Eat Well, Live Well.



# 味の素株式会社(2802)

(2023年12月更新版)

## 1. 数字で見る味の素グループ(2022年度)



創業年

製品展開エリア

世界の食文化に貢献

**135**国·地域

歴史が築いたブランドカ

1909<sub>#</sub>

生産工場数

グローバルな生産体制

117<sub>工場</sub>

従業員数

さまざまな人が支える味の素グループ

34,615

研究開発要員

味の素独自の先端技術力

1,700人以上

2023年3月末時点

## 2. 創業の志と現在



## 1909年、昆布だしに含まれるアミノ酸(うま味成分)から 「味の素®」を商品化



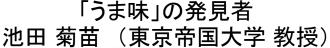
## 創業時の志

## 食を通じた社会への貢献

うま味を通じて日本人の 栄養を改善したい



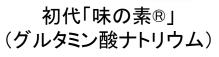
味の素グループ創業者 二代 鈴木 三郎助







**ASV(Ajinomoto Group Creating Shared Value)** 



## 3. ありたい姿の進化



## アミノ酸のはたらきで食と健康の課題解決



## アミノサイエンス®で

## 人・社会・地球のWell-beingに貢献する









### アミノサイエンス®とは



アミノ酸のはたらきに徹底的にこだわった研究プロセスや 実装化プロセスから得られる多様な素材・機能・技術・サービスの総称。 また、それらを社会課題の解決やWell-beingの貢献につなげる、 味の素グループ独自の科学的アプローチ。

#### アミノ酸

すべての生きもの のカラダをつくる 基本物質

カラダのさまざまな 機能を担う



#### アミノ酸のはたらき

#### 呈味機能

おいしくする

#### 栄養機能

栄養を届ける

#### 生理機能

体の調子を整える

#### 反応性

新たな機能を生み出す

#### 価値の創出

味の素グループの事業活動

#### 食品系事業

アミノサイエンス®を 調味料・食品、冷凍食品に 活かした事業展開 (例:おいしさ設計技術®)

#### アミノサイエンス系事業

アミノサイエンス®を ヘルスケア等 に活かした事業

## 4. アミノ酸をベースにした事業展開

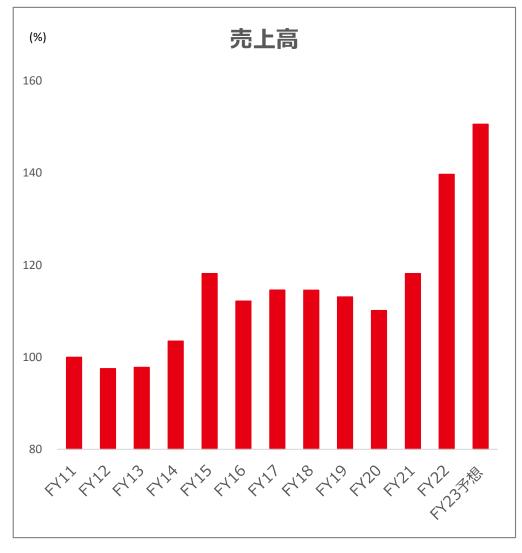




#### 5. 売上高・事業利益

## 5-1. 連結売上高・事業利益の推移



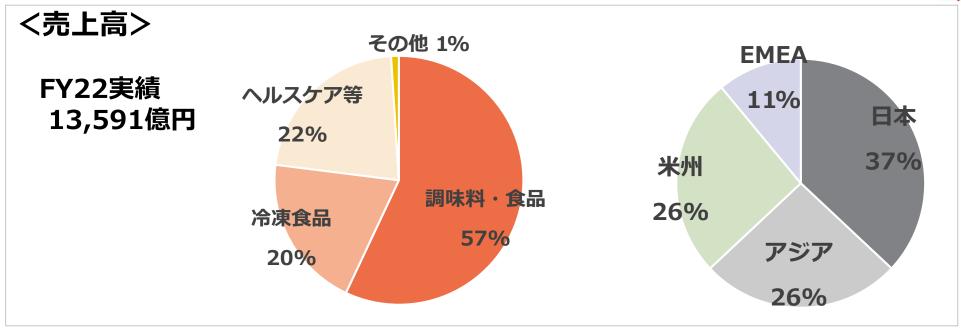


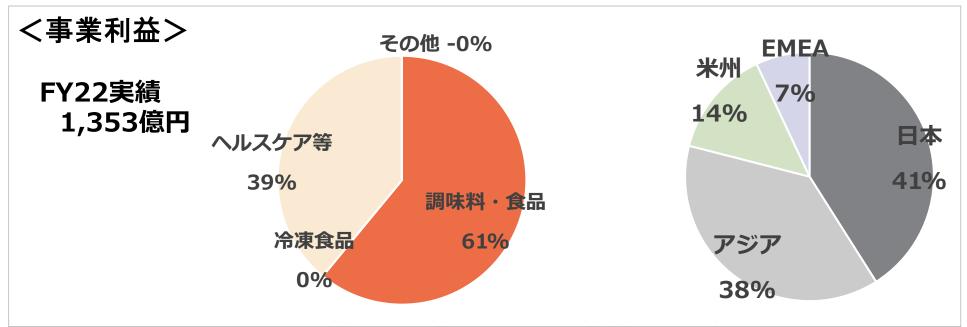


- ※ 売上高、事業利益のFY11を100とした際の推移(左軸)
- ※ FY15よりIFRS基準 FY11~FY14の事業利益は営業利益を記載

## 5-2. セグメント別売上高・事業利益 (FY22実績)







#### 調味料・食品 売上高: 7,750億円(FY22実績)

#### Eat Well, Live Well.

海外売上高地域別比率

68

%

■米州



### 6-1. 調味料・食品

## ●日本 2,740億円 (FY22実績)

## <家庭用:日本>

・調味料

「味の素®」 「ほんだし®」、コンソメ 「CookDo®」等

・栄養、加工食品 「クノール®」 「Blendy®」等









#### 家庭用:業務用=約7:3 \_\_

(日本:売上比率)

#### 〈業務用:日本〉

外食産業、事業所給食、食品メーカー等に、 大容量製品や課題解決に貢献する製品・ サービスを展開している。



#### ●海外 5,010億円 (FY22実績)

- ・130超の国・地域 (タイ・インドネシア・ベトナム・ フィリピン・ブラジル他)
- 「味の素®」、 風味調味料、 缶コーヒー、即席麺等



インドネシア:風味調味料 [Masako®]





22

%

タイ:風味調味料 「Ros Dee® I



アジア(日本除く)

タイ:缶コーヒー [Birdv®]

・加工用うま味調味料

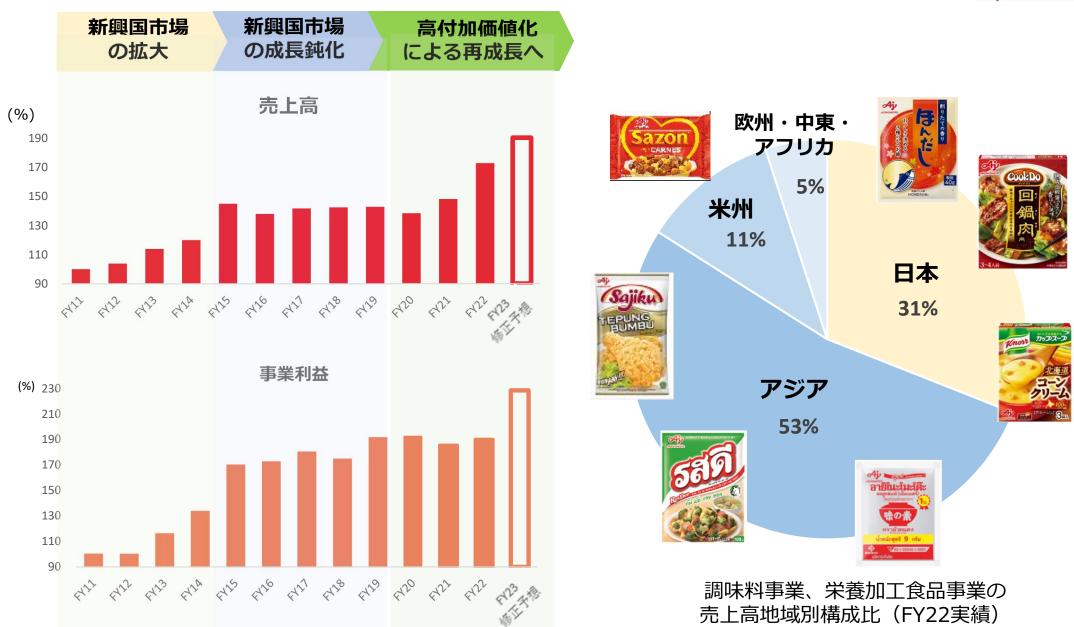
バルク品をグローバルに供給



#### 6. 重点事業戦略

## 6-1. 調味料·食品





※FY11を100とした際の推移

※共通費を考慮せず※FY15よりIFRS基準

## 6-1. 調味料·食品



各国食文化に適合した製品の強化、単価向上、減塩製品などの高付加価値製品への領域拡大を 通じて着実なオーガニック成長を実現する。

#### FY23修正予想オーガニック成長率6.8%

#### 減塩タイプ製品 および 健康価値付加製品









付加価値 (単価)の拡大





メニュー用 調味料







風味調味料













うま味調味料













日本

タイ

インドネシア

ベトナム

フィリピン

ブラジル

その他展開国

#### 冷凍食品 売上高: 2,672億円(FY22実績)



#### 6-2. 冷凍食品

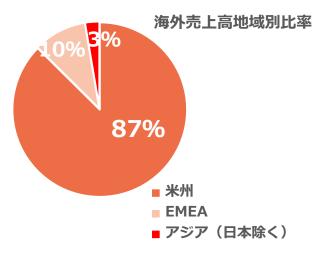
●日本 897億円 (FY22実績)

<家庭用:日本>

ギョーザ 「ザ★®」ブランド やわらか若鶏から揚げ等



・主に北米・欧州・ タイ・シンガポール で展開









・餃子をはじめとしたアジアンカテゴリー メキシカン・鶏肉製品・マカロン等

北米:フライドライス

家庭用:業務用=約7:3 \_ (日本:売上比率)

〈業務用:日本〉

外食産業・事業所給食・学校給食等に、大容量製品

を提供している他、ホテル等に ケーキ等のスイーツを提供。





北米:餃子



北米:メキシカン(タキートス)



欧州:餃子



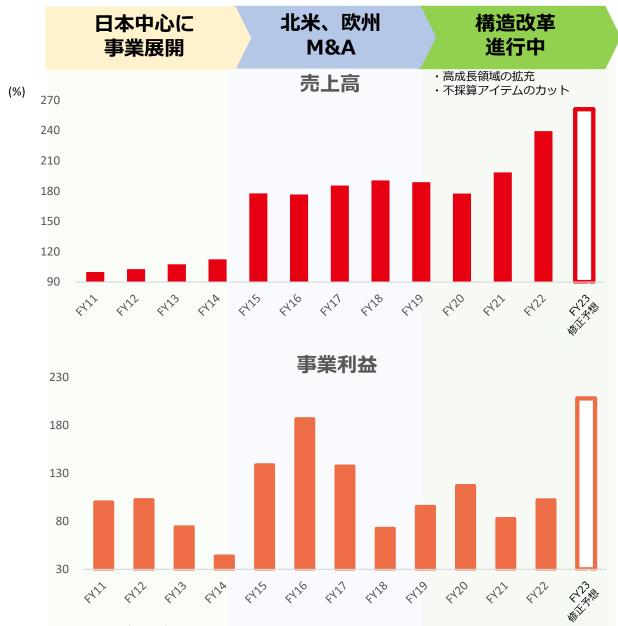
欧州:マカロン

●海外 1,775億円 (FY22実績)

#### 6. 重点事業戦略

## 6-2. 冷凍食品





<u>日本</u>





<u>北米</u>





欧州





※FY11を100とした際の推移

<sup>※</sup>事業利益は、共通費を考慮せず

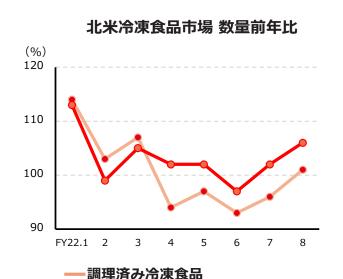
# Eat Well, Live Well.

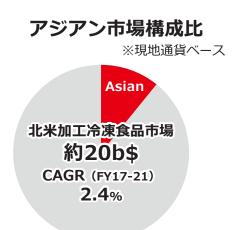
**⊘**IINOMOTO

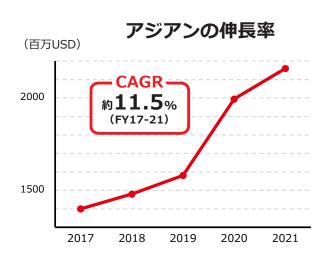
### 6-2. 冷凍食品:アジアンの成長

## コアカテゴリー(特にアジアン)に集中

アジアン市場は今後も拡大が見込まれ、再成長に回帰







アジアン・メキシカン冷凍食品

FY22 ギョーザ販売構成比

日本:海外=

50:50

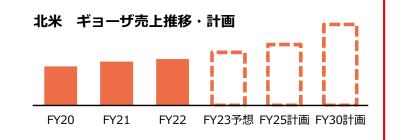


家庭用を中心に順調に拡大











#### 6-3. ヘルスケア等

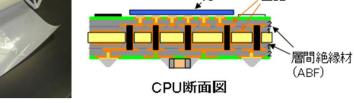
#### ●電子材料等 701億円 (FY22実績)

味の素ビルドアップフィルム® (ABF) はパソコンやサーバー/ネットワーク等の基幹部品を支えるフィルム状の絶縁材料

全世界の高性能半導体の絶縁材フィルムにおいて95%以上のシェア







**ABF** 

#### ● 医薬用・食品用アミノ酸 約575億円 (FY22実績)

- ・輸液(点滴) 世界初のアミノ酸輸液に味の素グループ のアミノ酸が使用された
- ・バイオ医薬用培地
- ・再生医療(iPS細胞やES細胞)用培地



|※培地:培養細胞がバイオ医薬品を作ったり、増えたりするための「栄養源」





培地から栄養を取得

#### ●バイオファーマサービス 約720億円 (FY22実績)

・CDMO(医薬品の開発製造受託)



独自の液相製法AJIPHASE®を有する唯一の核酸CDMOを展開。 (安価に大量製造が可能)

※核酸医薬: DNAやRNAといった遺伝情報を統制する物質「核酸」を医薬 として利用

#### Eat Well, Live Well.

# **AJINOMOTO**.

#### ヘルスケア等 6-3.





その他 33%



#### 電子材料

(ファンクショナル マテリアルズ)

23%



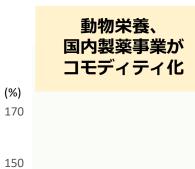
医薬用・食品用 アミノ酸

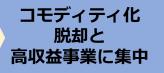
19%



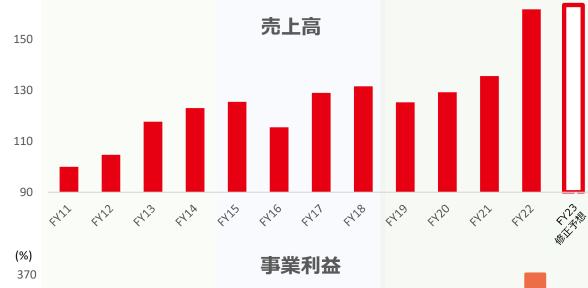


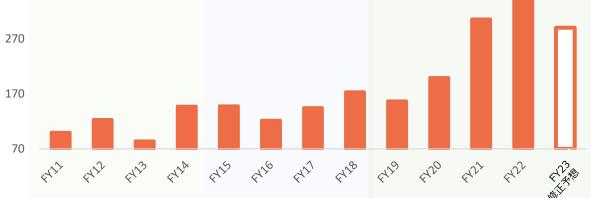
ヘルスケア等事業の 売上高構成比(FY22実績)





構造改革完遂 高収益化





※FY11を100とした際の推移 ※共通費を考慮せず ※FY15よりIFRS基準

16

#### 6. 重点事業戦略

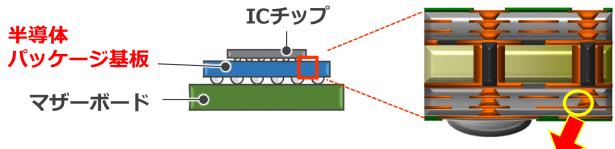
## Eat Well, Live Well.

## 6-3. ヘルスケア等: 味の素ビルドアップフィルム®(ABF)とは?

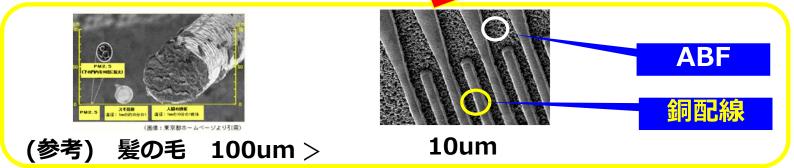


パーソナルコンピューターの ICチップ 基幹部品を支える フィルム状の絶縁材料 マザーボード 半導体パッケージ基板

パッケージ基板の断面イメージ



- ・ICチップの保護
- ・IC~マザーボードへの信号伝達



ABFは、1999年に世界で初めて開発されたビルドアップ基板用層間絶縁材料 それ以来、20年以上デファクトスタンダードとして、大手半導体メーカー継続採用

## G

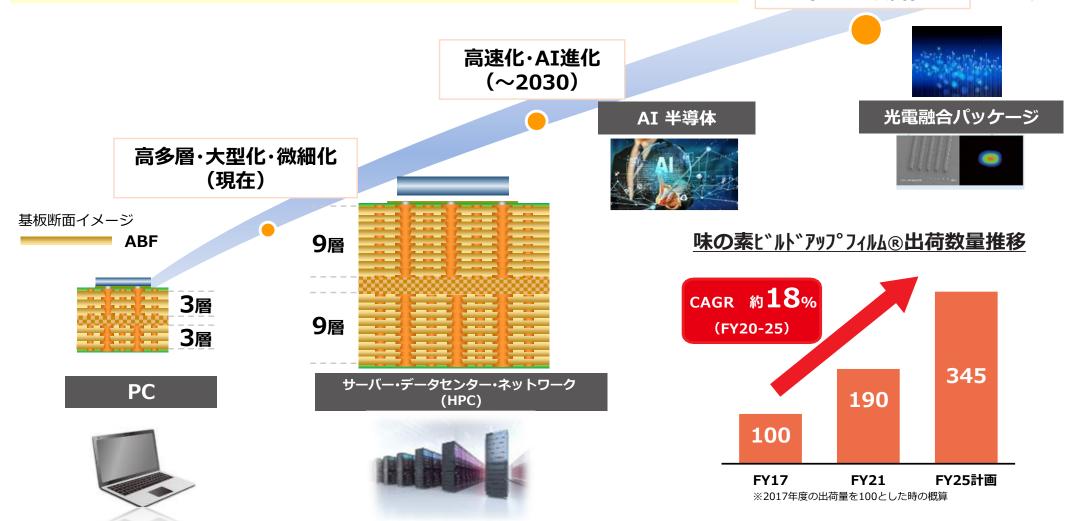
#### 6-3. ヘルスケア等: ABFの進化とICT領域の成長



Eat Well, Live Well.

- ✓ 半導体パッケージ基板にはABFが不可欠であり、デファクトスタンダード
- ✓ **HPC\*用途へのシフトによりABF使用量が拡大** \*High Performance Computing
- **✓ AI半導体の進化にもABFが貢献し、成長をドライブ**
- ✓ 将来の光電融合においてもABFの進化技術で貢献

超高速·省電力化へ (2030以降)

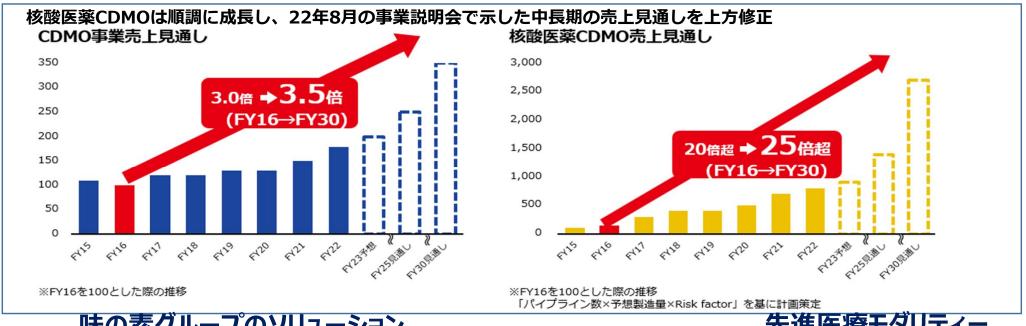


#### 6. 重点事業戦略

## 6-3. ヘルスケア等: バイオファーマサービス事業(CDMO)



差別化可能な味の素㈱の基盤技術をベースとした新規事業により、オーガニック成長を加速⇒新たな成長ドライバーへ



#### 味の素グループのソリューション

#### 先進医療モダリティー





**TALAMAX**<sup>®</sup>

AJICAP

RNA発酵生産技術

難治疾患治療薬として市場拡大する オリゴ核酸の独自の効率的製造技術。 既に丁業化実績。

抗体様タンパク・無糖鎖抗体の 製造技術として注目

抗体に結合する薬剤の数をコント ロールする画期的技術

mRNAは新型コロナワクチンとして注目

オリゴ核酸

タンパク質



抗体薬物複合体



mRNA, 遺伝子治療 ワクチン



## 6-3. ヘルスケア等: 当社オリゴ核酸受託事業の特徴



#### 固相製法に加え、独自の液相製法AJIPHASE®を有する唯一の核酸CDMO

#### 固相合成法 (大阪)

#### AJIPHASE<sup>®</sup>



#### **Fast Synthesis, Limited Volume**

- 世界の主流製法
- 早いが1Bの量が限定的(合成機に依存)
- 専用の合成機を必要とする
- 有機溶媒・原料の使用量が多い









#### **Slower Process, Large Volumes**

- ・工業スケールでの世界唯一の液相製法
- ・汎用的な合成設備が使用可能
- 大量製造が可能
- 合成中に分析可能 = 高品質プロセス構築可能
- 有機溶媒・原料の使用量が少ない

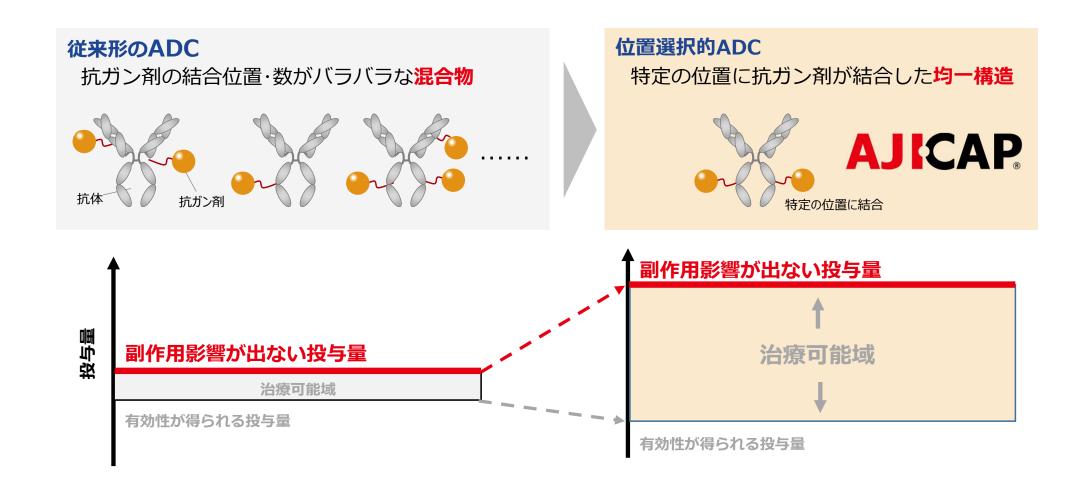
核酸医薬品の商用化実績あり

#### 6. 重点事業戦略

## 6-3. ヘルスケア等: ADC創薬における課題と当社独自技術の提供価値



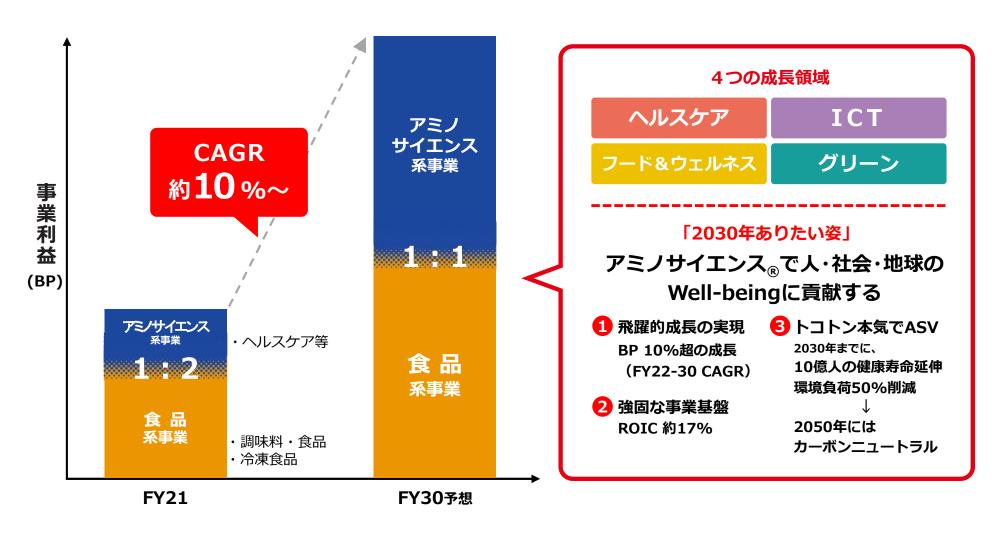
#### AJICAP は、高い薬効・安全性を有する「位置選択的ADC」を簡便に創出可能な画期的技術



## 7. 構造改革から成長へのシフト



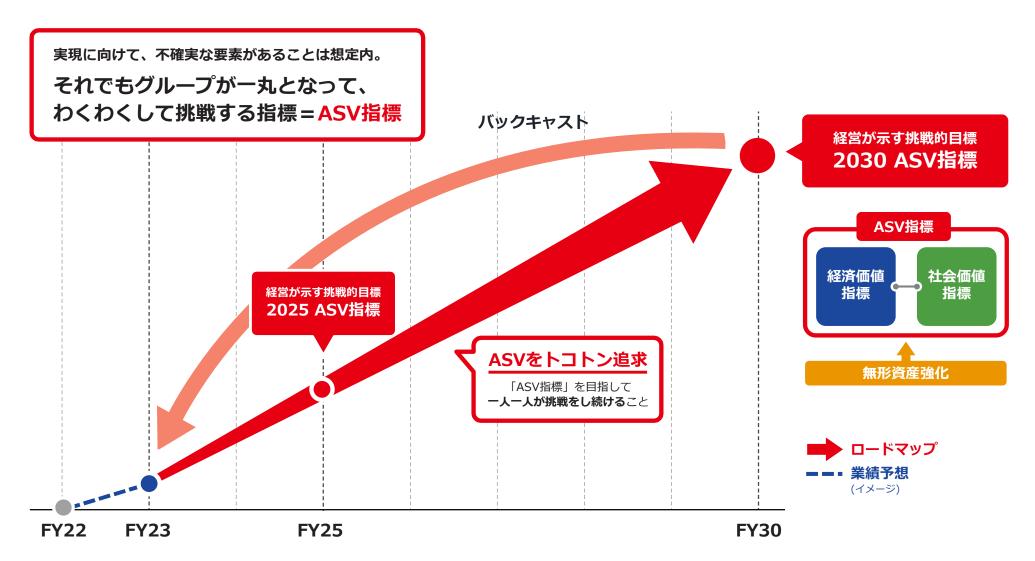
重点事業の進化と成長をドライブする事業モデル変革(BMX)により、提供価値起点の4つの成長領域での成長へとシフトすることで、高収益かつユニークで強固な構造を目指します。



# Eat Well, Live Well. AJINOMOTO.

## 8. 中期ASV経営へのマネジメント変革

コミットメントとしての業績予想を追いながらも、新たな価値や事業モデル変革を追求し続け、 「ASV指標」への挑戦をし続け実行力を磨き向上させる「中期ASV経営」を推進する

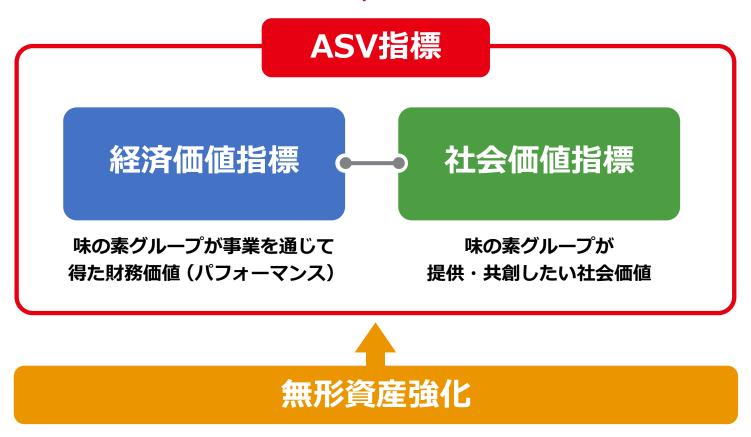


# Eat Well, Live Well.

## 8. 無形資産の強化

将来ありたい姿を達成すべく既に掲げている指標や、新たに必要な指標を整理し、更なる成長や チャレンジを後押しできる「ASV指標」へ変更します。

Eat Well, Live Well.



ASV経営を強化する指標

## 8. 2030 ASV指標



#### 2030 ASV指標への達成に向けて、FY23予想の着実な達成を目指す

			FY22	FY23中間期	FY23 修正予想 ( )内期首予想	FY25計画	FY30計画	【参考】 EPS 約3倍 (FY22対比) を目指す
	経済価値 指標	ROE	12.9%		<b>12.5</b> % (12.4%)	18%	約20%	
		ROIC (>資本コスト)	9.9%		10.0% (9.5%)	13%	約17%	
A S		オーガニック成長率	9.5%	0.8%	<b>4.1</b> % (8.8%)	<b>5%</b> (FY22-25)	<b>5%~</b> (FY25-30)	ASVが
5 V指標		EBITDAマージン	15.2%	16.6%	<b>15.4</b> % (15.4% 修正なし)	<b>17</b> % 経営が示す	19%	飛躍的・継続的に向上し、 ステークホルダー・
	社会価値 指標	環境負荷削減の 取り組み 	-		-	-	環 <b>境負荷 50%削減</b> (アウトカム)	社会にとって魅力的な企業で
		栄養コミットメント 栄養以外の貢献についての指標も 今後検討予定	8.8億人		-	<u>-</u>	<b>10億人の</b> 健康寿命延伸 (アウトカム)	あり続ける
	無形資産強化	従業員エンゲージ メントスコア*	62% (75%**)	<b>76</b> % (速報値)		80%	85%~	
		コーポレート ブランド価値 (mUSD, Interbrand社調べ)	<b>1,391</b> (実績 前年比 +15%)		-	FY19比、	CAGR 7%~	

<sup>\*</sup>測定方法を、「ASV自分ごと化」の1設問から、より実態を把握できる「ASV実現プロセス」の9設問の平均値へとFY23スコアから変更しました。

<sup>\*\*「</sup>ASV実現プロセス」のFY22スコア

## 2030 ASV指標 | 社会価値



「妥協なき栄養」のアプローチによる取組みを進め、10億人の健康寿命延伸に貢献していきます。

#### 「妥協なき栄養」のアプローチ



#### 栄養コミットメント

定量目標	FY22 (実績)	FY25/30 (目標)
栄養価値を高めた製品の割合	56%	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3.4億人	年間 <b>4</b> 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	1.10倍	<b>2</b> 倍
従業員への栄養教育	のべ 5 .6万人	のベ <b>10</b> 万人 (FY25)

※10億人の健康寿命延伸に対する進捗はFY22実績より開示予定

## 2030 ASV指標 | 社会価値



## 2030年の環境負荷50%削減、そして2050年のカーボンニュートラル達成に向け取組みを進めます。

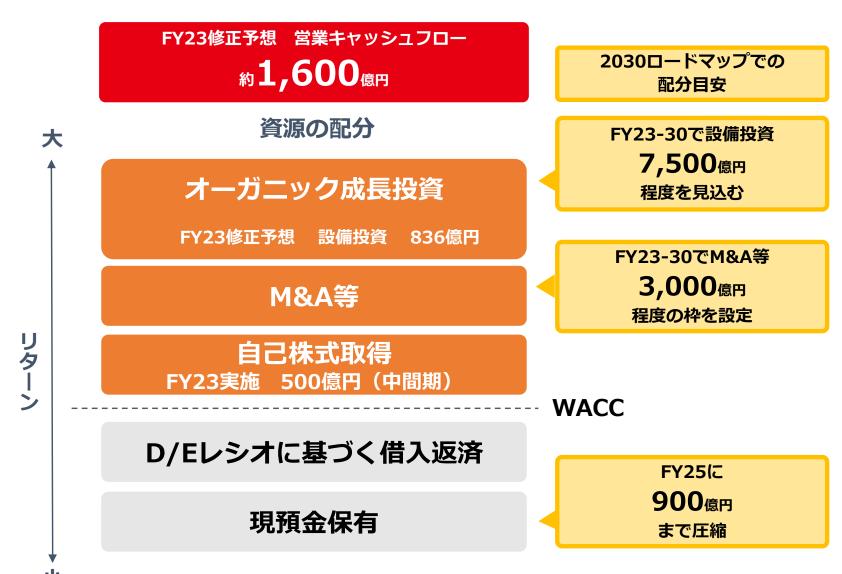
課題		指標	目標	FY22(実績)
	沿中共中华了	スコープ1、2総量	FY30:50%削減 (対FY18)	19%削減
気候変動対応	温室効果ガス	スコープ3原単位	FY30:24%削減 (対FY18)	3%削減
	水リスク	水使用量	FY25:80%削減(対FY05)	 79%削減 
	プラスチック廃棄物		FY30 : ゼロ化	-
資源循環型	フードロス	原料受入から お客様納品まで	FY25:50%削減 (対FY18)	39%削減
社会の実現		製品ライフサイクル 全体	FY50:50%削減 (対FY18)	-
	<b>廃棄物ゼロエミッション</b>	 資源化率	99%以上維持	98.6%
サステナブル 調達の実現	森林破壊 生物多様性 人権 動物との共生	<b>持続可能な調達比率</b> 紙 パーム油 大豆 * コーヒー豆 牛肉、サトウキビ	FY30:持続可能な調達100%	98% 99% 71% 56% リスク評価開始

\*国内事業向け調達分



## 成長投資と株主還元(中期ASV経営の考え方)

新記録となる営業キャッシュフローを創出し、将来への必要な投資を行いながら、 それらに次ぐWACCを上回る投資として積極的に自己株式取得を実行していく



#### 株主還元の継続的な強化



累進配当政策の導入・ノーマライズドEPSに基づく配当の採用・機動的な自己株式取得の継続等で、株主還元を強化します。

#### FY20-25中計の株主還元方針

- ・還元総額 1,000億円~
- ・配当性向 40%を目途 (単年度)
- ・総還元性向 50%~を目途

#### 今後の株主還元方針

- · 累進配当政策を導入 減配を実施せず、増配または維持
- ・ノーマライズドEPSに基づく配当※ 非定常的な損益を除外し、事業利益で配当額を決定 → 事業成長が株主還元に一層直結
- ・上記のほか、機動的な自己株式取得
- ・総還元性向50%~の方針は維持 (ローリング直近3か年ベース)

※当社は「ノーマライズドEPSに基づく配当」を以下の通り定めます。

ノーマライズドEPS<br/>に基づく配当事業利益×(1-味の素グループ標準税率)<br/>発行済株式総数× 35%<br/>(還元係数)

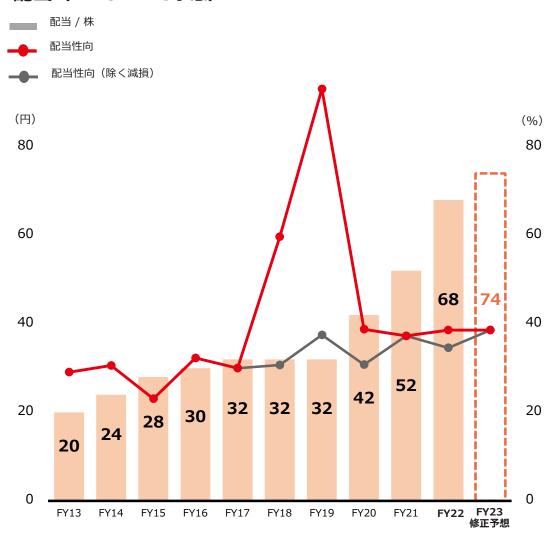
- ・なお、FY2023における「味の素グループ標準税率」は27%とします。これは、各国の法定実効税率のミックスや配当の資金還流に伴う税金負担等を総合的に考慮したものであり、 実態に応じて定期的な見直しを行います。
- ・また、FY2023における「還元係数」は35%と設定します。これは、過去からの配当実績等を総合的に考慮し決定したものであり、株主還元方針を踏まえ、定期的な見直しを行います。

# 株主還元



#### FY23は累進配当方針に基づき、増配予定。自己株式取得を実施し、株主還元の更なる充実を図る

#### ■配当(FY13-FY23予想)



#### ■株主還元(中期ASV経営の考え方)

累進配当政策を導入 ノーマライズドEPSに基づく配当\* 3か年の総還元性向:50%~を目途

#### **FY23**

74円/年(増配予定)

対FY22 +6円

500億円、約9.6百万株の 自己株式取得(中間期)

> 発行済株式総数 (自己株式除く) **1.82**% に対する割合

<sup>\* (</sup>事業利益×(1-2023年度味の素標準税率27%))÷発行済み株式数×還元係数35%

# Eat Well, Live Well.



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

#### 参考情報リンク先



#### 味の素グループ IR情報

https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/

#### 味の素グループ ASVレポート2023 (統合報告書)

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

#### 味の素グループ 中期ASV経営説明会

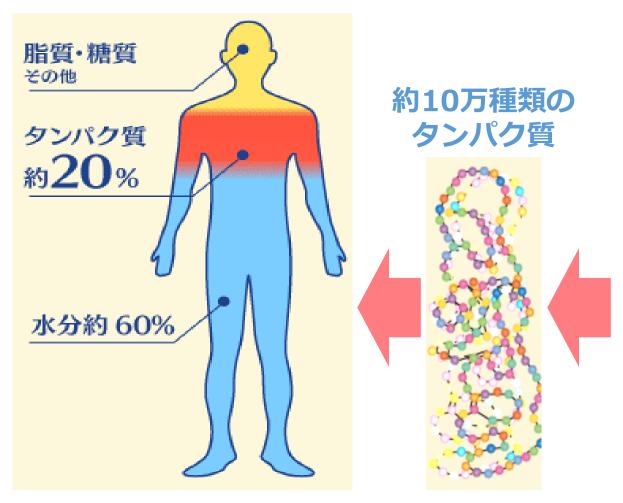
https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/event/medium\_term.html

#### 味の素グループ 事業説明会・IR Day

https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/event/business\_briefing.html

## (参考) アミノ酸とは





タンパク質を構成する 20種類のアミノ酸				
イソロイシン	グリシン			
ロイシン	アラニン			
リジン	セリン			
メチオニン	アスパラギン酸			
フェニルアラニン	アスパラギン			
スレオニン	グルタミン酸			
トリプトファン	グルタミン			
バリン	アルギニン			
ヒスチジン	システイン			
	チロシン			
	プロリン			

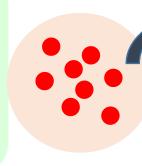
- ◆水分が約60% ◆タンパク質・脂質・無機質・糖質
- ◆タンパク質が全カラダの約20%を占める
- ◆タンパク質は20種類のアミノ酸より構成
  - →皮膚、筋肉、骨、臓器、血液、ホルモンなどを構成

## (参考) アミノ酸の原料と生産方法

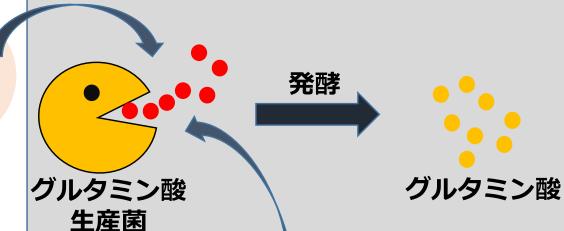


## 発酵法によるグルタミン酸の生産









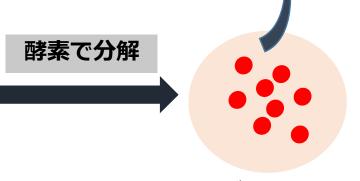




トウモロコシやキャッサバ のデンプン



ブドウ糖がつながったもの 分解すればブドウ糖になる



ブドウ糖