

# 事業を通じたサステナビリティへの貢献

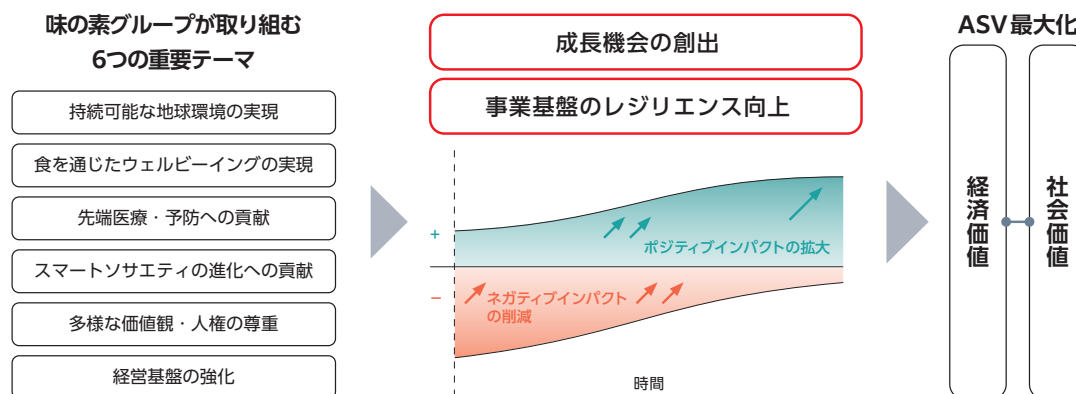
## サステナビリティの考え方

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」ことを志（パーパス）として、サステナビリティをASV経営の根幹に位置づけています。サステナビリティの取り組みを事業戦略と一体で推進し、社会価値と経済価値をともに創出することで、持続的な事業成長と企業価値の向上を目指しています。中期ASV経営2030ロードマップでは、味の素グループにとっての重要な事項（マテリアリティ）に紐づく6つの重要テーマに沿ってリスクと機会の両面を踏まえた具体的な取り組みを進めています。

当社グループの事業は、健全なアグリフードシステム、すなわち食資源を生み出し消費する社会システムと、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。地球環境が限界を迎えつつある現在、環境変化への適応と自然の再生に向けた対策は、社会全体および私たちの事業の持続

的成長にとって喫緊のテーマです。気候変動、生物多様性、サーキュラーエコノミー（循環経済）、人権の尊重等の領域で取り組みを推進し、事業活動に伴うネガティブインパクト（負の影響）の低減と、事業基盤のレジリエンス向上を図っています。また、このネガティブインパクト低減だけでなく、強みであるアミノサイエンス®を活かし、事業活動を通じて多様なステークホルダーとともに、バリューチェーンおよびそれらを超えて社会へよりポジティブなインパクト（よい影響）を創出していくことも目指しています。栄養バランスのとれた食生活や食を通じたこころの豊かさの実現、予防・治療の進化等への貢献に向けて、各種施策を展開しています。これらの取り組みは、人々のWell-beingの向上に寄与するとともに、アミノサイエンス®を活かした価値提供を通じ、成長機会の創出につながるものと考えています。

### 〔ASV最大化の道筋〕



## 6つの重要テーマ

6つの「重要テーマ」の対象領域、取り組みおよび目標・KPIは以下のとおりです。

| 6つの重要テーマ         | 対象領域              | 取り組み                     | 主な目標・KPI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|-------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 持続可能な地球環境の実現     | 気候変動              | 緩和と適応                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 温室効果ガス排出削減 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2030年度：スコープ1+2 50.4%削減（対2018年度）</li> <li>スコープ3 30%削減（対2018年度）</li> <li>スコープ3 FLAG 36.4%削減（対2018年度）</li> <li>- 2050年度：ネットゼロ、電力再生可能エネルギー化100%（対2018年度）</li> <li>- 飼料用アミノ酸を活用したソリューションの提供による、牛由来の温室効果ガス排出削減（政府、地方自治体、乳業・畜肉メーカーとの連携によるエコシステムの構築）</li> </ul> </li> <li>● 持続可能な農業への貢献 <ul style="list-style-type: none"> <li>- バイオスティミュラント製品の展開拡大（肥料削減による温室効果ガス削減（緩和）、環境ストレス耐性の向上（適応）、収穫物の品質向上、劣化土壌の改善）</li> <li>- バイオサイクル（循環型アミノ酸発酵サイクル）の拡大</li> </ul> </li> <li>● 環境負荷の低い食品素材や製法で作られた食品・素材の提供と生活者の行動変容促進（細胞性食品や精密発酵などの技術開発、バイオマス発酵やプラントベースを用いた食品開発）</li> </ul> |
|                  |                   |                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● TNFDの情報開示フレームワークに基づいた情報開示 - SBTi for Nature に沿った評価・優先順位の検討</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                  | 自然資本              | 生物多様性保全                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 森林破壊ゼロ - 対象原材料：パーム油、大豆、牛肉、紙、コーヒー</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                  |                   | 森林破壊防止                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 水使用量削減 - 2040年度：15%削減（対2018年度）</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                  | サーキュラーエコノミー（循環経済） | 水資源の保全                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 重要原料の持続可能な調達比率100% <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2030年度：対象原材料：紙、パーム油、大豆、コーヒー豆、牛肉、サトウキビ</li> </ul> </li> <li>● アニマルウェルフェア向上の推進</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                  |                   | 持続可能な調達                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 資源化率 99%以上維持</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 食を通じたウェルビーイングの実現 | 健康・栄養             | 廃棄物ゼロエミッション              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● プラスチック廃棄物削減 - 2030年度：ゼロ化</li> <li>● 当社マイクロプラスチック代替素材を活用したパーソナルケア製品の提供による生活者の行動変容促進</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                  |                   | プラスチック廃棄物削減              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● フードロス削減 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 原料受け入れからお客様納品まで50%削減継続（対2018年度）</li> <li>- 2050年度：製品ライフサイクル全体で50%削減（対2018年度）</li> <li>- レシピ等情報発信や地域（行政、流通等）との連携による家庭内フードロス削減への貢献</li> <li>- 当社業務用（BtoB）製品を活用した、顧客におけるロス削減</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                  | 健康・栄養             | フードロス削減                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養バランスのとれた食生活への貢献（2030年度） <ul style="list-style-type: none"> <li>- 栄養バランスの良い製品（Health Star Rating（HSR）ランク3.5以上）</li> <li>- 減塩した調味料により年間11億食分の減塩に貢献</li> <li>- 甘味料により年間7億人の減糖に貢献</li> <li>- 栄養バランスの良いメニューの提供</li> <li>- 栄養に役立つ情報の発信</li> </ul> </li> <li>● こころの豊かさへの貢献 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 調理、共食のWell-beingへの貢献を可視化し指標化を目指す。その知見をブランド価値向上につなげる</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                      |
|                  |                   | 食を通じた健康・栄養課題の解決          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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拡大 - 2030年度：2倍（対2020年度）</li> <li>● メディカルフード領域の強化 - 2030年度：提供数2倍（対2024年度）</li> <li>● 輸液等医薬品向けの高品質な医薬用アミノ酸の安定供給</li> <li>● 培地や先端医薬品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</li> <li>● バイオ医薬品開発製造受託サービスの強化及び領域拡大</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 先端医療・予防への貢献      | 健康・栄養             | 治療・予防の進化                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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、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</li> <li>● 光電融合分野などの先端半導体分野における技術及び材料の開発の実現</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| スマートソサエティの進化への貢献 | 先端半導体パッケージ        | 材料提供・エコシステム創出を通じた先端半導体進化 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 多様な価値観・人権の尊重     | 人権                | 責任ある雇用                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>- サプライチェーン上の取り組み</li> <li>深掘性：国別人権リスク評価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</li> <li>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及び改善に向けた伴走、モニタリング</li> </ul> </li> <li>- グループ従業員の取り組み</li> <li>- グループ法人（製造サイト）における人権リスク抽出と実態把握</li> <li>グローバルグループ法人における実施率：2026年70%以上、2030年100%</li> <li>- 上記に基づき適切な予防・是正措置の実施</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               |
|                  |                   |                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ASV実現プロセスESスコア - 2030年度：88%</li> <li>● リーダーシップ層の多様化ダイバーシティ - 2030年度：30%</li> <li>● 女性管理職比率 - 2030年度：40%</li> <li>● 挑戦する人財の促進 - 「ASVアワード」の推進</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 経営基盤の強化          | 人的資本              | 人財の活用                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 従業員のリテラシー向上 - 環境、健康・栄養、人権、DXなどのリテラシー向上施策の展開</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                  |                   |                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 経営インテリジェンス機能の強化による、将来からバックキャストした経営リスク・機会の検討と戦略への活用</li> <li>● 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</li> <li>● コンプライアンス意識向上のための継続的な施策</li> <li>● 安全衛生に関するアセスメント・監査・点検の継続実施</li> <li>● 減損や為替・金利変動リスクの極小化、柔軟な資金調達によるリスク軽減</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 経営基盤の強化          | 事業環境変化            | レジリエンス強化                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                  |                   |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

取り組みの主な進捗は、「サステナビリティレポート2026/マテリアリティ」をご覧ください。

## バリューチェーン内外での活動

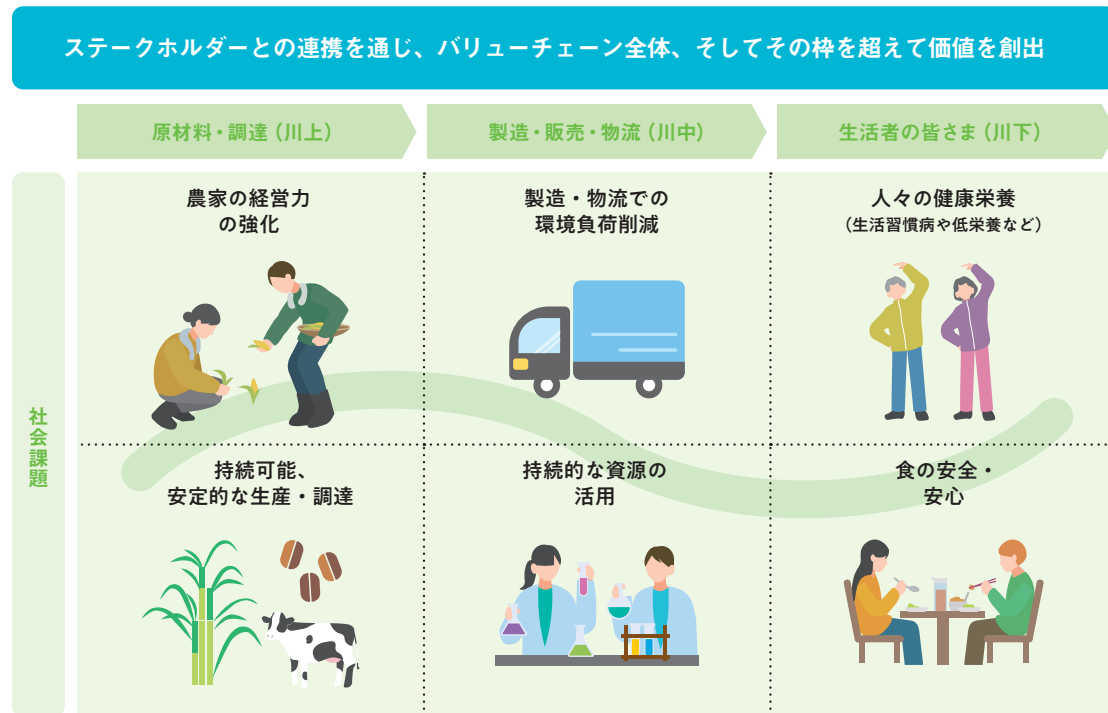
### アグリフードシステムの変革に向けて

当社グループの事業は、原料調達の約7割を農畜水産物が占める等、自然資本に大きく依存する健全なアグリフードシステムの上に成り立っています。原材料の生産・調達を担う川上、製造・販売・物流の川中、生活者による消費の川下に至るバリューチェーンの各段階では、気候変動、生物多様性の損失、資源制約、食料廃棄、栄養不良といった複合的な社会課題が顕在化しています。アグリフードシステムは世界の温室効果ガス排出量の2割超を占めており、システム全体の変革が強く求められています。

当社グループは、全ての生命に不可欠な栄養素であるア

ミノ酸の生産・活用と、科学に基づくアプローチであるアミノサイエンス®を強みとしています。例えば、発酵副産物を肥料・飼料として活用するバイオサイクルを通じ、栄養素の循環による農畜産物の生産性向上や環境負荷低減、農家の生活向上に貢献してきました。さらに、原料生産から消費に至るバリューチェーン全体で、環境・社会から健康・栄養まで幅広い課題の解決と事業成長を両立する取り組みを進めてきました。また、近年はバリューチェーンの枠を超え、行政、金融機関、研究機関、他企業との共創を通じて、アグリフードへの資金循環促進や新たな社会システムづくりにも取り組み、事業基盤のレジリエンス向上と新たな成長機会の創出を同時に実現し、持続可能なアグリフードシステムの変革に貢献しています。

#### [ バリューチェーン全体像 ]



上記はバリューチェーン全体での様々な価値創造の一例

## バリューチェーン〈川上〉での価値創出

味の素グループでは、持続可能な原材料調達の高度化を見据え、うま味調味料「味の素®」の原料であるキャッサバやサトウキビを対象に、再生農業の実装とその効果検証を目的としたプロジェクトを各国で推進しています。

### タイ／キャッサバ栽培における再生型農業実証プロジェクト

タイでは、タイ味の素社、味の素FDグリーン社に加え、スターチサプライヤーや、再生農業の評価設計および第三者評価を行うプログラム「The VIVE Sustainable Supply Programme」（以下、VIVEプログラム）と連携しています。本プロジェクトでは、土壌分析に基づく施肥の最適化、当社のアミノ酸含有資材やバイオ炭の活用、カバークロップの導入等、土壌環境の改善を重視した農法を実践しています。これらの取り組みを通じて、GHG排出量、土壌健全性、水環境、生物多様性、農家収入といった複数のアウトカムを設定し、VIVEプログラムのフレームワークを活用して定量的に評価する計画です。第三者評価を取り入れることで、透明性と信頼性の高い再生農業の実

証を行い、実証成果を踏まえ、将来的にはサプライチェーン全体への展開も視野に入れた取り組みとして発展させていくことを目指します。



収穫時の様子

### ベトナム／キャッサバ栽培における再生型農業実証事業

ベトナムではSustainable Cassava Projectとして「味の素®」の原料であるキャッサバについて、現地の農業研究所で開発された新品種の導入や「味の素®」の製造発酵副産物を活用した肥料の利用、農法の最適化および指導を通じて、生産性を向上させる取り組みを行っています。2023年度は、栽培面積5ヘクタールでテスト評価を実施し、その効果が確認されたため、2024年度には対象面積を500ヘクタールに拡大して評価を継続し、生産性が2倍に向上することを確認しました。2025年度は対象面積を1500ヘクタールまで拡大し、経済産業省のグローバルサウス未来志向型共創等事業費補助金の採択も受けました。

また、再生農業等の農業施策導入の成果の一つとして、農作物由来のGHG排出量の削減が挙げられ、キャッサバの栽培、輸送、タピオカ澱粉への加工段階でのGHG排出量の算定および検証方法（MRV：Measurement,

Reporting and Verification）の確立を目指しています。

インドネシアでもサトウキビを対象に、国立製糖研究所（P3GI）と協業し、再生農業の導入によるGHG排出削減や環境負荷低減効果の検証に着手しました。



中央より左側：Sustainable Cassava Projectで進めている農法・品種のキャッサバ、中央より右側：通常の農法・品種のキャッサバ（ベトナム）

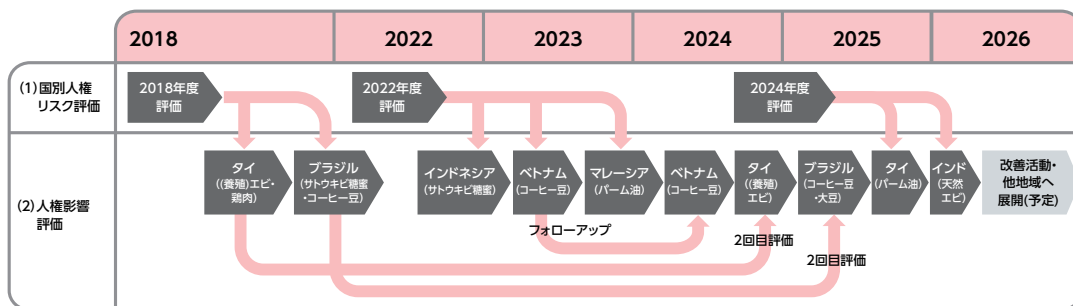
## 人権デュー・ディリジェンス

味の素グループは、国連「ビジネスと人権に関する指導原則」等に基づき、バリューチェーン全体での人権尊重に向けたデュー・ディリジェンスを継続しています。2024年度には、外部専門家と協働して最新の事業環境やリスクデータを反映した追加の国別評価を実施し、重点地域を再特定しました。

現在はロードマップ\*のとおり、各地域の優先順位に

じた人権影響評価や、一部地域での「2回目評価」等、それぞれの段階に応じた点検を継続しています。このプロセスは、企業として現地の実態を深く知るためのものであり、同時に味の素グループの人権尊重に関するグループポリシーや国際基準の共有を通じた仲間作りの活動でもあります。現地の状況を多角的に把握し、対応の解像度を上げる取り組みを継続することで、人権リスクの軽減に向けた具体的な施策につなげていきます。

### [ 2022～2024年人権影響評価 実施実績 ]



\* ロードマップの詳細は「サステナビリティレポート2026／人権」をご覧ください。  
[https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/sustainability/pdf/2026/SR2026jp\\_social.pdf#page=2](https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/sustainability/pdf/2026/SR2026jp_social.pdf#page=2)

## 他企業との協働と 人権・環境の統合的取り組み

人権デュー・ディリジェンスの一環で行う人権影響評価においては、企業として現地の実態を可能な限り把握し、課題の解像度を上げるプロセスを継続しています。ライツホルダーを含む現場のステークホルダーと対話を重ねることは、リスクの把握と同時に、味の素グループポリシー（AGP）や国際基準への理解を深めていく機会として捉え

ています。

2025年には、ブラジル（コーヒー豆）の点検で外部プラットフォームを通じた他企業との協働を試行しました。また、ブラジル（コーヒー豆、大豆）やタイ（パーム油）について人権課題と環境課題を一体的に把握する統合的なアプローチを試みました。こうした活動から得られた知見を、リスクの軽減に向けた施策の具体化につなげていきます。今後も各地での点検を積み重ね、サプライチェーンに関わる人々の人権リスク軽減に向けた歩みを推進します。



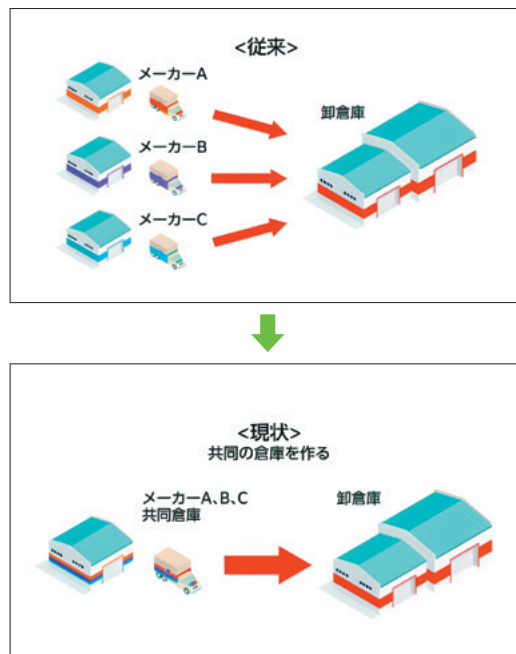
## バリューチェーン〈川中〉での価値創出

### 持続可能な物流

食品業界の物流環境は、トラックドライバー不足や物流コストの上昇、GHG排出量削減をはじめとする環境保全への対応等、多くの社会的な課題を抱えています。味の素グループは持続可能な物流体制の構築を目指しており、日本においては、500kmを越す長距離輸送に関して、トラック輸送から船舶や鉄道への転換を進め（モーダルシフト）、現在の転換率は98%となっています。また、2015年より食品メーカー6社で共同配送を行う「F-LINEプロジェクト」の取り組みを進めてきました。これまで北海道や九州での共同配送や北海道での共同幹線輸送を実現しており、車両の積載効率を高めることで、配送車両台数の削減や荷受け時の負担軽減を可能にし、同時にGHG排出量の削減を図っています。

海外においても取り組みが広がっており、例えばフィリピンでは、物流会社と提携し電気自動車を物流業務に導入しています。これによりGHG排出量削減のほか、配送時間帯の最適化、交通渋滞緩和等の観点でも地域社会への価値創出を進めています。

#### 〔共同配送の仕組み〕



車両の積載効率向上により、配送車両台数の削減、荷受け時の負担軽減、GHG排出量の削減を実現

### サーキュラーエコノミーに関する取り組み

味の素社は、Clean Ocean Material Alliance (CLOMA) の活動を通じて、キューピー社をはじめ多様な関係者と協働し、2024年7月から川崎市内のイトーヨーカドー店舗にて分別・回収・リサイクルエコシステム構築に向けた使用済みマヨネーズボトルの回収実証実験とリサイクル技術検証を推進しています。マヨネーズボトルを含む食品容器包装で多く使用されるポリエチレンは、衛生面等から水平リサイクルが難しい課題があります。本実証実験では、等身大のマヨネーズボトル型回収ボックスを採用することで混入を防ぎながら楽しく参加できる工夫や川崎市と連携した情報発信により、1年で回収量は約2.6倍に増加、その9割以上が洗浄済みのボトルという成果が得られました。2025年7月からは回収拠点を3店舗に拡大

し、効果的な分別回収モデルの型化を目指します。技術検証では素材・ボトルメーカーとの協業によりPIR\*リサイクルペレットを一部使用しつつ、バージン材と同等の物性を有するボトルの製造が可能であることを確認しました。

今後は回収品をリサイクルし、生活者に還元することで、生活者の行動変容とエンゲージメント向上につなげる等、社会全体での資源循環型社会の構築に貢献していきます。

\* 製造工程で工場から排出される端材のリサイクル



詳しくは「キューピー(株)と味の素(株) 使用済みマヨネーズボトル回収実証実験の進捗を報告」をご覧ください。  
[https://news.ajinomoto.co.jp/2025/06/2025\\_06\\_20.pdf](https://news.ajinomoto.co.jp/2025/06/2025_06_20.pdf)

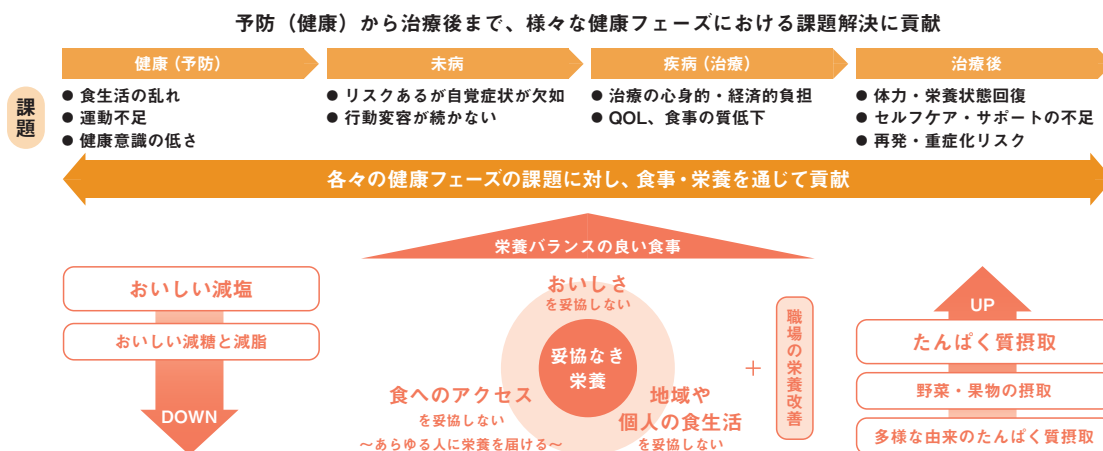
## バリューチェーン〈川下〉での価値創出

### 健康・栄養の取り組み

味の素グループは、事業活動を通じて生活者の様々な健康・栄養課題の解決支援に取り組んでいます。健康時のみならず、未病段階や治療中・治療後等様々な健康フェーズに応じた課題へ対応すべく、多岐にわたる製品およびサービスを展開しています。そして、いかなるときも健康の基盤となるのは日々の食事であると考えており、「妥協なき栄養」のアプローチに基づき、栄養バランスのよい食事の

提供を大事にしています。

2030年までに10億人の健康寿命を延伸するというアウトカムの実現に向けて、健康・栄養の取り組みを進めています。2025年度には9.6億人の生活者と「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寿命の延伸に寄与する製品・情報の提供等を通じ、食を通じたWell-beingの実現、先端医療・予防への貢献を目指します。



### ReTabell®

味の素グループでは様々なパートナーシップを通じた「医と食の融合」により、治療中・治療後の食事を支える食環境づくりも進めています。ReTabell®は、AI技術を活用した、食の困りごとに寄り添うレシピ・献立検索サービスです。治療や投薬に伴う摂食の課題や、体調・栄養バランス等を考慮して生活者をサポートするレシピ・食事のヒントを提供しています。日本栄養治療学会、米国栄養士学会等の栄養関連学会のガイドラインに準拠し、どのような体調のときには、どのような栄養・味・形状の食事が食べやすいのかといった情報をタイムリーに学習していくAIを搭載。このAIにより様々な食の困りごとに対応するレシピ・献立を数秒程度で検索、提案する機能を実現しています。本サービスを通じて、栄養指導に携わる医療従事者、生活者の課題解決に貢献しながら、今後も継続的な事業成長を目指しています。

### 〔食の困りごとに寄り添うReTabell®〕



## バリューチェーンを超えた価値創出

### COP30を通じた グローバルな発信と共創

国連気候変動枠組条約締約国の集まるCOP30では、アグリフードシステムが気候変動対策の中核分野として位置づけられ、その変革に向けた国際的な議論が大きく進展しました。味の素グループはこの機会を活用し、農業分野への気候資金拡大の必要性や、政府・金融機関・企業等多様なステークホルダーと協働して取り組む重要性、ならびにアミノサイエンス®を活用した当社ソリューションの可能性をグローバルに発信しました。

また、農林水産省が主導する「MIDORI∞INFINITY」の枠組みに参画し、民間企業有志とともに、農林水産分野のGHG排出削減技術の海外展開や、二国間クレジット制度（JCM）を含む脱炭素プロジェクト形成、気候資金の呼び込みに向けた官民連携の方向性を示しました。味の素グループは、自社のバリューチェーンにとどまらず、一社

では解決できない大きな課題に対し、外部ステークホルダーとの共創を通じて、より大きな社会価値と経済価値の創出に取り組んでいます。



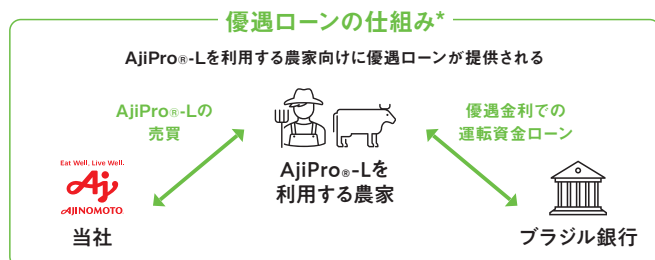
#### COPTピック

### 「AjiPro®-L」を通じた 価値創出スキーム/エコシステム

当社グループは、牛用アミノ酸製剤「AjiPro®-L」等を中核としたアグリフード脱炭素ソリューションを通じ、環境価値と経済価値を両立する価値創出スキームの構築を進めています。「AjiPro®-L」は、牛に不足しがちなリジンを経率的に補給することで、飼料効率の向上によるコスト削減と、牛一頭あたり年間約1トンのGHG削減に貢献するソリューションです。

COP30では、このソリューションの社会実装を加速さ

せる取り組みの一環として、ブラジル銀行と、サステナブルファイナンスを活用した新たな金融スキームの開発に向けた基本合意書を締結しました。本スキームでは、「AjiPro®-L」の導入によって創出されるGHG削減効果を可視化し、優遇ローン等の金融支援につなげることで、農家の初期コスト負担や経済的リスクを低減します。生産者にとっては導入インセンティブが高まり、金融機関にとっては環境価値を組み込んだ新たな融資機会の創出につながります。当社グループは、こうした金融・産業を横断するエコシステムを通じ、「AjiPro®-L」の普及拡大とアグリフード領域の脱炭素を同時に推進していきます。



\* 実際の取引スキームを簡略化して記載



〈ブラジル銀行とのMoU締結の様子〉

左：当社執行役員ラテンアメリカ本部長 ブラジル味の素社社長 山本