



健康・栄養

健康・栄養課題解決への取り組み P035

治療・予防の進化 P046

MSGの安全性・有用性の普及 P050

健康・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。

「栄養に関するグループポリシー」では、様々な人々の栄養ニーズに基づき、毎日の食事の栄養バランスを向上させる製品・情報の提供を目指していること、たんぱく質・アミノ酸の持つ栄養および生理機能の科学的な研究によって得られた信頼できるソリューションを提供すること等を明記しています。栄養改善の取り組みは、「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）2026 P080
- ▶ 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

味の素グループは「妥協なき栄養」のアプローチを3つの柱で構成し、アミノサイエンス®を活用することで、栄養課題解決への貢献に向けて取り組んでいます。

● 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。

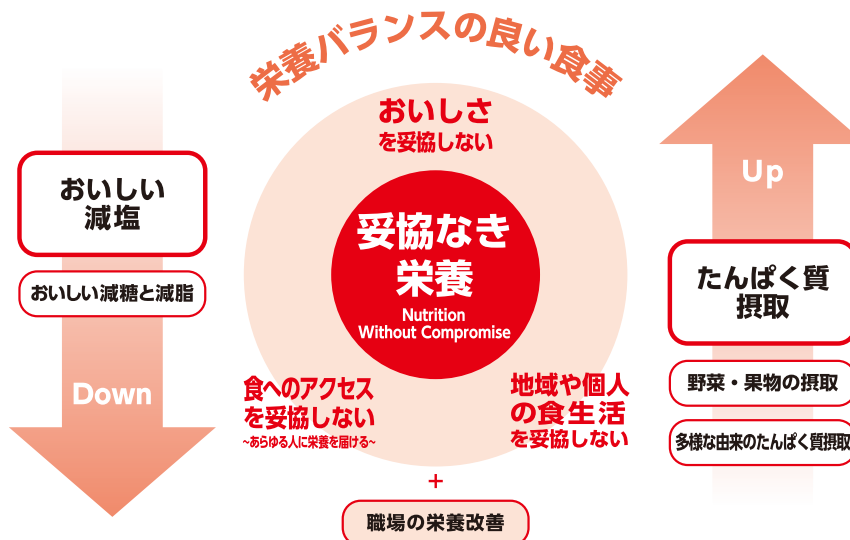
おいしく、便利で簡単に入手でき、地域の食習慣や風味を尊重した栄養価の高い食品の提供とともに、そのベースとなる持続可能な地球環境を守っていくことにも取り組みます。

栄養へのアプローチの6つの重点取り組み

栄養へのアプローチの6つの重点取り組みについては、以下のページで紹介しています。

- ▶ P038 おいしい減塩
- ▶ P038 たんぱく質摂取の促進
- ▶ P039 おいしい減塩と減脂
- ▶ P040 野菜・果物の摂取促進
- ▶ P040 多様な由来のたんぱく質摂取促進
- ▶ P040 職場の栄養改善

味の素グループの栄養へのアプローチ



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と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ます。既存製品の改良にとどまらず、地域特有の生活環境やニーズを深く理解した上で、最適な解決策を展開しています。生活者がいつでもどこでも製品を購入できるよう、EC事業の拡大とデジタルデータの活用により、各国・地域等の利用者特性に即した製品提供を行います。一方で、流通が未整備な地域では独自の配送網や現金直売モデルを通じて、きめ細かな供給を実現しています。

また、買いやすい価格や使いやすい形態にも工夫し、例えば「AJI-NO-MOTO®」の最小容量製品は、インドネシアでは500ルピア、フィリピンでは4ペソという規格で販売しています。今後も、デジタルと直接対話の双方を活かし、製品の入手可能性・容易性の向上に取り組めます。

▶ 製品アクセシビリティに関するグループポリシー

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。2025年度には、うま味調味料の提供人数と、減塩製品、あるいは、たんぱく質摂取に役立つ製品の提供人数を合わせ、約9.6億人の生活者との「おいしさ与健康」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。

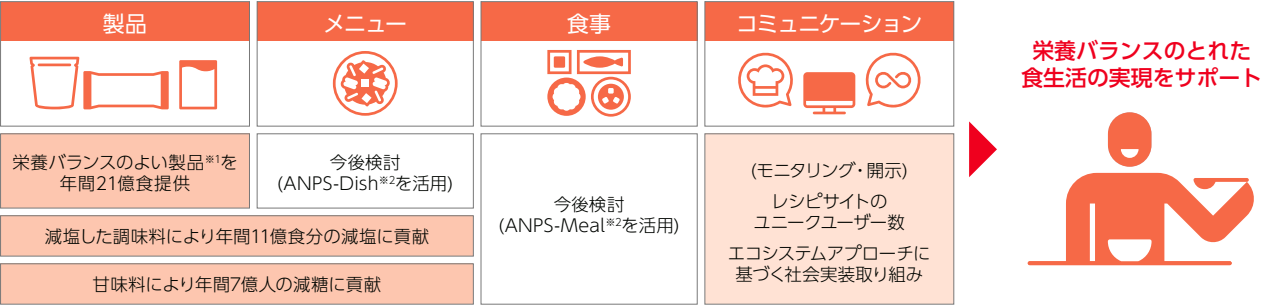
栄養に関する目標・KPI

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、事業を通じた栄養改善の取り組みを一層加速するため、2025年度に栄養に関する目標・KPIを更新しました。

当社グループは、家庭や外食で食事の都度、調味料を使った調理をすることの多いアジアや、そのまま喫食できる製品が食生活に広く取り入れられている欧米、さらに南米をはじめとする多様な地域において、各地の食文化や栄養課題に応じた製品・サービスを提供しています。これらの多様な地域展開、幅広い製品構成も踏まえた上で、生活者の栄養バランスのとれた食生活の実現に向けて、製品・メニュー・食事（献立）ごとに適切な栄養評価を実施するとともに、栄養改善に資するコミュニケーション指標を設定しました。

食を通じたウェルビーイングの実現に向けた新たな目標・KPI（2025年度より運用開始、目標年度は2030年度）



- ・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、即席麺等）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

目標・KPI	FY25(実績)	FY30(目標)
栄養バランスのよい製品の提供(HSR3.5以上)	年間16.0億食※3	年間21億食
減塩した調味料による減塩への貢献	年間9.3億食	年間11億食
甘味料による減糖への貢献	年間5.7億人	年間7億人
レシピサイトのユニークユーザー数	年間4,100万人	—
エコシステムアプローチに基づく社会実装の取り組み数	33	—
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(2020年度比)	1.11倍	2倍

※3 栄養バランスの良い製品の売上金額比：同カテゴリーの製品に対して25%（= HSR ランク3.5以上の製品の売上比）

【目標・KPIの測定方法】

栄養バランスのよい製品の提供

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、即席麺等）を対象とし、調味料は対象外とする。対象製品の内HSRランク3.5以上の製品について、年間の販売量と1食当たりの重量等から、年間の提供食数を算出する。

減塩した調味料による貢献

減塩タイプの調味料、および2020年度以降に改定された調味料を対象とする。減塩割合と年間の販売量から年間減塩量を算出し、これを「1食当たり1gの減塩」に相当する食数に換算した貢献食数として集計する。

甘味料による減糖への貢献

主要な甘味料を対象とし、年間取扱量と甘味度から年間の減糖量を算出し、その値をWHOの糖類摂取ガイドラインに基づき、減糖によるベネフィットを受ける人数に換算する。

レシピサイトのユニークユーザー数

レシピ情報を主として提供するWEBサイトを対象とし、年間のユニークユーザー数をグループ全体で集計する。

エコシステムアプローチに基づく社会実装の取り組み数

要件（継続性、自治体・アカデミア等との連携によるインパクト拡大）を満たす栄養改善に関する取り組み件数を、グループ全体で集計する。

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

アミノ酸を配合した食品・サプリメントについて、年間販売量に基づき年間の利用機会数を算出し、2020年度を基準として示す。

味の素グループの栄養への アプローチ～妥協なき栄養に基づく 6つの重点取り組み

考え方・実績

味の素グループは、「妥協なき栄養」に基づく6つの重点取り組みとして、おいしい減塩、たんぱく質摂取の促進、おいしい減糖と減脂、野菜や果物の摂取促進、多様な由来のたんぱく質摂取促進、職場の栄養改善を特定しています。栄養に関する目標・KPIは、この6つの重点取り組みの推進を通じて達成を目指しています。

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の延伸に貢献することを目指しています。その重要な取り組みの一つが、グローバルな栄養課題である塩分の過剰摂取への対応です。当社グループは、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「うま味やだしをかきさせた“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。全世界で数多くの減塩製品を展開しているほか、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。

2025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500カ所・計3万部）や、妊婦・育児層の減塩ニーズに対する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（タイ）

タイでは、健康志向の生活者が持つ減塩のニーズに応えるため、2021年3月に風味調味料「RosDee®」の減塩製品「RosDee® Less Sodium」を発売しました。塩分を50%カットしながら濃厚で風味豊かな料理に仕上げることができ、健康や塩分摂取量を気にする中高年層を主なターゲットとして展開しています。2025年11月にはパッケージを刷新するとともに、オンラインでのコミュニケーションを強化しました。減塩の価値の訴求を続けてきたことで消費者からの認知率は年々上昇し、2025年度末時点には48%に達しました。



■ 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™」の製品ラインナ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、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」を実施しました。日米英の異なる食文化を持つ国々のデータをもとにした研究の結果、加工食品では1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。この知見をもとに、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行っています。

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

たんぱく質摂取の促進

たんぱく質は、体の材料になるだけではなく、様々な方法で体の働きを調整している重要な栄養素です。たんぱく質は、アミノ酸となって体内に吸収された後、体の中で必要なたんぱく質につくりかえられますが、たんぱく質を構成するアミノ酸には、体内で

合成できないものもあるため、食事から確実に摂取することが重要です。

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、たんぱく質の質を向上するアミノ酸の提供等を通じて、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を通じたメニュー情報の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等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。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 予測技術の研究結果について、食品消化性に関する国際学会（8th International Conference on Food Digestion）での口頭発表に加え、論文誌「Current Research in Biotechnology」にも受理されました。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う等、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。

▶ Development of in silico prediction model for standardized ileal digestibility of amino acids from protein sources（英語のみ）

■ 手軽に良質なたんぱく質を摂取できる製品の開発（日本）

近年、健康意識が高まる中で、たんぱく質の重要性が注目されています。筋肉・内臓・皮膚等、身体を構成する大切な栄養素である一方、食事で必要量を満たすことはなかなか容易ではありません。そのため、手軽にたんぱく質を摂取できる食品や飲料の需要が高まっており、市場は年々拡大しています。プロテイン・高たんぱく商品の市場は、2018年から2024年までの6年間で約250%に拡大しました。

味の素冷凍食品（株）はこうした市場動向を踏まえ、2025年から「食事でおしくたんぱく質を摂る」シリーズの展開を開始しました。第1弾として6月に「たんぱく豚肉餃子1kg袋」「たんぱく豚肉焼売1kg袋」を発売。2026年2月からは「たんぱく鶏もも唐揚げ1kg袋」もラインナップに加えています。これらの商品はいずれも、冷凍食品ならではの手軽さでたんぱく質をたっぷり摂取できるとともに、食べ応えやおいしさにも妥協することなく開発しました。



■ 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）に加え、程よい苦みを楽しめる無糖缶入りミルクコーヒー「Birdy® Espresso Zero」（2025年）を発売しました。無糖シリーズの2025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® Black Zero」と合わせて前年比130%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理科「白米どうぞ®」を2024年3月に発売しました。

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

で開発した独自技術（特許取得済み）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※1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、販売開始以降、需要が拡大しています。

※1 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

■ 減脂の取り組み（タイ）

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揚げ物用調味料の開発・販売を行っています。



タイ：2024年8月発売

■ 野菜・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、社会課題の野菜摂取不足に対し、調味料や冷凍食品を通じて生活者の行動変容を促進しています。

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、2025年度には産官民学等様々な協働者と全国14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。2025年度の取り組みとしては、2025年6月に近畿2府4県・3政令市※2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行いました。また、2026年3月には長崎県と地元団体、流通企業と協働で取り組むプロジェクトで野菜の収穫と調理を体験するイベントを実施しました。今後も様々な食シーンを捉えて協働者と共に「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みます。

※2 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「ラブベジ」イベント（収穫・調理）の様子

■ 多様な由来のたんぱく質摂取促進

人口増加や食生活の変化により、動物性たんぱく質の需要拡大と環境負荷の増大が懸念される中、味の素グループは植物・微生物由来など多様なたんぱく質源の活用を積極的に推進しています。例えば、味の素（株）の「『クノール』ポタージュで食べる豆と野菜」シリーズや、味の素冷凍食品社の「たんぱく質が摂れる」シリーズ等、植物性たんぱく質を活用した製品の開発を進めています。

また、植物性たんぱく質を活用した次世代のサステナブルな食品を展開するオーストラリアのv2フード社へ、出資しています。v2フード社の技術・知見と、当社グループの「おいしさ設計技術」やグローバルな事業基盤を組み合わせることで、低環境負荷な食品の開発・展開を推進していきます。

これらの取り組みを通じて、持続可能で多様な食の実現と、世界的な栄養課題および環境課題の解決に貢献していきます。

■ 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The 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（職場での健康的な食事、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）との連携による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図る内容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、法定の産前産後休業に加えて育児休暇を合計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。

■ 働く喜びに満ちた職場の実現を目指す取り組み（タイ）

タイ味の素社では「Joyful workplace（働く喜びに満ちた職場）」の実現を目指し、The Workforce Nutrition Alliance（WNA）が掲げる職場の栄養改善の4つの柱（職場での健康的な食事、栄養教育、栄養に着目した健康チェック、母乳栄養支援）に基づく施策を含めて、様々な取り組みを進めています。

具体的には、i-LiveWell^{※2}の活用や、健康診断、栄養教育、職場でのヘルシーメニュー提供等を通じて心身の健康管理を支援しています。2025年度は、全従業員を対象に、健康的な体重管理を支援するとともに、全体的な健康・Well-beingの向上を促進する「New You Better Youプロジェクト」や、従業員のメンタルヘルスを支える「Clear Mind Better Youプロジェクト」も展開しました。日常的なストレスマネジメント、マインドフルネス、エクササイズ、専門家によるカウンセリング等のプログラムを全従業員に提供するほか、事業所でメンタルヘルス等をテーマにしたワークショップも行いました。

※2 健康の目標設定をサポートするアプリケーション

■「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、[®]」^{※3}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」^{※4}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。

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、」

- ※3 まぜご飯の上におかずを詰めた一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る
- ※4 「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525社（2026年4月末時点）。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、2025年度までに延べ10万人という目標に対し、2024年度に1年前倒しで達成、2025年度には延べ15.5万人の従業員に栄養教育を実施しました。エンゲージメントサーベイの結果（2023-2025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、従業員自らが業務や行動

を通じて、社会課題の解決に貢献することを目指した学びを開始しました。

2025年度の主な取り組み

- ・国内外グループ全社で、社会の栄養課題や持続可能なアグリフードシステムをテーマとし、解決のための行動へつながる学びの機会を提供
- ・各自のセルフケアを支える栄養・健康情報の定期提供を開始
- ・海外2社（ポーランド味の素社、味の素オムニケム社）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）間およびアセアン本部（タイ味の素社、インドネシア味の素社、ベトナム味の素社）間の従業員向け栄養に関する国際イニシアチブ「The Workforce Nutrition Alliance (WNA)」での活動・コラボレーションの推進を目的としたジョイントミーティングを開催

栄養へのアプローチを科学的に評価する取り組み

味の素グループは、事業活動を通じた栄養へのアプローチが人々の健康にどのような影響をもたらしているかを、科学的かつ定量的に評価する取り組みを推進しています。

この取り組みにより、当社グループの事業が健康寿命の延伸にどのように貢献しているかを可視化し、その価値をより明確に示していきます。

■ 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年に当社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。

2026年3月現在、13カ国、16法人に導入、1,000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。「ANPS-Meal」の研究成果は、2025年5月に栄養分野の国際学術誌である「Frontiers in Nutrition」に掲載されました。

また、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、タイでは国民の糖類摂取は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、タイ味の素社は、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、タイの献立の栄養プロファイリングシステム（Nutrient Profiling System for Thai meal：NPS-M）の開発に成功しました。また、2025年度はタイ栄養学会2025（Thailand Congress of Nutrition 2025：TCN2025）でNPS-Mについて発表し、非感染性疾患（NCD）のリスクが低減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、栄養改善のために献立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。そこで、外部レストランを含む食品提供者においてNPS-Mによる評価とともに献立を提供する「Better Mealキャンペーン」を実施したほか、健康的な献立を提案するレシピ集を紙版・電子版で発行しました。よ

り多くの人々がNPSを利用できるよう、栄養素を自動計算できるアプリケーションの開発も進めています。

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、グローバルに展開していく予定です。

■ たんぱく質摂取の健康価値を科学的・定量的に示す研究

味の素グループでは、たんぱく質摂取の健康価値を科学的・定量的に評価し、当社グループの事業が健康寿命の延伸や社会課題の解決にどのように貢献し得るかをわかりやすく可視化するための研究を、継続的に進めています。

研究にあたっては、疾病や障害、死亡による健康損失を定量的に評価する世界的な指標であるDALYs（Disability-Adjusted Life Years：障害調整生存年数）に着目しています。DALYsは、「健康な状態で過ごせる時間」がどれだけ失われたかを一つの尺度で表した指標であり、WHOをはじめとする国際機関でも活用されています。

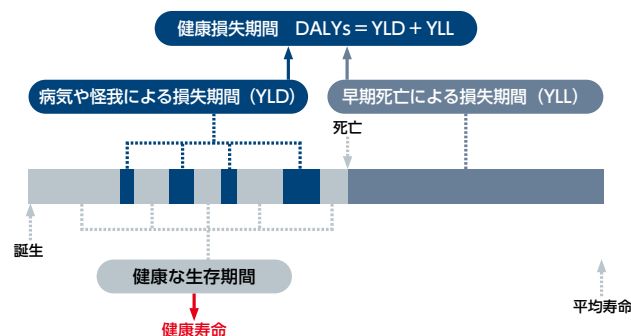
当社グループは、日本の公的統計や国際的なデータベースを活用し、栄養摂取量とDALYsとの関連を統計的に解析してきました。これまで、うま味を活用した減塩や野菜摂取量の改善といった食生活の変化がDALYsに与える影響を検証するとともに、近年は、たんぱく質やアミノ酸の摂取とDALYsとの関係についても研究を進め、その成果を学術論文として公表してきました。

これらの研究結果から、適切なたんぱく質およびアミノ酸の摂取、ならびにたんぱく質の質が、健康寿命の維持・延伸に寄与することが示唆されました。例えば、アルツハイマー病による健康損失に着目した分析と、特定の疾患に限定しない全体的な健康損失を対象とした分析の両方において、たんぱく質や特定のアミノ酸の摂取が、DALYsの低減に関連する可能性が示されています。

今後も、得られた知見を製品開発や事業展開に活かすとともに、投資家・顧客をはじめとするステークホルダーとの対話にも活用していきます。

- ▶ Analysis of the Association between Protein Intake and Disability-Adjusted Life Year Rates for Alzheimer's Disease in Japanese Aged over 60 (英語のみ)
- ▶ Associations of dietary protein and amino acid intakes with disability-adjusted life years for Alzheimer's disease in Japanese people (英語のみ)
- ▶ Association of dietary protein and amino acid intakes with all-cause disability-adjusted life years: cross-sectional analysis of the national health and nutrition survey in Japan (英語のみ)

健康寿命とDALYsの関係



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っています。また、各国・地域の食生活や嗜好に合わせたおいさを提供することを通じて、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。おいさを提供するにあたっては、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を重視しています。

■ CGF Japan HL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「Healthier Lives（HL：より健康な生活）」に参加し、その日本支部「CGF Japan HL」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。

■ 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、当社グループ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、当社グループ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づくり等を進めることを目的としています。

2025年度は「睡眠」をテーマに開催し、約1,400名が視聴しました。睡眠と栄養の関係性や行動変容につながる実践的内容により、視聴者の業務への活用意欲喚起につながりました。視聴後のアンケートでは約90%が講演内容に対して「参考になった」と回答し、当社グループの食と健康の課題解決に関する取り組みについても80%以上から「期待している」との回答を得ることができました。

今後もキーオピニオンリーダーである栄養士・管理栄養士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。

■ 産学官連携による健康的な食環境の共創

味の素グループは、様々なステークホルダーとの連携を通じて誰もが健康的な食を実現できる社会を目指しています。日本においては、産学官の連携を通じて取り組みを推進しています。

2025年、味の素（株）は国際医療福祉大学大学院および（株）明治との連携のもと、日本の食文化と健康課題を踏まえて科学的根拠に基づいた健康的な「食と栄養」のあり方を解明し、その成果を社会実装へとつなげる社会連携講座を開設しました。本講座において日本の栄養課題や食文化に即した科学的エビデンスの構築に貢献しています。2026年からは、栄養疫学・公衆栄養学の系統講義と研究指導を通じた人材育成も開始しました。

また、行政との連携として、厚生労働省が推進する「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」に参画しています。厚生労働省は2021年に「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、その解決に向けた議論を産学官で行いました。これらの議論の成果は、東京栄養サミット2021における日本政府のコミットメントにも反映されています。「食環境づくり」とは、人々に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（株）は、事業者として本イニシアチブに参画し、食環境の整備に向けた活動を推進しています。このほか、国立研究開発法人医療基盤・健康・栄養研究所の「食環境整備推進のための産学官等連携共同研究プロジェクト」や農林水産省の「食料システムサステナビリティ課題解決プラットフォーム」にも参画しています。今後も、個社では実現が難しい食環境

整備に向け、産学官の連携を通じた取り組みを進めていきます。

- ▶ 国際医療福祉大学大学院「食・栄養と健康」社会連携講座
- ▶ 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

■ 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。2026年3月現在、「Mother & Children Project」の活動は34の省・都市[※]に拡大し、220万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。

※ 2025年7月1日、ベトナムの行政区画は63の省・市から34の省・市へと再編された

■ 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）

ベトナムでは、農村部を中心に発育障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・過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。2026年3月時点で、学校給食プロジェクトの活動は34の自治体、4,460の小学校に広がっています。

「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. と実施したグローバル調査結果「Wellbeing Through Cooking」をもとに、英国オックスフォード大学と追加調査を行い、「調理の楽しさ」や「共食」と Well-being との関係に関する知見を深めてきました。これらの成果は、2025年3月発表の「World Happiness Report 2025」において、初めて設けられた食に関するチャプターに掲載されています。さらに、2025年4月には 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。これにより、当社の調査に加え、既存の学術研究においても、調理や共食が社会的つながりの促進に寄与することが示されています。加えて、調理・共食による Well-being の重要性の認知をグローバルでさらに高めるべく、日本版ウェルビーイングイニシアチブ[※]を通じた企業連携により、各国の Well-being 指標や各種調査への食の項目の導入を目指しています。

味の素 フーズ・ノースアメリカ社は、「World Happiness Report 2025」の知見を背景に、2025年11月より「Well-Being Effect」キャンペーンを展開しました。本キャンペーンは同社の理念である「毎日の食事を幸せな体験にする」を体現するもので、今後5年間で食卓、ランチタイム、コミュニティスペース、文化的な祝祭等、あらゆる場面での共食機会を1,000万回創出することを目指しています。日本風の餃子等シェアしやすいメニューを通じて、人々が自然に集い分かち合う食体験を提案し、その体験がSNSを通じて共有されることで、共食による Well-being の広がり貢献していきます。

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、社会へよりポジティブなインパクトを創出していくことを目指します。

※（株）日本経済新聞社と公益財団法人 Well-being for Planet Earth が、Well-being 経営の実現と、経済成長の指標（GDP）を補う豊かさ指標をグローバルに提言することを目的に設立

調査結果（抜粋）

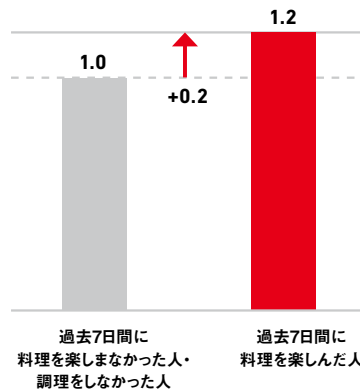
調理を楽しむ人、共食が多い人は Well-being をより強く実感

● 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**

[調理の楽しみと主観的 Well-being]

（料理を楽しまなかった人・しなかった人の実感を1としたとき）

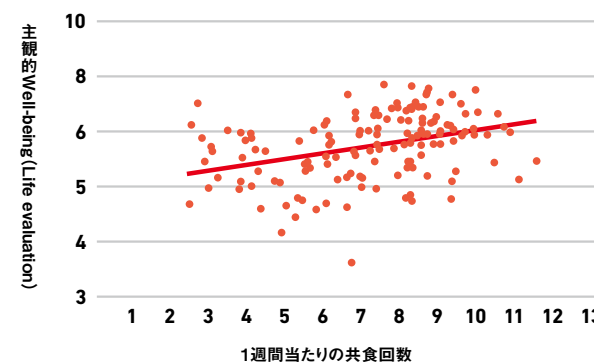


出典：Wellbeing Through Cooking

● 共食と Well-Being の関連

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

[共食と Well-being の相関]



出典：World Happiness Report 2025

- ▶ Wellbeing Through Cooking
- ▶ World Happiness Report 2025（英語のみ）
- ▶ Promoting Social Connectedness Through Food（英語のみ）

治療・予防の進化

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27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・経口栄養補助食品）、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。

がん患者においては、約40%が低栄養状態にあるとされており、特に進行がんでは、骨格筋量の減少を特徴とするがん悪液質（カヘキシア）が50～80%に認められると報告されています。がん悪液質は通常の栄養療法のみでは改善が困難であり、食欲不振、体重減少、倦怠感、貧血等を伴い、治療耐性および治療継続性の低下、ならびに感染防御能の低下を招くことが知られています。こうした患者様の治療支援を通して健康とWell-beingに貢献すべく、当社グループは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います。栄養摂取によって健康状態の回復・改善を目指す

ことのみならず、一口一口の食事を楽しみ、より良い生活を送っていただくことを重視することで、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。製品の品質はもちろん、子どもが手に取りたくなるようなパッケージデザインや、製品キャラクターのゲームを提供する等、子どもたちの明るく前向きな日々に貢献しています。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、9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。

※ 出典：Nutritional Challenges for Cancer Patients – Nualtra

▶ Malnutrition in Ireland（英語のみ）



小児向け食品「Altrini®」

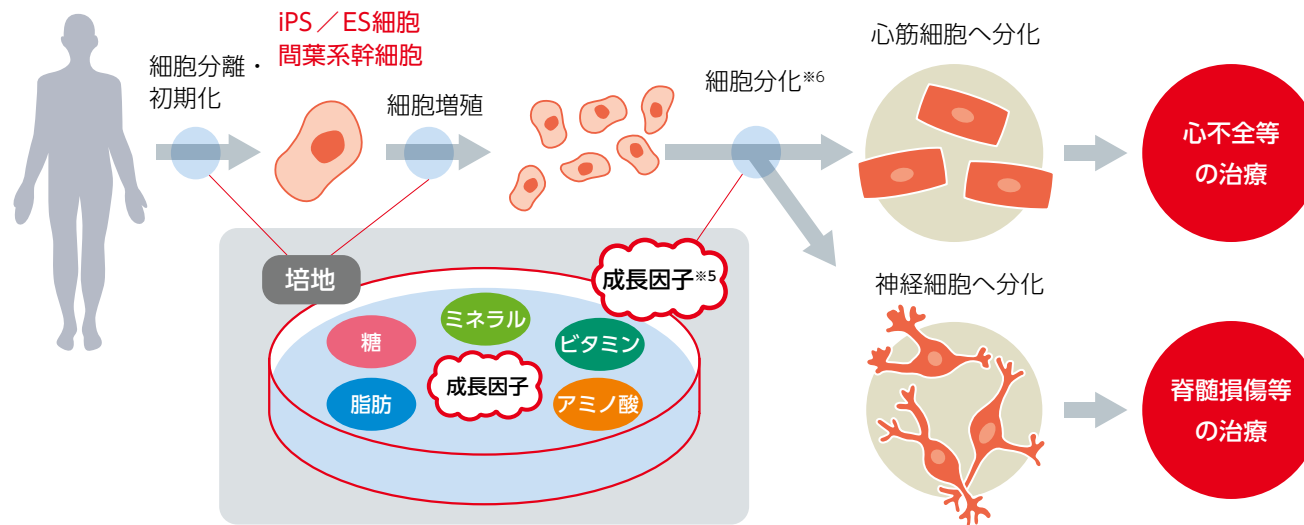
再生医療※1の実現に向けて

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、順次製品ラインナップを拡充しています。

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

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研究開発から治験、さらには実用化・社会実装に至る取り組みが進められています。例えば、iPS細胞を用いた心筋再生治療薬をはじめとする複数の臨床開発プログラムにおいて、その製造プロセスの一部に当社提供の「StemFit[®]」培地が活用される事例も増えてきています。

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。

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12月、米国の遺伝子治療薬CDMO※7であるForge Biologics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。

※7 医薬品開発製造受託機関 (Contract Development and Manufacturing Organization)

Forge Biologics (フォージバイオロジクス) 社

2020年に設立されたAAVベクターを中心とする遺伝子治療薬の製造を行う遺伝子治療CDMO。経験豊富な専門人材を擁し、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。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おり、1回の治療で長期的な効果を期待できる点が大きな特長です。AAVベクターを用いた治療法は主に希少疾患向けに開発が進んでおり、米国を中心に100件以上の臨床試験が行われ、既に9つの新規医薬品が承認されています。今後、希少疾患以外への適用、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、AAVベクターの製造には、高度な工程設計技術と製造ノウハウ、品質管理、規制科学への対応、および専用の製造設備が求められます。

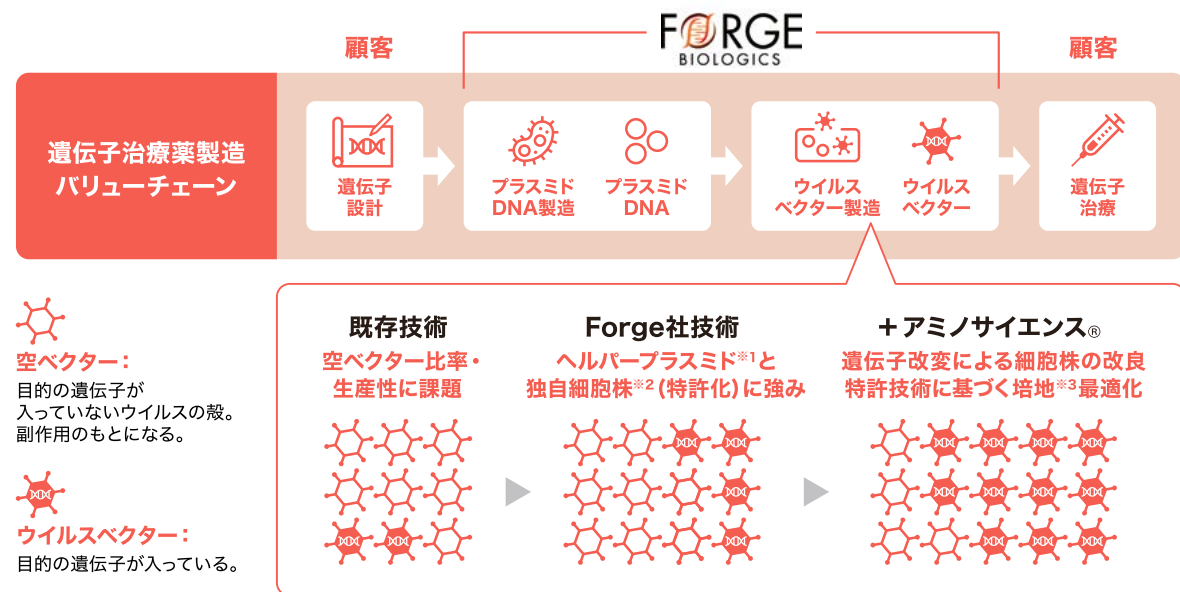
そのため、技術的差別化が可能な市場であり、こうした次世代遺伝子治療分野で、当社グループはユニークかつ強力なポジションの獲得を目指していきます。

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

味の素グループはForge社と連携し一体となって、Forge社のプラットフォーム技術に最適化された培地の開発やAAV製造に関するR&Dの推進を行っています。

Forge社は、一貫した遺伝子治療薬製造バリューチェーンを有する遺伝子治療薬CDMOであり、高純度・高収率のAAVベク

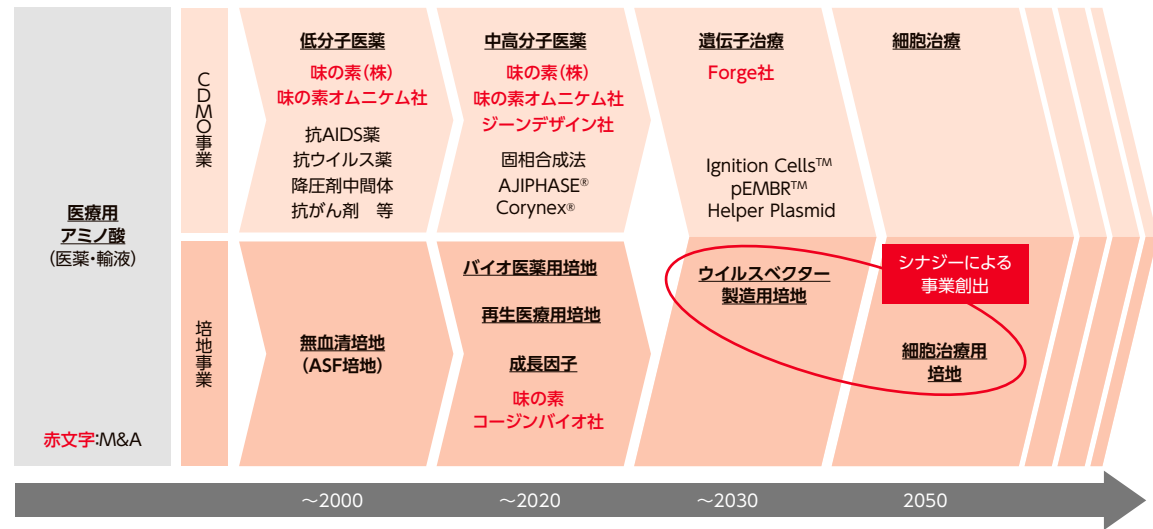
ター生産の技術を有しています。既に多数のバイオテック企業の臨床試験向けにGMP生産を行い、製造実績を確実に積み上げることで、ここ数年で急成長・急拡大を遂げており、今後も継続的に成長する見込みです。同社は商業生産が可能な世界最大規模の製造設備を有しているほか、同社施設内に拡張可能なスペースを確保しており、今後の事業拡大に向けて製造設備の拡張を計画しています。



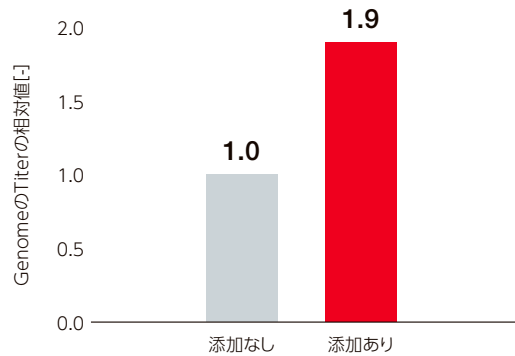
細胞治療のバリューチェーンの構築

味の素グループは、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、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しつつあります。Forge社を含めたグローバルなバイオフーマ事業基盤の構築により、細胞種に最適化した培地等に加え、AAVベクターの生産性向上に寄与する培地添加物（サプリメント）等のAncillary Materials[※]の開発にも取り組んでいます。これにより、細胞治療・遺伝子治療の製造バリューチェーン全体を支える基盤の強化に取り組んでいます。

※ 製品そのものではないものの、先端医療の研究開発や製造プロセスを支える培地、試薬、精製材料等の関連材料。製造の品質や一貫性を確保する上で重要な役割を担う



サプリメントの添加効果



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、食品のおいしさを向上させるだけでなく、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「人工的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」「No MSG」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の情報発信やデジタル空間においては依然として誤解を招く表現が見られます。誰もが簡単に情報を発信できる現代において、正しい理解の浸透が課題となっています。

当社グループは、MSGに関する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。加えて、減塩の推進や喫食量の回復による栄養改善への貢献等、社会的価値の発信にも取り組んでいます。今後も、うま味の力を通じて持続可能な食と健康への貢献を広げていきます。

▶ P038

米国における多角的なうま味・MSGの普及活動

米国では、2018年に始まった「うま味プロジェクト」により、MSGの情報発信は、単なる「誤解の解消」から、「Z世代を中心としたカルチャーへの浸透」や「公衆衛生に資する実用的ツール」へと進化しています。食品業界のトレンド調査によると、2018年から2025年の間に、米国市場における「No MSG（MSG不使用）」というラベル表示は50%近く減少。マスメディアへの働きかけやSNS上でのKnow MSGコミュニケーションが実を結び、MSGのイメージは「避けるべき添加物」から「料理をおいしくするもの」「おいしい減塩ができる調味料」へと変わりつつあります。

味の素グループの活動は、企業・製品のPRという枠を超えて、米国の食文化の変革にもつながっています。



▶ Know MSG（英語のみ）

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。2025年度は、第72回日本栄養改善学会学術総会ランチョンセミナーにて減塩調味料やうま味調味料を用いた減塩弁当を提供しました。参加者に通常の味付けと減塩の味付けを食べ比べていただくことで、おいしさを保ちながら無理なく減塩できることを実感いただきました。

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、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、取り組みを進めています。2025年度は、うま味調味料を活用した「おいしい減塩」を生活者に実践してもらうため、おいしそうだから選びたい減塩レシピを、影響力の高い料理インフルエンサーが開発、味の素（株）のWEBサイトで公開しました。インフルエンサー自身の言葉で減塩ポイントを伝え、生活者にとってわかりやすく実践的な情報提供を行いました。

加えて、工場見学や、従業員が全国の小学生を対象に実施する出前授業等、生活者と直接コミュニケーションを行う際にも、うま味についての情報を提供しています。

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10回「うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」2025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、うま味調味料を使った調理の簡便化によって若い世代への食文化伝承に貢献しました。

▶ あじこらぼ - Ajicollab. -

■ タイ

味の素グループは、タイとアセアン地域において感覚科学*の知見を共有し、健康で持続可能な食環境の創出を通じて、社会全体のWell-being向上を目指すネットワーク「Thai Network for Sensory Science for Better Well-Being (SSBW)」を支援しています。このネットワークは、食とWell-beingの関係性に着目し、その価値への理解促進を目的としたタイ初の組織です。味の素グループはこのネットワークに参画することで、「うま味」や「コク」がもたらすおいしさの価値の理解を促進しています。2024年4月の設立以降、SSBWはバンコクにおいて、日本のだし文化や味覚の魅力を体験できるイベント「Truth of Japan Taste」を開催しました。本イベントでは日本食のおいしさを支える「うま味」や「コク」について、科学的なレクチャーと試食体験を組み合わせることで、参加者が知識と体験の両面から理解を深める機会を提供しました。2025年度もSSBWが主催する国際シンポジウムの開催や、チュラロンコン大学のWEBサイトを通じた情報発信の支援を行っています。この活動を通じて、食を通じたWell-beingの価値を地域社会へ広く浸透させ、持続可能な食と健康の未来に貢献しています。

※ 味覚・嗅覚・食感等、人が食をどのように感じ、評価するかを科学的に研究する学問分野