



10億人の健康寿命を 延伸

栄養課題解決への取り組み	P037
調理と共食	P047
メディカルフード	P048
MSGの安全性・有用性の普及	P049
健康課題解決への取り組み	P051

栄養課題解決への取り組み

栄養へのアプローチ

戦略

味の素グループは、事業活動を通じて生活者の栄養バランスのとれた食生活をサポートします。塩分・糖・脂質の過剰摂取やたんぱく質・野菜の摂取不足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、栄養改善の取り組みを進めています。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。

- ▶ ASVレポート（統合報告書）2025 P069-070
- ▶ 栄養・健康
- ▶ 栄養に関するグループポリシー

■ 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

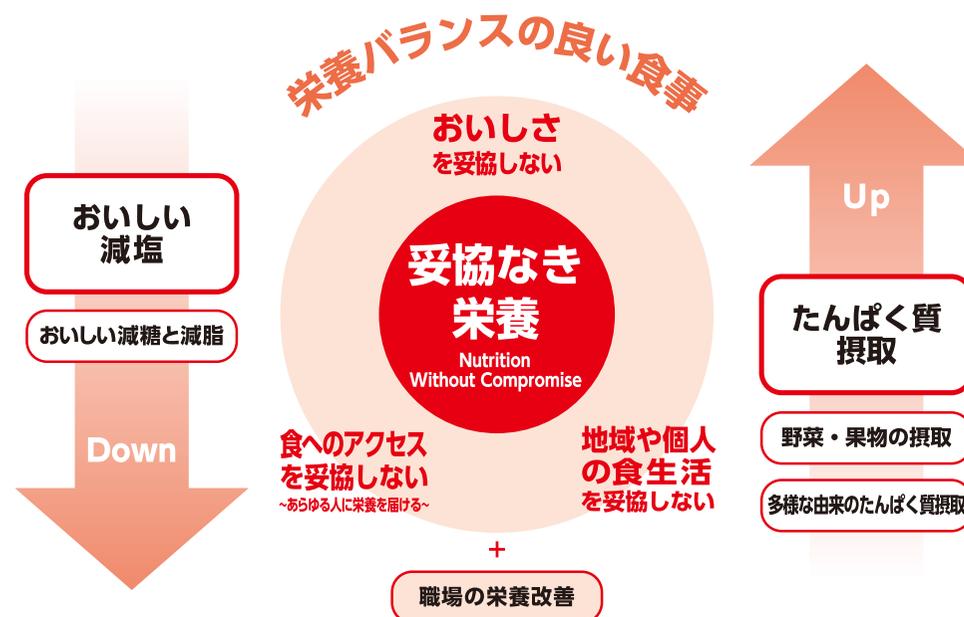
の人が栄養価の高い食事をこれまで以上に摂取できるよう貢献します。

- 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の提供とともに、そのベースとなる持続可能な地球環境を守っていくことにも取り組みます。

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

ガバナンス

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

戦略・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。2024年度には9.5億人の生活者と「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。

栄養に関する目標・KPI

考え方・実績

味の素グループは、志（パーパス）のもと重要テーマ「食を通じたウェルビーイングの実現」に向けて、事業を通じた栄養改善の取り組みをより一層推進するため、2025年度に栄養に関する目標・KPIを更新しました。生活者の栄養バランスのとれた食生活をサポートするために、製品・メニュー・食事（献立）それぞれに適切な栄養評価を実施し、栄養改善に役立つコミュニケーションに関する指標も追加しました。

2030年度までの栄養に関する目標・KPI（2025年度から運用開始）

製品	メニュー	食事	コミュニケーション
栄養バランスのよい製品*1を年間21億食提供	今後検討（ANPS-Dish*2を活用）	今後検討（ANPS-Meal*2を活用）	（モニタリング・開示） レシピサイトのユニークユーザー数 エコシステムアプローチに基づく社会実装取り組み
減塩した調味料により年間11億食分の減塩に貢献			
甘味料により年間7億人の減糖に貢献			

栄養バランスのとれた食生活の実現をサポート



- ・材料を加えずそのまま喫食する製品は、栄養価を包括的に評価可能でありグローバルで使われているHealth Star rating（HSR）を評価に用いる
- ・メニューや食事は、食文化や組み合わせの影響が大きいいため、国・地域ごとに適切な評価方法を検討していく
- ・生活者が実践しやすいように、レシピの提供やサービス・仕組み化も併せて取り組んでいく

※1 HSRのランク3.5以上の製品。そのまま、あるいは水やお湯を加える・温める等のシンプルな準備のみで喫食できる製品（スープ、飲料、冷凍食品、即席麺など）を対象とする

※2 The Ajinomoto Group Nutrient Profiling System。味の素グループが開発したNPS。ANPS-Dishはメニュー用、ANPS-Mealは食事用

2024年度までの実績

	FY20(実績)	FY21(実績)	FY22(実績)	FY23(実績)	FY24(実績)	FY25(目標)	FY30(目標)
栄養価値を高めた製品の割合**3,4	40%	50%	56%	57%	57%	—	60%
栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんばく質摂取」に役立つ製品の提供**4	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3.6億人	—	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**5	(基準年)	1.07倍	1.10倍	1.07倍	1.11倍	—	2倍
従業員への栄養教育**6	延べ460人	延べ2.6万人	延べ5.6万人	延べ8.8万人	延べ12.2万人	延べ10万人	—

※3 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

※4 本目標の実績確認・報告は2024年度分をもって終了し、栄養に関する重要取り組みのさらなる推進に向けて、より客観的で適切な手法で評価するため、2025年度より前述の新しい目標・KPIへと引き継ぎ、運用していきます

※5 本目標は、重要テーマ「先端医療・予防への貢献」の目標・KPIとして、運用を継続します

※6 本目標は、重要テーマ「経営基盤の強化」の目標・KPIとして、運用を継続します

▶ 栄養 > III. 目標・KPI



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、新製品開発や製品改定による栄養改善の取り組みのためのグループ共通の基盤ツールとして、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。「ANPS-Product」はHSRに基づいています。

2024年3月現在、13カ国、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、一汁三菜が基本構成ともいわれる日本の実際の食事の栄養価値を評価するため、献立用栄養プロファイリングシステム「ANPS-Meal」を開発しました。

また、従来のNPSは欧米の過栄養を軸に開発されており、低栄養等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。

例えば、タイでは国民の糖分摂取はWHO推奨量の約4倍、塩分は1.6倍といわれています。この課題の解決を目指し、当社グループはタイにおいて栄養分野の研究をリードするマヒドン大学栄養学研究所、タイ栄養士協会とパートナーシップを提携し、タイメニューの栄養プロファイリングシステム (Nutrient Profiling System for Thai menus: NPS-M) を開発するための覚書 (MOU)

に署名しました。また、2024年度は東南アジア公衆衛生栄養会議2024 (SEA-PHN) でNPS-Mについて発表し、肥満や非感染性疾患 (NCD) のリスク低減や、味を損なわずに実践する健康的な食生活等を支援できることを伝えました。

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。

当社グループは今後も、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とれるように、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、ANPS-Meal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。

▶ ASVレポート2025 (統合報告書) P069

■ おいしい減塩

味の素グループは、2030年までに10億人の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、多様なステーキ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。2025年4月時点で、9カ国、25ブランド、56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、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。

2024年度の取り組みとしては、栄養士が栄養指導を行う際に活用できる冊子の制作・配布 (全国10,000カ所・計10万部) や、妊婦層の減塩ニーズに対する食嗜好に合わせた減塩レシピ提案等を行いました。



▶ 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 (ベトナム)

ベトナムでは、2024年10月に風味調味料「Aji-ngon®」の減塩製品を発売しました。

主要なスーパーマーケットを中心に店頭化が進んでいます。お客様からは、味と塩加減のバランスが良く、毎日の食事で味と健康の両立に役立つ、との声をいただいています。より幅広いお客様の初回購入を促すため、“SALT REDUCTION STILL DELICIOUS.”をキーメッセージにTikTok等のデジタルコミュニケーションを実施しています。

「Aji-nong[®]」の広告。Giảm Muối vẫn Ngon ≒ 減塩でもおいしい

■ 海外での取り組み（米国）

味の素ヘルス・アンド・ニュートリション・ノースアメリカ社は、北米市場で企業向けの「Salt Answer™」の製品ラインアップを拡大しています。米国では、国民の一般的な塩分摂取量が推奨摂取量より50%多く、その塩分摂取の約70%を包装された食品やレストランで提供される料理から摂取しているという調査結果が出ています。「Salt Answer™」は料理の味や風味を損なうことなく塩分を最大30%削減することができます。スープやスナック、ドレッシング等様々な用途に合わせたカスタマイズ製品を展開しており、今後も北米のニーズに応えながら世界中でさらに多くの減塩の選択肢を提供していきます。

▶ 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（英語のみ）

■ 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。今後は、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）

■ 電気調味料による減塩

味の素（株）は、東京大学大学院およびお茶の水女子大学との共同研究により、経皮電気刺激を活用して食品の味を調整する「電気調味料」を、世界で初めて開発しました。この技術は、下顎前部および首後部への微弱な電気刺激を利用し、味覚をコントロールする電気味覚技術です。

従来の技術では、電気が流れる食器を介して舌に電気刺激を加え、食器が口に接している間に食品の味を増強させる方法が報告されており、液体系食品に活用されています。一方、当社の「電気調味料」は、装着して使用することで、咀嚼・嚥下中も持続的に電気刺激を行えるため、固体系食品にも応用が可能です。

共同研究では、液体や個体、和洋中等、様々なジャンルの減塩食品について経皮電気刺激を用いることで塩味が増強されることを実証し、この成果は『Hypertension Research』誌^{*1}に掲載されました。また、経皮電気刺激の持続性を調査した研究は、日本農芸化学会^{*2}の2024年大会で、トピックス賞を獲得しました。

さらに、当社は「電気調味料」を活用するためのデバイスとして、首または耳に掛けて使用するウェアラブルデバイスのコンセプトを開発し、改良を進めています。このデバイスを装着することで、減塩を必要とする生活者の負担を軽減しながら、おいしい減塩を

サポートすることが可能になります。今後、このウェアラブルデバイスを活用した新たなサービスの開発を進めていきます。

- ※1 Springer Nature社より出版されている高血圧領域の臨床および基礎の原著研究論文を中心とした国際学術誌
- ※2 農芸化学やバイオサイエンス・バイオテクノロジーの研究機関や団体に組織された学術団体

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。2024年は、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予測技術の研究成果について、食品消化性に関する国際学会（8th International

Conference on Food Digestion、ポルトガル)にて口頭発表を行いました。また、人工腸液を用いた消化性試験法 (INFOGEST protocol) の導入や、東京大学との社会連携講座においてDIAASに着目した栄養疫学研究を行い、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さらに推進しています。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。

■ 手軽に良質なたんぱく質を摂取できる製品の開発 (日本)

プロテイン市場が拡大する中、からだを冷やさず食事にも合わせやすく、さらに日本の食卓出現頻度が高い白米を中心とする食事に合うプロテインが求められている^{*1}ことを受け、味の素(株)は簡単に作れて手軽にたんぱく質が摂取できる「味の素_{KK} プロテインみそ汁」を、2025年3月より販売しています。

「味の素_{KK} プロテインみそ汁」は1杯分でたんぱく質20gの摂取が可能で、食事や間食時、運動後等にお湯を注ぐだけで手軽に飲むことができます。

たんぱく質の栄養価は、たんぱく質を作る必須アミノ酸のバランスで決まります。一般的にたんぱく質の質を示す指標“アミノ酸スコア”が100に近いほどアミノ酸のバランスが良く、良質なたんぱく質であるとされますが、「味の素_{KK} プロテインみそ汁」のアミノ酸スコアは最大値100と報告されました。

また、同シリーズから「味の素_{KK} プロテインスープ<コーンクリーム>」も販売しており、生活者の手軽でおいしいたんぱく質摂取を後押ししています。

※1 当社調べ

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)

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、タイ味の素社では、タイのコーヒー市場では初めてとなる、砂糖不使用の粉末ミルクコーヒー「Birdy[®] 3in1 Rich Blend」(2023年)と缶入りミルクコーヒー「Birdy[®] Robusta Zero」(2024年)を発売しました。2024年度の売上は、既存の砂糖不使用の缶入りブラックコーヒー「Birdy[®] Robusta Zero」と合わせて前年比151%となり、大きな成長を遂げました。確かなおいしさと健康へのメリットを両立させることで、タイのお客様の砂糖摂取量の削減に貢献しています。

■ 糖の吸収抑制の取り組み (日本)

日本では、糖の吸収抑制機能関連製品の市場規模が拡大しています。糖質を摂りすぎると健康課題が生じるおそれがあるとして、主食の白米においても糖質を気にして代わりに玄米や糖質オフ米を利用する生活者が増加しているためですが、一方で「味覚・食感ともに白米には及ばない」「一部の家族のために白米とは別に炊いており面倒」「炊き分けしていないので、糖質ケアが不要な家族も白米を食べられない」等の不満も上がっていました(当社調べ)。このような背景から、味の素(株)は日本初となる、糖の吸収が穏やかな白米が炊ける炊飯器専用調味料「白米どうぞ。」を発売しました。

本製品は当社の30年以上にわたる酵素研究による知見を活用して開発した独自技術(特許申請中)を用いており、炊飯時に混ぜるだけで米の澱粉を分解されにくい構造に変え、玄米と同等のGI値^{*2}の白米を炊くことができます。管理栄養士1,000名に対して行ったアンケートでは、97%が「糖質ケアが必要な方の食事管理のサポートに役立つ製品だと思う」と回答。購入者からは

「特別なことをしなくても家族みんなで同じものを食べながらケアできるのが良い」「本当に白米の味や食感が変わらない」等の声が聞かれました(当社調べ)。

白米のおいしさや食感はそのままで糖の吸収が穏やかな白米を炊き上げられる革新性が支持され、2024年3月の販売開始から10カ月で累計販売数100万食(当初計画の2倍以上)を突破しました^{*3}。

※2 GI値：食品の“糖質の消化吸収のされやすさ”を表す指標。GIはグライセミック・インデックス(Glycemic Index)の略

※3 1合分を2食として換算

■ 減脂の取り組み (タイ・インドネシア)

味の素グループは、揚げ物料理の喫食頻度が高い東南アジアにおいて、揚げ物は食べたいけど、健康を維持したいというニーズに応えるため、調理時の吸油を抑える減脂の唐揚げ用調味料の開発・販売をしています。



インドネシア：2023年8月発売



タイ：2024年8月発売

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年度には産官民学等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。

2024年度の取り組みの一例としては、近畿2府4県・3政令市*と近畿エリアの流通企業3社と協働し、スーパー店頭で「ラブベジ[®]」メニューブックの配布、野菜クイズや野菜摂取量測定機器を使ったイベントの開催等の啓発活動を2024年6月、2025年2月に実施しました。近畿の旬の野菜に興味を持ち、日常のメニューに取り入れていただく工夫を提案し、その様子は地元メディアでも取り上げられ、幅広い生活者に情報をお届けすることができました。また、長崎県では、県民の野菜摂取促進を目的として、地場スーパーや島原市の農家、長崎県と協働し、野菜収穫&調理体験イベントを2025年3月に実施しました。畑でのキャベツの収穫から、キャベツを使った「Cook Do[®]」<回鍋肉用>の調理を行い、こちらも地元メディアで取り上げられただけでなく、参加者からも多数喜びの声をいただくことができました。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解決に取り組めます。

* 大阪府・大阪市・兵庫県・神戸市・京都府・京都市・滋賀県・奈良県・和歌山県



「ラブベジ[®]」
店頭イベントの様子



長崎県協働の収穫×調理イベントの様子

■ 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。

■ 栄養士・管理栄養士向けセミナーの開催

味の素グループは、国内において食・栄養のプロフェッショナルとして生活者の食を支援する栄養士・管理栄養士を対象に、当社の活動紹介や有識者の講演を行うオンデマンドセミナー「食と健康セミナー」を、20年以上にわたり継続的に実施しています。セミナーを通じて、栄養士・管理栄養士との信頼関係の構築、当社の製品やサービスの認知拡大・ファン作り、ASV推進の協働パートナーとなりうる関係作り等を進めることを目的としています。

2024年度は「減塩」「たんぱく質摂取」「アミノサイエンス[®]」をテーマに開催し、約3,500名が視聴しました。視聴者からは、特に減塩や栄養バランスのとれた食事の提供に関する活動が高く評価されました。視聴後に行ったアンケートでは、約90%が講演内容に対して「参考になった」と回答したほか、当社の食と健康の課題解決に関する取り組みについては約80%から「期待している」との回答を得られました。

今後もキーオピニオンリーダーへの情報発信や信頼関係の構築を通じて減塩や栄養バランスのとれた食事の重要性について啓発することで、健康寿命の延伸に貢献していきます。

■ 栄養バランスの良い食生活の推進（ツジツマシアワセ）

「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。2024年度は参加企業が15社に増え、WEBサイトでのメニュー提案が大幅に増加しました。メニューには健康寿命延伸に関連する4つの栄養素・食材に対応した「ツジツマシアワセ[®]」マークを表示しているため、簡単にわかりやすく栄養バランスのツジツマあわせを実践できます。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」の2024年度報告でも事業者のコラボレーション事例として掲載されています。

「そのとき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をもたらす、無理なく楽しく栄養バランスの良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 2025年3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、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、ハウス食品株式会社、他6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

■ 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。2025年3月現在、「Mother & Children Project」の活動は63の省・都市に拡大し、150万人以上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。

2025年3月時点で、学校給食プロジェクトの活動は62の自治体、4,367の小学校に広がっています。

インドネシアでは、2024年10月に就任したプラボウォ新大統領が、インドネシアに発育不全の子どもが多いことを強く懸念しています。同政権は、インドネシアの地位を発展途上国から先進国へと移行させることを目指す「ゴールデン・インドネシア2045」を掲げています。発育不全の子どもが多いことは、インドネシアの人的資源や「ゴールデン・インドネシア2045」の実現に強く影響します。この課題を解決する戦略的ステップとして、同政権では栄養価の高い学校給食無償化プログラム（Makan Bergizi Gratis : MBG）を実施しています。このプログラムは、学齢期の子どもや幼児、妊娠中や授乳中の母親を含む8,300万人を対象としています。

インドネシア味の素社（以下、PTA）は、ASVの継続的な取り組みを通じ、スクールランチプログラム（2018～2023年度）でインドネシアの子どもたちの栄養改善に貢献してきた経験をもとに、専門知識を活用してインドネシア政府へ支援することを目指しています。PTAは2024年度、西ジャワ地域にあるMBGキッチンで、パイロットプログラムを開始しました。このプログラムでは、厨房スタッフのスキルアップのためのワークショップや、PTA製品を使ったメニュー作成等を実施し、提供する料理の質の向上と厨房の効率化に貢献しました。

PTAは母親への栄養教育の必要性も認識しています。インドネシアでは、家庭で食事を準備するのは主に母親です。ヘルスプロバイダーと称するアンバサダーが、参加者と一緒に栄養価の高い料理を作るGEMBIRAという一連のイベントを実施し、2022年から2024年の3年間で、インドネシア全土の40地域においてPKK（地域家族福祉組織）女性会の8,433人の母親に栄養教育を行いました。また、料理の実演を通じて、栄養バランスの重要性や、Bijak Garam（減塩：スマートソルト）、MSGの正しい知識やPTA製品に関する情報を共有しました。

このような活動を通じて、PTAはASV活動として子どもの栄養改善というインドネシアの社会問題に取り組んでいます。

■ 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ともに、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月に当時の日本企業として初めて加盟しました。これまでに国内外17社^{*1}が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。

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ともに、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。

※1 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）
- ▶ Nutrition Without Compromise: The Ajinomoto Group Case Study（英語のみ）
- ▶ Progress Report of Ajinomoto Group's Commitment to Workforce Nutrition - The Consumer Goods Forum（英語のみ）
- ▶ Nutrition Without Compromise: The Ajinomoto Group Case Study - The Consumer Goods Forum（英語のみ）

■ 母乳育児支援に関する取り組み（ベトナム、ベルギー）

ベトナム味の素社では、全ての女性従業員に対し母乳育児支援プログラムへのエンゲージメントを促進しています。授乳または搾乳のためのプライベートなスペースと休憩時間を設けており、授乳中の従業員が利用できるようにしています。また、妊娠中、授乳中の母親、および5歳未満の子どもを持つ母親の健康とWell-

beingを目指し、2021年度より、「マザー&チルドレン・プロジェクト」特別研修を開始、2024年度からはWHO母乳育児ガイドラインの理解浸透を加えて実施しています。

味の素オムニケム社では、DE & Iの観点から制度の充実を図り、法定の授乳休暇期間を延長して育児休暇を合計6カ月まで取得できるようにしました。また、従業員がワーキンググループを設置し、授乳室の設備改善、社内での理解浸透を行っています。

■ 「しっかり食べチェック[®]プログラム」による従業員の健康支援

味の素（株）は、従業員の健康増進支援の一環として、食事・運動のセルフモニタリングを通じて生活習慣の改善をサポートする「しっかり食べチェック[®]プログラム」を開発しました。本プログラムは、栄養バランスの良い「お手本食事[®]」の提供と、アプリを通じた食事記録（摂取した推奨する食品群をチェック）、およびチェック内容に対するフィードバックの3要素によって構成されています。「お手本食事[®]」は肥満症治療／動脈硬化性疾患予防ガイドライン等の公開情報を参考に、摂取を推奨する10個の食品群を対象として当社が選定した献立で、これらの食品群を含む当社の冷凍ストックご飯「あえて、[®]」^{*2}を活用しました。3要素の組み合わせにより、従業員の食を通じた健康増進への関心と理解を深め、生活習慣の改善を促すことが狙いです。

当社が代表幹事企業の一社である「健康経営アライアンス」^{*3}は日本の産業界が直面する課題として「社員の健康増進」、「健康保険組合の財政の健全化」、「医療費抑制への貢献」を挙げており、「健康経営[®]」の推進を企業の生産性向上や医療費の適正化のみならず、社員を企業の財産と捉える人的資本経営の実践においても重要な経営課題としています。また、味の素グループでは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、職場の栄養改善やセルフ・ケアの維持向上のための施策を展開しています。こうした背景のもと、当社は従業員の健康増進を人財資産強化の取り組みの一つとして推進する上で、生活習慣の改善に向け

た従業員自身の行動変容が不可欠であると捉え、不規則な勤務時間や外食の増加等による食生活の乱れに対する従業員の意識を喚起させるとともに、多様な働き方の両立をサポートすることを目的に本プログラムを開発しました。

この結果を踏まえ、当社は本プログラムを様々な勤務形態の従業員への健康増進に向けた行動変容プログラムとして、健康経営の取り組みをサポートします。今後は「しっかり食べチェック[®]プログラム」を活用した食と健康のソリューションサービス提供の実現と、健康経営アライアンス、健康経営実践企業の支援等を通じて、人々の健康で快適な生活の実現に貢献します。



冷凍ストックご飯「あえて、[®]」

※2 まぜご飯の上におかずを詰めたい食完結型の冷凍ストック弁当。野菜配合量、食塩相当量、食物繊維において、1日当たりの摂取目安の1/3を目標に開発（1日当たりの摂取目安量は、栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）、および厚生労働省推進・健康日本21の野菜摂取目標量（1日350g）に基づく）。ご自宅の冷凍庫に保管しておき、忙しいときに電子レンジで約6分加熱するだけで、おいしくて栄養バランスの良い食事を手軽に楽しむことができます

※3 「社員の健康をつうじた日本企業の活性化と健保の持続可能性の実現」というビジョンを掲げ、代表幹事9社で運営。参画企業・団体は476社（2025年4月28日時点）。企業と健保が連携したコラボヘルスの推進を通じて、データドリブンの課題特定と解決策の実行、各種施策の評価を行う。健康経営の型作りと成果創出のためのソリューションの共創および産業界への実装を目指す



■ 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、2024年度までに延べ12.2万人の従業員に実施し、「2025年度までに従業員向け栄養教育を延べ10万人に実施」の目標を達成しました。エンゲージメントサーベイの結果（2023-2024年度）では、栄養教育・職場の栄養改善推進に加え、健康的なライフスタイルへの貢献においてもスコアが改善しました。2025年度からは、セルフケアをサポートする栄養教育に加え、社会の栄養課題に目を向け、解決のための行動へつながる学びを開始します。

2024年度の主な取り組み

- ・国内外グループ全社で、「運動と睡眠」、また栄養バランスの良い食事との関わりについての教育を実施
- ・各工場では、業務ソフトに応じた教育方法を考案して実施している。デリカエース社では、多国籍の従業員へコンテンツを複数言語に翻訳して独自システムで提供している
- ・海外2社（Agro2Agri社、シンガポール味の素社）の好事例をグループ全体で共有
- ・ラテンアメリカ本部（ブラジル味の素社、ペルー味の素社、メキシコ味の素社）間のWNA活動・コラボレーション推進を目的として、ブラジル味の素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ともに、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、千葉市との協定を継続し、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。

2024年度は、本イニシアチブを活用した社会実装仕組み作りの事例として、楽しく栄養バランス普及プロジェクト「ツジツマシアワセ[®]」が採択され、活動報告書に掲載されました。当社は参画事業者と共同し、「ツジツマシアワセ[®]」の中で、食塩量に配慮したレシピを提案しています。

今後も、「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）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

製品の入手可能性・容易性の向上

戦略

味の素グループは、各国・地域の生活者ニーズに合った手頃な価格かつ適切な形状の製品を通じて、栄養価の高い食事の機会を提供していきます。

これらの製品を提供するに当たっては、単に既存製品やパッケージを改良するだけにとどまらず、各国・地域でターゲットとなる生活者ニーズを徹底的に理解した上で、各国・地域固有の事情に合わせた解決策を提供していきます。

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EC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ともに、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、2024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

調理と共食

「調理の楽しさ」「共食」を通じた Well-beingの実現

実績

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。当社が連携している英国オックスフォード大学が実施した本調査データを用いた追加解析の結果は、2025年3月に公開された「World Happiness Report (WHR) 2025」にも掲載されました。WHR2025では初めて食に関するチャプターが入り、食とWell-beingの関連に関心が寄せられています。

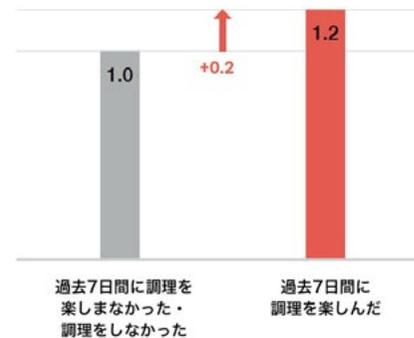
今回の調査結果を踏まえ、英国オックスフォード大学との連携に加え、2025年4月にOECDのWell-being専門組織であるSustainability and Equal Opportunityセンターとのパートナーシップを開始しました。当社はこれからもWell-beingに対する食の貢献についての知見を深め、Well-beingへの貢献度の高い製品の拡大や調理の楽しさ・共食による人のつながりの提供により、こころの豊かさへと貢献していきます。

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

● 調理の楽しさと主観的Well-being

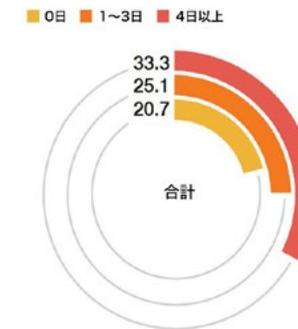
過去7日間に「調理を楽しんだ人」は、「調理を楽しまなかった人・調理しなかった人」と比べ、Well-being実感が1.2倍高い



出典：Wellbeing Through Cooking

● 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



出典：Wellbeing Through Cooking

● 共食とWell-Beingの相関

世界中で、共食回数が多い人は主観的Well-beingが高いという相関が認められた



▶ Wellbeing Through Cooking
▶ World Happiness Report 2025 | The World Happiness Report (英語のみ)

メディカルフード

メディカルフードによる 特殊な栄養ニーズへの対応

実績

味の素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等の疾患による、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カ国で製品を販売しています。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ONS（オーラルニュートリショナルサプリメント）、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、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を開発し、英国およびアイルランドで販売しています。

英国では、全人口の5%近くが栄養失調状態で、その数は増加傾向にあると報告されています*1。また、アイルランドでは15万人近くが栄養失調のリスクにさらされ、4歳未満の子どもの約4%は栄養不足による成長不良、複数の障がいのある子どもの59%が栄養リスクを抱え、そのうち15%は重い栄養失調状態にあるともいわれています*2。こうした方々の健康とWell-beingに貢献すべく、メディカルフードの展開・販売を進めています。

また、ニュアルトラ社では従来の患者様のみならず、アレルギーや発育不全、肝疾患等、より幅広い疾病を対象とした製品開発を進めており、さらに多くの患者様のQOL向上に取り組んでいます。2025年には同社で初となる小児向けメディカルフード「Altrini®」を英国で発売開始しました。同社は英国・アイルランドのメディカルフード市場において、8年連続で最も成長したメディカルフー

ド企業となりました。

味の素グループはこれからも革新的なソリューションにより医療従事者、患者様双方に当社グループらしい価値を提供することを目指します。これらの提供を通じ、社会価値と経済価値の共創を実現していきます。

※1 出典：The National Institute for Health and Care Excellence (NICE)

※2 出典：Malnutrition in Ireland - HSE.ie

▶ [Malnutrition in Ireland - HSE.ie](https://www.hse.ie/eng/conditions/malnutrition/) (英語のみ)



小児向け食品「Altrini®」



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

戦略

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、インターネットを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

▶ P039

▶ KnowMSG（英語のみ）

■ 米国における多角的なうま味・MSGの普及活動

近年、SNS上で若年層を中心にMSGが「Coolなもの」として認識され、支持を獲得しています。この状況を踏まえ、SNSのフォロワー数増加を狙いMSGをバズワードとして使用するメガインフルエンサーも出現しました。米国の推定MSG市場規模の伸び率も2021年度以降増加しています。

また、同じくSNS等でヒスパニックおよびアジア系料理が若年層を中心に流行しており、その中でMSGが頻繁に登場する機会を捉え、スイーツ向け、減塩等への応用に焦点を当てた情報発信を行いました。これにより幅広い料理にMSGが実験的に使用され、さらにSNSへの投稿や記事化が増加しました。

このような流れを受け、2024年度の米国におけるMSG関連記事の全ポジティブ／ニュートラルのインプレッション数は約806億回、前年比1.8倍となりました。そのうちアードメディア*が281億回、前年比1.9倍でした。一方で、MSGにネガティブな記事や、健康リスク等の間違った情報を掲載した記事の比率は、2021年度より顕著に減少しています。

※ 企業やブランドが直接費用を支払うことなく、第三者からの評価を通じて獲得するメディア露出

■ 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年度より厚生労働省の「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」にコミットメントを提出し、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価値や方法」を料理インフルエンサーの言葉で発信する取り組みを行いました。加えて2024年度は、食と健康に目を向け始める20代後半の社会人を対象に、食生活実態や栄養意識に関するヒアリングとうま味調味料「味の素®」を活用したおいしい減塩料理を味わう体験を組み合わせたイベントを開催し、得られた情報をもとに、若い世代が減塩を自分ごと化するための効果的なコミュニケーション手法をまとめました。今後、これらの知見を人々の健康増進に役立てていきます。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9回「うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」2024を通じ、うま味調味料を効果的に活用して「おいしい減塩」を実践できる管理栄養士の育成や、食文化の伝承と共食を通じた人・社会のWell-beingの実現に貢献しました。

▶ あじこらぼ - Ajicollab. -

■ ナイジェリア

ナイジェリア味の素食品社は、公衆衛生および持続可能な開発への取り組みの一環として、アミノサイエンス®を通じた減塩と栄養に関する教育の提供を行っています。この取り組みを通して、個人が能力を発揮できる健康的な社会を実現し、あらゆる人、社会、地球の幸福に貢献することを目指しています。

主な取り組み

- ・減塩、MSGの使用、健康的な食生活等をテーマに、ステーキホルダー向けのセミナーや専門家によるプレゼンテーションを実施。食品科学者、栄養士、教育者等1,000人以上が参加しました。イベント後のアンケートでは、回答者全員が考え方を換え、安全で風味豊かな料理のために「味の素®」を推奨・使用すると回答しました。
- ・学校でバランスのとれた食事とポーションコントロールについて学ぶプログラムを実施。12校3,000人以上の生徒が参加しました。
- ・ナイジェリア味の素食品社の従業員を対象とするウェルネス・セッションを実施。535人以上が参加し、参加者の80%が健康的な食品選択が増えたと回答しました。
- ・メディア・キャンペーンを通して、250万人以上のテレビ視聴者と100万人以上のラジオリスナーにメッセージを伝えました。また、ナイジェリアの全国紙に、科学的証拠に裏打ちされたMSGの安全性と、減塩しながらも風味を高めるMSGの可能性を紹介する記事を掲載しました。
- ・医療専門家と協力し、6つの地域密着型クリニックでワークショップを開催。約1,500人の妊婦と授乳中の母親が参加し、乳児の栄養における母乳の重要な役割や、母親の栄養摂取の重要性と母乳育児の適切な実践方法を紹介しました。
- ・料理の実演やケータリング・コンペティションを実施。料理の実演では300人を対象に、地元の食材を使った栄養価が高く費

用対効果の高い食事の調理方法を指導しました。また、3つの地域コンテストには450人の食品起業家が参加し、MSGを活用した減塩レシピを紹介しました。家庭で料理をする人にとっても、小規模な食品販売業者にとっても、栄養バランスがとれた調理技術を学ぶ貴重な機会となりました。

ナイジェリア味の素食品社は、このような多面的な取り組みを通じて、ナイジェリア全土で持続可能な食の実践と栄養リテラシー向上を推進しています。



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

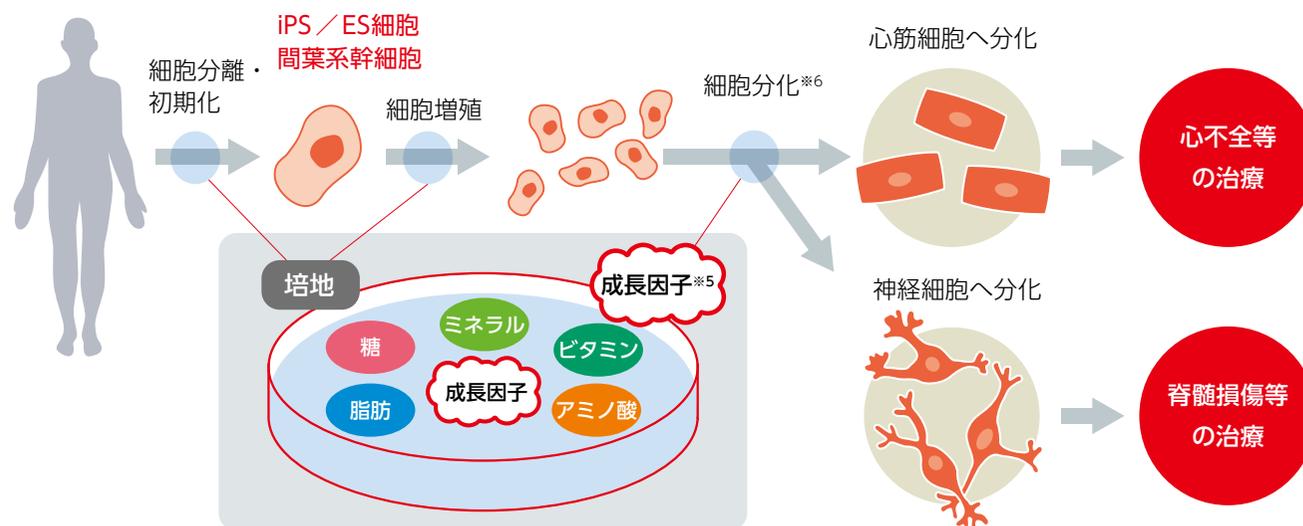
実績

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2025年2月に発表されたHeartseed社によるiPS細胞を用いた心筋再生治療薬HS-001の国内第I/II相治験における10例目の投与完了に関しても、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いますが、その顧客から治験開発に進む企業が増えてきたため、2024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ともに、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たんぱく質の総称

※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



遺伝子治療の成長加速

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、高い技術開発力の融合による強固な先端医療分野のプラットフォーム構築に取り組んでいます。

Forge Biologics（フォージバイオロジクス）社

2020年に設立された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2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、経験豊富な専門人材も擁する。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、数十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。

遺伝子疾患は、遺伝子の異常により必要な機能を持ったたんぱく質を作れないことで引き起こされる疾患です。そこで遺伝子治療では、細胞内の遺伝子を修復・追加することで病気の原因となる遺伝子異常を治療します。必要なたんぱく質を作るよう設計・製造された遺伝子を体内の標的細胞に導入する際、運び屋（ウイルスベクター）として「アデノ随伴ウイルス(Adeno-Associated Virus = AAV)ベクター」が多く使用されます。AAVベクター製造では3種類のプラスミドを調製しそれを培養した生産細胞に導入、培養液からAAVベクターを精製します。遺伝子治療は主に、既存の治療法では十分に治療することが難

しい遺伝性の疾患を対象としています。体内に導入された治療用の遺伝子は細胞内にとどまり、持続的に正常なたんぱく質を作り出すことができるため、1回の治療で長期的な効果が得られます。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。

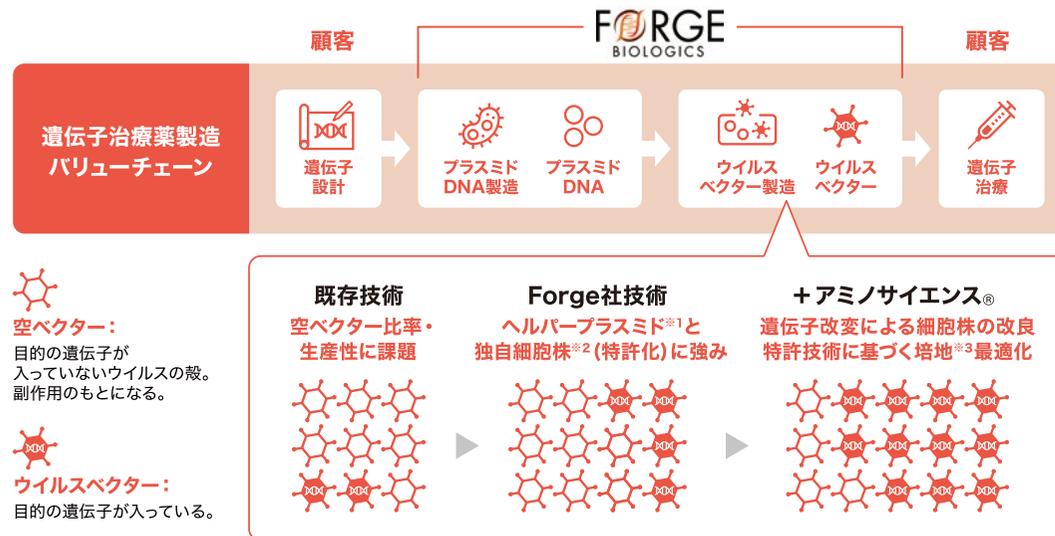
また、希少疾患の患者の内、子どもが占める割合は5割にも上ります。こうした希少疾患の遺伝子治療の中でも、AAVベクターを用いた治療法は、米国を中心に100件以上の臨床試験が行われており、既に8つの新規医薬品が承認されています。今後、臨床試験数の増加とそれに伴う承認薬の増加によって、遺伝子治療薬CDMO市場は拡大が見込まれており、遺伝子治療領域の製薬ニーズは、今後も拡大し続けるとみられています。また、遺伝子治療薬製造バリューチェーン上の要所であるAAVベクター製造とプラスミドDNA製造には、高度な技術的ノウハウと専用の製造設備が必要となります。

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

味の素（株）とForge社は連携してR&Dシナジーチームを立ち上げ、Forge社のプラットフォーム技術に最適化された培地の共同開発、AAV製造に関する共同R&Dの推進を行っています。

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いるほか、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を確保しています。



*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

細胞治療のバリューチェーンの構築

味の素（株）はCDMO領域における高い技術基盤と培地開発で培った配合最適化・製造ノウハウを持っており、Forge社のAAV製造ノウハウや独自プラットフォーム技術と組み合わせることで、高いシナジーを生み出すことができます。味の素グループはForge社を含めたグローバルなバイオファーマ事業基盤の構築により、細胞腫に最適化した培地やウイルス等、細胞治療に必要なバリューチェーン上の消耗品・原料の製造が可能になりました。これを踏まえ、今後はさらなるシナジーによる事業強化・創出や、遺伝子治療から細胞治療への発展に取り組んでいきます。

