

味の素グループはこんな会社

Eat Well, Live Well.

「おいしく食べて健康づくり」



「うま味」の発見者
いけ だ きく なえ はかせ
池田菊苗博士
日本の十大発明家

1899年、池田博士はドイツへ留学した際、
当時のドイツ人の体格と栄養状態のよさにおどろき、
「おいしく食べることで、日本人の栄養状態を
改善かいぜんしたい」と強く願うようになりました。

博士の想いに共感した事業家二代鈴木三郎助は、
1909年に世界初のうま味調味料「味の素[®]」を
発売しました。これが味の素グループのはじまりです。



味の素グループ創業者
そうぎょうしゃ
すず き さぶろうすけ
二代鈴木三郎助

「うま味」発見のストーリー

きっかけは、帰国後に食べた湯どうふのこんぶだしでした。池田菊苗博士はこんぶだしには4つの基本味である甘味、塩味、酸味、苦味とはちがう、もう一つの味があることを確信し、研究に取りかかりました。

ついにこんぶだしの味成分が「グルタミン酸」（アミノ酸の一種）であることを発見。

この味を「うま味」と命名し、グルタミン酸塩を原料としたうま味調味料の製造方法を発明しました。

「おいしく食べて健康づくり」という志のもと、「味の素[®]」という名前の調味料は、日本をはじめ、海外でも広く受け入れられるようになりました。



昆布から抽出した
グルタミン酸(1908年)



発売当時の「味の素[®]」
(1909年)

**味の素グループの原点は、「おいしく食べて健康づくり」
という志にあるのです**

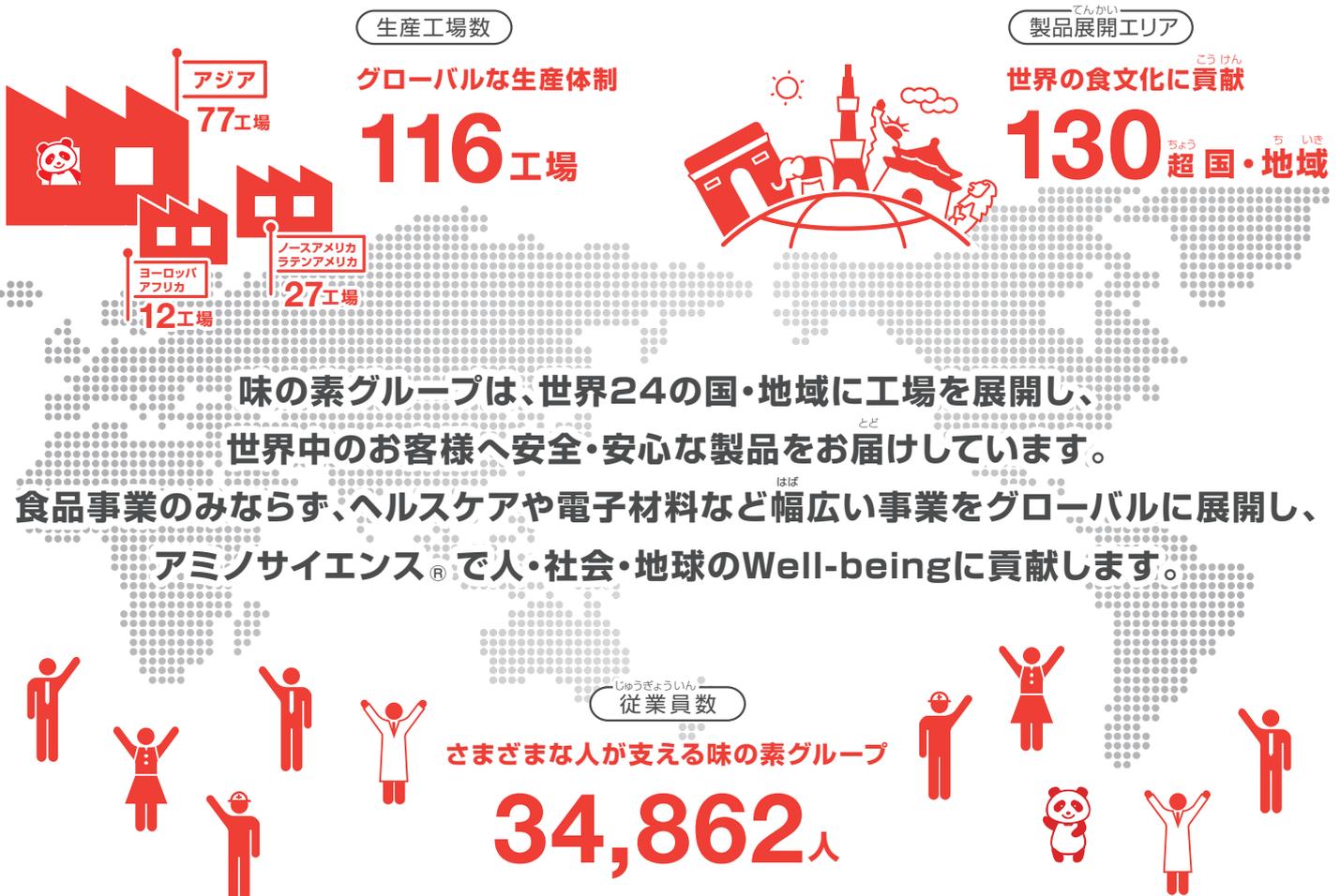


主要商品ラインナップ

味の素グループは、毎日の食卓にこそとからだが元気になるおいしさ、
そして栄養バランスのよい食事を手軽に作れる商品をたくさん作っています。



世界に広がる味の素グループ





国内の味の素KKの工場



川崎工場

[神奈川県川崎市]

味の素グループで一番歴史のある工場です。多種多様な製品を製造しており、工場の他、「研究・開発」、「味の素に関連するグループ会社」が集約、川崎から世界各地へ、技術・情報を日々発信しています。



東海工場

[三重県四日市市]

「ほんだし®」を代表とする風味調味料やサプリメント、アミノ酸系甘味料、医薬品を作っています。2020年8月に最先端の「ほんだし®」工場ができました。



九州工場

[佐賀県佐賀市]

九州工場はアミノ酸と調味料の工場です。医薬・食品の原料となるアミノ酸をはじめ、「味の素®」「ハイミー®」などのうま味調味料や、環境に配慮した肥料の生産をしています。



従業員数
(2024年8月現在)

約**3,800**人

約**1,000**人

約**500**人

創業

1914年

大正3年!

1962年

昭和37年!

1943年

昭和18年!

敷地の広さ

約**370,000**㎡

東京ドーム**8**個分!



約**234,000**㎡

パンテリンドーム ナゴヤ**5**個分!



約**210,000**㎡

みずほPayPayドーム**3**個分!



生産アイテム数

約**750**品目

約**250**品目

約**120**品目



サプライチェーンとは？

商品が作られみなさんの家に届くまでの流れを“サプライチェーン”と呼びます。

サプライ=供給きょうきゅう、チェーン=輪、つながりのこと。

それぞれのチェーンにはたくさんの人が関わっていて、役割があります。

商品は長い旅を経て、みなさんの手元に届くのです。



原材料



原材料を作る・買う

「ほんだし[®]」の原料となるカツオを焼津やいづ(静岡県)や枕崎まくらざき(鹿児島県)で水揚げし、かつお節工場あで「ほんだし[®]」のためかつお節をつくる。



生産

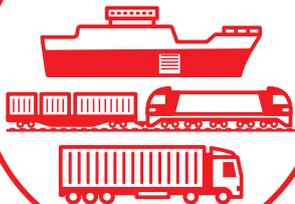


商品を作る

かつお節は、「ほんだし[®]」工場に運ばれ、工場の中で様々な工程を経て商品が完成する。



物流



商品を運ぶ

商品は工場からいったん倉庫に保管する。発注がかかると、倉庫から出荷される。



販売



商品を売る／買う

商品は地域ちいきの大きな物流センターに運ばれ、地域はんばいの販売店に運ばれる。みなさんは、お店で商品と初めて出会い、買う。



使用



商品を使う

いよいよ商品はみなさんの手元に。みなさんもチェーン(つながり)の一つです。さて、どのように使うとよいかな？