

CLIENT INNOVATION CENTER

CLIENT INNOVATION CENTER

住 所：神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1

開 館 日：当社営業日（予約制）

ビジネスパートナー向けの施設となります。

パートナーに応じたプログラムをご用意させていただきますので、当社社員を通じてお問い合わせください。



サトウキビの搾りかすであるバガスのパルプを配合した、環境対応紙を使用しています。FSC® 承認紙（森林承認紙）

さあ、知恵を合わせよう。
そして新しい“何か”を生み出そう。

ともに見つめる
未来のために

今、私たちの地球には、水、エネルギー、農業、生物多様性、貧困など様々な解決すべき課題があります。これらを解決するためには、一つの企業の力ではあまりに無力です。開拓者精神を持つ私たちとともに人と社会と地球の未来に貢献するパートナーを求めています。

社会に貢献する
ブレークスルーを

ひとつのブレークスルーによって、それまでの社会や人々の暮らしが一変することがあります。オープン&リンクイノベーションとは、スピード感を持って社会的課題の解決に貢献していくための効果的な手段のひとつであると考えています。

異質と異質が
結びつく
ということ

個々の企業には多数のコア技術、研究開発テーマがあり、それを支える多くの研究者がいます。大きな課題に対して、二つの企業のまったく異質な技術アプローチが反応して生み出される新しい価値。私たちは想像が創造へと変わる瞬間を大切にしています。

新しい
価値の共創を
目指して

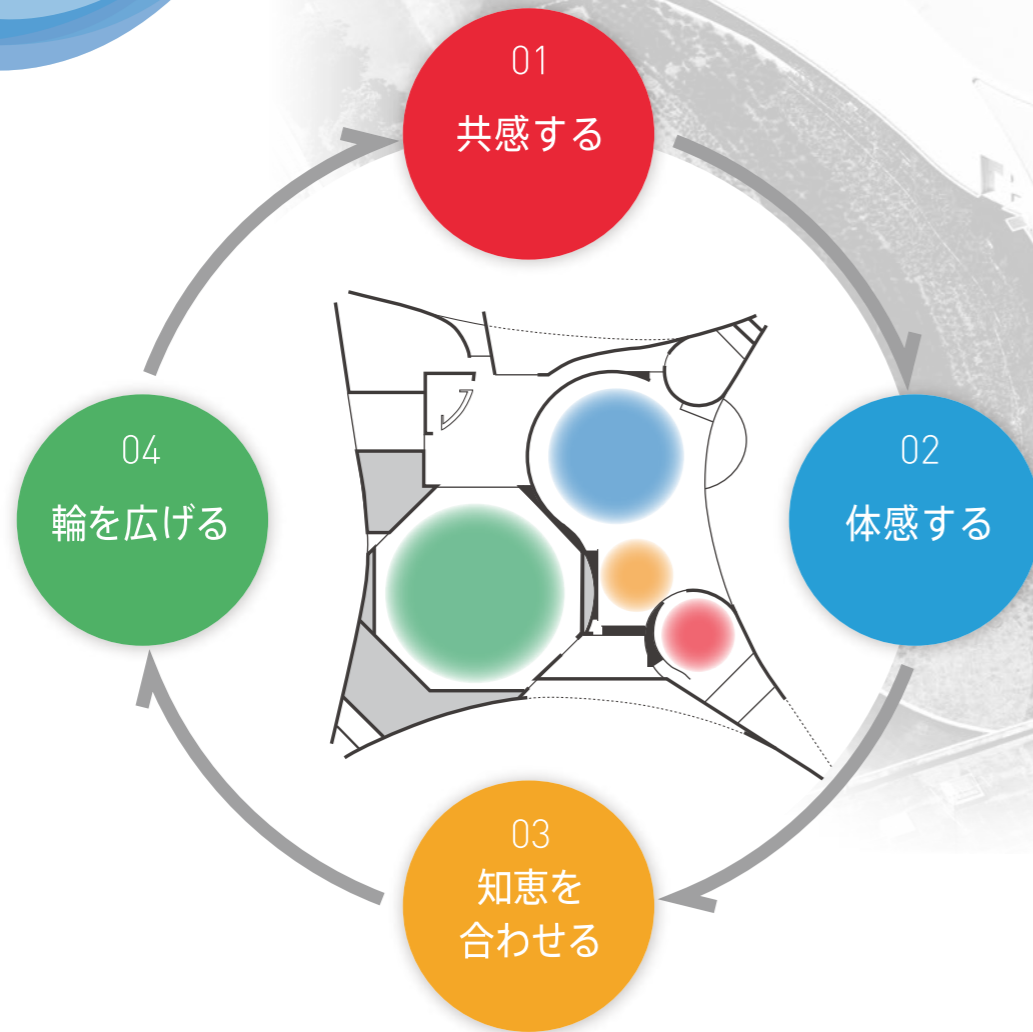
味の素グループは、オープン&リンクイノベーションに真剣に取り組んでいきます。お互いの強みをリンクさせ、最大限に活用することにより、個々の企業では産み出せない新しい価値を創り出せると信じています。

一人で悩んでいても、答えが見つからないことがある。
答えが解っていても、作りだせないことがある。
私たちの強みは、アミノ酸をコアとして食品から電子材料まで幅広い味の素グループの事業を支える
“先端バイオ・ファイン技術”と“おいしさ設計技術”。
その可能性はきっと無限大。
オープン&リンクイノベーション。
“新しい価値”を生み出す新しい関係。
私たちと一緒に始めませんか。



CLIENT INNOVATION CENTER

ビジネスパートナーの課題や社会課題の解決を目指し、“神経細胞”のように、人・技術・知恵が出会い繋がることで、新しい価値を共創する場です。



01 Introduction space 共感する

味の素グループの共創活動
(オープン&リンクイノベーション)に
かける想いをお伝えします。

02 Technology space 体感する

味の素グループの培ってきた
技術を体感いただけます。

03 Digital ideation space 知恵を合わせる

ICTツールを利用し、
社会やビジネスパートナーの抱える
課題の解決に向けた議論を行います。

04 Convention hall 輪を広げる

最大400人収容可能なコンベンションホール。
シンポジウムやポスターセッションの開催により
オープン&リンクイノベーションの
ネットワークを拡大します。



CLIENT INNOVATION CENTER での 共創活動モデルプログラム

お客様との事前打ち合わせを通じ、
価値共創プログラムを準備します。



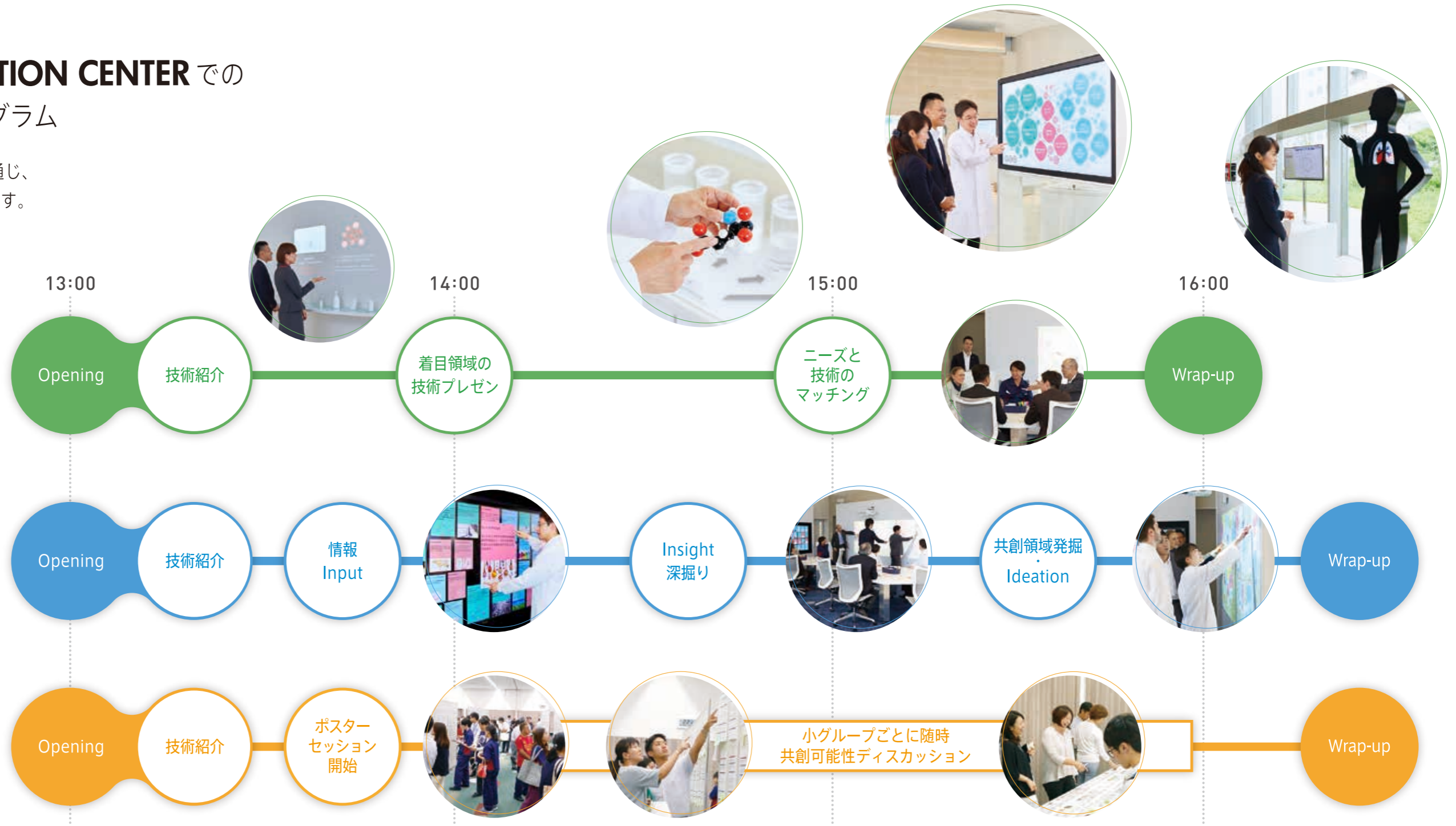
モデルプログラム 1
お客様ニーズと
味の素グループ技術のマッチング



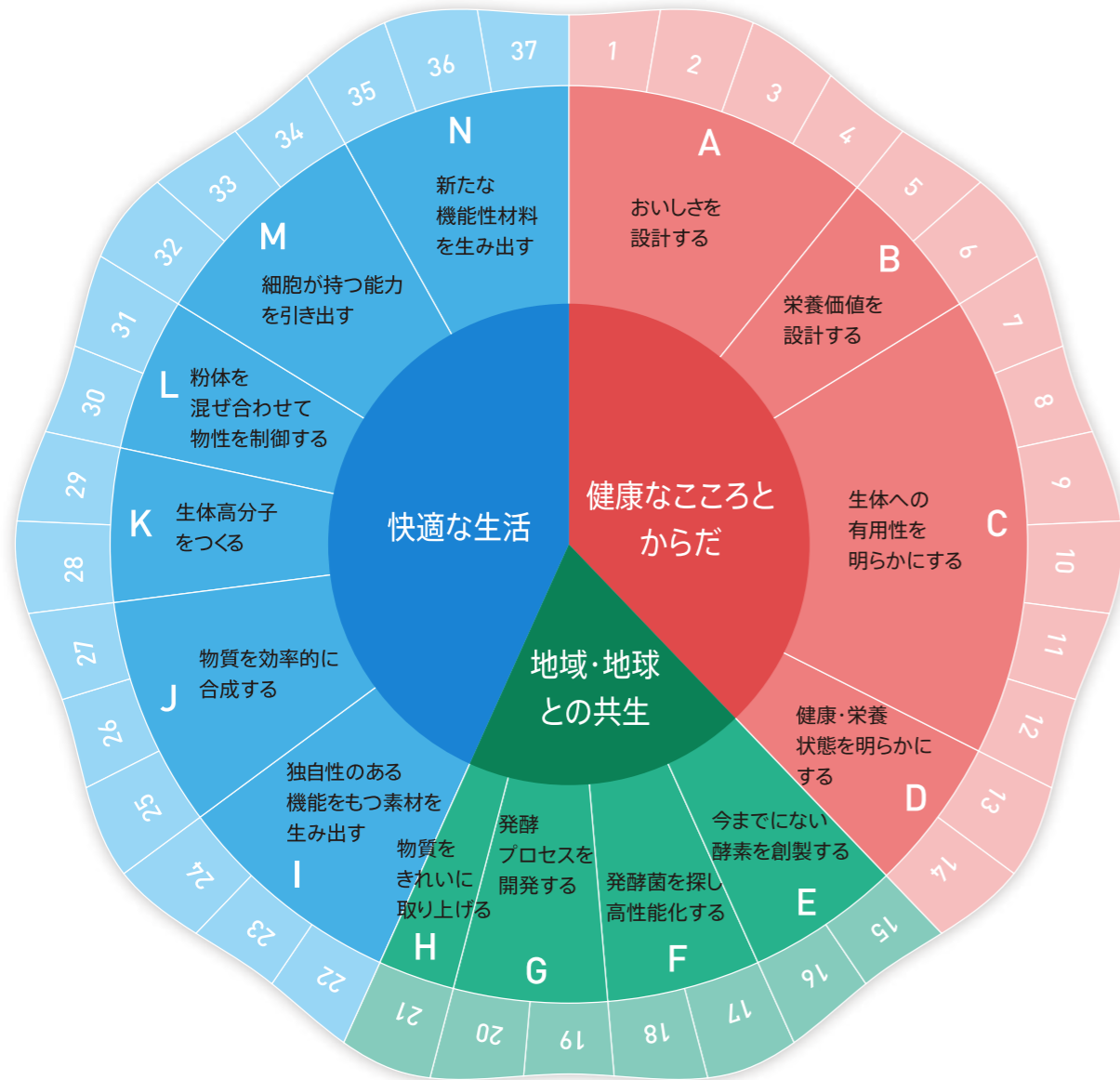
モデルプログラム 2
共通課題を解決する
ワークショップ



モデルプログラム 3
ポスターセッションを通じた
技術交流



味の素グループの代表技術*



健康なところとからだを実現する技術

- ① おいしさ評価技術
- ② おいしさ解析技術
- ③ おいしさ配合技術
- ④ おいしさ生産技術
- ⑤ 栄養価値設計技術
- ⑥ 栄養機能素材活用技術
- ⑦ 味覚受容体活性評価技術
- ⑧ 腸内フローラ解析技術
- ⑨ 植物生理評価技術
- ⑩ 消化吸収評価技術
- ⑪ 肌解析評価技術
- ⑫ 機能性健康素材評価技術
- ⑬ 栄養状態解析技術
- ⑭ アミノインデックス®
- 疾患リスク判定技術 -

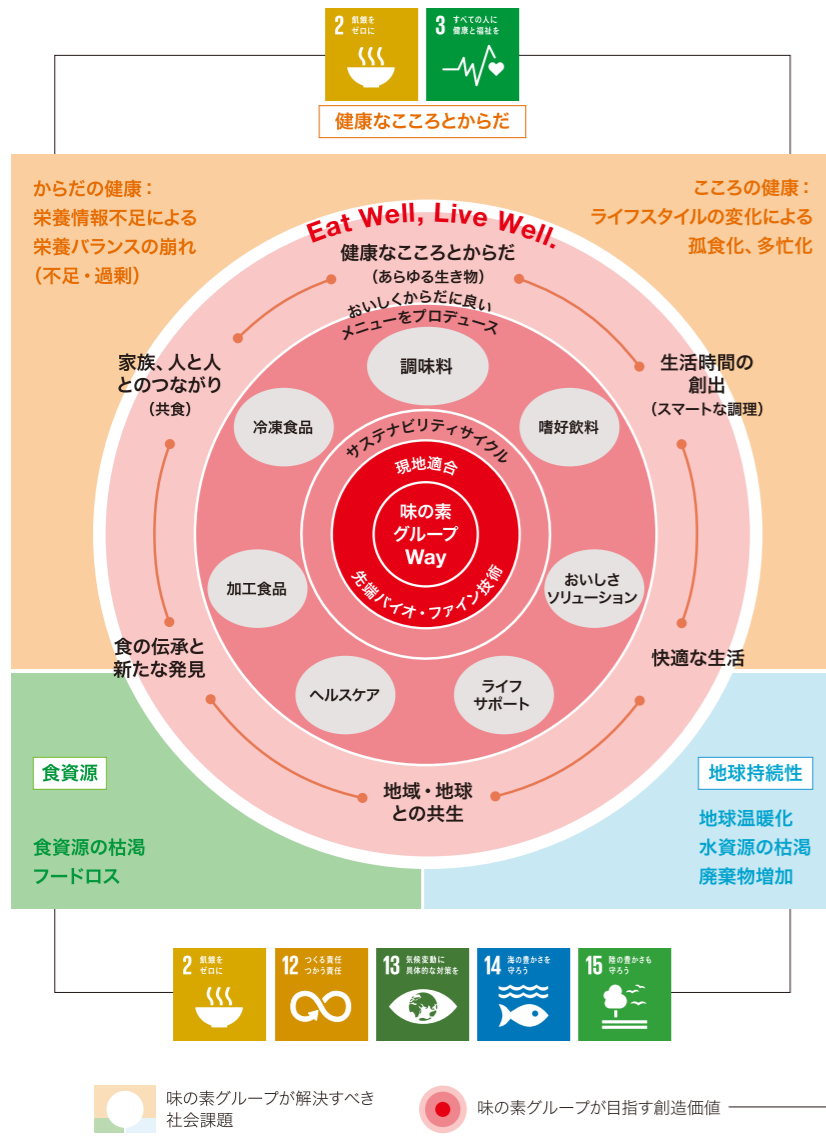
地域・地球との共生を実現する技術

- ⑮ 酵素探索・創製技術
- ⑯ 酵素反応製法開発技術
- ⑰ 発酵菌設計技術
- ⑱ 発酵菌高性能化技術
- ⑲ 発酵培養技術
- ⑳ 発酵設備設計技術
- ㉑ 精製・結晶化技術

快適な生活を実現する技術

- ㉒ 呈味素材探索技術
- ㉓ 化粧品素材開発技術
- ㉔ 界面制御・分散技術
- ㉕ 分子合成技術
- ㉖ 精密合成技術
- ㉗ 特殊製造技術
- ㉘ タンパク質製造技術
- ㉙ ペプチド・オリゴ核酸合成技術
- ㉚ 飼料用腸溶性製剤技術
- ㉛ 粉体混合造粒技術
- ㉜ 培地組成設計技術
- ㉝ 培地製造技術
- ㉞ iPS細胞培養評価技術
- ㉟ 化粧品配合技術
- ㊱ 樹脂配合品設計技術
- ㊲ 選択的物質吸着技術

味の素グループが解決を目指す社会課題



ASVを通じた価値創造ストーリー

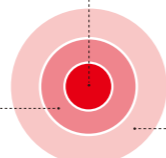
1 先端バイオ・ファイン技術とそこから生まれたおいしさ設計技術により、おいしくからだに良い食で、健康づくりに貢献します

2 食を通じて、家族や人と人がつながり、多様なライフスタイルを実現できる社会づくりに貢献します

3 モノづくりから消費の場面に至るまで、社会とお客様と共に地域・地球との共生に寄与します

4 グローバルトップクラスの多様な人材が、お客様起点で地域と価値を共創します

「味の素グループWay」およびコアコンピタンス*



コアコンピタンスを発揮する事業領域 **味の素グループが創造する社会価値**

- * 先端バイオ・ファイン技術とそこから生まれたおいしさ設計技術
- ・徹底した現地・顧客適合のマーケティング力

味の素グループの共創施設



AFT FUTURE CREATION CENTER



味の素ファインテクノ(株)のコア技術やその可能性をお客様に知っていただき、お客様とともに新しいビジネスや価値を共創するビジネス・コラボレーションの場です。

事業領域 ファインケミカル

所在地 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-2



味の素ヘルシーサプライ(株) 東京カスタマー開発センター

味の素(株)の香料品素材の特性や可能性をお客様に知っていただき、当社素材を用いた香料品処方作成いただき、ユニークな物性を体感いただく場です。

事業領域 香料品素材、香料品配合

所在地 東京都千代田区神田須田町2-6-6 ニッセイ神田須田町ビル