

**Eat
Well,
Live
Well.**



目次・編集方針

Our Philosophy	2
サステナビリティの考え方	
味の素グループのESG・サステナビリティ	3
マテリアリティ	
マテリアリティ特定プロセス	5
味の素グループのマテリアリティ	6
サプライチェーン	
味の素グループのサプライチェーン	9
ステークホルダーとの対話・連携	
ステークホルダーエンゲージメント	11
社外ステークホルダーからの期待と提言	15
マテリアリティ別活動報告	19
食と健康の課題解決への貢献	20
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	41
製品の安全・安心の確保	47
多様な人財の活躍	58
環境マネジメント	68
気候変動への適応とその緩和	74
資源循環型社会実現への貢献	85
フードロスの低減	93
持続可能な原材料調達	97
水資源の保全	108
ガバナンスの強化	111
グローバルな競争激化への備え	128

編集方針

「サステナビリティデータブック」は、「統合報告書」を補完する情報をマテリアリティ項目ごとに掲載しています。「統合報告書」と併せ、サステナブルな成長に向けた味の素グループの姿を、株主・投資家の皆様をはじめとする全てのステークホルダーの皆様にご理解いただければ幸いです。
GRIスタンダードの「中核(Core)」オプションに準拠しています。



味の素グループ統合報告書2021

<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/library/annual.html>

対象組織

原則として、味の素(株)および連結子会社・持分法適用会社(2021年3月31日現在)を「味の素グループ」と表記しています。グループ全体の情報を十分に把握できていない事象は、報告の都度、対象組織を明示しています。

対象期間

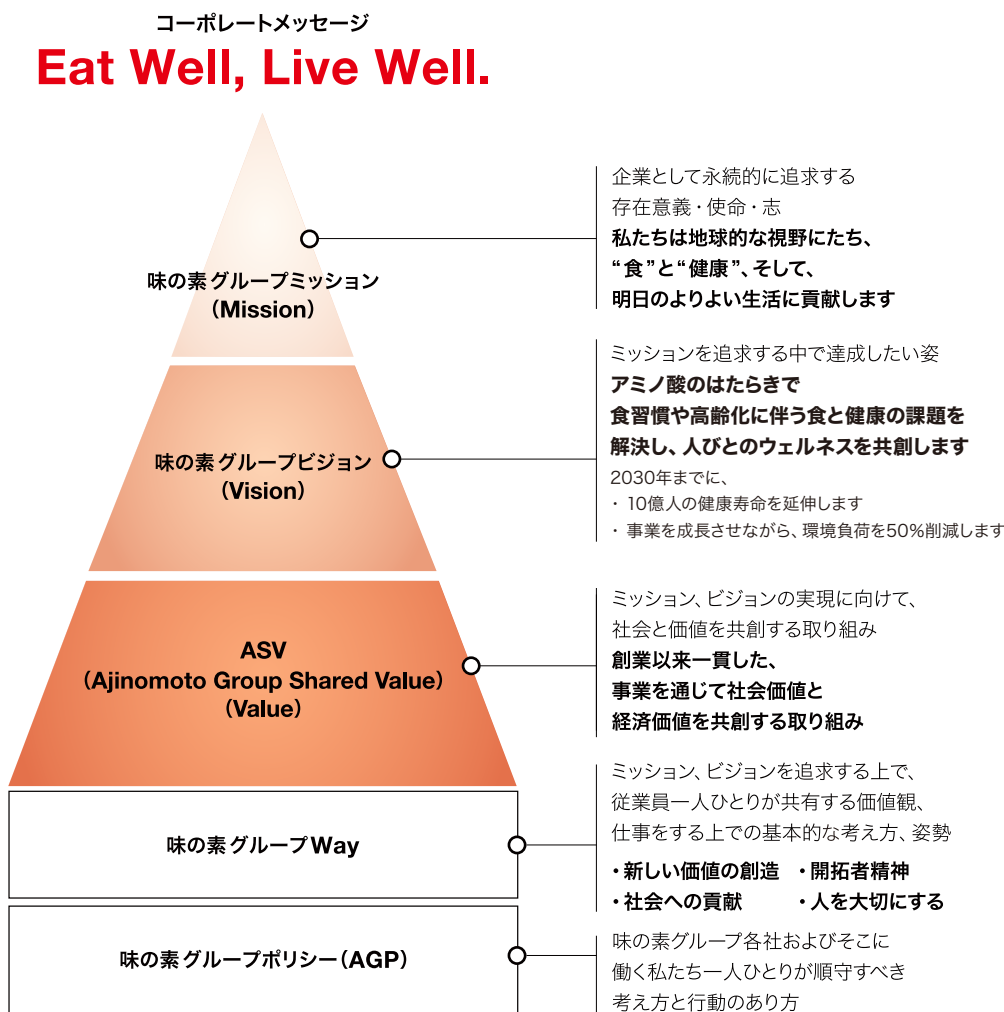
2020年度(2020年4月~2021年3月)
ただし、過去の経緯やデータ、最近の事例を示すことが適当である場合は、この期間以外のものを報告しています。

より詳細な情報に関しては、当社WEBサイトに掲載しています。
<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/>

Our Philosophy

味の素グループは、創業以来一貫して事業を通じた社会課題の解決に取り組み、社会・地域と共有する価値を創造することで経済価値を向上し、成長につなげてきました。この取り組みをASV (Ajinomoto Group Shared Value) と称し、ASVをミッションとビジョンを実現するための中核と位置づけた理念体系を“**Our Philosophy**”として設定しています。

ビジョンの実現に向け、2030年までに「10億人の健康寿命延伸」と「環境負荷の50%削減」を両立して実現することを目指しており、2020-2025中期経営計画（20-25中計）においては、「食と健康の課題解決」のためにあらゆる経営資源を集中することを基本方針としています。



サステナビリティの考え方

味の素グループのESG・サステナビリティ

2030年アウトカム実現に向けたサステナビリティの考え方

GRI102-11

味の素グループは、2030年に「食と健康の課題解決企業」を実現することを目指しています。そのためには、「10億人の健康寿命の延伸」と「環境負荷の50%削減」のアウトカムを両立して実現することが必要と考えています。

味の素グループの事業は、健全なフードシステム^{*}、つまり安定した食資源と、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。一方で、事業を通じて環境に大きな負荷もかけています。地球環境が限界を迎えつつある現在、その再生に向けた対策は当社グループの事業にとって喫緊の課題です。気候変動対応、食資源の持続可能性の確保、生物多様性の保全といった「環境負荷削減」によって初めて「健康寿命の延伸」に向けた健康でより豊かな暮らしへの取り組みが持続的に実現できると考えています。

味の素グループは事業を通じて、おいしくて栄養バランスの良い食生活に役立つ製品・サービスを提供するとともに、温室効果ガス、プラスチック廃棄物、フードロス等による環境負荷の削減をより一層推進し、また、資源循環型アミノ酸発酵生産のしくみ（バイオサイクル）を活用することで、強靱で持続可能なフードシステムと地球環境の再生に貢献していきます。

さらに、味の素グループの強みであるアミノ酸のはたらきを最大限に活用し、イノベーションとエコシステムの構築により、フードシステムを変革していきます。

^{*} 食料の生産、加工、輸送および消費に関わる一連の活動

ESG・サステナビリティに関する体制

ESG・サステナビリティのマネジメントにあたっては、「味の素グループポリシー」(AGP)や関連社内規程に基づき、ISO 9001、ISO 14001等を骨格とするマネジメントシステムを構築し、そのプロセスの適正化を確保しながら運用を継続してきました。

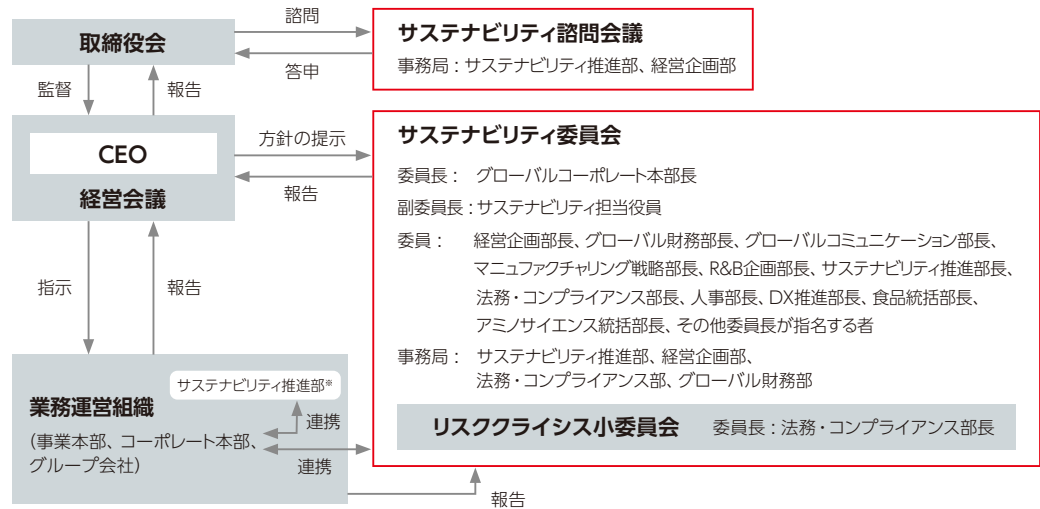
2021年4月には、常にサステナビリティの観点で企業価値向上を追求するための重要方針を定める体制を強化すべく、取締役会の下部機構として「サステナビリティ諮問会議」、経営会議の下部機構として「サステナビリティ委員会」を設置しました。サステナビリティ委員会は、サステナビリティ諮問会議の答申を受けて取締役会が承認したマテリアリティや取締役会が示す戦略的方向性に基づき全社経営レベルのリスクと機会の特定および事業戦略への反映等を行い、経営会議および取締役会に報告します。味の素グループのサステナビリティ戦略、取り組みテーマ（栄養、環境、社会）のロードマップ策定、事業部門におけるサステナビリティに関する計画への提言と支援、ESGに関する社内情報の取りまとめは、サステナビリティ委員会およびサステナビリティ推進部で行い、経営会議および取締役会に報告します。

> 統合報告書2021
P21-23
P89

> ESG・サステナビリティに関する体制

サステナビリティの考え方

ESG・サステナビリティに関する体制



※ サステナビリティ委員会と協働して方針・戦略の策定、事業計画へのサステナビリティ視点の提言、施策のフォローを行う。

> サステナビリティ
諮問会議

サステナビリティ諮問会議の概要

■ 役割

取締役会からの諮問に基づき以下の検討を行い、取締役会に答申します。

- ① 中期経営計画フェーズ2（2023-2025年度）のマテリアリティ・戦略に反映させるための長期視点（～2050年）に立ったマテリアリティ
- ② マルチステークホルダーの視点に立ったマテリアリティおよびマテリアリティに紐づく環境変化（リスク・機会）への対応方針
- ③ 2030年以降に企業に期待・要請されるポイントや社会ルール作りへの適切な関与
- ④ 環境負荷低減、健康寿命延伸の姿等、社会価値創出に関する2030年以降の目標

■ 構成

アカデミア、新興国視点、ミレニアル・Z世代視点、ESG・インパクト投資家等、各分野を代表する社外有識者、社外取締役、代表執行役社長を含む社内役員で構成しています。

サステナビリティ委員会の概要

サステナビリティ諮問会議の答申を受けて取締役会が承認したマテリアリティおよび取締役会が示す戦略的方向性に基づき、以下の事項を行い、経営会議および取締役会に報告します。このうち、③～⑤についてはサステナビリティ委員会の下部機構として設置したリスククライシス小委員会で行います。

- ① マテリアリティに基づく全社経営レベルでのリスクおよび機会の特定、事業戦略への反映
- ② サステナビリティの取り組みテーマの推進
- ③ 内部統制強化に資するリスクマネジメントプロセスの整備および推進
- ④ 危機（セーフティおよびセキュリティ）に関する事項の管理・運営
- ⑤ 全社経営レベルのリスク対応（タスクフォース等）

マテリアリティ

マテリアリティ特定プロセス

味の素グループでは、マクロ環境の変化を踏まえ、ASVを通じた短中長期の価値創造能力に実質的な影響を及ぼすマテリアリティを特定しています。マテリアリティから機会・リスクを抽出し、重要度・優先度を明確にして、事業活動を展開しています。

2015

マテリアリティ項目の抽出・整理

サステナビリティに関する有識者と重ねてきた対話や議論を集約し、社会課題と事業の関係性を整理して、マテリアリティ項目の抽出・整理を行い、マッピングの形に整理。

2016

有識者に対するSDGsアンケート調査

2015年に発表されたSDGsを踏まえて味の素グループの課題やアプローチを見つめ直すために、有識者へのアンケート、対話等を通じて、事業活動とSDGsの関わりについて整理。

2017

SDGsとマテリアリティとの関連性の分析

SDGsの169項目と味の素グループのマテリアリティの関係性について、主要な事業を軸に社内で分析を実施。

多様なステークホルダーとの対話

マテリアリティに関連するテーマについて、ステークホルダーと意見交換を行い、味の素グループに対する期待や改善点について情報を収集。

2018
|
2019**マテリアリティの見直し**

- 味の素グループを取り巻くマクロ環境や上記ステークホルダーのご意見・期待を集約、マテリアリティ項目の見直しを実施し、11項目に再整理。加えて、マテリアリティに関わる機会とリスクおよび主要な取り組みとの関連づけを強化。従来の「全社重要リスク」「重視するESG30項目」とマテリアリティを統合。
- 有識者へのヒアリングを実施し、妥当性を確認。当社グループの取り組みに期待する社会課題が包含されており妥当との評価。
- 取締役会において妥当性を確認。

2020

マテリアリティの年次見直し

- 20-25中計を踏まえ、マテリアリティ項目名および並び順を一部変更（例：従来の「健康・栄養課題への貢献」を「食と健康の課題解決への貢献」に変更）。
- 「関連する機会とリスク」を、事業環境や課題認識を踏まえて追加・修正。
- 取締役会において妥当性を確認。

2021

マテリアリティの年次見直し

- 大きな変更はなく、「関連する機会とリスク」「味の素グループの主要な取り組み」を事業環境や課題認識を踏まえて追加・修正。
- 取締役会において妥当性を確認。

今後の予定

- 取締役会の諮問に基づき、サステナビリティ諮問会議において長期視点に立ったマテリアリティの特定について検討する。
- サステナビリティ諮問会議の答申を受け、取締役会において2022年度中に新たなマテリアリティ項目を決定する。

マテリアリティ

味の素グループのマテリアリティ

味の素グループは、最新の社会情勢およびステークホルダーのご意見・期待を踏まえ、マテリアリティ項目を継続的に見直しています。2021年度にも内容を精査した結果、大きな変更はありませんでした。

マテリアリティから機会・リスクを抽出し、それらへの取り組みを進めることで価値創造を目指しています。

味の素グループを取り巻く環境認識

世界人口の増加^{※1}

2019年 77億人 ▶ 2050年 97億人

2012年と比較した
2050年までに
増やすべき食料生産 **+50%^{※2}**

- 食料・水・エネルギーの需要拡大

グローバルな高齢化

65歳以上人口^{※3} 2020年 7.3億人 ▶ 2050年 15億人

- 健康寿命の延伸ニーズの高まり
- ヘルスケア領域の需要拡大

気候変動

21世紀末までの
世界平均地上気温の変化^{※4} **+4.8℃**

- 脱炭素化の加速
- 自然災害による物理的被害
- 原材料調達不安定化
- サプライチェーンの分断

パンデミックを契機とした新常態への移行

- 生活者の行動様式の変化 (巣ごもり、外出控え、デリバリー増等)
- 衛生意識・健康管理意識の向上
- 物資の安定供給への意識の高まり (地産地消傾向ほか)
- 社会分断 (貧富二極化、貧困層・失業者の増加等)
- 孤食の深刻化
- グリーン・リカバリーの推進

デジタルの活用加速

- 新たなビジネス機会・競合の出現
- 情報・製品・サービスの提供方法の変化 (EC等)
- 消費者との直接コミュニケーション機会の増加
- Z世代の影響力の増加

※1 国連 (UN) (2019)

※2 国連食糧農業機関 (FAO) (2017)

※3 国連 (UN) (2020)

※4 国連気候変動に関する政府間パネル (IPCC) (2013)

マテリアリティ項目	具体例
食と健康の課題解決への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・ 不足栄養・過剰栄養の改善 (顧客の便益) ・ 乳幼児、若年女性、高齢者栄養 ・ 健康なこころ ・ 再生医療 ・ 予防医療
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	<ul style="list-style-type: none"> ・ 公正なマーケティングと広告 ・ 製品の入手可能性/容易性 ・ 価値観の多様化への対応 (スマートな調理・食の楽しさ等) ・ 孤食化・個食化
製品の安全・安心の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製品の品質と安全性 ・ 適切な情報公開とラベリング ・ 食品への新技術応用 ・ 宗教対応
多様な人材の活躍	<ul style="list-style-type: none"> ・ 働きがいの向上 ・ 多様性と労働環境の平等性 ・ 従業員の健康・安全・便益 ・ 労使関係の適正化 ・ 従業員に対する正当な対応 ・ 給与と福利厚生 ・ 人材の獲得、育成と退職防止
気候変動への適応とその緩和	<ul style="list-style-type: none"> ・ 温室効果ガスの排出量削減 (Scope 1・2・3) ・ 生産時のエネルギー管理 ・ 輸送時のエネルギー管理 ・ 大気汚染への関与
資源循環型社会実現への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・ 廃棄物削減・3R (Reduce, Reuse, Recycle) ・ 製品のパッケージング ・ 廃棄物/危険性物質の管理 ・ 容器包装の環境負荷低減 ・ 製品・サービスのライフサイクルインパクト
フードロスの低減	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料の有効活用 ・ 生活者啓発 (持続可能な消費等) ・ 流通過程での廃棄削減
持続可能な原材料調達	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生物多様性への影響 ・ 森林減少の抑制 ・ 児童労働、強制労働の排除 ・ サプライチェーンマネジメント ・ 持続可能な土地利用 ・ アニマルウェルフェア ・ 動植物栄養
水資源の保全	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産時の水の消費と排水の管理 ・ 農業・畜産における水利用
ガバナンスの強化	<ul style="list-style-type: none"> ・ コンプライアンス ・ 事故や安全性の管理 ・ 競争行動の適切さ ・ 知的財産の保護 ・ 政治的活動および政治献金 ・ 倫理規定や支払いの透明性 ・ ITマネジメント ・ 自然災害・疾病への対応 ・ システミック・リスクの管理 ・ データセキュリティとプライバシーの保護 ・ 規制や政策への影響力 ・ 環境や社会の資産やオペレーションへの影響 ・ サクセッションプラン ・ 経営の透明性 ・ 人権とコミュニティへの関与
グローバルな競争激化への備え	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業の選択と集中 ・ イノベーションの早期創出 ・ オープンイノベーション ・ 基盤インフラの強化

マテリアリティ

マテリアリティ項目	関連する機会とリスク (○機会 ●リスク)
食と健康の課題解決への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ○健康課題の深刻化・多様化による食事・運動等の生活習慣の見直し ○ブランドへの信頼獲得 ○健康・栄養関連の法制化・ルール強化 (砂糖税・栄養表示) ○予測予防への食と栄養の関与 ○再生医療技術、抗体医薬・核酸医薬の発展 ●健康・栄養分野における競争激化
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	<ul style="list-style-type: none"> ○共に食べる楽しさ・喜びの提供による企業レピュテーションの向上 ○デジタル活用等による新しい価値の創造 ●生活者のライフスタイルの変化、価値観の多様化への対応遅れによる成長機会の損失
製品の安全・安心の確保	<ul style="list-style-type: none"> ○お客様の満足度向上によるブランドへの信頼獲得 ○ステークホルダーへの適切な情報公開による信頼獲得 ●うま味・MSGに対するネガティブな風評の拡大による事業への影響 ●製品の品質クレーム・トラブルによるお客様からの信頼低下
多様な人財の活躍	<ul style="list-style-type: none"> ○働きがいの向上による会社の成長 ○イノベーションが起きやすい環境づくり ●人財獲得競争の激化によるコスト上昇
気候変動への適応とその緩和	<ul style="list-style-type: none"> ○再生可能エネルギーの導入、炭素税の負担軽減によるコスト競争力確保 ○脱炭素に向けた外部連携 ●気候変動による原材料調達不全 ●気候変動への対応遅れによる企業価値毀損
資源循環型社会実現への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ○環境に配慮した素材の開発による市場獲得 ●廃棄物削減、リサイクルへの取り組み遅延による企業価値毀損
フードロスの低減	<ul style="list-style-type: none"> ○製造工程での歩留まり向上、返品・製品廃棄の削減の取り組みによるコスト削減 ●フードロス低減の取り組み遅延による企業価値毀損
持続可能な原材料調達	<ul style="list-style-type: none"> ●サプライチェーン上の品質問題発生による原材料調達不全・製品回収 ●サプライチェーンにおける社会・環境問題への対応遅れによる原材料調達不全、企業価値毀損 ●食資源の枯渇による原材料調達不全
水資源の保全	<ul style="list-style-type: none"> ○水リスク低減による原材料安定調達、製品安定供給の実現 ●渇水・洪水・水質悪化による生産停滞 ●水資源保全への対応遅れによる企業価値毀損
ガバナンスの強化	<ul style="list-style-type: none"> ○適切なリスクテイク ●コーポレート・ガバナンス、内部統制の機能不全に伴う事業継続リスク、予期せぬ損失の発生 ●適切な情報開示の不足による投資家からの評価の低下 ●脆弱なITマネジメント体制による競争力低下 ●自然災害や疫病・パンデミック (新型コロナ、鳥インフルエンザ等) の複合的な発生による操業停滞・停止 ●マクロ情勢変化による組織運営への混乱や事業採算性低下 ●知的財産リスクによる事業への影響 ●為替・金利の急激な変動による事業への影響 ●租税制度・税効果の変動による税負担増
グローバルな競争激化への備え	<ul style="list-style-type: none"> ○デジタル・ディスラプションによる事業基盤改革の推進 ○外部連携による価値共創 ○技術革新によるスペシャリティの創出 ○変化の先読みによる競争優位の確立 ●IT投資を怠ることによる機会損失や競争力低下 ●強固な参入障壁を構築できないことによる多数の競合企業の出現

マテリアリティ

マテリアリティ項目	味の素グループの主要な取り組み	貢献するSDGsのゴール
食と健康の課題解決への貢献	<ul style="list-style-type: none"> おいしく摂取し、心身のすこやかさにつながる食品・アミノ酸製品およびメニューの提供 おいしい減塩（うま味） たんぱく質摂取の推進 おいしい減糖、減脂 職場の栄養改善 栄養プロファイリングシステムの製品開発への利用 	<ul style="list-style-type: none"> 2 健康をこころに 3 持続可能な消費と生産 17 パートナーシップで目標を達成しよう
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	<ul style="list-style-type: none"> 食を通じた人と人のつながり・コミュニティの創出 ビッグデータ・生活者データの活用によるマーケティングの高度化 スモールマスへの対応強化 製品・サービス・情報のお客様への適切な届け方の実践 スマートな調理等、簡便ニーズに対応した製品・サービスの拡充 	<ul style="list-style-type: none"> 3 持続可能な消費と生産
製品の安全・安心の確保	<ul style="list-style-type: none"> 製品パッケージやWEBサイトでの適切な情報共有 「お客様の声」の製品・サービスの開発・改善への反映 うま味・MSGの価値共有のためのコミュニケーションを強化 味の素グループ品質保証システム「ASQUA（アスカ）」に基づく品質保証活動の徹底と人材育成 	<ul style="list-style-type: none"> 3 持続可能な消費と生産 17 パートナーシップで目標を達成しよう
多様な人材の活躍	<ul style="list-style-type: none"> 従業員の「ASVの自分ごと化」促進 エンゲージメントサーベイを活用したPDCAサイクルの推進 ダイバーシティ&インクルージョン推進に向けた組織風土改革 	<ul style="list-style-type: none"> 5 性別平等 8 働きがい、経済成長、雇用
気候変動への適応とその緩和	<ul style="list-style-type: none"> 製品ライフサイクル全体でのカーボンニュートラルに向けた長期的な取り組み 生産時・輸送時のエネルギー削減の取り組み 再生可能エネルギーへのシフト 	<ul style="list-style-type: none"> 7 持続可能なエネルギー 12 持続可能な消費と生産 17 パートナーシップで目標を達成しよう
資源循環型社会実現への貢献	<ul style="list-style-type: none"> 生分解性が高いアミノ酸系洗浄剤の供給 容器包装の3R推進（プラスチック廃棄物の削減等） 環境対応型包装資材（モノマテリアル素材・生分解性プラスチック・植物由来原料）・認証紙の使用 環境ラベルの普及 製品パッケージを活用したプラスチック廃棄削減訴求 	<ul style="list-style-type: none"> 14 海洋資源の持続可能な利用 15 陸域生態系の持続可能な利用 17 パートナーシップで目標を達成しよう
フードロスの低減	<ul style="list-style-type: none"> 原料をムダなく活かすモノづくりの実践 デジタルを活用したSCM*の高度化・効率化 賞味期限延長等による返品・製品廃棄の削減 	<ul style="list-style-type: none"> 2 健康をこころに 12 持続可能な消費と生産 17 パートナーシップで目標を達成しよう
持続可能な原材料調達	<ul style="list-style-type: none"> サプライヤーに対する調達方針・ガイドラインの周知・理解促進 サプライヤー・製造委託先のCSR監査体制の整備 公正な事業慣行マネジメントの実践（トレーサビリティ等） 	<ul style="list-style-type: none"> 2 健康をこころに 12 持続可能な消費と生産 14 海洋資源の持続可能な利用 15 陸域生態系の持続可能な利用 17 パートナーシップで目標を達成しよう
水資源の保全	<ul style="list-style-type: none"> 水源の森林整備 排水処理技術の開発 	<ul style="list-style-type: none"> 6 清潔な水と衛生 12 持続可能な消費と生産 14 海洋資源の持続可能な利用
ガバナンスの強化	<ul style="list-style-type: none"> グループ従業員全員への味の素グループポリシーの浸透 ホットライン（内部通報制度）の整備 コーポレート・ガバナンス体制の強化 事業継続マネジメント（BCM）の強化 労働安全衛生マネジメント 	<ul style="list-style-type: none"> 8 働きがい、経済成長、雇用
グローバルな競争激化への備え	<ul style="list-style-type: none"> 食品とアミノサイエンスの部門間連携強化 サプライチェーンマネジメントの進化（デジタル活用、エコシステム確立等） デジタルトランスフォーメーションの推進 課題解決型R&D体制の確立 本社主導によるコンシューマー食品3事業（調味料/栄養・加工食品/冷凍食品）のグローバル戦略推進 コンペティティブ・インテリジェンス（中長期的取り組み） オープン&リンクイノベーションの推進 グローバル生産体制、物流体制、雇用制度の見直し 	<ul style="list-style-type: none"> 8 働きがい、経済成長、雇用

※ サプライチェーン・マネジメント

サプライチェーン

味の素グループのサプライチェーン

GRI102-9

> 統合報告書2021
P39-40
> P102

味の素グループは、世界に広がるサプライチェーンの各工程で多様な関係者と関わり合いながら、事業を運営しています。各工程と関連の深い社会的課題・関心事やリスクを以下のように捉えており、関係者と共に着実な取り組みや対応を重ねることで、社会・環境課題の解決を目指していきます。



原材料調達

社会的課題・関心事

- 脱炭素社会への移行（気候変動対応） ● 生物多様性 ● 水資源 ● 原材料ロス
- 農業における人手不足、農地確保 ● アニマルウェルフェア ● 労働安全衛生
- 労働者の人権の尊重

リスク

- 食資源・水資源の枯渇による原材料調達不全
- アニマルウェルフェアや土地収奪、森林破壊への対応遅れによる原材料調達不全
- 原料輸送・保管時のロス増加 ● 労働災害の発生 ● 潜在的な人権リスク

味の素グループの取り組み

- 環境に配慮した原材料の調達 ● コプロ[※]活用による持続可能な農業への貢献、原材料ロスの低減
- サプライチェーンCSR監査の強化と課題解決に向けた協働
- 味の素グループ品質保証システム「ASQUA（アスカ）」に基づく品質保証活動の徹底

※ アミノ酸生産時に発生する栄養豊富な副生物

生産

社会的課題・関心事

- 脱炭素社会への移行（気候変動対応） ● 製品の品質と安全性 ● フードロス ● 水資源
- 労働安全衛生 ● 労働者の人権の尊重

リスク

- 意図的な異物混入による信頼低下 ● 脱炭素への対応遅れによる環境負荷・コスト増や生産停滞
- 渇水・洪水・水質悪化による生産停滞 ● 労働災害の発生 ● 潜在的な人権リスク

味の素グループの取り組み

- 再生可能エネルギーへのシフトによる温室効果ガス排出量削減 ● 生産現場でのフードロスの低減
- 水処理による循環利用の徹底 ● サプライチェーンCSR監査の強化と課題解決に向けた協働
- 労働安全衛生マネジメント ● 「ASQUA（アスカ）」に基づく品質保証活動の徹底

サプライチェーン

物流

■ 社会的課題・関心事

- 脱炭素社会への移行（気候変動対応） ● 物流業界の人手不足・高齢化
- EC増による物流量増加 ● 労働安全衛生 ● 労働者の人権の尊重

■ リスク

- 脱炭素への対応遅れによる環境負荷・コスト増 ● 人手不足による物流遅延
- 労働災害の発生 ● 潜在的な人権リスク

■ 味の素グループの取り組み

- モーダルシフトの推進 ● 再生可能エネルギー使用比率の向上
- 輸送時のエネルギー削減に向けた他社との協働 ● 「ASQUA(アスカ)」に基づく品質保証活動の徹底

販売

■ 社会的課題・関心事

- 脱炭素社会への移行（気候変動対応） ● 公正な競争 ● 責任あるマーケティング
- フードロス ● 顧客のプライバシー保護 ● 労働安全衛生 ● 労働者の人権の尊重

■ リスク

- 独占禁止法、競争法、食品安全・表示関連法違反等の法的リスク
- 不適切な広告、マーケティングによる信頼低下
- 個人情報保護、プライバシーへの配慮不足による信頼低下
- 労働災害の発生 ● 潜在的な人権リスク

■ 味の素グループの取り組み

- 独占禁止法等関連法規、贈収賄防止の教育
- 製品・サービス・情報のお客様への適切な届け方の実践
- 賞味期限延長やSCMの精度向上等による返品・製品廃棄の削減 ● 情報セキュリティの強化
- 「ASQUA(アスカ)」に基づく品質保証活動の徹底

お客様

■ 社会的課題・関心事

- 脱炭素社会への移行（気候変動対応） ● 製品の品質と安全性 ● 廃棄物（プラスチック類）
- フードロス ● 情報の氾濫

■ リスク

- 製品の誤使用や健康被害 ● 廃棄物やフードロスの増大による環境への影響
- 食と健康の正しい情報への理解不足

■ 味の素グループの取り組み

- 「お客様の声」の製品・サービスの開発・改善への反映
- パッケージやWEBサイトでの適切な情報共有 ● 環境対応型包装資材の活用
- 「ASQUA(アスカ)」に基づく品質保証活動の徹底

ステークホルダーとの対話・連携

ステークホルダーエンゲージメント

> 統合報告書2021
P41-43

味の素グループは、各ステークホルダーと様々な場面での対話を継続的に行っています。いただいたご意見を企業活動に反映し、「食と健康の課題解決」に向けた価値創出につなげるとともに、社会や地球環境のサステナビリティを実現するための行動にも活かしています。

エンゲージメントの目的

味の素グループは、事業活動を行う上で、多様なステークホルダーと関わりを持つとともに、社会や地球環境の様々な資本を活用しています。自社の利益を追求するだけでなく、あらゆるステークホルダーと創出価値を共有しながら、社会や地球環境のサステナビリティに対する責任を果たすためには、各ステークホルダーが何に関心を持ち、当社グループに何を期待されているかを理解し、分析して事業活動につなげる必要があります。このため、各ステークホルダーと双方向のコミュニケーションを通じたエンゲージメントを、当社グループの経営において重要かつ不可欠なものとして位置付けています。

エンゲージメントの実施

味の素グループは、事業を通じて影響を与え合う可能性が高い以下のステークホルダーと特に積極的なエンゲージメントを行っています。

ステークホルダーとの情報共有・対話は、各ステークホルダーと関連が深い部門や拠点が窓口・責任者となり実施しています。エンゲージメントの結果は、必要に応じてトップマネジメントをはじめ関連部門で共有し、さらなる改善を図っていくほか、WEBサイトやサステナビリティデータブック等を通じた情報開示に努めています。

■ お客様・生活者

味の素グループは、製品・サービスを届けることを通じて、世界に暮らす一人ひとりの健康なところからだへの貢献を目指しています。生活者の多様な嗜好やニーズを捉え、それに応える価値提供を行います。

お客様・生活者の当社グループに対する主な期待・関心事は、製品の安全・安心および食と健康の課題解決であると認識しています。

この認識のもと、お客様から製品のお問い合わせを受け付けるお客様相談窓口のほか、WEBサイトや工場見学を通じて食にまつわる様々な体験や情報を提供しています。また、市場調査等から、お客様の求める製品・サービスを探求しています。お客様から寄せられた一つひとつのご意見やお問い合わせに対して真摯に耳を傾け、内容を分析し、事業部門と課題や改善方法を協議、検討しています。例えば、「顆粒調味料が湿気により瓶の口にくっついてしまう」というご意見をいただき、「中華あじ」等顆粒調味料の容器の改善を行いました。お客様からは、「湯気の出ている鍋の上で使ってもくっつきにくくなった」と、ご満足いただくことができました。また、地域の行政や流通、アカデミア、メディアと協働し、野菜摂取の促進（「ラブベジ®」）や減塩提案等、生活者の食と健康の課題を解決する提案を行いました。さらに、イベントや講演

> P53

> P31

ステークホルダーとの対話・連携

> with コロナ期における味の素グループの取り組み
> Making Nutrition a Priority During the Pandemic (英語のみ)

> IR情報

> 味の素グループポリシー

> P59

を通じて、生活者と情報共有・意見交換を行い、相互理解や製品の開発に役立てています。新型コロナウイルス感染拡大時には、新しい生活様式の中でこころとからだの健康維持を支援する情報発信や活動を行いました。

株主・投資家

味の素グループの経営と事業に期待を寄せていただいている株主・投資家の皆様に対しては、サステナブルな企業価値の向上と、その実現を通して安定的・継続的に株主還元を拡充していくことを目指しています。

株主・投資家の当社グループに対する主な期待・関心事は、建設的な対話およびガバナンスの強化であると認識しています。

株主総会、機関投資家・アナリストを対象とした決算説明会・IR Day・事業説明会、機関投資家との対話、個人投資家向け会社説明会等、当社グループへの理解を深めていただくためのイベントを開催するとともに、適時・適切な情報開示に努めています。

イベントや直接対話でいただいたご意見・ご質問に対しては、その場で回答を行うとともに、当社グループへの理解を深めていただくためのコンテンツとしてWEBサイトでもQ&Aを含めた各種説明会の動画等を公開しています。また、いただいたご意見を経営やIR活動の改善に活かしています。例えば、IR Dayや事業説明会等を通して当社グループの強みへの理解を深めていただく等、株主・投資家の皆様との対話をより充実させることにつなげています。

取引先

味の素グループは、取引先を共に成長を目指すビジネスパートナーとして捉え、法令・ルールを順守し、公正で透明な取引を行っています。

取引先の当社グループに対する主な期待・関心事は、持続可能なサプライチェーンに向けた取り組みの推進および公正な事業慣行であると認識しています。

「調達に関するグループポリシー」「サプライヤー取引に関するグループポリシー」に基づき日々の調達活動・営業活動を実施するとともに、調達方針説明会やフードディフェンス説明会・監査等を通じて、取引先に対する期待事項を共有し、ご理解・ご協力をいただいています。

また、顧客（流通）との対話を通じて、日本では、新型コロナウイルス感染拡大による食生活や意識の変化を共有し、免疫力向上メニューや旅行気分を味わえる全国の「ご当地メニュー」の提供を店頭で展開しました。また、顧客（外食店）には、営業活動を通じて見えてきた、新型コロナウイルス感染拡大による外食産業を取り巻く厳しい環境への対応の一助となるよう、フードロスや原価の抑制、食中毒予防対策やテイクアウトメニューのおいしさを長持ちさせる調味料の活用方法等の提案を行いました。

従業員

味の素グループが事業を通じて社会に貢献し、会社として成長するためには、一人ひとりの従業員の活躍が不可欠です。

従業員の当社グループに対する主な期待・関心事は、人材育成・キャリア開発、ダイバーシティ&インクルージョン、働きがいの向上、給与・福利厚生、労働安全衛生であると認識しています。従業員の成長を支え、ダイバーシティ&インクルージョンを促進する各種の能力開発・研修の機会を設けるほか、CEOおよび事業・コーポレート本部長との対話、AGP 職場検討会、グローバルに従業員をつなぐSNS型プラットフォームを通じて、経営に対する理解を促進しています。2019年度のエンゲージメントサーベイでは、従業員のASVや会社全体の目標に対する理解は

ステークホルダーとの対話・連携

> P119

非常に高いレベルであるものの、それらを自組織の目標とつなげ自身の業務に落とし込むこと、すなわち「ASVの自分ごと化」が十分でないという課題が浮き彫りになりました。2020-2025中期経営計画では、「ASVの自分ごと化」の加速を目指し、ASVエンゲージメントを高めるマネジメントサイクルを展開、個人目標発表会やASVアワード等を実施しています。これらの施策の結果、2020年度サーベイでは「ASVの自分ごと化」を示すスコアは向上しました。

また、経営と従業員の対話を通じて労働安全衛生や給与・福利厚生等の労働環境について相互理解を深めています。

通報や相談は、ホットラインやハラスメント窓口で受け付け、適切な対応を行っています。これらの施策を通じて、従業員エンゲージメントの向上を図っています。

地域社会

グローバルに事業を展開する味の素グループは、それぞれの地域の皆様とコミュニケーションを図り、関係構築に努めています。

地域社会の当社グループに対する主な期待・関心事は、地域の安全・環境保全および持続的発展であると認識しています。

それぞれの地域での当社グループの事業展開、提供している製品・サービスが異なることから、地域の皆様のニーズも多岐にわたります。このため、現地に根ざしたコミュニケーションを重視しています。例えば、当社グループは1960年代から東南アジアに進出していますが、当初から各地の市場のあり方に適応した製品・サービスの供給体制を整えてきました。さらに、現地の政府・自治体とも密接にコミュニケーションを図り、地域に存在する健康・栄養課題を把握し、その解決に向けた取り組みを進めてきました。日本における特産野菜を活かした小売り店頭での野菜摂取提案、ベトナムの学校給食プロジェクト、インドネシアの助産師向け栄養セミナー等は、その実績の一例です。工場の近隣住民との対話や地域のイベントへの参加・協賛にも積極的に取り組み、自然災害等が発生した際には被災地に対する復興支援活動を行っています。

> P126

新型コロナウイルスの感染が拡大して以降は、影響を受けた各地の家庭・飲食店や医療機関等の施設に対する支援も行いました。

また3カ国に設立した財団を通じて、各地のニーズに合った活動を支援しています。

社外有識者／NPO・NGO／業界団体等

社会課題に対する理解を深めるために、各分野で実績のある社外有識者、NPO・NGO、業界団体等と対話・議論を重ね、具体的な行動に反映しています。

社外有識者、NPO・NGO、業界団体等の当社グループに対する主な期待・関心事は、誠実な対話および連携した活動であると認識しています。

2020年2月より8回にわたって「動物との共生」のあり方に関するラウンドテーブルを開催しました。社外有識者を交え得られた知見をもとに、「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」や「動物実験最小化にむけての考え方」の改定を行いました。また、GAIN[※]をはじめとするNPO・NGOと対話を重ねています。NPO・NGOからは、当社グループに対して「栄養不良の二重負荷に対する取り組みを強化してほしい」といった期待が寄せられていることから、地域協働のエコシステム等を通じて栄養改善の具体的な活動に落とし込んでいます。

> P104

> 味の素グループポリシー

> P35

※ Global Alliance for Improved Nutrition. 2002年に国連主導で発足した栄養改善のNGO

ステークホルダーとの対話・連携

> P102

> P122

さらに、SUN^{*}ビジネスネットワークや「責任ある外国人労働者受入れプラットフォーム」、[知的財産に関する新型コロナウイルス感染症対策支援宣言]等、国際機関や産官学連携による社会課題解決の活動にも参画しています。

このほか、取締役代表執行役社長の西井孝明が2015年よりボードメンバーを務めるザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム（CGF）では、世界約400社の消費財メーカーとグローバル小売業とサステナビリティに関する対話を行っています。その結果として、2021年4月より、日本のヘルス&ウェルネス分野において、イオン株式会社や千葉市等と連携し、千葉市民向けの減塩普及啓発活動を開始しています。

財団を通じた取り組みとしては、「食・栄養」分野で活動するNPO・NGOを支援する「AINプログラム」を継続しています。

* Scaling Up Nutrition。政府、市民社会、国連、援助機関、ビジネス、アカデミアが参画し、途上国の栄養問題の解決に取り組む世界的な枠組み。

ステークホルダーとの対話・連携

社外ステークホルダーからの期待と提言

世界各地で異なる要請に応え続けるために、各国・地域の有識者から、味の素グループのサステナビリティ全般に対するアプローチや人権・環境等の個別の取り組みについて、ご意見をいただきました。

イノベーション、気づき、消費者行動を通じて社会全体の変化をもたらすという先見の明を持った味の素グループのコミットメントは、食の価値、アミノサイエンス、ESGにおけるリーダーシップを推進する2020-2025中期経営計画にも表れています。味の素グループの計画は、次の方法でさらに強化できる可能性があります。

(1) アウトカムを測定する明確で信頼性のある手法 - 味の素グループは、2030年までに10億人の健康寿命を延ばすことに貢献したいと考えています。これをどのように実現し、どう測定するのかを定義することは、味の素グループのビジョンと戦略の進展状況を示す上で非常に重要なことです。2030年までの達成に向けたマイルストーンを含む明確な手法が出てくることを期待します。

(2) ヘルスケア分野でのパートナーシップの拡大 - 栄養がヘルスケアと関連していることは疑いの余地がありません。味の素グループは、グローバルなヘルスケア、ライフスタイル、テクノロジーの有力企業と有意義なパートナーシップを結び、アミノサイエンスと健康、ウェルビーイングが関連する分野での画期的なイノベーションを推進して、持続可能な開発目標（SDGs）の目標3の「すべての人に健康と福祉を」をサポートすることができます。

(3) より大胆な重点ESGのターゲット - 気候変動（これは人々の健康にも密接な関係があります）、循環型社会、食品バリューチェーンの効率化、公平性/包括性は、日本および世界の有力企業として味の素グループのリーダーシップが求められる中核的課題です。10年で実質CO₂排出量ゼロ（ネットゼロエミッション）、完全循環型社会の構築（リサイクルの上を行く）、組織の全レベルでの完全な男女平等実現等の達成を目指す計画は、社会と地球のためになるだけでなく、味の素グループのESGへのコミットメントを最先端に押し上げ、味の素グループがより強靱で成功した企業になるために役立つでしょう。



Beyond Business Ltd.
創始者・CEO
エレイン・コーヘン氏
(Elaine Cohen)

2020年、味の素グループは会社の新たなビジョンを打ち出し、ASVのアプローチが力強く前進していることを示しました。ビジョンの焦点を見直し、世界の健康とウェルビーイング、気候変動、SDGsに関連する喫緊の課題に対する味の素グループのインパクトと貢献を、戦略の中心にしっかりと位置づけています。

これは、新型コロナウイルスのパンデミックが世界の人々の健康とウェルビーイングに大きな影響を及ぼし、従来のビジネスの脆弱性が浮き彫りになったこの時期に、称賛すべき内容です。イノベーションとテクノロジーを通じて健康、ウェルビーイング、栄養の世界的な課題に対応する企業としての役割を強化することは、非常事態に強い企業となるだけでなく、非常事態に強い世界を推進するための大きな一歩です。

その他の前向きな進展は、TCFD^{*1}ガイドラインの採用とTCFDシナリオの使用により、地球規模の気候変動による会社のリスクを特定し、さらにScience Based Targets (SBT) イニシアティブ^{*2}による脱炭素化の目標設定の認定を取得したことです。

不足栄養/過剰栄養、イノベーションによる地球規模の温室効果ガス排出量の削減等の課題に対応する戦略的な転換と、長期的な管理に向けて全体的に舵を切ったことは、味の素グループが将来の持続可能性の課題において積極的な役割を果たそうとしていることを示しています。

*1 Task Force on Climate-related Financial Disclosuresの略

*2 UNGC (国連グローバル・コンパクト)、CDP、WRI (世界資源研究所)、WWF (世界自然保護基金) が共同で設立したイニシアティブ。産業革命前からの気温上昇を1.5℃未満に抑えるための科学的根拠に基づいた目標の設定を企業に働きかけている。



FRSA FICRS
テラフィニティ社 パートナー
(コーポレートサステナビリティ)
ジョス・タントラム氏
(Joss Tantram)

ステークホルダーとの対話・連携

2020年は新型コロナウイルス感染拡大への取り組みに奔走した年でしたが、味の素グループでは、2020-2025中期経営計画（20-25中計）の発表やサステナビリティ推進体制の強化等、ガバナンスにおける主要な進展があり、これらはサステナビリティの観点で企業価値を向上し続けるのに寄与すると考えます。さらに、外国人労働者の人権の保護、アニマルウェルフェア、気候変動等の社会・環境分野においても建設的な進展が見られたことを嬉しく思います。

20-25中計では、10億人の健康寿命延伸と環境負荷50%削減というアウトカムの実現に向けて、重要なESGテーマに構造改革フェーズ（2020-2022年度）と再成長フェーズ（2023-2025年度）を通して焦点を当てています。また、収益性改善に向け様々な事業領域を再編する計画が示されています。健康課題の改善に関して、「おいしい減塩」と「たんぱく質摂取促進」という2つの戦略的テーマが設定されたことを嬉しく思います。今後の統合報告書とサステナビリティデータブックでこれらの領域における数値目標が示され、それに対する進捗が記されることを楽しみにしています。従業員エンゲージメントやダイバーシティ&インクルージョン、働き方、従業員の「ASVの自分ごと化」を含め、人財関連の投資もガバナンスに関する重要な進展です。

さらに、サステナビリティ諮問会議が設立され、重要なESGテーマに関するリスクと機会を長期視点（2050年まで）で議論し、取締役会に報告することになった点は、サステナビリティ推進の枠組みにおける非常に建設的な進展でしょう。味の素グループは2020年度、人類の健康的な生活への貢献を高めるプログラムを開始しました。「人権尊重に関するグループポリシー」に基づき、自社業務とサプライチェーン内での外国人労働者の人権保護策を策定し、2020年11月に設立された「責任ある外国人労働者受入れプラットフォーム」への参加や、日本で働く外国人労働者が職場や仕事の悩みを相談できる多言語対応ホットライン「ASSCワーカーズボイス(AWV)」の運用を開始しました。この重要なプログラムの成功と、AWVによるホットラインを今後サプライヤーや委託先に拡張することを楽しみにしています。2018年に制定した「動物との共生に関するグループポリシー」に基づき、2020年度、外部有識者と共に一連のラウンドテーブルを開催するとともに、社内ワーキングチームを発足し、動物とのより良い共生社会に対する考え方や関与の仕方についてステークホルダーと対話を重ねました。今年改定された「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」では、一連の議論やワーキンググループが学んだことが明確に示されています。このテーマに関してよりグローバルな見解を取り入れるため、日本以外の視点を持つ外部有識者との接点を増やすことをお勧めします。SBT認定の取得やRE100^{*}への参画表明、TCFD提言の賛同等、気候関連課題においても意欲的な進展が見られました。世界経済がパンデミックから回復するにつれ、温室効果ガス排出量ネットゼロ社会への移行が緊急課題として前面に出てくるでしょう。復興に伴い、サーキュラーエコノミーへの移行にも注目が集まるとは思いますが、味の素グループは既に対応しています。

^{*} 事業運営を100%再生可能エネルギーで調達することを目標に掲げる国際イニシアティブ。加盟した企業は、2050年までに事業活動で消費する電力を100%再生可能エネルギーにする目標を宣言し、公表することとされている。



FOR THE LONG-TERM, LLC プリンシパル
コロンビア大学(NY)
サステナビリティ・マネジメント
プログラム講師教員アドバイザー
セリーヌ・ソルフエン・ルーベン・サラマ氏
(Celine Solsken Ruben-Salama)

ステークホルダーとの対話・連携

味の素グループの素晴らしいところは、どこよりも積極的にイノベーションを受け入れ、SDGsの17の目標とステークホルダーの関心の変化を関連付けることができていることです。こうした優先順位付けは、今後有利に働くことになるでしょう。なぜなら、当初は2020年の事業継続に関わる程度の一時的な問題だと思われたものが、歴史的にも重要な戦略上の課題へと音もなく姿を変えていこうとしているからです。味の素グループのように確固たる基盤を持った企業でなければ、これからの10年は暗いものとなるでしょう。

味の素グループは全体的にビジネスの機能を非常によく維持しています。そのため、ためらうことなく喫緊の課題に全力で取り組み、新型コロナウイルスの時代を取り巻く予測不可能な状況の中で、変わり続ける製品需要と人財ニーズに対応するようプロセスを調整できるのです。今、最も優先すべきは、社内外のステークホルダーとのコミュニケーションであり、指標によって裏付けされた取り組みを示すことです。そして時を待たずに、適応力を企業文化に根付かせるという次の課題が生まれるでしょう。動きのない「ニューノーマル（新常態）」に近い未来の現実となることは恐らくありません。



チュラロンコン大学
サシン経営大学院サステナ
ビリティ&アントレプレナー
シップ・センター (タイ)
シニアアドバイザー
アレックス・マブロ氏
(Alex Mavro)

世界は急速に脱炭素へと舵を切り、同時に海洋プラスチック汚染や水や生態系をめぐる状況は悪化の一途をたどり、企業の存在意義を問い直す若者や投資家等が増えています。日本では人口減少や高齢化、地方の疲弊等に歯止めがかからず、「企業がコロナ禍にいかに対応するか」への社会からのまなざしも厳しくなっています。

味の素グループの強みは、こういった様々なリスクの台頭に対して、スピード感を持って経営レベルから対応する仕組みができていることです。そのため、海洋プラスチック汚染やアニマルウェルフェアといった新たな課題にも、他社に先んじて取り組みを始めることができました。

今後は着手した取り組みを、スピード感を持って改善しつつ着実に進めていくこと、「味の素グループならではの」取り組みをさらに創り出し、進めていくことが大事です。ASVの考えや取り組みも社内にも浸透してきているので、社外への発信・連携にも力を入れてください。業界のみならず産業界全体、日本社会、世界の牽引役となることを期待しています。



株式会社未来創造部
代表取締役
有限会社イーズ 代表取締役
大学院大学至善館 教授
幸世経済社会研究所 所長
枝廣 淳子氏

世界的なESG投資の高まりにもかかわらず、新型コロナウイルス、気候危機、貧富の格差や人権問題をはじめとして、ビジネスが直面する持続可能性への危機はかつてないほどに高まっています。味の素グループをはじめとする企業の取り組みも進みつつあるものの、この危機を乗り切るにはまだ不十分といえるでしょう。サステナビリティの取り組みに新たなビジョンと実行力が求められています。例えば、カーボンニュートラルに向けたCO₂排出削減等の中長期目標設定の上積みのみならず、一刻も早い削減の成果が必要です。また、1社が先進的な取り組みを実践したとしても、他の多くの企業が追随しなければ、この世界的な危機から脱却することは不可能です。特に食品産業のビジネスは持続可能性に極めて深く関わっています。味の素グループには、日本を代表する食品企業として、業界の模範となる取り組みを実践するのみならず、業界全体を変革する役割を期待しています。



ロイヤルレジスタージャパン株式会社
代表取締役
富田 秀実氏

ステークホルダーとの対話・連携

今や環境・社会問題は、直接的・間接的に企業経営に影響を及ぼすようになりました。ESGは、企業の社会的責任として経済活動と別に行うものではなく、経済活動そのものです。

味の素グループは1909年、創業の志として「日本人の栄養状態の改善」という社会問題に取り組み始めました。そして今、グローバルな「食と健康の課題解決」に向けて、これまでの食品メーカーからフードテック企業へと変貌しようとしています。「10億人の健康寿命延伸と環境負荷50%削減」という野心的で大胆な数値目標を掲げ、先んじてゲームチェンジを行っていかうとする経営。マテリアリティを毎年見直すことで、変化し続ける社会問題に動的に対応し続けようとする経営。いつの時代もその時の社会問題に事業機会として取り組む。これこそがサステナビリティであり、投資家が求めるESGです。

味の素グループに次に期待したいのは「社会価値と非財務資本の財務数値化」です。実現した社会価値は、将来の経済価値（キャッシュフロー）に反映されます。サステナビリティに財務数値という明快な判断基準を持ち込み、見えない課題と成果の可視化に取り組んでいただきたいと思います。



一般社団法人株主と会社と
社会の和
代表理事

山崎 直実氏

味の素グループは早くから世界進出を果たし、海外でもプレゼンスのある日本企業です。また、日本でサステナビリティがムーブメントになる以前から、栄養という観点を柱に据えて積極的に取り組んできた先進性もあります。しかし、海外の投資家にはその優位性がまだ気づかれていないのも事実です。

世界的に、食や農業・漁業について危機感が急速に高まっており、SDGsの中でも特に事業変革が求められる分野ともいわれています。食に関わるグローバル企業が率先して行動を起こし情報を発信する中、味の素グループの名前はそこに挙がってきません。その一因は、国際的な協議やルールメイキングの場に参加していないからではないでしょうか。それは、自分たちが不在の場所で将来の業界ルールが決まり、それを後追いつる立場に留まり、ビジネス機会を失うというリスクにもつながります。日本を代表する企業として、国連機関をはじめとするグローバルな組織・団体と連携し、行動を起こす必要があるでしょう。

そのとき重要になるのは、組織のグローバル化です。世界各地の味の素グループで活躍してきた従業員を、グループ経営の意思決定機関に登用できるようになるかどうか。そうした人づくりが、今後の成長を左右すると思います。



株式会社ニューラル
代表取締役

夫馬 賢治氏

マテリアリティ別活動報告

マテリアリティ項目ごとに、2020年度の活動を報告します。

食と健康の課題解決への貢献	アプローチ	20
	うま味による減塩の定量化	21
	アミノ酸の機能と技術の活用	22
	栄養課題解決への取り組み	25
	健康課題解決への取り組み	37
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	アプローチ	41
	価値観の多様化への対応	42
	適切なコミュニケーションと情報発信	46
製品の安全・安心の確保	アプローチ	47
	品質マネジメント	48
	MSGの安全性・有用性の普及	55
多様な人財の活躍	アプローチ	58
	人財と組織のマネジメント	59
	ダイバーシティ&インクルージョン	66
環境マネジメント		68
気候変動への適応とその緩和	アプローチ	74
	気候変動リスクへの対応	75
	バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減	80
資源循環型社会実現への貢献	アプローチ	85
	製品ライフサイクルでの廃棄物削減	86
フードロスの低減	アプローチ	93
	フードロス低減への貢献	94
持続可能な原材料調達	アプローチ	97
	重要原材料に対する取り組み	98
	サプライチェーンマネジメント	102
	アニマルウェルフェア	104
	持続可能な農業への貢献	106
水資源の保全	アプローチ	108
	生産工程での水資源の保全	109
ガバナンスの強化	アプローチ	111
	リスクマネジメント	112
	労働安全衛生	114
	コンプライアンス	118
	知的財産の適切な管理と使用	122
	サイバーセキュリティの確保と個人情報管理	124
	地域コミュニティとの関係	126
グローバルな競争激化への備え	アプローチ	128
	DXの推進	129
	オープン&リンクイノベーション	131

食と健康の課題解決への貢献

味の素グループは創業より、うま味を活かした栄養豊富でおいしい食を普及させ人々を健康にしたいという創業者の志を継ぎ、その思いを世界へと広げてきました。現代社会における食・栄養の課題やニーズは多様化・複雑化していますが、味の素グループは事業を通じて栄養へのインパクトを最大化することを目指しています。その実現のために、アミノ酸に関する知見を活用して栄養バランスの良いメニューを奨励し、世界中の人々の健康増進と食習慣の改善に寄与します。

具体例

- ・ 不足栄養・過剰栄養の改善（顧客の便益）
- ・ 再生医療
- ・ 乳幼児、若年女性、高齢者栄養
- ・ 予防医療
- ・ 健康なこころ

関連する機会とリスク（○機会/●リスク）

- 健康課題の深刻化・多様化による食事・運動等の生活習慣の見直し
- 再生医療技術、抗体医薬・核酸医薬の発展
- ブランドへの信頼獲得
- 健康・栄養分野における競争激化
- 健康・栄養関連の法制化・ルール強化（砂糖税・栄養表示）
- 予測予防への食と栄養の関与

味の素グループの主要な取り組み

- ・ おいしく摂取し、心身のすこやかさにつながる食品・アミノ酸製品およびメニューの提供
- ・ 栄養プロファイリングシステムの製品開発への利用
- ・ おいしい減塩（うま味）
- ・ 栄養改善に役立つ製品・サービスの個別提案（パーソナル栄養）
- ・ たんぱく質摂取の推進
- ・ 「アミノインデックス技術」による予防医療への貢献
- ・ おいしい減糖、減脂
- ・ 再生医療用培地の提供
- ・ 職場の栄養改善
- ・ バイオ医薬品の受託開発・製造

貢献するSDGsのゴール



栄養コミットメントの定量KPI

	FY20	FY25(目標)	FY30(目標)
栄養価値を高めた製品※の割合	31%	—	60%
栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供	年間2.8億人	—	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	(基準年)	—	2倍
従業員への栄養教育	460人	延べ10万人	—

※ 主要な栄養プロファイリングシステムで用いられる栄養素について、グローバルな基準を踏まえて設定した基準を満たす製品

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-DMA

> P27

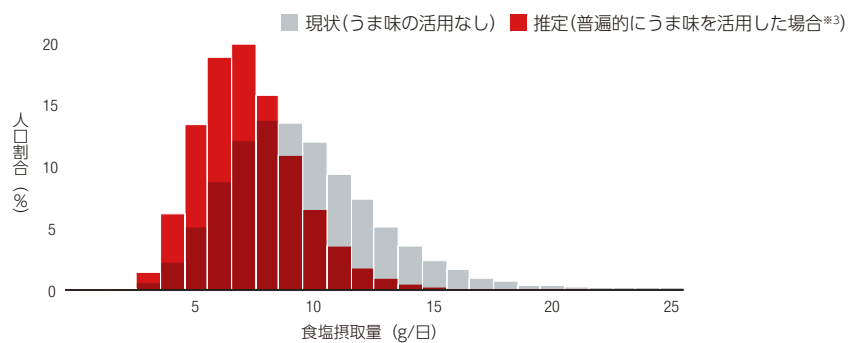
うま味による減塩の定量化

味の素グループは、2030年までに実現したいアウトカムの一つに10億人の健康寿命延伸を掲げています。その実現に向けて、健康課題の中でも「過剰な塩分摂取」にフォーカスを当て、うま味の呈味機能による「おいしい減塩」の実現を目指しています。しかし、うま味による定量的な減塩効果はこれまで明らかにされていませんでした。

味の素グループは、2020年8月よりアカデミアと連携し、世界保健機関（WHO）の取り組み^{※1}も考慮しながら、うま味による減塩効果の検証を進めています（U20 Healthy Umami Research Project）。その第一歩として、食品のおいしさを維持しながら、うま味で減塩できる減塩率を日本人が日常的に摂取する食品の品目ごとに設定し、人口平均摂取量から人口レベルでの減塩効果を分析しました。その結果、うま味を活用することで、日本人の現在の食生活の実態に照らして1日当たりの平均食塩摂取量を12-21%（1.3-2.2g）減らせることがわかりました。この研究結果は、2021年7月に査読前論文公開サイトでプレプリント版として報告されました。今後は、G20加盟国に分析対象を拡大していく予定です。このプロジェクトの結果を活用し、日本の国民栄養調査データ等を用いたアカデミアとの共同研究を進め、減塩による削減DALYs^{※2}の推定に取り組んでいます。これにより、うま味による減塩のインパクトを可視化し、健康寿命延伸に向けた科学的根拠として、公衆衛生・栄養に携わる人々に発信・訴求していく予定です。

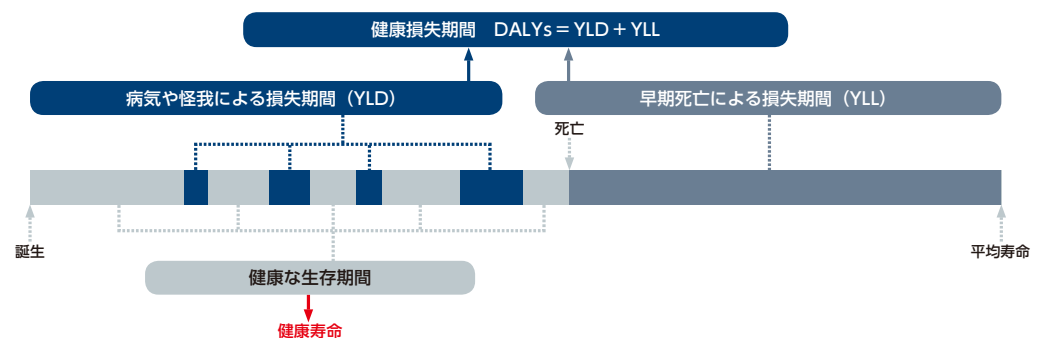
※1 WHOのNCD Global Monitoring Frameworkでは、2025年までに食塩の摂取30%減（2011年比）を掲げている。
 ※2 Disability-Adjusted Life Yearsの略。障害の程度や障害を有する期間を加味した生存年数のこと。「早死により失われた期間」と「疾病により障害を余儀なくされた期間」を足すことで算出される。1990年代初めにハーバード大学のマーレー教授らが開発した。DALYは疾病や障害に対する負担を総合的に示すものであり、平均寿命とは異なる保健アウトカム指標としてWHOや世界銀行が採用。公衆衛生と健康影響評価の分野で健康寿命と相補的な指標としてグローバルに用いられつつある。

うま味を活用した場合の食塩摂取量の推定結果



※3 塩分を含有した食品の100%をうま味を活用して減塩した食品に置き換えた場合を指す。

健康寿命とDALYsの関係



食と健康の課題解決への貢献

考え方

- > アミノ酸の機能と技術の活用事例
- > Enhancing Life with Amino Acids (英語のみ)

アミノ酸の機能と技術の活用

味の素グループの事業は、1909年にうま味調味料「味の素®」の発売とともに始まりました。化学者である池田菊苗博士は、まだ世の中に認知されていない味が日本の伝統的な昆布だしの中にあることに気付いて研究を進め、1908年に昆布だしの中からアミノ酸の一つであるグルタミン酸の抽出に成功しました。この味をうま味と命名し、グルタミン酸を日々手軽に、うま味やおいしさを付与できるうま味調味料として生産する方法を発明しました。そして、当社創業者の二代鈴木三郎助が、池田博士より事業化の依頼を受け、1909年に「味の素®」として世に送り出しました。

以来、味の素グループは、アミノ酸について研究を重ね、より良い社会の実現のためにアミノ酸をどのように活用できるかを見出す努力を続けてきました。

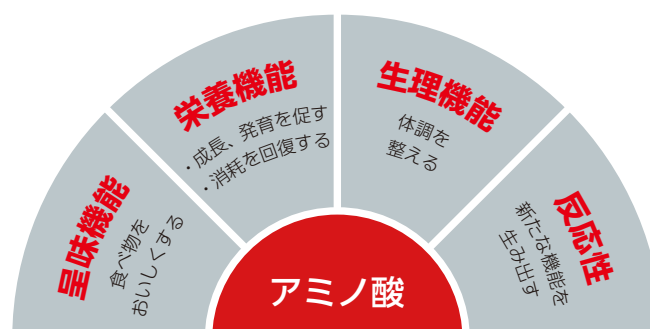
アミノ酸のはたらきを活用したアプローチ

ヒトの体の約20%はたんぱく質でできています。このたんぱく質を構成しているのが、20種類のアミノ酸です。アミノ酸は、いろいろな組み合わせで多数つながることで、約10万種類ものたんぱく質を形作ります。

アミノ酸は、体の中で作られるものもありますが、9つのアミノ酸は必須アミノ酸と呼ばれ食事から摂取することが不可欠です。アミノ酸は生命を維持する上で重要なはたらきを持っているため、日々の食事等から他の栄養素と共にバランス良く十分量を摂取する必要があります。

アミノ酸には、呈味機能、栄養機能、生理機能、反応性の4つの機能があります。味の素グループは、アミノ酸のそれらの機能と設計・探索・生産・評価といった技術を活用し、様々なイノベーションを生み出しています。さらに、アミノ酸の機能の組み合わせも活用して、食品や調味料の領域のみならず、ヘルスケアや電子材料の領域へと事業を展開しています。

アミノ酸の4つの機能



食と健康の課題解決への貢献

> 統合報告書2021
P31-32
> P91

実績

GRI203-2

■ アミノ酸のはたらきを活用したイノベーション

アミノ酸のはたらきは、健康、ウェルビーイング（実感としての豊かさ）、未来のためのサステナブルな食品といった様々な社会的課題のソリューションに活かすことができます。味の素グループは、アミノ酸のはたらきを活用して栄養課題を解決し、先進的な技術でイノベーションを起こすことに注力しており、生活者に関わりの深い「おいしい減塩」と「たんぱく質摂取促進」を最重点取組項目としています。また、アミノ酸のはたらきを活用して、安全で肌と環境にやさしい独自のアミノ酸系パーソナルケア素材を開発し、国内外の化粧品メーカーやトイレタリーメーカーへ販売しています。

■ 科学的根拠に基づく健康・栄養価値の提案

味の素グループは、世界トップレベルのアミノ酸に関する知見に基づき、快適な生活を支える製品の開発・販売や、顧客企業へのアミノ酸配合素材および製品設計ソリューションの提供を行っています。

自社品としては、2021年5月に、7種必須アミノ酸^{※1}のはたらきにより、記憶力の衰えを感じている健康な中高年の方の、加齢とともに低下する認知機能の一部である注意力^{※2}と認知的柔軟性を維持し、前向きな気持ち^{※3}をサポートする機能性表示食品「脳活セブンアミノ」を日本で発売しました。日本では超高齢化社会を迎え、認知機能低下が大きな社会問題となる中、科学的根拠に基づく認知機能サポートサプリメントのニーズが高まると期待されます。

顧客企業とは、食品に様々なアミノ酸の機能を付加することで生活者が手軽にアミノ酸を摂取でき、アミノ酸の健康・栄養価値を実感できるよう取り組んでいます。このBtoBtoCの一連の取り組みを「ダウンストリーム戦略（ブランド+インサイド戦略）」と称し、国内外で展開しています。この戦略に基づき、複数のアミノ酸を最適な組み合わせに調合したアミノ酸素材「アミノ酸プライムミックス」を顧客に提案し、食品・飲料等の顧客企業の製品に導入されています。

※1 ロイシン、フェニルアラニン、リジン（塩酸塩として）、イソロイシン、ヒスチジン（塩酸塩として）、バリン、トリプトファン

※2 複数の物事に注意を払える力、重要な物事に素早く注意を向ける力

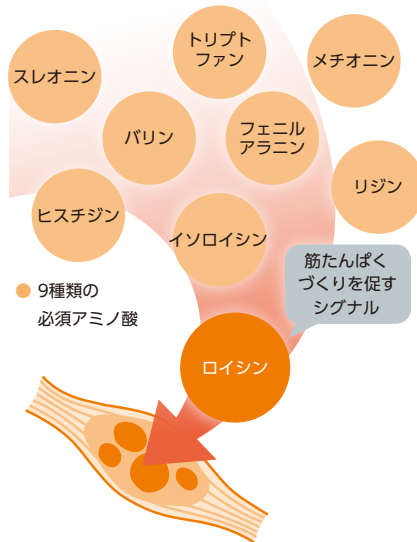
※3 明るく楽しい気分、意欲的、活動的な状態等

食と健康の課題解決への貢献

アミノ酸プライムミックス素材

ロイシン40%配合必須アミノ酸素材

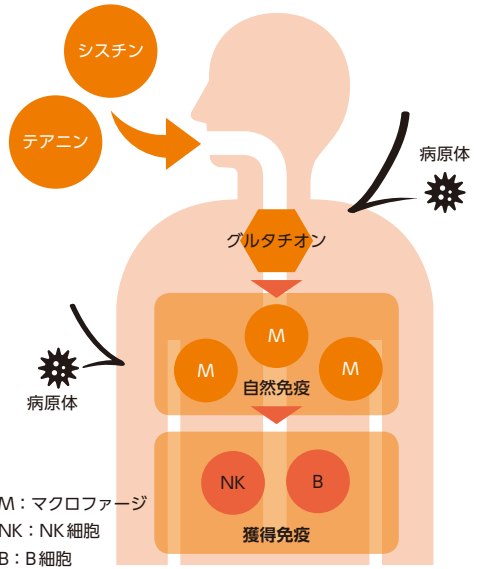
機能 筋量・筋力の維持・向上



9種類ある必須アミノ酸のうちロイシンには筋肉をつくり出すシグナルの働きがあります。このロイシンを40%配合することで効率的に必須アミノ酸が体内に取り込まれ、筋量・筋力の維持・向上につながります。

シスチン・テアニン^{※1}配合素材

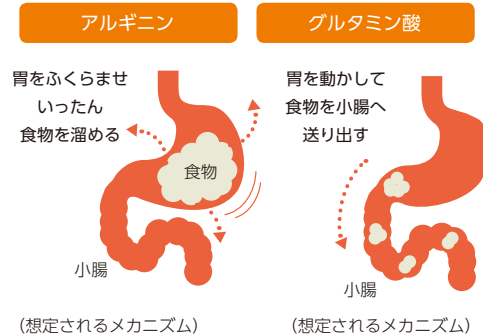
機能 免疫力向上



シスチン・テアニンにより抗酸化物質「グルタチオン^{※2}」がつけられます。このグルタチオンを介して自然免疫を活性化し、さらに獲得免疫も活性化することにより、病原体への攻撃力が高まります。

アルギニン・グルタミン酸塩配合素材

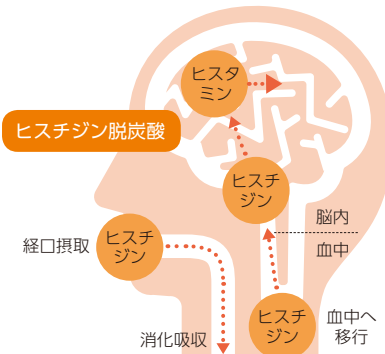
機能 胃の運動機能改善、食欲改善



アルギニン・グルタミン酸塩により、胃の運動機能が上がり、飲食による胃部不快感を軽減する働きがあります。

ヒスチジン・ビタミンB6ミックス配合素材

機能 疲労感軽減、作業効率改善



ヒスチジンは、脳内で睡眠不足やストレスにより減少するヒスタミンに合成され、疲労感を軽減したり、単純な記憶や判断を必要とする作業効率を改善したりします。ビタミンB6はヒスチジンの働きを助けます。

※1 お茶の葉に含まれるアミノ酸。グルタミン酸の誘導体で、摂取すると体内でグルタミン酸とエチルアミンに分解される。
 ※2 生体内で重要な抗酸化物質で、グルタミン酸・システイン・グリシンの3つのアミノ酸が結合した物質。シスチン単体でもグルタチオン量は上昇するが、グルタミン酸誘導体のテアニンが加わることで、その量が有意に上昇する。

食と健康の課題解決への貢献

栄養課題解決への取り組み

栄養へのアプローチ

考え方

- > Decade of Action on Nutrition (英語のみ)
- > 統合報告書2021 P35-36
- > 栄養・健康

生活習慣病、不足栄養、過剰栄養といった人々の年齢、食とライフスタイルに起因する健康課題が世界中で増大しています^{※1}。「不足栄養」と「過剰栄養」の問題が混在する「栄養不良の二重負担 (Double Burden of Malnutrition)」は、各国・地域だけでなく、一人ひとりにおいても起こり得るものです。たんぱく質・野菜の摂取不足や糖・脂肪・塩分の過剰摂取といった課題の解決には、日常的な食生活における栄養バランスの改善が重要です。

味の素グループは、20-25中計において、「食と健康の課題解決」への貢献に向けた中核となる活動として栄養課題に取り組むことで、おいしく栄養バランスの良い食事が続けられるよう支援し、世界中の人々のQOL^{※2}を改善するという方向性を明確にしました。毎日の食生活に密接に関わるグローバル食品企業として、おいしさ、食へのアクセス、地域の食生活の3点において妥協しない、「Nutrition Without Compromise (妥協なき栄養)」を基本姿勢とした取り組みを推進しています。当社グループが目指すアウトカム「2030年までに10億人の健康寿命延伸」の実現に向け、栄養改善での道筋とKPIを示すコミットメントを2021年に策定しました。今後、コミットメントの達成状況を確認しながら、さらに栄養改善に関する活動を推進していきます。

※1 国連「Decade of Action on Nutrition (栄養のための行動の10年)」

※2 Quality of Life : 生活の質

栄養コミットメント

私たちは、2030年までに、生活者との接点を現在の7億人から増やすとともに、「妥協なき栄養」のアプローチにより以下の取り組みを進め、おいしさに加え栄養の観点で顧客価値を高めた製品・情報を提供することで、10億人の健康寿命の延伸に貢献します。

- 生活者との豊富な接点を活かし、うま味によるおいしい減塩の実践を支援
 - 7億人の生活者との接点を活かして、うま味による減塩の認知を高め、より多くの人々がおいしさを損なうことなく減塩を実践できるように支援します。
- 健康に役立つ製品の提供により、生活者の健康増進に貢献
 - 味の素グループ栄養プロファイリングシステム (ANPS) を製品開発に活用します。そして、おいしさを大切にしつつ、栄養価値を高めた製品の割合を2030年度までに60%に増やします。
 - 栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品を、2030年度までに年間4億人に提供します。
 - アミノ酸の生理機能や栄養機能を活用し、2030年度までに、健康に貢献する製品の利用機会を2020年度と比べて2倍に増やします。
- 健康や栄養改善に役立つ情報の提供により、生活者の意識・行動変容を支援
 - 健康と栄養改善に役立つ情報や実践しやすく食習慣の改善につながるメニュー・レシピを提供し、おいしく栄養バランスの良い食事の実践と健康的な生活を支援します。
- 従業員の栄養リテラシー向上
 - 職場での健康的な食事の提供、栄養教育、健康診断、産育休制度を推進し、全従業員の健康維持・増進を図ります。
 - 2025年度までに、従業員向けの栄養教育を延べ10万人に対し実施します。

食と健康の課題解決への貢献

■「妥協なき栄養」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、より健康的な製品の開発・販売を積極的に行っていますが、生活者が楽しむ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、生活者がおいしくてより健康的な食事を作ることや、顧客企業の製品でもおいしく減塩できることに貢献しています。



「味の素®」 「AJI-NO-MOTO®」

●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～

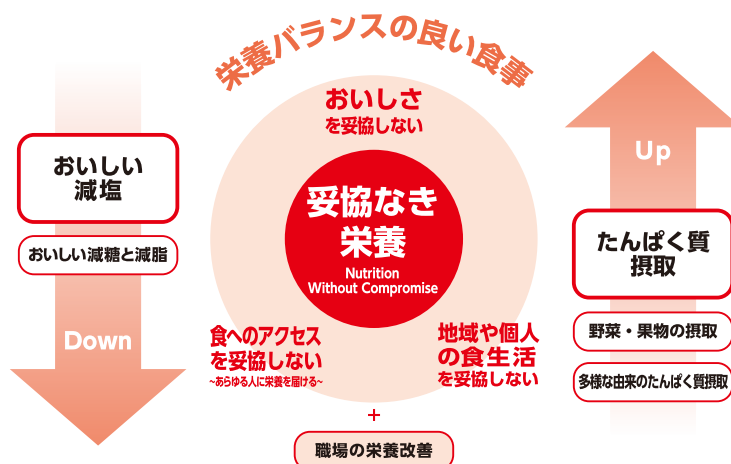
世界には、様々な方法で栄養へアクセス（栄養を摂ること）ができる人々がいる一方で、入手のしやすさ（availability）、購入のしやすさ（affordability）、利便性（convenience）の面で入手できる製品の選択肢が限られている人々もいます。味の素グループは、アミノ酸のはたらきを活用したイノベーション、製品と原料、そして流通、価格、利便性に対する取り組みによって、より多くの人々が栄養価の高い食事をこれまで以上に摂取できるように貢献します。

●地域や個人の食生活を妥協しない

味の素グループはグローバルに事業を展開していますが、各国・地域では、それぞれの文化、伝統、食の楽しみ方が既に確立されています。味の素グループは、各地の慣習、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。そして各コミュニティや経済の発展・変化に伴い、より個々人に適した対応（パーソナライゼーション）を重視していくことが必要になると考えています。

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があるからこそ、生活者は栄養バランスの良い食事を長年にわたって摂取することができるので、味の素グループは考えています。

味の素グループの栄養へのアプローチ



上記のアプローチを実現するための取り組みの詳細は、P27～35をご覧ください。

食と健康の課題解決への貢献

体制

> 栄養に関するグループポリシー
> P3

実績

GRI203-2

実績

GRI203-2

> P21

栄養に関するマネジメント体制

味の素グループは、「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、栄養に関する取り組みを強化しています。栄養に関するテーマの方針および戦略は、サステナビリティ担当役員のもと、サステナビリティ推進部が策定し、事業部門の活動のフォローや情報のとりまとめ、経営会議および取締役会への報告も行っていきます。

栄養プロファイリングシステムの製品開発への活用

味の素グループは、おいしさを大切にしつつ、栄養価値を高めた製品^{※1}の割合を2030年度までに60%に増やすことを目標としています。2020年度の実績は、31%でした。そのための取り組みの一つとして、製品の栄養価値を可視化し、継続的な改善につなげるための基盤となる栄養プロファイリングシステムを日系企業としては初めて導入しました（味の素グループ栄養プロファイリングシステム「ANPS」）。2021年3月現在、日本を含む7カ国、9法人の製品約500品種をANPSで評価しています。

ANPS-P (for Product) は、オーストラリア・ニュージーランドで用いられている栄養プロファイリングシステムの「Health Star Rating System」のスコア算出方法に準拠し、過剰摂取を避けるべき栄養成分（カロリー、糖類^{※2}、ナトリウム、飽和脂肪酸^{※3}）および不足しがちで摂取が推奨される栄養成分・食品群（たんぱく質、野菜・果物・ナッツ・豆類、食物繊維）の製品中含有量をもとに、製品の栄養価値を科学的に評価します。

また、栄養バランスの良い食事を総合的にサポートすることを目指し、当社グループの製品を用いたメニューに対する栄養プロファイリングシステムを開発中です。水以外の追加の材料が必要な製品（調味料、スープ、加工食品の一部等）にこのシステムを適用し、製品パッケージに表示するレシピ等を作成する際に活用する予定です。

※1 主要な栄養プロファイリングシステムで用いられる栄養素について、グローバルな基準を踏まえて設定した基準を満たす製品

※2 製品中に含まれる5つの糖（ショ糖、ブドウ糖、果糖、乳糖および麦芽糖）を合計したもの

※3 主に動物性の脂肪に含まれる脂肪酸

栄養へのアプローチ実現のための取り組み

おいしい減塩

塩分の過剰摂取がもたらすリスクが世界的に深刻化しており、WHOも減塩の取り組み^{※4}を掲げているにもかかわらず、いまだ改善されていません。味の素グループは、独自技術（例：うま味によるおいしさの提供、うま味調味料・MSG等の素材や配合技術を使った呈味の改良、酵素技術を活用した物性改良等）を通じて、減塩の促進に取り組んでいます。減塩製品の提供のほか、WEBサイトやSNSを通じた減塩コンテンツ・メニューの発信強化にも積極的に取り組んでいます。

また、アカデミアや行政との連携を通じて、「おいしい減塩」のノウハウを共有し、効果を明らかにする活動も行っています。その成果を広く公表し、地域エコシステムの構築を通じて「おいしい減塩」の社会実装を加速していきます。

※4 NCD Global Monitoring Framework では、2025年までに食塩の摂取30%減（2011年比）を掲げており、2021年5月には食品カテゴリーごとのナトリウム量のベンチマークも発表された。

食と健康の課題解決への貢献

主な製品

日本				アジア	
					
塩	風味調味料	スープ	冷凍食品	風味調味料	
北米		南米		EMEA※1	
					
冷凍食品		風味調味料		スープ	

※1 Europe, the Middle East and Africa

■ 「Smart Salt (スマ塩)」の取り組み

日本食は世界的に健康食として知られていますが、塩分が多いという課題があります。1日当たりの食塩摂取量が目標量を超過している日本人は80%以上にのぼると見られています（厚生労働省「国民健康・栄養調査」（令和元年）20歳以上食塩摂取量より推計）。厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」においては、成人1日当たりの食塩相当量の摂取目標量が男女ともに0.5gずつ引き下げられ、男性7.5g未満、女性6.5g未満とされました。

味の素（株）が実施した調査※2では、この目標量を守れていると回答した日本人は5.2%にとどまりました。多くの生活者が抱える減塩に関する悩み（おいしくない、難しい等）を解決すべく、当社は2020年7月に「Smart Salt (スマ塩)」プロジェクトを立ち上げ、うま味やだしを効かせた「おいしい減塩」の実践を推進しています。本プロジェクトでは、オウンドメディア上の動画や専用サイトでのレシピ等の情報提供を通じて、うま味調味料や風味調味料を活用したおいしい減塩を提案しているほか、他社と連携した新たな減塩の取り組みも計画しています。



海外でも同様の活動が進んでおり、2020～2021年度に5カ国で8ブランド、22の減塩製品を発売しているほか、減塩レシピ提供や料理教室の実施等、各グループ会社のオウンドメディアを通じて減塩を訴求しています。

※2 「Smart Salt (スマ塩)」みんなの減塩調査2020」

■ 地域ごとに異なる食と健康課題解決のためのエコシステム構築

味の素グループは、塩分の過剰摂取や野菜摂取の不足等、地域ごとに異なる食と健康の課題について、行政・流通・メディア・栄養士会等と共に解決に取り組んでいます。減塩に関しては、2014年より、当時「食塩摂取量全国ワースト1」だった岩手県で行政・流通と共に、地域の食材と当社の減塩調味料を使った減塩メニューの店頭での展開、栄養士向け「うま味で“おいしい減塩”セミナー」の開催等の活動を重ね、その結果、同県の食塩摂取量の減少に貢献しました※3。他県でも、それぞれの地方自治体が推進する、減塩を中心とした健康増進プロジェクトに積極的に参加し、地域連携を深めています。

※3 岩手県では、2012年の塩分摂取量が男性12.9g（全国1位）、女性11.1g（全国1位）が、2016年には男性10.7g（全国21位）、女性9.3g（全国18位）に減少しました。

- > 統合報告書2021 P56
- > Smart Salt Project
- > はじめよう 味の素（株）のおいしい減塩

食と健康の課題解決への貢献

岩手県の減塩エコシステム



たんぱく質摂取促進

食事から摂取するたんぱく質、特に良質なたんぱく質の摂取が不足していることは現代社会の課題です。特に高齢者に関しては、WHOによると全世界の高齢者の約20%がたんぱく質等の必須栄養素を十分に摂取できておらず、健康長寿の観点から大きな課題といえます。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や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（病院・介護施設向け提案等）に取り組んでいます。

主な製品

日本



肉用調味料



メニュー用調味料



スープ



冷凍食品



アミノ酸サプリメント

アジア



メニュー用調味料

北米



医療用食品



アミノ酸サプリメント



冷凍食品

南米



風味調味料



アミノ酸サプリメント

EMEA



医療用食品



冷凍食品

実績

GRI203-2

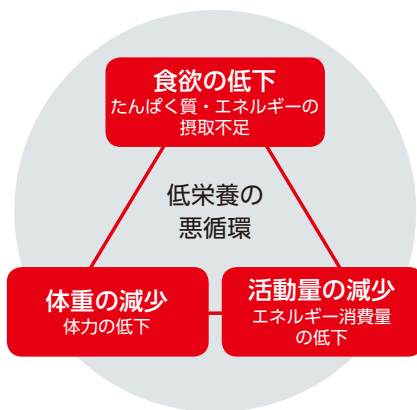
食と健康の課題解決への貢献

> しっかり食べて低
栄養予防 食べサ
ポ

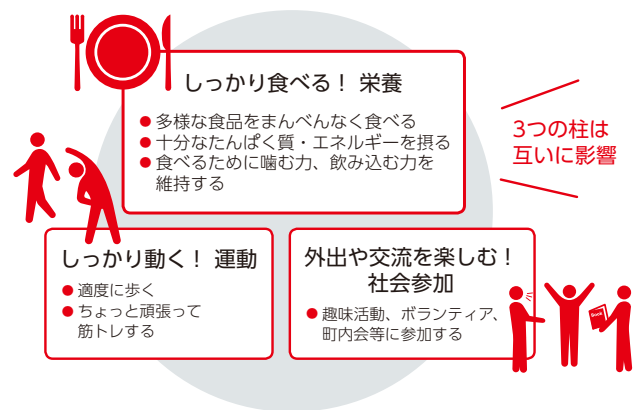
■ 高齢者の栄養課題への対応（日本・欧州）

高齢者はからだの機能の衰えや食欲の低下から、食事が十分に摂れなくなることがあります。食事が減ると体重の減少から筋力や体力の低下をもたらし、これによる活動量の減少、さらなる食欲の低下と、気付かないうちに低栄養の悪循環（負の連鎖）に陥ることが少なくありません。味の素（株）は、強みとするたんぱく質・アミノ酸栄養の知見を活かし、課題を抱える人に対して栄養に関する知識の普及・啓発を行い、予防につなげています。また、医療従事者、栄養士、管理栄養士、薬剤師に対し、指導ツールとしてすぐに使える情報の提供や啓発活動を実施し、専門家との連携を強化しています。さらに、業務用商品サイトで高齢者特有のからだの変化に配慮し、健康維持を目指したおいしく食べやすい食事を提案する「しっかり食べて低栄養予防食べサポ」を公開しています。食事を食べやすくするテクニックや、製品を活用したメニュー提案、食材ごとの調理法等を紹介し、高齢者の栄養摂取をサポートしています。

低栄養の悪循環



低栄養予防の3つの柱



2020年12月には、連結子会社である味の素キャンブルック社を通じて、アイルランドのサプリメント会社のニュアルトラ社を買収しました。ニュアルトラ社は、疾患による食事制限を受けていたり、加齢により栄養不足に陥っていたりする高齢者向けに、高エネルギー・高たんぱく医療食品の一種であるオーラルニュートリションサプリメント（ONS）を開発し、英国とアイルランドで販売しています。味の素グループが培ってきた「おいしさ設計技術[®]」やアミノ酸の生理機能に関する知見をニュアルトラ社のONS事業に適用することで、従来のONS製品で課題となっていた味・バラエティ・価格等に関する不満を解消し、ユーザーのQOL向上を目指します。

■ 伝統食テンペの簡便でおいしい、高たんぱくメニュー提案（インドネシア）

新型コロナウイルスの感染拡大を受け健康志向が高まる中、インドネシアの伝統的な食品である大豆発酵食品テンペは、特に世帯収入が減少した低所得者層にとって、重要なたんぱく源となっています。2021年1月、インドネシア味の素社は、メニュー用調味料「Sajiku[®]」の新品種を発売しました。調理の頻度が高いタフ&テンペゴレン（豆腐とテンペの揚げ物）を手頃な価格でおいしく、簡単に調理できるメニュー用調味料を通じて、同社が掲げるメッセージ「Keep in Touch with Delicious Nutritious Meal（おいしくて栄養価の高い食品を食べよう）」をインドネシアの家庭にお届けしています。

■ おいしい減糖と減脂

健康に関するグローバルの議論では、糖分や脂質の過剰摂取といった課題も注目されています。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。

実績

GRI203-2

食と健康の課題解決への貢献

主な製品

日本	アジア	南米
 粉末飲料  甘味料  調味料	 コーヒー飲料	 粉末飲料

■ 減糖の取り組み

味の素グループは、アミノ酸の生産技術を活かし、アスパルテーム（砂糖の約200倍の甘味度）、アドバンテーム（砂糖の20,000～40,000倍の甘味度）等のアミノ酸系甘味素材を有しています。高甘味度甘味料を使いこなすことで、甘味を損なうことなく、生活者の減糖ニーズに応える甘味アプリケーションを、食品、飲料等の幅広い分野のユーザーへ提供しています。また、当社グループでは、まろやかな甘さで糖類ゼロの「パルスweet®」や、自然な甘みで食品の味わいをひきたてるBtoB向けの「PAL SWEET DIET®」のほか、ブラジルで販売しているアスパルテームを使用した粉末ジュース「Refresco FIT」等、減糖に配慮した製品を提供しています。

2020年度には、タイで従来品に比べて50%糖分を削減した缶コーヒー「Birdy®」の新製品2種を発売しました。同製品は砂糖含量を減らしながら味覚品質を保つために社内外の適切な技術を選択・応用し、減糖とおいしさの両立を実現しました。無糖の製品も上市し、タイのコーヒー市場に低糖・無糖セグメントという新しい選択肢を創出、生活者に対して新しい提案を行っています。また、米国でBtoB向けステビア甘味料「AJISWEET™ RA」を発売しました。

■ 減脂の取り組み

味の素グループは、料理に「コク」（厚み、ボディ感）を与える物質を発見し、これを「コク味」物質と呼んでいます。「コク味」物質には油脂感を補う機能があることがわかりつつあります。この機能を活かし、特許製法でレギュラーマヨネーズと同様のコクを有しながらカロリーを65%カット（当社マヨネーズ比）した「ピュアセレクト® コクうま®」や、脂肪分を50%カットしたクリーミングパウダー「マリーム®」低脂肪タイプ等を開発・販売しています。

野菜や果物の摂取促進

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、ミネラル等の栄養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・果物を摂取するようなレシピを製品パッケージに表示しています。

主な製品

日本	アジア	北米	EMEA
 メニュー用調味料  洋風スープの素  スープ	 風味調味料 	 冷凍食品（野菜入りやきそば）	 冷凍食品（野菜入りギョーザ）

実績

GRI203-2

食と健康の課題解決への貢献

>「ラブベジ」野菜を
おいしく食べよう

実績

GRI203-2

> プレスリリース

■ 野菜摂取促進の「ラブベジ[®]」プロジェクト（日本）

日本では、「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。野菜摂取量が全国最下位だった愛知県の状況を改善すべく2015年に開始したもので、管理栄養学を学ぶ学生たちによるレシピコンテスト、カット野菜メーカーとの協働PR製品の発売、量販店と連携した売り場でのレシピ提案等を展開しています。2020年度には、産官民学と協働しながら、WEBサイトやSNSも活用し若い世代にも野菜を好きになっておいしく食べてもらう活動を37都府県に拡げました。この「ラブベジ[®]」の活動を含む「地域の食と健康の課題を解決する取り組み」が評価され、当社は消費者庁主催の「令和2年度消費者志向経営優良事列表彰」において、「地域と共に生きる」というテーマの消費者庁長官賞（特別枠）で表彰を受けました。今後も「ラブベジ[®]」の活動を発展させ、地域と共に栄養課題の解決に取り組めます。

■ 多様な由来のたんぱく質摂取促進

豊かな地球環境を次の世代に受け継ぐという観点から、味の素グループは持続可能かつ多様なたんぱく質摂取の促進に取り組んでいます。植物由来のたんぱく質は、動物由来のたんぱく質と比べ、アミノ酸バランスが悪く栄養価が低いのが一般的です。味の素グループは、不足するアミノ酸を強化することで栄養価を高め、たんぱく質摂取向上に貢献できると考えており、自社製品の開発のほか、BtoB顧客への植物由来の代替肉の味、香り、食感を良くするためのソリューション提供や、植物肉の開発を手掛けるスタートアップとの協業を実施しています。

味の素（株）は、イスラエルのヒノマン社（Hinoman Ltd.）が育成者権を保有する高たんぱく^{*1}な葉野菜の一種「Mankai」の日本における独占販売権を取得しています。「Mankai」は既存のたんぱく質素材に比べてアミノ酸バランスが良く、ビタミン、ミネラル、オメガ3脂肪酸等の不飽和脂肪酸や食物繊維等を含む優れた栄養価値を有する植物素材です。少量の水、光、栄養素で栽培できるため環境への負荷が少なく、短期間で効率的に生産することができます。この新規原料を活用したベジタブルドリンク「Mankai[®]」[マンカイ]^{*2}を2021年7月に発売しました。

※1 「Mankai」（乾燥粉末）の栄養成分のうち約45%がたんぱく質。

※2 Mankai[®]はHinoman Ltd.の登録商標です。

主な製品

日本	EMEA
 <p>豆入りスープ</p>	 <p>豆入りスープ</p>
 <p>「Mankai」使用粉末飲料</p>	

■ 豆や野菜の栄養摂取の提案（日本）

日本では特に50～60代の女性において、豆や野菜を積極的に取り入れてたんぱく質や食物繊維を摂取したいと考える人が増えています（味の素（株）調べ）。しかし、子どもの独立等に伴って家族で食卓を囲む機会が少なくなると、メニューの品数が減り、食事の栄養バランスが崩れがちになります。そこで当社は、副菜および汁物の役割を果たすメニューとして、「クノール[®]ポタージュで食べる豆と野菜」を2020年8月に発売しました。袋のまま電子レンジで温めるだけで手軽に一品追加でき、素材由来のたんぱく質や食物繊維等が摂取できる提案を通じて、健康で豊かな食生活の実現に貢献します。

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2
GRI403-5
GRI403-6

■ 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。2020年度より従業員の栄養リテラシー向上の取り組みを開始、栄養の基礎に関するコンテンツを作成し、順次勉強会を実施しています。2025年度までに従業員向けの栄養教育を延べ10万人に実施することを目標としています。

栄養リテラシー向上の取り組み

2020年度	<ul style="list-style-type: none"> ● 部署横断型のプロジェクトメンバーで、栄養リテラシー教育コンテンツを作成 ● 味の素（株）の国内営業部門に在籍する460名に対し栄養リテラシー勉強会を実施
2021年度	<ul style="list-style-type: none"> ● 味の素（株）全従業員へ「栄養の基礎」eラーニングを実施 ● 応用編や重点取組にフォーカスした教育コンテンツを作成 ● 国内外グループ会社への展開に向けて始動
2025年度まで	<ul style="list-style-type: none"> ● 教材をアーカイブ化

■ グループ各社の職場の栄養改善に向けた取り組み

味の素ヘルス・アンド・ニュートリション・ノースアメリカ社では、「栄養とフィットネス」「こころの健康」「ファイナンス」「コミュニティ」「ワークライフバランス」の5つを柱とした独自のウェルネスプログラムを展開しています。特に、セミナー、教材、職場での新鮮な果物等の健康的な食品の提供、より健康的なライフスタイルの促進等、従業員への栄養教育と機会提供に重点を置いています。

ブラジル味の素社でも、従業員の健康を支える多様なプログラムを提供しています。食堂でのバランスのとれたメニュー提供、職場でのストレッチやエクササイズ、栄養に関するセミナーや料理教室の開催等のほか、健康保険会社と連携した日常的に電話やアプリによる相談が可能な健康サポートプランの整備を実施しています。さらに、心身の健康や健康的な食生活の表彰制度を設け、モチベーションの向上に役立てています。

味の素（株）では、社員食堂で栄養バランスの良いメニューを提供しているほか、事業所に授乳室を設置しています。

■ 従業員の栄養教育に関するアライアンス

味の素（株）は、国際的な消費財の業界団体であるCGFと国際的な栄養改善のNGOであるGAINが発足したWorkforce Nutrition Alliance（WNA）に関し、両団体と意見交換を実施しています。WNAでは、2025年までに加盟組織やサプライチェーンを含む300万人以上の従業員が健康的で安全な食事・栄養へのアクセスと知識を得られることを目指しており、「職場での健康的な食事」「栄養教育」「栄養学的な健康診断」「母乳育児支援」の4領域にフォーカスを当てて活動しています。味の素（株）では、今後の従業員の栄養教育にこの4領域を反映していく考えです。

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2

■ 栄養バランスの良い食事

味の素グループは創業以来、アミノ酸のはたらきを活用して、風味豊かで栄養価が高い、栄養バランスのとれた食事の推進に努めることで、人々のウェルビーイング（実感としての豊かさ）への貢献に取り組んできました。

推進にあたっては、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前提としています。また、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。

■ 栄養不良の二重負荷改善への支援（フィリピン）

フィリピンでは、低体重、肥満といった不足栄養と過剰栄養の課題が同時に生じており、炭水化物に偏りがちな栄養バランスがその一因と考えられています。このような課題に対し、フィリピン政府はWHO等と共同で、健康的な食習慣を身に付けるための食事ガイド「Pinggang Pinoy®」を開発しました。フィリピン味の素社は2018年度より政府機関と連携し、「Pinggang Pinoy®」の普及と実践をサポートする「Mag-Pinggang Pinoy® Tayo!」（MPPT）プログラムを実施しています。これまでに本プログラムを通じて、自社の製品・サービスを活用した、安全で栄養バランスが良く、おいしく楽しい食のソリューションを数千世帯に提供してきました。

同社は2021年度よりフィリピン大学ロスバニョス校人間生態学部人間栄養食品研究所（UPLB-IHNF）およびリサールのカインタ地方自治体（LGU）と提携し、MPPTプログラムの子どもの栄養改善への影響に関する介入研究を行っています。同研究にてエビデンスを取得し、MPPTプログラムの他地域への展開を目指しています。



■ 母子栄養の改善への貢献（ベトナム）

ベトナムでは、一般的に妊娠中や授乳中の女性や幼い子どもが必要とする栄養についての知識が限られており、母子の栄養状態に課題があります。ベトナム味の素社は2020年12月にベトナム保健省と「Mother & Children Project」を開始しました。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以上のメニューを収録し、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、工場見学等の場を活用して提供したり、全国の医療機関や婦人連合会等を通じて提供したりしています。オンライントレーニング等も実施し、今後もベトナムの母子栄養の改善を支援していきます。

■ 学校給食を通じた幼少期・少年期の栄養課題への対応（ベトナム、インドネシア）

ベトナムでは、農村部を中心に低身長・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、こうした課題を解決するために、日本の学校給食システムを応用し、2012年に学校給食プロジェクトを開始しました。教育訓練省や保健省等の中央行政と共に、ベトナム全土に栄養バランスの良い学校給食が普及することを目指して活動を続けており、プロジェクトを通じて、メニューブック、食育教材の開発・提供や、献立用のソフトウェアの開発・導入を行っています。2021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、4,262の小学校に広がっています。

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2

インドネシアでは、低体重、発育障害、貧血の子どもの割合が高く、深刻な社会課題となっています。味の素グループは、2018年度よりボゴール農科大学の栄養学科と協働して、学校給食プロジェクトを実施しています。10カ月のプログラムで10代の生徒を対象に栄養バランスの良い給食の提供と栄養教育を実施し、行動変容や貧血状態の改善につなげています。2020年度は、実施校の拡大を目指し、本プログラムの自主導入を推進するガイダンスブックを作成しました。新たに連携を開始した宗教省との協働を通じて、2021年度以降も本プログラムを継続・拡大していきます。

■ 乳幼児期の栄養課題への対応（ガーナ）

味の素グループは、(公財)味の素ファンデーションへの寄付を通じて、同財団によるガーナ栄養改善プロジェクトへの支援を行い、ガーナ共和国における離乳期の子どもの栄養不良の課題解決に貢献しています。

■ その他の取り組み（微量栄養素）

味の素グループは、栄養改善にあたって、個別製品・メニューの栄養素の質と量を適正にすることに注目しています。そのためには、必要な栄養素の補給も重要と考えています。

日本では、2020年5月に栄養機能食品「マルチビタミン&ミネラル」を発売しました。この製品は、日々の健康維持に欠かせない12種類のビタミンと9種類のミネラルを配合しており、生活習慣や食生活の乱れにより不足しがちな栄養素の摂取をサポートします。同年7月には機能性表示食品「ブルーベリー&ルテイン」を発売しました。目の疲労感を緩和する成分ビルベリー由来アントシアニンと、目のコントラスト感度を改善する成分とルテインを配合しており、目の潤いと手元のピント調節機能をサポートします。

主な製品

<p>日本</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>クリーミングパウダー (ビタミン、カルシウム)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>サプリメント (ルテイン等)</p> </div> </div>	<p>アジア</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>サプリメント (ビタミン、ミネラル)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>パンケーキミックス (カルシウム、亜鉛)</p> </div> </div>
<p>北米</p> <div style="text-align: center;">  <p>医療用食品 (アミノ酸代謝異常患者向け等)</p> </div>	<p>南米</p> <div style="text-align: center;">  <p>粉末飲料 (鉄分、カルシウム、ビタミン)</p> </div>

栄養課題の解決に向けたイニシアティブ

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。

実績

GRI102-12
GRI203-2

> 統合報告書2021
P43

食と健康の課題解決への貢献

> 国連食料システムサミット (英語のみ)

> 東京栄養サミット

> Building better food systems for nutrition and health (英語のみ)

> Nature Outlook sustainable nutrition (英語のみ)

■ 国連食料システムサミット2021に向けて

2021年9月、国連食料システムサミット (FSS : Food Systems Summit) が開催されました。これは、SDGs達成のためには持続可能な食料システムへの転換が必要不可欠だという考えに基づき開催



される国連主催のサミットです。様々な業界の企業のトップが世界の食料の生産、入手、評価、消費の方法等、食料システムの課題やあるべき姿について国連に助言する準備会議、CEO Consultation (C-FSS) が2020年から計5回開催され、計40-50社が参加しました。味の素グループは日本企業として唯一、1回目から参加し、「妥協なき栄養」を基本姿勢とした栄養改善のアプローチを実現したいというメッセージ発信を行いました。また、2021年7月に行われたプレサミットでは、味の素(株)代表執行役社長の西井孝明が飢餓撲滅 (Zero Hunger) の実現に向けた決意を表明し、当社グループの栄養改善の取り組み事例を紹介しました。

■ 東京栄養サミット2021に向けて

2021年12月に、東京栄養サミットが開催される予定です。ロンドンオリンピック開催を機に2013年に初めて開催された栄養サミットは、リオデジャネイロ、東京と引き継がれてきました。栄養サミットでは、多様なステークホルダーが栄養改善の現状・課題を確認し、課題解決に向けた国際的な



取り組みを議論します。味の素グループは、日本企業では唯一、第1回サミットに参加しており、そこでの経験も踏まえ、今回のサミットに登録する栄養改善のコミットメントを策定しました。日本の企業やアカデミア等が連携する栄養改善事業推進プラットフォーム NJPPP^{*}にも参画しており、会員企業・団体と共に、栄養改善に向けた日本ならではの貢献のあり方をまとめ、東京栄養サミットで発表する予定です。また、同サミットでの日本政府によるコミットメントに対して、他の会員と協力して積極的に提言していきます。

栄養改善に向けたスポンサーシップ活動や学会活動支援も継続的に行っています。学術書籍出版で世界をリードする Springer Nature に協力し、東京栄養サミットに向けたアカデミックイベントの企画や科学的議論の支援を実施しています。そのほか、アメリカ栄養学会 (ASN)、嗅味覚化学受容学会 (AChemS)、日本栄養改善学会を支援し、若手研究者の育成に貢献するとともに、おいしさと栄養に関するアカデミアの活動を支援しています。

※ Nutrition Japan Public Private Platform

■ CGF-Japan Dayでの登壇

栄養に関する大規模な国際会議を控え、グローバルな視点を学ぶとともに、日本の視座と貢献について議論を深めることを目的として2021年5月、“The Consumer Goods Forum-Japan Day 2021” が開催されました。“栄養改善に向けた日本からの発信”セッションに味の素(株)代表執行役社長の西井孝明が登壇し、日本の「勝ち飯[®]」「アミノインデックス[®] & パーソナルケア」、ベトナムの「学校給食プロジェクト」、米国の「UMAMIプロジェクト」等の事例を交えながら当社グループの栄養戦略について説明しました。パネル討議では、当社グループらしい取り組みとして、全従業員の栄養リテラシー向上を推進していることも発信しました。

■ GAIN等主催栄養強化に関する第2回グローバルサミットでの登壇

2021年3月、微量栄養素強化食品を開発、生産、促進するための民間セクターと公的機関の協力の重要性和、国連食料システムサミットおよび東京栄養サミットに向けた新たな取り組みの機会を強調するサミットが開催されました。このサミットに味の素(株)執行役の森島千佳が登壇し、世界の栄養課題解決に向けて味の素グループがアミノ酸のはたらきで貢献できることや、公的機関と協力して栄養課題解決に取り組んだ当社グループの事例を紹介しました。

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2

健康課題解決への取り組み

再生医療※1の実現に向けて

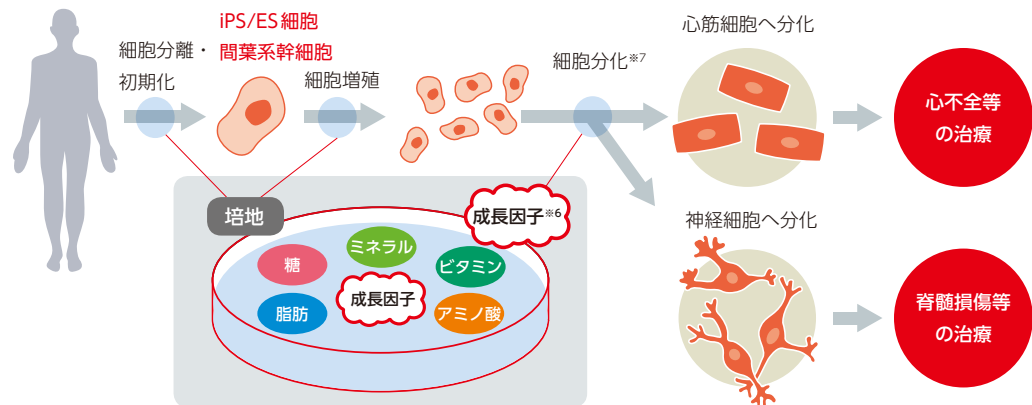
再生医療用培地※2の実用化

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「StemFit®」AK03の開発に成功、2016年に「StemFit®」AK03Nとして販売を開始しました。2019年には、間葉系幹細胞（MSC）※5用、肝細胞等の分化誘導用の培地も発売し、製品ラインアップを拡充しました。

2018年にコージンバイオ（株）との合併で設立した味の素コージンバイオ（株）では、2020年2月に再生医療における臨床用培地を生産する工場が完工、バリデーション（設備が設計通りに稼働するかどうかの確認）、品質監査も完了し、8月に味の素グループの再生医療用培地製品を皮切りに製造受託品の生産を開始しています。

再生医療用培地の需要は今後拡大すると見込まれています。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とする海外でも再生医療用培地の事業拡大を狙います。

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つくられた胚性幹細胞（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 間葉系に属する骨芽細胞、脂肪細胞、筋細胞、軟骨細胞等の細胞への分化能を持つ細胞で、骨、血管、心筋の再構築等の再生医療への応用が期待されている。
- ※6 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タンパク質の総称。
- ※7 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。

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2

「アミノインデックス技術」

「アミノインデックス[®] リスクスクリーニング (AIRS[®])」は、血液中のアミノ酸濃度バランスから、三大疾病（がん、脳卒中、心疾患）等のリスクを一度に評価する味の素グループ独自のサービスです。

2020年10月より、生活習慣病リスクスクリーニング (AILS[®]) に現在の認知機能低下の可能性を評価する項目を追加し、サービスを開始しました。日本では高齢化の進展とともに認知症の患者数も増加しており、認知症の前段階と考えられている軽度認知障害^{*}も含めた発症リスクは、大きな健康課題の一つとなっています。認知機能が低下している方では、健常な方に比べて血液中のアミノ酸濃度のうち、リジン、スレオニン、バリン、ロイシン、ヒスチジン、グルタミン、アスパラギンが有意に低位を示すことから、「AILS (認知機能低下)」ではこれらも含むアミノ酸の変動を評価し、現在の認知機能低下の可能性を明らかにします。

今後も「アミノインデックス技術」を活用し、様々な疾病の早期発見や予防につながるサービスを拡充するとともに、統合的な食と健康のソリューションサービスを提供することにより、生活者の快適な生活の実現に寄与します。

※ 正常と認知症の間ともいえる状態のことだが、日常生活への影響はほとんどなく、認知症とは診断できない。軽度認知障害の方のうち年間で10～15%が認知症に移行するとされている。

実績

GRI203-2

> 統合報告書2021
P51

生活改善ソリューションの拡充に向けたスマートフォンアプリ

2021年4月より、AIRS[®] 受診者をはじめ一般ユーザー向けに生活改善を支援する情報を提供するスマートフォン用アプリ「amino ステップTM」のサービスを開始しました。このアプリは、株式会社Mediplatと味の素（株）が共同開発したもので、AIRS[®] 受診後の支援を強化することで受診者の満足度を向上するとともに、未病段階からからだの状態を知り、行動を変え、生活改善のきっかけとなることを目指しています。AIRS[®] の検査結果の記録やそれに応じた生活改善アドバイスだけでなく、歩くことでたまるアプリ内のポイント「amino マイル」やヘルスケアに関するクイズ等、楽しみながら健康維持につなげる機能を備えています。また、医師に直接チャットで健康相談ができる機能も提供しています。

同じく2021年4月、45～64歳の一般生活者をコアターゲットに、生活習慣の改善を通じて認知機能維持をサポートするスマートフォンアプリ「100年健脳手帳[®]」を公開しました。本アプリの開発にあたっては、(国研) 国立長寿医療研究センターとの認知機能に関する共同開発の成果を活用しました。本アプリでは、スマートフォンで撮影した食事の画像から栄養素やその摂取量を記録し、スマートフォンとの自動連携で、運動、睡眠の時間も手軽に記録することができます。これらのデータから、認知機能の維持に関する研究に基づく「認知機能キープスコア」を100点満点でスコア化して表示するとともに、食事、運動、睡眠の改善につながるアドバイスを毎日行い、ユーザーの認知機能維持を長期にわたってサポートしていくことを目指します。

食と健康の課題解決への貢献

パーソナル栄養エコシステム



健康寿命をテーマとした産学連携

> 統合報告書2021
P62

2020年4月、弘前大学と味の素（株）は、弘前大学大学院医学研究科内に健康寿命延伸をテーマとする共同研究講座*「デジタルニュートリション学講座」を開設しました。この共同研究講座を通じて、高齢者の課題や生活習慣病の予防につながるソリューションを開発し、生活者の健康増進・栄養改善に貢献していきます。

* 企業等が資金を提供して大学に設置する研究組織。大学は研究者と施設・設備を提供するほか、出資企業等からの研究者を受け入れ、大学と出資企業等とが対等な立場で研究組織を運営して共同研究を行う。

食と健康の課題解決への貢献

GRI203-2

TOPIC

トップアスリートから一般生活者へと拡大する「勝ち飯[®]」の取り組み

味の素（株）は2003年より、国際競技力向上およびメダル獲得数増のため、アミノ酸のはたらきを活用して、日本代表選手およびその候補選手のコンディショニングサポート活動「ビクトリープロジェクト[®]」を推進してきました。その長期にわたるサポート活動の知見とスポーツ栄養学の裏付けを活かし、食とアミノ酸による栄養プログラム「勝ち飯[®]」を確立し、世界で活躍するトップアスリートに対してコンディショニングサポートを行っています。

そこで得た知見を凝縮し、日本で一般生活者向けの「勝ち飯[®]」普及も推進しています。アミノ酸のはたらきを活用した製品・サービスの提供をはじめ、健康・栄養情報の発信や無理なくおいしく作ることでできるテーマ別のメニュー提案を行い、生活者の健康なからだづくりやコンディショニングを支援しています。中でも、ご当地「勝ち飯[®]」の活動は、自治体と協働して地域の食材を使い、各地の食習慣に合わせた栄養バランスの良い献立提案を健康増進策として展開しています。

2021年度より一般生活者向けの「勝ち飯[®]」施策の新たな展開として、（株）アールビーズ[※]との連携を強化しています。同社および全国の自治体と連携し、ウォーキングイベントの開催や、地域メディアで「勝ち飯[®]」情報の発信を行うほか、量販店の店頭でのイベント・フェアや「勝ち飯[®]」セミナー等、計13の自治体との連携を目指しています。

また、「勝ち飯[®]」を活用した「食のパーソナライズ」ニーズへの対応も強化しています。2021年3月より、スポーツに励む中高生と、その食事を作る保護者に向けて、「勝ち飯[®] AI」のβ版テスト運用を開始しました。からだづくりの意識が高くても、各自に適した実践方法が見つからないという中高生とその保護者は大勢います。「勝ち飯[®] AI」は、「ビクトリープロジェクト[®]」管理栄養士が監修するスマートフォンアプリで、スポーツ栄養科学に則って各自に最適化した具体的な献立をアウトプットする点が特長です。中高生アスリートの年齢や身長、体組成（体重・体脂肪率）、種目や体重に関する目標（現状維持、減量、増量）から、各自に必要な栄養素を算出し、レシピサイト **AJINOMOTO Park** のデータベースよりその条件を満たす1日分の献立を提案します。さらに中高生による評価をもとに、各自に合わせたメニューや量を提案できるようAIが学習します。今後、テスト運用で集まったデータを活用してアプリを高度化し、より一人ひとりのライフスタイルに適した提案を行い、健康なからだづくりへの貢献を目指します。海外では、日本の「勝ち飯[®]」モデルを参考に、現在6カ国で「Kachimeshi」を展開し、各国のアスリートのコンディショニングサポートを行っています。このうち、タイ、インドネシア、フィリピン、シンガポールにおいてはアセアン「ビクトリープロジェクト」を展開し、アスリートや競技団体を栄養・食事の面でサポートしています。

「勝ち飯[®] AI」アプリ画面

※ 雑誌「ランナース」の出版社であり、マラソン・ウォーキング大会を運営するイベント会社。

生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

味の素グループは、栄養とおいしさの両立を追求しながら、からだだけでなくこころも満たす健康づくりを目指してきました。誰もが簡単に調理でき、忙しい中でも料理を楽しめる「スマートな調理」による生活時間の創出で、多様なライフスタイルを支えるとともに、製品を通じて共に食べる楽しさ、喜びを提供しています。また、健康価値を高めた製品やEコマース等の活用によって、栄養だけでなく安らぎも得られるパーソナルな食品や食体験を提供します。さらに、クリーンラベル（わかりやすい成分表示やシンプルな原材料を使用した製品）の動きやビーガン（植物性食品のみを食べるスタイル）等、生活者の価値観の多様化に応えるために、今後様々なソリューションの拡充を目指します。

具体例

- ・公正なマーケティングと広告
- ・製品の入手可能性／容易性
- ・価値観の多様化への対応（スマートな調理・食の楽しさ等）
- ・孤食化・個食化

関連する機会とリスク（○機会／●リスク）

- 共に食べる楽しさ・喜びの提供による企業レピュテーションの向上
- デジタル活用等による新しい価値の創造
- 生活者のライフスタイルの変化、価値観の多様化への対応遅れによる成長機会の損失

味の素グループの主要な取り組み

- ・食を通じた人と人のつながり・コミュニティの創出
- ・ビッグデータ・生活者データの活用によるマーケティングの高度化
- ・スモールマスへの対応強化
- ・製品・サービス・情報のお客様への適切な届け方の実践
- ・スマートな調理等、簡便ニーズに対応した製品・サービスの拡充

貢献するSDGsのゴール



生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

考え方

価値観の多様化への対応

食に求められる価値の多様化への対応

味の素グループは、各国・地域における食の伝統や価値観、多様な嗜好、食へのニーズを理解・尊重し、各地で最適な製品を開発・販売しています。また、各地で手に入れやすい食材や定番メニューを活用した栄養バランスの良いメニューの提案や、食事をする「場」をより良いものにする提案をしています。

近年、ライフスタイルの多様化が進み、食生活にも変化が起きています。一人で食事をする「孤食」や、同じ食卓に集まっても、家族がそれぞれ別々の料理を食べる「個食」も増えてきています。また、多くの人は多忙化により、料理を作る時間、食べる時間が短くなっています。

一方で、食事は栄養を摂るだけでなく、コミュニケーションの場としても重要です。楽しく上手に調理することで得られる充足感や、食事を通じて家族や他の人々とつながる喜び等、生活者が食に求める価値はより多様化しています。

味の素グループは、こうしたライフスタイルの変化とともに多様化するニーズに対応して、様々な価値を提供しています。例えば、調理時間を短縮したいというニーズに対応した電子レンジ調理可能な冷凍ギョーザ、鮮度へのこだわりに対応したマヨネーズ、自宅での調理機会増や働き方の変化に対応した製品等、様々なニーズに対応し、製品のラインアップを拡充しています。また、調理や食を楽しむきっかけづくりや様々なオケーションに対応するメニュー提案も行っています。



冷凍ギョーザ（日本、米国）
電子レンジで簡単に調理でき、香ばしい焼き目とジューシーで飽きのこない味わいを楽しむことができる。

「ピュアセレクト。マヨネーズ」
＜新鮮キープボトル＞（日本）
少人数世帯の増加や食生活の多様化に加え、おいしさをより長く楽しめるマヨネーズを求める生活者の声を受け、開封後も鮮度とおいしさを長持ちさせる二重構造ボトルをマヨネーズで初めて採用。



メニュー用調味料「Bistro Do。」（日本）
家庭では手に入りにくい厳選された素材を使用し、本格的な洋風料理を自宅で気軽に調理できる。自宅での調理機会が増加する生活者に対して、メニューの幅を広げるとともに、華やかなメニューによって“食卓がもっと楽しくなる！”という価値を提供。

「ワークデザインコーヒー」（日本）
新型コロナウイルス感染拡大の影響もあり働き方が多様化する中、「リラックス」「気分転換」等、働くシーンにおける精神的な面での課題に対応したコーヒー。パッケージ上の二次元バーコードを読み取ると、「コーヒーの種類」「働く場所」「仕事の種類」等、選んだ内容に合わせてBGMが自動生成されるサービスが付いている。



生活者と共に「おいしい」「楽しい」について語り合うコミュニティ「食の楽しい! 発見コミュニティ」（日本）
食を楽しむきっかけづくりを行うサイトで、登録者数は2万人超。生活者からの発話や双方向対話が活発に行われている。

生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

■ 新型コロナウイルス感染拡大によるライフスタイル変化への対応

■ 食品メーカー初、買い物代行と連携した献立ミールキットお届けサービスの展開（日本）

日本では、新型コロナウイルス感染拡大を受けて、ネットスーパー等通販の需要が拡大しています。また、家庭内調理の機会が増加したことから、献立作成から調理に至る負担を減らすことのできる、レシピと食材がセットになったミールキットを提供するサービスの利用経験率が伸長しています。レシピサイト **AJINOMOTO Park** のアクセス数も急増しており、生活者の食への関心が高まっていることが伺えます。こうした動きを受けて、味の素（株）は2020年12月より、CBcloud（株）が運営する買い物から配送までを担うサービス「PickGo」と連動した献立ミールキット配送サービス「フレミル」をスタートしました。本サービスは、**AJINOMOTO Park** に掲載の栄養バランスのとれたオリジナル3品献立（現在30種類）の食材が最短30分で届くものです。今後、個々人の嗜好や健康状態に合わせて献立をパーソナライズできる仕組みの導入等、サービスの拡充を検討していきます。

ミールキットの注文方法



■ 食を通じて“つながる”アプリの公開（日本）

新型コロナウイルス感染拡大に伴い、初めて料理にチャレンジする生活者や、家族と一緒に手作り料理を楽しむ生活者が増加しています。また、食には栄養・簡便さといった機能的価値に加えて、つながり・共感といった情緒的価値が求められ、外出自粛の影響により、特にオンラインでの“つながり”に対するニーズが増大しているとみられます。

生活者のこうした変化に対応し、味の素（株）は2020年6月に食を通じて人と人がつながるアプリ「アラターブル®」のβ版を公開しました。このアプリでは、自分が作った料理を投稿したり、他のユーザーの料理に「いいね！」をつけたりすることができます。また、料理のテーマを日替わりで紹介し、料理の困りごとや悩みごとを投稿して他のユーザーにアドバイスを求める機能も提供しています。AIによる生活者の関心やインサイトの解析に基づき一人ひとりのユーザーに合った提案を行い、料理をする場や時間を共有する新しい体験を提供することで、コミュニティ形成をさらに支援していきます。

生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

■ サプリメント製品のポスト投函スキームの確立（日本）

新型コロナウイルスの感染拡大は、ネット通販の急速な拡大につながり、宅配便取扱量が大幅に増加したことで配達員の不足や労働環境悪化が社会課題となりました。また、お客様のもとに指定した時間に荷物が届かないという課題も発生しました。一方で、宅配便受け取り時の接触が感染リスクにつながるという懸念もありました。

これらの課題を解決するため、味の素グループではサプリメント製品のパッケージや包装ラインを見直し、ほぼ全ての製品でポスト投函が可能な薄型パッケージへの変更を行いました。お客様からは「不在にしているでも受け取れる」等好意的な反応をいただいています。また、配送全体の宅配便比率は70%から30%まで減少する見込みであり、再配達も減らせることから、配送によるCO₂排出の削減にもつながっています。

製品の入手可能性・容易性の向上

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、越境を含め各通販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、ナイジェリアでは10g（20ナイラ：約5円）、フィリピンでは11g（3ペソ：約7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、2021年6月末時点の為替レートを適用。

ナイジェリアの製品 フィリピンの製品

考え方

GRI203-2

> 製品アクセシビリティに関するグループポリシー

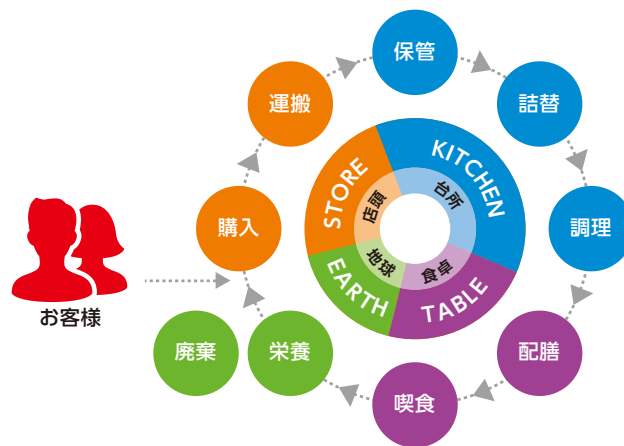
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

提供価値向上に向けたソリューション開発

製品を手にしたときから廃棄に至るまでの間、味の素グループには、店頭、キッチン、食卓等、様々な場でお客様との接点があり、これらの接点のつながりを「キッチンバリューチェーン[®]」と称しています。いずれの接点でも「おいしかった」「使いやすかった」「エコだった」と満足していただけるよう、感性工学、人間工学、心理学等の観点から、包装資材の使用性や環境適合性、調理のしやすさを中心に評価を行い、製品開発に活かしています。

また、お客様が「おいしい」と実感できる製品を実現するには、お客様にとっての「おいしさ」を知ることが重要と考えています。「おいしさ」の感じ方は、国や地域、年代や性別、食経験だけでなく、喫食する環境によっても異なることが知られています。味の素グループは、独自素材を基軸にして、香気、呈味、食感を統合的に活用した「おいしさ設計技術[®]」を磨き、サイエンスとデジタルによる顧客適合力を強化することで、おいしさに妥協することなく個別化、多様化するニーズへのソリューションを追求していきます。

キッチンバリューチェーン[®]



生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案

適切なコミュニケーションと情報発信

生活者との責任あるコミュニケーション

味の素グループは現在、130超の国・地域で製品を展開していますが、各地にはそれぞれの「おいしさ」があり、調理方法や食習慣にも特徴があります。また、適切とされるコミュニケーションの内容や手法にも違いがあり、製品・サービスの持つ価値を伝えるには各地の文化に適合したコミュニケーションが必要です。

このことから、味の素グループは「マーケティングコミュニケーションに関するグループポリシー」において、責任あるマーケティングコミュニケーションの実践を定めています。特に、子どもに対するマーケティングコミュニケーションには、一層の配慮が必要です。子どもの経験不足や想像力を悪用しないこと、子どもが誤解を招く表現をしないこと等を明示し、責任ある活動を行うことを約束しています。

2020年4月には、このポリシーを改定し、マーケティングコミュニケーションの国際標準とされる International Chamber of Commerce (ICC) 制定の “ICC Framework for Responsible Food and Beverage Marketing Communications” を踏まえたポリシーであることを明示しました。

国内においては、グループ各社のWEBサイトで「ソーシャルメディアガイドライン」を掲載し、ソーシャルメディア利用における順守事項を公開しています。また、家庭用の食品のパッケージにおいて、法律で義務付けられた表示に加え、「アレルギー物質の一覧」や「わかりにくい原材料」等、味の素グループ独自の表示をしています。

TOPIC

新常態下の生活者とのコミュニケーション

新型コロナウイルスの感染拡大を受けて、健康や食生活に関する情報のニーズが高まっています。味の素グループは、ニューノーマルの環境においても、生活に役立つ情報や食の提案を通じて、お客様の日常に寄り添うことを目指し、WEBサイトにおいて、アミノ酸のはたらきの解説や、免疫力維持のためのアドバイス等、毎日の健康に役立つ情報を提供するほか、感染防止に向けた味の素グループの取り組みについてもまとめています。

違反事例

2020年度を通じ、景品表示法違反として日本の消費者庁による一般公表を受けた事例はありませんでした。

考え方

GRI417-DMA

- > マーケティングコミュニケーションに関するグループポリシー
- > 製品表示に関するグループポリシー
- > 製品パッケージの表示

- > with コロナ期における味の素グループの取り組み
- > Making Nutrition a Priority During the Pandemic (英語のみ)

実績

GRI417-3

製品の安全・安心の確保

味の素グループは創業以来、常に「お客様第一」の姿勢で製品・サービスの安全・安心に対する努力を続けてきました。お客様が口にする食品を扱うメーカーだからこそ、品質保証や適切な情報開示は重要な課題です。加えて、お客様の要望に真摯に耳を傾け、お応えしていくことも大切にしており、この積み重ねにより、お客様に信頼と満足を感じていただける製品・サービスをお届けしていきます。経営のリーダーシップのもと、従業員一人ひとりが安全で高品質な製品・サービスの提供に最善を尽くし、世界中のお客様のより良い生活に貢献することを目指します。

具体例

- ・製品の品質と安全性
- ・適切な情報公開とラベリング
- ・食品への新技術応用
- ・宗教対応

関連する機会とリスク（○機会/●リスク）

- お客様の満足度向上によるブランドへの信頼獲得
- ステークホルダーへの適切な情報公開による信頼獲得
- うま味・MSGに対するネガティブな風評の拡大による事業への影響
- 製品の品質クレーム・トラブルによるお客様からの信頼低下

味の素グループの主要な取り組み

- ・製品パッケージやWEBサイトでの適切な情報共有
- ・「お客様の声」の製品・サービスの開発・改善への反映
- ・うま味・MSGの価値共有のためのコミュニケーションを強化
- ・味の素グループ品質保証システム「ASQUA（アスカ）」に基づく品質保証活動の徹底と人財育成

貢献するSDGsのゴール



製品の安全・安心の確保

品質マネジメント

考え方

GRI416-DMA
GRI417-DMA

- > 品質に関するグループポリシー
- > 食の安全・安心に関するグループポリシー

味の素グループは創業以来、「お客様第一」の姿勢で製品・サービスの安全・安心に対する努力を続けてきました。製品・サービスの安全・安心を実現するためには、徹底した品質保証体制の確立や適切な情報開示が不可欠です。加えて、お客様の要望に真摯に耳を傾け、お応えしていくことで、お客様に信頼と満足を感じていただける製品・サービスをお届けしていきます。

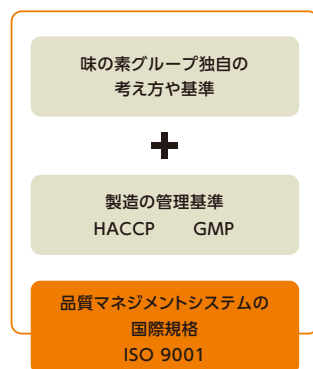
品質保証システム「ASQUA（アスカ）」

味の素グループは、独自の品質保証システム「ASQUA（アスカ：Ajinomoto System of Quality Assurance）」を運用しています。2021年3月現在、101社に対して「ASQUA（アスカ）」を適用しています。

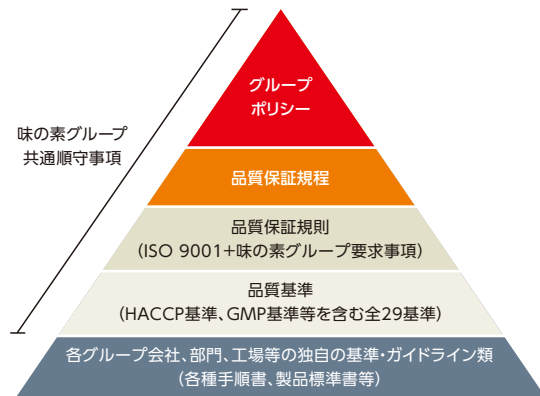
「ASQUA（アスカ）」は、品質マネジメントシステムの国際規格ISO 9001を骨格に、HACCP^{※1}やGMP^{※2}等の製造の管理基準と味の素グループ独自の考え方や基準を取り入れて構成されています。また、「ASQUA（アスカ）」は、グループポリシー^{※3}、「品質保証規程」「品質保証規則」「品質基準」およびそれぞれの組織で定めたルールに基づき運用されています。

開発・原材料調達から販売・お客様とのコミュニケーションに至るまでの品質基準は、社内外の動向に合わせて随時見直しています。2020年度は法規改正に伴い、「商品表示基準」および「食品包材の安全衛生基準」の2基準を改定しました。

「ASQUA（アスカ）」の構成



「ASQUA（アスカ）」の文書体系



※1 Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。安全で衛生的な食品を製造するための管理基準。

※2 Good Manufacturing Practiceの略。製品の製造管理に関する基準を示すもの。

※3 「品質に関するグループポリシー」「食の安全・安心に関するグループポリシー」

製品の安全・安心の確保

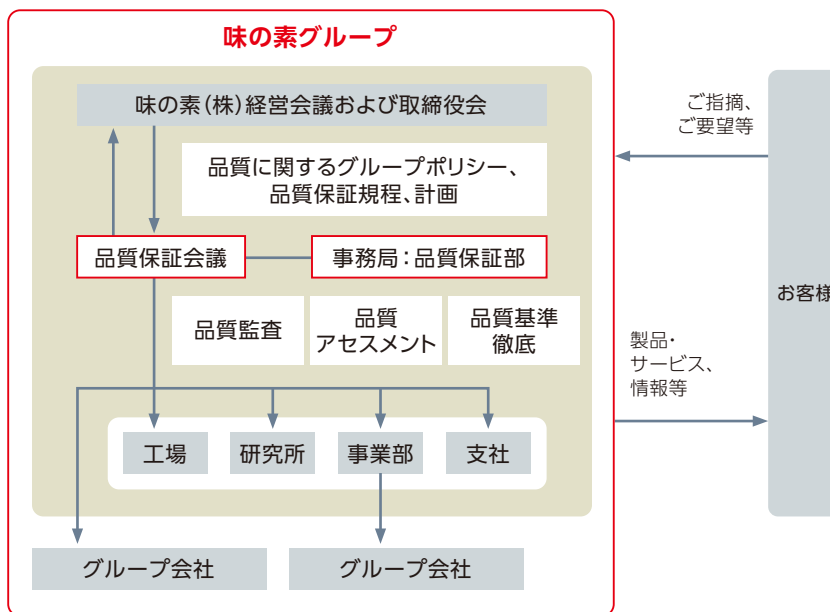
「ASQUA (アスカ)」の品質基準一覧

- | | | | |
|-------------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| 1. 文書管理 (1基準) | 7. 製造 (10基準) | 8. 保管・輸送 (2基準) | 11. 宗教対応 (2基準) |
| 2. 教育・訓練 (1基準) | ・食品GMP* | ・保管・輸送管理 | ・Halal* ² 管理 |
| 3. 規格設定、検査 (3基準) | ・食品添加物GMP* | ・倉庫管理 | ・Kosher* ³ 管理 |
| ・品質規格設定 | ・化粧品素材GMP* | 9. 品質情報 (2基準) | |
| ・包材規格設定 | ・原薬GMP* | ・品質情報管理 | |
| ・検査頻度設定 | ・医薬品製剤GMP* | ・トレーサビリティ | |
| 4. 品質アセスメント (1基準) | ・飼料用アミノ酸GMP* | 10. お客様の声対応 (4基準) | |
| 5. 品質監査 (1基準) | ・HACCP | ・商品・クレーム対応 | |
| 6. 購買 (2基準) | ・フードディフェンス* ¹ | ・品質緊急対応判断 | |
| ・原材料品質管理 | ・商品表示基準 | ・お客様の声対応 | |
| ・製造委託品品質管理 | ・食品包材の安全衛生 | ・お客様の声反映 | |
- * 商品分野に応じて適用

- ※1 フードディフェンス (食品防御)：原料調達から販売までの全ての段階において、食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み
- ※2 Halal (ハラール)：アラビア語で「許される」「合法である」という意味でイスラム法に照らして使用してよい、携わってよいものや行為を示す。食品の場合はイスラム教徒が食べてよいもの。
- ※3 Kosher (コーシャ)：ヘブライ語で「ふさわしい状態」「適正」を意味する。食品の場合、ユダヤ教で定めたユダヤ教徒が食べてよいもの。

品質保証の推進体制

味の素グループは、経営会議の下部機構として品質保証会議を設け、品質保証に関する方針および諸施策等を審議しています。品質保証会議ではお客様の要望をもとにグループ全体の品質保証に関する基本的な方針・計画を立案し、経営会議の承認のもと国内外グループ会社に展開しています。その遂行状況は半年ごとにレビューしています。品質保証会議での立案・審議事項は、経営会議および取締役会へ報告しています。



体制

GRI416-DMA
GRI417-DMA

製品の安全・安心の確保

第三者認証取得・維持の推進

味の素グループでは、ISO 9001の第三者認証の取得・維持を推進しています。2021年3月現在、全対象会社78社に対し、57社でISO 9001を取得しています。未取得の対象会社（多くはM&Aで新たにグループに加わった会社および新規設立会社）についても、認証取得に向けて体制を整備しています。また、お客様からの要請を受けた場合等は、国際食品安全イニシアティブ（GFSI）承認のFSSC 22000等の認証取得も行っています。

味の素グループ品質保証中期計画

2020-2022年度は、品質保証に関し以下のテーマに重点的に取り組みます。2020年度の個別の取り組み内容については、関連ページをご参照ください。

指針	重点目標
お客様との約束を守る	品質クレーム、トラブル低減と未然防止力の強化
お客様の期待に応える	お客様との双方向コミュニケーションによる魅力ある品質向上とお客様の信頼の確保
確かなマネジメントを目指す	「ASQUA（アスカ）」に基づく品質保証活動の徹底 品質保証レベル向上に向けた人財育成

品質保証レベル向上に向けた人財育成

味の素グループは、品質保証レベル向上を目指し、人財育成にも力を入れています。毎年、品質教育計画を見直し、各組織のニーズに合わせて計画的に実施しています。2020年度は新型コロナウイルス感染防止対応として、ほとんどの研修をオンラインまたはeラーニング形式で行いました。

2020年度の主な教育

■ 日本

- グループ従業員向け品質教育（オンライン、eラーニング）
- 海外拠点赴任予定の品質保証責任者向け教育
- グループ会社役員・従業員を対象とした「品質のマネジメント・技術に関する検討会」：約400名参加
- 新任単位組織長・国内法人長、新任品質保証責任者・管理者を対象とした「新任トップマネジメント層向け品質教育コース」（eラーニング）
- 食品事業ISO 9001転入者研修（eラーニング）

■ 海外

- グループ会社の課長・係長クラスの品質保証担当者を対象とした「QMS トレーニングコース」（eラーニング）
- アジア、ヨーロッパ、米国の規制担当者を対象としたリスクマネジメントに関するセミナー

実績

GRI416-DMA
GRI417-DMA

製品の安全・安心の確保

体制

GRI414-DMA
GRI416-DMA
GRI417-DMA
GRI417-1

- > 品質に関するグループポリシー
- > 食の安全・安心に関するグループポリシー

体制・実績

GRI308-1
GRI414-1
GRI416-DMA
GRI416-1

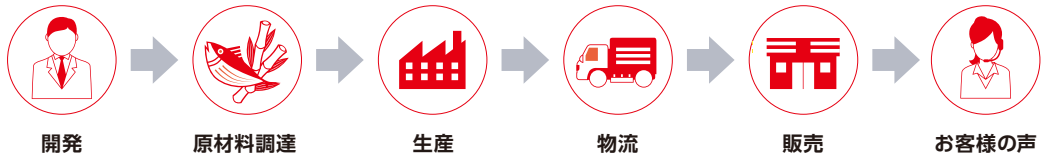
> P102

体制・実績

GRI414-2
GRI416-DMA
GRI416-1

サプライチェーンでの品質保証

味の素グループは、「品質に関するグループポリシー」「食の安全・安心に関するグループポリシー」に基づき、開発からお客様とのコミュニケーションに至るまでの全ての段階で「ASQUA（アスカ）」をグローバルに適用し、厳格な品質保証に取り組んでいます。



開発

お客様に安全で高品質な製品をお届けするために、「ASQUA（アスカ）」で定めた「品質アセスメント基準」に従い、製品開発の段階ごとに品質アセスメントを厳格に実施しています。この品質アセスメントを全てクリアした製品がお客様に届く仕組みになっています。

原材料調達

「ASQUA（アスカ）」で定めた「原材料の品質管理基準」に従い、サプライヤーを選定しています。購入した原材料は、ロットごとに検査し、厳格に管理しています。

品質リスクの低減や品質レベルの向上に向け、サプライヤーに対し定期的に評価や品質監査、説明会、アンケートを実施しています。サプライヤーとの連携を強化し、継続的な品質改善に努めています。2020年度は、監査を行った上で、新たに2社との取引を開始しました。

2020年度の主なサプライヤー監査実績

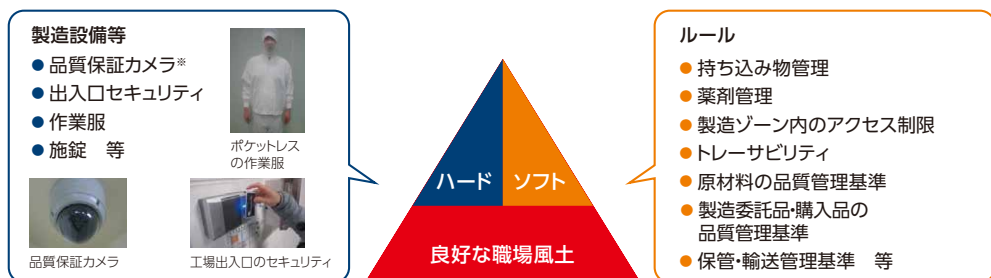
監査実施組織	監査品目	監査件数
味の素（株）	原料関係	148
	包装資材関係	44
味の素冷凍食品(株)	原料関係	158

生産

■ 食の安全体制強化

味の素グループは、従業員との信頼関係をベースとした風通しの良い職場風土の醸成が食の安全体制強化のための要と考えています。その上で、生産設備等のハード面と品質基準やガイドライン等のソフト面の見直しや強化により、サプライチェーン全体での意図的な異物混入のリスクの極小化および徹底した品質保証に取り組んでいます。

食の安全を保証するための概念図



※ 工場内でのトラブルや作業ミスがないことを確認するカメラ。品質保証カメラの設置により、お客様からの信頼を得る。

製品の安全・安心の確保

GRI416-2
GRI417-2

体制

GRI416-DMA

実績

GRI416-DMA
GRI417-DMA
GRI417-1

> 製品パッケージの表示

> 味の素グループの品質保証

■ 品質に関するデータ不正対策

データ不正対策のベースとして、従業員のコンプライアンスおよびお客様起点の品質保証意識の醸成に取り組んでいます。その上で、開発・生産に関わるデータ、食品の機能性データ等は、品質アセスメント会議や社内の専門家が集まる委員会での妥当性を客観的かつ公平に評価・判断しています。また、これらの仕組みの適切な運営について内部品質監査、外部認証審査を通じて常に確認しています。

医薬・原薬関連においては、製品の分析データ等が不正操作されない状態で保管されるシステムが世界標準として求められており、これに従った管理を強化しています。

■ 品質クレーム・トラブル低減への取り組み

2020年度は、異物混入や固結等による流通回収が4件発生しました。

味の素グループでは、品質クレーム、品質トラブル低減に向け、発生した品質クレーム、品質トラブル全てに対し、一つひとつ徹底的な原因究明を行い、再発防止に努めています。品質に関するトラブル等が発生した際には、その内容と再発防止策を国内外のグループ会社へタイムリーに発信し、再発防止に努めています。

味の素グループにおけるリコール・流通回収の推移

年度	2016	2017	2018	2019	2020
件数	6	4	4	3	4

物流

「ASQUA (アスカ)」で定めた「保管・輸送管理基準」や「倉庫管理基準」(日本国内のみ)等に従い、製造工場から出荷後、お客様にお届けするまでの製品の保管および輸送において、鮮度や温度、湿度等の品質管理を徹底しています。

販売

味の素グループは、お客様が安心して製品を購入し、お使いいただけるよう、パッケージやWEBサイト上で情報を提供しています。

■ 製品パッケージ

主な国内グループ会社の家庭用製品のパッケージには、スペースの制約があるものや一部の例外を除き、法律で義務付けられた表示に加えて、以下の品質に関する情報を表示しています。

- 開封後の保存方法
- 使用上の注意
- お客様からの問い合わせが多く、わかりにくい原材料についての説明
- アレルギー物質(義務表示および推奨表示)の一覧表等によるわかりやすい表示
- 包装資材の材質のわかりやすい表示
- お客様の問い合わせ窓口

■ WEBサイト

味の素グループグローバルWEBサイトでは、グループ全体の品質保証活動について英語をはじめ、スペイン語、ポルトガル語、アラビア語で紹介しています。グループ各社のWEBサイトやSNSにおいては、製品情報、レシピ情報、製品FAQ等、それぞれの国・地域のお客様に合わせた情報を提供しています。味の素(株)、味の素冷凍食品(株)、味の素AGF(株)、タイ味の素社では、各社のWEBサイト上で、品質保証体制や品質保証に関する取り組みについてもわかりやすく紹

製品の安全・安心の確保

体制

GRI416-DMA
GRI417-DMA
GRI417-1

> 味の素グループの
品質保証

実績

介しています。2019年に味の素（株）で導入したチャットボット^{*1}を2020年より味の素冷凍食品（株）と味の素AGF（株）でも導入しました。

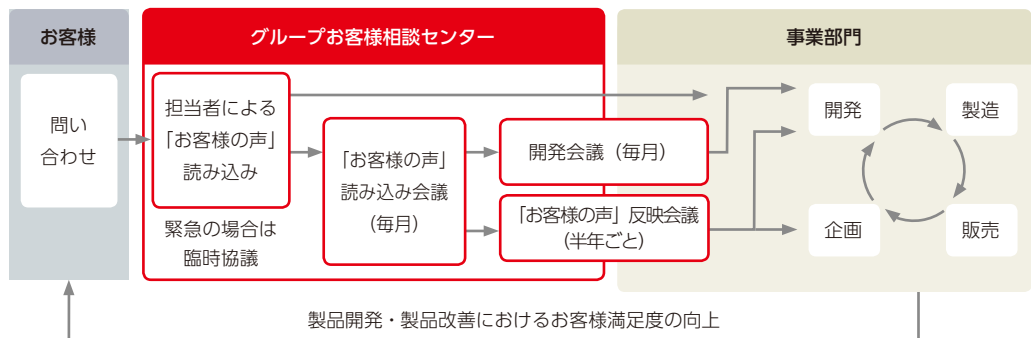
^{*1}「チャット（対話）」と「ボット（ロボットの略）」を組み合わせた言葉で、人工知能を活用した自動会話形式の無人コミュニケーションツールのこと。

お客様の声

■「お客様の声」の反映

味の素グループは、「ASQUA（アスカ）」で定めた基準に従い、お客様からお寄せいただく声を、魅力ある製品・サービスの開発・改善に反映しています。2020年度は、国内グループ会社、タイ、ブラジル、インドネシア、ベトナム、フィリピン、マレーシア、ペルーに続き、台湾、韓国でも基準に従った運用を開始しました。

「お客様の声」を製品づくりに反映する仕組み（グループお客様相談センター^{*2}の例）



^{*2} 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）の消費者相談窓口機能を担う。

TOPIC

2020年度「お客様の声」による改善の実施

味の素（株）のワンタッチ瓶タイプの顆粒調味料「中華あじ」は、調理中に振り入れやすい「振り出しキャップ」を採用しています。しかし、湯気の出ている調理器具の上で使うと顆粒が付着したり、中身が固まったりするといったお客様からの声がありました。そこで、キャップの素材や加工を変更し、付着防止と密閉性向上を実現したキャップに改善しました。お客様からは、「湯気の出ている鍋の上で使ってもくっつきにくくなった」と、ご満足いただけました。

同キャップは、「丸鶏がらスープ」<55g瓶>にも採用しています。

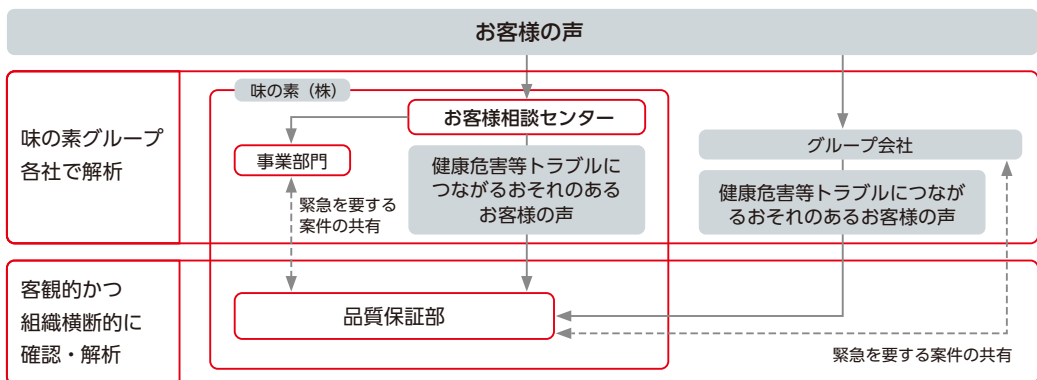


製品の安全・安心の確保

■ 「お客様の声」のモニタリング強化

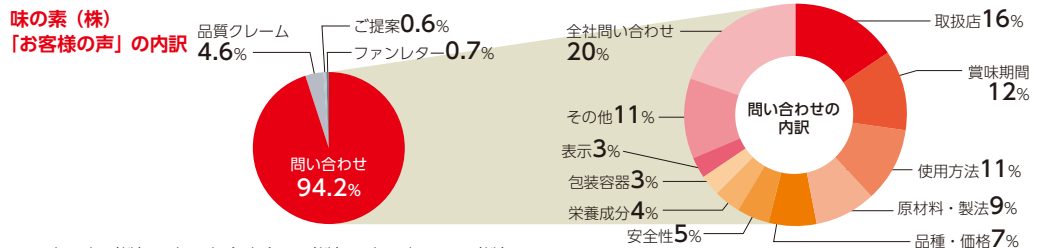
全ての「お客様の声」はグループ各社で解析していますが、そのうち、健康危害や法令違反等の重大なトラブルにつながるおそれのあるものについては、味の素（株）においても迅速かつ客観的・組織横断的に確認・解析しています。万が一、緊急を要する案件と判断された場合は、速やかに関係部署と共有する体制を整えています。2020年度は、国内グループ会社、タイ、ブラジル、インドネシア、ベトナム、フィリピン、ペルー、米国、マレーシア、台湾、韓国に続き、トルコ、ポーランド、フランスにおいても主なグループ会社で同体制での運用を開始しました。

健康危害等トラブルにつながるおそれのある「お客様の声」のモニタリング体制



「お客様の声」の内訳（2020年度）

- 味の素（株）「お客様の声」件数：23,539件（2019年度比91%）
- 味の素グループ国内食品3社^{*1}計の「お客様の声」件数：37,471件（2019年度比88%）



※1 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）

■ お客様の満足度向上の取り組み

味の素グループ国内食品3社では、品質クレームの対応についてお客様の満足度を確認するアンケートを継続実施し、改善に努めています。具体的なお意見は、調査部門、事業部門、お客様相談部門で共有し、改善に取り組んでいます。味の素（株）では、2020年度の声として「ご提起時の対応に満足」96%、「調査結果報告に満足」79%、「今後も製品を使用する」88%と、お客様から回答をいただきました。

2020年度は、外出制限に伴い家庭用製品の需要が増大しました。お客様相談センターでは、日本で2020年4月に緊急事態宣言が発出された直後は、在宅勤務によるお問い合わせメールへの対応のみ行いましたが、お客様の疑問や不安を払拭し、安心して製品をご利用いただくために、電話対応体制を整備し、翌月中旬より他社に先駆けて^{*2}在宅勤務による電話受付を開始し、従業員の安全を確保しつつサービスの維持向上に努めました。

※2 公益社団法人消費者関連専門家会議（ACAP）の調査では、2020年4～5月の緊急事態宣言発出中において、お客様対応部門にて新たに在宅勤務を導入した企業は50%強だったのに対し、食品業界では75%以上の企業がオフィスでの勤務を継続。

実績

製品の安全・安心の確保

MSGの安全性・有用性の普及

考え方

GRI417-DMA

> P21

> Know MSG
(英語のみ)

実績

GRI417-DMA

> Food &
Wellness Future
Forum 2020
(英語のみ)

MSGに関する正しい理解を促進するための活動

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たリーディングカンパニーです。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は長年にわたって生活者から「ケミカルで健康を害するものではないか」という漠然とした不安を抱かれてきました。「無添加」「化学調味料不使用」「NO MSG」等の表示が不安を増幅させ、いまだに生活者の間に誤解が残っています。

味の素グループは、世界中の生活者がネットでつながり、食の安全・安心や健康への関心が高まっている今を好機と捉え、様々なメディアを通じて生産方法や科学的根拠に基づく情報を生活者と積極的に共有しています。安全性への不安を解消するだけでなく、減塩効果、高齢者の栄養改善効果等、MSGの有用性を世界に広める取り組みを推進しています。

各地で展開するコミュニケーション活動

味の素グループは、2018年9月に米国で開催したWorld Umami Forum (WUF) を皮切りに、MSGの正しい情報の浸透に向け積極的にコミュニケーション活動を展開しています。

日本における生活者向けのフォーラム開催

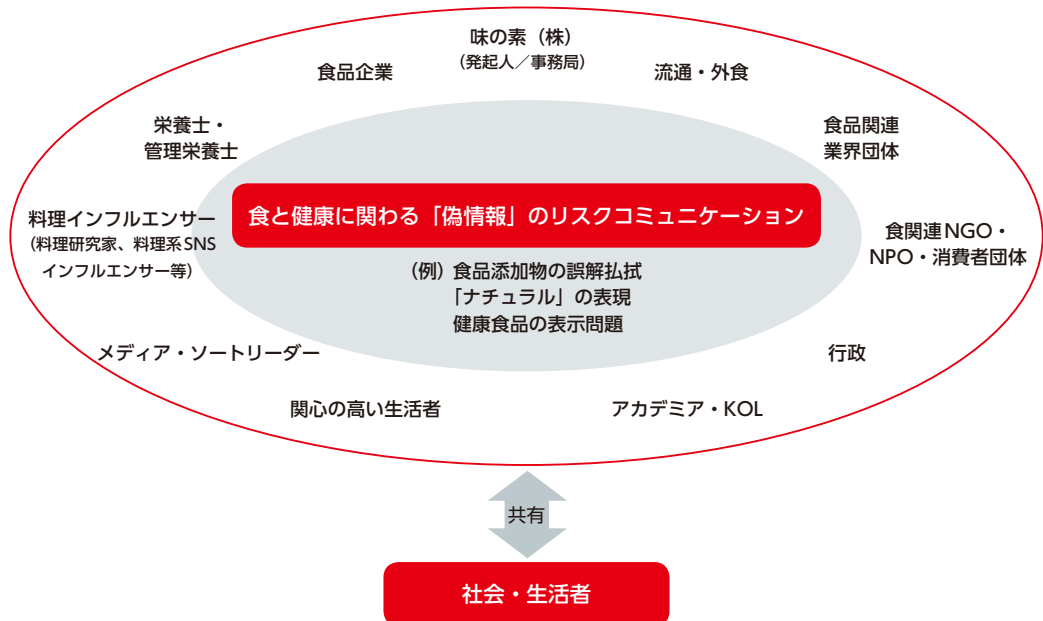
味の素（株）は、2019年4月、7月、11月の3回にわたり、食品表示の問題、MSGの安全性と風評、現代に必要なリスクコミュニケーションに関するメディア懇談会を開催しました。第3回懇談会で、組織、市場、業界、個人の立場の枠を超えた新しいリスクコミュニケーションの「場」を立ち上げ、生活者と共に「食と健康」に関する正しい情報を分かち合い、真に健康で豊かな社会創造に貢献することを宣言しました。

そして2020年8月、食に対する風評や不十分な情報により起こる社会課題に関し、生活者の疑問に答え理解を得るための取り組みとして、「食と健康の未来フォーラム2020」をオンラインで開催しました。このフォーラムでは、『食品添加物のこと、考えてみませんか？～私たちはどうして「無添加」が気になるのだろう～』と題し、長年誤解や不安感が解けない食品添加物について取り上げました。有識者や業界の代表者等が登壇し、パネルディスカッションを通して「無添加という言葉が好まれ、食品添加物が嫌われる原因」や「食品添加物の存在意義や安全性に関する情報の共有化」について議論を深めました。当日は同時視聴者数1,300名（延べ視聴者数：2,600名）を超える生活者の参加があり、寄せられた質問にフォーラム内でパネリストが答えただけ、後日WEBサイト上でも回答を公開しました。

今後も、生活者にも参加いただくフォーラムを主催し、食と健康の偽情報のリスク払拭に向け、議論を積み重ねていきます。

製品の安全・安心の確保

味の素グループが提案するリスクコミュニケーション・フレームワーク



日本における栄養士・管理栄養士向けの情報発信

味の素（株）は、栄養士・管理栄養士や料理インフルエンサー向けに、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をお伝えするWEBサイトの開設等、うま味調味料に対する理解促進の活動を継続的に行っています。

シンガポールにおける学生向けの講義実施

2021年2月、シンガポール味の素社と味の素（株）は、シンガポール国立大学の学生114名を対象に「和食とうま味」に関する講義をオンラインで実施しました。

講義では、和食の説明に加えて、うま味やMSGを使って塩分摂取量を減らす方法等も解説しました。学生からは多くの質問が寄せられ、活発なディスカッションが行われました。講義後の感想として「MSGについて長年の誤解を正してくれた」「実際にMSGが含まれているものを初めて知ることができ、おもしろかった」等、高い満足度を示す声が数多く寄せられました。

タイにおけるオリジナル動画の制作・配信

タイ味の素社では、MSGに対する誤解を解くことを目的に、2021年2月よりオリジナルの動画シリーズ「The Art & Science of Umami」を自社サイト内で4作公開しています。

動画にはタイを代表する健康・栄養の専門家や医師が登場し、MSGについて科学的に解説するとともに、グルタミン酸を多く含む食品・食材の健康効果やうま味を高める調理法等が紹介されています。

他にもタイ味の素社では、WEBサイトやSNSを通じて、うま味やMSGに関する積極的な情報発信を行っています。

> YouTubeチャンネル「Let's Umami」(タイ語のみ)

> The Art and Science of Umami (タイ語のみ)

製品の安全・安心の確保

> Know MSG
(英語のみ)

米国における多角的なうま味・MSGの普及活動

味の素グループは、米国の栄養に関連する専門家や団体へ積極的な情報発信を行い、生活者へ信頼性のある情報を届けるよう、継続して取り組んでいます。

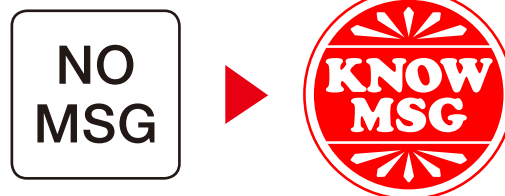
管理栄養士向けには、大学とプラントベースの減塩メニュー開発と官能評価を行い、オピニオンリーダーやインフルエンサーによる情報発信やウェビナー等を通じて、MSGの安全性情報や減塩への有用性に関する発信を行いました。2020年12月には「米国人のための食事指針」(Dietary Guidelines for Americans)の改訂があり、摂取塩分量の課題が注目されたことにより、MSGの減塩効果に対する管理栄養士の関心や理解が促進されています。

生活者向けには、SNS等のメディアでMSGに関する情報発信や“Know MSG”キャンペーン[※]等、MSGの正しい情報に触れる機会を増やしたことで、食に関心の高いミレニアル世代を中心に理解が進み、態度変容への動きが促進されつつあります。

こうした動きを受けて、大手外食チェーンや加工食品メーカーがMSGを採用し、そのことがメディアで情報発信される動きも起きています。一方で、MSGの安全性への懸念、「無添加」(MSG回避)に関する記事も引き続き発信されています。味の素グループは、それらの記事の執筆者へMSGの安全性情報を提供する働きかけを地道に行い、その結果、誤った情報が削除される等、情報発信者との新たな関係構築にもつながっています。

今後もMSGの安全性や減塩効果等を訴求し、安心しておいしく栄養バランスがとれる食事をサポートする取り組みを継続していきます。

[※] 2020年12月に開始した消費者キャンペーン。米国のアジア系調味料会社とタイアップし、MSGの安全性と有用性(減塩効果を含む)について「知ろう」と呼びかける動画をSNSや専用サイトで流したり、“Know MSG”ロゴ付きのうま味の効いた調味料をその調味料会社にて発売したりしています。



米国における関連調査の結果

調査対象	調査項目	2017年度	2019年度	2020年度
管理栄養士	MSGは食べても安全であると考える率	52%	66%	73%
	たずねられた場合にMSGは食べても安全であると答えると思う率	32%	47%	52%
	MSGはうま味をもたらすと理解している率	50%	67%	70%
食関心の高い生活者	うま味の認知率	67%	89%	86%
	MSGは食べても安全であると考える率	65%	70%	77%
	MSG入り食品を避ける率	39%	31%	27%

(味の素(株)調べ)

多様な人財の活躍

味の素グループでは、従業員のエンゲージメントを、時価総額、コーポレートブランド価値（顧客価値）とともに企業価値を高める重要な要素と位置づけています。

「ASVの自分ごと化」を加速し、単に働きがいを感じているだけでなく、ビジョンの実現に主体的に関わる人財の育成への投資を強化します。それにより、提案力・実行力・イノベーション創出力を高め、生産性の高い課題解決型組織への変革を進めます。イノベーションの加速に向けては、ダイバーシティ&インクルージョンを進化させます。また、デジタルを活用して環境変化への対応力の向上をアップさせる「働き方」を実現していきます。

具体例

- ・働きがいの向上
- ・多様性と労働環境の平等性
- ・従業員の健康・安全・便益
- ・労使関係の適正化
- ・従業員に対する正当な対応
- ・給与と福利厚生
- ・人財の獲得、育成と退職防止

関連する機会とリスク（○機会/●リスク）

- 働きがいの向上による会社の成長
- イノベーションが起きやすい環境づくり
- 人財獲得競争の激化によるコスト上昇

味の素グループの主要な取り組み

- ・従業員の「ASVの自分ごと化」促進
- ・エンゲージメントサーベイを活用したPDCAサイクルの推進
- ・ダイバーシティ&インクルージョン推進に向けた組織風土改革
- ・女性人財の育成・登用
- ・健康経営の推進
- ・人権教育・啓発活動
- ・イノベーション創出のための企業文化醸成

貢献するSDGsのゴール



従業員エンゲージメントスコア*（「ASVの自分ごと化」）

2019 年度実績	2020 年度実績	2022 年度 目標	2025 年度目標	2030 年度目標
55%	64%	70%	80%	85%～

※ 自身の業務を通じてASVを実践していることを、家族・知人に話すことがある従業員の割合を、味の素グループ従業員を対象にエンゲージメントサーベイで測定

多様な人財の活躍

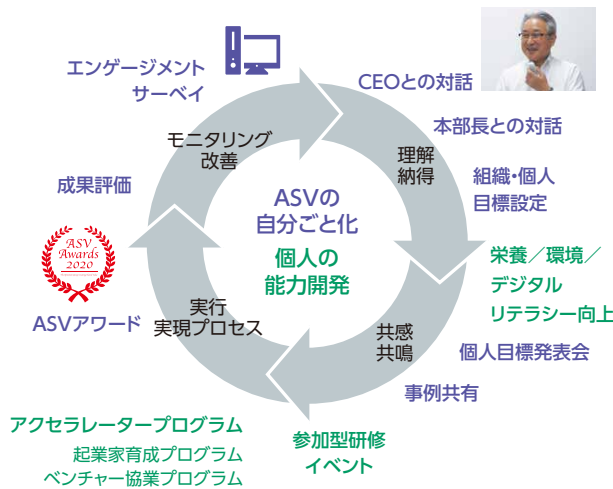
人財と組織のマネジメント

考え方

> 統合報告書2021
P57-59

味の素グループは、「食と健康の課題解決企業」の実現に向けて、人財投資を増やし、能力開発を強化しています。同時に、顧客と一体となって課題解決することを組織と個人の目標とし、PDCAサイクルを回すマネジメントを標準化することで、ビジョンの実現に貢献していると実感する従業員を増やし（「ASVの自分ごと化」）、組織的な推進力を高めています。

ASVエンゲージメントを高めるマネジメントサイクル

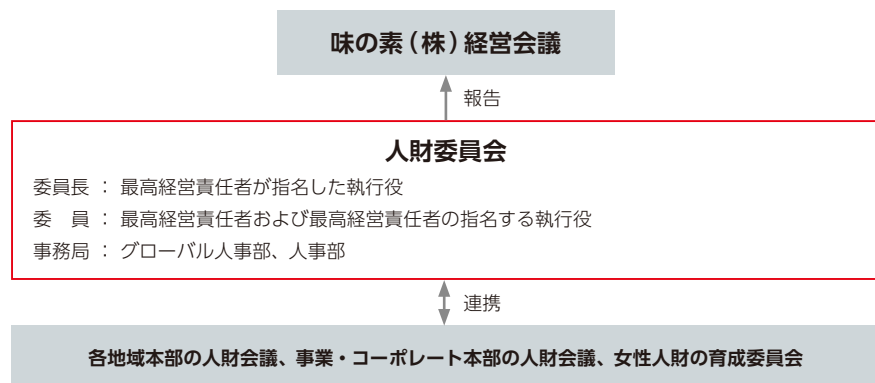


体制

GRI401-DMA
GRI404-DMA

人財マネジメント体制

経営会議の下部機構として人財委員会を設置し、グループ各社、地域、グローバルの各レイヤーでビジネスを推進するリーダーの育成等、味の素グループの健全な成長を支えるための人財育成を推進しています。人財委員会の委員長が必要と認めた場合には、経営会議に対し、委員会の活動状況ならびに委員会における審議の内容および結果を報告しています。



> P119

なお、味の素グループは匿名制の「ホットライン」を設け、電話、Eメール、FAX、手紙等の手段で、役員・従業員（パート社員、派遣社員を含む）からの通報や相談を受け付けています。

多様な人財の活躍

グローバル人財マネジメントシステム

各国・地域の多様な人財を横断的に育成・登用し、人財の「適所適財」を実現するための共通基盤として、「グローバル人財マネジメントシステム」を導入し、次世代経営・高度専門人財の育成を加速しています。本システムは、基幹ポストと基幹人財を可視化する仕組み（ポジションマネジメント、タレントマネジメント）から構成されています（下表）。

ポジションマネジメント（適所）	
事業戦略の実現のために組織に必要な職務を明確化する。それぞれの職務の要件とその職務を担うために必要な人財の要件を決定する。	
等級制度	職務グレードに基づく等級制度
評価制度	「味の素グループWay」に基づく行動評価と業績評価
報酬制度	グローバル報酬ポリシーを制定 1.報酬プログラムは各国・地域の法令を順守していること 2.職務・業績に対する報酬 3.各国・地域の報酬市場水準に基づき競争力のある水準
タレントマネジメント（適財）	
人財の発掘、育成を促進するために、上記職務・人財要件に照らし、適所に適財を任用、登用する。優秀人財の早期登用を実現する。	
人財委員会	地域本部・部門ごとに人財委員会に相当する組織を設置
人財ポートフォリオ	業績評価、次世代リーダーシップ要件の2軸 次世代リーダーシップ要件は、味の素グループが将来目指す姿から決定
サクセッションプラン	地域本部・各社・部門ごとのキーポジションについて策定
育成プラン	キータレントについてのプラン策定

「グローバル人財マネジメントシステム」の高度化・効率化に向け、人財・組織の情報を可視化する新たなシステム「グローバルHR情報システム」を2021年7月に味の素（株）で導入しました。全ての従業員に対して、組織・ポジション・他の従業員情報の閲覧を可能にすることで、一人ひとりの自律的なキャリア開発を後押しします。また、本システムを人財委員会や配置転換でも活用することにより、さらなる人財の発掘・育成、適所適財の推進を目指しています。本システムは順次グループ会社へ展開する予定です。

課題解決力を高める能力開発

味の素グループでは、食と健康の課題解決に向けたイノベーションを生み出していくために、従業員一人ひとりの課題解決力を高める能力開発を強化しています。中でも栄養、環境、デジタルに関する全従業員のリテラシー向上、「ASVの自分ごと化」を促進する参加型研修、社内起業家を育成しビジネスアイデアを事業化するプログラム「A-STARTERS」に注力しています。2020年度は、味の素（株）において栄養、デジタルの教育を開始しました。栄養リテラシー勉強会には460名が参加、ビジネスDX人財認定者数は次頁の表の通りです。一方、「A-STARTERS」には133チームの応募があり、書類・面接審査と育成トレーニングを経たのち、ビジネスコンテストにて4チームを選定しました。2021年度に育成継続／撤退の判断を行います。味の素（株）における2020年度の従業員一人当たり年間教育研修費用は約123,000円、同平均研修時間は13時間でした。

実績

GRI404-1
GRI404-2

> 統合報告書2021
P57-58
> P129
> P131

多様な人財の活躍

実績

実績

GRI404-2

> 統合報告書2021
P57-59

ビジネスDX人財育成プログラム認定者数(味の素(株))

(人)

	2020年度	従業員比率
初級	743	23%
中級	51	2%
上級	9	0.3%
計(延べ ^{*1})	803	25%

※1 複数のコースを受講している従業員もいるため

働き方改革の推進

味の素グループは、顧客価値向上につながる仕事に十分な時間を使えるよう、デジタル活用であらゆる無駄をなくし、全組織で一人当たりの時間生産性向上を追求しています。

2020年度は、味の素(株)において在宅勤務やサテライトオフィスでの勤務日数制限(従来は週に1日の出勤義務あり)の撤廃、ICTツール(Microsoft Teams)の活用、押印や契約書の電子化等により、新型コロナウイルス感染拡大による新常态下においても多様な人財が生産性高く、柔軟に働ける環境づくりを推進しました。平均総実労働時間は1,878時間でした。

従業員エンゲージメント

味の素グループは、2020年2月に企業価値の考え方を再定義しました。顧客価値創出に対する従業員のエンゲージメント向上が経済価値を生み、経済価値が従業員に還元されることで、エンゲージメントをさらに高めるサイクルを企業価値と捉えています。

これに伴い、従業員エンゲージメントスコア(「ASVの自分ごと化」)を20-25中計の重点KPIの一つに設定しました。個人の能力開発を進めながら、一人ひとりの「ASVの自分ごと化」を加速するマネジメントサイクルを、OE^{*2}の手法で回しています。

2020年度は、味の素(株)全組織を対象にCEOと従業員の対話を計53回、味の素(株)および国内主要グループ会社を対象に事業・コーポレートの本部長と従業員の対話を計75回実施し、20-25中計に関するコミュニケーションを図りました。また、味の素(株)全組織で個人目標発表会を実施しました。従業員が自分の言葉で目標を語ることにより、自身の仕事の組織内での位置付けや誰のために仕事をしているのか(顧客は誰か)の再確認や、目標に対するコミットメントの向上等につながっています。

さらに、従業員が自らのASV実践事例を社内SNSで共有する「私が語るASV」や、ASVを体現した取り組みのうち特に秀逸な事例を表彰する「ASVアワード」を通じ、「ASVの自分ごと化」を促進しました。

※2 Operational excellence。競争優位性を生み出すために、個人とチームが共成長しながら、顧客起点で全てのオペレーションを徹底的に磨き上げるという考え方・手法に基づく継続的改善・改革活動。

多様な人財の活躍

実績

考え方

GRI405-2

ASVエンゲージメントを高める取り組みと実績

取り組み	2020年度の実績
1. CEOとの経営計画対話	味の素（株）全組織で計53回実施
2. 事業・コーポレート本部長との対話	味の素（株）および国内主要グループ会社で計75回実施
3. 組織目標・個人目標の設定	各組織で実施
4. 個人目標発表会	味の素（株）全組織で実施
5. ベストプラクティス共有	従業員によるASV関連投稿359件
6. 起業家育成 A-STARTERS	133チーム応募、4チーム選定
7. ASV アワード	第5回アワードで7件表彰
8. エンゲージメントサーベイでモニタリング	従業員エンゲージメントスコア64%（2019年度55%）
9. 抽出した課題を次年度計画へ反映	各組織で実施

■エンゲージメントサーベイに基づく「ASVの自分ごと化」推進

味の素グループは、エンゲージメントサーベイで従業員の「働きがい」を定量的に測定し、課題把握、改善に向けたアクションを行い、PDCAサイクルを回しています。2020年度より実施頻度をこれまでの2年に一度から、年に一度に変更しました。

2020年度は、20-25中計において重点KPIとしている「従業員エンゲージメントスコア（「ASVの自分ごと化」）」が前回調査より9ポイント向上して64%となりました。また、「持続可能なエンゲージメント」*についての好意的回答スコアは前回調査より4ポイント向上して86%となりました。

* 企業の持続的な成長と相関の高い設問カテゴリー。目標に向けた貢献意欲と帰属意識に加え、生産的な職場環境と活力ある組織風土を測定する質問項目。

従業員エンゲージメントスコア

2019年度実績	2020年度実績	2022年度目標	2025年度目標	2030年度目標
55%	64%	70%	80%	85%～

従業員に対する正当な対応

味の素グループでは、従業員の成長が会社の成長と社会への貢献につながるものと考えています。従業員と会社の成長を同期化できるよう、職場環境、人事制度、育成プログラム等を整備し、従業員の自律的な成長を支援しています。

給与と福利厚生

味の素グループでは、企業の発展の中で、報酬を含めた労働条件水準の向上をグループ全体で図っています。

多様な人財の活躍

体制

GRI102-41
GRI402-DMA
GRI403-4

> P114

考え方

GRI403-DMA
GRI403-3
GRI403-6

> 健康白書

> P33

区分別、男女別の給与（味の素（株）2020年4月現在）

職階	女性の平均給与 (A)	男性の平均給与 (B)	A/B
執行役レベル (基本報酬のみ)	21,360,000円	21,360,000円	1
管理職レベル (基本報酬のみ)	7,480,678円	7,792,667円	0.959
管理職レベル (基本報酬+賞与その他の 現金インセンティブ)	12,990,850円	13,686,539円	0.949
非管理職レベル	7,082,346円	8,438,790円	0.839

労使関係

味の素（株）では、一般職（非管理職の正規従業員）の100%（全従業員の63.6%）が労働組合に加入しています。従業員に著しい影響を及ぼす可能性のある重大な変更を行う際には、従業員および従業員代表への通知を行うことを労働協約に定めています（最低通知期間については機密情報のため非開示）。

また、労働協約で、安全衛生に関する諸規則の制定、教育訓練の実施や健康診断等について定めており、労使協力して職場の安全衛生水準の向上に努めています。なお、日本では法令に従い、拠点ごとに労使ほぼ半数ずつで構成する安全衛生委員会を毎月1回開催し、労働災害の原因究明と対策、疾病休業者の状況や法改正等の情報共有を行っています。

健康経営

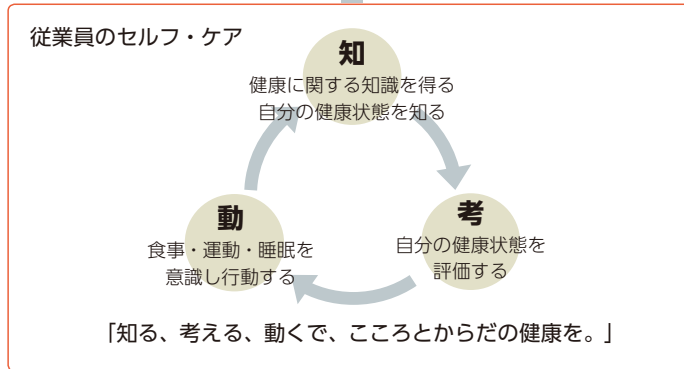
味の素グループは、従業員の働きがいを高め、従業員と会社が共に成長するためには従業員の健康が最も重要な基盤の一つであると考え、従業員のこころとからだの健康を維持・増進できる職場環境づくりに努めています。また、2020年以降の新型コロナウイルス感染拡大を受け、これまで以上に健康経営を重視しています。

味の素グループが目指す健康経営の姿は、会社が従業員の健康増進を支援する一方で、従業員自身が健康に対する高い意識・知識を持ち（セルフ・ケア）、心身の健康が維持される「健康文化」が醸成されている状態です。

多様な人財の活躍

目指す姿

「味の素グループで働いていると、自然に健康になる！！」



会社の支援

実績

2020年度エンゲージメントサーベイにおける、グループ従業員の「健康経営」に関する好意的スコア*は81%です。

* 会社が従業員のところとからだの健康について配慮し、健康維持・増進のための環境や施策を提供していると回答した従業員の割合

従業員の「健康経営」に関するスコア

2019 年度実績	2020 年度実績
79%	81%

体制

GRI403-DMA
GRI403-3
GRI403-6

健康推進体制

味の素（株）は、健康は従業員が自分自身で守るものであるという「セルフ・ケア」の考え方を基本とし、産業医9名、保健スタッフ13名を擁する健康推進センター、人事部門、健康保険組合が連携して「セルフ・ケア」を支援しています。

実績

GRI403-DMA
GRI403-3
GRI403-6

健康経営の取り組み

■ 健康管理体制・手法の標準化（日本）

「味の素グループで働いていると、自然に健康になる」の実現に向け、グループ会社間の健康維持・増進の格差を極小化すべく味の素グループ標準の健康管理体制・手法の確立を進めています。

■ 全員面談

味の素（株）の健康経営では、全ての取り組みのベースとして「全員面談」を実施し、各従業員に必要な健康支援を行っています。最低でも年1回、健康推進センターの産業医・保健スタッフが日本で勤務する全ての従業員と面談を行っています。面談では、健康診断やストレスチェックの結果等を踏まえ、潜在的な心身の不調も見逃さないようにしながら、個々人の価値観や生活スタイルを尊重した保健指導を実施しています。長時間労働を行った従業員や海外勤務者に対して指導・アドバイスを行う体制も整えています。

多様な人財の活躍

実績

> 外部からの評価・表彰

■ 健康状態の可視化

従業員の「セルフ・ケア」を推進するために重要なのは健康状態の可視化です。健康アドバイスアプリ「カロママプラス」を通じて「運動」「食事」「睡眠」「気分」の4軸で健康状態を可視化しているほか、パーソナルな健康管理情報サイト「MyHealth」を構築し、健康診断結果、就労データ、生活習慣データをもとに、各従業員が自分の健康状態を確認できるようにしています。2020年度には「MyHealthチャレンジ健診戦」を開始しました。この施策は、定期健康診断を個々人の1年間の健康増進への努力の成果を可視化する機会と捉え、前年からの健康改善度合いをポイント化し評価する、エンターテインメント性を持たせたものです。「セルフ・ケア」の一助として、今後も継続して実施する予定です。

■ メンタルヘルス回復プログラム

味の素（株）は、独自の「メンタルヘルス回復プログラム」を導入しています。休業中の従業員が自分の価値観や本来の生きがいを認識し、ストレスとうまく付き合うことでいきいきと働ける状態を目指せるよう、休業開始から職場復帰後まで継続的にサポートしたり、症状の回復状況（ステージ）に応じた目標設定を行ったりしています。

「健康経営銘柄2021」に認定

味の素（株）は、従業員の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に取り組んでいる企業として、経済産業省および東京証券取引所より「健康経営銘柄2021」に認定されました。2017年度より、5年連続の認定となります。国内上場企業の中から従業員の健康増進に積極的に取り組む企業500社を「ホワイト企業」として認定する「健康経営優良法人（大規模法人部門～ホワイト500～）」にも引き続き認定されました。



多様な人財の活躍

ダイバーシティ&インクルージョン

企業文化の変革に向けたダイバーシティ&インクルージョン推進

考え方

GRI405-DMA
GRI406-DMA> 統合報告書2021
P60> 外部からの評価・
表彰（令和2年度
準なでこ、
令和2年PRIDE指
標ゴールド）

味の素グループは、ダイバーシティ&インクルージョン（D&I）の推進を、多様なキャリアを持つ人財が集まることによってイノベーションを生むための重要な経営戦略と捉えています。多様なキャリアを持つ人財を集めるにあたっては、性別、年齢、国籍、経歴等一人ひとりの多様性を重視しており、味の素グループの全力を挙げてD&Iに取り組んでいます。

味の素（株）の課題は、日本全体の課題でもある女性リーダーを増やし、企業文化の変革を加速することであり、2030年度までに取締役とライン責任者（組織長または部長クラス）の女性比率をそれぞれ30%に引き上げることを目標としています。

体制

GRI405-DMA

ダイバーシティ&インクルージョン推進体制

味の素（株）は、人財委員会の分科会としてダイバーシティ・人財担当役員を委員長とした女性人財の育成委員会を設置しています。本委員会は、女性の登用計画策定およびキャリア形成に向けた具体的な支援を行い、その活動内容を定期的に経営会議および取締役会に報告しています。また、当社は30% Club[※] Japanにコアメンバーとして参画し、企業間での連携施策を実施しています。

そのほか、人事部門内に設置したD&I推進チームが中心となり、主要な部門・グループ会社の担当窓口と共に、以下の取り組みの企画および運営を横断的に行っています。

- 組織風土づくり：全社におけるアンコンシャス・バイアス研修、D&Iランチセミナーの企画開催、社内外広報のための環境の整備
- 多様な人財の活躍：LGBT支援の制度・施策、障がい者の働きやすい環境づくり（障害者職業生活相談員の全国配置、障がい者本人と受入部署向けのガイドブック作成等）
- キャリアをつなぐ環境の整備：「どこでもキャリア（パートナーの転勤帯同先でも現業務を継続できる仕組み）」、WLB休職（転勤帯同休職）、事業所内保育所

※ 2010年に英国で創設された、取締役会を含む企業の重要意思決定機関に占める女性割合の向上を目的とした企業トップ等による世界的キャンペーン

実績

GRI202-2
GRI405-1

ダイバーシティ&インクルージョン推進実績

2020年度は、味の素（株）において女性人財への機会提供および従業員が自律的にキャリアを考えるための育成サポート施策「AjiPanna Academy（アジパナ・アカデミー）」を開設しました。本アカデミーでは、一般職女性を対象とした上司同席のキャリアワークショップや半年間のビジネススキル研修（カレッジ）、管理職女性を対象とした組織長や役員によるメンタープログラムを実施しています。施策を通じた多面的な成長支援は、女性人財の成長マインド、女性人財を部下に持つ上司、組織長、役員の育成支援マインドの醸成につながっています。

2020年度の参加実績は次頁の通りです。

多様な人財の活躍

- キャリアワークショップ：味の素（株）の一般職女性89名とその上司計174名（女性従業員満足度99%、上司満足度93%）。
- カレッジ：味の素（株）と一部グループ会社計25名（カリキュラム全体に対する満足度100%）。
- メンタープログラム参加者：味の素（株）の女性管理職33名（満足度100%）。

女性取締役比率（味の素（株））

	2020年6月末	2021年6月末	2030年度目標
女性取締役比率	22%	27%	30%

女性ライン責任者比率（味の素（株））

	2019年度実績	2020年度実績	2030年度目標
女性ライン責任者比率	9%	11%	30%

経営役員の現地化比率

(人)

	2019年度実績	2020年度実績
海外グループ会社役員総数	177	163
現地役員数	73	63
現地化比率	41%	39%

女性マネージャー比率（グループ全体）

	2019年度実績	2020年度実績
女性マネージャー比率	24%	26%

従業員に対する人権教育・啓発活動

味の素グループは、あらゆる差別やハラスメントを禁止した「味の素グループポリシー」(AGP)のグループ従業員への浸透活動を通じて人権問題への理解を促進するとともに、確かな人権感覚を身に付けた人財の育成を目的に、各社で人権啓発研修を行っています。

日本では、毎年従業員（パート社員、派遣社員を含む）を対象に「AGPを考える会」を実施し、職場における課題を取り上げ、解決を図っています。さらに、AGPに関するアンケートを実施し、ハラスメントの実態把握と防止に取り組んでいます。

2020年度の主な教育

- 入社時研修：対象者47名全員が受講。
- 階層別研修：対象者284名中93%が受講。
- ハラスメントおよびLGBT相談窓口担当者研修：対象者23名全員が受講。
- 障がい者相談窓口担当者研修：対象者12名全員が受講。
- 日本のグループ従業員向けハラスメントeラーニング（法改正対応）：対象者約9,340名中79%が受講。
- D&Iランチセミナー（一部の国内グループ会社を含む）：ランチ時間を活用しD&Iを「知る」から「体感し考え行動する」ことを目指したセミナー。LGBT、障がい、介護をテーマに計3回実施、約600名が参加。

実績

GRI406-DMA
GRI412-2

環境マネジメント

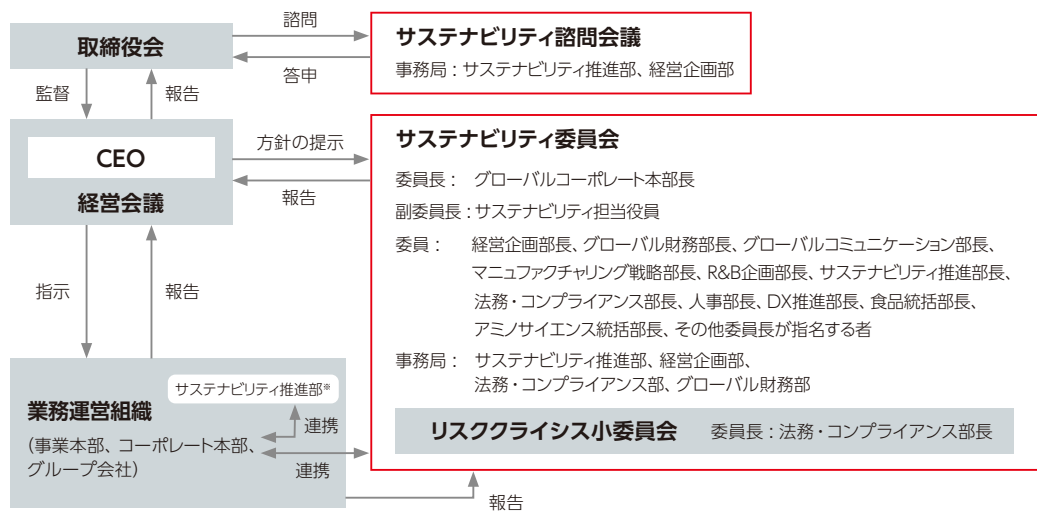
体制

GRI301-DMA
GRI302-DMA
GRI303-DMA
GRI303-2
GRI304-DMA
GRI305-DMA
GRI306-DMA
GRI307-DMA

> 環境に関するグループポリシー

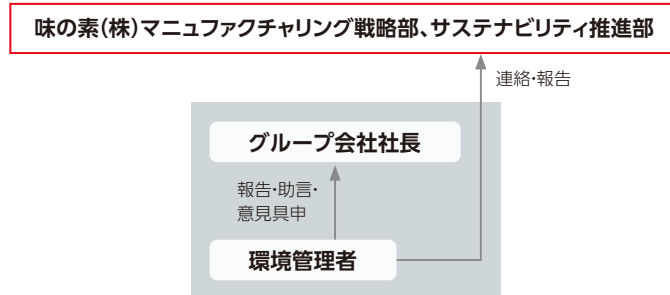
環境マネジメント運用体制

味の素グループは、取締役会の下部機構としてサステナビリティ諮問会議、経営会議の下部機構としてサステナビリティ委員会を設け、環境活動に関する方針および諸施策等の審議を含むサステナビリティ経営を推進しています。各グループ会社においては、基幹職の中から環境管理者を1名設置するものとしています。環境管理者は、水資源の保全や生物多様性に関する事項を含む「環境に関するグループポリシー」やサステナビリティ委員会における決定事項に基づき自社における計画を策定し、それを社内に周知徹底しています。そして、環境活動の遂行状況および改善課題等に関し、グループ会社の社長へ報告および助言・意見具申を行い、また、味の素(株) マニュファクチャリング戦略部およびサステナビリティ推進部その他関係組織へ連絡・報告しています。



※ サステナビリティ委員会と協働して方針・戦略の策定、事業計画へのサステナビリティ視点の提言、施策のフォローを行う。

グループ会社における運用体制



ISO 14001の認証取得状況

2021年3月現在、味の素グループは対象106工場のうち、66工場でISO 14001の認証を取得しており、未取得のグループ会社でもISO 14001の考えに基づいたマネジメントを推進しています。なお、Dow Jones Sustainability Indexの調査におけるEMS認証の取得割合の算出方法に合わせ、ISO 14001の認証取得数の算出方法を2020年度より変更しています。

環境マネジメント

環境アセスメントの実施

味の素グループでは、新製品の発売や新事業の開始、原料や生産工程の変更等がある場合、事前にその事業計画の環境影響を評価し適切な施策を講じることで、将来の環境リスク軽減に努めています。各社の社内規程に従って実施責任部門等が環境アセスメントを行い、その内容を環境マネジメント部門がグループ全体の視点で審査しています。

環境アセスメント項目

1. 法令順守	—
2. 典型7公害	大気汚染、水質汚濁、騒音、臭気、土壌汚染等
3. 地球環境問題	省エネルギー、再生可能エネルギー、フロン、物流効率等
4. フードロス削減	賞味期限延長、年月表示化等
5. 持続可能な調達	生物多様性保全、認証原料、認証紙、バイオプラスチック等
6. 水資源	水使用量、排水量の削減
7. 廃棄物の処分	廃棄物適正処分、排出者責任等
8. 循環型社会形成	3R、過剰包装、副生物の有効利用、廃棄物発生抑制等
9. 有害物質管理	新規化学物質、PCB、アスベスト等
10. 建築物の影響	日照権、電波障害等
11. 生活者のエコライフ意識の醸成	環境ラベルの表示

環境監査の実施

味の素グループでは、ISO 14001への適合を確認する外部審査のほか、環境に課題がある事業所に対しては、味の素（株）のマニュファクチャリング戦略部が「環境監査要領」に基づいて環境監査を実施しています。2020年度は、環境監査の対象となる事業所はありませんでした。

環境法令および環境事故への対応

味の素グループは、環境に関する法令違反や事故等が発生した場合に、速やかに対策を講じています。2020年度は、カルタヘナ法違反が1件発生しました。行政指導に基づき適切な是正措置を行いました。事業場外の環境に影響を及ぼす事故は国内で3件（騒音苦情2件、フロン漏洩1件）、海外で5件（臭気苦情2件、アンモニア漏洩1件、フロン漏洩2件）発生しました。いずれも速やかに行政への必要な報告を行い、原因究明と必要な措置を実施しました。今後も環境法令違反や事故等が発生した場合は、速やかに対策を講じてまいります。

実績

GRI307-1

環境マネジメント

実績

環境教育

■ 専門教育

環境に対して適切な事業運営を行うために、各業務に応じた専門的で実践的な知識や技術の習得を行う環境教育を実施しています。日本では、各組織に設置している環境管理者・責任者・担当者に対する教育、新事業・製品を企画する事業部門・研究部門担当者に対する環境アセスメント教育等を継続的に実施しています。また、頻繁に改正が行われる環境法令をタイムリーに把握し、確実な対応を行うために、環境法令に関する担当者等を対象に「環境法令研修」を行っています。

■ 2020年度の主な教育（日本）

- 内部環境監査員養成講座（1日コース）：2回実施、48名受講
- 環境法令研修
 - 国内環境法令研修（法令改正動向等セミナー）：1回実施、54名受講
 - 廃棄物処理関連法研修：1回実施、14名受講
 - 化審法研修：1回実施、68名受講

■ 一般教育

日本では、味の素（株）のマニュファクチャリング戦略部が人事部門、総務部門等と連携をとりながら、味の素グループの環境マネジメントについて周知するとともに、各階層における役割について継続的に教育を行っています。

■ 2020年度の主な教育（日本）

- 技術系海外赴任前研修

TCFD、SBT、RE100に関する取り組み

気候変動については、具体的な目標、達成に向けた戦略、ガバナンス体制の整備、施策のために必要な財務的裏付け、そしてこれらの情報開示が社会から各企業に求められています。味の素グループは、気候関連財務情報開示タスクフォース（TCFD）提言への賛同を表明し、これに沿って情報開示の準備を進めています。また、設定した目標について、2020年4月に主要なグローバル企業が賛同している共同団体SBTiの認定を取得し、同年8月に電力の100%再生可能エネルギー化を目指すRE100への参画を表明しました。

生物多様性に関する考え方

味の素グループは、生態系・生物多様性に関する考え方を「環境に関するグループポリシー」で表明しており、生態系・生物多様性を含む自然環境の保全への貢献に向け活動しています。

GRI102-12
GRI302-DMA
GRI305-DMA

> 環境に関するグループポリシー
> P76

GRI301-DMA
GRI304-DMA

> 環境に関するグループポリシー

環境マネジメント

マテリアルバランス

味の素グループは、製品のカーボンフットプリント結果と間接部門データを集計し、事業全体が及ぼす環境影響としてスコープ1・2・3^{※1}のデータを算出、把握しています。

2020年度は、新型コロナウイルス感染拡大の影響もあり生産量が減少した工場があったこと等から排出量が下がり、スコープ1・2合計で前年度比63,090CO₂トン減、基準年である2018年度に対して14%減となりました。

※1 スコープ1：事業者自らによる温室効果ガスの直接排出（燃料の燃焼、工業プロセス、車両等）
スコープ2：他者から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出
スコープ3：その他の排出（製品の使用・廃棄、輸送、従業員の出張・通勤、投資等）

INPUT

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
主原料 (千t)	1,715	1,548	1,439	1,282
副原料 (千t)	2,674	2,901	2,378	2,069
酸・アルカリ (千t)	582	501	486	482
その他 (千t)	2,092	2,400	1,892	1,588
包装資材 (千t)	263	276	241	240
プラスチック系 ^{※2} (千t)	65	69	62	66
紙・段ボール系 (千t)	168	177	154	148
その他 ^{※2} (千t)	30	31	25	26
燃料 (TJ)	29,321	28,680	25,230	24,494
石油 (TJ)	2,449	2,141	1,802	1,653
石炭 (TJ)	3,503	4,703	2,314	3,157
バイオマス (TJ)	7,778	7,330	7,129	6,875
ガス (TJ)	15,591	14,506	13,985	12,809
購入電力 (TJ)	8,177	7,834	7,588	7,200
購入エネルギー（蒸気等）(TJ)	2,091	1,954	1,801	1,800
水 (千kℓ) ^{※3}	74,844	69,892	66,926	64,406
河川水 (千kℓ)	24,433	20,672	19,630	17,004
上水 (千kℓ)	7,007	6,375	6,210	5,316
工業用水 (千kℓ)	27,030	27,766	26,717	29,041
井水 (千kℓ)	16,371	15,076	14,366	13,041
その他（雨水等）(千kℓ)	4	3	3	4
輸送距離 (km)	2,751	2,756	2,804	2,872
使用（スープ・冷凍食品・ コーヒー関連製品）(t)	584,805	556,549	596,264	603,420

※2 定義の見直しに伴い、2017年度および2018年度の数値を組み替えています。

※3 2017年度の単位は千t

GRI102-56

GRI301-1

GRI302-1

GRI302-2

GRI302-3

GRI302-4

GRI302-5

GRI303-3

> 環境データ
第三者保証証明書

> 環境データ
製品のCFP値

> 環境データ
エネルギー構成比

> CDP
Climate Change
(英語のみ)

環境マネジメント

GRI305-1
GRI305-2
GRI305-3
GRI305-4
GRI305-5
GRI306-3
GRI306-4
GRI306-5

OUTPUT

(t-CO₂e)

	2017年度*	2018年度	2019年度	2020年度
スコープ3 カテゴリー1 (原材料)	8,151,004	8,115,946	7,784,783	7,614,734
スコープ1	1,244,676	1,196,969	1,013,315	1,008,811
スコープ3 カテゴリー3 (生産)	406,443	381,765	625,142	630,823
スコープ2	マーケット基準 1,072,248	マーケット基準 1,015,723	マーケット基準 960,375	マーケット基準 901,789
	ロケーション基準 1,092,482	ロケーション基準 1,026,764	ロケーション基準 978,066	ロケーション基準 910,791
スコープ3 カテゴリー4 (輸送)	1,298,840	1,274,589	1,256,044	1,210,741
スコープ3 カテゴリー11 (使用)	1,308,597	1,294,392	1,353,234	1,355,477
スコープ3 カテゴリー12 (廃棄)	443,755	443,333	431,048	425,003
スコープ3 カテゴリー2 (資本財)	249,316	249,944	255,910	262,711
スコープ3 カテゴリー5 (事業上の廃棄)	81,931	140,678	85,666	85,714
スコープ3 カテゴリー6 (出張)	4,255	4,479	4,486	4,226
スコープ3 カテゴリー7 (通勤)	15,398	16,206	16,231	15,292
スコープ3 カテゴリー8 (上流のリース資産)	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む	カテゴリー1に含む
スコープ3 カテゴリー9 (下流の輸送)	4,518	3,780	3,503	3,183
スコープ3 カテゴリー10 (販売した製品の加工)	8,126	8,161	5,517	179,801
スコープ3 カテゴリー13 (下流のリース資産)	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー14 (フランチャイズ)	0	0	0	0
スコープ3 カテゴリー15 (投資)	0	0	0	0
スコープ3合計	11,972,183	11,933,273	11,821,564	11,787,705
スコープ1,2,3合計	14,289,107	14,145,965	13,795,254	13,698,305

※ 2017年度の単位はt-CO₂

データの算出について

集計対象範囲：ISO 14064-1の定める対象全146事業所（100%）

集計対象期間：2020年4月1日～2021年3月31日

上表のマテリアルバランスにおけるCO₂e排出量は、ISO 14064-1を参照し、最新のCO₂e排出係数を用いて算出しています。これらのCO₂e排出量については、ロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス・リミテッドがISO 14064-3の要求事項に従って検証した、第三者保証声明書を取得しています。

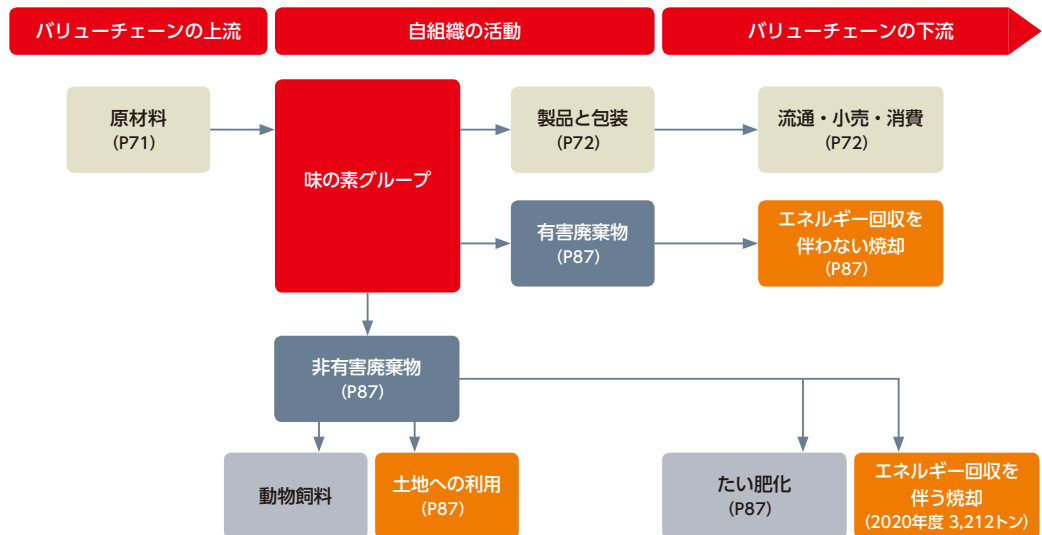
環境マネジメント

GRI301-DMA
GRI306-3
GRI306-4
GRI306-5

> P86

味の素グループは、バリューチェーンを通じた原材料のインプットおよび廃棄物のアウトプットの動きを以下の通り把握しています。

バリューチェーンを通じたインプット／アウトプットの流れ



気候変動への適応とその緩和

世界的に喫緊の課題である気候変動は、味の素グループの事業にも多大な影響を及ぼします。気候変動の進行により、原材料の調達不全をはじめとするリスクが予想されます。味の素グループは気候変動を全社経営レベルのリスクかつ機会と捉え、対応策を検討しています。ライフサイクル全体での負荷低減を目指し、省エネ活動や再生可能エネルギー電力の利用を進めるほか、国際イニシアティブに参加し、社内外の連携を図りながら課題解決を目指します。

具体例

- ・ 温室効果ガスの排出量削減 (Scope 1・2・3)
- ・ 生産時のエネルギー管理
- ・ 輸送時のエネルギー管理
- ・ 大気汚染への関与

関連する機会とリスク (○機会/●リスク)

- 再生可能エネルギーの導入、炭素税の負担軽減によるコスト競争力確保
- 脱炭素に向けた外部連携
- 気候変動による原材料調達不全
- 気候変動への対応遅れによる企業価値毀損

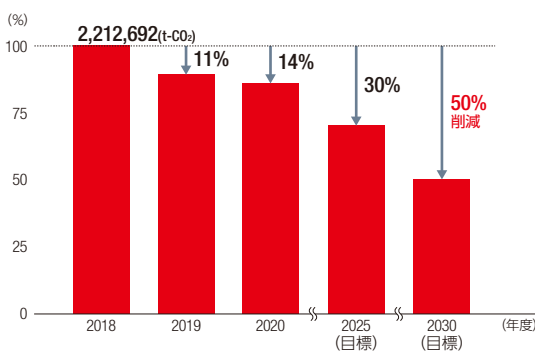
味の素グループの主要な取り組み

- ・ 製品ライフサイクル全体でのカーボンニュートラルに向けた長期的な取り組み
- ・ 生産時・輸送時のエネルギー削減の取り組み
- ・ 再生可能エネルギーへのシフト
- ・ 内部カーボンプライシングの活用
- ・ TCFDに対応した情報開示 (シナリオ分析等)
- ・ 飼料用アミノ酸による環境負荷低減 (土壌・水質汚染の低減)

貢献するSDGsのゴール



温室効果ガス排出量削減率 (対2018年度)



気候変動への適応とその緩和

気候変動リスクへの対応

考え方

GRI102-11
GRI201-2

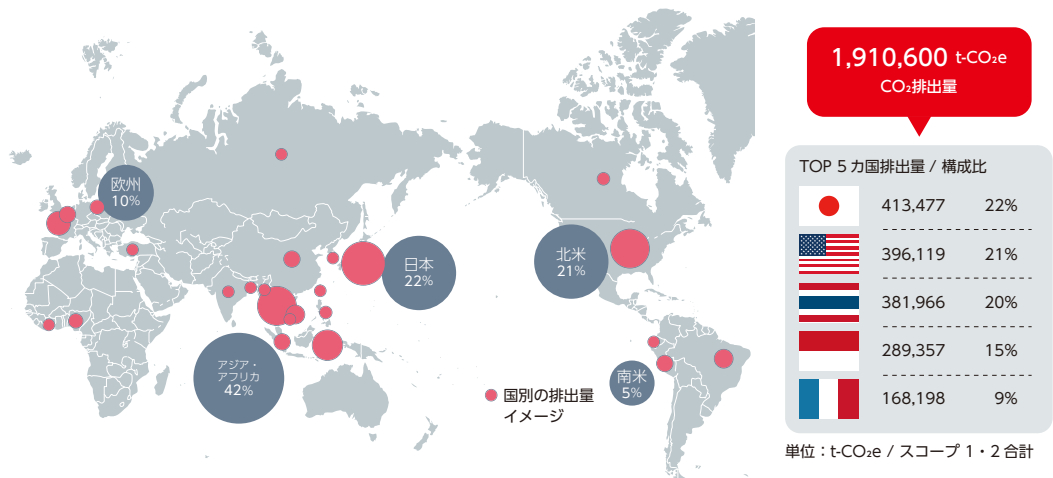
> 統合報告書2021
P33-34

> CDP
Climate Change
(英語のみ)

農産物をはじめ多くの自然の恵みを利用する味の素グループにとって、気候変動への対応は持続的に事業活動を行う上で喫緊の課題です。

当社グループの温室効果ガス排出量は、2020年度において、スコープ1とスコープ2の合計で約191万CO₂トンで、日本、米国、タイ等トップ5カ国で全体の87%を占めています。スコープ3を加えた製品ライフサイクル全体の温室効果ガス排出量は約1,370万CO₂トンで、スコープ3が全体の85%以上を占めています。

CO₂排出量（スコープ1・2）地域分布※（2020年度）



スコープ1およびスコープ2の温室効果ガス排出量については、2030年度に2018年度比で50%削減を目標としており（2020年4月にSBT認定取得）、この目標を達成するための施策として、省エネルギー活動や温室効果ガス発生が少ない燃料への転換、バイオマスや太陽光等の再生可能エネルギー利用、エネルギー使用量を削減するプロセスの導入を進めています。スコープ3については、2030年度に2018年度比で24%削減を目標としています。中でも、製品ライフサイクル全体の温室効果ガス総排出量の約60%を原材料が占めていることから、原料サプライヤーへの温室効果ガス削減の働きかけや、アンモニアのオンサイト生産等の新技術導入に向けた検討を進めています。

一方、気候変動が当社グループの事業に与えるリスクおよび機会を評価し、ガバナンス、戦略、リスク管理、指標と目標の4つの観点から、積極的に関連情報の開示を進めています。

気候変動への適応とその緩和

ガバナンス

味の素グループでは、グループ各社およびその役員・従業員が順守すべき考え方と行動の在り方を示したAGPを誠実に守り、内部統制システムの整備とその適正な運用に継続して取り組むとともに、気候変動への対応をはじめとするサステナビリティを積極的なリスクテイクと捉える体制を強化し、持続的に企業価値を高めています。

取締役会は、サステナビリティ諮問会議を設置する等、マルチステークホルダーの視点でサステナビリティとESGに係る当社グループの在り方を提言する体制を構築し、気候変動に関する項目をはじめ、ASV経営の指針となるサステナビリティに関するマテリアリティ項目を決定しています。経営会議は、サステナビリティ委員会を設置し、気候変動に関するものをはじめ、「全社経営レベルのリスクと機会」を選定・抽出し、その影響度合いの評価、施策の立案、進捗管理を行う体制を構築しています。

戦略

味の素グループの事業は、調味料、冷凍食品、コーヒー等の食品からヘルスケアまで多岐にわたります。また、その活動地域は全世界に広がっています。したがって、気候変動による影響も、大きな自然災害による事業活動の停滞、原燃料の調達に関わる事項、消費行動に関わる事項等、多方面にわたります。

味の素グループでは、短中長期における生産に関わる事項として、気候変動の影響のうち、渇水、洪水、海面上昇、主原料収量の変化等を物理的リスクとして、炭素税の導入やエネルギー単価の上昇、他の用途（他の食糧やバイオ燃料等）と競合することによる主原料の需給逼迫・単価上昇等を移行リスクとして捉えています。

2018年度より、TCFD提言の内容に従い、気候変動に関する事業影響のシナリオ分析を行い、より定量的にリスクを把握できる体制を整えています。シナリオ分析の結果、上述したような物理的リスクおよび移行リスクを認識できた項目については、低GHG（温室効果ガス）排出エネルギー源への切り替え等、対応策を検討していきます。

リスク管理

サステナビリティ委員会にて、政治、経済、社会情勢、気候変動等、味の素グループを取り巻く環境を踏まえ、事業への影響度、発生可能性からリスクレベルを総合的に判断し、「全社重要リスク」を選定し、その対応策を検討しています。

気候変動に関するリスクは「全社経営レベルのリスク」の一つと位置付けており、物理的リスク、法規制・市場等の移行リスクについて、公表されている報告書や専門家のアドバイス等をもとに影響度の評価を行っています。当該委員会の検討・対応内容は、年に1回以上経営会議および取締役会に報告しています。

気候変動への適応とその緩和

実績

GRI201-2
GRI305-4
GRI305-5

> P72

指標と目標

味の素グループは20-25中計において、2030年度までに温室効果ガスの排出量を2018年度比で50%削減することを目標としています。

2020年度の温室効果ガス排出量は、スコープ1・2総量では、前年度比63,090CO₂トン減、基準年である2018年度に対して14%減となり、2020年度の目標を大きく上回りました。多くの工場において新型コロナウイルス感染拡大の影響もあり生産量が減少したことが主な要因です。一方、スコープ3では、前年度比33,859CO₂トン減、基準年である2018年度に対し1%の削減となったものの、目標を達成することはできませんでした。

2021年度は、温室効果ガス排出量半減のための詳細な計画を策定し、実行に移す予定です。また、内部カーボンプライシング制度^{*1}を活用した脱炭素推進策の策定およびスコープ3の原料サプライヤーとの協働プランの策定も行う予定です。

^{*1} 企業内部で独自に炭素価格を設定し、低炭素投資・対策を推進する仕組み。省エネ推進へのインセンティブ、収益機会とリスクの特定、投資意思決定の指針等として活用される。

温室効果ガス排出量削減率

	2020年度		2021年度	2030年度
	目標	実績	目標	目標
スコープ1・2温室効果ガス排出量削減率 (対2018年度)	9%削減	14%削減	14%以上削減	50%削減
スコープ3温室効果ガス排出量削減率 (対2018年度)	4%削減	1%削減	6%削減	24%削減

温室効果ガスの排出量 (IEA^{*2}のCO₂排出係数により算出)

(t-CO₂e)

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
スコープ1排出量	1,270,429	1,244,676	1,196,969	1,013,315	1,008,811
スコープ2排出量 (マーケット基準)	1,121,770	1,072,248	1,015,723	960,375	901,789
スコープ1・2排出量合計	2,392,199	2,316,924	2,212,692	1,973,690	1,910,600
スコープ3排出量	—	11,972,183	11,933,273	11,821,564	11,787,705

^{*2} IEA : International Energy Agency (国際エネルギー機関)

温室効果ガス排出量原単位 (IEAのCO₂排出係数により算出)

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
スコープ1・2排出量原単位 (製品1t当たり原単位)	0.90	0.86	0.84	0.79	0.79
参考値 生産量 (千t)	2,657	2,684	2,627	2,512	2,423
スコープ1・2排出量原単位 (売上高百万円当たり原単位)	—	—	1.99	1.79	1.78
連結売上高 (百万円)	—	—	1,114,308	1,100,039	1,071,453

気候変動への適応とその緩和

GRI305-6
GRI305-7

実績

GRI201-2

> 統合報告書2021
P34

NOx 他の大気排出量

(トン)

	2018年度	2019年度	2020年度
窒素酸化物 (NOx)	9,421	5,224	6,637
硫黄酸化物 (SOx)	10,701	6,779	7,016
煤塵	1,827	884	1,310
フロン	11	9 ^{*1}	7

※1 「CFC、HCFC、HFC」を再定義し、自然冷媒等の非フルオロカーボンを除外したため、2019年度の数値を修正。

シナリオ分析の概要

2019年度に味の素グループの主力製品のひとつであるうま味調味料「味の素®」をモデルに全ての生産拠点を対象として、2100年に平均気温が2℃上昇する前提での2050年度の影響分析を実施しました。2020年度は、他の食品や化成品等の主力製品に対象を拡げて、2100年に平均気温が2℃および4℃上昇した場合の2030年度の影響分析を実施しました。

その結果、エネルギー単位の増加や低炭素社会の進行に伴う炭素税の支払増加リスク^{**2}については、2030年度に200億円程度、2040年度には300億円程度のインパクトがあると見積もられました。原材料調達における2030年度のリスクとしては、サトウキビ、タピオカ等の収量は安定的に推移すると予測される一方で、産地の水ストレス上昇、病虫害の拡大、家畜の感染症増加等により、トウモロコシ、豚肉、乳製品等の調達が不安定になったり単価が上昇したりする可能性があることが予測されました。また風水害の激甚化や頻度上昇による原料生産、物流への影響も予測されました。漁業資源においてはカツオの資源量は安定的と予測されましたが、エキスの調達には課題が認められました。

市場の面からは、日本の人口減少や高齢化による市場縮小や温暖化による温かい料理・飲み物の需要縮小が予測されます。一方で機会として、気候変動への危機感によりエシカル消費が拡大し、認証原材料の使用やトレーサビリティの要請が高まることや、サーキュラーエコノミーの考え方が広まること等により、従来よりこれらに取り組んできた味の素グループの製品が選好されるようになることが期待されます。また、健康志向の高まりにより、低カロリー、減塩、たんぱく質強化、野菜摂取等当社グループが注力している分野の製品の販売が伸長することも予測されます。

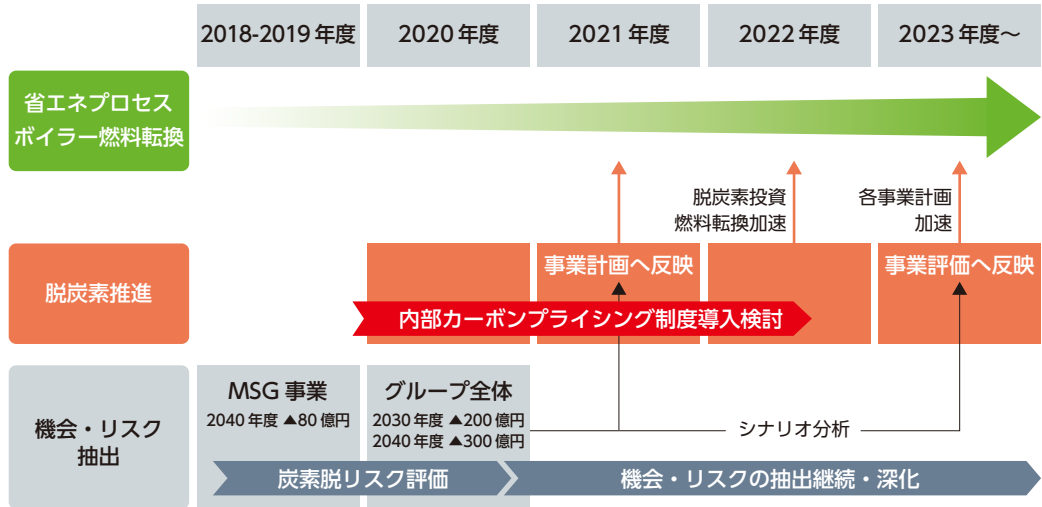
これらのシナリオ分析結果を踏まえ、味の素グループでは炭素税による財務リスクを回避・軽減するために、内部カーボンプライシング制度の導入により脱炭素施策を後押しし、特に燃料転換や再生可能エネルギーの利用等の施策を推進していきます。また原材料調達においては、サプライチェーンの川上に遡った供給安定性調査と管理体制を強化し、調達先の多様化だけでなく代替原材料探索や原材料をまるごと活かすフードロス低減の取り組み等も進めます。市場においては、リスクを考慮しつつ上記の機会を捉えた製品開発を実施していきます。

2021年度は、2020年度と同様の前提で2050年度の影響分析を実施する予定です。

※2 IEAの資料をベースに算出（エネルギー単価は2040～2050年に重油60%、ガス30%上昇、炭素税は2040年に先進国140USD/t-CO₂、新興国125USD/t-CO₂）。

気候変動への適応とその緩和

内部カーボンプライシング制度の活用による温室効果ガス排出削減策の加速



気候変動への適応とその緩和

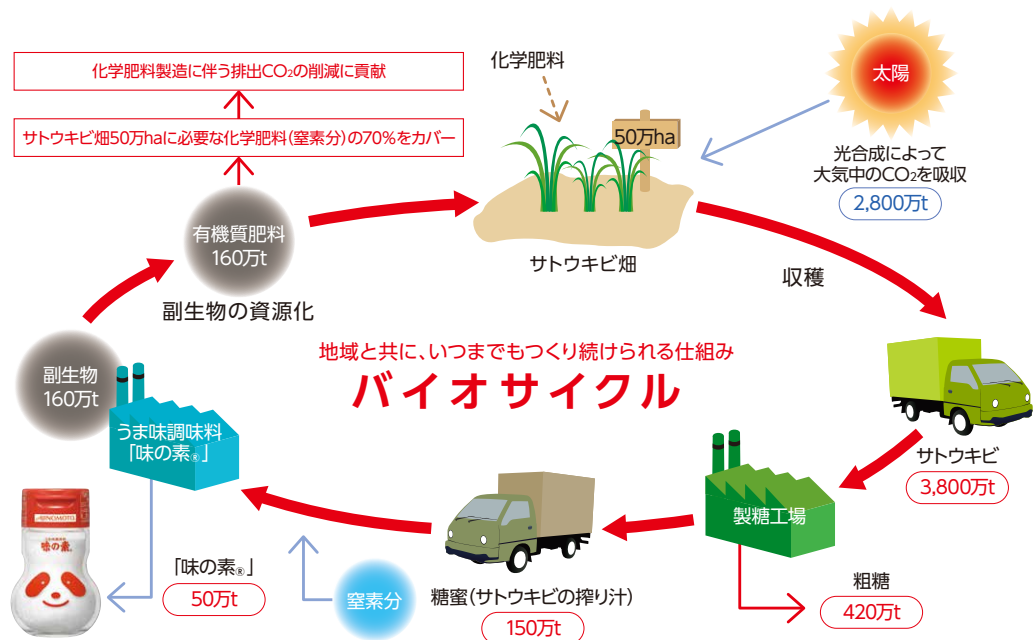
バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減

温室効果ガス排出削減に貢献する「バイオサイクル」

考え方

GRI302-1

味の素グループは、それぞれの地域で入手しやすい農作物を主原料として発酵法でアミノ酸を生産しており、アミノ酸抽出後の栄養豊富な副産物（コプロ）を肥料や飼料としてほぼ100%活用しています。このような循環型アミノ酸発酵プロセスを「バイオサイクル」と呼び、世界各地の発酵工場に導入することで、従来の化学肥料製造に伴う温室効果ガス排出量の削減や持続可能な農業の支援に取り組んでいます。



* この図は味の素グループが1年間に世界各地で生産するうま味調味料「味の素」を50万トンとして、その原料が全てサトウキビと仮定して表したモデルです。サトウキビ栽培および製糖産業に関わる数値は世界の標準的な値を用い、「味の素」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています。

アンモニアのオンサイト生産による環境負荷低減

実績

GRI302-1

> 統合報告書2021
P63-64

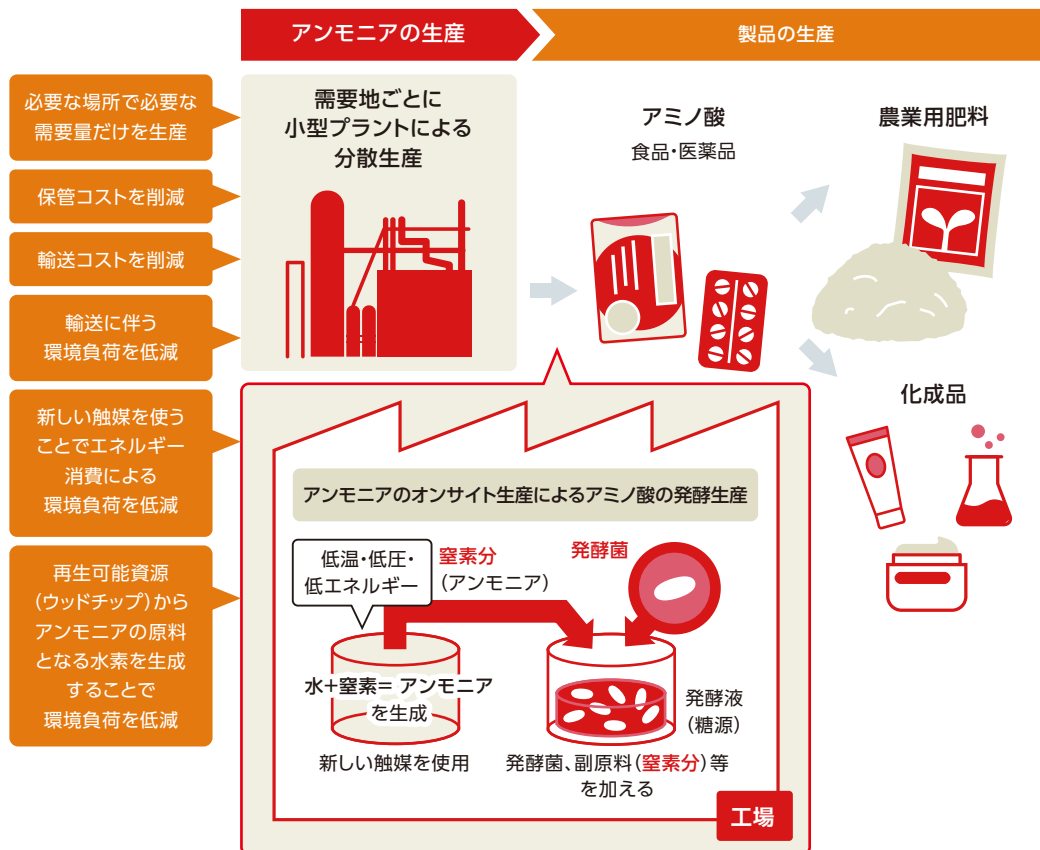
アンモニアは現在、世界的にハーバー・ボッシュ法で生産され、原料には天然ガスが使われるのが一般的です。この生産方法は高温かつ高圧の反応条件が必要なため、大型プラントでしか生産することができません。また、需要地に輸送する専用の運搬装置が必要となり、輸送時にもCO₂排出等の環境負荷が大きくなります。味の素グループは、アミノ酸の発酵原料の一つとしてアンモニアを外部調達していますが、こうした課題の解決に向け、必要な量のアンモニアを必要とされる場所で生産する「オンサイト生産」の実用化に取り組んできました。2017年に東京工業大学の細野秀雄教授らと共につばめBHB（株）を設立し、細野教授が発見・発明した新触媒を用いた世界で初めてとなるオンサイト型のアンモニア合成システムの実用化を目指しています。新しい触媒を使うことで、低温・低圧条件下で合成できるため、ハーバー・ボッシュ

気候変動への適応とその緩和

法では難しいとされていた小型プラントでの生産も可能となります。これにより、需要地ごとの地産地消を実現し、輸送に伴う環境負荷やコストも低減することができます。

味の素（株）は、2019年10月に、川崎事業所内に年間数十トンの生産を可能とするパイロットプラントを竣工し、2022年頃の実用化を目指して検討を進めています。また、再生可能資源（ウッドチップ）からアンモニアの原料となる水素を生成する「グリーン水素生産技術」の開発も行っており、つばめBHB（株）のアンモニア合成技術と組み合わせることで、アンモニア生産時のCO₂排出量を8分の1に抑制できる見込みです。

オンサイト型アンモニア生産システム



「RE100」への参画

味の素グループは2020年8月、電力の再生可能エネルギー100%化を目指す企業で構成される国際的な環境イニシアティブ「RE100」への参画を表明しました。RE100は、情報技術や自動車製造等多様な分野からのグローバル企業が参加するイニシアティブです。加盟した企業は、2050年までに自らの事業の使用電力を100%太陽光、風力、水力、バイオマス、地熱等の再生可能エネルギーで賄うことを目標として宣言し、公表することとされています。

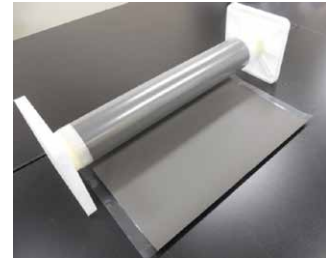
気候変動への適応とその緩和

実績

> 統合報告書2021
P59

新規磁性材料の開発によるCO₂排出削減への貢献

データ社会の到来に伴い、パソコン、サーバー、5G基地局等に使用される半導体への需要が急増しており、半導体の省エネルギー化によるCO₂排出削減が社会課題となっています。味の素グループは、電子材料事業を重点事業の一つとしており、半導体パッケージ用の層間絶縁材料を中心にグローバルに製品を提供しています。これまでに培ってきた技術力と知見を活かすとともに、サプライチェーン上のステークホルダーを巻き込み、高速化する半導体の節電を可能にする新技術に必要な新規磁性材料を開発しました。この磁性材料を採用した革新的な半導体パッケージ基板により、消費電力の削減とそれに伴うCO₂排出削減に大きく貢献することができます。また、この材料の磁性性能が半導体の電源機能を小型化し、例えばパソコン用のパッケージ基板の場合、1cm²程度（約10%）の小型化を可能にします。さらに、この電源機能を半導体パッケージ基板内に廉価で数多く導入することが可能になり、部品点数の削減、すなわち省資源化にも寄与し、持続可能な地球環境の維持に大きく貢献します。



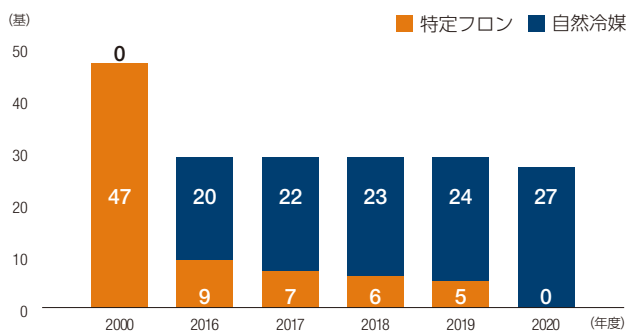
新開発の磁性材料
(上) ペーストタイプ (下) フィルムタイプ

フロン類の管理

味の素グループは、原則として2030年度までに工場のフロン使用設備におけるHFC（ハイドロフルオロカーボン）を全廃し、新設または更新の際は自然冷媒または地球温暖化係数が150以下の冷媒に切り替えることを目指しています。

日本国内の冷凍食品工場においては、まだ特定フロン機器の使用中止が求められていなかった2001年に、特定フロン使用フリーザー全廃に向けた取り組みを開始し、2021年3月末に全廃を完了しました。冷凍食品業界での脱フロンが現状約20%にとどまる中で業界初の成果となります。今後、冷凍冷蔵庫に使用している代替フロンの2030年度全廃に向けて取り組むとともに、海外工場の脱フロンを継続して進めます。

フリーザーの脱フロン化（日本）



実績

GRI302-1

気候変動への適応とその緩和

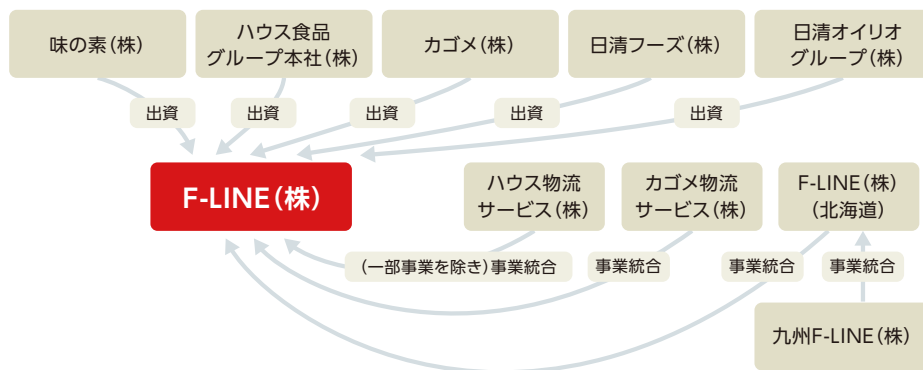
実績

輸送における取り組み

味の素グループは持続可能な物流体制の構築に取り組んでいます。2015年に始動した食品メーカー6社^{*1}による会議体「F-LINEプロジェクト」では、「競争は製品で、物流は共同で」の精神のもと、これまでに北海道、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きました。さらに2019年4月に味の素（株）を含む食品メーカー5社^{*2}で設立した共同物流会社F-LINE（株）においても、共同物流等の取り組みを全国に展開していくことで物流の効率化を目指しています。

※1 ハウス食品グループ本社（株）、カゴメ（株）、日清フーズ（株）、日清オイリオグループ（株）、（株）Mizkanおよび味の素（株）
 ※2 上記※1の6社より（株）Mizkanを除いた5社

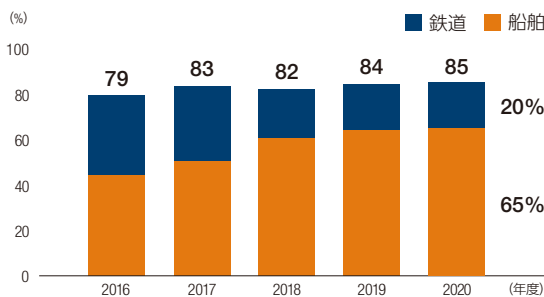
共同出資による物流会社F-LINE（株）



モーダルシフト率

味の素グループ内での輸送力強化と環境配慮を同時に実現する取り組みとしては、1995年よりモーダルシフト^{*3}を進めています。2020年度の味の素（株）における長距離輸送のモーダルシフト率は、船舶の活用推進により、全体としては85%となりました。

味の素（株）の500km以上のモーダルシフト率推移



※3 環境負荷の低い鉄道や船舶による輸送手段を選択すること。鉄道コンテナ輸送のCO₂排出量はトラック輸送の11分の1、船舶輸送のCO₂排出量は6分の1といわれている。

気候変動への適応とその緩和

GRI302-3

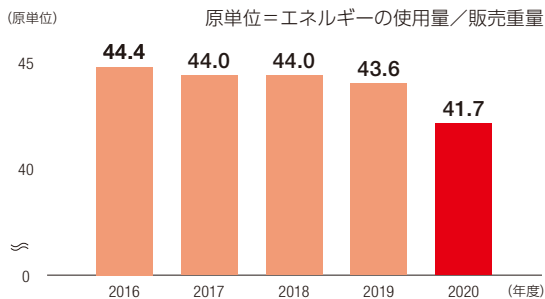
実績

> P105

物流におけるエネルギー使用量

味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）の3社は、省エネ法で定める「特定荷主」に該当します。各社は荷主である貨物の物流エネルギーの使用量（原油換算）の原単位を5年間平均で年間1%以上削減する努力が求められ、結果を行政へ報告することが義務付けられています。物流ネットワークの見直しやモーダルシフト等により、3社合計の原単位削減率は、2020年度までの5年間で平均1.6%となりました。

エネルギー使用量原単位の推移*

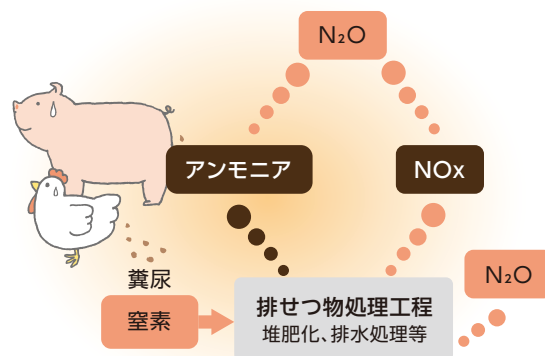


* 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）3社の合計数値

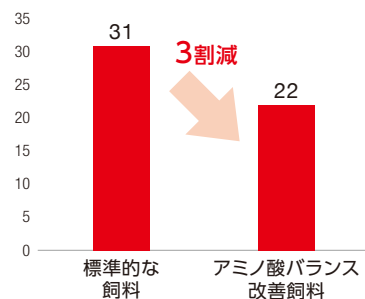
飼料用アミノ酸による、家畜由来の温室効果ガス排出削減

飼料中のアミノ酸バランスが悪いと、家畜の体内で有効に使えなかったアミノ酸が窒素化合物になり、大量に排せつされます。それらは、排せつ物処理の過程でCO₂の約300倍の温室効果を持つとされるN₂O（一酸化二窒素）になるため、環境への負荷が大きくなります。飼料用アミノ酸を利用して飼料中のアミノ酸バランスを整えると、無駄な排せつ物を減らすことができ、排せつ物中の窒素化合物量を約3割抑制することができます。これにより、配合飼料のLC-CO₂（ライフサイクルCO₂）の削減が可能となるほか、窒素化合物由来のアンモニアによる悪臭や、土壌・表層水・地下水の汚染の軽減にも貢献します。

N₂O発生メカニズム



豚1頭当たり窒素排出量 (g/日)



出典：高田ら、日本畜産学会、2009年

資源循環型社会実現への貢献

味の素グループの製品・サービスは、様々な資源を使い生み出されています。地球上の限りある資源を効率的に活用するとともに、持続可能な循環型社会の実現に貢献することは、味の素グループの責務です。廃棄物の3R (Reduce、Reuse、Recycle) に継続的に取り組むとともに、近年注目が高まっているプラスチックの海洋廃棄物問題に対しても、企業連携のイニシアティブに参加する等、積極的に取り組んでいます。

具体例

- ・ 廃棄物削減・3R (Reduce、Reuse、Recycle)
- ・ 製品のパッケージング
- ・ 廃棄物／危険性物質の管理
- ・ 容器包装の環境負荷低減
- ・ 製品・サービスのライフサイクルインパクト

関連する機会とリスク (○機会/●リスク)

- 環境に配慮した素材の開発による市場獲得
- 廃棄物削減、リサイクルへの取り組み遅延による企業価値毀損

味の素グループの主要な取り組み

- ・ 生分解性が高いアミノ酸系洗浄剤の供給
- ・ 容器包装の3R推進 (プラスチック廃棄物の削減等)
- ・ 環境対応型包装資材 (モノマテリアル素材・生分解性プラスチック・植物由来原料)・認証紙の使用
- ・ 環境ラベルの普及
- ・ 製品パッケージを活用したプラスチック廃棄削減訴求

貢献するSDGsのゴール



プラスチック廃棄物

2030年度目標 **ゼロ化**

資源循環型社会実現への貢献

実績

GRI306-1
GRI306-2

> P68

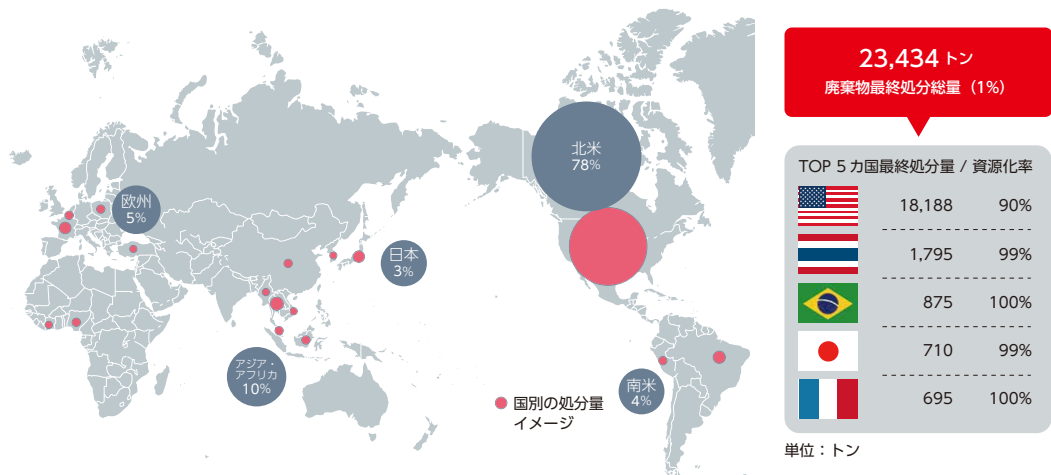
製品ライフサイクルでの廃棄物削減

味の素グループは、事業活動において、限りある資源をムダなく使い、廃棄物の発生量抑制に取り組むとともに、発生したものについては徹底的に有効利用し、99%以上資源化することを目標としています。

特にアミノ酸の生産においては、副生物の資源化や新技術の導入による生産効率の向上を図っています。また、食品の生産においては、ムダになる原材料や包装資材を極少化するため、販売予測の精度向上やきめ細かな調達等を進めています。

2020年度の当社グループにおける廃棄物の最終処分量（廃棄量）の分布は下図の通りです。全体としては、新型コロナウイルス感染拡大による生産量減（対前年度96.4%）の影響もあり、廃棄物の発生量は減少（対前年度81.8%）し、味の素グループ全体で約1,870千トンとなりました。資源化努力により廃棄量は約23千トンと1%程度を維持しました。米国、タイ、ブラジル、日本、フランスの上位5カ国で廃棄量全体の約95%を占めます。

廃棄物最終処分量の地域分布※（2020年度）



※ トルコはアジア・アフリカに含む。

資源循環型社会実現への貢献

GRI301-3
GRI306-3
GRI306-4
GRI306-5

廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

(トン)

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
有害廃棄物（廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら）：					
発生量	59,217	59,162	69,991	83,834	81,216
リサイクル量	58,890	58,862	68,422	83,429	80,892
焼却量	54	24	40	60	38
埋め立て量	274	276	1,529	345	286
非有害廃棄物：					
副生物					
発生量	2,337,284	2,395,249	2,194,566	2,021,002	1,615,808
たい肥化量	2,335,451	2,394,976	2,194,470	2,020,885	1,615,713
焼却量	0	0	0	0	0
埋め立て量	1,832	273	96	117	95
副生物以外					
発生量	178,861	178,989	174,651	181,246	173,310
リサイクル量	163,414	161,455	153,388	156,432	150,295
焼却量	3,021	2,066	2,821	2,121	1,784
埋め立て量	12,426	15,467	18,442	22,693	21,231
発生量合計	2,575,361	2,633,400	2,439,208	2,286,082	1,870,334
リサイクル量合計	2,557,755	2,615,293	2,416,280	2,260,745	1,846,900
廃棄量合計	17,606	18,107	22,928	25,337	23,434
資源化率	99.3%	99.3%	99.1%	98.9%	98.7%

容器包装の環境配慮設計の推進

味の素グループは、ISO 18600シリーズやJIS Z 0130に基づき容器包装の環境配慮設計を行っており、本来の機能を損なわない範囲でできるだけ包装資材の使用量を削減する、材質ごとにリサイクルしやすいよう容易に分離・分別できる工夫を施す等、3Rを推進しています。特性や形態の異なる様々な製品に合わせて、プラスチック製パウチ、トレイ、ボトル、ガラス瓶、PETボトル、紙箱、外装（段ボール箱）に至るまで、最適な容器包装を選択・開発し、環境配慮設計を進めています。また、容器包装の鮮度保持機能の強化による賞味期限延長や、食べきることのできる小分け包装の採用等により、フードロス発生量の低減に取り組んでいます。

容器包装の環境アセスメントの実施

味の素グループでは、新製品および改訂品を発売する前に、個々の製品で順守すべき法規制やグループ環境目標への適合性を確認するためのチェックリストをもとに、環境アセスメントを実施しています（次頁表1）。さらに、味の素（株）では、「容器包装エコインデックス評価表」をもとに、改訂内容を採点方式で評価しています（次頁表2）。

考え方
GRI301-DMA

GRI307-DMA

資源循環型社会実現への貢献

表1 環境アセスメントチェックリスト

目的		チェック項目
順守	廃棄物の3R	環境法令・規制への適合
	フードロス削減	製品の劣化や破損の防止
	リスク	リスクのない包装資材の採用
環境目標適合性	廃棄物の3R	3Rにつながる包装資材の採用
	持続可能な調達	持続可能な包装資材の採用
	フードロス削減	フードロス削減につながる包装資材の採用
	温室効果ガス削減	輸送時の積載率の向上
	生活者のエコライフ意識の醸成	環境ラベルの表示

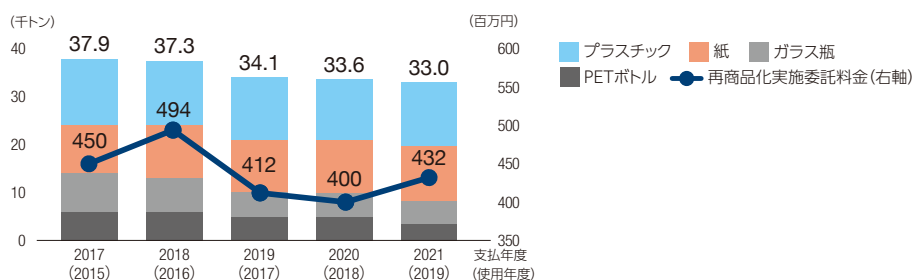
表2 容器包装エコインデックス評価表

目的	評価項目の例	評価基準の例	評価点
廃棄物の3R	プラスチック容器包装重量の削減	450kg/年以上の削減	+2
	空間率の適正包装	空間率15%未満	+1
	リサイクルシステムへの適合性	全ての部位にリサイクルの容易な包装資材を使用	+1
温室効果ガス削減	LC-CO ₂ 発生量の削減	既存品より削減	+1
	輸送効率	積載効率80%以上	+1
持続可能な調達	環境配慮材料の使用	森林認証紙の採用	+1
生活者のエコライフ意識の醸成	環境対応表示の有無	「味なエコ」マークの表示	+1
フードロス削減	フードロス削減	シェルライフの延長	+1
		小分け包装の採用	+1

容器包装ごみの再商品化（日本）

日本国内では容器包装リサイクル法に則り、家庭から排出される容器包装ごみの再商品化を日本容器包装リサイクル協会に委託して行っています。国内グループ3社（味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株））の再商品化義務のある容器包装使用量は、2019年度33.0千トン、前年度比98%でした。この使用量に基づく2021年度の再商品化実施委託料金は、432.3百万円、前年度比108%でした。紙とプラスチックの使用量は前年度比102%、104%と増加したものの、PETボトルの使用量が減少し、全体での使用量は減少しました。再商品化実施委託料金の単価が上昇したため、2021年度の支払額は増加しました。

国内グループ3社の家庭用製品の容器包装使用量と再商品化実施委託料金



実績

GRI301-3

資源循環型社会実現への貢献

考え方

GRI306-1
GRI306-2

> 統合報告書2021
P33-34

プラスチック廃棄物ゼロ化に向けて

近年、プラスチック海洋廃棄物の課題が世界規模で議論され、早急な解決が望まれています。味の素グループは、2030年度までにプラスチック廃棄物ゼロ化、すなわち、有効利用されずに環境に流出するプラスチックをゼロにすることを目標に掲げています。2020年3月に立ち上げたグループ横断のプロジェクトを通じて2030年度には以下の状態を目指し、戦略的に取り組んでいます。

2030年度のゴール

- プラスチックの使用は、製品の安全性や品質に必要な最小限の用途と量に厳選 (Reduce)
- 使用するプラスチックは、全てモノマテリアルまたはその他のリサイクルに適した素材に転換 (Recycle)
- 味の素グループの製品を生産、販売するそれぞれの国・地域における回収、分別、リサイクルの社会実装に向けた取り組みを支援し貢献

プラスチック廃棄物ゼロ化に向けては、モノマテリアル包装資材への転換のための技術開発を進めながら2025年度までにリデュースを完了し、2030年度までにリサイクルに適した素材への転換を完了させる計画です。アルミ箔を使用している包装資材は、製品が必要とするバリア性を確認後、必要バリア性の低いものから順次新技術の導入を図ります。

プラスチック廃棄物ゼロ化に向けたロードマップ

Stage1 : Reduce (薄肉化、紙化ほか)

★：技術確立

対象国	内容	FY2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
国内	二次包装廃止・縮小等			導入～完了								
国内	薄肉化	★	導入～完了									
海外	紙化		★	導入～完了								

Stage2 : Recycle (モノマテリアル化)

対象国	内容	FY2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
国内	ノンバリア	★	導入～完了									
国内	バリア (中バリア)			★	導入～完了							
国内	バリア (高バリア)						導入～完了					
海外	バリア (高バリア)						★	導入～完了				

必要バリア性の確認

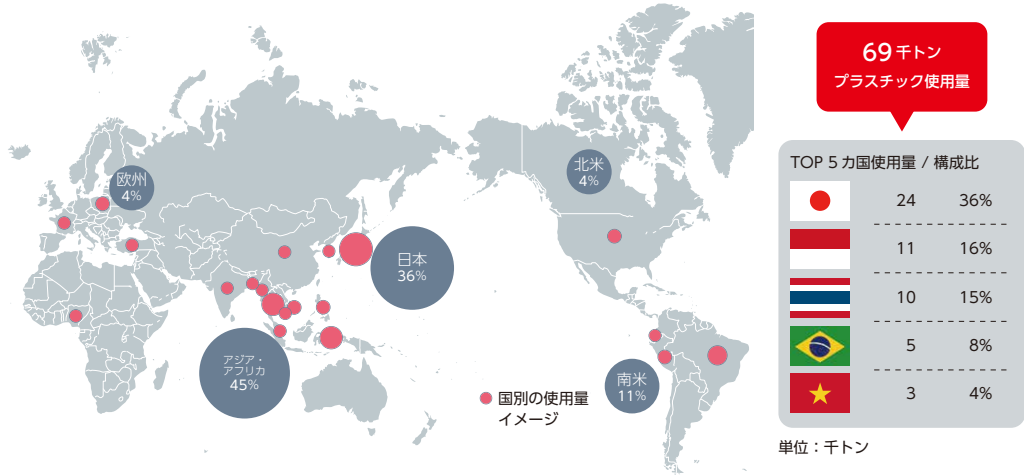
横展開

資源循環型社会実現への貢献

実績

2020年度の当社グループにおけるプラスチック使用量の地域分布は下図の通りです。

プラスチック使用量の地域分布※（2020年度）



グループ全体のプラスチック使用量は69千トン、前年度に比し1千トン減少したと推定しています。日本、インドネシア、タイ、ブラジル、ベトナムの上位5カ国で使用量全体の79%を占めます。69千トンのうち90%強は製品包装資材で使用しています。また、約30千トンは既にモノマテリアル化あるいは紙化が進んでいます。残りの約40千トンについて、2020年度にモノマテリアル包装資材への転換のための技術開発やリユースの取り組みを開始しました。また、各国のリサイクルシステムに対する貢献を目的として、グループ全体のプラスチック使用量の約90%を占める上位17カ国を対象に、リサイクルへの取り組み状況等の調査を実施しました。今後、技術開発テーマや各国における仕組みづくりへの貢献について、さらに検討を進めていきます。

プラスチック使用量削減の事例

■ 味の素（株）

- 2021年1月より、和風だしの素「ほんだし[®]」8g袋で薄肉化を行うと同時に紙表示へ切り替えを行いました。これにより、プラスチック使用量を40トン/年削減しました。

■ 味の素AGF（株）

- 主カブランドである「ブレンディ[®]」のスティックシリーズ全品を2020年8月に改訂し、小サイズ（7本・10本入り）の入数を見直すとともに、包装資材の仕様変更を実施しました。これにより、プラスチック使用量を約25トン/年削減しました（包装資材由来のCO₂排出削減量は約350トンに相当）。

実績

資源循環型社会実現への貢献

実績

GRI102-12

- > 外部イニシアティブへの参加
- > プレスリリース

社外関係者との連携

味の素グループは、日本の容器包装リサイクルの推進団体や行政関連組織との連携を通じて、社会の多くの皆様に3Rを知っていただく活動を行っています。

プラスチック廃棄物の削減に関する取り組みとしては、業種を超えた幅広い関係者の連携を強めてイノベーションを加速するためのプラットフォーム「CLOMA」^{*}に、設立メンバー企業として参画しており、幹事、部会長（普及促進部会長）を務めています。また、リサイクル業のグローバルなスタートアップである米国のテラサイクル社が開発した容器回収・再利用事業「Loop（ループ）」にパートナー企業として参画し、2021年8月より関東近郊の5,000世帯を対象に専用容器入り調味料3品およびコーヒーをLoopで販売しています。

^{*} クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス（英文名：Japan Clean Ocean Material Alliance）



Loop向け調味料、コーヒー

生分解性の高いアミノ酸系素材の供給を通じた環境負荷低減

アミノ酸系洗剤の供給拡大

味の素（株）は、1972年にグルタミン酸を原料としたアミノ酸系洗剤を世界で初めて発売して以降、55カ国、5,000社以上にアミノ酸系化粧品素材を提供しています。

アミノ酸系洗剤は、生分解性が高いため環境への負荷が小さいことに加え、肌にやさしいという特長があります。地球環境への関心の高まりに伴い需要が急拡大していることから、味の素グループはアミノ酸系洗剤の供給体制を強化しています。

2021年度中の稼働を目指してブラジルにグルタミン酸由来の「アミノソフト[®]」（液体）の工場を新設しました。これに合わせて、日本で生産している「アミノソフト[®]」（液体）の生産設備の一部をグリシン由来の「アミライト[®]」（液体）の生産に転用し、グループ全体で「アミノソフト[®]」（液体）の生産能力を60%、「アミライト[®]」全体の生産能力を約30%増強する計画です。

化粧品用マイクロプラスチックビーズ代替品の開発

近年、環境への悪影響が大きい高分子プラスチックの使用禁止や削減に向けた規制が各国・地域で強化されています。例えば、マイクロプラスチックビーズを使用した洗い流せるパーソナルケア製品等に対する規制が強化され、代替品に置き換わる動きが見られます。一方で、スキンケアやメイクアップ化粧品に使用されているマイクロプラスチックビーズは、肌触りや使用感を維持した代替品の開発が技術的に難しいことから、日本を含む多くの主要国で使用の規制には至っていません。

こうした中、味の素（株）は、アミノ酸系化粧品素材で滑沢性に優れる「アミホープ[®]LL」の機能を自然由来の球状粒子に付与し、従来のマイクロプラスチックビーズと同等の感触・機能を持つ代替品の開発に成功しました。この代替品は、自然由来の原料のみを使用しているため生分解性が高く、環境への負荷低減が期待できます。当社は本製品を2022年度上期に上市する予定です。

実績

GRI303-1

- > プレスリリース

資源循環型社会実現への貢献

実績

GRI417-1

> 「味なエコ」
マーク

独自の環境マークの表示

「できるだけ環境に良い製品を選びたい」「製品のエコをひと目でわかるようにしてほしい」というお客様のニーズにお応えし、味の素グループでは2010年より製品に独自の環境マークを表示しています。お客様にはわかりにくい、包装の軽・薄・短・小や素材の変更といった改良点をできるだけ正確にお伝えするよう努めています。



味なエコ

「味なエコ」
マーク製品数
223品種

2021年3月現在

「味なエコ」とは？

「味の素グループらしい・気のきいた (=味な)」「環境にやさしい (=エコ)」製品や情報のことで、ロゴマークは「地球の緑と食事の喜びを模したもので、食を通じたより良い地球環境」を表現しています。



「ほっとするエコ」
マーク製品数
310品種

2021年2月現在

「ほっとするエコ」とは？

味の素AGF(株)製品の環境への取り組み情報のことで、ロゴマークは「地球の緑」と嗜好飲料が持つ「やすらぎ」を表現しています。2015年より表示を開始しました。



「あじペン® ECO」
マーク製品数
8品種

2021年3月現在

「あじペン® ECO」とは？

味の素冷凍食品(株)の「環境にやさしい (=エコ)」製品情報のことです。2020年より「味なエコ」マークに代わり、同社キャラクターの「あじペン®」を使用したマークを表示しています。

フードロスの低減

世界では1年間に約13億トンもの食料が廃棄されています^{※1}。これは世界全体で消費のために生産された食料の約3分の1に当たり、農業による生産から家庭での消費に至るフードサプライチェーンの全体で食料の損失や廃棄が起きているといわれています。食資源は限られている一方で、今後世界人口の増加や食品の需要増が見込まれており、フードロスの低減は重要な課題です。

味の素グループは、原料の受け入れからお客様の使用・廃棄までの製品ライフサイクル全体でフードロスを低減することを目指し、サプライヤーや生活者と連携しながら取り組みを進めています。

※1 出典：FAO「世界の食料ロスと食料廃棄（2011年）」

具体例

- ・ 原材料の有効活用
- ・ 生活者啓発（持続可能な消費等）
- ・ 流通過程での廃棄削減

関連する機会とリスク（○機会/●リスク）

- 製造工程での歩留まり向上、返品・製品廃棄の削減の取り組みによるコスト削減
- フードロス低減の取り組み遅延による企業価値毀損

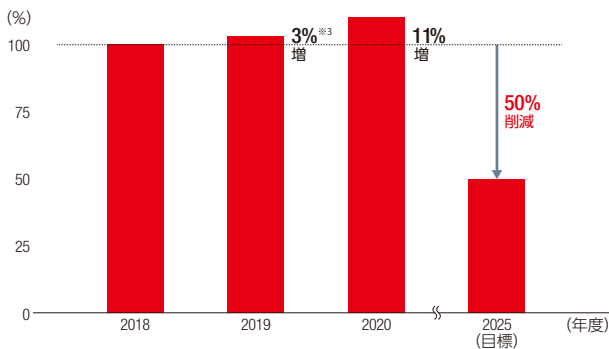
味の素グループの主要な取り組み

- ・ 原料をムダなく活かすモノづくりの実践
- ・ デジタルを活用したSCMの高度化・効率化
- ・ 賞味期限延長等による返品・製品廃棄の削減
- ・ お客様の使用時のロス削減
- ・ おいしく残さず食べ切る「食エコ」提案

貢献するSDGsのゴール



フードロス削減率（発生量対生産量原単位）^{※2}（対2018年度）



※2 原料受け入れからお客様納品まで

※3 集計見直しのため修正

フードロスの低減

フードロス低減への貢献

実績

GRI306-2

> 統合報告書2021
P33-35
> P68

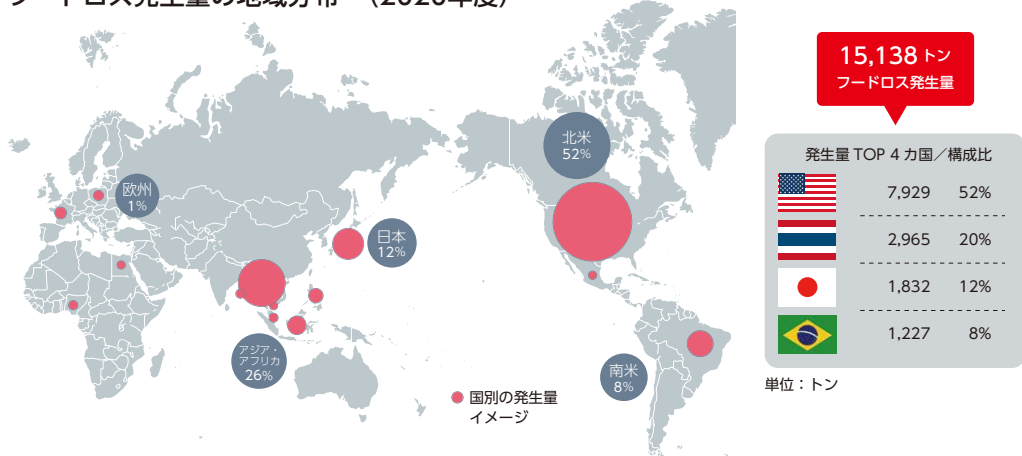
フードロスの定義と範囲

味の素グループでは、発生した食品廃棄物（可食部）のうち飼料化・肥料化したものを除き、廃水処理、埋め立て、焼却等により処理・処分されたものを「フードロス」と定義しています。味の素グループで発生する主なフードロスは以下の通りです。

- 原料・仕掛品：製品改訂、生産品目変更、使用期限切れ、生産トラブル等により発生する廃棄
- 製品：製品改訂や需要予測のブレによる販売期限切れで発生する在庫、誤出荷等による返品、倉庫や配送時の破損品、サンプル品の廃棄
- 工場の標準作業でのロス：製品切り替えのためのライン洗浄、抜き取り検査等の標準作業で発生する廃棄物

2020年度の当社グループのフードロス発生量は15,138トンで、地域別の構成比は以下の通りです。

フードロス発生量の地域分布※（2020年度）



※ トルコはアジア・アフリカに含む。

フードロス削減目標

味の素グループは、2050年度までに製品ライフサイクル全体で発生するフードロスを2018年度比で半減するという長期ビジョンを掲げ、まずは2025年度までに原料受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを、2018年度比で半減することを目標としています。

2020年度のフードロス発生量（対生産量原単位）は、基準年である2018年度に対して11%増という結果となり、目標を大きく下回りました。主な要因として、冷凍食品事業等における新製品の発売や新ライン立ち上げ時に発生した廃棄ロスが挙げられます。生産工程においては一定量のロスは発生しますが、ロスの削減と飼料・肥料化等の有効利用を図っていきます。なお、原料や製品に水分が多く含まれる冷凍食品等は、ロス重量が大きくカウントされる傾向にあります。

実績

GRI307-DMA

フードロスの低減

GRI306-3

フードロス削減目標と実績（発生量対生産量原単位）

	2020年度目標	2020年度実績	2021年度目標	2025年度目標
原料受け入れからお客様納品までのフードロス削減率（対2018年度）	20%削減	11%増加	27%削減	50%削減

フードロス発生量推移

		2018年度	2019年度	2020年度
生産量（千t）		2,577*1	2,535*1	2,423
フードロス発生量	総量（t）	14,475	14,708	15,138
	原単位（製品1t当たり原単位、kg/t）	5.62	5.80	6.25
	対基準年（%）	—	103%*2	111%

※1 集計の都合上、P77およびP110に記載の生産量とは異なります。

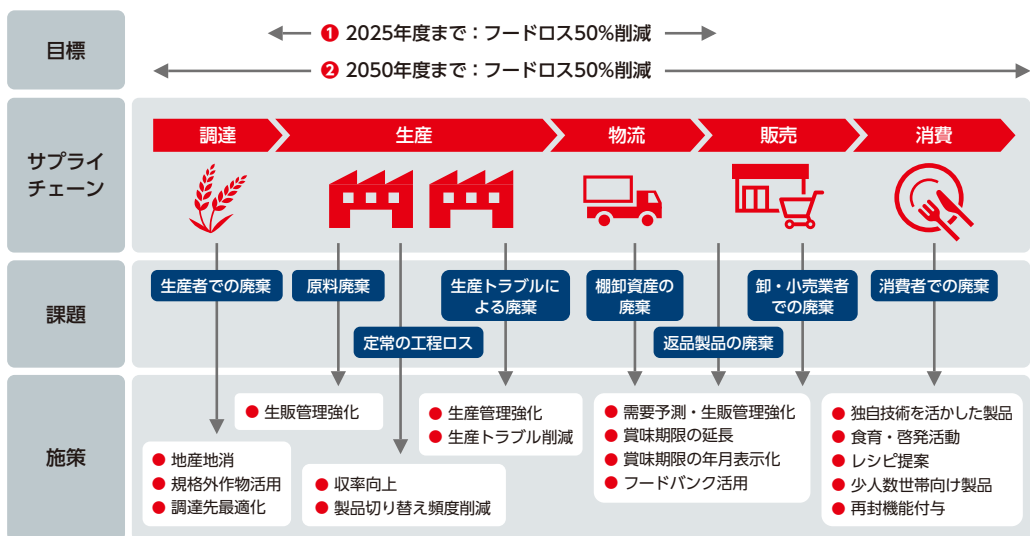
※2 集計見直しのため修正。

GRI306-2

サプライチェーンにおけるフードロス削減

味の素グループは、原料調達からお客様の消費までのサプライチェーンの各工程における課題ごとにフードロスを低減するための様々な施策を推進しています。生産における課題は原料ロスですが、これに対し、生販管理の強化、生産トラブル削減、収率向上、製品切り替え頻度の削減等の施策を推進しています。物流・販売における課題は棚卸資産や返品製品の廃棄、流通・小売りでの廃棄ですが、需要予測・生販管理強化、賞味期限の延長、賞味期限の年月表示化、フードバンクの活用等に取り組んでいます。お客様における廃棄については、独自技術を活かした製品の提供や、フードロスを削減するレシピの提供等を通じて課題解決に貢献しています。

サプライチェーンにおけるフードロス削減に向けた施策



フードロスの低減

実績

■ 独自技術を活かした、フードロス低減への貢献

外食や中食（家庭外で調理されたものを購入し、家庭内で食べる食事）が日常的になるにつれ、外食産業や小売店でのフードロスが大きな課題となっています。味の素（株）は、日本において、酵素技術や独自の配合技術を活かし、炊きたての食感を長時間保持できる「お米ふっくら調理料」、唐揚げに代表される厚切り肉メニューで、冷めてもおいしさを維持できる「唐揚げ・お肉ジューシー調理料」、時間が経っても肉本来の味わいがしっかり感じられる「コクのチカラ®」、必要な分だけメニューに合わせて濃度やとろみを調節できる「クノール® ビーフ香り立つデミグラスソース」等を通じて、外食・中食産業のお客様のフードロス低減に貢献しています。



「お米ふっくら調理料」



「唐揚げ・お肉ジューシー調理料」



「コクのチカラ®」



「クノール® ビーフ香り立つデミグラスソース」

実績

■ 食卓からのエコライフ

日本のフードロスのうち、家庭から出るのは年間約276万トン（平成30年度農林水産省推計）と発生量全体の約半分を占めています。味の素グループは、家庭のフードロスを減らすべく、毎日の料理や食事を通じて実践できる「食エコ」（エコな製品を選び、食材をムダなく、おいしく食べ切ること）を広げる以下の活動に取り組んでいます。

■ レシピの提供

家庭での毎日の料理で食材をムダなく、おいしく食べ切れるよう、味の素グループでは2009年より「エコうまレシピ®」（＝エコでうまい（美味しい・上手い）レシピやアイデア）をWEBサイトやイベントを通じて広げています。また、2019年に開設したコミュニティサイト「食の楽しい！発見コミュニティ」でも、生活者が発案した「食品ロス削減レシピ」に関して、様々な声が集まっています。2021年2月には、食の情報サイト **AJINOMOTO Park** においてオンライン料理イベント「おうちに眠りがちな食材を大変身！サルベージクッキング」を開催しました。本イベントでは人気シェフをゲストに迎え、家庭で余った野菜や肉、魚、眠っている調味料の活用方法等を紹介いただきました。



イベントの様子

■ 環境マークの表示

お客様が製品を選ぶ際に、環境への配慮を基準の一つとしていただけるよう、製品のエコがひと目でわかる独自の環境マーク（「味なエコ」マーク、「ほっとするエコ」マーク、「あじペン® ECO」マーク）を製品に表示しています。

> 「エコうまレシピ®」
> 食の楽しい！発見
コミュニティ

> P92

持続可能な原材料調達

味の素グループは、世界各地の農畜水産物等の自然の恵みを利用しながら製品・サービスを提供しており、事業活動と地球環境が相互に影響を与えていると認識しています。そのため、農・畜・水産資源の持続可能な調達の実現は、事業における重要な課題です。また調達においては、サプライチェーンにおける環境や人権・労働安全といった社会的側面への配慮も不可欠です。サプライヤーとも連携を図り、サプライチェーン全体で取り組みを進めます。

具体例

- ・生物多様性への影響
- ・森林減少の抑制
- ・児童労働、強制労働の排除
- ・サプライチェーンマネジメント
- ・持続可能な土地利用
- ・アニマルウェルフェア
- ・動植物栄養

関連する機会とリスク（○機会／●リスク）

- サプライチェーン上の品質問題発生による原材料調達不全・製品回収
- サプライチェーンにおける社会・環境問題への対応遅れによる原材料調達不全、企業価値毀損
- 食資源の枯渇による原材料調達不全

味の素グループの主要な取り組み

- ・サプライヤーに対する調達方針・ガイドラインの周知・理解促進
- ・人権デュー・ディリジェンスによるPDCAサイクルの確立
- ・重要原材料の特定と責任ある調達（紙、パーム油、カツオ等）
- ・サプライヤー・製造委託先のCSR監査体制の整備
- ・公正な競争の確保と従業員教育の徹底
- ・公正な事業慣行マネジメントの実践（トレーサビリティ等）
- ・コプロ活用による持続可能な農業への貢献

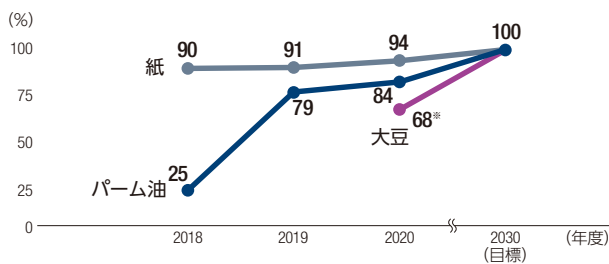
貢献するSDGsのゴール



持続可能な調達比率

●紙、パーム油、大豆

●コーヒー豆、牛肉：2030年度目標 100%



※ 国内事業向け調達分

持続可能な原材料調達

重要原材料に対する取り組み

重要原材料の特定

味の素グループは、事業活動で利用する原材料を網羅的に把握した上で、社内関連部門と社外有識者（専門家、NGO等）で分析し、農林資源、水産資源の領域で特に重点的に取り組むべき重要原材料を特定しています。特定にあたっては、当該原材料への依存度、代替可否、地球環境の持続性への関わり大きさ等の総合的視点で判断しています。重要原材料は、事業や地球環境等の状況の変化に即して毎年見直しを行っています。

特に、気候変動、生物多様性、人権問題等と大きく関わる森林破壊の抑制が重要と考えており、グループで「パーム油の調達ガイドライン」および「紙の調達ガイドライン」を定め、認証を受けた原材料の調達や各種イニシアティブとの連携、独自のトレーサビリティの確立や監査等を進めています。また、CDP^{*}や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）が森林破壊の原因として挙げている牛肉と大豆を2019年度より重要原材料に加えており、今後、パーム油や紙と同様に調査を進めていく方針です。

* ロンドンに本部を置く国際的なNGO。世界主要企業の環境活動に関する情報を収集、分析、評価し、これらの結果を機関投資家向けに開示している。

味の素グループにおける重要原材料

	重要原材料	主な調達国・地域
農林資源	パーム油（加工食品や化成品の原料）	インドネシア、フィリピン、ベトナム、マレーシア、タイ、西アフリカ、コロンビア、ブラジル、ペルー、パプアニューギニア
	紙（加工食品の容器包装や事務用紙に使用）	中国、インドネシア、カンボジア、フィリピン、ベトナム、マレーシア、タイ、バングラデシュ、EU、トルコ、西アフリカ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ウルグアイ、コロンビア、パラグアイ、ブラジル、ペルー、ボリビア、オーストラリア、ニュージーランド、パプアニューギニア
	糖質系農作物（アミノ酸類の発酵生産原料）	各工場所在国
	コーヒー豆	インドネシア、ベトナム、西アフリカ、メキシコ、コロンビア、ブラジル、パプアニューギニア
	牛肉（冷凍食品等の原料）	日本、中国、タイ、インド、EU、トルコ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ウルグアイ、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランド
水産資源	大豆（加工食品等の原料）	日本、中国、韓国、インドネシア、カンボジア、タイ、インド、EU、トルコ、米国、カナダ、メキシコ、アルゼンチン、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランド
	カツオ（「ほんだし [®] 」や削り節の原料）	日本
	エビ（冷凍食品等の原料）	タイ

考え方

GRI201-2
GRI204-DMA
GRI301-DMA
GRI414-DMA

- > 味の素グループ
パーム油の調達ガイドライン
- > 味の素グループ
紙の調達ガイドライン
- > RSPOへの参画
- > CSPUへの参画
- > CDP Forests（英語のみ）

持続可能な原材料調達

実績

GRI102-12

> 外部イニシアティブへの参加

実績

原材料に対する取り組み

持続的な原材料調達を行うために、気候変動をはじめ、人権、生物多様性等多方面のリスクを低減する必要があります。そのために味の素グループは国際イニシアティブや認証団体等の外部団体との連携を行っています。また、特定した重要原材料について調達状況の把握に努めるとともに、認証品の調達を優先して進めています。今後は認証品の調達を推進するとともに、トレーサビリティの確立を進めていきます。

原材料に対する取り組み一覧

	パーム油	紙	糖質系農作物	コーヒー豆	牛肉	大豆	水産資源	味の素グループポリシー	
シナリオ分析 (地球温暖化の影響)	高	高	高	高	高	高	高		
温室効果ガス削減	高	高	高	高	高	高	高	環境	調達・サプライヤー取引
フードロス低減	高	該当せず	高	高	高	高	高		
プラスチック廃棄物削減	高	高	高	高	高	高	高		
人権	高	高	高	高	高	高	高	人権尊重	調達・サプライヤー取引
自然環境保護 生物多様性	高	高	高	高	高	高	高	環境	調達・サプライヤー取引
アニマルウェルフェア	高	高	高	高	高	高	高	アニマルウェルフェア	
安定調達 品質、価格、事業影響	高	高	高	高	高	高	高		
個別ガイドライン	○	○				○			

各原材料にとっての課題の重要度
高
↑
↓
低
該当せず

- ※1 Supplier Ethical Data Exchangeの略。グローバル・サプライチェーンにおける労働基準、ビジネス倫理等に関するデータを提供する非営利団体。
- ※2 Roundtable on Sustainable Palm Oilの略。複数のステークホルダーから成る国際組織で、持続可能なパーム油のための認証スキームを開発・運用している。
- ※3 Forest Stewardship Council®（森林管理協議会）の略。
- ※4 Common Code for the Coffee Communityの略。コーヒー生産農家が、持続可能な生産活動のための重要な基準に適合するよう支援している。
- ※5 U.S. Soybean Export Council（アメリカ大豆輸出協会）の略。

持続可能なパーム油の調達推進

味の素グループがパーム油（パーム核油含む）を使用する製品は、カップスープ、即席麺、コーヒークリーマー等の加工食品や化成品等多岐にわたっており、使用する地域も日本、東南アジア、欧州、南米にまたがっています。一部の製品では認証品の調達がより困難なパーム核油を使用していること、一部の地域では認証パーム油の供給が限られていることから、味の素グループではRSPOの認証品または独自でトレーサビリティの確認のとれたものをもって「持続可能」としています。RSPO認証品の調達が困難な地域については、トレーサビリティの確認のとれたパーム油の調達に取り組むことで、環境破壊が懸念されている地域での生産の有無の把握や、人権侵害等の問題が発生した場合の早期対応が可能となります。

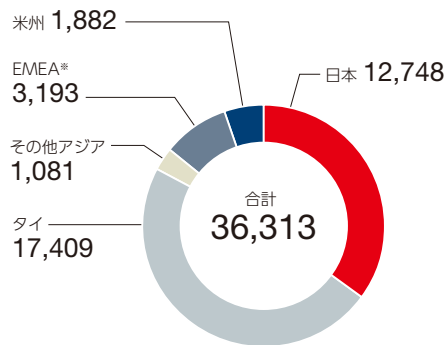
持続可能なパーム油の調達については、2020年度までに100%という目標を掲げていましたが、一部の地域・製品において認証品の調達が困難だったため、2020年度の実績は84%にとどまりました。また、RSPO認証品の調達実績は28%となりました。今後は2030年度までに持続可能な調達を100%達成することを目指します。2021年度からは認証・トレーサビリティの確立できていないパーム油について新たな施策を開始する予定で、目標達成に向けて取り組みをさらに拡大していきます。

持続可能な原材料調達

実績

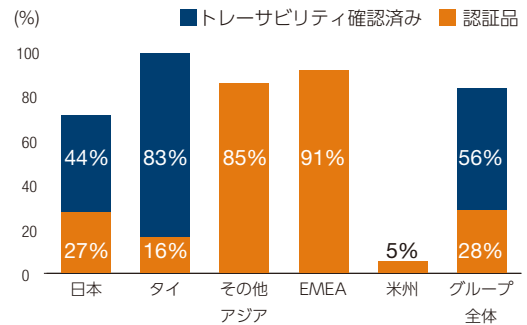
GRI301-2
GRI301-3

2020年度 パーム油調達量 (トン)



* Europe, the Middle East and Africa

2020年度 持続可能なパーム油の調達比率

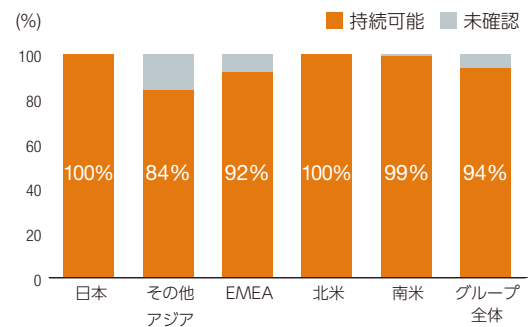
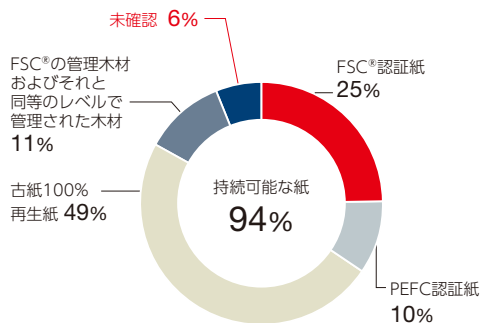


持続可能な紙の調達推進

味の素グループは、「紙の調達ガイドライン」を設け、グループが調達する紙が満たすべき基準を規定しています。その中で、保護価値の高い地域の森林破壊に関与せず、かつ原木生産地の法令および国際的な人権基準を守り、適切な手続きで生産する事業者から調達した紙をもって「持続可能」としています。持続可能な紙には、FSC®等の認証紙だけでなく、再生紙、FSC®管理木材由来の紙も含まれます。

持続可能な紙の調達については、2020年度までに100%という目標を掲げていましたが、一部地域で認証紙および再生紙の普及が進まず、2020年度の容器包装における持続可能な紙の使用率は94%でした。今後は2030年度までに持続可能な調達を100%達成することを目指します。

2020年度 持続可能な紙の調達比率



持続可能な牛肉の調達推進

味の素グループは、2030年度までに持続可能な牛肉の調達比率100%を目指して、トレーサビリティ確保等の具体的な取り組みについて検討しています。2020年度はリスク評価を開始しました。

持続可能な大豆の調達推進

味の素グループは、2030年度までに持続可能な大豆の調達比率100%を目指して、トレーサビリティ確保等の具体的な取り組みについて検討しています。2020年度にリスク評価を開始し、日本国内の味の素グループの米国大豆持続可能性保証プロトコルに則った大豆および大豆油の使用率は、2020年度68%となりました。

持続可能な原材料調達

実績

> WCPFC (英語のみ)

■ 持続可能な水産資源の調達推進

味の素グループでは、国内の主力製品である風味調味料「ほんだし®」の原料としてカツオを使用しています。資源の保全と持続可能な調達のため、2009年より日本の国立研究開発法人水産研究・教育機構国際水産資源研究所と共同でカツオの標識放流調査に取り組んでいます。この調査によると、日本近海でのカツオ漁獲量は減少しているというデータがあるものの、「ほんだし®」の原料となる鰹節には赤道付近のカツオが使用されており、資源量はまだ安定しているという結果が出ています。2019年にはこれらのデータをまとめた論文が発表され、水産庁から中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）に2020年に提出した年次資料にもこれまでの標識放流調査の結果が反映されました。

主に冷凍食品の原料として調達しているエビに関しては、2018年度に主要な調達先であるタイの養殖場および加工場の人権影響調査を実施しました。苦情処理メカニズムの導入等を通じてサプライチェーン管理体制を構築し、持続可能な調達を目指します。

■ 持続可能なコーヒー豆の調達推進

コーヒー豆の生産は、生物多様性が豊かな地域で行われています。そして、その多くを小農家に依存しています。

味の素グループは、4C 認証システムに適合する農園で生産されたコーヒー豆の調達を通じて、コーヒー豆の生産と流通における持続可能性の促進に取り組んでいます。2020年度は味の素AGF（株）の全購入豆のうち、4C 適合農園で生産されたコーヒー豆の調達率は49%でした。2020年8月に発売したスティックコーヒーのパッケージに、アジアで初めて4C 認証ロゴマークを導入したことを皮切りに、年度内で合計43品（キャンペーン品を含む）を発売し、持続可能なコーヒー豆の調達に関わるエシカル消費促進に取り組みました。また、味の素グループは、アミノ酸を発酵生産した際の副生物（コプロ）を原料とした高付加価値肥料をコーヒー栽培に活用するため、各コーヒー豆産地で試験を継続しており、育成したコーヒー豆を購入・製品化するサイクルの実現を目指しています。特に、インドネシア、ベトナム、ブラジルでは、コプロ肥料「AJIFOL®」による支援農園を拡大し、商品価値の向上、消費者への価値伝達の仕組みづくりに着手しています。

■ インドネシア

これまでスマトラ島パガル・アラム地区においてロブスタ種の生産農家に対する高付加価値肥料散布の支援を行ってきましたが、2020年度よりジャワ島スラバヤ地区およびスマトラ島シディカラン地区でも高付加価値肥料の散布支援を開始しました。

■ ベトナム

これまでの高付加価値肥料散布地区での効果検証に加え、2019年度にクロンナン地区の農地に灌漑設備を設置し、散布エリアを拡大しました。

■ ブラジル

2020年度は、高付加価値肥料の提供を通じて支援する農園を増やすほか、BAU農園、コペルカム農協等、支援先のコーヒー豆の製品化に取り組みました。

考え方

> P106

持続可能な原材料調達

体制

GRI204-DMA
GRI308-DMA
GRI407-DMA
GRI414-DMA

> P9

実績

GRI204-DMA
GRI407-DMA
GRI414-1

> サプライヤー取引
に関するグループ
ポリシー

> P12

> P51

> P105

> P119

サプライチェーンマネジメント

味の素グループでは、味の素（株）がグループ全体の調達方針を策定し、その方針に基づいて国内外のグループ会社が戦略・計画を立て、実践する仕組みとなっています。グループ内で調達方針およびベストプラクティスの共有を行うために、「味の素グループグローバル調達会議」を適宜開催しています。加えて、グループ内の関係者が必要な情報にいつでもアクセスでき、トピックの適時発信が可能なツールを活用しています。

サプライヤーとの取り組み

味の素グループは、「サプライヤー取引に関するグループポリシー」に定めたサプライヤーに対するサステナビリティ観点での期待事項をお伝えし、サプライチェーンにおける社会・環境的側面の持続可能性確保に協働して取り組むべく、サプライヤーにご理解・ご協力をお願いしています。2018年度には企業倫理データのプラットフォームである Sedex に加入しました。

2020年度は、技能実習制度や特定技能の在留資格を持つ外国人労働者の受入れに関し、一般社団法人ザ・グローバル・アライアンス・フォー・サステイナブル・サプライチェーン（ASSC）が策定した「外国人労働者の責任ある受入れに関する東京宣言2020」への賛同を表明し、サプライヤーに対し、日本で働く外国人労働者がいきいきと働ける環境の整備を要請しました。今後、Sedex をベースに味の素グループ内同一基準でのサプライチェーン管理体制を2025年度までに構築することを目指しています。

サプライヤーホットライン

味の素グループでは、2018年度に「サプライヤーホットライン」を設置しました。役員・従業員からの通報窓口のほか、取引先からの通報窓口を開設し、味の素グループ役員・従業員の法令違反や「味の素グループポリシー」（AGP）逸脱の疑いのある行為の早期発見と是正を図っています。

2020年度は、グループ会社3社の外国人労働者に対し、労働者の声をモニタリングする「ワーカーズボイス」システムを導入しました。生活上困っていることの相談を含め、NPO に多言語対応で受け付けてもらい、労働・人権関連の相談については味の素グループに通報が届くホットラインとして活用します。将来的にはサプライチェーンに展開し、労働・人権問題等を早期に発見する手段の一つとして活用していく考えです。

持続可能な原材料調達

GRI204-DMA
GRI408-DMA
GRI409-DMA
GRI411-DMA
GRI412-1
GRI414-DMA

> 人権尊重に関する
グループポリシー
> タイ国サプライ
チェーン人権
デュー・ディリジェ
ンス報告書

人権デュー・ディリジェンス

味の素グループは、「人権尊重に関するグループポリシー」に基づき、事業全体の人権影響評価を2014年、2018年に実施し、相対的にリスクの高い事業や地域から人権デュー・ディリジェンスを行っています。また、EUにおける2021年の人権・環境デュー・ディリジェンス法制化等のグローバル動向を注視し、必要な対策を講じています。

2020年度は、日本における技能実習や特定技能の外国人労働者の問題解決を、独立行政法人国際協力機構（JICA）を中心に、企業、弁護士、NGO等の多様なステークホルダーで図る「責任ある外国人労働者受入れプラットフォーム」（JP-MIRAI）に設立から関与し、アドバイザー企業として参画しました。このプラットフォームを活用し、外国人労働者を受け入れているサプライヤーとその監理団体、送り出し機関への関与を強め、人権リスクの低減を図っていきます。また、ブラジルにおけるサトウキビおよびコーヒー豆のサプライチェーンについて、人権影響評価のデスクトップ上での予備調査を実施しました。本件は新型コロナウイルス感染拡大の影響により延期していた現地調査を2021年度にリモートで実施する予定です。

持続可能な原材料調達

アニマルウェルフェア

方針策定と社会との対話

味の素グループは、事業・製品展開において動物との関わりがあり、生産する食品には、畜肉、卵、エキス等の動物由来の原料が欠かせません。味の素グループでは2018年に制定した「動物との共生に関するグループポリシー」においてアニマルウェルフェアの概念に沿った調達の考え方を示し、日本国内の全ての一次サプライヤーに対して、取引開始時に同ポリシーを共有しています。また、アニマルウェルフェアを取り巻く国内外の動向を捉え、より時代や社会の要請に柔軟に応えられるよう、この分野の有識者で構成するラウンドテーブルを設置し、2020年2月より対話を実施してきました。さらに、畜産に関わる当社グループ実務担当者のワーキンググループを発足し、動物とのより良い共生に向けて当社グループがどうあるべきかステークホルダーとの意見交換を行ってきました。これらの過程を経て、2021年に上述のグループポリシーを「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」と改称の上、より具体的な内容へと刷新し、日本国内の全ての一次サプライヤーに対して共有しました。今後は改定したグループポリシーのもと、バリューチェーンに関わる全ての動物とのより良い共生関係の構築を目指します。

「動物との共生」のあり方に関するラウンドテーブル

味の素グループでは、外部有識者をメンバーとするラウンドテーブルを設置し、2020年2月よりステークホルダーとの対話を進めてきました。同年10月にラウンドテーブルの傘下に畜産に関わる部門の実務担当で構成するワーキンググループも設置し、ステークホルダーとの対話を通じてアニマルウェルフェアの視点を今後事業にどう取り入れるべきか等を議論し、ラウンドテーブルとの連携を図りました。ラウンドテーブルは合計8回、ワーキンググループは合計5回開催し、2021年3月に終了しました。概略は以下の通りです。

外部委員（50音順）

枝廣 淳子氏（大学院大学至善館教授）

岸上 有沙氏（ESG・サステナビリティ スペシャリスト）

久和 茂氏（東京大学教授）

竹田 謙一氏（信州大学准教授）

- 第1回（2020年2月5日開催）

味の素（株）より、会社概要、事業展開における動物との関わり、これまでの考え方や取り組みについて説明を行ったのち、議題とすべき重要なテーマについての意見交換を行いました。

- 第2回（2020年4月8日開催）

外部委員より、アニマルウェルフェアに関する最新情報を紹介いただいた上で、専門家の視点から当社グループと動物との関わりにおける課題を提起いただき、意見交換を行いました。

- 第3回（2020年5月13日開催）

当社より、調達部門のアニマルウェルフェアに関する活動報告およびアニマルウェルフェア・ワーキンググループの設置について報告しました。

- 第4回（2020年7月10日開催）

外部委員より「畜産・食品関連で着目されるサステナビリティ課題におけるアニマルウェルフェア」「家畜のアニマルウェルフェアに関する法規制・ガイドライン・基準値（国・地域・畜種等）」のレクチャーをいただき、意見交換を通じて当社グループが取り組む際のスコープ等、理解を深めました。

考え方

GRI204-DMA
GRI301-DMA

- > アニマルウェルフェアに関するグループポリシー
- > 動物実験最小化にむけての考え方

実績

持続可能な原材料調達

実績

GRI204-DMA
GRI301-DMA

> P84

- 第5回（2020年9月28日開催）
アニマルウェルフェアに関する調査報告から、各国の法規制や消費者意識等の実態を学びました。また、立ち上げ予定のワーキンググループで取り組む内容についても意見交換を行いました。
- 第6回（2021年1月8日開催）
当社より、畜産に関わるステークホルダーと実施した対話等ワーキンググループの活動内容を報告しました。また、「動物との共生に関するグループポリシー」改定の方向性について意見交換を行いました。
- 第7回（2021年2月16日開催）、第8回（2021年3月2日開催）
上記グループポリシーの改定案について、ワーキンググループからの提案を含め、様々な角度から確認しました。いただいたご意見を反映した修正案の確認は、ラウンドテーブル開催日外も続きました。最終回となる第8回では、今後の取り組みについての意見交換も行いました。

畜産物のトレーサビリティ調査

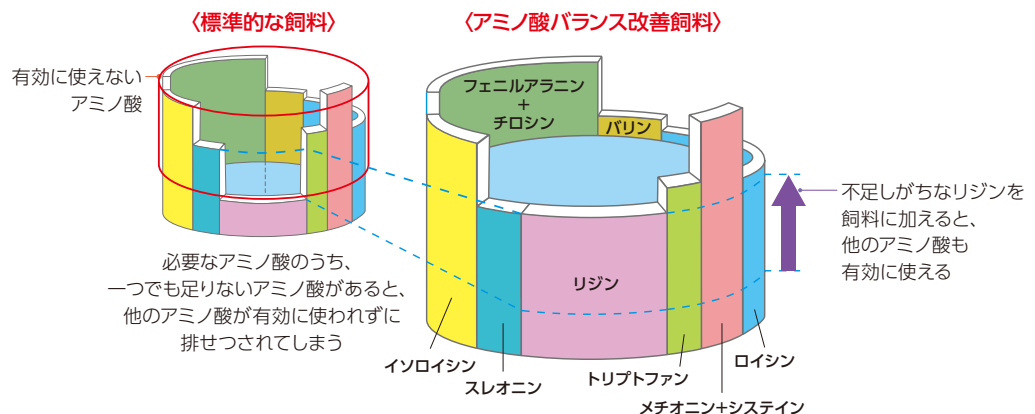
味の素（株）は、2020年度に畜肉および畜肉エキスの日本のサプライヤーに対してリスク調査を実施しました。その結果、飼養現場までのトレース可否は、「フルトレース可能」と「条件付きでトレース可能」合わせて数量ベースで約10%にとどまりました。日本においては家畜飼育管理指針の浸透が進んでおらず、サプライヤー間での認識に違いがあることが理由として考えられます。引き続き浸透に向けた働きかけを行うとともに、同様の調査をグループ会社でも進めていきます。

海外では、各国・地域のアニマルウェルフェアに関する法制度の整備状況調査を行うとともに、サプライヤー各社に対してポリシーや課題を共有していきます。

飼料用アミノ酸による畜産の栄養課題への貢献

動物の体は約20種類のアミノ酸で構成されており、そのうちの数種のアミノ酸は必要な量を体内で合成することができません。これらのアミノ酸は必須アミノ酸と呼ばれており、家畜の飼養においては配合飼料で補っています。

小麦やトウモロコシからつくられた飼料は、それだけではリジンやスレオニン等の必須アミノ酸が不足しがちになりますが、足りないアミノ酸を加えることでこれを改善することができます。飼料のアミノ酸バランスが改善されると、飼料効率がアップし、家畜の成長促進を図るとともに、窒素排せつ量を減らして環境負荷を低減することにもつながります。



持続可能な原材料調達

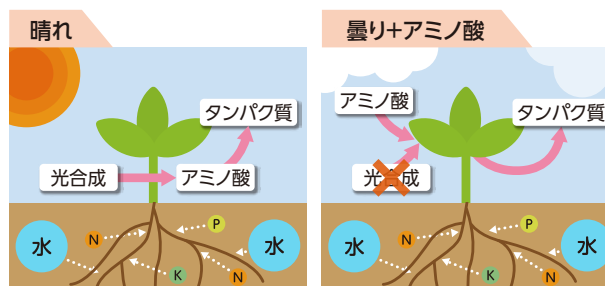
持続可能な農業への貢献

考え方

GRI203-2

コプロを原料とした高付加価値肥料

植物は吸収した窒素と光合成によって得られた糖からアミノ酸をつくり、アミノ酸から生長に必要なタンパク質をつくります。光合成が十分にできない曇天や低温でも、肥料としてアミノ酸を与えることで植物の生長を促進することができます。味の素グループでは40年以上前から、アミノ酸生産時に発生する栄養豊富なコプロを有機肥料として有効利用してきました。コプロを原料に、植物に必要なリン酸、カリウム等をバランス良く配合して、より高付加価値な肥料を開発しています。実験や研究の蓄積から、アミノ酸を活用した肥料には根張りを良くしたり、生長を促進したり、収穫量を増加させたりする効果があることが明らかになりました。



世界各地で活用される味の素グループの高付加価値肥料

■ 日本

味の素（株）では、アミノ酸発酵工程から発生する副生バイオマスを有効活用して高品質の肥料を生産しています。堆肥の発酵熱を利用した菌体乾燥技術により、副生物を乾燥させる際に発生していたCO₂排出量を大きく削減しています。この肥料は、環境負荷を低減するだけでなく、農作物のアミノ酸含有量や糖度を高め品質を安定させることから、農作物の販路が拡大し、農業活性化に寄与しています。

■ ベトナム

ベトナムは世界有数の米の輸出国です。特に南部のメコンデルタは、年2、3回の稲作が行われる米生産の中心地となっています。この地域では、これまで非有機肥料が使われ続けてきた結果、土壌の肥沃度が低下して米の品質・収量が不安定になり、農家が稲作で生計を立てることが難しくなっています。ベトナム味の素社では2007年以降、コプロ「AMI-AMI」（液体肥料）を小規模の試験農場に導入して米の品質・収量を安定させる研究を続けてきました。ベトナムにおけるコプロ事業は、現在では農家の生産コストを抑えつつ土壌の肥沃度を維持し、持続可能な農業につなげる、地域社会にとって不可欠なものとなっています。

■ 中国

中国は世界一の穀物生産国ですが、FAOによると、穀物の生産に適さない気温により50%以上の年間生産損失があります。農業資材を販売している味の素グループのアグロ2アグリ社（スペイン）は、高温/低温、熱風等のストレス耐性を改善する葉面散布剤「FERTIGRAIN FOLIAR」を中国で販売しており、穀物等の収量向上に貢献しています。

実績

GRI203-2

> P80

持続可能な原材料調達

GRI203-2

■ タイ

タイでは、サトウキビ収穫後に畑に残る葉を、落雷による意図しない火事を防ぐために野焼きすることがPM2.5の発生原因の一つとされています。コプロ「AMI-AMI」(液体肥料)は、肥料としてだけでなく、葉の堆肥化を促進し、野焼きを防ぐことにも役立っています。

■ ブラジル

ブラジル味の素社(ABR)では、「AJIFOL[®]」をはじめとするコプロ製品を主にコーヒーと果物の農園に販売しています。近年では持続可能な経営を目指す農園が、化学肥料からABRの肥料へ本格的な転換に踏み切る動きも見られます。2020年度には、高付加価値肥料「Amino Proline」「Amino Arginine」を使用した試験を行い、通常の肥料に対してトマトやリンゴの生産性が向上したとの結果が得られました。

TOPIC

タイ農家の自律支援プロジェクト

味の素グループの主要生産拠点のあるタイでは、国民の40%が農業に従事していますが、農業のGDP寄与率は7~8%にとどまっており、農作物の付加価値や生産性が低いことが課題となっています。付加価値や生産性の低さの原因として、無計画な転作の繰り返しや栽培知識の欠如による土壌劣化が挙げられます。当社グループ製品の主要原料は農産物であることから、タイの食資源の持続可能性に貢献すべく、2020年6月に農家の自律支援プロジェクトを立ち上げました。プロジェクトでは、まずキャッサバ(タピオカ澱粉)を対象に、タイ国農業省土地開発局やアプリ会社と連携した無料土壌診断を実施しました。これは、足りない土壌栄養素を可視化するもので、2021年6月時点で、349農家での診断を完了しました。タピオカ澱粉はうま味調味料「味の素[®]」のタイにおける主原料であり、タイ国内の消費量の15%を味の素グループが消費しています。土壌・灌漑環境を整えることにより、収量の大幅アップが期待できます。

また、味の素グループでは、タイ国農業局からの製造技術移管を受けて試作したPGPR(植物成長促進性根圏微生物)につき、キャッサバ農家約200軒で効果確認を開始しました。そのほか、モザイク病フリーのキャッサバの開発・流通、タイ国タピオカ開発研究所らとの協働によるキャッサバモザイク病の画像診断技術の開発、保険会社らとキャッサバ農家向けの天候インデックス保険設立に向けた協定の締結等、様々な視点からタイの農業従事者をバリューチェーンでつなげる取り組みが進展しています。

タイの農業バリューチェーン



水資源の保全

世界の人口増加に伴い水の需要増が見込まれる一方で、地球上の淡水は偏在しているという課題があります。水資源の枯渇は、生産に使用する水そのものだけでなく、原材料の調達にも影響を及ぼします。また、渇水や洪水、水質悪化が起これば、生産の停滞を招きかねません。

味の素グループは、長年にわたり継続してきた生産における水使用量・排出量削減をさらに深化させるとともに、水源の森林整備等を通じて、持続的に水を利用できる環境の創出に貢献します。

具体例

- ・生産時の水の消費と排水の管理
- ・農業・畜産における水利用

関連する機会とリスク（○機会/●リスク）

- 水リスク低減による原材料安定調達、製品安定供給の実現
- 水資源保全への対応遅れによる企業価値毀損
- 渇水・洪水・水質悪化による生産停滞

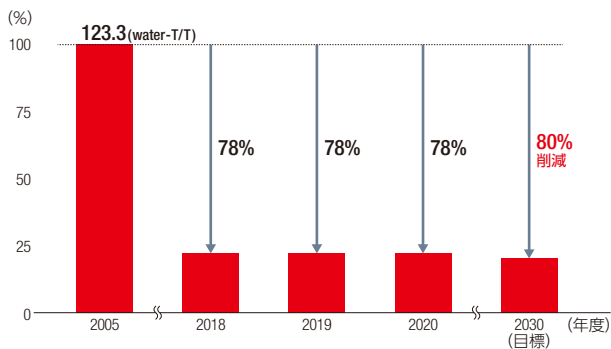
味の素グループの主要な取り組み

- ・水源の森林整備
- ・排水処理技術の開発

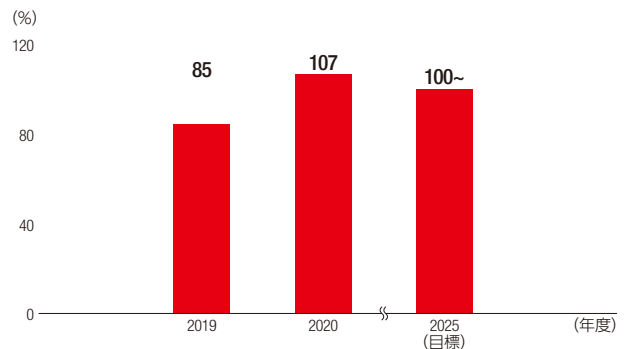
貢献するSDGsのゴール



水使用量対生産量原単位削減率(対2005年度)



飲料使用水森林涵養率



水資源の保全

実績

GRI303-3
GRI303-4
GRI303-5
GRI307-DMA

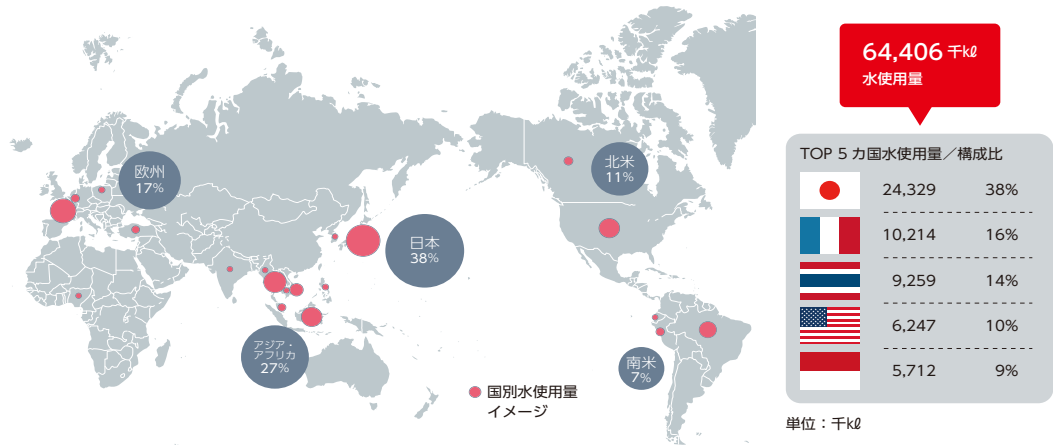
> P68
> 環境データ
> CDP Water Security (英語のみ)

生産工程での水資源の保全

味の素グループの水使用量は、2020年度において64,406千kℓで、日本、フランス、タイ等トップ5カ国で全体の87%を占めています。水ストレスの高い場所^{※1}で消費された水の割合は、1%未満です。味の素グループは、2030年度までに水使用量対生産量原単位を2005年度比で80%削減することを目標としています。2020年度は、基準年に対して水使用量は157,457千kℓ、水使用量対生産量原単位は約78%削減し、年度目標を達成しました。排水における懸念物質はBODおよび窒素ですが、2020年度の総BOD排出量は284トン、総窒素分排出量は583トンでした。2021年度も各事業所における節水や生産プロセスの改善に継続して取り組みます。サプライチェーンにおける水インパクトに関しては、サプライヤーに対し、CDP サプライチェーンプログラムを通じて開示を促進しています。

※1 味の素グループにおいてはペルーのみ該当。

水使用量の地域分布^{※2} (2020年度)



※2 トルコはアジア・アフリカに含む。

水使用量対生産量原単位削減率

	2020年度		2021年度	2030年度
	目標	実績	目標	目標
水使用量対生産量原単位削減率 (対2005年度)	78%	78%	78%	80%

水資源の保全

水使用量・原単位の推移

(千ℓ)

	2005年度 (基準年)	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
総取水量 ^{※1}	221,863	74,041	74,844	69,892	66,926	64,406
地表水（淡水）	180,363	23,559	24,433	20,672	19,630	17,004
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水（淡水、再生可能）	0	0	0	0	0	0
地下水（淡水、再生不可能）	—	15,859	16,371	15,076	14,366	13,041
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水（含む工業用水）	41,500	34,623	34,041	34,144	32,930	34,361
使用量原単位（製品1t当たり原単位）	123	28	28	27	27	27
水使用量原単位削減率（対2005年度）	—	77%	77%	78%	78%	78%
参考値 生産量（千t）	1,800	2,657	2,684	2,627	2,512	2,423
総排水量	201,300	59,701	60,464	55,800	52,342	51,564
河川、湖沼に放流（当社にて処理） ^{※2}	47,000	25,872	28,341	27,498	24,297	24,088
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0	0
第三者処理（市営下水道ほか） ^{※2}	10,300	11,456	11,299	11,273	11,291	11,139
リサイクル・リユースした水量 （間接冷却水の河川への排水量）	144,000	22,373	20,824	17,029	16,754	16,338
リサイクル・リユースした水量割合	65%	30%	28%	24%	25%	25%
総消費水量	20,563	14,340	14,380	14,092	14,584	12,842
総BOD排出量（t）	550	269	294	312	283	284
総窒素分排出量（t）	3,200	445	394	501	506	583

※1 取水量は、各国・地域の法律に則って計量・請求された量あるいはポンプ電力・配管線速により量換算。排水の量・質は、各国・地域の法律に則って計量された値を集計。

※2 定義の見直しに伴い、2005年度および2016～2019年度の数値を組み替えています。

水源の森林整備

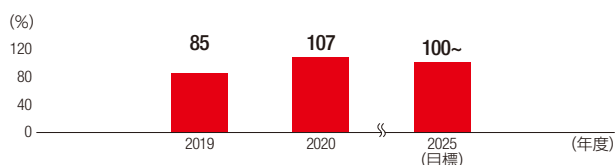
味の素グループは、2025年度までに飲料使用水森林涵養率を100%以上にすることを目標としています。2020年度は目標の107%に対し、107%の実績でした。

味の素AGF（株）の生産拠点であるAGF鈴鹿（株）では鈴鹿川、AGF関東（株）では荒砥川（利根川水系）を水源とする水を使用しています。この水を育むのが、それぞれ鈴鹿山麓と赤城山南麓の「ブレンディ®の森」です。ここでボトルコーヒーに使用する水100%以上を涵養することを目指し、契約面積を拡大しながら保全活動を実施してきました。

2020年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響により、両生産拠点の有志による小集団での活動に限定して実施しました。また、活動開始以来5年が経過し、お客様をご招待できるまでに森が成長したことを紹介する動画を制作し、社内外へと積極的に発信しました。

今後も継続的な保全活動により、水源の涵養以外の機能である土壌保全、土砂災害防止の機能を高め、さらにサステナブルな教育の場としての活用を目指していきます。

飲料使用水森林涵養率



実績

GRI303-1

> 「森を守り、水を育む。AGFグループの森づくり活動」

ガバナンスの強化

味の素グループは、コーポレート・ガバナンスを、ASV経営を強化し、ビジョンを実現するための重要な経営基盤の一つと位置付けています。ASV経営の実効性を高めるため、「ステークホルダーの意見を反映させる適切な執行の監督」と「スピード感ある業務執行」を両立し、監督と執行が明確に分離している会社機関設計として指名委員会等設置会社へ移行しました（2021年6月）。近時、コロナ禍の長期化により、事業環境は大きく変化し、これまで以上に包括的なリスクマネジメントが重要です。味の素グループ各社およびその役員・従業員が順守すべき考え方と行動のあり方を示した「味の素グループポリシー」を誠実に守り、内部統制システムの整備とその適正な運用に継続して取り組むとともに、サステナビリティを積極的なリスクテイクと捉える体制を強化し、持続的に企業価値を高めていきます。

具体例

- ・コンプライアンス
- ・事故や安全性の管理
- ・競争行動の適切さ
- ・知的財産の保護
- ・政治的活動および政治献金
- ・倫理規定や支払いの透明性
- ・ITマネジメント
- ・自然災害・疾病への対応
- ・システミック・リスクの管理
- ・データセキュリティとプライバシーの保護
- ・規制や政策への影響力
- ・環境や社会の資産やオペレーションへの影響
- ・サクセッションプラン
- ・経営の透明性
- ・人権とコミュニティへの関与

関連する機会とリスク（○機会／●リスク）

- 適切なリスクテイク
- コーポレート・ガバナンス、内部統制の機能不全に伴う事業継続リスク、予期せぬ損失の発生
- 適切な情報開示の不足による投資家からの評価の低下
- 脆弱なITマネジメント体制による競争力低下
- 自然災害や疫病・パンデミック（新型コロナ、鳥インフルエンザ等）の複合的な発生による操業停滞・停止
- マクロ情勢変化による組織運営への混乱や事業採算性低下
- 知的財産リスクによる事業への影響
- 為替・金利の急激な変動による事業への影響
- 租税制度・税効果の変動による税負担増

味の素グループの主要な取り組み

- ・グループ従業員全員への味の素グループポリシーの浸透
- ・ホットライン（内部通報制度）の整備
- ・コーポレート・ガバナンス体制の強化
- ・事業継続マネジメント（BCM）の強化
- ・労働安全衛生マネジメント
- ・「全社重要リスク」の選定とその対応策の検討
- ・ITセキュリティ関連規程の徹底によるサイバーセキュリティ対策強化
- ・知的財産リスクマネジメント
- ・多様なステークホルダーとの対話の実施

貢献するSDGsのゴール



ガバナンスの強化

リスクマネジメント

リスクマネジメント体制

体制

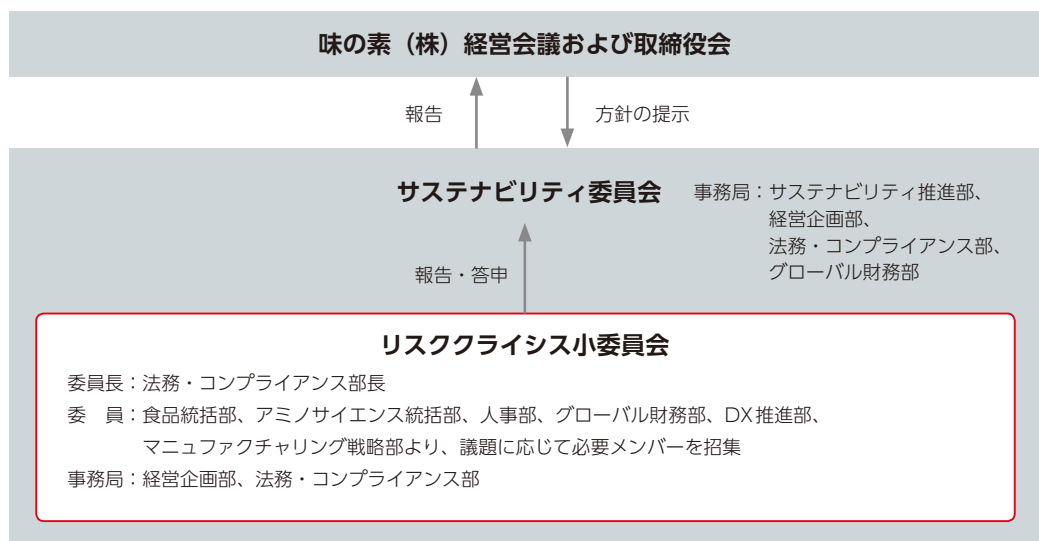
GRI102-11
GRI102-29

- > マテリアリティー
 覧
- > 統合報告書2021
 P89
- > P4

味の素グループは、ASVを通じた価値創造能力に実質的な影響を及ぼすマテリアリティを毎年見直し、各マテリアリティ項目よりリスクおよび機会を抽出しています。

2021年4月に、経営会議の下部機構としてサステナビリティ委員会を設置しました。同委員会は、これまで経営リスク委員会、企業行動委員会、環境会議が担ってきたESG・サステナビリティに関する機能を継承し、マテリアリティに基づく全社経営課題のリスクおよび機会の対策立案とその進捗管理を行っています。委員会は原則年4回以上開催し、審議の内容および結果を経営会議・取締役会に報告します。

内部統制強化に資するリスクマネジメントプロセスの整備および推進、危機（セーフティおよびセキュリティ）に関する事項の管理・運営、全社経営レベルのリスク対応（タスクフォース等）は、同委員会の下部機構として設置したリスククライシス小委員会が担っています。リスククライシス小委員会は、必要に応じてサステナビリティ委員会への報告・答申を行います。



ガバナンスの強化

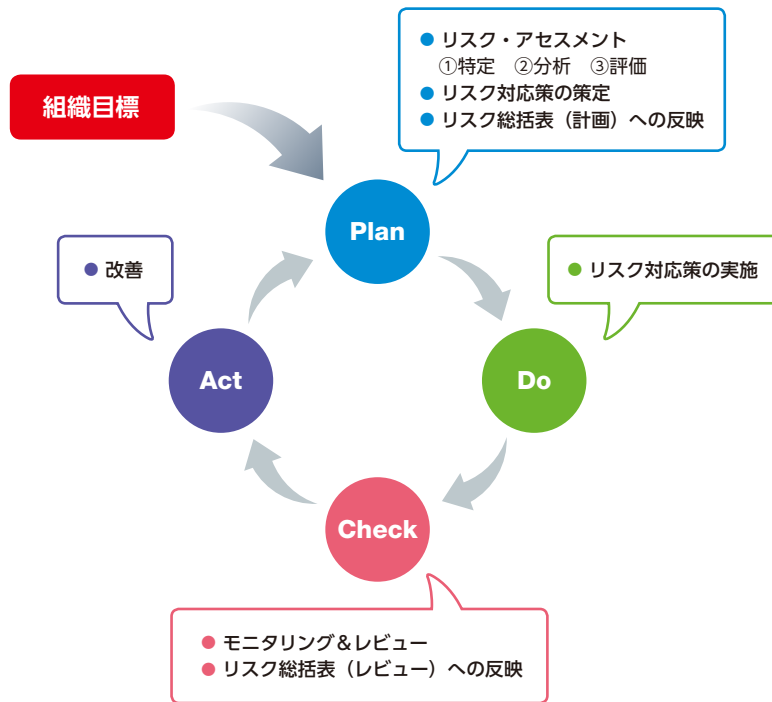
体制

GRI102-11

> リスクマネジメントに関するグループポリシー

リスクマネジメントプロセス

各組織レベル、事業レベルのリスクについては、「リスクマネジメントに関するグループポリシー」に基づき、各組織が自律的なリスクマネジメントを推進しています。各組織は、毎年組織目標を掲げ、リスク総括表を作成しています。このリスク総括表は、各組織のリスクアセスメントに基づく計画からレビューまでを整理するもので、リスクマネジメントが着実に実施されているかを確認するために活用されます。2020年度のリスク総括表の回収率は味の素（株）で100%、グループ会社で91%となっており、各組織の自律的なリスクマネジメントの実施が定着してきています。



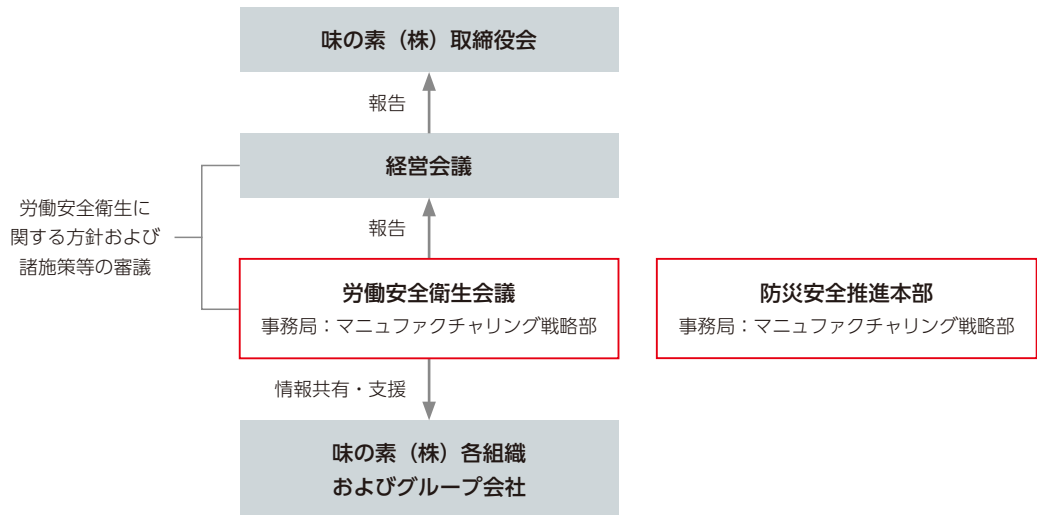
ガバナンスの強化

労働安全衛生

労働安全衛生マネジメント体制

味の素グループは、経営会議の下部機構として労働安全衛生会議を設け、労働安全衛生に関する重要方針の決定、計画の策定、活動のレビューを行っており、同会議で立案・審議等された事項については、経営会議へ報告しています。「労働安全衛生に関するグループポリシー」の浸透を図るべく、労働安全衛生マネジメントガイドおよび労働安全衛生管理標準を制定し、グループ各社での周知と活用を促しています。

また、味の素グループは、労働災害と防災に関する事項の円滑な実施を推進・支援するため、防災安全推進本部を設けています。労働安全衛生活動に重大な影響を与える事故・災害その他緊急事態が発生し、または発生するおそれがあると判断した場合、当該本部が状況把握や改善の提言・指導にあたるとともに、役員および関係部門への報告を行っています。



ISO 45001の導入

味の素グループでは、全ての生産・研究事業所で、2023年3月までのISO 45001の認証取得を目指しており、従来OHSAS^{*}等の認証を取得していた事業所においても順次切り替えています。

※ Occupational Health and Safety Assessment Seriesの略。労働安全衛生マネジメントに関する国際的な標準規格

体制

GRI403-DMA
GRI403-1
GRI403-4

> 労働安全衛生に関するグループポリシー

実績

GRI403-DMA
GRI403-1

ガバナンスの強化

実績

GRI403-DMA
GRI403-1
GRI403-2
GRI403-3
GRI403-4
GRI403-7

安全衛生に関するアセスメント・監査・点検等の実施

味の素グループは、労働災害を未然に防止する仕組みとして、新製品の生産開始等の段階で労働安全衛生アセスメントを実施しています。また、各社・事業所ごとに労働安全衛生マネジメントシステムに基づいた内部監査を実施し、事故、災害、法令違反の未然防止に努めています。

項目	実施内容	2020年度実績
労働安全衛生アセスメント	主に新製品の生産開始、増産、製造工程の変更、新規の試作、建築物・構造物・設備の建設または撤去時の計画段階において実施。	52件実施
安全監査・点検	各社・事業所ごとに内部監査を実施。グループ内で重大事故・災害が発生した場合は、味の素（株）が緊急の安全監査を実施し、発生の原因や対策等を現地で確認し、同種の再発防止を図る。日本の一部の事業所では、労働安全衛生コンサルタントや第三者機関を活用した安全点検を実施。	建設工事後の安全監査の対象工場があるも、コロナ禍の状況により実施できず
安全・安定生産のための設備点検	工場において、定期的なメンテナンスや法定点検を実施。24時間操業の工場では、生産を全て停止し、従業員や専門家が集中して法定点検を行う場合もある。	各事業所で実施
指定事業所の労働災害抑制強化指導	防災安全推進本部長が安全衛生上の懸念（事故や災害が連続発生する、マネジメントが機能していない等）があると判断した事業所を特別安全管理指導事業所（以下、指定事業所）に指定し、安全強化の指導を実施。	指定事業所なし

労働安全衛生活動

2020年度重点目標と施策

重点目標	施策
稼働機械への巻き込まれ・挟まれ・切れ災害の防止	<ul style="list-style-type: none"> 新たにグループに加わった会社へのAGP、マネジメントガイド類、規程および基準類、各種ルールおよびガイドの周知・徹底の仕組みの構築 新設工場に対する安全監査を行うための仕組みの構築 各事業所・工場において、装置・設備等に安全性と作業性の両面を求めることが難しい現場の洗い出し グループ内安全対策の集約とその情報の共有（横展開）
転倒・腰痛災害の防止	<ul style="list-style-type: none"> 足元の2Sの徹底（通路の確保、通路や足元に物を置かない・放置しない、漏れ・こぼれを放置しない） 足元の安全の確保（路面・床面の段差・凹凸等の整備、通路・作業スペースの確保） 作業前ストレッチ体操等の確実な実施、ポスター等で啓発の取り組み
間接定常作業 [※] での災害の防止	<ul style="list-style-type: none"> リスクをなくす作業方法の見直し 個々の間接定常作業に対するリスクの再評価 優先順位を付けた作業に対するSOP類の整備・見直し

※ 間接的に生産を支える荷役・運搬、設備洗浄、清掃、通常メンテナンス等の作業

実績

GRI403-DMA
GRI403-2
GRI403-3
GRI403-4
GRI403-7

ガバナンスの強化

GRI403-9
GRI403-10

> 人事・労務データ

主な災害の発生件数推移

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
重大災害件数	16	23	16	21	23
重大通勤災害件数	9	19	13	10	8
死亡災害件数	0	0	0	1	1
巻き込まれ被災者数 ^{*1} (人)	5(1)	10(8)	8(3)	6(2)	6(2)
転倒による被災者数 ^{*1} (人)	30(3)	23(4)	32(4)	22(4)	29(2)
腰痛による被災者数 ^{*1} (人)	16(4) ^{*2}	23(12) ^{*2}	16(7) ^{*2}	12(1)	8(1)

※1 () 内は重大災害

※2 集計見直しのため修正

2020年度は、重大災害の発生件数が23件となり、2019年度と比較して2件増加しました。営業や間接職場での災害は減少したものの、工場の製造現場での災害が増加したことによるものです。特に、食品の製造現場で多くの災害が発生しました。主な災害の中で、巻き込まれ災害の被災者数は2019年度と同じく6名となりました。2017年以降に味の素グループに編入した会社での災害が増加傾向にあるため、「回転機器への巻き込まれ災害防止ガイドライン」の徹底を要請しました。2021年度は食品工場の生産業務に従事するリーダー層を対象とした「巻き込まれ災害防止セミナー」を新たに開催する予定です。転倒災害については、重大災害の被災者数は減少しましたが、休業災害での被災者数が7人増加しました。非製造現場における改善は見られましたが、製造現場では状況が悪化しました。その要因としては、「日常の整理・整頓・清潔・清掃の問題」「作業場所の足元の不安全状態の状況」が挙げられます。また、新型コロナウイルス感染拡大による要員確保困難な状況下で、計画していた教育が実施できなかったことも増加要因の一つとして考えています。2021年度は、「足元の整理・整頓の徹底」「足元の安全の確保」の取り組みを継続するとともに、未熟練者が個人あるいは小集団で学べる教育資材を充実させる予定です。2020年度に新型コロナウイルス感染拡大の影響で中止したマネジメント層向けの「転倒セミナー」も実施する予定です。

腰痛については、被災者数は減少しました。教育ツールにアニメーションコンテンツを充実させることで、今後も災害の防止を図っていきます。

2021年度は「2022年度重大災害ゼロ」の目標達成に向け、災害多発事業所への安全監査の実施、リスクアセスメントの徹底、注意喚起の情報発信等の取り組みに重点を置き、巻き込まれ・挟まれ・切れ災害、転倒災害、交通事故災害のゼロ化、間接定常作業・非定常作業での災害の解析に基づく各種施策を実施します。また、動画も活用して労働安全衛生マネジメントガイドと労働安全衛生管理標準の浸透を図り、PDCAサイクルの運用強化に取り組みます。

■ 安全衛生に関する法令および事故への対応

2020年度は、法令違反（是正勧告）を3件受けました。当局に改善報告書を提出するとともに、再発防止に向け、作業手順書の見直しと教育を実施しました。

味の素（株）東海事業所	酸欠危険場所である作業場で、作業開始前の酸素濃度測定なし、換気なし、作業主任者選任なし（重大ヒヤリ）
味の素冷凍食品（株）九州工場	混合器の取り出し口から容器内部に残った混合物を掻き出す作業で、攪拌羽根の運転を停止しなかった（重大災害）
味の素冷凍食品（株）大阪工場	機械の修理・調査を行う際に機械の運転を停止しなかった（重大災害）

実績

ガバナンスの強化

実績

GRI403-5

従業員への労働安全衛生教育

味の素グループでは、役職や担当業務に合わせた様々な労働安全衛生教育を実施しています。2020年度は新型コロナウイルス感染拡大の中、ISO 45001内部監査員養成のためのオンライン講座のみ実施しました。

なお、各事業所の労働安全衛生担当者に求められる技能や知識を整理したスキルマップを整理し、グループ内で共有しています。

主な教育

(人、()は延べ数)

教育名称	プログラムの内容	対象者	受講者数
ISO 45001内部監査員養成講座	ISO 45001内部監査員として必要な知識、スキルの習得を目的とした研修（2日コース2回、1日コース1回開催）：2018年度開始	リーダー層	51(105)

防災対策

味の素グループは、自然災害の予測やその被害想定に関する情報を日常的に収集し、随時、建屋や生産設備等における安全の確認、対策の実施、訓練内容の見直し等を行っています。グループ各社・各事業所で独自に計画的な避難訓練や消火訓練等を実施するとともに、組織体制や連絡系統、マニュアルの見直し等の取り組みを着実に推進しています。

また、各拠点の立地する地域行政との連携を図り、被災時に地域住民の受け入れや食料提供を行えるよう、複数の事業所で行政との協定締結の実施もしくは検討を進めています。

実績

ガバナンスの強化

体制

GRI205-DMA
GRI205-2
GRI206-DMA
GRI307-DMA
GRI419-DMA

> 味の素グループポリシー (AGP)

実績

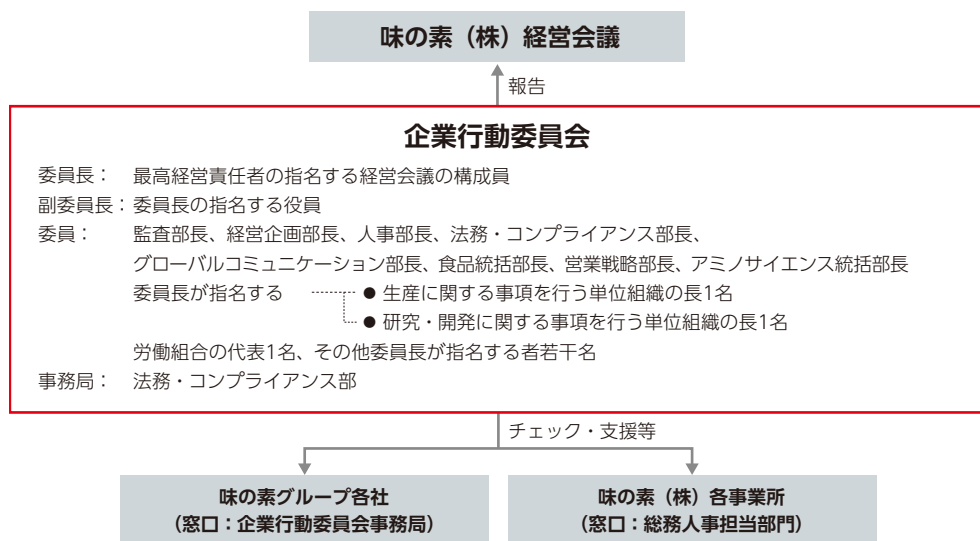
GRI205-2

コンプライアンス

コンプライアンス体制

味の素グループは、コンプライアンス意識の向上および「味の素グループポリシー」(AGP)の浸透により、風通しの良い企業風土を醸成するとともに危機等に強い企業体質を構築することで、経営基盤を強化し、企業価値の向上を図る取り組みを推進しています。

味の素(株)は、AGPの浸透とAGPに則った企業活動が行われているかをチェックする機関として、企業行動委員会を設置し、3カ月に1回開催しています。また、主要なグループ会社も企業行動委員会を設置し、AGPの周知徹底と各国・地域、各社の実情に合わせた取り組みを推進しています。



コンプライアンス意識の向上

従業員へのコンプライアンス教育

AGPおよび内部通報制度の認知・理解向上に向けた2020年度の教育・啓発活動は、以下の通りです。

- **コンプライアンス研修**
eラーニング：日本の味の素グループ全従業員を対象に12回実施、8,300名受講
集合研修：営業・マーケティング担当者40名を対象にケースメソッドをリモート形式で1回実施
- 啓発ポスター（12言語で作成）
- コンプライアンス啓発メッセージ（パソコン立ち上げ時に「啓発メッセージ」を配信）

「AGPを考える会」の開催

味の素(株)は、企業行動委員会の委員が職場でのコンプライアンスに関する課題を従業員から直接聞く「AGPを考える会」を毎年開催しています。2020年度は計33回開催（正規従業員向け24回、パート・派遣従業員向け9回）、473名が参加しました。「AGPを考える会」での議論の概要は、各組織長と各職場へフィードバックすると同時にイントラネットにも掲載し、全ての従業員に周知しました。提起されたコンプライアンス課題のうち、全社レベルで取り組む

ガバナンスの強化

べきものについては、企業行動委員会での議論を経て、AGP 浸透施策やコンプライアンス推進活動に反映しました。

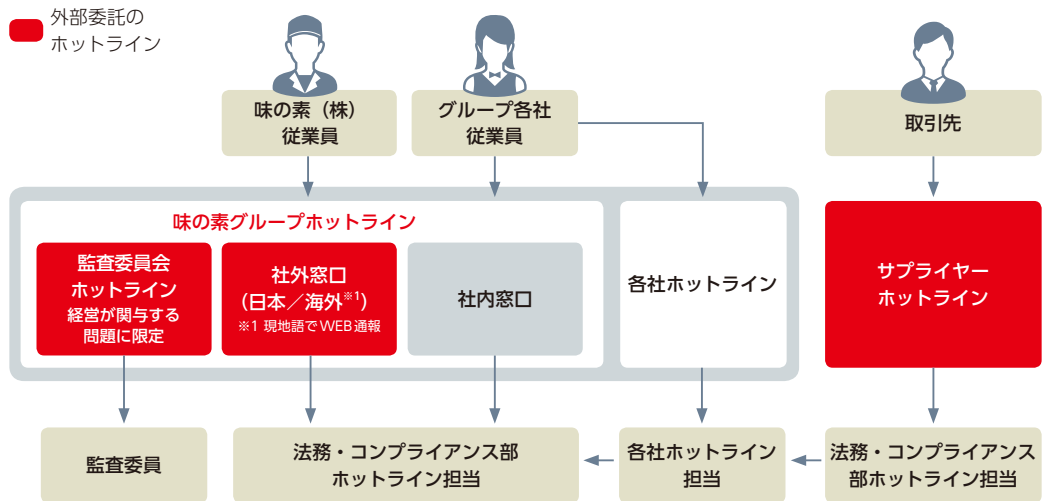
AGPに関する意識調査

味の素グループは、日本のグループ会社の全従業員を対象として、毎年11月に「AGP 意識アンケート」を実施しています。AGPの認知度・理解度の定点観測および各社・各職場におけるコンプライアンス課題の把握が目的です。2020年度は12,071名が回答しました。顕在化したコンプライアンス課題については、該当職場と連携して個別に対応しました。

ホットライン（内部通報制度）の拡充と運営強化

味の素グループは、内部通報制度として匿名制の「ホットライン」を設けています。電話、Eメール、FAX、手紙等の手段で役員・従業員（パート・派遣従業員を含む）からの通報や相談を受け付けています。2020年度は、主に「AGPを考える会」を通じて、通報制度の考え方・体制および通報のしやすさについて社内に積極的に伝えました。その結果、通報件数が前年に比し大幅に増加しました。

内部通報ルート



ホットラインへの通報件数^{※2}

	人権・ハラスメント	雇用・就労	品質・環境	不正	マナー・モラル	適正な業務遂行	その他	合計
2018年度	47	21	1	1	6	20	2	98
2019年度	45	19	1	4	10	8	6	93
2020年度	50	36	3	3	29	45	4	170

※2 通報1件当たり、複数の案件に関するケースあり

実績

GRI205-2
GRI406-1
GRI419-DMA

> 内部通報に関する
グループポリシー
> 人事・労務データ

ガバナンスの強化

考え方

GRI205-DMA
GRI205-2
GRI206-DMA
GRI419-DMA

> 贈賄防止に関する
グループポリシー

実績

GRI205-2

考え方

GRI204-DMA
GRI205-DMA
GRI205-2
GRI206-DMA
GRI419-DMA

> 調達に関するグ
ループポリシー

> サプライヤー取引
に関するグループ
ポリシー

実績

GRI205-2

汚職の防止

基本方針

味の素グループは、AGPにおいて、日本の公務員、外国公務員およびこれらに準ずるものに対し、方法を問わず、贈り物、接待、金銭その他賄賂となる利益提供は行わず、政治、行政とは健全かつ正常な関係を保つことを定めています。「贈賄防止に関するグループポリシー」で以下の事項を定め、グループ各社およびその役員・従業員に対し、本ポリシーおよび関係する国・地域の贈賄禁止法令を順守することを求めています。

- 会社の全ての取引に関して、合理的な詳細さをもった正確な帳簿と記録を保持すること
- 公務員等に関連する出費について適切な処理を確実にすること
- 本ポリシーの順守・運用の状況を監査対象とすること

従業員への教育

味の素グループは、日本のグループ会社の役員およびラインマネジメントに関わる従業員を対象として、定期的に外国公務員を含めた公務員との付き合い方に関する研修を実施しています。また、海外のグループ会社の役員・マネージャーを対象とした贈賄防止に関する研修も継続的に実施しています。2020年度は、中国において贈収賄（商業贈賄を含む）に関するオンライン研修を実施し、143名が参加しました。

公正・透明な取引慣行

基本方針

味の素グループは、AGPにおいて、公正で透明な取引を心がけ、役員および従業員が各国・地域における競争に関する法令、ルールをよく理解し順守することを定めています。特に、日本、米国、欧州の個別の法令に関し、「独占禁止法遵守ガイドライン」（日本）、「米国独占禁止法遵守ガイドライン」、「欧州競争法遵守ガイドライン」を定めています。調達関連では、取引先に対し、「調達に関するグループポリシー」および「サプライヤー取引に関するグループポリシー」、関連するガイドラインの趣旨を理解いただくとともに、サプライチェーンを構成するビジネスパートナーとして公正・透明・自由な競争を阻害する行為を行わないことを要請しています。

従業員への教育

味の素グループは、日本のグループ会社の役員およびラインマネジメントに関わる従業員を対象として、定期的に独占禁止法の研修を実施しています。また、海外のグループ会社の役員・マネージャーを対象とした独占禁止法の研修も実施しています。2020年度は国内グループ会社の全従業員および海外グループ会社の基幹職を対象にeラーニングを実施し、それぞれ4,289名、936名が受講しました（システムトラブル等が発生したため2021年6月末まで受講期間を延長し、受講者はそれぞれ5,134名、1,029名となりました）。また、これに加え、中国においてオンライン研修を実施し、143名が参加しました。

これらの研修では、公正な競争への影響が特に大きい「カルテル」の禁止について、必ず説明しています。

ガバナンスの強化

体制

GRI205-DMA
GRI205-2
GRI206-DMA
GRI207-DMA
GRI207-1
GRI207-2
GRI419-DMA

> グローバル・タックスに関するグループポリシー

実績

GRI207-4

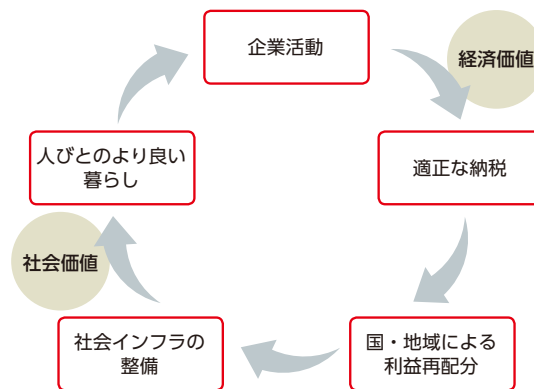
適切な競争行動

グローバル税務戦略に関する体制

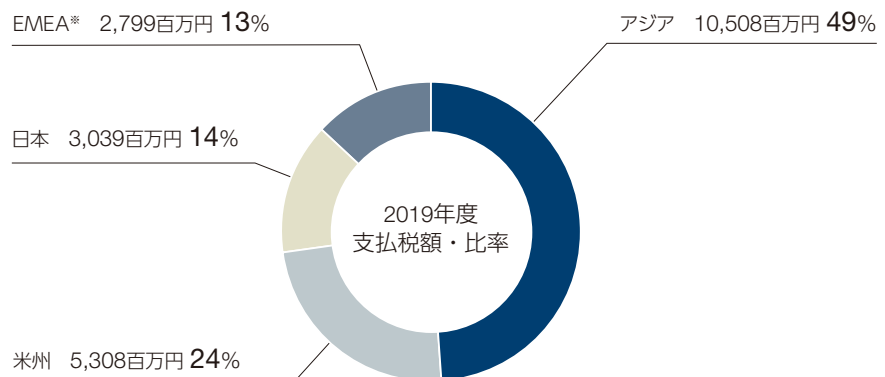
味の素グループは、グローバル・タックス・マネジメントの一環として「グローバル・タックスに関するグループポリシー」を定め、グループ各社が各国の税法を順守して事業活動を行うことを促すとともに、グループ全体の税務リスクの極小化を図っています。ポリシーを確実に運用するために、味の素（株）はセルフチェックリストの回収、定期的なミーティングを通じてグループ各社の適切な状況把握に努めています。

グローバル・タックス・マネジメントにおいては、適正な納税を行うための施策のほか、納税の漏れや遅延によって発生する追加的な税額を徹底的に抑え、M&A や組織再編時には各国税制による恩典を最大限に活用し、当社グループの実効税率を安定させる施策を継続的に講じています。

当社グループの納税額は2017年度187億円、2018年度164億円、2019年度236億円であり、事業を営んでいる全ての国と地域において、適正な納税を行うことで、その国や地域の発展や、SDGsに掲げる持続的な社会インフラの整備、人々のより良い暮らしのために利益の還元を行っています。事業にて創造して得た利益（経済価値）の一部を、納税を通じて地域社会に還元することで、社会価値の創造につなげていく循環サイクルを担っています。単に節税をして経済価値を追い過ぎると、社会からは適正に納税を行っていない企業とみなされ、社会価値の創造につなげることはできません。当社グループはこのバランスと共生サイクルを意識した取り組みを行っています。



主要地域別納税実績



* Europe, the Middle East and Africa

ガバナンスの強化

考え方

> 知的財産に関する
グループポリシー

知的財産の適切な管理と使用

知的財産の基本方針

味の素グループは、「知的財産に関するグループポリシー」を定め、競争優位の確立・利益創出・グローバルな成長に向け、以下の取り組みを推進しています。

1. 事業のコアとなる技術の戦略的かつ効率的な知的財産の獲得
2. オープンイノベーション等、積極的な外部技術の取り込みと連携
3. 自社技術のライセンスや訴訟等、保有技術の活用と権利行使
4. 商標制度等を活用した製品の保護とブランド価値の向上
5. 他者知的財産権の尊重と調査、クリアランスの徹底による侵害リスクの極小化
6. 調査解析情報のグループ事業部門・R&D部門への提供
7. 知的財産人財の育成、社内外ネットワークの活用

味の素グループの知的財産権を侵害する企業に対しては、警告や知的財産権侵害訴訟を提起する等、権利の侵害を許さない毅然とした態度で対応しています。また、営業秘密の管理および漏洩防止に関し、情報企画部門と知的財産部門が防衛策を立案、実行し、監査部門と連携しつつ、味の素グループ全体の内部統制を進めています。

知的財産の管理体制

体制

「知的財産権のライセンス・管理等に係る要領」に基づき、味の素グループ全体の知的財産（特許、意匠、商標等）は味の素（株）が統括しています。調査、知的財産権維持管理業務については、関係会社の（株）アイ・ピー・イーに集約しています。その他の業務は、米国に駐在員、ロシアに専任スタッフを配置し、東南アジア、南米の各社では知的財産のキーパーソンを指名して、特許・法律事務所と共に遂行しています。特にバイオ関連技術については、日本・米国・ロシアの3拠点が連携し、強い特許権の獲得を進めています。

知的財産に関する取り組み

「知的財産に関する新型コロナウイルス感染症対策支援宣言」への参画

味の素（株）は、2020年4月、京都大学の医学研究科附属ゲノム医学センターの呼びかけに応え、「知的財産に関する新型コロナウイルス感染症対策支援宣言」に発起人として参画し、新型コロナウイルス感染症まん延の終結を目的とした診断・検査・治療・衛生管理等に関連した行為に対し、保有している知的財産権を一定期間開放する活動を開始しました。

期間は世界保健機関（WHO）が同感染症のまん延終結宣言を行う日までとし、当該行為に対して一切の対価や補償を求めないことを宣言することにより、感染症まん延の終結に向けた各社・組織による知的財産の侵害問題への考慮や特許調査への時間や労力を廃し、その活動を支援します。

実績

> プレスリリース

ガバナンスの強化

実績

■ 従業員への教育

味の素グループは、商標「味の素®」「AJI-NO-MOTO®」の普通名称化防止や、従業員の商標権に対する意識の向上を目的として、商標の基礎知識や「味の素®」をはじめとする商標の表記ルールを学ぶ「商標セミナー」、その他の知的財産教育を、グループ従業員向けに継続的に開催しています。

ガバナンスの強化

サイバーセキュリティの確保と
個人情報管理

考え方

GRI418-DMA

> 情報セキュリティ
に関するグループ
ポリシー

体制

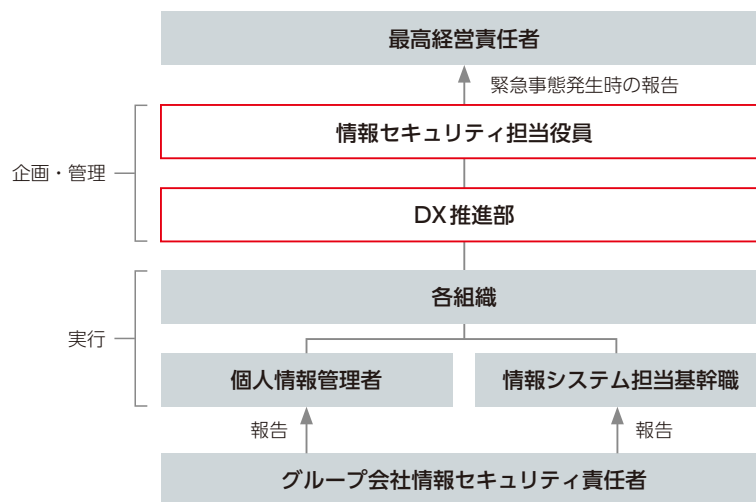
GRI418-DMA

サイバーセキュリティの基本方針

味の素グループは、お客様の情報および会社の機密情報を厳密に取り扱うとともに、「情報セキュリティに関するグループポリシー」とこれに紐づく情報セキュリティ規程、各種の基準、ガイドラインを策定し、サイバーセキュリティの確保に全社を挙げて取り組んでいます。

情報セキュリティの管理体制

味の素（株）の各組織またはグループ会社において情報セキュリティに関する事故その他の緊急事態が発生した場合に、最高経営責任者まで報告がなされ、適切に対応できる体制を整えています。



個人情報管理の徹底

味の素グループは、お客様情報等お預かりしている個人情報を安全に管理するため、ルールと手順を明確にし、これを関係者に周知することにより、組織的な業務管理を実践しています。味の素（株）では、「情報セキュリティ規程」に紐づく「個人情報取扱ガイドライン」を設け、具体的な手続きを明確に定義しています。このガイドラインは、ISO 27001（情報セキュリティマネジメントシステム）の考え方に基づいて作成されています。

業務を外部委託する場合においても、社内同等の管理レベルを維持するため、委託先の業務・システム状況に関するアセスメントを実施しています。また、お客様からお預かりするキャンペーンやアンケートの個人情報の収集にあたっては、各組織長の責任のもと個人情報管理者を選任し、個人情報の収集、保管から廃棄までの管理を行う責任者と担当者、収集した個人情報にアクセスして利用する可能性がある関係者を明確化して、お客様の個人情報をより厳格に管理する体制を構築しています。

ガバナンスの強化

実績

GRI418-1

情報セキュリティの取り組み

2020年度の主な情報セキュリティ教育

- 味の素(株)新入社員への情報セキュリティテスト：47名受講
- 味の素(株)全従業員へのeラーニングによる情報取扱ガイドラインの理解度テスト：3,321名(92.9%)受講

上記のほか、味の素(株)では、役員・従業員を対象とした標的型メール攻撃対応訓練を実施しています。

機密情報の流出防止に向けた継続的な取り組み

日本においては、主なグループ会社で利用者の不正な振る舞いを自動検知するシステムを標準パソコンへ導入し、管理を徹底しています。

また、国内外グループ会社のWEBサイトを対象に、年1回、外部サービスを活用したセキュリティ診断を実施し、継続的な脆弱性対策を講じています。

セキュリティ点検

味の素(株)では毎年定期的に全職場セキュリティ点検を実施しています。主な点検項目はIT機器や機密情報、個人情報の管理状況等、情報取り扱いの基本的事項です。外部クラウド・サービスの利用および管理状況についても、毎年チェックしています。

2020年度は、顧客プライバシーの侵害について具体化した不服申立および顧客データの漏洩・窃盗・紛失は発生しませんでした。

ガバナンスの強化

考え方

GRI201-1
GRI413-DMA

> 地域活性化に関するグループポリシー

> 新型コロナウイルス感染症感染防止に関する取り組み

地域コミュニティとの関係

地域の発展への貢献

味の素グループは、事業を通じて各地域の社会課題の解決に取り組むとともに、社会との対話・連携や適正な寄付・賛助活動を行い、地域の発展に貢献することを、「地域活性化に関するグループポリシー」の中で明文化しています。

■ 新型コロナウイルス感染症の治療にあたる医療機関・従事者等への支援

味の素グループは、医療機関や医療従事者の支援に取り組んでいます。主な取り組みは以下の通りです。

- 味の素（株）は、一般社団法人全日本・食学会への寄付を通じたお弁当の提供や、医療従事者向け食品支援プラットフォーム「WeSupport」を通じた製品（みそ汁、飲料、サプリメント等）の寄付を行っています。
- ブラジル味の素社は、一部生産ラインを改修し、自社技術を活かして高品質な消毒用アルコール製品を生産し、病院、介護施設を中心とした約90の施設、従業員とその家族等に24トン提供しました。
- タイ味の素社はバンコクの5大病院に現金と製品を寄付しました。
- インドネシア味の素社はNational Zakat Board (BAZNAS) と協力して、医療従事者および医療に携わるボランティアに製品を寄付しました。

■ 新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けた飲食店への支援

新型コロナウイルスの感染拡大は外食産業全体に大きな影響を与えました。味の素グループは、各地で影響を受けた飲食店の支援活動を実施しています。

- 味の素（株）は、国内最大級のクラウドファンディングサービスを運営するREADYFOR株式会社と日本商工会議所が連携し展開している「地域飲食店応援クラウドファンディングプログラム みらい飯」に賛同し、影響を受けている各地の飲食店を支援するために合計600万円を提供しました。
- ブラジル味の素社は、ロックダウンにより苦境に立っている、主に家族経営を中心とする小規模店舗に対し、経営スキル向上のためのオンライン研修、レシピ・メニュー提案、ブラジル味の素社が抱えるシェフやスペシャリストのコンサルティング等を提供する無料デジタルプラットフォームを立上げ、パンデミック期間中の困難への対処に役立つコンテンツを配信し、円滑な事業再開をサポートしています。
- 米国のアジア系レストランへの支援として、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と味の素（株）は、アジア系アメリカ人を支援する非営利団体（AALDEF[※]）に共同で寄付を行いました。

※ Asian American Legal Defense and Education Fund

ガバナンスの強化

実績

■ 財団による活動

味の素グループは、3カ国に設立した財団を通じて、「食・栄養」の分野を中心に、各地のニーズに合った活動を支援しています。

国名	財団名	URL
日本	公益財団法人 味の素ファンデーション	http://www.theajinomotofoundation.org
	公益財団法人 味の素食の文化センター	https://www.syokubunka.or.jp
	公益財団法人 味の素奨学会	https://ajis-scholarship.com
タイ	タイ味の素財団	https://ajinomotofoundation.or.th (英語・タイ語のみ)
ブラジル	ブラジル味の素財団	https://www.ajinomoto.com.br/instituto-ajinomoto/ (ポルトガル語のみ)

実績

■ 自然災害による被災地への緊急支援

味の素グループは、「食」や「健康」の分野を中心に、被災地域に寄り添った支援を行っています。

対象となった災害	寄付先	支援金・義援金	支援物資	数量
令和2年 7月豪雨	日本赤十字社	600万円	—	—
	特定非営利活動法人ジャパン・プラットフォーム	400万円	—	—
	熊本市社会福祉協議会	—	経口補水液「アクアソリタ®」 <500ml>	1,200本
			「アクアソリタ® ゼリー」	3,000食

グローバルな競争激化への備え

持続的な成長を果たすためには、マクロ環境の変化に対する適応力が不可欠です。この観点から、味の素グループは、デジタルトランスフォーメーション（DX）を土台とした事業モデル変革、全社オペレーション変革等を進めています。成長加速に向けて、創りたい未来像から逆算し、社外との協働を積極的に行いながら新たな成長モデルづくりを進めることで、イノベーションの仕組みを変革します。こうした取り組みにより、外部環境の変化を迅速・的確に捉え、10年後もステークホルダーから期待される存在であり続けます。

具体例

- ・事業の選択と集中
- ・オープンイノベーション
- ・イノベーションの早期創出
- ・基盤インフラの強化

関連する機会とリスク（○機会/●リスク）

- デジタル・ディスラプションによる事業基盤改革の推進
- IT投資を怠ることによる機会損失や競争力低下
- 外部連携による価値共創
- 強固な参入障壁を構築できないことによる多数の競合企業の出現
- 技術革新によるスペシャリティの創出
- 変化の先読みによる競争優位の確立

味の素グループの主要な取り組み

- ・食品とアミノサイエンスの部門間連携強化
- ・本社主導によるコンシューマー食品3事業（調味料／栄養・加工食品／冷凍食品）のグローバル戦略推進
- ・サプライチェーンマネジメントの進化（デジタル活用、エコシステム確立等）
- ・コンペティティブ・インテリジェンス（中長期の取り組み）
- ・デジタルトランスフォーメーションの推進
- ・オープン＆リンクイノベーションの推進
- ・課題解決型R&D体制の確立
- ・グローバル生産体制、物流体制、雇用制度の見直し

貢献するSDGsのゴール



グローバルな競争激化への備え

DXの推進

考え方

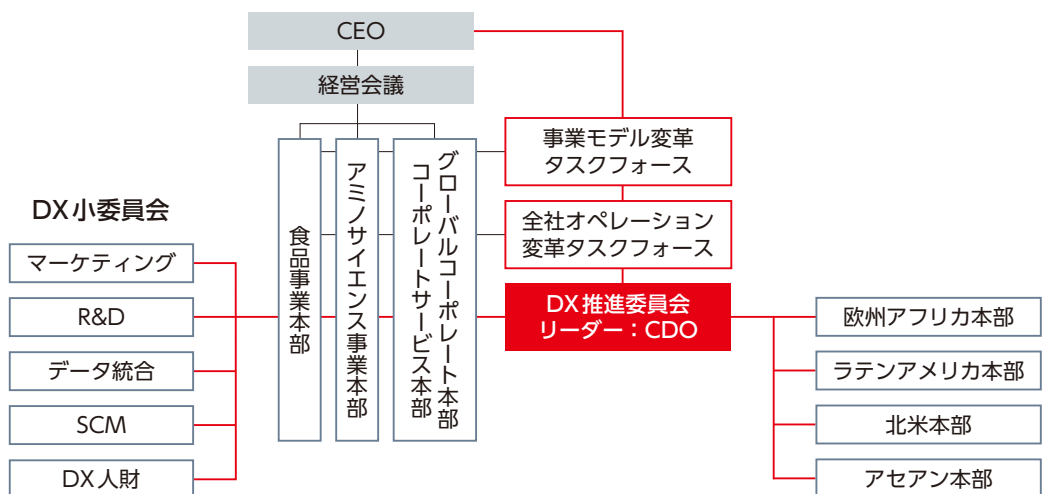
- > 統合報告書2021 P47-52
- > 味の素グループのデジタル変革(DX)

お客様のライフスタイルの変化や価値観の多様化に伴い市場の細分化が加速する中、企業としてサステナブルに価値を生み出すためにはデータドリブンマーケティングを強化し、製品・サービスの開発スピードを上げ、成長率と効率性をさらに高める必要があります。味の素グループは、20-25中計においてDXを通じたイノベーション創造や業務効率化を強力に推進しています。

体制

DX推進体制

味の素グループは、2020年7月にDX推進体制を強化し、CEO 直轄の「事業モデル変革タスクフォース」および「全社オペレーション変革タスクフォース」を立ち上げました。これらのタスクフォースとともに、CDO (Chief Digital Officer) をリーダーとするDX推進委員会が、コーポレート本部および事業本部をサポートしています。また、DX推進委員会の下部機構としてDX小委員会を設置し、社内外の組織との連携に向けフレキシブルに運営しています。DX推進委員会は、4地域本部と年2回合同推進会議を行い、DX推進の最新情報、ベストプラクティスをグローバルに共有しています。各地域本部においてもDXを推進する体制を構築しており、地域本部間およびグループ会社の機能部門間の情報交換を活発化させています。



DX推進のための人財育成

実績

- > P60

味の素グループは、2020年度より「ビジネスDX人財」「システム開発者」「データサイエンティスト」の育成カリキュラムを開始し、それぞれ認定基準を設け、従業員のデジタルリテラシーの向上を図っています。2022年度までに、「ビジネスDX人財」100名、「システム開発者」20名、「データサイエンティスト」50名の認定を目指しており、デジタルによる業務の高度化で社会変革をリードしていきます。2020年度に味の素(株)より教育を開始し、現在、国内外のグループ会社においても育成カリキュラムの導入準備・開設を進めています。

グローバルな競争激化への備え

考え方

味の素グループにおけるDX推進のステップ

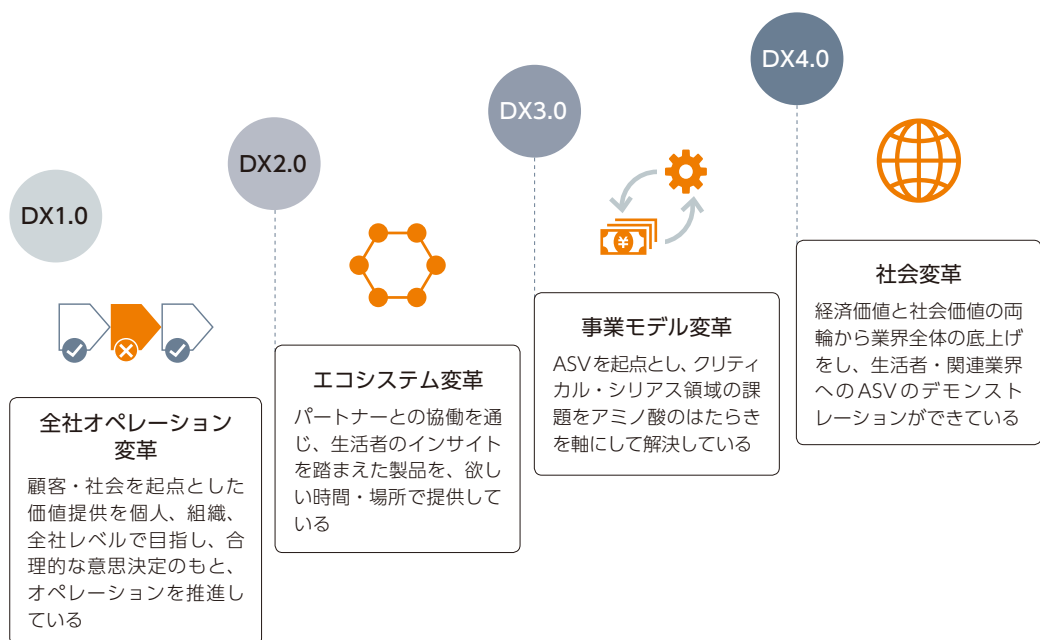
味の素グループは、グループ全体が共通のゴール・ステップのもとDXを推進するために、「DX(n.0)モデル」を採用しています。

DX1.0とは、顧客・社会を起点とした価値提供を個人、組織、全社レベルで目指し、合理的な意思決定のもとにオペレーションを推進している状態をいいます。全体最適視点をもって全社のオペレーション変革を行うためのマネジメントシステムとして、当社グループはOEを導入しました。合理性・論理性・継承性・優位性・統合性の5つが継続的に高次元で共存した状態を目指し、データに基づくマネジメントを行います。

DX2.0とは、外部のパートナーと適切に連携しながら、持続的に顧客への提供価値を高められるような価値共創システム（エコシステム）へと変革することをいいます。その実現のため、当社グループはデジタルツールの活用に加え、コーポレートサービスのジョイントベンチャー化やアウトソース化、サービス会社としての分社化等も適宜実施し、最適化を図っています。さらに、ステークホルダーと共に社会変革を促すような、事業のエコシステム変革にも着手します。DX3.0とは、クリティカル（代替されにくい）でシリアスな（生命に関わる／法令を順守している）領域で顧客のニーズを充足する新しい事業を生み出す／既存の事業をよりクリティカルでシリアスなものにすることをいいます。当社グループは、デジタルの持つ特性を活かし、100億円規模の新たなビジネスモデルを生み出す挑戦的な変革プロジェクトを推進しています。また、事業モデルを変革しながら、他企業・団体と、食と健康の課題解決の広いネットワークを形成し、様々なプレーヤーと協働して効果的に社会課題を解決する力を高めていきます。

DX4.0とは、広義では社会のデジタル変容のことを言います。当社グループは、SDGsの達成に貢献する社会の良きパートナーとなり、食と健康の課題解決の効果を最大化するための仕組みづくりにおいてリーダーシップを発揮することを目指しています。

DXの4つのステージ



グローバルな競争激化への備え

オープン&リンクイノベーション

オープン&リンクイノベーションによる価値創造

味の素グループは、オープン&リンクイノベーションを積極的に推進しており、国内外の企業や研究機関等との連携により、これまでにない新しい価値を創造することを重視しています。

イノベーション創出の施策と今後の展望

■ 統合型アクセラレータープログラム

味の素グループでは、2020年3月より、イノベーション創出に向けた企業文化の醸成と社内環境の整備を目的として、統合型アクセラレータープログラムを実施しています。この取り組みは、「事業モデル変革タスクフォース」のプロジェクトの一つとして位置付けています。

統合型アクセラレータープログラムは、次の2つのプログラムで構成されています。

■ 社外ベンチャー企業の事業育成を支援・促進する「Ajinomoto Group Accelerator」

「食と健康」、「地域・地球との共生」等のテーマを設定し、それらの領域で活動するベンチャー企業を支援するプログラムです。ベンチャー企業へ当社グループの経営資源を提供し、ベンチャー企業からは新規性のあるアイデアや実行力を持ち込むことで、全社で新規事業開発の機運を高めます。プログラム実施にあたっては、当社グループの経営資源をベンチャー企業に橋渡しするカタリストを社内から選抜、ベンチャー企業への支援・協業を通じ、起業家人財を育成します。プログラムを通じて有望なベンチャー企業を見出せた場合、少額出資を実施し、プログラム終了後も継続的に事業提携を推進します。

2020年度は148社の応募がありました。成長ステージとしてはシードからアーリー、分野としては代替肉、クラウドキッチン、昆虫食、フードロス×SDGs、食品のパーソナライズやデリバリー等、様々なビジネスプランが集まりました。書類・面談選考通過企業を対象に2020年12月にコンテストを開催し、プログラムに参加する6社を採択しました。約5カ月にわたる本プログラム期間中、メンタリングや経営資源の活用等の支援を行い、2021年5月に成果発表を行いました。

■ 社内起業家を育成する「A-STARTERS」

新事業の立ち上げを望む従業員を公募・選抜し、起業アイデアの事業化を推進するプログラムです。事業化の知識や経験がなくても在職したまま起業アイデアの事業化を検討できるもので、審査通過者には、研修・教育、メンタリング等の事業化に向けた支援を実施します。また、プログラム終了後、有望な事業アイデアについては、分社化も含めた事業化の受け皿を構築します。2020年度は133チームの応募がありました。2020年12月のコンテストを経て選抜した4案件につき、2021年度に事業化に向けた検討を進めます。さらに、2021年度も新事業アイデア創出の取り組みを推進します。

考え方

> 研究開発

実績

> Ajinomoto
Group
Accelerator

グローバルな競争激化への備え

■ 未来創造プロジェクト

2020年5月に発足した「未来創造プロジェクト」は、2030年の社会課題や生活者ニーズを起点に、味の素グループが創造すべき価値（PoF：Picture of the Future）を検討し、そのために必要な事業テーマやプロセスを策定していくプロジェクトで、「事業モデル変革タスクフォース」の重要なプロジェクトに位置付けています。

2020年度は、「食と健康の課題解決企業」の実現に向け、PoFの素案となるアイデアを社内で抽出するとともに、企業変革の理解促進、ダイバーシティ&インクルージョン実践の機会として、2日間にわたる合宿「Future Creation Camp (FCC)」を実施しました。FCCには40名が参加し、2日間の議論を通じて現状の課題やありたい姿の抽出を行うとともに、原体験に基いた気付き・思いの抽出（“MIRAI VALUE”）、新事業アイデアの創出を行いました。

FCCで検討した“MIRAI VALUE”は、別途ヘルスケア等のBtoB領域で検討してきた“MIRAI VALUE”と融合して全社版PoFとしてまとめ、新事業アイデアの具現化・事業化を検討する予定です。そして、New Business Hub[※]と連携し、全社で進行中の新事業アイデアを重ね合わせて全体像を整理していきます。こうした活動を通じて、全社の新事業開発の現状を俯瞰できる環境を整え、グループ全体の戦略の磨き込みやアイデアの融合による新たな知の探索等に役立てていきます。

※ 全社で進行中の新事業開発テーマを可視化し、相互連携を促進するためのカジュアルな情報共有プラットフォーム

■ コーポレートベンチャーキャピタル（CVC）

味の素グループは、「食と健康の課題解決企業」の実現に向けた施策の一つとして、イノベーションの探索、エコシステムの構築・強化、企業文化変革の牽引を実行するCVCに取り組んでいます。専任組織として2020年12月に味の素（株）R&B企画部にCVCグループを設置しました。「ウェルビーイング」「地域・地球との共生」「食の伝承と新たな発見」「調理の進化」の4つを投資領域として、フードテックやヘルスケア分野におけるスタートアップやベンチャーキャピタルへの投資を行います。

2021年5月にCVCの第1号案件として、農産物ECスタートアップである株式会社坂ノ途中に出資しました。さらに、情報収集およびネットワーク獲得を目的としたベンチャーキャピタルファンドへの出資（間接投資）も実行する方針です。間接投資の一例として、CVC設立に先立ち、2020年11月に、米国ベンチャーキャピタルのAgFunder Inc.が組成したファンドおよび日本ベンチャーキャピタル株式会社が組成したファンドそれぞれに出資しています。

グローバルレビュー

味の素グループは、「食と健康の課題解決企業」として、世界各地で異なるサステナビリティへの要請に応え続けていくために、欧州、米州、アジアの有識者から『味の素グループ統合報告書2021』『味の素グループサステナビリティデータブック2021』についての第三者意見をいただきました。

欧州からの視点

■ 変化した部分と継続した部分

味の素グループ統合報告書2021では、代表執行役社長の西井孝明氏が、OR（分断）ではなくAND（融和）の文化を作るという考え方を率直に述べています。これは新しく出てきたことではありません。25年以上前に初めて作られたトリプル・ボトムライン（TBL）のコンセプトは、ビジネスの推進と“合わせて”環境や社会への影響を改善するリーダーシップを反映しています。TBLは、ORではなく、ANDの概念です。今日では、持続可能な活動を採用した企業は、そうでない企業よりも長期的に高い株主価値をもたらすことは、統計から十分に示されています。しかし、未だ多くの企業は、責任ある持続可能な活動と収益性の高い成長は相反するものであると考え、持続可能性に関しては妥協のレベルにとどまっています。複数の目的を同時に達成する可能性を持つアプローチは、持続可能かつ収益性の高い事業成長を推進するための強力な基盤となっています。味の素グループのリーダーが、



Beyond Business Ltd.
創始者・CEO
エレイン・コーヘン氏
(Elaine Cohen)

味の素グループの将来の道筋に対して明確にこのことを期待していることは明らかです。人類の未来は一つの側面だけではなく、企業は複数の優先事項を効率的かつ効果的に達成するマルチタスクが必要になります。

味の素グループの新しいビジョンは、より幅広いウェルネスへの貢献を目指すもので、それ自体が高いレベルのANDの精神を必要とする目標です。まず、このビジョンは、文化、デジタル、イノベーション等、様々な方法で会社を変革するための基盤となります。それと同時に、食と栄養、そして持続可能なビジネスにおける味の素グループのリーダーシップの継続の基盤ともなっています。健康とウェルネスは、非常に多くの要素に影響されます。例えば、栄養、ライフスタイル、食習慣、そしてもちろん物理的環境等です。そして、その全てに、全体のエコシステムの一部として並行して取り組まなければならない。同様に、ANDの精神は統合報告の基本でもあります。統合報告は、しばしば統合的思考の発露であると言われますが、それは定義上、ANDの精神に基づいていなければならない。味の素グループの統合報告書2021は、財務的テーマと持続可能性のテーマの両方を見事に融合させ、味の素グループの活動、成果、インパクトの全体像を伝えるという優れた働きをしています。

■ ガバナンスの強化に積極的な投資

今年の味の素グループの進歩で目立った点は、ESGに関する強固なガバナンスを強調していることです。指名委員会等設置会社へ移行し、議長や委員長に社外取締役を登用したことは、味の素グループの最高統治機関として、より多くの情報を得て、効率的で、バランスのとれた意思決定を行うための前向きな取り組みです。さらに、ESG関連事項について取締役会に助言と支援を行うために、サステナビリティ諮問会議を設置したことは、取締役会が関与し、耳を傾け、学ぼうとする意欲を示す重要な一歩となります。このサステナビリティ諮問会議は、9人のESGの経験が豊富な素晴らしい専門家等で構成されていますが、味の素グループのグローバル事業展開や「グローバルな競争激化への備え」というマテリアリティ項目に関連するテーマを考慮すると、この組織はよりグローバルなメンバーによってさらに充実したものになるのではないかと思います。

グローバルレビュー

■ 明確で焦点を絞ったビジョン

味の素グループが掲げる2030年の2つのアウトカムは、非常に簡潔にまとめられています。(1) 10億人の健康寿命を延伸、(2) 環境負荷を50%削減です。言葉はシンプルですが、それを実行することは決して簡単ではありません。一つ目のアウトカムが網羅する範囲は、製品の企画、生産、包装、市場での販売方法から、一つの食品を健康的なライフスタイルに結びつけるために必要な膨大な研究、イノベーション、製品開発等、全てにわたります。味の素グループのコミットメントの奥深さは、その報告書の中で見る事ができ、特に、ビッグデータの活用、栄養プロファイリング、「アミノインデックス® リスクスクリーニング」(AIRS®) テストによる新しいヘルスエコシステムのアプローチ、開発中の機能性食品等、栄養と疾病リスクを結びつけ、栄養による健康増進を実現するための取り組みは、報告書の随所に見られます。このような取り組みは、味の素グループ独自の能力を活用したものであり、味の素グループの健康への貢献を確信させる事例を提供しています。不足栄養や過剰栄養で苦しんでいる人は約25億人とされ、予防できる栄養関連の問題が原因で発症したり悪化したりする様々な疾病で苦しんでいる人はさらに多いのですから、10億人の寿命に影響を与えることは非常に大きなことです。味の素グループの長期的な信頼性のためには、このアウトカムの実現をどのように測定するかを正確に定義することが重要です。単に味の素グループの製品を購入する消費者を増やすだけでは十分ではありません。味の素グループの製品を食べることと健康寿命の延伸との明確な関係が見える必要があります。味の素グループの初期段階の研究では、うま味が塩分摂取量の削減と健康寿命の延長を結びつけており、これは良い進展です。環境面では、味の素グループが環境負荷を削減する道筋として、気候変動対応、廃棄物削減、フードロス最小化に焦点を当てています。これらの計画の主要な要素は明確に示されていますが、この目標の達成度をどのように測定するのかについて、より詳しい説明が欲しいと思います。この3つの分野でそれぞれ50%ずつ削減するのか、それとも3つの分野を合計した総削減量なのかが分かりませんでした。とはいえ、味の素グループでは、低炭素燃料としてのアンモニアの革新的な取り組みをはじめ、現在進行中のさまざまな取り組みが紹介されています。味の素グループは、Science Based Targets (SBT) のスコープ1、2、3を2030年までに達成することを掲げています。2030年は緊急のニーズであることを反映した近い将来のタイムフレームです。スコープ3のデータの報告は完全であり、これは多くの企業がなかなか出来ていないところです。

■ 将来を見越した計画

味の素グループが毎年作成している統合報告書の質の高さに私はいつも感銘を受けています。詳細かつ正確、包括的で、主要な基準に沿っていて、実践の具体的な事例は、味の素グループの報告書の信頼性を高める要素です。さらに、味の素グループは、その実行と報告の質が、毎年顕著に改善しています。この2021年の報告書は、非常に将来を見越した内容になっています。各戦略分野では、目標達成のための詳細な計画が開示されており、味の素グループが現在、成果を出していることとともに、将来の状況も正確に把握できているという信頼を深めるものとなっています。

味の素グループは、ステークホルダーに対してサステナビリティ・パフォーマンスの包括的な情報を提供しています。2021年の統合報告書とサステナビリティデータブックは、ESGのマネジメントに対する強いコミットメントを示しています。また、味の素グループのグローバルウェブサイトは、サステナビリティに関する豊富な追加情報を提供しています。

■ 強化されたサステナビリティ・ガバナンス

国際的な企業や非営利団体と仕事をする上で私が重視していることは、サステナビリティ戦略に対するトップマネジメントのコミットメントと、統合されたオペレーションプロセスへのガバナンスです。役員会でのサステナビリティに関する対話の質、ステークホルダーエンゲージメントへのシニアマネジメントの関与、ジレンマや短期的なプレッシャーの中で



スチュワードレッドクイーン業務執行社員
ウォルター・
シェーペンス氏
(Wouter Scheepens)

グローバルレビュー

の長期的な価値創造への取り組みは、ESG課題に効果的に取り組み、SDGsに積極的に貢献するために不可欠であると考えています。2021年、味の素（株）は、取締役会の下にサステナビリティ諮問会議、経営会議の下にサステナビリティ委員会を設置し、サステナビリティ・ガバナンスを強化しました。この称賛すべき決定は、味の素グループのサステナビリティ・パフォーマンスの継続的な向上を下支えするものです。新しいガバナンス構造は、当グループの長期的なアジェンダの体系的な実行をサポートしてくれるでしょう。外部の専門家が参加することで、当グループが全てのステークホルダーのために長期的な価値創造をするためのトレンドや課題について、十分な情報に基づいた対話が行われることでしょう。

■ マテリアリティ項目に関する透明性のある報告

味の素グループは、食品とバイオテクノロジーの分野で事業を展開しており、様々なESGのリスクと機会の可能性があります。味の素グループは、サステナビリティ報告を通じて、環境負荷の管理、影響を受けやすい原材料の責任ある調達、栄養、製品の品質と安全性、従業員管理等、多くの重要なテーマについて、明確かつ包括的な情報開示を行っています。味の素グループは、国際的なベストプラクティスに沿って、最新のサステナビリティの動向やステークホルダーの期待を踏まえて、マテリアリティ項目のリストを定期的に見直しています。2021年には、長期視点（2050年まで）に立ったマテリアリティを評価し、長・中期的な戦略や事業計画のさらなる改善を図ることを発表しています。

■ 主要な環境および社会的課題への継続的な改善

味の素グループが外部ステークホルダーと積極的に関わり、主要な環境・社会分野におけるサステナビリティのパフォーマンスを継続的に改善しようとしていることは心強いことです。特に、SBT認定の温室効果ガス排出量削減（スコープ1、2、3の排出量をカバー）を含む強力な気候変動パフォーマンスにより、味の素グループは、CDPのAリストに掲載されました。これは、高いレベルの情報開示と模範的な気候関連の取り組みを行う企業であることを示しています。また、味の素グループは、TCFDに対応した報告を行うことを約束し、物理的リスクや移行リスクの潜在的な影響を含む、実施したシナリオ分析に基づいた詳細情報を提供するとしています。食品セクターにおける物理的気候リスクの潜在的な影響を考慮すると、事業活動やサプライチェーンにおいて気候変動へのレジリエンスを確保するための対策について、引き続き透明性の高い情報を提供することが求められるでしょう。

食品会社は、栄養価が高く、脂肪、塩分、糖分を減らした製品を入手しやすくすることによって、消費者の食生活を支えるという重要な役割を担っています。味の素グループは、栄養バランスのとれた食生活の推進に取り組んでおり、「栄養価の高い」製品を増やすための定量的な目標を設定しています。

また、味の素グループは、2020年から2021年にかけて、アニマルウェルフェアへの取り組みを強化するために、外部の専門家を招いて複数の円卓会議を開催しました。これは、「アニマルウェルフェアに関するグループポリシー」と「動物実験最小化にむけての考え方」の改定につながり、顧客がエシカル消費のトレンドを重視していることを味の素グループが認識していることを示しています。

■ 将来の展望

味の素グループのサステナビリティデータブックは見事であり、圧倒的な内容です。味の素グループのサステナビリティ戦略の進捗状況や、多岐にわたる活動や取り組みを、読者が効果的に理解できる方法で伝えることは、今後さらに難しくなってくると思われれます。

ESGの専門家やサステナビリティ投資家は、詳細な情報を入手できることを高く評価するでしょうが、彼らがそれらを時間をかけて読み、ちゃんと理解することが本当に出来るのでしょうか。彼らは、多くの企業を調査する中で、例えば、優先順位の高い重要なESG課題、関連するターゲットやKPI、数年間の実績の概要を一覧にした表があれば、そのようなものを評価するでしょう。

サステナビリティ分野の専門家ではないステークホルダーは、自分たちが最も関心のあるトピックの最重要箇所を見つけ出すのが難しいかもしれません。そのようなステークホルダーには、消費者、NGO、潜在的な従業員等、その企

グローバルレビュー

業との具体的な関係に応じた「簡潔な考察」を作成することをお勧めします。

個人的には、企業がサステナビリティの取り組みを継続的に改善をする上で直面するジレンマや課題を共有することを評価します。持続可能性を向上させるということは、短期的な視点と長期的な視点、環境的・社会的側面と財務的側面の兼ね合いで「あちらを立てればこちらが立たず」という状況に対処しなければなりません。強いコミットメントがあるか否かにかかわらず、全てが計画通りに進むとは限りません。多国籍企業の中でサステナビリティのリーダー的存在であるオランダの企業は、自社の統合報告書の中に「未だ不成功に終わっている課題」というセクションを設けています。ヒヤリハットや事故を報告することは、学習プロセスの一部であり、次回は改善するというコミットメントであると考えられています。ステークホルダーにとっては、このような声明は、社会全体を含む全ての人々に積極的に貢献しようとするサステナビリティ・リーダーとしての会社の誠実な姿勢を示すものであり、さらなる安心感につながります。これは一例であり、必ずしも味の素グループの報告書にとって最善の方法というわけではありません。味の素グループがサステナビリティ・リーダーシップをさらに拡大し、2030年までに10億人の健康寿命の延伸と、環境負荷の50%削減というアウトカムを業績の向上とともに実現することを期待しています。

米州からの視点

■ 今年度の進展

社会価値と経済価値の両方を創造するという味の素グループのサステナブルなビジョンは、とても良い形になってきました。100年にわたる同社のコアコンピタンスであるアミノサイエンスと「妥協なき栄養」という基本姿勢から、ビジョンが本物であることが窺えます。ビジョンに続いて記されている2025、2030、2050年の中期戦略は具体的に期限が定められており、SDGsや低炭素の未来とも整合性が取れています。

味の素グループは今年のレポートにて、世界的なパンデミックへの対応として、AND（融和）の精神、文化を取り入れ、ステークホルダーエンゲージメントを改善しました。マテリアリティの検証にステークホルダーを取り込み、サステナビリティ諮問会議を設置し、イノベーションと協業のエコシステムを構築し、動物や移民等の幅広いステークホルダーを検討する等、この文化を行動に移した良い例といえます。

サステナビリティ諮問会議の設置は、長期的な取り組みに向けた大きな進展といえます。社外取締役の取締役会議長を含め、3人の女性を委員に登用したことを嬉しく思います。委員の専門領域に関しては、健康、栄養、財務、消費財の分野が強く、気候、水、森林、生物多様性等の環境問題の専門家が少し足りないように見受けられます。

社内的には、グローバルな競争激化への備えとして、多年度にわたる一連のデジタルトランスフォーメーションの取り組みを立ち上げました。バイオマスコジェネレーションやアンモニアオンサイト生産、ニュアトラ社の戦略的株式取得等、サステナビリティ関連プロジェクトの資金調達源としてSDGs債を発行したことは、同社が追求する持続可能な未来の実現に向けて投資対策を行っていることの証といえます。これらの取り組みは、ステークホルダー資本主義を首尾よく実装するための礎となるでしょう。

■ 統合報告書：戦略統合

統合報告書では、長期統合戦略の伝達において大きく前進しました。しかしながら、<IR>フレームワークの6つの資本に関する活動の正と負のアウトカムを明確に伝えるためには、更なる作業が必要です。「味の素グループを取り巻く環境認識」を最初に論じて、その後に2030年のアウトカムに関する詳細を示すよう情報を再構成すれば、中期計画の背景が伝わり、「Our Vision & Strategy」の全体像が掴みやすくなるでしょう。

「成長戦略」と「重点事業と社会課題解決の実践」が重点事業ごとに論じる形になっている点は良いと思います。統合



FOR THE LONG-TERM, LLC プリンシパル
コロニア大学(NY)
サステナビリティ・マネジメント
プログラム講師・教員アドバイザー
セリーヌ・ソルフエン・
ルーベン・サラマ氏
(Celine Solsken Ruben-Salama)

グローバルレビュー

報告書で、CO₂排出量とプラスチック使用量、フードロス最終処分量の概算割合・量が事業ごとに提示されていることをとても嬉しく思います。リスクと機会の特定において環境問題が考慮されていることの証でしょう。こうした環境リスクと機会をもっと掘り下げれば、「重点事業別成長戦略」の論点を強化できるでしょう。特に冷凍食品とヘルスケアは関連性が強いので、効果があるでしょう。

一般的に、サステナビリティの要素を財務会計に取り込むためには、いくつかすべきことがあります。中期経営計画にはマテリアリティ項目が含まれていますが、財務計画ではあまり足並みが揃っていないように見えます。「Our Vision & Strategy」の章にあるサステナビリティ関連のリファレンスは、「財務資本戦略」の章ではまだ完全には踏襲されていないようです。次のような疑問を抱く人もいるでしょう。「生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案」が、オーガニック成長により収益性を向上しROICを向上することとどう関係するのか。「気候変動への適応とその緩和」は、オペレーションの効率改善においてどのような効果があるのか。「水資源の保全」に関する努力は、税金コスト低減や運転資本の最適化、適切な長期投資に効果があるのか。「資源循環型社会実現への貢献」が、運転資本の最適化や適切な長期投資を通して資本効率性を向上するための努力に影響を及ぼすのか。

気候関連のリスク開示に対するステークホルダーの期待が高まっており、ステークホルダーはTCFDフレームワークにさらに沿うことを期待するでしょう。気候問題を財務諸表に関連付けるためにどのようにこのフレームワークを使用するのか、楽しみにしています。

■ サステナビリティデータブック：データと活動報告

これまで通り、非常に包括的な一連のプログラムに関して、素晴らしいサステナビリティデータと情報が豊富に提示されています。データの多くは第三者機関の認証を得ています。環境データと人事・労務データをエクセルで提示していることは透明性に打ち込んでいることの証であり、称賛に値します。気候関連のシナリオ分析が行われたので、今後気候関連のリスクと機会に関する対応表が同様のフォーマットで開示されることを期待します。

味の素グループは、SASBが推奨する主要業界の開示情報の半分以上を開示しており、開示していない領域も明らかにしています。SASBが推奨する参照表と形式に合わせることで、さらに改善できるでしょう。SASBの普及が広まり、ステークホルダーの期待も高まっているので、標準化された参照表を採用することの重要性は増していくでしょう。サステナビリティデータブック「活動報告」内の定性情報は全て簡素化できるでしょう。ただし、「活動報告」内の各マテリアリティ項目の最初に表示されているスコアカード形式の要約は、影響や機会、リスク、イニシアティブを俯瞰するのに有用です。多くのマテリアリティ項目で、スコアカードの後に定量データと目標に対する業績が表示されていますが、この情報をさらに発展させるべきでしょう。「生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案」「製品の安全・安心の確保」「ガバナンスの強化」「グローバルな競争激化への備え」のマテリアリティ項目では、主要データが表示されていないようです。特に最後の2項目に関しては、財務KPIと関連づけることが大きな機会となるでしょう。

アジアからの視点

地球規模の気候変動や新型コロナウイルスのパンデミックは、あらゆる人々に変化をもたらしています。個人や企業、政府等、私たちは皆、この地球という一つの村を住みよい場所にするために様々な責任を共有しています。味の素グループが、現在の困難な状況の中で、グローバルな企業市民として多くの成果を上げているだけでなく、2021年の統合報告書とサステナビリティデータブックにある2030年の目指す姿に向け、持続可能な開発へのコミットメントを表明していることは、非常に心強いことです。

世界中の人々の生活に多大な影響を与える社会問題や環境問題を解決するため、味の素グループが行っている持続可能性への献身的な取り組みは高く評価されるものです。味の素グループは、2030年までに「10億人の健康寿命の延伸」と「環境負荷の50%削減」というアウ



Amfori
APACディレクター
ジョイス・チュー氏
(Joyce Chau)

グローバルレビュー

トカムの実現に向けて、これらの課題をアジェンダとして掲げるだけに止まらず、現実的な進展を約束し、その決定をグローバルレベルで企業構造に組み込んできました。

2020-2025中期経営計画では、2030年の目指す姿の実現に向けた明確なフレームワークとロードマップが設定されており、これは国連の持続可能な開発目標（SDGs）をよく反映しています。また、サステナビリティ諮問会議やサステナビリティ委員会の設置は、経営陣が目指す姿に向けた戦略的方向性を策定し、社内外のステークホルダーとともにリスクと機会を特定しようとしていることを示しています。また、若い世代を主要ステークホルダーに取り入れていることは、将来を見据えた取り組みであり、良いモデルです。このことから、私がサステナビリティ諮問会議とサステナビリティ委員会に期待することは、より幅広いステークホルダーを含めることです。特に、グローバルレベルだけでなく、サステナビリティを達成することで最終的な恩恵を受ける地域やローカルレベルのバイヤーや消費者グループを含めること、また、味の素グループと同じ方向性を持つグローバルなビジネスパートナーやイニシアティブ等を含めることによって、多様なステークホルダーとの対話、知識の交換、経験の共有を強化し、何よりも重要な点としてリソースの重複を避けて、2030年に向けた強靱な計画を策定することができるでしょう。

会社のフレームワーク以外にも、味の素グループがSDGsに対応して示したマテリアリティ項目には前向きな進展が見られます。持続可能な原材料の調達を目指し、様々なイニシアティブとのパートナーシップを結び、独自のトレーサビリティシステムと監査を確立するという当グループの行動がこれらの項目に反映されています。当グループの主要原材料は、サステナビリティデータブック2021で明らかにされているように、世界各地、特に中国やASEAN加盟国を含むアジア太平洋地域の国々から調達されています。アジアが世界の主要な調達地域となり、多様な買い手市場へと進化している中で、政策立案者、実務者、専門機関を含むアジアの全てのステークホルダーの役割は重要になります。特に、持続可能な調達、責任ある生産、持続可能な開発等の分野では、国の政策や環境パフォーマンス、人権デューデリジェンス、ESG報告基準等を連携させることで、全ての人に利益をもたらすことができます。

味の素グループがサプライチェーンの取り組みに積極的に参加し、サプライヤーに対する期待を表明していることは非常に喜ばしいことです。グローバル市場で大きな存在感を持つ味の素グループは、より透明性が高く責任あるサプライチェーンを促進するために、更にもう一歩進んで、本社のあるアジア地域の持続可能な政策について規制当局への働きかけを率先して行うことが当然期待されています。例えば外国人労働者の保護について言えば、アジア、特にASEAN加盟国の様々な産業で多くの外国人労働者が主要な労働力となっていることから、味の素グループは、日本国内の外国人労働者が直面している問題を解決することを目的として、国際協力機構（JICA）が設立した「責任ある外国人労働者受入れプラットフォーム」の立ち上げにアドバイザー企業として参加し、この分野で優れた事例を示しています。これに関連して、味の素グループは、ASEANの地域政府の規制当局の評議会やグローバルなイニシアティブとの関わりを深めることで、サステナビリティ基準の整備や調整に貢献することができると思っています。amforiとしても、味の素グループやその他のステークホルダーと協力して、グローバルな基準の調整に取り組み、全ての関係者の社会的パフォーマンスを向上させるためのベストプラクティスを共同で探求していきたいと思っています。

味の素グループは、2030年度までに温室効果ガスの排出量を2018年度比で50%削減することを目標に掲げ、環境問題に関して報告年度期間中、努力を惜しまずに気候変動の影響への適応とその緩和に取り組んできました。今後も味の素グループが、アジア地域のステークホルダーとますます協力して、炭素排出権取引の仕組みを構築し、費用対効果の高い方法で気候変動への対処と温室効果ガスの削減に取り組んでいくことを期待します。味の素グループが、原材料、包装、循環型経済等、複数の分野で環境パフォーマンスの管理に多くの投資を行っていることは頼もしいことです。

味の素グループのリーダーが提唱する複数のステークホルダーとの一致結束した活動を通して、味の素グループとそのサプライチェーンのパートナー、特にアジアの多くの中小企業が直面しているサステナビリティの課題に対処していくために、今後も「国連ビジネスと人権に関する指導原則」とSDGsを組み込んだ共同ソリューションが開発されることをamforiは期待しています。

味の素グループ サステナビリティデータブック 2021

Eat Well, Live Well.



Cover Story

世界中に展開しているうま味調味料「味の素®」。特に東南アジアや南米のお客様になじみのある製品パッケージに使われているお椀のモチーフを表紙に用いました。

■お問合せ先

〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号
味の素株式会社

グローバルコミュニケーション部

E-mail: integrated_reports@ajinomoto.com

URL: <https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp>



2021年9月発行(前回2020年9月発行)
報告サイクル：年一回

本報告書記載記事の無断転載・複製を禁じます。©味の素株式会社2021

「アジパンダ®」は味の素グループのグローバルアンバサダーです。

味の素グループ サステナビリティデータブック2021

添付資料1：環境データ

- 温室効果ガスの排出量削減
- 水資源の保全
- 廃棄物の3R
- 第三者保証証明書

環境データの対象組織

2021年3月31日現在の味の素(株)および「環境規程」に基づく「味の素グループ環境マネジメント」の対象となるグループ会社における環境データを報告しています。対象事業所は146(CO₂を排出している事業所から全事業所に対象を拡大)となり、この範囲での集計は、連結財務会計制度上の味の素グループ全体の環境に関する実績を代表する内容です。

環境データ

温室効果ガスの排出量削減

温室効果ガスの排出量 (IEA^{*1}のCO₂排出係数により算出)

(t-CO₂e)

地域別	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
スコープ1排出量	1,270,429	1,244,676	1,196,969	1,013,315	1,008,811
日本	345,958	361,142	327,345	302,700	293,358
アジア・アフリカ	550,319	519,025	526,405	376,020	389,741
欧州	48,589	46,282	39,021	41,463	37,902
北米	204,301	228,284	219,337	212,796	221,691
南米	99,319	66,896	67,231	65,408	53,877
中国	21,943	23,047	17,629	14,926	12,242
スコープ2排出量 (マーケット基準)	1,121,770	1,072,248	1,015,723	960,375	901,789
日本	143,670	136,505	141,952	118,337	120,119
アジア・アフリカ	415,967	441,259	427,389	414,365	380,604
欧州	210,988	182,140	184,253	171,196	158,749
北米	235,069	213,247	193,766	194,490	179,067
南米	62,139	60,420	40,308	38,306	32,692
中国	53,937	38,677	28,056	23,681	30,558
スコープ1・2排出量合計	2,392,199	2,316,924	2,212,692	1,973,690	1,910,600
日本	489,628	497,647	469,297	421,038	413,477
アジア・アフリカ	966,286	960,284	953,794	790,386	770,346
欧州	259,577	228,422	223,275	212,659	196,651
北米	439,370	441,531	413,103	407,286	400,758
南米	161,458	127,316	107,538	103,714	86,569
中国	75,880	61,724	45,686	38,608	42,799

※1 IEA : International Energy Agency (国際エネルギー機関)

(t-CO₂e)

機能/事業別 ^{※2}	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	
スコープ1排出量	1,270,429	1,244,676	1,196,969	1,013,315	1,008,811	
機能別	生産	-	-	1,149,384	976,078	970,831
	物流	-	-	25,976	16,060	17,633
	間接 (本社・営業・研究)	-	-	21,609	21,177	20,348
事業別	食品	333,215	344,819	347,927	338,518	436,813
	アミノサイエンス	937,214	899,857	849,041	674,797	571,998
スコープ2排出量 (マーケット基準)	1,121,769	1,072,248	1,015,723	960,375	901,789	
機能別	生産	-	-	1,010,908	955,202	897,639
	物流	-	-	9	2	2
	間接 (本社・営業・研究)	-	-	4,806	5,172	4,148
事業別	食品	311,526	323,576	379,571	356,388	384,066
	アミノサイエンス	810,243	748,672	636,152	603,988	517,722

※2 分類ミスがあったため、2018年度と2019年度の事業別の数値を修正。

温室効果ガス排出量原単位 (IEAのCO₂排出係数により算出)

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
スコープ1・2排出量原単位 (製品1t当たり原単位)	0.90	0.86	0.84	0.79	0.79
参考値 生産量 (千t)	2,657	2,684	2,627	2,512	2,423
スコープ1・2排出量原単位 (売上高百万円当たり原単位)	-	-	1.99	1.79	1.78
連結売上高 (百万円)	-	-	1,114,308	1,100,039	1,071,453

環境データ

味の素グループ製品のCFP値

製品名	生産工場	CFP値 ^{※1} (製品1kg当たり)	料理一皿当たりの CFP値 ^{※2}
(1) 家庭用「ほんだし [®] 」	味の素食品(株)川崎工場	14.08 kg-CO ₂ e	-
(2) 家庭用「味の素 ^{KK} コンソメ」(顆粒)	味の素食品(株)高津工場	6.87 kg-CO ₂ e	-
(3) 「クノール [®] カップスープ」 つぶたっぷりコーンクリーム	味の素食品(株)高津工場	7.08 kg-CO ₂ e	-
(4) 「味の素 ^{KK} おかゆ」白がゆ 250g	味の素食品(株)高津工場	0.81 kg-CO ₂ e	-
(5) 「Cook Do [®] 」回鍋肉用	味の素食品(株)川崎工場	2.95 kg-CO ₂ e	1皿(約700g)当 たり 1.21kg-CO ₂ e
(6) 「Cook Do [®] きょうの大皿」豚バラ大根用	味の素食品(株)静岡工場	2.31 kg-CO ₂ e	1皿(約1kg)当 たり 2.90kg-CO ₂ e
(7) 「鍋キューブ [®] 」鶏だし・うま塩	味の素食品北海道(株)訓子府工場	8.54 kg-CO ₂ e	-
(8) 「ブレンディ [®] 」スティックカフェオレ	AGF 鈴鹿(株)	4.85 kg-CO ₂ e	-
(9) 冷凍食品「レモンとバジルのチキン香り揚げ」	味の素冷凍食品(株)九州工場	5.84 kg-CO ₂ e	-
(10) 「ヤマキめんつゆ」400ml、500ml 増量	ヤマキ(株)第二工場および みなかみ工場	2.02 kg-CO ₂ e	-
(11) 「Masako [®] Ayam」11g	インドネシア味の素社モジョケルト 工場	2.49 kg-CO ₂ e	-
(12) 「Aji-ngon [®] Pork flavor seasoning」400g	ベトナム味の素社ロンタン工場	2.68 kg-CO ₂ e	-
(13) 「Ros Dee [®] Pork」75g	タイ味の素社ノンケー工場	3.15 kg-CO ₂ e	-

※1 (社)産業環境管理協会PCR No.PA-CG-02に従い算定。算定システムおよび算定結果については、ロイド・レジスター・クオリティ・アシュアランス・リミテッドよりISO/TS14067を基準とした第三者保証声明書を取得。

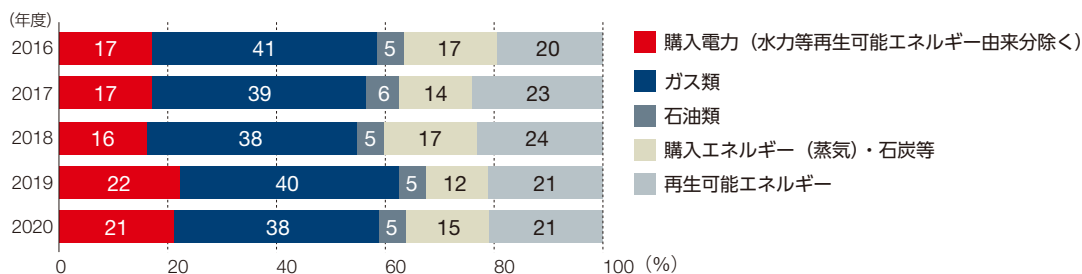
※2 野菜、肉等の具材のCFP値が含まれる。

エネルギー投入量

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
エネルギー投入量 (TJ ^{※3})	39,105	39,589	38,468	34,619	33,494
エネルギー投入量原単位 (製品1千t当たり原単位)	14.7	14.8	14.6	13.8	13.8

※3 TJ=テラジュール、T(テラ)=10¹²。ジュール換算係数は2005年当時の公的係数を使用。

エネルギー構成比(熱量換算)



環境データ

NOx 他の大気排出量

(トン)

	2018年度	2019年度	2020年度
窒素酸化物 (NOx)	9,421	5,224	6,637
硫黄酸化物 (SOx)	10,701	6,779	7,016
煤塵	1,827	884	1,310
フロン	11	9 ^{※1}	7

※1 「CFC、HCFC、HFC」を再定義し、自然冷媒等の非フルオロカーボンを除外したため、2019年度の数値を修正。

水資源の保全

水使用量・原単位の推移

(千ℓ)

	2005年度 (基準年)	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
総取水量 ^{※2}	221,863	74,041	74,844	69,892	66,926	64,406
地表水 (淡水)	180,363	23,559	24,433	20,672	19,630	17,004
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水 (淡水、再生可能)	0	0	0	0	0	0
地下水 (淡水、再生不可能)	-	15,859	16,371	15,076	14,366	13,041
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水 (含む工業用水)	41,500	34,623	34,041	34,144	32,930	34,361
使用量原単位 (製品1t当たり原単位)	123	28	28	27	27	27
水使用量原単位削減率 (対2005年度)	-	77%	77%	78%	78%	78%
参考値 生産量 (千t)	1,800	2,657	2,684	2,627	2,512	2,423
総排水量	201,300	59,701	60,464	55,800	52,342	51,564
河川、湖沼に放流 (当社にて処理) ^{※3}	47,000	25,872	28,341	27,498	24,297	24,088
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0	0
第三者処理 (市営下水道ほか) ^{※3}	10,300	11,456	11,299	11,273	11,291	11,139
リサイクル・リユースした水量 (間接冷却水の河川への排水量)	144,000	22,373	20,824	17,029	16,754	16,338
リサイクル・リユースした水量割合	65%	30%	28%	24%	25%	25%
総消費水量	20,563	14,340	14,380	14,092	14,584	12,842
総BOD排出量 (t)	550	269	294	312	283	284
総窒素分排出量 (t)	3,200	445	394	501	506	583

※2 取水量は、各国・地域の法律に則って計量・請求された量あるいはポンプ電力・配管線速により量換算。排水の量・質は、各国・地域の法律に則って計量された値を集計。

※3 定義の見直しに伴い、2005年度および2016～2019年度の数値を組み替えています。

環境データ


廃棄物の3R

廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

(トン)

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
有害廃棄物（廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら）：					
発生量	59,217	59,162	69,991	83,834	81,216
リサイクル量	58,890	58,862	68,422	83,429	80,892
焼却量	54	24	40	60	38
埋め立て量	274	276	1,529	345	286
非有害廃棄物：					
副生物					
発生量	2,337,284	2,395,249	2,194,566	2,021,002	1,615,808
たい肥化量	2,335,451	2,394,976	2,194,470	2,020,885	1,615,713
焼却量	0	0	0	0	0
埋め立て量	1,832	273	96	117	95
副生物以外					
発生量	178,861	178,989	174,651	181,246	173,310
リサイクル量	163,414	161,455	153,388	156,432	150,295
焼却量	3,021	2,066	2,821	2,121	1,784
埋め立て量	12,426	15,467	18,442	22,693	21,231
発生量合計	2,575,361	2,633,400	2,439,208	2,286,082	1,870,334
リサイクル量合計	2,557,755	2,615,293	2,416,280	2,260,745	1,846,900
廃棄量合計	17,606	18,107	22,928	25,337	23,434
資源化率	99.3%	99.3%	99.1%	98.9%	98.7%

第三者保証書



LR独立保証書
味の素株式会社の味の素グループサステナビリティデータブック2021に掲載される2020年環境・社会データに関する保証

この保証書は、契約に基づいて味の素株式会社に対して作成されたものであり、報告書の読者を意図して作成されたものである。

保証業務の条件
ロイドレジスタークオリティアシュアランスリミテッド（以下、LRという）は、味の素株式会社（以下、会社という）からの委嘱に基づき、味の素グループサステナビリティデータブック2021に掲載される2020年（2020年4月1日～2021年3月31日）の環境及び社会データ（以下、報告書という）に対して、検証人の専門的判断による重要性水準において、ISAE3000及び温室効果ガス排出量データについてはISO14064-3:2006を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRの保証業務は、会社の国内外の連結対象子会社の運営及び活動に対して、以下の要求事項を対象とする。

- 以下の選択されたデータに対して、会社の定める報告基準への適合性の検証
 - GHGスコープ2排出量¹（トンCO₂e）
 - GHGスコープ2排出量²（マーケットベース及びロケーションベース）（トンCO₂e）
 - GHGスコープ3排出量 カテゴリー1～15（トンCO₂e）
 - 労働災害発生率（LTFR）³
 - 労働疾病発生率（OIFR）⁴

LRの保証業務は、報告書に言及されている上記に明示した以外の会社のサプライヤー、業務委託先、その他第三者のデータ及び情報は対象としていない。

LRの責任は、会社に対してのみ負うものとする。本保証書の脚注で説明されている通り、LRはそれ以外のいかなる義務または責任を負わない。会社は報告書内の全てのデータ及び情報の収集、集計、分析及び公表、及び報告書の基となるシステムの効果的な内部統制の維持に対して責任を負うものとする。報告書は会社によって承認されており、その責任は会社にある。

保証書
LRの保証業務の結果、会社が全ての重要な点において、


- 会社の定める基準に従って報告書を作成していない
- 正確で信用できる環境・社会データを提示していない

ことを示す事実は認められなかった。この保証書が承認された保証意見は、限定的保証水準及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

注 限定的保証業務の証拠収集は、合理的保証業務に比べて少ない範囲で行われ、各拠点を訪問して元データを検証するより集計されたデータに重点を置いている。従って、限定的保証業務で得られる保証水準は合理的保証業務が行われた場合に得られる保証に比べて著しく低くなる。

¹GHGの算定には固有の不確かさが影響する。
²Scope 1およびScope 2 GHG排出量は、製造拠点のエネカール起原CO₂のみを対象とする。
³オピニオン業務のみのためを記す。

Page 1 of 2



保証手続
LRの保証業務は、ISAE3000及びGHGについてはISO14064-3に従って実施された。保証業務の証拠収集プロセスの一環として、以下の事項が実施された。

- 報告書内に重大な誤り、記載の漏れ及び誤りがないことを確認するための、会社のデータマネジメントシステムを審査した。LRは、内部検証を含め、データの取り扱い及びシステムの有効性をレビューすることにより、これを行った。
- データを収集し、報告書を作成する主要な関係者へのインタビューを実施した。
- サンプリング手法を用いて、集計されたデータの再計算と元データとの適合を行った。
- 集計された2020年度のGHG排出量、労働災害発生率、及び労働疾病発生率並びに関連する記録を検証した。
- COVID-19の世界的な感染拡大に伴う、会社の「訪問者の職場への入場制限」の実施により、味の素食品株式会社静岡工場、および味の素冷凍食品株式会社大阪工場に対するデータマネジメントシステムの有効性の検証は、電子メール、電話、Skype for Businessを使用したリモート検証により実施した。また全社のデータのレビューは味の素株式会社・本社で実施した。

報告事項
保証業務における観察事項及び発見事項は以下の通りである。会社は、引き続きデータと情報の管理における品質管理、品質保証に努めることが期待される。その際、会社本体、グループ会社の内部検証プロセスをより効果的にすることが期待される。

基準、適合性及び独立性
LRはISO14065 温室効果ガス測定又は他の承認形式で使用するための温室効果ガスに関する妥当性検証及び検証を行う機関に対する要求事項、ISO17021適合性評価マネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項、第1部 要求事項の認定要求事項に適合する包括的なマネジメントシステムを導入し、維持している。これらは国際会計士倫理基準審議会による国際品質管理基準1と職業会計士の倫理規定における要求も満たすものである。

LRは、その資格、トレーニング及び経験に基づき、適切な資格を有する個人を選任することを保証する。全ての検証及び認証結果は上級管理者によって内部でレビューされ、適用された手続が正確であり、透明であることを保証する。

LRが会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、それ自体が我々の独立性あるいは中立性を損なうものではない。

署名 2021年6月13日

飯尾隆弘
監査人
LR主任検証人
ロイドレジスタークオリティアシュアランスリミテッド
神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA 10F

LR Reference: YKA4005113

Lloyd's Register Group Limited, its affiliates and subsidiaries, including Lloyd's Register Quality Assurance Limited (LRQA), and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'Lloyd's Register'. Lloyd's Register assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant Lloyd's Register entity for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.
The English version of this Assurance Statement is the only valid version. Lloyd's Register Group Limited assumes no responsibility for versions translated into other languages.
This Assurance Statement is only valid when published with the Report to which it refers. It may only be reproduced in its entirety.
Copyright © Lloyd's Register Quality Assurance Limited, 2021. A member of the Lloyd's Register Group.

Page 2 of 2

味の素グループ サステナビリティデータブック2021

添付資料2：人事・労務データ

- 役員の状況
- 従業員の状況
- ワークライフバランス関連制度
- 重大・休業災害度数率
- ホットラインへの通報件数
- 第三者保証証明書

人事・労務データの対象組織

2021年3月31日現在の味の素(株)および連結子会社(国内28社、海外88社)における人事・労務データを報告しています。

用語定義

- 従業員：直接雇用している基幹職、一般職、嘱託従業員
臨時従業員：契約社員、パート等の直雇用の臨時従業員
役員：取締役、監査役、相談役、顧問、執行役員もしくはそれよりも上位職に就いている者（非常勤を除く）
基幹職：課長、課長職相当の職位もしくは課長よりも上位職（除く役員等）の従業員

人事・労務データ

役員の状況

味の素（株）取締役数

(人)

	2019年6月末時点			2020年6月末時点			2021年6月末時点		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素(株)	9	7	2	9	7	2	11	8	3
比率	100%	78%	22%	100%	78%	22%	100%	73%	27%

味の素（株）取締役年齢別構成比

(人)

	2019年6月末時点				2020年6月末時点				2021年6月末時点			
	合計	30歳未満	30歳以上 50歳未満	50歳以上	合計	30歳未満	30歳以上 50歳未満	50歳以上	合計	30歳未満	30歳以上 50歳未満	50歳以上
味の素(株)	9	0	0	9	9	0	0	9	11	0	0	11
比率	100%	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%

従業員の状況

味の素グループ従業員数

(人)

	2018年度			2019年度			2020年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素グループ総数	44,199	-	-	41,533	-	-	42,542	-	-
従業員	34,504	24,467	10,037	32,509	22,894	9,615	33,461	23,536	9,924
基幹職	4,911	3,804	1,107	4,839	3,674	1,165	4,977	3,685	1,292
一般職	29,521	20,607	8,914	27,580	19,151	8,429	28,397	19,784	8,614
嘱託	72	56	16	90	69	21	86	67	19
臨時従業員	9,695	-	-	9,024	-	-	9,081	-	-
日本	14,991	-	-	13,196	-	-	12,636	-	-
従業員	9,219	6,913	2,306	7,945	5,781	2,164	7,709	5,570	2,140
基幹職	2,203	2,024	179	2,037	1,840	197	1,952	1,746	206
一般職	6,944	4,833	2,111	5,818	3,872	1,946	5,671	3,757	1,914
嘱託	72	56	16	90	69	21	86	67	19
臨時従業員	5,772	-	-	5,251	-	-	4,927	-	-
アジア	17,305	-	-	16,251	-	-	17,130	-	-
従業員	13,819	9,730	4,089	12,873	9,195	3,678	13,765	9,825	3,940
基幹職	1,597	1,008	589	1,607	1,016	591	1,789	1,121	668
一般職	12,222	8,722	3,500	11,266	8,179	3,087	11,976	8,704	3,272
臨時従業員	3,486	-	-	3,378	-	-	3,365	-	-
EMEA*	3,972	-	-	3,951	-	-	3,974	-	-
従業員	3,557	2,458	1,099	3,584	2,478	1,106	3,600	2,476	1,124
基幹職	420	290	130	465	317	148	497	329	168
一般職	3,137	2,168	969	3,119	2,161	958	3,102	2,147	955
臨時従業員	415	-	-	367	-	-	374	-	-
米州	7,931	-	-	8,135	-	-	8,802	-	-
従業員	7,909	5,366	2,543	8,107	5,440	2,667	8,387	5,666	2,721
基幹職	691	482	209	730	501	229	738	490	249
一般職	7,218	4,884	2,334	7,377	4,939	2,438	7,648	5,176	2,472
臨時従業員	22	-	-	28	-	-	415	-	-
(参考：味の素(株))	3,928	2,638	1,290	3,607	2,437	1,170	3,404	2,286	1,118
従業員	3,494	2,444	1,050	3,401	2,327	1,074	3,184	2,177	1,007
基幹職	1,098	994	104	1,105	989	116	989	876	113
一般職	2,324	1,394	930	2,206	1,269	937	2,109	1,234	875
嘱託	72	56	16	90	69	21	86	67	19
臨時従業員	434	194	240	206	110	96	220	109	111

* Europe, the Middle East and Africa

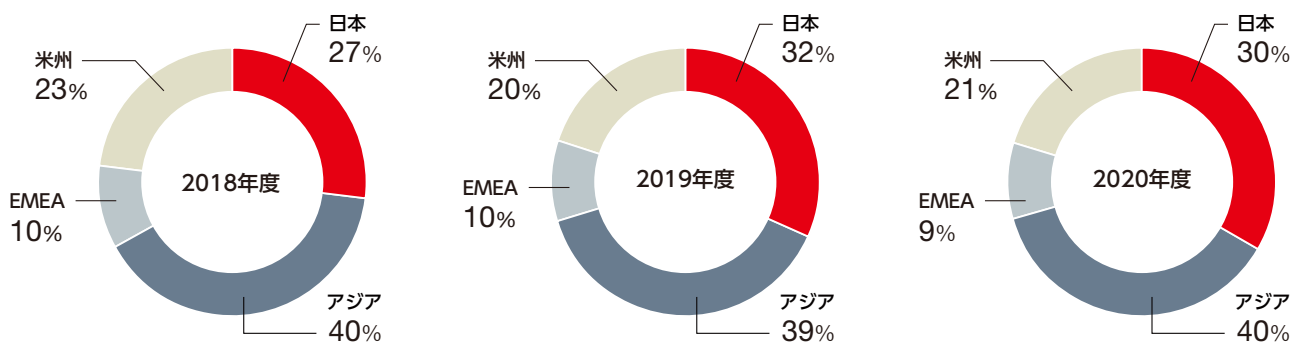
人事・労務データ

味の素グループ従業員比率

() 内は男女比

	2018年度			2019年度			2020年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素グループ総数	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	78%	(71%)	(29%)	78%	(70%)	(30%)	79%	(70%)	(30%)
基幹職	11%	(77%)	(23%)	12%	(76%)	(24%)	12%	(74%)	(26%)
一般職	67%	(70%)	(30%)	66%	(69%)	(31%)	67%	(70%)	(30%)
嘱託	0%	(78%)	(22%)	0%	(77%)	(23%)	0%	(78%)	(22%)
臨時従業員	22%	-	-	22%	-	-	21%	-	-
日本	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	61%	(75%)	(25%)	60%	(73%)	(27%)	61%	(72%)	(28%)
基幹職	15%	(92%)	(8%)	15%	(90%)	(10%)	15%	(89%)	(11%)
一般職	46%	(70%)	(30%)	44%	(67%)	(33%)	45%	(66%)	(34%)
嘱託	0%	(78%)	(22%)	1%	(77%)	(23%)	1%	(78%)	(22%)
臨時従業員	39%	-	-	40%	-	-	39%	-	-
アジア	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	80%	(70%)	(30%)	79%	(71%)	(29%)	80%	(71%)	(29%)
基幹職	9%	(63%)	(37%)	10%	(63%)	(37%)	10%	(63%)	(37%)
一般職	71%	(71%)	(29%)	69%	(73%)	(27%)	70%	(73%)	(27%)
臨時従業員	20%	-	-	21%	-	-	20%	-	-
EMEA	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	90%	(69%)	(31%)	91%	(69%)	(31%)	91%	(69%)	(31%)
基幹職	11%	(69%)	(31%)	12%	(68%)	(32%)	13%	(66%)	(34%)
一般職	79%	(69%)	(31%)	79%	(69%)	(31%)	78%	(69%)	(31%)
臨時従業員	10%	-	-	9%	-	-	9%	-	-
米州	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	100%	(68%)	(32%)	100%	(67%)	(33%)	95%	(68%)	(32%)
基幹職	9%	(70%)	(30%)	9%	(69%)	(31%)	8%	(66%)	(34%)
一般職	91%	(68%)	(32%)	91%	(67%)	(33%)	87%	(68%)	(32%)
臨時従業員	0%	-	-	0%	-	-	5%	-	-
<参考：味の素(株)>	100%	(67%)	(33%)	100%	(68%)	(32%)	100%	(67%)	(33%)
従業員	89%	(70%)	(30%)	94%	(68%)	(32%)	94%	(68%)	(32%)
基幹職	28%	(91%)	(9%)	31%	(90%)	(10%)	29%	(89%)	(11%)
一般職	59%	(60%)	(40%)	61%	(58%)	(42%)	62%	(59%)	(41%)
嘱託	2%	(78%)	(22%)	2%	(77%)	(23%)	3%	(78%)	(22%)
臨時従業員	11%	(45%)	(55%)	6%	(53%)	(47%)	6%	(50%)	(50%)

地域別従業員比率



人事・労務データ

経営役員の現地化比率

(人)

	2018年度	2019年度	2020年度
海外グループ会社役員総数	178	177	163
現地役員数	73	73	63
現地化比率	41%	41%	39%

採用者数・定着率

(人)

	2018年度			2019年度			2020年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
採用者数 (新卒+キャリア)	7,303	-	-	4,349	-	-	3,999	-	-
日本	387	-	-	303	-	-	208	-	-
アジア	4,183	-	-	1,314	-	-	835	-	-
EMEA	2,261	-	-	344	-	-	334	-	-
米州	472	-	-	2,388	-	-	2,622	-	-
〈参考：味の素(株)〉	124	71	53	99	57	42	73	50	23
新卒	87	49	38	88	49	39	47	29	18
キャリア	37	22	15	11	8	3	26	21	5
基幹職	4	4	0	0	0	0	4	4	0
一般職	33	18	15	11	8	3	22	17	5
キャリア採用比率	-	-	-	-	-	-	35.6%	42.0%	21.7%
定着率 (3年後) 新卒									
味の素(株)	92.4%	91.5%	93.8%	94.5%	100.0%	85.0%	85.9%	90.5%	77.3%

キャリア採用者の年齢構成別人数と、基幹職レベル別数 【味の素(株)のみ】

(人)

	2018年度			2019年度			2020年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
合計	-	-	-	-	-	-	26	21	5
一般職	30歳未満	-	-	-	-	-	4	3	1
	30～39歳	-	-	-	-	-	18	14	4
	40～49歳	-	-	-	-	-	0	0	0
	50～59歳	-	-	-	-	-	0	0	0
	60歳以上	-	-	-	-	-	0	0	0
基幹職 (初級)	30歳未満	-	-	-	-	-	0	0	0
	30～39歳	-	-	-	-	-	1	1	0
	40～49歳	-	-	-	-	-	0	0	0
	50～59歳	-	-	-	-	-	0	0	0
基幹職 (中級)	30歳未満	-	-	-	-	-	0	0	0
	30～39歳	-	-	-	-	-	0	0	0
	40～49歳	-	-	-	-	-	2	2	0
	50～59歳	-	-	-	-	-	1	1	0
基幹職 (上級)	30歳未満	-	-	-	-	-	0	0	0
	30～39歳	-	-	-	-	-	0	0	0
	40～49歳	-	-	-	-	-	0	0	0
	50～59歳	-	-	-	-	-	0	0	0
60歳以上	-	-	-	-	-	0	0	0	

人事・労務データ

退職者数・離職率・再雇用

(人)

	2018年度			2019年度			2020年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
退職者数	7,330	-	-	4,535	-	-	4,113	-	-
日本	361	-	-	322	-	-	410	308	102
定年	138	-	-	144	-	-	109	86	23
自己都合	223	-	-	178	-	-	301	222	79
海外(自己都合他)	6,969	-	-	4,213	-	-	3,703	-	-
<参考：味の素(株)>	116	86	30	135	100	35	237	195	42
定年	51	46	5	69	55	14	52	40	12
自己都合	65	40	25	66	45	21	185 ^{*1}	155	30
離職率 ^{*2}									
味の素(株)	1.6%	1.3%	2.3%	1.6%	1.5%	1.9%	4.8%	5.6%	2.7%
再雇用									
日本	111	-	-	127	-	-	85	69	16
<参考：味の素(株)>	28	-	-	36	-	-	29	24	5
再雇用制度利用	7	0	7	0	0	0	0	0	0
シニア(定年後)	21	-	-	36	-	-	29	24	5
<参考：味の素(株)再雇用制度登録者数>									
登録者数	46	4	42	44	4	40	45	5	40
新規登録者数	17	1	16	5	0	5	6	1	5

※1 特別転進支援施策による退職者144人を含む。

※2 自己都合退職者のみ対象

障がい者雇用【国内のみ】

(人)

	2019年6月1日時点	2020年6月1日時点	2021年6月1日時点
雇用者数	300.5	293.5	280
味の素(株)	91.0	86.0	85.0
グループ会社 ^{*3}	209.5	207.5	195
比率	2.23%	2.22%	2.26%
味の素(株)	2.06%	1.98%	2.01%
グループ会社 ^{*3}	2.31%	2.34%	2.39%

※3 常用労働者が45.5人以上の連結子会社17社と特例子会社(味の素みらい(株))

年齢、勤続年数、給与

	2018年度			2019年度			2020年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	全体	男性	女性
平均年齢(歳)									
味の素(株)	43.6	44.4	41.5	43.9	44.7	41.7	44.1	44.8	42.2
国内グループ会社	42.0	-	-	41.4	-	-	40.4	-	-
海外グループ会社	33.5	-	-	37.0	-	-	36.5	-	-
平均勤続年数(年)									
味の素(株)	19.9	20.6	18.1	19.9	20.9	17.4	20.2	20.9	18.4
国内グループ会社	12.8	-	-	14.1	-	-	13.5	-	-
海外グループ会社	7.6	-	-	9.4	-	-	9.2	-	-
平均年間給与 ^{*4} (千円)									
味の素(株)	9,823	-	-	9,557	-	-	9,971	-	-

※4 従業員(嘱託を除く)の平均値

人事・労務データ

従業員（嘱託を除く）の年齢別人数【味の素（株）のみ】

(人)

	2018年度			2019年度			2020年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
総数	-	-	-	-	-	-	3,184	2,177	1,007
30歳未満	-	-	-	-	-	-	383	217	166
30～39歳	-	-	-	-	-	-	773	504	269
40～49歳	-	-	-	-	-	-	1,190	852	338
50～59歳	-	-	-	-	-	-	753	533	220
60歳以上	-	-	-	-	-	-	85	71	14

従業員（嘱託を除く）の年齢構成比【味の素（株）のみ】

	2018年度			2019年度			2020年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
総数	-	-	-	-	-	-	100%	68%	32%
30歳未満	-	-	-	-	-	-	12%	7%	5%
30～39歳	-	-	-	-	-	-	24%	16%	8%
40～49歳	-	-	-	-	-	-	37%	27%	11%
50～59歳	-	-	-	-	-	-	24%	17%	7%
60歳以上	-	-	-	-	-	-	3%	2%	0%

新規基幹職登用数【味の素（株）のみ】

(人)

	2018年度			2019年度			2020年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
新規基幹職登用数	-	-	-	-	-	-	78	63	15
比率	-	-	-	-	-	-	100%	81%	19%

労働時間【味の素（株）のみ】

	2018年度*	2019年度*	2020年度
総実労働時間（時間）	1,820	1,812	1,878
平均有給休暇取得日数（日）	16.3	16.9	14.8
有給休暇取得率	84.3%	86.7%	75.1%

※ 年度表記の誤りを修正（2021年4月12日）

教育【味の素（株）のみ】

	2018年度	2019年度	2020年度
年間教育研修費用（百万円）	513	462	393
年間平均研修時間（時間/人）	13	13	13

労働組合加入率【味の素（株）のみ】

	2018年度	2019年度	2020年度
労働組合加入率	61.6%	61.7%	63.0%

人事・労務データ

ワークライフバランス (WLB) 関連制度【味の素(株)のみ】

制度	内容	
どこでもオフィス	自宅やサテライトオフィス等で勤務することができる制度	
スーパーフレックスタイム	効率的な業務遂行、WLBの向上を目的とし、必ず勤務しなければならない時間帯（コアタイム）を設定しないフレックスタイム制度	
時間単位有給休暇	年40時間まで、時間単位で有給休暇を取得できる制度	
子供看護休暇	中学校始期に達するまでの子を養育する従業員が、子ども一人あたり年10日間の休暇を取得できる制度	
看護休暇	対象家族1人につき10日間（対象家族が2人以上の場合は20日間）の休暇を取得できる制度	
ボランティア休暇	非営利団体、社会福祉団体等のボランティア活動の適用認定を受けた従業員が年8日間の休暇を取得できる制度	
WLB休暇	通常の有給休暇とは別に連続3日間行使できる休暇制度（年1回まで）	
リフレッシュ休暇	25歳～32歳、33歳～40歳、41歳～48歳、49歳～56歳の期間においてそれぞれ 9日、16日、30日、16日の休暇を取得できる制度	
WLB短時間勤務	育児短時間勤務	1日2時間30分を上限に、小学校4年生の始期に達するまで期間制限なく勤務時間を短縮できる制度
	看護短時間勤務	1日2時間30分を上限に、対象家族の要看護状態が解消するまでの間勤務時間を短縮できる制度
エリア申告制度	育児、介護等を事由とし、特定のエリアで勤務することを申告できる制度（グローバル型従業員：転勤なし、地域型従業員：入社時と異なるエリアへ転勤）	
WLB休職	育児事由休職	子どもが満1歳になった後の最初の4月末日まで休職できる制度（通算15日間は有給）
	看護事由休職	配偶者、父母、子、同居または扶養している2親等以内の親族を看護するために、1年を上限に休職できる制度
	不妊治療事由休職	高度生殖医療を受ける場合、原則として1回、1年を上限に休職できる制度
	配偶者転勤同行事由休職	配偶者との同居のため、配偶者の転居を伴う転勤に同行する場合、1回に限り、一年以上3年以下の期間休職できる制度
再雇用制度	退職理由が以下に該当し、退職せざるを得ず、本人が希望する場合に再雇用の登録ができる制度 ●出産・育児 ●介護・看護 ●転居を伴う結婚や配偶者の転勤	

WLB関連制度の活用・利用状況【味の素(株)のみ】

	2018年度			2019年度			2020年度		
	全体	男性	女性	全体	男性	女性	全体	男性	女性
育児休職制度									
取得・利用者数（人）									
育児休職	122	23	99	151	40	111	135	28	107
当該年度に育児休職を取得する権利を取得した従業員数	174	124	50	154	104	50	132	81	51
育児短時間勤務	154	0	154	145	1	144	141	1	140
子供看護休暇	18	1	17	13	1	12	7	2	5
取得率									
育児休職	-	18.5%	100.0%	-	38.5%	100.0%	-	34.5%	100.0%
育休取得平均日数（日）	-	27	365	-	16	365	-	12	372
復職率	100.0%	100.0%	100.0%	99.3%	100.0%	99.0%	100.0%	100.0%	100.0%
定着率	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
その他のWLB関連制度									
取得・利用者数（人）									
看護休暇	12	1	11	7	2	5	6	3	3
看護休職	3	1	2	2	0	2	1	0	1
看護短時間勤務	-	-	-	-	-	-	0	0	0
有給休暇積立保存制度	79	22	57	68	29	39	55	22	33
ボランティア休暇	36	-	-	42	-	-	1	-	-
リフレッシュ休暇	160	-	-	105	-	-	101	-	-

人事・労務データ

重大・休業災害度数率

重大・休業災害度数率／被災者数^{※1}

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
被災者数（休業）（人）	119	110	134	118	146
被災者数（重大）（人）	16	23	16	22	23
度数率	1.37	1.39	1.49	1.46	1.90
労働損失日数率	0.054	0.021	0.018	0.005	0.117
職業性疾病度数率	-	-	-	0	0

※1 2017年度より、味の素フーズ・ノースアメリカ社とイスタンプール味の素食品社のデータを追加

主な災害の発生件数推移^{※2}

		2016年度	2017年度	2018年度	2019年度 ^{※3}	2020年度
巻き込まれ被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	2 (1)	1 (1)	1 (0)	1 (0)	1(1)
	海外	3 (0)	9 (7)	7 (3)	5 (2)	5(1)
	合計	5 (1)	10 (8)	8 (3)	6 (2)	6(2)
転倒による被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	24 (2)	14 (3)	19 (4)	12 (1)	13(1)
	海外	6 (1)	9 (1)	13 (0)	10 (3)	16(1)
	合計	30 (3)	23 (4)	32 (4)	22 (4)	29(2)
腰痛による被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	8 (3) ^{※4}	6 (4) ^{※4}	9 (4) ^{※4}	3 (1)	8(1)
	海外	8 (1) ^{※4}	17 (8) ^{※4}	7 (3) ^{※4}	9 (0)	0(0)
	合計	16 (1) ^{※4}	23 (12) ^{※4}	16 (7) ^{※4}	12 (1)	8(1)
重大災害件数（通勤災害除く） （ ）内は巻き込まれ、転倒災害件数	日本	8 (3)	6 (4)	9 (4)	6 (1)	8(2)
	海外	8 (1)	17 (8)	7 (3)	15 (5)	15(2)
	合計	16 (4)	23 (12)	16 (7)	21 (6)	23(4)
重大通勤災害件数	日本	4	3	3	3	0
	海外	5	16	10	7	8
	合計	9	19	13	10	8
死亡事故件数	日本	0	0	0	0	0
	海外	0	0	0	1	1
	合計	0	0	0	1	1

※2 2017年度より、味の素フーズ・ノースアメリカ社とイスタンプール味の素食品社のデータを追加

※3 年度表記の誤りを修正（2021年4月12日）


※4 集計見直しのため修正

ホットラインへの通報件数^{※5}

	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
人権・ハラスメント	33	28	47	45	50
雇用・就労	14	14	21	19	36
品質・環境	1	1	1	1	3
不正	2	2	1	4	3
マナー・モラル	8	10	6	10	29
適正な業務遂行	6	13	20	8	45
その他	5	3	2	6	4
合計	69	71	98	93	170

※5 通報1件当たり、複数の案件に関するケースあり

第三者保証証明書



LR独立保証証明書

味の素株式会社の味の素グループサステナビリティデータブック2021に掲載される2020年環境・社会データに関する保証

この保証証明書は、契約に基づいて味の素株式会社に対して作成されたものであり、報告書の読者を意図して作成されたものである。

保証業務の条件
ロイドレジスタークオリティアシユアランスリミテッド（以下、LRという）は、味の素株式会社（以下、会社という）からの依頼に基づき、味の素グループサステナビリティデータブック 2021に掲載される2020年（2020年4月1日～2021年3月31日）の環境及び社会データ（以下、報告書という）に対して、検証人の専門的判断による重要性水準において、ISAE3000及び温室効果ガス排出量データについてはISO14064-3:2006を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRの保証業務は、会社の国内外の連結対象子会社の運営及び活動に対して、以下の要求事項を対象とする。

- 以下の選択されたデータに対して、会社の定める報告基準への適合性の検証
- 以下の選択された環境・社会データの正確性、信頼性の評価
 - GHG スコープ1 排出量¹（トン CO₂e）
 - GHG スコープ2 排出量²（マーケットベース及びロケーションベース）（トン CO₂e）
 - GHG スコープ3 排出量 カタゴリー1～15（トン CO₂e）
 - 労働災害発生率（LTFR）³
 - 労働疾病発生率（OIFR）³

LRの保証業務は、報告書に言及されている上記に明示した以外の会社のサプライヤー、業務委託先、その他第三者のデータ及び情報は対象としていない。


LRの責任は、会社に対してのみ負うものとする。本保証書の脚注で説明されている通り、LRはそれ以外のいかなる義務または責任を放棄する。会社は報告書内の全てのデータ及び情報の収集、集計、分析及び公表、及び報告書の基となるシステムの効果的な内部統制の維持に対して責任を有するものとする。報告書は会社によって承認されており、その責任は会社にある。

保証意見
LRの保証手続の結果、会社が全ての重要な点において、
 • 会社の定める基準に従って報告書を作成していない
 • 正確で信用できる環境・社会データを提示していない
 ことを示す事実は認められなかった。
 この保証証明書で表明された検証意見は、限定的保証水準及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

注 限定的保証業務の証拠収集は、合理的保証業務に比べて少ない範囲で行われ、各拠点を訪問して元データを確認するより集計されたデータに重点を置いている。従って、限定的保証業務で得られる保証水準は合理的保証業務が行われた場合に得られる保証に比べて実質的に低くなる。

¹GHG の定義には所有の不動産が含まれる可能性がある。
²Scope 1およびScope 2 GHG 排出量は、製造拠点のエネルギー一起燃CO₂のみを対象とする。
³オフィス業務のみのサイトを含む

Page 1 of 2



保証手続
LRの保証業務は、ISAE3000及びGHGについてはISO14064-3に従って実施された。保証業務の証拠収集プロセスの一環として、以下の事項が実施された。
 • 報告書内に重大な誤り、記載の漏れ及び誤りが無いことを確認するための、会社のデータマネジメントシステムを審査した。LRは、内部検証を含め、データの取り扱い及びシステムの有効性をレビューすることにより、これを行った。
 • データを集計し、報告書を作成する主要な関係者へのインタビューを実施した。
 • サンプリング手法を用いて、集計されたデータの再計算と元データとの突き合わせを行った。
 • 集計された2020年度のGHG排出量、労働災害発生率、及び労働疾病発生率並びに関連する記録を検証した。
 • COVID-19の世界的な感染拡大に伴う、会社の「訪問者の職場への入場制限」の実施により、味の素株式会社静岡工場、および味の素冷凍食品株式会社大阪工場に対するデータマネジメントシステムの有効性の確認は、電子メール、電話、Skype for Businessを使用したリモート検証により実施した。また全社のデータのレビューは味の素株式会社・本社で実施した。

観察事項
保証業務における観察事項及び発見事項は以下の通りである。
 会社は、引き続きデータと情報の管理における品質管理、品質保証に努めることが期待される。その際、会社本体、グループ会社の内部検証プロセスをより効果的にすることが期待される。

基準、適切性及び独立性
LRはISO14064 温室効果ガス—認定又は他の承認形式で使用するための温室効果ガスに関する妥当性確認及び検証を行う機関に対する要求事項、ISO17021-1適合性評価—マネジメントシステムの審査及び認証を行う機関に対する要求事項—第1部：要求事項の認定要求事項に適合する包括的なマネジメントシステムを導入し、維持している。これらは国際会計士倫理基準審議会による国際品質管理基準1と職業会計士の倫理規定における要求も満たすものである。

LRは、その資格、トレーニング及び経験に基づき、適切な資格を有する個人を選任することを保証する。全ての検証及び認証結果は上級管理者によって内部でレビューされ、適用された手続が正確であり、透明であることを保証する。

LRが会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、それ自身が我々の独立性あるいは中立性を損なうものではない。

署名 2021年6月13日

飯尾隆弘
 飯尾隆弘
 LR主任検証人
 ロイドレジスタークオリティアシユアランスリミテッド
 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA 10F

LR Reference: YKA4005113

Lloyd's Register Group Limited, its affiliates and subsidiaries, including Lloyd's Register Quality Assurance Limited (LRQA), and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'Lloyd's Register'. Lloyd's Register assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant Lloyd's Register entity for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract. The English version of this Assurance Statement is the only valid version. Lloyd's Register Group Limited assumes no responsibility for versions translated into other languages.

This Assurance Statement is only valid when published with the Report to which it refers. It may only be reproduced in its entirety. Copyright © Lloyd's Register Quality Assurance Limited, 2021. A member of the Lloyd's Register Group.

Page 2 of 2