

IR DAY

グローバルコーポレート本部
コーポレートサービス本部

ESG

グループビジョンの実現に向けた基本方針

重点KPI

重点事業
売上高比率

食と健康の課題解決へあらゆる経営資源を集中

無形(人財・顧客)資産の強化

有形(財務)資産の強化

③

人財

人財と組織の マネジメント変革

従業員
エンゲージメントスコア

②

顧客

健康を軸とした生活者への 提供価値向上

単価成長率

財務

効率性高く成長できる 収益構造

(ROE > ROIC > ROA > WACC)

ROIC
(> 資本コスト)

オーガニック
成長率

デジタルトランスフォーメーション (DX)

①

地域・地球との共生

企業価値を向上

(コーポレートブランド価値、従業員エンゲージメント、時価総額)

地域・地球との共生： 2030年までに、温室効果ガスを50%削減し、経済的リスクを軽減する

ESG課題

解決施策

目標

リスク

気候変動

温室効果ガス

- 国際イニシアティブへの参加
- 省エネ、再生可能エネルギー電力利用
- 新技術による社会への貢献

温室効果ガス削減率
FY25: 30%削減(対FY18)
FY30: 50%削減(対FY18)

水リスク

- 製造工程水使用量削減
- 水源の森林整備

水使用量削減率¹
FY30: 80%削減(対FY05)
飲料使用水森林涵養率
FY25: 100%以上

資源循環型
社会構築プラスチック
廃棄物

- リデュース：包材コンパクト化等
- リサイクル：モノマテリアル素材転換
産官連携成果技術の共有

プラスチック廃棄物
FY30: ゼロ化

フードロス

- 製造工程歩留まり改善
- 有効活用先拡大

フードロス削減率²
FY25: 50%削減(対FY18)

サステナブル
調達森林破壊
生物多様性
人権
動物との共生

- 持続可能なコーヒー豆、パーム油、紙、大豆、牛肉の調達
- 「動物との共生に関するグループポリシー」に沿った調達

持続可能な調達比率
FY30: 課題原料100%

80-100億円
相当のリスク。
軽減を目指した
施策を実行

1：対生産量原単位削減率 2：原料受け入れからお客様納品まで (Scope 1)

20-25年

26-30年

リデュース (Reduce)

- ・プラスチック使用量減 (薄肉化/コンパクト化等)
- ・代替素材への転換 (紙等)

LOHACO向け
「味の素®」100gの紙包材化



リサイクル (Recycle) / リユース (Reuse) 推進

【リサイクル】

- ・リサイクル可能な素材・包材開発
- ・現行包材でのリサイクル技術開発
- ・商品パッケージの裏面を活用したごみ回収促進訴求

2026年～ リサイクル可能包材・
リサイクル技術の本格導入

(例)
「使い終わった後はゴミ箱に」
「地球環境を守りましょう」 など

【リユース】

- ・グローバル食品大手が参加表明し、世界20か国で展開を検討しているオンライン容器回収・再利用、循環型宅配サービス「LOOP」への参画



プラスチック廃棄物ゼロ化

MSGに対するイメージは向上しつつある

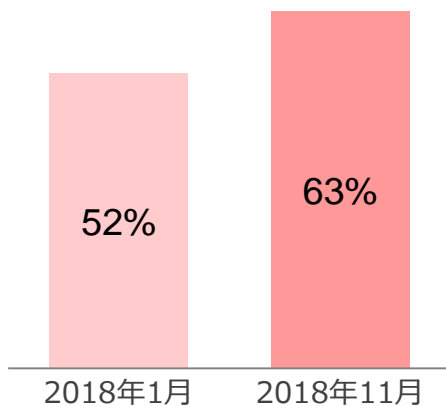


MSGに関する正しい理解の促進を継続的に実施

- 2018年9月、米ニューヨークでWorld Umami Forumを開催

栄養士のイメージ向上

MSGに対してポジティブイメージがあると回答した栄養士の割合¹



MSGの再評価がトレンドに

世界的な大手調査会社のMintelのレポート
"MSG revival" (2019年9月)²



【抜粋】

著名シェフや食品科学者たちが、MSGが危険だという考えを否定し、中国系米国人に対する偏見に立脚したものに基づかないと表立って発言し出したのはごく最近のことだ。

...

MSGが安全で、すばらしい「うま味」の素であることを消費者が理解するにつれ、食品やレストランにおけるトレンドは変わるだろう

大手外食のメニューや代替肉等におけるMSGの採用が広がってきている



MSGに対するイメージは向上しつつある (参考) 国際的科学ジャーナル「ネイチャー」による減塩エビデンス・レビュー

健康のために、ひとつまみのおいしさを！
世界的に繰り広げられている減塩キャンペーンに欠けているのは、**うま味**なのかもしれない。

MSG、つまり**うま味**の使用によって、食品科学者は、広く食されている商品を再構築し、**味を損なうことなくナトリウム含有量を減らす**ことができます。



COMMON FOODS (% NATURALLY OCCURRING GLUTAMATES)

- SOY SAUCE 14.4-20%
- TOFU 1.4-3.2%
- YEAST EXTRACT 14.4-20%
- SOY BEANS 0.4-1.7%
- PARMESAN CHEESE 14.0%
- TRAPANI 0.4-1.2%
- MARSHMALLOW 0.10%

“The use of MSG, or umami, may help food scientists reformulate popular products and reduce the sodium content without sacrificing taste.”

HOW CAN WE REDUCE SALT INTAKE?
Salt is a major driver of ocean salt intake. Substituting monosodium glutamate (MSG) for sodium chloride (NaCl) has had limited success as the latter, unlike glutamate, is naturally abundant in many foods. Umami, with its intense savory flavor, could offer an alternative.

THE ORIGIN OF UMAMI
Scientists have been unable to pinpoint what gives the Japanese soup stock known as dashi — made from seaweed, fish and mushrooms — its tasty flavor. MSG has been included to generate a partly responsible for the “deliciousness” and added there for that reason. Umami is recognized as the fifth basic taste (others are, sweet, salty and bitter), and is described as a sensory sensation, being “light, bright” or “savory” taste.

Attributed to a mixture of “five essential nutrients” known as the “umami” taste, MSG, with the support of Ajinomoto’s health and safety research, is a natural and safe ingredient. Its name, Ajinomoto — or “the essence of taste” —

WORLD RECOMMENDED MAXIMUM DAILY SALT INTAKE

THE WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) ESTIMATES:

- 2.2% of the population identify themselves as salt deficient.
- 2.2% of the population are at risk of salt excess.

MSG CAN HELP REDUCE SODIUM CHLORIDE CONTENT IN POPULAR FOODS

FOR SODIUM REDUCTION

- 1. Identify products with high sodium content.
- 2. Add small amounts of MSG.
- 3. Test for palatability.

OVERLOOKING
MSG has been cited as safe by the U.S. FDA (as far back as 1959), the Institute of Medicine (IOM), the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), and Food Standards Australia New Zealand (FSANZ), public concern persists about the additive.

THE WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) ESTIMATES:

- 2.2% of the population identify themselves as salt deficient.
- 2.2% of the population are at risk of salt excess.

WHAT ARE THE NEXT STEPS?
To ensure healthy, reduced salt products make it to market, product development should focus on nutritional composition, “deliciousness”, price and sustainability.

There are hundreds of studies showing that MSG causes no short- or long-term adverse effects. The use of MSG, or umami, may help food scientists reformulate popular products, such as soups, and reduce the sodium content without sacrificing taste. In addition to creating new, cost-effective, reduced salt products and menus that will encourage consumers to make healthier choices.

THE WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) ESTIMATES:

- 2.2% of the population identify themselves as salt deficient.
- 2.2% of the population are at risk of salt excess.

These anecdotal reports and public fears, however, have proven unfounded. Hundreds of rigorous scientific tests, including gut-steadfast double-blind studies, have failed to establish any link between consumption of MSG and symptoms of MSG sensitivity or intolerance.

Recently, many scientific studies have tried to change the perception of MSG and characterize the additive. Examples include: Italian researchers in 2014, who showed MSG as an important element of taste and flavor; the support of umami taste is that MSG is a natural and safe ingredient; and the fact that MSG is a natural and safe ingredient.

The Ajinomoto Research also conducted in Park University, “You know what causes ‘Umami Restaurant Syndrome’?”

Umami Projectを2018年北米からスタート、現在各地にて活動を展開中

Umami Project

米国におけるMSGに対するネガ払拭、減塩中心とした有用性訴求によるパーセプション改善に取り組んでいる

本社

北米



日本

- 化学調味料無添加表示の優良誤認是正
- うま味調味料のプロアクティブな啓発活動



南米

ネットワーク、KOL活用し、減塩機能等MSG有用性を訴求



欧州・アフリカ・中東

うま味の有用性、安全性等を各地で訴求

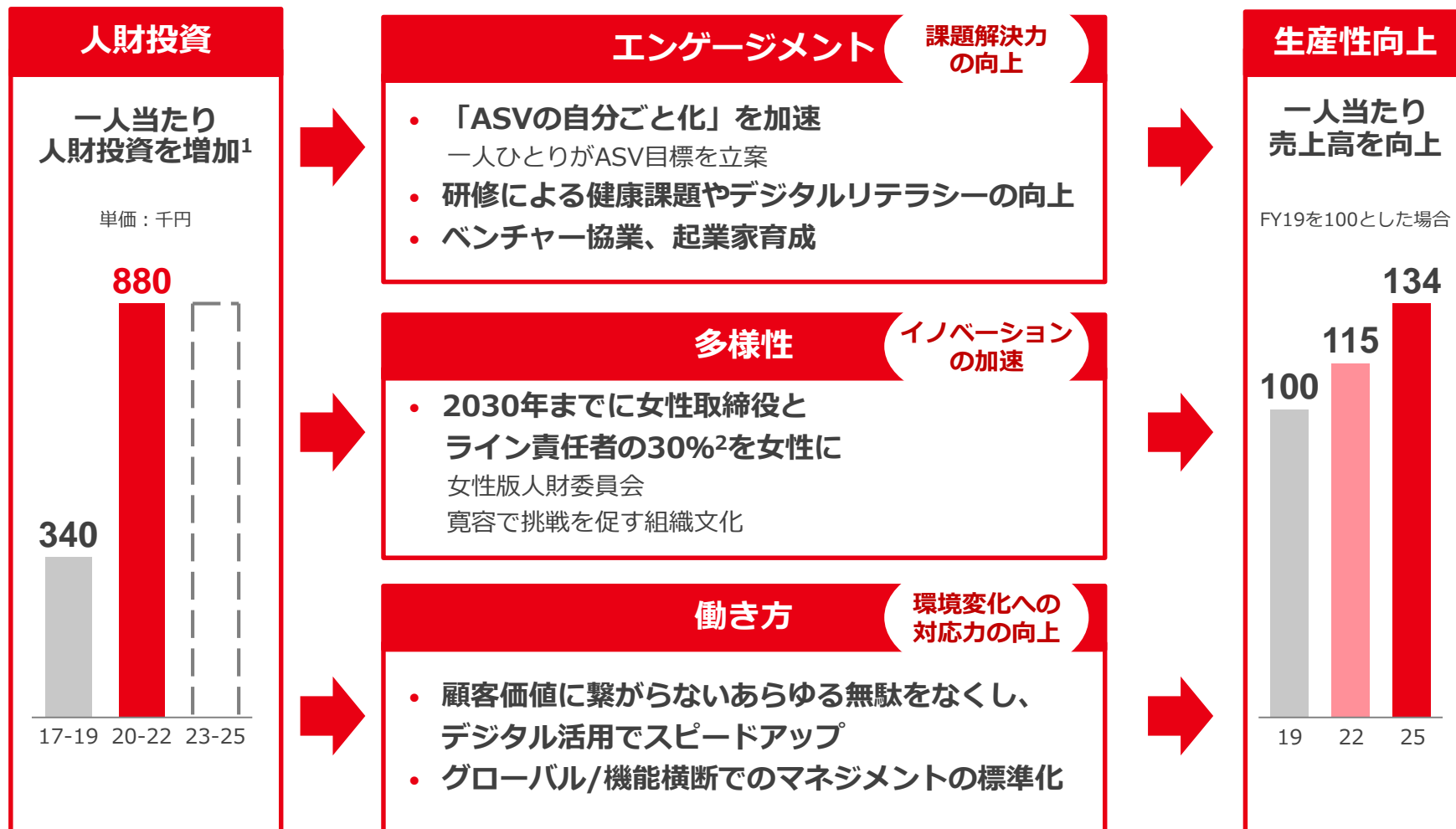


アセアン

5 stars 中心にアセアン地域のうま味プロジェクトを展開中



課題解決力と生産性を追求するために人財投資を増やす



マネジメントサイクルを **OE** の手法で回し進化させる

(グループ間、社内の仕事も、バリューチェーンの次の部門は顧客)



Eat Well, Live Well.



- 本資料に記載されている業績見通し等の将来に関する記載は、本資料の発表日現在における将来の見通し、計画のもととなる前提、予測を含んで記載しており、当社としてその実現を約束する趣旨のものではありません。実際の業績は、今後様々な要因によって、大きく異なる結果となる可能性があります。
- 本資料には監査を受けていない概算値を含むため、数値が変更になる可能性があります。