。「贈賄防止に関するグループポリシー」で以下の事項を定め、グループ各社およびその役員・従業員に対し、本ポリシーおよび関係する国・地域の贈賄禁止法令を順守することを求めています。

- 公務員等に対するファシリテーション・ペイメントを禁止すること
- 公務員との関わり合いのある業務委託等に第三者を起用するときは、取引先として適正か否かの調査および評価を行うこと
- 会社の全ての取引に関して、合理的な詳細さをもった正確な帳簿と記録を保持すること
- 公務員等に関連する出費について適切な処理を確実にすること
- 本ポリシーの順守・運用の状況を監査対象とすること

▶ 贈賄防止に関するグループポリシー

従業員への教育

実績

2023年度は、国内グループ従業員を対象とした、年間を通じてAGP全章を学習するeラーニング（贈収賄問題を含む）を実施しました。

公正・透明な取引慣行

考え方

味の素グループは、AGPにおいて、公正で透明な取引を心掛け、役員および従業員が各国・地域における競争に関する法令、ルールをよく理解し順守することを定めています。特に、日本、米国、欧州の個別の法令に関し、「独占禁止法遵守ガイドライン」（日本）、「米国独占禁止法遵守ガイドライン」、「欧州競争法遵守ガイドライン」を定めています。調達関連では、取引先に対し、「調達に関するグループポリシー」および「サプライヤー取引に関するグループポリシー」、関連するガイドラインの趣旨を理解いただくと共に、サプライチェーンを構成するビジネスパートナーとして公正・透明・自由な競争を阻害する行為を行わないことを要請しています。

▶ 調達に関するグループポリシー
▶ サプライヤー取引に関するグループポリシー

適切な競争行動

グローバル税務戦略

考え方・体制

味の素グループは、税務戦略の一環として「グローバル・タックスに関するグループポリシー」（以下、本グループポリシー）を定め、税務関連法規を順守し適切な納税を行うことを通じて、稼得した利益の一部を還元し、地域社会の発展に貢献する一方、税務リスクを適切に管理し、事業存続あるいは健全な事業推進を目指すことで、企業に求められる社会的価値と経済的価値の両立を実現しています。

具体的には、事業目的や事業実態の伴わない組織や軽課税国（いわゆるタックス・ヘイブン）への利益移転を活用した租税回避を行わない等の適正な納税を行うための施策のほか、納税の漏れや遅延によって発生する追加的な税額を徹底的に抑える施策や移転価格税制において適切な利益配分を行った上で、リスクを低減する施策を講じています。また、M&Aや組織再編時には各国税制による恩典を最大限に活用し、当社グループの実効税率を安定させています。

単に節税をして経済価値を追い過ぎると、社会からは適正に納税を行っていない企業とみなされ、社会価値の創造につなげることはできません。当社グループは、税務当局と健全かつ正常な関係を保ちつつ、事業で得た利益の一部を、納税を通じて地域社会に還元することで社会価値の創造につなげていく、共生サイクルを意識した取り組みを行っています。

上記取り組みについて、味の素（株）の財務担当執行役

を当社グループの税務コンプライアンスおよびリスク管理に係るガバナンス体制の構築・維持の責任者とし、本グループポリシーに基づいたガバナンスの状況を取締役会に報告しています。
なお、当社グループの税務戦略をより明確に伝えられるよう、本グループポリシーを当社WEBサイトに掲載しています。

▶ グローバル・タックスに関するグループポリシー

法人税納税額（連結ベース）

（百万円）

2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
29,156	21,654	23,909	25,248※1	32,477

※1 過去のデータに誤りがあったため、数値を訂正しました
※ 主要な国別の納税データは、別途当社WEBサイトに掲載しています

▶ 納税データ

コンプライアンス違反行為の是正

法令やAGPに違反する行為が認められた場合、違反の程度を勘案し、グループ各社で定める就業規則に基づき、賞罰委員会等の審議機関で検討・審議した上で、必要に応じて違反行為者に対して減給、昇給停止等の懲戒処分を行うと共に、是正措置や従業員のコンプライアンス意識教育の再徹底により、再発防止を図っています。2023年度は以下の違反を確認し、是正措置を行いました。

違反件数

違反行為	2023年度
汚職、または贈賄	6
顧客のプライベートデータ漏洩	0
利益相反行為	1
マネーロンダリング、またはインサイダー取引	0

情報セキュリティの確保と個人情報管理

情報セキュリティの基本方針

考え方

味の素グループは、お客様の情報および会社の機密情報を厳密に取り扱うと共に、「情報セキュリティに関するグループポリシー」とこれに紐づく情報セキュリティ規程、各種の基準、ガイドラインならびにこれらの運用に必要なIT環境を策定・構築し、情報セキュリティの確保に全社を挙げて取り組んでいます。

▶ 情報セキュリティに関するグループポリシー

情報セキュリティの推進体制

体制

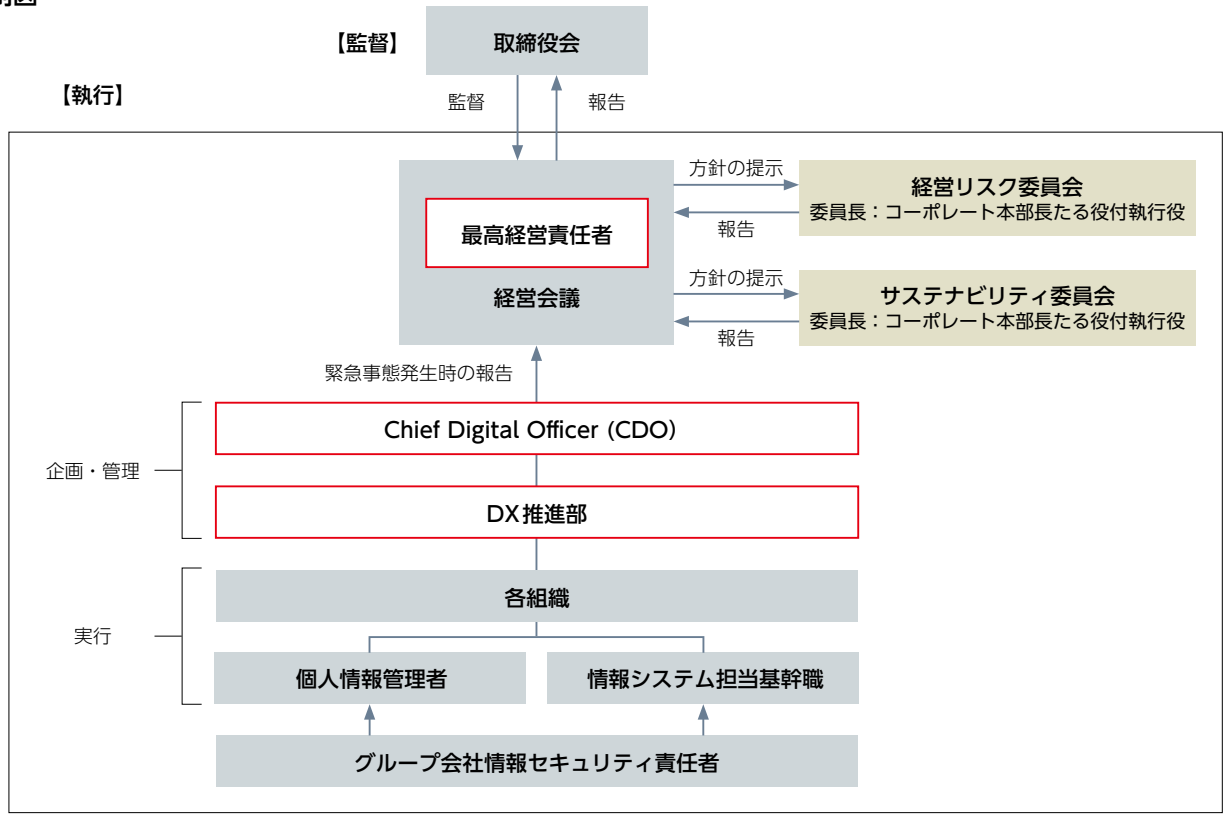
味の素グループは、情報セキュリティを重要な経営リスクと捉え、取締役会と情報セキュリティ監督責任を有する執行役であるChief Digital Officer（CDO）が情報セキュリティ戦略の構築および評価プロセスに関与し、取締役会は情報セキュリティ戦略を監督しています。取締役を兼務するコーポレート本部長たる役付執行役を委員長とする経営リスク委員会では、外部からのサイバー攻撃等を含む「ITセキュリティ」を優先度の高い経営リスクと特定し、情報セキュリティ強化に向けた戦略、施策等が議論されています。

また、味の素（株）の各組織およびグループ会社において、情報セキュリティに関するインシデントその他の緊急事態が発生した場合に、最高経営責任者まで報告がなされ、適切に対応できる体制を整えています。

さらにグループ全社でのBCP(Business Continuity Planning)の再整備に伴い、情報システムに関しても主要なベンダー企業を含めた体制・手順を構築し、大規模な自然災害やサイバー攻撃に備えた訓練を定期的に（年に1回程度）実施しています。

▶ P131

体制図



情報セキュリティの確保と個人情報管理

個人情報管理の徹底

味の素グループは、お客様情報等の個人情報を安全に管理するため、ルールと手順を明確にし、これを関係者に周知することにより、組織的な業務管理を実践しています。味の素（株）では、「情報セキュリティ規程」に紐づく「個人情報取扱ガイドライン」を設け、具体的な手続きを明確に定義しています。

個人情報の取り扱いに伴う業務を外部委託する場合においても、社内と同等の管理レベルを維持するため、委託先の業務・システム状況に関するアセスメントを実施しています。また、キャンペーンやアンケート等に伴うお客様の個人情報収集にあたっては、各組織長の責任のもと個人情報管理者を選任しています。さらに、個人情報の収集、保管から廃棄までの管理を行う責任者と担当者、収集した個人情報にアクセスし利用する可能性がある関係者を明確化して、お客様の個人情報をより厳格に管理する体制を構築しています。

日本においては、主なグループ会社で機密情報の漏洩等、利用者の不正を自動検知するシステムを導入し、管理を徹底しています。

2023年度は、顧客プライバシーの侵害について具体化した不服申立および顧客データの漏洩・窃盗・紛失は発生しませんでした。

▶ プライバシーポリシー

情報セキュリティの取り組み

考え方・実績

ビジネスにおいてクラウドの活用が拡大する中で、サイバー攻撃の脅威は年々増大しており、強固な防御を築くことはもちろん、早期検知、早期復旧を基本とした総合的な対策が必要です。

味の素グループでは、活動領域の至るところに脅威があり、全てを信頼せず構成要素を一つひとつ確認するという考え方に基づく「ゼロトラストネットワークモデル」への移行計画を遂行しています。2024年4月に「ゼロトラストセキュリティガイドライン」を国内・海外グループ会社に適用すると共に、2023年度までに味の素（株）、国内グループ会社29社ならびに海外2社において、クラウドプロキシ（クラウド認証システム）の導入を完了しました。今後も国内外におけるグループ各社への展開を拡大すると共に、環境変化や技術の進歩にも適切に対応していく方針です。

▶ 味の素グループのDX

情報セキュリティ教育

味の素（株）では、役員・従業員を対象とした情報セキュリティ教育を定期的に行っています。2023年度は、「情報セキュリティ理解度テスト」および「標的型メール攻撃訓練」を実施しました。「情報セキュリティ理解度テスト」は、eラーニング形式で3,920人が受講し、受講率は91%となりました。また、「標的型メール攻撃対応訓練」については、例年どおり２回実施しました。

情報セキュリティ点検

国内のデータセンターを対象とした脆弱性診断、国内外グループ会社のWEBサイトを対象としたセキュリティ診断を、外部サービスを活用して定期的に実施し、継続的な脆弱性対策を講じています。

さらに、味の素（株）では、毎年各職場を対象とした情報セキュリティ点検を実施しています。主な点検項目はIT機器や機密情報、個人情報の管理状況等、情報取り扱いの基本的事項です。外部クラウド・サービスの利用および管理状況についても、毎年チェックを行っています。

知的財産の適切な管理と活用

知的財産の基本方針

考え方

味の素グループは、企業活動により創造される技術、アイデア、デザイン等の知が、企業価値の向上のために重要な知的財産であると認識し、事業・R&D部門と一体となった知的財産戦略を推進し、知的財産を積極的に事業に活用することによって事業の拡大・創出に貢献していきます。知的財産の保護・活用に関しては「知的財産に関するグループポリシー」を定め、グローバル視点での知的財産ポートフォリオの構築をはじめとする知的財産戦略の強化により、さらなる競争優位性と事業成長を後押しするために、以下の取り組みを推進しています。

1. 事業のコアとなる技術の戦略的かつ効率的な知的財産の獲得
2. オープンイノベーション等、積極的な外部技術の取り込みと連携
3. 自社技術のライセンスや訴訟等、保有技術の活用と権利行使
4. 商標制度等を活用した製品の保護とブランド価値の向上
5. 他者知的財産権の尊重と調査、クリアランスの徹底による侵害リスクの極小化
6. 調査解析情報のグループ事業部門・R&D部門への提供
7. 知的財産人財の育成、社内外ネットワークの活用

また、知的財産価値の毀損や漏洩・紛失リスクへの対策として、味の素グループの知的財産権を侵害する企業に対しては、警告や知的財産権侵害訴訟を提起する等、権利の侵害を許さない毅然とした態度で対応しています。営業秘密の管理および漏洩防止に関しても、情報企画部門と知的財産部門が防衛策を立案、実行し、監査部門と連携しつつ、味の素グループ全体の内部統制を進めています。

▶ 知的財産に関するグループポリシー

知的財産の管理・活用体制

体制

「知的財産権のライセンス・管理等に係る要領」に基づき、味の素グループ全体の知的財産（特許、意匠、商標等）は味の素（株）が統括しています。調査、知的財産権維持管理業務については、関係会社の（株）アイ・ピー・イーに集約しています。グローバルには、米国に駐在員、ロシアに専任スタッフを配置し、東南アジア、南米の各社では知的財産のキーパーソンを指名しています。海外の専任スタッフ・各社キーパーソンと味の素（株）は各国の特許・法律事務所と連携し、グローバルな知的財産の獲得および知的財産を活用した類似品・ブランド不正使用の排除を遂行しています。その他の地域においても、国内外のR&D拠点と味の素（株）が連携し特許権の獲得を進めています。

このような体制のもと、味の素グループは2024年3月末時点で、グローバルで4,118件の特許および5,412件の商標を保有し、活用しています。

従業員への教育

実績

味の素グループは、従業員の知的財産に対する意識と実務能力の向上を目的とした知的財産教育を、グループ従業員向けに継続的に実施しています。2023年度の主な教育は以下の通りです。

- 階層別全体研修（新人研修、知財初級研修、昇格者研修、新任基幹職研修等）
- 特許実務研修（基礎概論、出願時のデータ取得方法、知財戦略・解析の事例紹介等）
- 特許・文献調査研修（調査・解析ツール、技術分野別特許調査等）
- 法務・知財実務研修（商標・意匠の基礎知識、秘密保持契約の基礎知識等）
- 知財契約の実務研修（共同研究・開発契約の基礎知識、グループ知財活用ポリシー等）

発明奨励の取り組み

味の素（株）は、職務発明に報奨金を支払う「発明報奨制度」や、優れた発明と発明者を表彰する「知的財産表彰」を通して、技術資産を生み出しイノベーションを創出するための取り組みを推進しています。2023年度にも事業貢献した発明に対して貢献度に応じた報奨をし、また、4つの成長領域における優れた発明と発明者を選定し表彰を行いました。

味の素グループ
サステナビリティレポート2024

Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO

お問合せ先

〒104-8315　東京都中央区京橋一丁目15番1号
味の素株式会社

グローバルコミュニケーション部
E-mail: integrated_reports@asv.ajinomoto.com
URL: https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp

2024年9月発行(前回2023年9月発行)
報告サイクル：年一回

本報告書記載記事の無断転載・複製を禁じます。©味の素株式会社2023

「アジパンダ®」は
味の素グループの
グローバルアンバサダーです。

味の素グループ サステナビリティレポート2024
添付資料１：環境データ

- 温室効果ガスの排出量削減
- 水資源の保全
- 廃棄物の3R
- 第三者保証声明書
- ISO 14001登録証

環境データの対象組織

2024年3月31日現在の味の素（株）および「環境規程」に基づく「味の素グループ環境マネジメント」の対象となるグループ会社における環境データを報告しています。対象事業所は138となり、この範囲での集計は、連結財務会計制度上の味の素グループ全体の環境に関する実績を代表する内容です。

温室効果ガスの排出量削減

温室効果ガスの排出量（IEA※1のCO_2排出係数により算出）

(t-CO_2e)

	2018年度（基準年）	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
スコープ3 カテゴリー1（原材料）	8,115,946	7,784,783	7,614,734	6,960,412	6,610,392	6,494,563
スコープ1	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780	767,084
スコープ3 カテゴリー3(生産)	381,765	625,142	630,823	583,499	604,719	587,760
スコープ2	マーケット基準 1,015,723 ロケーション基準 1,026,764	マーケット基準 960,375 ロケーション基準 978,066	マーケット基準 901,789 ロケーション基準 910,791	マーケット基準 606,594 ロケーション基準 622,059	マーケット基準 611,712 ロケーション基準 620,751	マーケット基準 512,652 ロケーション基準 516,707
スコープ3 カテゴリー4(輸送)	1,274,589	1,256,044	1,210,741	1,121,673	1,037,133	981,743
スコープ3 カテゴリー11（使用）	1,294,392	1,353,234	1,355,477	1,396,947	1,386,049	1,296,947
スコープ3 カテゴリー12（廃棄）	443,333	431,048	425,003	409,500	405,337	400,585
スコープ3 カテゴリー2（資本財）	249,944	255,910	262,711	232,674	219,172	241,466
スコープ3 カテゴリー5（事業上の廃棄）	140,678	85,666	85,714	92,884	97,854	82,326
スコープ3 カテゴリー6(出張)	4,479	4,486	4,226	4,350	4,446	4,500
スコープ3 カテゴリー7(通勤)	16,206	16,231	15,292	15,740	16,087	16,283
スコープ3 カテゴリー8（上流のリース資産）	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む
スコープ3 カテゴリー9（下流の輸送）	3,780	3,503	3,183	3,448	2,535	2,802
スコープ3 カテゴリー10（販売した製品の加工）	8,158	5,517	179,801	126,716	108,585	78,445
スコープ3 カテゴリー13（下流のリース資産）	0	0	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー14（フランチャイズ）	0	0	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー15（投資）	0	0	0	0	0	0
スコープ3合計	11,933,270	11,821,564	11,787,705	10,947,844	10,492,309	10,187,420
スコープ1,2,3合計	14,145,962	13,795,254	13,698,305	12,559,801※2	12,077,801	11,467,156

※1 IEA：International Energy Agency（国際エネルギー機関）
※2 集計見直しのため修正

(t-CO_2e)

地域別	2018年度（基準年）	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
スコープ1排出量	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780	767,084
日本	327,345	302,700	293,358	288,531	279,268	260,444
アジア・アフリカ	526,405	376,020	389,741	412,339	394,705	225,598
欧州	39,021	41,463	37,902	18,721	15,824	15,381
北米	219,337	212,796	221,691	206,394	210,282	203,728
南米	67,231	65,408	53,877	67,975	63,998	50,201
中国	17,629	14,926	12,242	11,402	9,704	11,731
スコープ2排出量（マーケット基準）	1,015,723	960,375	901,789	606,594	611,712	512,652
日本	141,952	118,337	120,119	101,645	92,886	66,036
アジア・アフリカ	427,389	414,365	380,604	276,867	308,580	262,446
欧州	184,253	171,196	158,749	20,451	19,161	19,052
北米	193,766	194,490	179,067	170,258	159,857	137,049
南米	40,308	38,306	32,692	6,753	2,646	203
中国	28,056	23,681	30,558	30,620	28,582	27,867
スコープ1・2排出量合計	2,212,692	1,973,690	1,910,600	1,611,957	1,585,492	1,279,736
日本	469,297	421,038	413,477	390,177	372,154	326,480
アジア・アフリカ	953,794	790,386	770,346	689,205	703,286	488,044
欧州	223,275	212,659	196,651	39,172	34,985	34,433
北米	413,103	407,286	400,758	376,652	370,139	340,777
南米	107,538	103,714	86,569	74,729	66,644	50,405
中国	45,686	38,608	42,799	42,022	38,286	39,598

(t-CO_2e)

機能/事業別		2018年度(基準年)	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
スコープ1排出量		1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	973,780	767,084
機能別	生産	1,149,384	976,078	970,831	974,789	932,429	740,452
	物流	25,976	16,060	17,633	12,524	24,732	9,674
	間接(本社・営業・研究)	21,609	21,177	20,348	18,050	16,620	16,957
事業別	食品	347,927	338,518	436,813	485,193	524,660	495,477
	アミノサイエンス	849,041	674,797	571,998	520,170	449,121	271,607
スコープ2排出量(マーケット基準)		1,015,723	960,375	901,789	606,594	611,712	512,652
機能別	生産	1,010,908	955,202	897,639	604,268	609,377	510,224
	物流	9	2	2	3	5	3
	間接(本社・営業・研究)	4,806	5,172	4,148	2,323	2,330	2,425
事業別	食品	379,571	356,388	384,066	311,163	299,081	268,331
	アミノサイエンス	636,152	603,988	517,722	295,431	312,631	244,321

温室効果ガス排出量原単位(IEA※1のCO_2排出係数により算出)

	2018年度(基準年)	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
スコープ1・2排出量原単位(製品1t当たり原単位)	0.84	0.79	0.79	0.68	0.67	0.57
スコープ3排出量原単位(製品1t当たり原単位)	4.54	4.71	4.87	4.64	4.46	4.50
参考値　生産量(千トン)	2,627	2,512	2,423	2,360	2,350	2,265
スコープ1・2排出量原単位(売上高百万円当たり原単位)	1.99	1.79	1.78	1.40	1.17	0.89
スコープ3排出量原単位(売上高百万円当たり原単位)	10.71	10.75	11.00	9.53	7.72	7.08
連結売上高(百万円)	1,114,308	1,100,039	1,071,453	1,149,370	1,359,115	1,439,231

※1 IEA:International Energy Agency(国際エネルギー機関)

味の素グループ製品のCFP値

製品名	生産工場	CFP値※2(製品1kg当たり)	料理一皿当たりのCFP値※3
(1) 家庭用「ほんだし®」	味の素食品(株)川崎工場	14.08 kg-CO_2e	-
(2) 家庭用「味の素KKコンソメ」(顆粒)	味の素食品(株)高津工場	6.87 kg-CO_2e	-
(3) 「クノール®カップスープ」つぶたっぷりコーンクリーム	味の素食品(株)高津工場	7.08 kg-CO_2e	-
(4) 「味の素KKおかゆ」白がゆ250g	味の素食品(株)高津工場	0.81 kg-CO_2e	-
(5) 「Cook Do®」回鍋肉用	味の素食品(株)川崎工場	2.95 kg-CO_2e	1皿(約700g)当たり1.21kg-CO_2e
(6) 「Cook Do®きょうの大皿」豚バラ大根用	味の素食品(株)静岡工場	2.31 kg-CO_2e	1皿(約1kg)当たり2.90kg-CO_2e
(7) 「鍋キューブ®」鶏だし・うま塩	味の素食品北海道(株)訓子府工場	8.54 kg-CO_2e	-
(8) 「ブレンディ®」スティックカフェオレ	AGF鈴鹿(株)	4.85 kg-CO_2e	-
(9) 冷凍食品「レモンとバジルのチキン香り揚げ」	味の素冷凍食品(株)九州工場	5.84 kg-CO_2e	-
(10) 「ヤマキめんつゆ」400ml、500ml増量	ヤマキ(株)第二工場およびみなかみ工場	2.02 kg-CO_2e	-
(11) 「Masako® Ayam」11g	インドネシア味の素社モジョケルト工場	2.49 kg-CO_2e	-
(12) 「Aji-ngon® Pork flavor seasoning」400g	ベトナム味の素社ロンタン工場	2.68 kg-CO_2e	-
(13) 「Ros Dee® Pork」75g	タイ味の素社ノンケー工場	3.15 kg-CO_2e	-

※2 (社)産業環境管理協会PCR No.PA-CG-02に従い算定。算定システムおよび算定結果については、ロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス・リミテッドよりISO/TS14067を基準とした第三者保証声明書を取得
※3 野菜、肉等の具材のCFP値が含まれる

エネルギー投入量

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
エネルギー投入量（TJ※1）	34,619	33,494	31,733	32,125	29,364
エネルギー投入量原単位（製品1千t当たり原単位）	13.8	13.8	13.4	13.7	13.0

※1 TJ＝テラジュール、T（テラ）＝10^{12}。ジュール換算係数は2005年当時の公的係数を使用

エネルギー構成比（熱量換算）

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
購入電力	22%	21%	14%	14%	13%
ガス類	40%	38%	38%	37%	43%
石油類	5%	5%	5%	5%	2%
購入エネルギー	12%	15%	13%	12%	4%
再生可能エネルギー（燃料を含む熱量ベース）	21%	21%	29%	32%	38%

NOx他の大気排出量

（トン）

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
窒素酸化物（NOx）	5,224	6,637	5,673	4,730	3,977
硫黄酸化物（SOx）	6,779	7,016	7,676	5,311	1,068
煤塵	884	1,310	871	3,492	762
フロン※2	9	7	5	4	11

※2 自然冷媒などのノンフロンを除外しています

水資源の保全

水使用量・原単位の推移

（千kℓ）

	2005年度（基準年）	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
総取水量※3	221,863	66,926	64,406	59,979	60,039	58,358
地表水（淡水）	180,363	19,630	17,004	17,259	17,890	17,520
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水（淡水、再生可能）	0	14,366	13,041	13,769	13,369	12,507
地下水（淡水、再生不可能）	-	0	0	0	0	0
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水（含む工業用水）	41,500	32,930	34,361	28,950	28,781	28,332
使用量原単位（製品1t当たり原単位）	123	27	27	25	26	26
水使用量原単位削減率（対2005年度）	-	78%	78%	79%	79%	79%
参考値 生産量（千t）	1,800	2,512	2,423	2,360	2,354	2,265
総排水量※3	201,300	52,342	51,564	48,034	46,353	45,735
河川、湖沼に放流（当社にて処理）	47,000	24,297	24,088	20,490	19,655	19,048
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0	0
第三者処理（市営下水道ほか）	10,300	11,291	11,139	11,360	11,245	11,049
リサイクル・リユースした水量（間接冷却水の河川への排水量）	144,000	16,754	16,338	16,184	15,453	15,638
リサイクル・リユースした水量割合	65%	25%	25%	27%	26%	27%
総消費水量	20,563	14,584	12,842	11,945	13,685	12,623
総BOD排出量（t）※3	550	283	284	263	269	210
総窒素分排出量（t）※3	3,200	506	583	430	327	303

※3 取水量は、各国・地域の法律に則って計量・請求された量あるいはポンプ電力・配管線速により量換算。排水の量・質は、各国・地域の法律に則って計量された値を集計

廃棄物の3R

廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

（トン）

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
有害廃棄物（廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら）：					
発生量	83,834	81,216	83,770	106,161	96,507
リサイクル量	83,429	80,892	83,399	105,997	96,323
焼却量	60	38	24	12	105
埋め立て量	345	286	347	152	78
非有害廃棄物：					
副生物※1					
発生量	2,021,002	1,615,808	1,546,599	1,470,197	1,386,673
たい肥化量	2,020,885	1,615,713	1,543,988	1,470,110	1,386,659
焼却量	0	0	0	0	0
埋め立て量	117	95	2,611	87	15
副生物以外※2					
発生量	181,246	173,310	195,832	208,120	174,906
リサイクル量	156,432	150,295	169,243	182,956	155,715
焼却量	2,121	1,784	2,318	3,969	1,535
埋め立て量	22,693	21,231	24,271	21,195	17,656
発生量合計	2,286,082	1,870,334	1,826,201	1,784,478	1,658,086
リサイクル量合計	2,260,745	1,846,900	1,796,630	1,759,063	1,638,698
廃棄量合計	25,337	23,434	29,571	25,415	19,389
資源化率	98.9%	98.7%	98.4%	98.6%	98.8%

※1 汚泥類、菌体、ヒューマス・廃活性炭、石膏汚泥、塩類、発酵母液、ろ過助剤、等
※2 汚泥類、動・植物性残渣、廃プラ、ガラス・陶磁器類、金属類、紙くず、木くず、ゴムくず、建築廃材、事業系一般廃棄物、等

包装資材の発生量および資源化率の推移

（千トン）

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
木材/紙繊維	150	150	150	150	149
再利用された/認証された原料の割合	84%	83%	86%	87%	90%
金属（例：アルミニウムまたは鉄）	13	13	13	14	14
再利用された/認証された原料の割合	-	-	-	-	-
ガラス	5.4	6.4	6.6	6.6	6.6
再利用された/認証された原料の割合	-	-	-	-	-
プラスチック	71	70	71	69	68
リサイクル可能なプラスチックの割合	52%	50%	50%	48%	48%
プラスチック包装資材	67	66	66	64	64
リサイクル可能なプラスチック包装資材の割合	52%	50%	51%	48%	48%
堆肥化可能なプラスチック包装資材の割合	0%	0%	0%	0%	0%

フードロス発生量の推移※3

（トン）

	2018年度（基準年）	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
総発生量	53,226	46,729	48,901	47,377	43,389	38,186
有用化量	25,515	21,222	26,634	28,115	28,222	26,906
最終発生量※4	27,710	25,507	22,267	19,262	15,167	11,279
最終発生量原単位（製品1t当たり原単位）	10.6	10.0	9.2	8.2	6.4	5.0
参考値 生産量（千t）	2,609	2,542	2,423	2,357	2,354	2,265
対基準年	-	95%	87%	77%	61%	47%

※3 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standard を参考に測定しています（対象組織で計測方法が異なる場合もあります）
※4 削減目標の指標である「フードロス発生量」を指します。総発生量から有用化量を除き算出しています

第三者保証声明書

LRQA独立保証声明書

味の素株式会社の味の素グループサステナビリティレポート2024に掲載される2023年度環境・社会データに関する保証

この保証声明書は、契約に基づいて味の素株式会社に対して作成されたものであり、報告書の読者を意図して作成されたものである。

保証業務の条件

LRQA リミテッド （以下、LRQA という） は、味の素株式会社（以下、会社という）からの委嘱に基づき、味の素グループサステナビリティレポート 2024 に掲載される 2023 年度（2023 年 4 月 1 日～2024 年 3 月 31 日）の環境及び社会データ（以下、報告書という）に対して、検証人の専門的判断による重要性水準において、ISAE3000 及び温室効果ガス排出量データについては ISO14064-3:2019 を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRQA の保証業務は、会社の国内外の連結対象子会社の運営及び活動に対して、以下の要求事項を対象とする。

- 以下の選択されたデータに対して、会社の定める報告基準への適合性の検証
- 以下の選択された環境・社会データ[1]の正確性、信頼性の評価
  - GHG スコープ 1 排出量[2]（トン CO_2）
  - GHG スコープ 2 排出量[2]（マーケットベース及びロケーションベース） （トン CO_2）
  - GHG スコープ 3 排出量　カテゴリー1～15（トン CO_2e）
  - 労働災害度数率（LTIFR）[3]

LRQA の保証業務は、報告書に言及されている上記に明示した以外の会社のサプライヤー、業務委託先、その他第三者のデータ及び情報は対象としていない。

LRQA の責任は、会社に対してのみ負うものとする。本声明書の脚注で説明されている通り、LRQA はそれ以外のいかなる義務または責任を放棄する。会社は報告書内の全てのデータ及び情報の収集、集計、分析及び公表、及び報告書の基となるシステムの効果的な内部統制の維持に対して責任を有するものとする。報告書は会社によって承認されており、その責任は会社にある。

保証意見

LRQA の保証手続の結果、会社が全ての重要な点において、

- 会社の定める基準に従って報告書を作成していない
- 正確で信用できる環境・社会データを開示していない

ことを示す事実は認められなかった。
この保証声明書で表明された検証意見は、限定的保証水準及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

注: 限定的保証業務の証拠収集は、合理的保証業務に比べて少ない範囲で行われ、各拠点を訪問して元データを確認するより集計されたデータに重点を置いている。従って、限定的保証業務で得られる保証水準は合理的保証業務が行われた場合に得られる保証に比べて実質的に低くなる。

[1] *GHG の定量化には固有の不確かさが前提となる。*
[2] *Scope 1 および Scope 2 GHG 排出量は、製造拠点のエネルギー起源 CO_2 のみを対象とする。*
[3] *オフィス業務のみのサイトを含む*

保証手続

LRQA の保証業務は、ISAE3000 及び GHG については ISO14064-3 に従って実施された。保証業務の証拠収集プロセスの一環として、以下の事項が実施された。

報告書内に重大な誤り、記載の漏れ及び誤りが無いことを確認するための、会社のデータマネジメントシステムを審査した。LRQA は、内部検証を含め、データの取り扱い及びシステムの有効性をレビューすることにより、これを行った。
データを集計し、報告書を作成する主要な関係者へのインタビューを実施した。
サンプリング手法を用いて、集計されたデータの再計算と元データとの突合を行った。
集計された 2023 年度の GHG 排出量、労働災害度数率並びに関連する記録を検証した。
味の素食品北海道株式会社　十勝工場と味の素冷凍食品株式会社千葉工場に対するデータマネジメントシステムの有効性の確認は、電子メール、現地検証により実施した。また全社のデータのレビューは味の素株式会社・本社で実施した。

観察事項

保証業務における観察事項及び発見事項は以下の通りである。
会社は、引き続きデータと情報の管理における品質管理、品質保証に努めることが期待される。その際、会社本体、グループ会社の内部検証プロセスをより効果的にすることが期待される。

基準、適格性及び独立性

LRQAはISO14065 温室効果ガスー認定又は他の承認形式で使用するための温室効果ガスに関する妥当性確認及び検証を行う機関に対する要求事項、ISO17021-1適合性評価ーマネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項 – 第1部：要求事項 の認定要求事項に適合する包括的なマネジメントシステムを導入し、維持している。これらは国際会計士倫理基準審議会による国際品質管理基準1と職業会計士の倫理規定における要求も満たすものである。

LRQAは、その資格、トレーニング及び経験に基づき、適切な資格を有する個人を選任することを保証する。全ての検証及び認証結果は上級管理者によって内部でレビューされ、適用された手続が正確であり、透明であることを保証する。

LRQAが会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、それ自体が我々の独立性あるいは中立性を損なうものではない。

署名　　2024 年 6 月 26 日

飯尾 隆弘
LRQA 主任検証人
LRQA リミテッド
神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3-1　クイーンズタワーA　10F

LRQA Reference: YKA4005549

LRQA Limited assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA Limited for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.
The English version of this Assurance Statement is the only valid version. LRQA Limited assumes no responsibility for versions translated into other languages.
This Assurance Statement is only valid when published with the Report to which it refers. It may only be reproduced in its entirety.
Copyright © LRQA Limited, 2024

ISO 14001登録証（例）

LRQA

本登録証発行日： 2024年 4月 1日
有効期限： 2027年 3月 31日
登録証識別番号： 10589450

初回登録日:
ISO 14001 - 2003年 3月 7日

登録証

味の素株式会社
川崎事業所、川崎工場及びLエリア

〒210-8680 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1

貴組織のマネジメントシステムは、LRQAにより、以下の規格に適合していることを証します。

ISO 14001:2015
JIS Q 14001:2015

登録番号： ISO 14001 – 0071764

この認証の登録範囲は以下の通りです。
アミノ酸及びアミノ酸をベースにしたファインケミカル商品と医薬品の製造
調味料、食品関連商品、アミノ酸及びアミノ酸をベースにしたファインケミカル商品と医薬品の開発

堀川　康

日本代表

発行者: LRQAリミテッド

LRQA Group Limited, its affiliates and subsidiaries and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'LRQA'. LRQA assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA entity for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.
Issued by: LRQA Limited, 1 Trinity Park, Bickenhill Lane, Birmingham B37 7ES, United Kingdom

Page 1 of 1

登録証：味の素（株）川崎事業所、川崎工場およびLエリア

bsi.

Certificate of Registration

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM - ISO 14001:2015

This is to certify that:

Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd.
99 Mu 1, Bang Kadi Sai-Nai Road,
Tambon Bang Kadi,
Amphoe Mueang Pathum Thani,
Pathum Thani
12000
Thailand

Holds Certificate Number: **EMS 767302**

and operates an Environmental Management System which complies with the requirements of ISO 14001:2015 for the following scope:

The Manufacture of Monosodium L-Glutamate.

For and on behalf of BSI:

Michael Lam - Managing Director Assurance, APAC

Original Registration Date: 2020-05-18
Latest Revision Date: 2022-09-26

Effective Date: 2022-12-01
Expiry Date: 2025-11-30

Page: 1 of 1

...making excellence a habit.™

This certificate was issued electronically and remains the property of BSI and is bound by the conditions of contract.
An electronic certificate can be authenticated online.
Printed copies can be validated at www.bsiglobal.com/ClientDirectory or telephone +66(2) 2944889-92.
Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of ISO 14001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization.
This certificate is valid only if provided original copies are in complete set.

Information and Contact: BSI, Kitemark Court, Davy Avenue, Knowlhill, Milton Keynes MK5 8PP. Tel: + 44 345 080 9000
BSI Assurance UK Limited, registered in England under number 7805321 at 389 Chiswick High Road, London W4 4AL, UK.
A Member of the BSI Group of Companies.

登録証：タイ味の素社 パトンタニ工場

味の素グループ サステナビリティレポート2024
添付資料2 ： 人事・労務データ

- 役員の状況
- 従業員の状況
- ワークライフバランス関連制度
- 重大・休業災害度数率
- ホットラインへの通報件数
- 違反件数
- 第三者保証声明書

人事・労務データの対象組織

2024年3月31日現在の味の素(株)および連結子会社(日本国内27社、海外84社)における人事・労務データを報告しています。

用語定義

従業員	：	直接雇用している基幹職、一般職、嘱託従業員
臨時従業員	：	契約社員、パート等の直雇用の臨時従業員
役員	：	取締役および執行役に就いている者
基幹職	：	課長、課長職相当の職位もしくは課長よりも上位職（除く役員等）の従業員

役員の状況

味の素（株）取締役数

（人）

	2022年6月末時点			2023年6月末時点			2024年6月末時点		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素（株）	11	7	4	11	8	3	11	7	4
比率	100%	64%	36%	100%	73%	27%	100%	64%	36%

味の素（株）取締役年齢別構成比

（人）

	2022年6月末時点				2023年6月末時点				2024年6月末時点			
	合計	30歳未満	30歳以上50歳未満	50歳以上	合計	30歳未満	30歳以上50歳未満	50歳以上	合計	30歳未満	30歳以上50歳未満	50歳以上
味の素（株）	11	0	0	11	11	0	0	11	11	0	0	11
比率	100%	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%

※1 Europe, the Middle East and Africa
※2 集計見直しのため修正

従業員の状況

味の素グループ従業員数

（人）

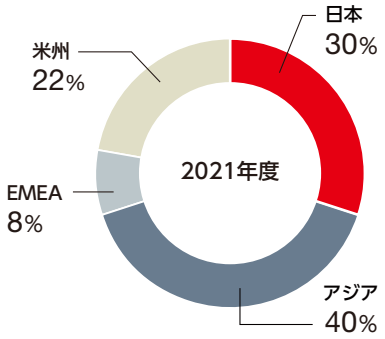
	2021 年度			2022 年度			2023 年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素グループ総数	41,696	-	-	42,434※2	-	-	43,208	-	-
従業員	33,910	23,749	10,162	34,615	23,996	10,619	34,862	24,094	10,768
基幹職	5,014	3,697	1,317	5,254	3,826	1,428	5,492	3,919	1,573
一般職	28,791	19,972	8,820	29,255	20,095	9,160	29,238	20,077	9,161
嘱託	105	80	25	106	75	31	132	98	34
臨時従業員	7,785	-	-	7,819※2	-	-	8,346	-	-
日本	12,534	-	-	12,466※2	-	-	12,485	-	-
従業員	7,768	5,585	2,183	7,814	5,585	2,229	7,939	5,647	2,292
基幹職	1,989	1,767	222	2,043	1,804	239	2,070	1,809	261
一般職	5,674	3,738	1,936	5,665	3,706	1,959	5,737	3,740	1,997
嘱託	105	80	25	106	75	31	132	98	34
臨時従業員	4,766	-	-	4,652	-	-	4,546	-	-
アジア	16,484	-	-	16,641	-	-	17,160	-	-
従業員	14,005	10,021	3,984	13,998	10,011	3,987	14,009	10,001	4,008
基幹職	1,832	1,145	687	1,916	1,181	735	1,915	1,164	751
一般職	12,173	8,876	3,297	12,082	8,830	3,252	12,094	8,837	3,257
臨時従業員	2,479	-	-	2,643	-	-	3,151	-	-
EMEA※1	3,503	-	-	3,561	-	-	3,613	-	-
従業員	3,368	2,275	1,094	3,420	2,265	1,155	3,238	2,094	1,144
基幹職	452	302	150	481	309	172	467	298	169
一般職	2,916	1,973	944	2,939	1,956	983	2,771	1,796	975
臨時従業員	135	-	-	141	-	-	375	-	-
米州	9,175	-	-	9,766	-	-	9,951	-	-
従業員	8,769	5,868	2,901	9,383	6,135	3,248	9,676	6,352	3,324
基幹職	741	483	258	814	532	282	1,040	648	392
一般職	8,028	5,385	2,643	8,569	5,603	2,966	8,636	5,704	2,932
臨時従業員	406	-	-	383	-	-	275	-	-
〈参考：味の素(株)〉	3,476	2,334	1,142	3,559	2,377	1,182	3,707	2,457	1,250
従業員	3,252	2,225	1,027	3,335	2,272	1,063	3,480	2,353	1,127
基幹職	1,041	915	126	1,080	940	140	1,117	964	153
一般職	2,106	1,230	876	2,149	1,257	892	2,231	1,291	940
嘱託	105	80	25	106	75	31	132	98	34
臨時従業員	224	109	115	224	105	119	227	104	123

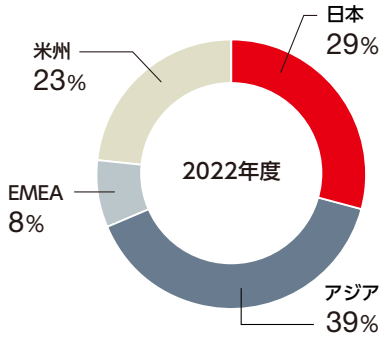
味の素グループ従業員比率

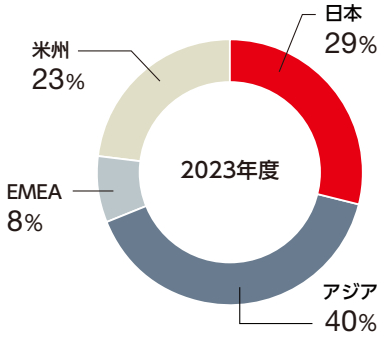
( ) 内は男女比

	2021 年度			2022 年度			2023 年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素グループ総数	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	81%	(70%)	(30%)	82%	(69%)	(31%)	81%	(69%)	(31%)
基幹職	12%	(74%)	(26%)	12%	(73%)	(27%)	13%	(71%)	(29%)
一般職	69%	(69%)	(31%)	69%	(69%)	(31%)	68%	(69%)	(31%)
嘱託	0%	(76%)	(24%)	0%	(71%)	(29%)	0%	(74%)	(26%)
臨時従業員	19%	-	-	18%	-	-	19%	-	-
日本	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	62%	(72%)	(28%)	63%	(71%)	(29%)	64%	(71%)	(29%)
基幹職	16%	(89%)	(11%)	16%	(88%)	(12%)	17%	(87%)	(13%)
一般職	45%	(66%)	(34%)	45%	(65%)	(35%)	46%	(65%)	(35%)
嘱託	1%	(76%)	(24%)	1%	(71%)	(29%)	1%	(74%)	(26%)
臨時従業員	38%	-	-	37%	-	-	36%	-	-
アジア	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	85%	(72%)	(28%)	84%	(72%)	(28%)	82%	(71%)	(29%)
基幹職	11%	(63%)	(38%)	12%	(62%)	(38%)	11%	(61%)	(39%)
一般職	74%	(73%)	(27%)	73%	(73%)	(27%)	70%	(73%)	(27%)
臨時従業員	15%	-	-	16%	-	-	18%	-	-
EMEA	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	96%	(68%)	(32%)	96%	(66%)	(34%)	90%	(65%)	(35%)
基幹職	13%	(67%)	(33%)	14%	(64%)	(36%)	13%	(64%)	(36%)
一般職	83%	(68%)	(32%)	83%	(67%)	(33%)	77%	(65%)	(35%)
臨時従業員	4%	-	-	4%	-	-	10%	-	-
米州	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	96%	(67%)	(33%)	96%	(65%)	(35%)	97%	(66%)	(34%)
基幹職	8%	(65%)	(35%)	8%	(65%)	(35%)	10%	(62%)	(38%)
一般職	87%	(67%)	(33%)	88%	(65%)	(35%)	87%	(66%)	(34%)
臨時従業員	4%	-	-	4%	-	-	3%	-	-
〈参考：味の素(株)〉	100%	(67%)	(33%)	100%	(67%)	(33%)	100%	(66%)	(34%)
従業員	94%	(68%)	(32%)	94%	(68%)	(32%)	94%	(68%)	(32%)
基幹職	30%	(88%)	(12%)	30%	(87%)	(13%)	30%	(86%)	(14%)
一般職	61%	(58%)	(42%)	60%	(58%)	(42%)	60%	(58%)	(42%)
嘱託	3%	(76%)	(24%)	3%	(71%)	(29%)	4%	(74%)	(26%)
臨時従業員	6%	(49%)	(51%)	6%	(47%)	(53%)	6%	(46%)	(54%)

地域別従業員比率







経営役員の現地化比率

（人）

	2021年度	2022年度	2023年度
海外グループ会社役員総数	193※1	200※1	192
現地役員数	112※1	121※1	123
現地化比率	58%※1	61%※1	64%

※1 集計見直しのため修正

エンゲージメントサーベイスコア

	実績				目標	
	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2025年度	2030年度
「ASVの自分ごと化」※2	64%	61%	62%	-	-	-
「ASV実現プロセス」※3	-	-	75%	76%	80%	85%～
働きがいを実感している従業員の割合※4	86%	86%	86%	85%		

※2 自身の業務を通じてASVを実践していることを、家族・知人・取引先等に話すことがある従業員の割合を、味の素グループの従業員を対象に、エンゲージメントサーベイで測定。
※3 ASV理解・納得から組織として成果を創出するまでのプロセスを見える化、各プロセスにおける従業員の割合の平均値を、味の素グループの従業員を対象に、エンゲージメントサーベイで測定。
※4 会社の目指すゴールや目標を支持し、会社の持続的な成長に向けて、働きがいを実感して取り組んでいる従業員の割合を、味の素グループの従業員を対象に、エンゲージメントサーベイで測定。

従業員一人当たり年間教育研修費用および平均研修時間【味の素（株）のみ】

	2021年度	2022年度	2023年度
教育研修関連費用 合計（千円）	249	236	236
人財システム・エンゲージメントサーベイ関連費用（千円）	105	58	49
DE&I関連費用（千円）	18	16	18
その他教育研修費用（千円）	126	162	169
平均研修時間※5（時間）	40	76	66

参考：従業員一人当たり年間教育研修費用および平均研修時間【国内外主要会社 計14社】

	2021年度	2022年度	2023年度
教育研修関連費用 合計（千円）	63	83	75
人財システム・エンゲージメントサーベイ関連費用（千円）	23	20	18
DE&I関連費用（千円）	3	3	4
その他教育研修費用（千円）	36	61	53
平均研修時間（時間）	29	27	28

採用者数・定着率

（人）

	2021年度			2022年度			2023年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
採用者数（新卒＋キャリア）	5,436	-	-	6,486※6	-	-	4,467	-	-
日本	293	-	-	344※6	214※6	130※6	452	306	146
アジア	1,344	-	-	2,233	-	-	1,635	-	-
EMEA	417	-	-	494	-	-	354	-	-
米州	3,382	-	-	3,415	-	-	2,026	-	-
〈参考：味の素（株）〉	91	55	36	149※6	98※6	51	227	154	73
新卒	59	35	24	90	51	39	120	71	49
キャリア	32	20	12	59	47	12	107	83	24
基幹職	5	3	2	8	7	1	19	15	4
一般職	27	17	10	51	40	11	88	68	20
キャリア採用比率	35.2%	36.4%	33.3%	39.6%※6	48.0%※6	23.5%	47.1%	53.9%	32.9%
定着率（3年後）新卒									
味の素（株）	100.0%	100.0%	100.0%	93.1%	91.8%	94.7%	98.9%	100.0%	97.4%

※6 集計見直しのため修正

※5 研修時間は研修に係る延べ時間/従業員で計算しています。また、事業や業務に係る各組織主導で実施する研修やトレーニング等の中には集計していないものもあります

キャリア採用者の年齢構成別人数と、基幹職レベル別数 【味の素（株）のみ】

（人）

		2021年度			2022年度			2023年度		
		合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
合計		32	20	12	59	47	12	107	83	24
一般職	30歳未満	4	2	2	9	8	1	18	16	2
	30～39歳	21	15	6	38	32	6	62	49	13
	40～49歳	2	0	2	4	0	4	7	2	5
	50～59歳	0	0	0	0	0	0	1	1	0
	60歳以上	0	0	0	0	0	0	0	0	0
基幹職（初級）	30歳未満	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30～39歳	0	0	0	2	2	0	5	4	1
	40～49歳	3	1	2	3	2	1	13	10	3
	50～59歳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	60歳以上	0	0	0	0	0	0	0	0	0
基幹職（中級）	30歳未満	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30～39歳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	40～49歳	2	2	0	3	3	0	1	1	0
	50～59歳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	60歳以上	0	0	0	0	0	0	0	0	0
基幹職（上級）	30歳未満	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30～39歳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	40～49歳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	50～59歳	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	60歳以上	0	0	0	0	0	0	0	0	0

退職者数・離職率・再雇用

（人）

	2021年度			2022年度			2023年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
退職者数	5,029	-	-	6,934※2	-	-	4,523	-	-
日本	221	170	51	326※2	235※2	91※2	304	216	88
定年	94	81	13	109※2	78※2	31※2	131	107	24
自己都合	127	89	38	217※2	157※2	60※2	173	109	64
海外（自己都合他）	4,808	-	-	6,608	-	-	4,219	-	-
〈参考：味の素（株）〉	101※2	75※2	26※2	106※2	76※2	30※2	97	76	21
定年	43※2	28※2	15※2	42※2	29※2	13※2	57	47	10
自己都合	58	47	11	64	47	17	40	29	11
離職率※1									
味の素（株）	1.6%※2	1.8%	1.0%	1.7%※2	1.8%※2	1.6%	1.0%	1.1%	1.0%
再雇用【日本のみ】	109	81	28	154	120	34	103	83	20
味の素（株）	28	15	13	30	15	15	46	37	9
再雇用制度利用	5	0	5	5	0	5	5	1	4
シニア（定年後）	23	15	8	25	15	10	41	36	5
国内グループ会社	81	66	15	124	105	19	57	46	11
再雇用制度利用	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シニア（定年後）	-	-	-	-	-	-	-	-	-
＜参考：味の素（株）再雇用制度登録者数＞									
登録者数	40	3	37	39	3	36	29	3	26
新規登録者数	3	0	3	9	1	8	4	1	3

※1 自己都合退職者のみ対象
※2 集計見直しのため修正

障がい者雇用【国内のみ】

（人）

	2022年6月1日時点	2023年6月1日時点	2024年6月1日時点
雇用者数	275.0	294.0	320.5
味の素（株）	74.0	78.0	82.0
グループ会社※3	201.0	216.0	238.5
比率	2.22%	2.35%	2.53%
味の素（株）	1.80%	1.87%	1.88%
グループ会社※3	2.42%	2.60%	2.87%

※3 常用労働者が40人以上の連結子会社18社および特例子会社（味の素みらい（株））

年齢、勤続年数、給与

	2021年度			2022年度			2023年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
平均年齢（歳）									
味の素（株）	44.4	45.2	42.5	44.6	45.4	42.7	44.5	45.3	42.7
国内グループ会社	37.3	-	-	41.5	42.6※2	39.2※2	41.5	42.1	39.8
海外グループ会社	36.4	-	-	38.2	-	-	36.5	-	-
平均勤続年数（年）									
味の素（株）	20.2	20.9	18.5	20.3	21.0	18.6	19.9	20.6	18.3
国内グループ会社	10.8	-	-	13.0	14.8※2	11.1※2	12.4	13.3	11.4
海外グループ会社	9.2	-	-	9.8	-	-	9.2	-	-
平均年間給与※1（千円）									
味の素（株）	10,465	-	-	10,475	-	-	10,727	-	-

※1 従業員（嘱託を除く）の平均値
※2 集計見直しのため修正

従業員（嘱託を除く）の年齢別人数【味の素（株）のみ】

（人）

	2021年度			2022年度			2023年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
総数	3,252	2,225	1,027	3,335	2,272	1,063	3,480	2,353	1,127
30歳未満	366	210	156	387	218	169	439	250	189
30～39歳	757	475	282	750	463	287	788	491	297
40～49歳	1,201	875	326	1,138	812	326	1,083	756	327
50～59歳	827	584	243	957	702	255	1,038	755	283
60歳以上	101	81	20	103	77	26	132	101	31

従業員（嘱託を除く）の年齢構成比【味の素（株）のみ】

	2021年度			2022年度			2023年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
総数	100%	68%	32%	100%	68%	32%	100%	68%	32%
30歳未満	11%	6%	5%	12%	7%	5%	13%	7%	5%
30～39歳	23%	15%	9%	22%	14%	9%	23%	14%	9%
40～49歳	37%	27%	10%	34%	24%	10%	31%	22%	9%
50～59歳	25%	18%	7%	29%	21%	8%	30%	22%	8%
60歳以上	3%	2%	1%	3%	2%	1%	4%	3%	1%

新規基幹職登用数【味の素（株）のみ】

（人）

	2021年度			2022年度			2023年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
新規基幹職登用数	70	52	18	82	64	18	100	81	19
比率	100%	74%	26%	100%	78%	22%	100%	81%	19%

労働時間【味の素（株）のみ】

	2021年度	2022年度	2023年度
総実労働時間（時間）	1,889※3	1,892	1,902
平均有給休暇取得日数（日）	15.3※3	15.6	15.3
有給休暇取得率	77.7%	79.6%	78.0%

※3 集計見直しのため修正

労働組合加入率【味の素（株）のみ】

	2021年度	2022年度	2023年度
労働組合加入率	61.0%	60.4%	60.1%

ワークライフバランス（WLB）関連制度【味の素(株)のみ】

制度		内容
どこでもオフィス		自宅やサテライトオフィス等で勤務することができる制度（日数制限なし）
スーパーフレックスタイム		効率的な業務遂行、WLBの向上を目的とし、必ず勤務しなければならない時間帯（コアタイム）を設定しないフレックスタイム制度
時間単位有給休暇		年40時間まで、時間単位で有給休暇を取得できる制度
子供看護休暇		中学校始期に達するまでの子を養育する従業員が、子ども一人あたり年10日間の休暇を取得できる制度
看護休暇		対象家族1人につき10日間（対象家族が2人以上の場合は20日間）の休暇を取得できる制度
ボランティア休暇		非営利団体、社会福祉団体等のボランティア活動の適用認定を受けた従業員が年8日間の休暇を取得できる制度
WLB休暇		通常の有給休暇とは別に連続3日間行使できる休暇制度（年1回まで）
リフレッシュ休暇		25歳～32歳、33歳～40歳、41歳～48歳、49歳～56歳の期間においてそれぞれ 9日、16日、30日、16日の休暇を取得できる制度
WLB短時間勤務	育児短時間勤務	1日2時間30分を上限に、小学校4年生の始期に達するまで期間制限なく勤務時間を短縮できる制度
	看護短時間勤務	1日2時間30分を上限に、対象家族の要看護状態が解消するまでの間勤務時間を短縮できる制度
どこでもキャリア		国内外でパートナーの転勤帯同や介護などを理由にキャリアストップせずに、フルリモート勤務前提でキャリアをつなぐ制度
エリア申告制度		育児、介護等を事由とし、特定のエリアで勤務することを申告できる制度 （グローバル型従業員：転勤なし、地域型従業員：入社時と異なるエリアへ転勤）
WLB休職	育児事由休職※	子どもが満１歳になった後の最初の4月末日まで休職できる制度（女性の産後休暇は100%有給休暇扱い）
	看護事由休職※	配偶者、父母、子、同居または扶養している2親等以内の親族を看護するために、1年を上限に休職できる制度
	不妊治療事由休職	高度生殖医療を受ける場合、原則として1回、1年を上限に休職できる制度
	配偶者転勤同行事由休職	配偶者との同居のため、配偶者の転居を伴う転勤に同行する場合、1回に限り、1年以上3年以下の期間休職できる制度
パパ育休制度		・パートナー出産日または出産予定日の2週間前から産後12週まで特別休暇（有給扱い）を最大20日間取得可能（分割取得可） ・柔軟な育児休業を後押しできるよう取得希望日の前日まで申請・報告すれば取得可能
再雇用制度		退職理由が以下に該当し、退職せざるを得ず、本人が希望する場合に再雇用の登録ができる制度 ●出産・育児　●介護・看護　●転居を伴う結婚や配偶者の転勤

※育児・介護休業法に則り、性別問わず取得可能

WLB関連制度の活用・利用状況【味の素(株)のみ】

	2021年度			2022年度			2023年度		
	全体	男性	女性	全体	男性	女性	全体	男性	女性
育児休職制度									
取得・利用者数（人）									
育児休職	150	46	104	164	67	97	189	79	110
当該年度に育児休職を取得する権利を取得した従業員数	149	100	49	123	74	49	145	88	57
育児短時間勤務	126	0	126	123	1	122	116	2	114
子供看護休暇	4	0	4	5	1	4	4	3	1
取得率									
育児休職	-	46.0%	100.0%	-	91.0%	100.0%	-	90.0%	100.0%
育休取得平均日数（日）	-	13	364	-	14	361	-	15.9	345
復職率	100.0%	100.0%	100.0%		100.0%	99.0%		100.0%	100.0%
定着率	-	100.0%	100.0%	-	100.0%	99.0%	-	100.0%	100.0%
その他のWLB関連制度									
取得・利用者数（人）									
看護休暇	5	3	2	4	3	1	2	1	1
看護休職	2	1	1	1	0	1	1	0	1
看護短時間勤務	0	0	0	1	0	1	1	0	1
有給休暇積立保存制度	43	19	24	34	8	26	63	28	35
ボランティア休暇	23	-	-	1	-	-	1	-	-
リフレッシュ休暇	153	-	-	150	-	-	130	-	-

重大・休業災害度数率

重大・休業災害度数率／被災者数※1

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
休業災害被災者数（人）	118	146	104	93	99
重大災害被災者数（人）※1	21	23	12	16	17
度数率					
LTIFR※2	1.46	1.90	1.28	1.13	1.20
LTIR※3	0.29	0.38	0.26	0.23	0.24
強度率（労働損失日数率）※4	0.005	0.117	0.035	0.035	0.122

※1 重大災害：死亡および後遺症の残る、または入院を伴う4日以上の休業災害（厚生労働省の労働災害動向調査で対象外の通勤災害は含まない）
※2 Lost Time Injury Frequency Rate：休業を伴う（重大および休業）災害発生件数÷延べ労働時間数x 1,000,000
※3 Lost Time Incident Rate：休業を伴う（重大および休業）災害発生件数÷延べ労働時間数 x 200,000
※4 強度率：延べ労働損失日数 ÷ 延べ労働時間数 x 1,000

主な災害の発生件数推移

		2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
重大災害被災者数（人）※5 （　）内は死亡災害	日本	6(0)	8(0)	3(0)	6(0)	7(0)
	海外	15(1)	15(1)	9(0)	10(0)	10(1)
	合計	21(1)	23(1)	12(0)	16(0)	17(1)
転倒による被災者数（人） （　）内は重大災害	日本	5(1)	6(1)	13(0)	7(3)	8(3)
	海外	12(3)	16(1)	11(1)	13(1)	16(1)
	合計	17(4)	22(2)	24(1)	20(4)	24(4)
稼働機械による巻き込まれ等の被災者数（人） （　）内は重大災害	日本	1(0)	3(3)	0(0)	1(0)	3(2)
	海外	6(3)	12(3)	11(7)	11(3)	9(2)
	合計	7(3)	15(6)	11(7)	12(3)	12(4)

※5 重大災害：死亡および後遺症の残る、または入院を伴う4日以上の休業災害（厚生労働省の労働災害動向調査で対象外の通勤災害は含まない）

業務上の災害による死亡者数

	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
死亡者数（人）（従業員）	1	1	0	0	1
死亡者数（人）（請負業者※6）	0	0	0	0	0

※6 味の素グループの直接の指揮命令系統下にある請負業者

ホットラインへの通報件数

	2021年度			2022年度			2023年度		
	日本	海外	合計	日本	海外	合計	日本	海外	合計
人権・ハラスメント	36	5	41	38	19	57	52	41	93
雇用・就労	26	34	60	14	66	80	21	301	322
品質・環境・安全	7	2	9	6	14	20	9	22	31
不正	9	4	13	2	6	8	5	5	10
マナー・モラル	22	97	119	8	54	62	20	158	178
適正な業務遂行	19	2	21	16	5	21	30	12	42
その他	8	107	115	9	213	222	15	701	716
合計	127	251	378	93	377	470	152	1,240	1,392

違反件数

	2023年度
汚職または贈収賄	6
顧客プライバシーデータ漏洩	0
利益相反	1
マネーロンダリングまたはインサイダー取引	0

第三者保証声明書

LRQA独立保証声明書

味の素株式会社の味の素グループサステナビリティレポート2024に掲載される2023年度環境・社会データに関する保証

この保証声明書は、契約に基づいて味の素株式会社に対して作成されたものであり、報告書の読者を意図して作成されたものである。

保証業務の条件

LRQA リミテッド （以下、LRQA という） は、味の素株式会社（以下、会社という）からの委嘱に基づき、味の素グループサステナビリティレポート 2024 に掲載される 2023 年度（2023 年 4 月 1 日～2024 年 3 月 31 日）の環境及び社会データ（以下、報告書という）に対して、検証人の専門的判断による重要性水準において、ISAE3000 及び温室効果ガス排出量データについては ISO14064-3:2019 を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRQA の保証業務は、会社の国内外の連結対象子会社の運営及び活動に対して、以下の要求事項を対象とする。

- 以下の選択されたデータに対して、会社の定める報告基準への適合性の検証
- 以下の選択された環境・社会データ[1]の正確性、信頼性の評価
  - GHG スコープ 1 排出量[2]（トン CO_2）
  - GHG スコープ 2 排出量[2]（マーケットベース及びロケーションベース） （トン CO_2）
  - GHG スコープ 3 排出量　カテゴリー1～15（トン CO_2e）
  - 労働災害度数率（LTIFR）[3]

LRQA の保証業務は、報告書に言及されている上記に明示した以外の会社のサプライヤー、業務委託先、その他第三者のデータ及び情報は対象としていない。

LRQA の責任は、会社に対してのみ負うものとする。本声明書の脚注で説明されている通り、LRQA はそれ以外のいかなる義務または責任を放棄する。会社は報告書内の全てのデータ及び情報の収集、集計、分析及び公表、及び報告書の基となるシステムの効果的な内部統制の維持に対して責任を有するものとする。報告書は会社によって承認されており、その責任は会社にある。

保証意見

LRQA の保証手続の結果、会社が全ての重要な点において、

- 会社の定める基準に従って報告書を作成していない
- 正確で信用できる環境・社会データを開示していない

ことを示す事実は認められなかった。
この保証声明書で表明された検証意見は、限定的保証水準及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

注: 限定的保証業務の証拠収集は、合理的保証業務に比べて少ない範囲で行われ、各拠点を訪問して元データを確認するより集計されたデータに重点を置いている。従って、限定的保証業務で得られる保証水準は合理的保証業務が行われた場合に得られる保証に比べて実質的に低くなる。

[1] *GHG の定量化には固有の不確かさが前提となる。*
[2] *Scope 1 および Scope 2 GHG 排出量は、製造拠点のエネルギー起源 CO_2 のみを対象とする。*
[3] *オフィス業務のみのサイトを含む*

Page 1 of 2

保証手続

LRQA の保証業務は、ISAE3000 及び GHG については ISO14064-3 に従って実施された。保証業務の証拠収集プロセスの一環として、以下の事項が実施された。

報告書内に重大な誤り、記載の漏れ及び誤りが無いことを確認するための、会社のデータマネジメントシステムを審査した。LRQA は、内部検証を含め、データの取り扱い及びシステムの有効性をレビューすることにより、これを行った。
データを集計し、報告書を作成する主要な関係者へのインタビューを実施した。
サンプリング手法を用いて、集計されたデータの再計算と元データとの突合を行った。
集計された 2023 年度の GHG 排出量、労働災害度数率並びに関連する記録を検証した。
味の素食品北海道株式会社　十勝工場と味の素冷凍食品株式会社千葉工場に対するデータマネジメントシステムの有効性の確認は、電子メール、現地検証により実施した。また全社のデータのレビューは味の素株式会社・本社で実施した。

観察事項

保証業務における観察事項及び発見事項は以下の通りである。
会社は、引き続きデータと情報の管理における品質管理、品質保証に努めることが期待される。その際、会社本体、グループ会社の内部検証プロセスをより効果的にすることが期待される。

基準、適格性及び独立性

LRQAはISO14065 温室効果ガスー認定又は他の承認形式で使用するための温室効果ガスに関する妥当性確認及び検証を行う機関に対する要求事項、ISO17021-1適合性評価ーマネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項 – 第1部：要求事項 の認定要求事項に適合する包括的なマネジメントシステムを導入し、維持している。これらは国際会計士倫理基準審議会による国際品質管理基準1と職業会計士の倫理規定における要求も満たすものである。

LRQAは、その資格、トレーニング及び経験に基づき、適切な資格を有する個人を選任することを保証する。全ての検証及び認証結果は上級管理者によって内部でレビューされ、適用された手続が正確であり、透明であることを保証する。

LRQAが会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、それ自体が我々の独立性あるいは中立性を損なうものではない。

署名　　2024 年 6 月 26 日

飯尾 隆弘
LRQA 主任検証人
LRQA リミテッド
神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3-1　クイーンズタワーA　10F

LRQA Reference: YKA4005549

LRQA Limited assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA Limited for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.
The English version of this Assurance Statement is the only valid version. LRQA Limited assumes no responsibility for versions translated into other languages.
This Assurance Statement is only valid when published with the Report to which it refers. It may only be reproduced in its entirety.
Copyright © LRQA Limited, 2024

Page 2 of 2

味の素グループ サステナビリティレポート2024
添付資料3 ： 納税データ

2023年3月期 国別報告事項

(百万円)

居住地国等	収入金額	税引前当期利益（損失）の額	発生税額	納付税額	従業員の数：人
日本	1,090,476	63,341	12,918	14,644	7,726
タイ	289,137	38,452	5,035	6,083	4,580
アメリカ	293,999	-2,271	4,072	20	4,825
インドネシア	136,708	9,442	2,833	2,521	3,621
ブラジル	89,088	9,089	3,039	3,039	3,087
フランス	41,439	-416	13	8	735
ベルギー	64,709	5,260	1,731	1,710	869
ベトナム	55,430	7,028	1,291	1,096	2,287
シンガポール	25,573	587	123	75	40
フィリピン	28,018	3,438	898	614	844
中国	23,518	2,727	669	614	734
マレーシア	18,469	484	-107	146	577
ペルー	19,043	1,072	463	447	1,271
ポーランド	11,442	884	199	224	612
その他	83,724	5,615	1,265	1,236	2,797
合計	2,270,772	144,734	34,442	32,477	34,605

上記金額については、日本税務当局へ提出した「国別報告事項」に基づくものであり、連結財務諸表との直接的な関連はありません。

2023年3月期 各国・地域の納税主体の会社一覧

居住地国等	居住地国等に所在する構成会社等	主要な事業活動			
		研究開発	製造または生産	販売マーケティングまたは物流	その他
日本	味の素株式会社	●	●	●	●
日本	味の素食品（株）	●	●		
日本	味の素冷凍食品（株）	●	●	●	●
日本	味の素ヘルシーサプライ（株）		●	●	
日本	味の素トレーディング（株）			●	●
日本	味の素ファインテクノ（株）	●	●	●	
日本	味の素エンジニアリング（株）				●
日本	デリカエース（株）		●	●	
日本	沖縄味の素（株）			●	
日本	（株）味の素コミュニケーションズ				●
日本	味の素ベーカリー（株）	●	●	●	
日本	（株）かつお技術研究所		●	●	
日本	サップス（株）			●	
日本	北海道味の素（株）			●	
日本	（株）アイ・ピー・イー				●
日本	味の素ダイレクト（株）			●	
日本	味の素みらい（株）				●
日本	（株）ジーンデザイン		●	●	
日本	味の素コージンバイオ（株）		●	●	
日本	味の素デジタルビジネスパートナー（株）				●
日本	AGF 鈴鹿（株）		●		
日本	AGF 関東（株）		●		
日本	味の素食品北海道（株）		●		
日本	味の素AFMトレーディング（株）			●	●
日本	味の素構内サービス（株）				●
日本	味の素フィナンシャル・ソリューションズ（株）				●
日本	味の素AGF（株）	●		●	●
日本	日本プロテイン（株）		●		
中国	アグリテクノ上海トレーディング社			●	
中国	連雲港味の素如意食品社		●	●	
中国	味の素（中国）社			●	●

居住地国等	居住地国等に所在する構成会社等	主要な事業活動			
		研究開発	製造または生産	販売マーケティングまたは物流	その他
中国	連雲港味の素冷凍食品社		●	●	
中国	上海味の素食品研究開発センター社	●			
中国	アモイ味の素ライフ如意食品社		●	●	
中国	アモイ味楽如意食品社		●	●	
中国	上海味の素アミノ酸社		●	●	
中国	上海味の素調味料社		●	●	
中国	上海味の素貿易有限会社			●	●
中国	味の素（上海）化学制品社			●	●
香港	味の素（香港）社			●	
韓国	味の素農心フーズ社		●		
韓国	韓国味の素社			●	
韓国	味の素ジェネクシン社		●	●	
台湾	台素社			●	
台湾	台湾味の素社			●	
シンガポール	シンガポール味の素社			●	●
マレーシア	マレーシア味の素社	●	●	●	
タイ	タイ味の素社	●	●	●	●
タイ	味の素アセアン地域統括社				●
タイ	味の素ビジネスセンター(タイランド)社				●
タイ	FDグリーン（タイランド）社		●	●	
タイ	ワンタイフーヅ社	●	●	●	
タイ	タイ味の素冷凍食品社		●	●	
タイ	タイ味の素ベタグロ冷凍食品社		●	●	
タイ	味の素ベタグロ・スペシャリティフーズ社		●	●	
タイ	タイ味の素販売社		●	●	
タイ	エラワン・インダストリアル・ディベロップメント社				●
タイ	シ・アユタヤ・リアル・エステート社				●
タイ	味の素エンジニアリング２００１（タイランド）社				●
タイ	アジトレード・タイランド社			●	●
インドネシア	アジネックス・インターナショナル社	●	●		

居住地国等	居住地国等に所在する構成会社等	主要な事業活動			
		研究開発	製造または生産	販売マーケティングまたは物流	その他
インドネシア	インドネシア味の素販売社			●	
インドネシア	ラウタン味の素・ファイン・イングリーディエンツ社		●		
インドネシア	インドネシア味の素社	●	●	●	
フィリピン	フィリピン味の素社	●	●	●	
フィリピン	フィリピン味の素フレーバーフーズ社		●		
ベトナム	ベトナム味の素社	●	●	●	
パキスタン	味の素ラクソンパキスタン社			●	
ミャンマー	ミャンマー味の素食品社			●	
ミャンマー	ヤタチョー社				●
カンボジア	カンボジア味の素社		●	●	
バングラデッシュ	バングラデシュ味の素社		●	●	
インド	インド味の素社		●	●	
インド	味の素バイオファーマサービスインディア社		●		
トルコ	イスタンブール味の素食品社			●	
アメリカ	味の素アルテア社	●	●	●	
アメリカ	味の素北米ホールディングス社				●
アメリカ	味の素ヘルス・アンド・ニュートリション・ノースアメリカ社	●	●	●	
アメリカ	味の素東洋フローズンヌードル社		●		
アメリカ	味の素キャンブルック社	●	●	●	
アメリカ	ニューシーズンフーズ社		●		
アメリカ	味の素フーズ・ノースアメリカ社	●	●	●	
アメリカ	味の素ファインテクノUSA社			●	
カナダ	ケニー・アンド・ロス社		●	●	
ブラジル	ブラジル味の素社	●	●	●	
コロンビア	ブラジル味の素社コロンビア支店			●	
ペルー	ペルー味の素社	●	●	●	

居住地国等	居住地国等に所在する構成会社等	主要な事業活動			
		研究開発	製造または生産	販売マーケティングまたは物流	その他
アルゼンチン	ブラジル味の素社アルゼンチン支店			●	
エクアドル	サパコール社		●	●	
メキシコ	メキシコ味の素社			●	
チリ	ペルー味の素社			●	
ボリビア	ペルー味の素社ボリビア支店			●	
イギリス	欧州味の素食品社イギリス支店			●	
イギリス	ニュアルトラ社イギリス支店			●	
アイルランド	ニュアルトラ社			●	
フランス	欧州味の素食品社		●	●	
フランス	フランス味の素冷凍食品社	●	●	●	
フランス	ヨーロッパ味の素社				●
キプロス	キャンブルック セラピューティクス インターナショナル社			●	
ベルギー	味の素オムニケム社	●	●	●	
イタリア	クアリス社			●	
スペイン	アグロ2アグリ社	●			
スペイン	ダデロス アグロソリューションズ社		●	●	
スペイン	アグリテクノ社			●	
スペイン	アグリゲンタム社			●	
ドイツ	欧州味の素食品社ドイツ支店		●	●	
ポーランド	味の素JAWO社		●	●	
ポーランド	ポーランド味の素社	●	●	●	
ロシア	味の素-ジェネチカ・リサーチ・インスティチュート社	●			
ロシア	アグリテクノ ロシア社			●	
ロシア	ロシア味の素社			●	
ナイジェリア	ウエスト・アフリカン・シーズニング社		●	●	
ケニア	アグリテクノ イーストアフリカ社			●	
エジプト	エジプト味の素食品社			●	