

Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO.



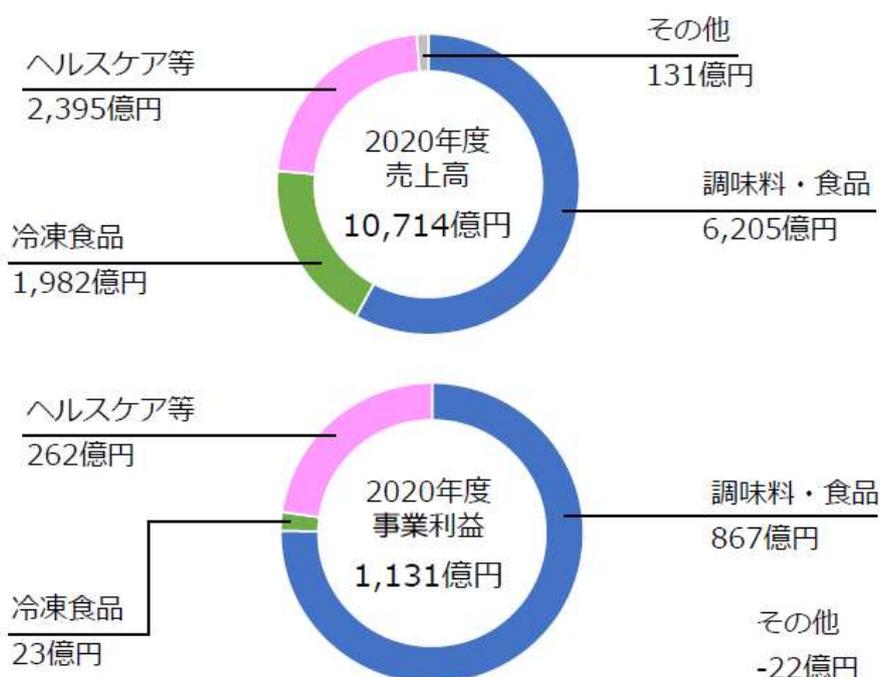
味の素株式会社

サステナビリティファイナンスフレームワーク

1) 会社概要

味の素グループは、世界一のアミノ酸メーカーとしての高品質アミノ酸の独創的な製法・利用法の開発を通じて事業領域を拡大し、国内外で「食品事業」、「アミノサイエンス事業」を柱とした幅広い事業を展開しています。

味の素グループの主な事業割合



※事業利益……当社が経営管理のため独自に定義した利益指標。売上高-売上原価-販売費、研究開発費及び一般管理費+持分法による損益

主な事業内容

調味料、栄養・加工食品

- 調味料事業では、うま味調味料「味の素®」をはじめ、家庭の味を支える風味調味料、スマートな調理をサポートするメニュー用調味料等の製品を、130 超の国・地域で提供しています。現地の生活者の嗜好に合うおいしさや栄養改善に貢献しています。
- 栄養・加工食品事業では、スープ、飲料、即席麺等即食・個食・健康ニーズに応えた食品や、医療系ルートへの提供を含めた栄養補助食品の事業を展開しています。グローバルなライフスタイルの変化に対応し、生活者のこころとからだの健康に貢献しています。

◇ 国内の代表的な製品



◇ 海外の代表的な製品

現在、売上規模の大きい東南アジア、南米を中心に各国・地域の食生活や食文化に応じたカテゴリー展開を行いつつ、トルコ及び中東・アフリカなどにおいてはローカルトッププレイヤーとの連携により新地域開拓を進めています。



➤ ソリューション&イングリエディエント(S&I)

S&I 事業では、生活者ニーズに基づく顧客(食品メーカー、中食・外食産業)の課題解決に貢献する製品・サービスをグローバルに展開しています。独自素材を基軸にして、香気、呈味、食感を統合活用した「おいしさ設計技術®」により「おいしさソリューション」を提供しています。

◇ 代表的な製品



➤ 冷凍食品

冷凍食品事業では、主に日本・北米・欧州において、ギョーザや米飯等のアジアンカテゴリーを中心とした製品を展開しています。おいしさにこだわりながら、生活者の簡便・時短ニーズや健康ニーズに応えています。

◇ 国内の代表的な製品



◇ 海外の代表的な製品

米国と欧州で日本食人気がの高まりや日式レストランの増加等により、餃子・米飯類に代表されるアジア冷凍食品市場が急成長を続けています。その中で当社は、現地の生産基盤と販売網を活かしアジアカテゴリにおける圧倒的 No.1 を目指し事業拡大に取り組んでいます。



➤ ヘルスケア

ヘルスケア事業では、アミノ酸及びアミノ酸をベースとした製品・サービスを、医薬、食品、化粧品等多様な領域の顧客に、グローバルに提供しています。アミノ酸の有する栄養機能、生理機能、呈味機能を活かして、生活者の QOL 向上、快適な生活をサポートしています。

◇ 代表的な製品・サービス



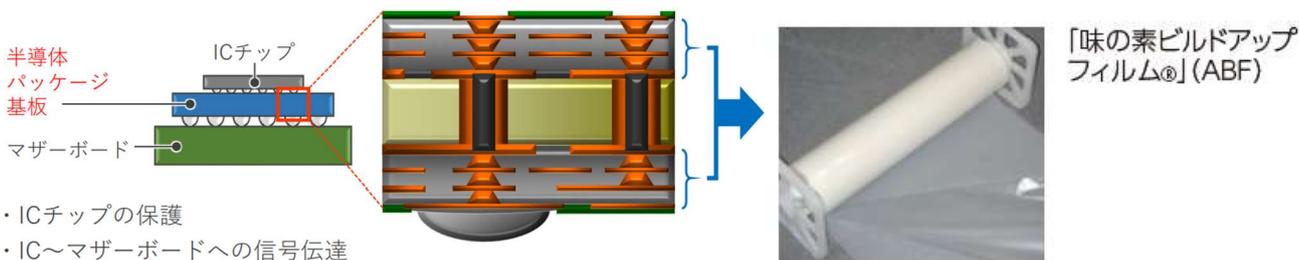
医薬品の
開発・製造受託

➤ 電子材料

「味の素ビルドアップフィルム®」(ABF) (半導体パッケージ用層間絶縁材料)を中心に、グローバルに製品を提供しています。主にパソコン用途、データセンター向けサーバー用途、通信ネットワーク用途に用いられており、顧客と共に生活者のより快適な生活をサポートしています。

◇ 代表的な製品

パッケージ基板の断面イメージ



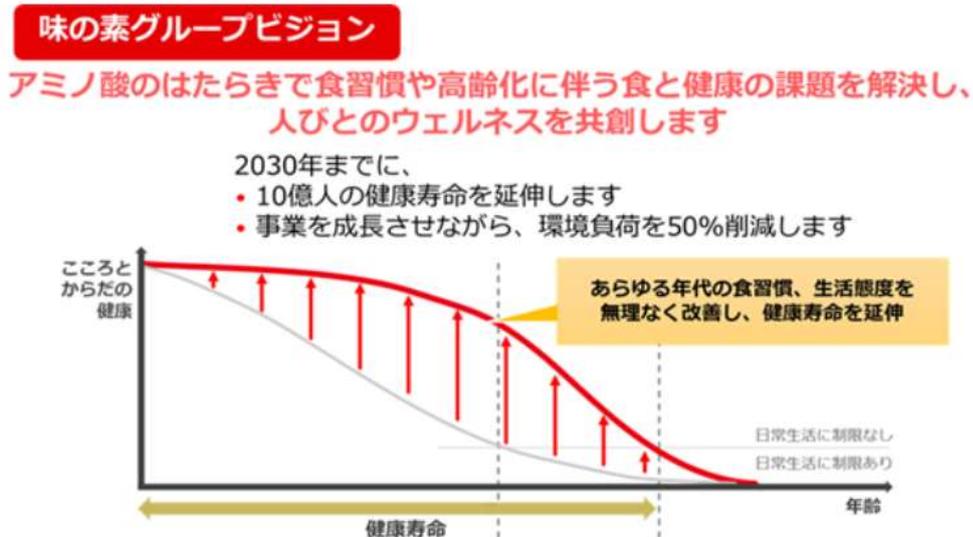
2) 味の素グループの経営方針

(ア) 味の素グループの経営哲学とビジョン

味の素グループは 1909 年の創業以来、“AND” (融和) の会社です。世界で初めて、アミノ酸のグルタミン酸が「うま味」の成分であることを発見した池田菊苗博士と、実業家の二代鈴木三郎助が出会い、「日本人の栄養状況を改善したい」という研究者の志と起業家精神が共存して、味の素グループはスタートしました。この社会価値と経済価値の両立 (“AND”) の精神を、私たちは ASV (Ajinomoto Group Shared Value) として今に引き継い

でいます。さらに二人は、「おいしさか栄養か(OR)」ではなく、おいしく食べることも栄養も両方重要だという、明確な“AND”のビジョンを持っていました。二人の想いは、私たちが大切にしている“Eat Well, Live Well.”の原点であり、存在意義でもあるといえます。そして、“AND”の精神で「食と健康の課題解決」に取り組み、豊かな社会と明るい未来に貢献してまいります。

- ASV 経営は、事業を通じて社会価値と経済価値の共創(“AND”)を目指す経営です。2020 年、味の素グループは「ASV 経営の進化」を社内外にコミットするため、2030 年に目指す姿として『食と健康の課題解決企業』に生まれ変わることを宣言しました。併せて、2030 年までの 2 つのアウトカムとして「10 億人の健康寿命の延伸」と「環境負荷の 50%削減」を掲げています。



- その実現に向けて、「おいしさ」「食へのアクセス(入手を可能にする)」「地域の食生活」に妥協しない「妥協なき栄養」の姿勢を大事にしています。価値を生み出す核となるのは「アミノ酸のはたらき」です。人のからだの約 2 割、水を除くと約 5 割がたんぱく質でできています。そのたんぱく質を構成しているアミノ酸の研究を、味の素グループは創業以来 100 年以上にわたって重ねてきました。アミノ酸には、食べ物をおいしくする呈味機能、成長・発育を促す栄養機能、体調を整える生理機能等、4 つの機能があることがわかっています。このアミノ酸の機能と先端バイオ・ファイン技術を活用して「おいしい減塩」と「たんぱく質摂取促進」に重点的に取り組んでおり、おいしく栄養バランスの良い食事を支援しています。過剰な塩分摂取やたんぱく質等の必須栄養素不足は、栄養に関する世界的な課題です。これらの課題を、うま味をベースとする調味料の世界トップ企業である味の素グループが解決していくことは、アミノ酸関連技術を持つ私たちの強みを活かした社会貢献であると同時に(“AND”)、本業を活かしたオーガニック成長を軌道に乗せる原動力だとも考えています。

また、環境面においては、地域・地球との共生を目指して「気候変動への対応」「資源循環型社会の実現」「サステナブル調達(*1)の実現」に重点的に取り組み、それぞれ目標と施策を定めて推進しています。

- これらを達成するには、味の素グループだけでなく多様なステークホルダーと協業(“AND”)することが不可欠です。こうした考えのもと味の素グループは、①「食事(栄養)」「からだの健康」「こころの健康」の関係の明確化、②生活習慣病等に至る人びとの様々な食と生活習慣の類型化、③課題解決活動のエコシステム(*2)の確立、に力を注いでいます。

*1 サステナブル調達:環境や社会の持続性に配慮した原料・燃料の調達

*2 エコシステム:商品開発や事業活動で複数の企業・団体と連携すること

(イ) 2030年の目指す姿

(1) 2030年のアウトカム実現への道筋

- 味の素グループは、経営資源を重点事業へ集中し、アミノ酸のはたらきと新しい価値を創り出す力を掛け合わせ、「食と健康の課題解決」という志への共感を広げることで、イノベーションを促進するとともに多様なパートナーと価値を共創し、「地球環境の負荷削減・再生」「健康でより豊かな暮らしへの貢献」に取り組みます。そして、お客様価値を向上し、2030年までに「10億人の健康寿命の延伸」「環境負荷50%削減」のアウトカムを両立して実現することを目指します。



(2) 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年度	マテリアリティ項目の抽出・整理
2016年度	有識者に対するSDGsアンケート調査 (2015年に発表されたSDGsを踏まえて当社グループの課題やアプローチを見直すことを目的に実施)
2017年度	SDGsとマテリアリティとの関連性の分析／多様なステークホルダーとの対話
2018-2019年度	マテリアリティの見直し(マテリアリティを26項目から11項目に整理) ・社外有識者へのヒアリング ・取締役会でも妥協性評価
2020年度	マテリアリティの年次見直し(マテリアリティ項目名と並び、及び内容の一部追加修正) ・取締役会で妥協性評価
2021年度	マテリアリティの年次見直し(関連する機会とリスク、主要な取り組みの一部追加修正) ・取締役会で妥協性評価
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。

《マテリアリティ項目》



(3)アウトカムの実現に向けた取り組み

- 味の素グループの事業は、安定した食資源に基づく健全なフードシステムと、それを支える豊かな地球環境の上に成り立っています。「環境負荷の50%削減」と「10億人の健康寿命を延伸」の両立実現に向け、中長期的な目標とKPIを設定し、強みを活かしながら、様々な取り組みを着実に進めています。

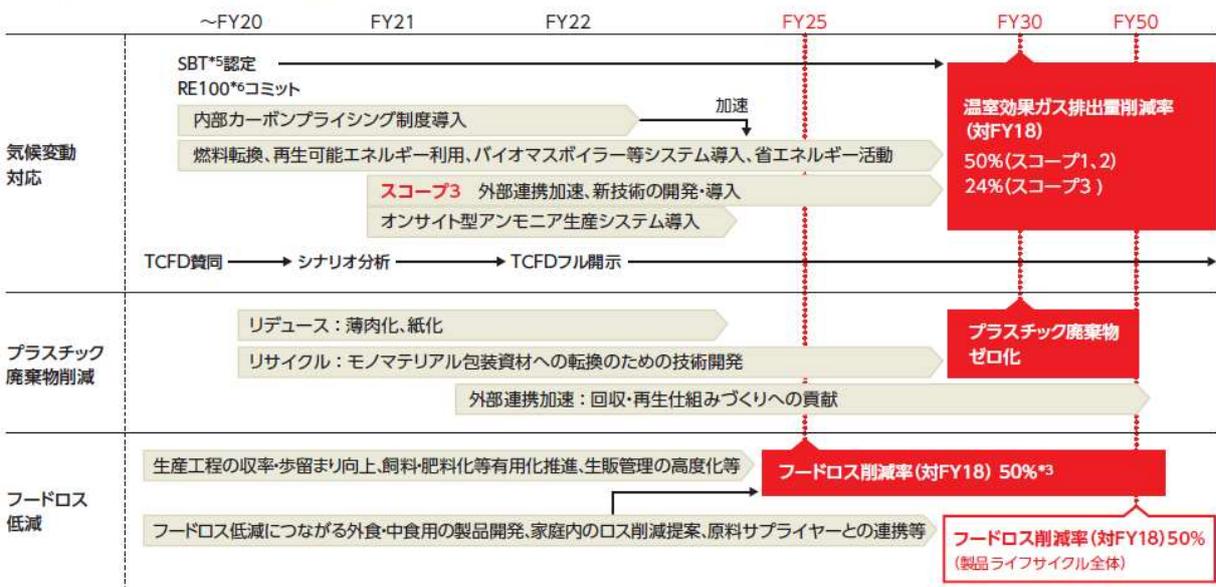
《環境負荷 50%削減へのアプローチ》

- 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味の素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」に向けた取り組みを持続的に実現できると考えています。
- 2020-2025 中期経営計画では、下表の目標を設定し、特に気候変動対応、プラスチック廃棄物削減、フードロス低減に重点的に取り組んでいます。これらはいずれも自社の活動だけでなくライフサイクル全体での目標を設定しており、外部との連携を強化することでの達成を目指しています。

2020-2025中期経営計画の目標

課題	KPI	目標	FY20(実績)		
気候変動対応	温室効果ガス	温室効果ガス排出量削減率 (スコープ1、2総量)	FY25：30%削減(対FY18) FY30：50%削減(対FY18)	14%削減	
	水リスク	水使用量削減率*1 飲料使用水森林涵養率	FY30：80%削減(対FY05) FY25：100%以上	78%削減 107%	
資源循環型 社会の実現	プラスチック廃棄物	プラスチック廃棄物	FY30：ゼロ化*2	—	
	フードロス	フードロス削減率*3	FY25：50%削減(対FY18)	11%増加	
サステナブル 調達の実現	森林破壊	持続可能な 調達比率	FY30：課題原料100%	紙	94%
	生物多様性			パーム油	84%
	人権			大豆	68%*4
	動物との共生			コーヒー豆、牛肉	リスク評価開始

「環境負荷50%削減」に向けたロードマップ



*1 対生産量原単位削減率 *2 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 *3 原料受け入れからお客様納品まで
*4 国内事業向け調達分 *5 Science Based Targetsの略。パリ協定の水準に整合する、科学的根拠に基づいた温室効果ガス排出削減目標のこと。
*6 事業運営を100%再生可能エネルギーでまかなうことを目指す企業が加盟している国際イニシアティブ

《栄養へのアプローチ》

- 過剰な塩分摂取がもたらす高血圧や心疾患のリスク、高齢者の栄養不足による虚弱化等、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。こうした課題の解決には、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、毎日の食生活に密接に関わる食品企業として、次の3つを妥協しない「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。1つ目は「おいしさ」です。創業の礎であるアミノ酸のはたらきを活かし、減塩等の健康価値だけでなくおいしさも追求します。2つ目は「食へのアクセス(あらゆる人に栄養を届ける)」です。世界には入手可能な食品が限られている人々がありますが、製品、原料、流通、利便性等に対する取り組みを通じて、全

ての人が健康的で栄養価の高い食事を摂ることができるよう努めます。最後に「地域や個人の食生活」です。事業を展開する各ローカル市場の慣習や食の嗜好、資源、原料、ステークホルダーを尊重し、われわれのオペレーションモデルをそれらに適応させています。さらに社会課題や生活者の食への価値観の多様化、すなわち個人にに適した対応も重視していきます。おいしく、便利で簡単に入手でき、地域の食習慣や嗜好を尊重した栄養価値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期にわたって継続できると、味の素グループは考えています。

- 「2030年までに10億人の健康寿命を延伸」の実現に向け、栄養改善での道筋とそのKPIを示すコミットメントを2021年に策定しました。今後、コミットメントの進捗を確認しながら、さらに栄養改善に関する活動を推進していきます。



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。

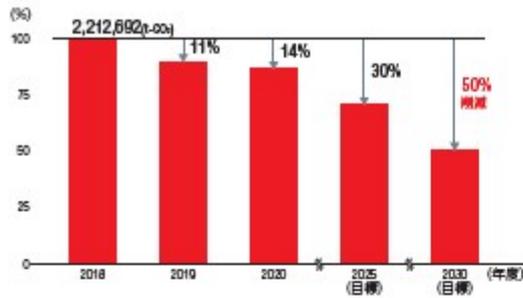
- 生活者との豊富な接点を活かし、うま味によるおいしい減塩の実践を支援
 - 7億人の生活者との接点を活かして、うま味による減塩の認知を高め、より多くの人々がおいしさを損なうことなく減塩を実践できるように支援します。
- 健康に役立つ製品の提供により、生活者の健康増進に貢献
 - 味の素グループ栄養プロファイリングシステム (ANPS) を製品開発に活用します。そして、おいしさを大切にしつつ、栄養価値を高めた製品の割合を2030年度までに60%に増やします。
 - 栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品を、2030年度までに年間4億人に提供します。
 - ア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。

(4) 定量 KPI

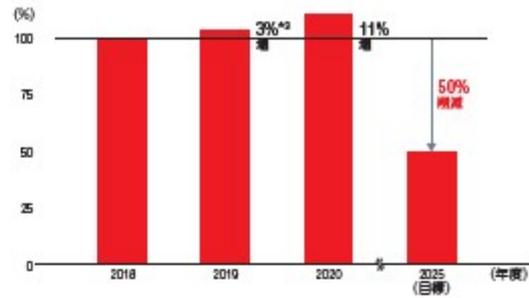
栄養コミットメントの定量KPI

	FY20	FY25(目標)	FY30(目標)
栄養価値を高めた製品*1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	—

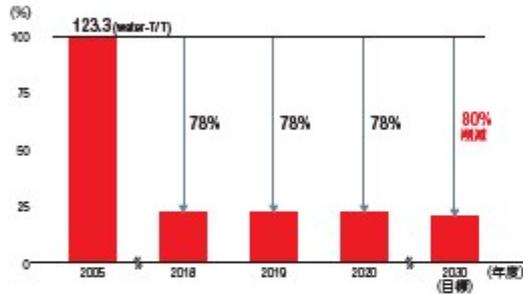
温室効果ガス排出量削減率(対2018年度)



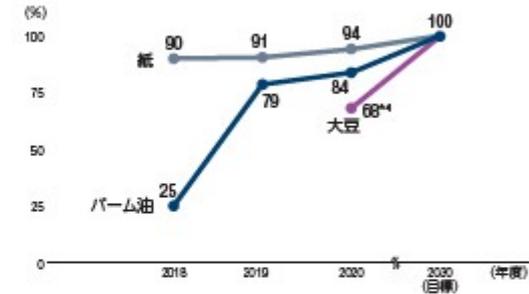
フードロス削減率(発生量対生産量原単位)*2 (対2018年度)



水使用量対生産量原単位削減率(対2005年度)

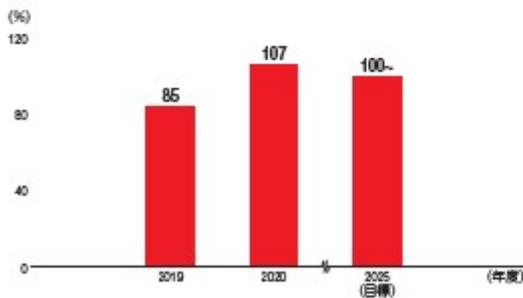


持続可能な調達比率

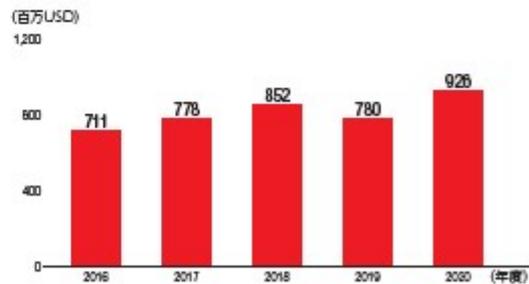


• コーヒー豆、牛肉：2030年度目標 100%

飲料使用水森林涵養率



コーポレートブランド価値*5



プラスチック廃棄物

2030年度目標 **ゼロ化**

*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 原料受け入れからお客様納品まで

*3 兼計見直しのため修正

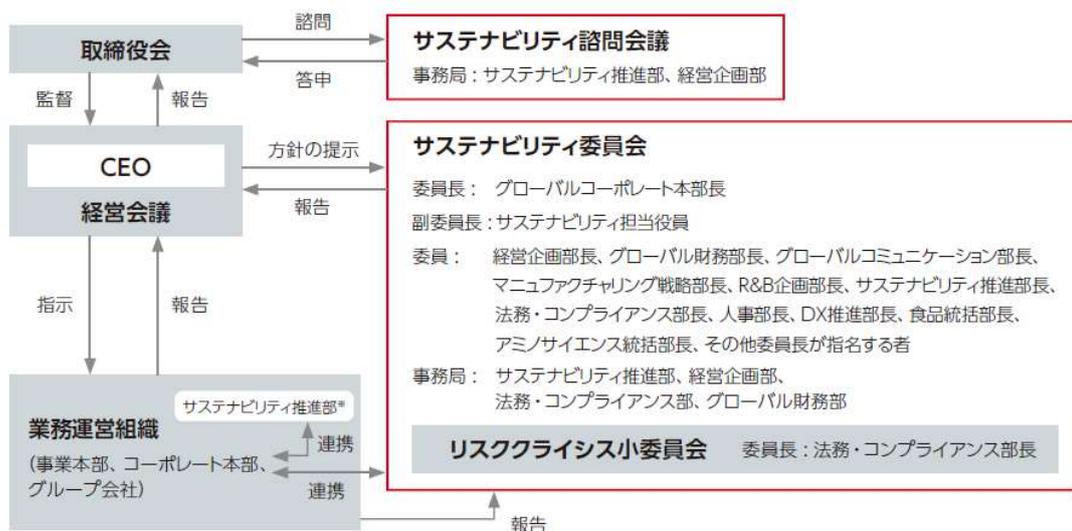
*4 国内専業向け製造分

*5 インターブランド社調べ。「Best Japan Brands」公表数値。

(ウ) 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」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。サステナビリティ諮問会議の答申を受け取締役会より示された長期戦略の方向性に基づき、サステナビリティ委員会は業務執行の責任主体としてマテリアリティと全社経営レベルでのリスク及び機会の特定、事業戦略への反映を行います。栄養、環境(気候変動、資源循環型社会構築等)、社会(サプライチェーンにおける人権等)をテーマとする方針及び戦略の策定、事業計画へのサステナビリティ視点織り込みのための提言及びその実現に向けた施策のフォロー、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及びサステナビリティ推進部で行い、経営会議及び取締役会に報告します。



※ 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。

3) サステナビリティファイナンス取り組みの意義

- 経営環境の変化と社会的課題
- ✓ 当社を取り巻く経営環境は、以下のように変化をしているものと認識しており、当該変化はSDGs等に示された社会的課題にも関係しているものであると認識しています。
 - 《味の素グループを取り巻く環境認識》
 - 1. 世界人口の増加(食料・水・エネルギーの需要拡大)
 - 2. グローバルな高齢化(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)
 - 3. 気候変動(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)
 - 4. パンデミックを契機とした新常态への移行(生活者の行動様式の変化[デリバリー増等、外出控え、巣ごもり]、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[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)
 - 5. 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)
- ✓ 「食と健康の課題解決」という目的のために、あらゆる経営資源を集中することがグループの経営方針であり、上記の環境変化・社会課題の解決こそが企業価値の向上に資するものと認識しています
- ✓ 「人財と組織のマネジメント変革」「健康を軸とした生活者への提供価値向上」「効率性高く成長できる収益構造」という中期経営計画の基本方針を、デジタル・トランスフォーメーションによる業務改革でバックアップ

し、戦略遂行のスピード不足も解消していきます。結果として、コーポレートブランド価値、従業員エンゲージメント、時価総額のバランスのとれた企業価値向上を図ります。この基本方針により、「2030年の目指す姿」を実現し、「2つのアウトカム」を創出することが、持続可能な社会作りへ直接貢献するものと当社は考えております。

- ✓ 今般、特定したマテリアリティに係る投資(対象プロジェクト)を資金使途とするサステナビリティファイナンスを実施することとしました。当社が従前より行っているこれらの取り組みに対する資金調達の枠組みを、国際資本市場協会(ICMA: International Capital Market Association)のグリーンボンド原則 2021、ソーシャルボンド原則 2021、サステナビリティボンド・ガイドライン 2021の枠組みに則るものとして整理し、サステナビリティファイナンス・フレームワークを策定しました。当該フレームワークはサステナビリティファイナンスに組み込む意義に合致するとともに、ポジティブ・インパクトを社会にもたらすものと考えております。

2.1 調達資金の使途 USE OF PROCEEDS

1) 社会的課題に対する対象・適格プロジェクトとその概要について

当社は、「食と健康」のプロフェッショナルとして、常に一步先を行く価値を作り続けることを目指し、事業活動を通じ、当社ならではの価値を創造し、社会課題の解決に取り組みます。そして持続可能な社会の実現に向けて、下記(表1)活動に必要な資金についてサステナビリティファイナンス(含むサステナビリティボンド)を積極的に活用していきます。

■表 1:対象・適格プロジェクト一覧

マテリアリティ	適格プロジェクト	適格カテゴリー	プロジェクト概要
食と健康の課題解決への貢献	ニュアルトラ社(アイルランド)の株式取得	(ソーシャル適格) ・必要不可欠なサービスへのアクセス(健康) ・食の安全	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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製品(以下 ONS 製)品を開発し、英国とアイルランドで販売しているニュアルトラ社(アイルランド)の株式取得資金 ✓ 食品・アミノサイエンス事業で培った「おいしさ設計技術」やアプリケーション技術、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 製品に適用することで、ONS 製品の課題(味、バラエティ等)を解決し、ユーザーの QOL 向上に貢献 ✓ 当社のネットワークを活用し、ONS 製品を世界的に普及
気候変動への適応とその緩和	タイ味の素社カンパペット工場におけるバイオマスコジェネレーション設備導入	(グリーン適格) ・再生可能エネルギー ・省エネルギー	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 電気及び蒸気のエネルギーを削減する目的で、バイオマス燃料である籾殻を用いたコジェネレーション設備を導入 ✓ 特に経済成長が著しく、今後も事業成長が見込まれる東南アジアでのCO₂排出量の増加抑制は、当社グループにとって重要な課題との認識。タイ国内の精米所で発生する大量のもみ殻を有効活用し、環境負荷を低減させる

気候変動への適応とその緩和	つばめ BHB 社への出資(アンモニアオンサイト生産技術研究開発)	(グリーン適格) ・再生可能エネルギー ・省エネルギー	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 当社及びユニバーサル マテリアルズ インキュベーター株式会社、東京工業大学の細野秀雄教授らと共に、世界で初めてとなるオンサイトでアンモニアを自製化する技術の実用化を目指す新会社である、つばめ BHB 社を設立 ✓ 2017 年の設立時に約 2 億円、2019 年の増資時に約 5 億円の合計 7 億円を出資 ✓ アンモニアのオンサイト生産による、輸送に係る CO2 削減を進める
---------------	-----------------------------------	-----------------------------------	---

■表 2 サステナビリティファイナンス対象業務と SDGs との整合性について

- ✓ これらの取り組みは国連の提唱する「持続可能な開発目標 (SDGs)」、日本政府の SDGs 実施指針等にも合致するものです。
- ✓ 前述の「1. 3) サステナビリティファイナンス取り組みの意義 ■経営環境の変化と社会的課題」及び各プロジェクトにおける具体的な取り組みに加え、当社は環境への影響も配慮しつつ、SDGs 達成に向けて貢献すべく業務を遂行してまいります。

SDGs 目標	SDGs 目標	施策
 <p>3 すべての人に健康と福祉を</p>	<p>3.4: 2030 年までに、非感染性疾患による若年死亡率を、予防や治療を通じて3分の1減少させ、精神保健及び福祉を促進する</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ニュアルトラ社(アイルランド)の株式取得を通じて、ONS製品の更なる開発や、当社の技術を応用した、ONS製品の課題(味、バラエティ等)を解決し、ユーザーのQOL向上に貢献する
 <p>7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに</p>	<p>7.2:2030年までに、世界のエネルギーミックスにおける再生可能エネルギーの割合を大幅に拡大させる</p> <p>7.3:2030年までに、世界全体のエネルギー効率の改善率を倍増させる</p> <p>7.a:2030年までに、再生可能エネルギー、エネルギー効率及び先進的かつ環境負荷の低い化石燃料技術などのクリーンエネルギーの研究及び技術へのアクセスを促進するための国際協力を強化し、エネルギー関連インフラとクリーンエネルギー技術への投資を促進する</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ バイオマス燃料活用のための設備設置(バイオマス発電設備) ✓ アンモニアオンサイト生産技術研究開発への投資
 <p>13 気候変動に具体的な対策を</p>	<p>13.1: 全ての国々において、気候関連災害や自然災害に対する強靱性(レジリエンス)及び適応の能力を強化する</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ バイオマス燃料活用のための設備設置(バイオマス発電設備) ✓ アンモニアオンサイト生産技術研究開発への投資

<p>17 パートナーシップで 目標を達成しよう</p> 	<p>17.7: 開発途上国に対し、譲許的・特恵的条件などの相互に合意した有利な条件の下で、環境に配慮した技術の開発、移転、普及及び拡散を促進する</p> <p>17.16: 全ての国々、特に開発途上国での持続可能な開発目標の達成を支援すべく、知識、専門的知見、技術及び資金源を動員、共有するマルチステークホルダー・パートナーシップによって補完しつつ、持続可能な開発のためのグローバル・パートナーシップを強化する</p> <p>17.17: さまざまなパートナーシップの経験や資源戦略を基にした、効果的な公的、官民、市民社会のパートナーシップを奨励・推進する</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ニュアルトラ社(アイルランド)の株式取得を通じて、ONS製品の更なる開発や、当社の技術を応用した、ONS製品の課題(味、バラエティ等)を解決し、ユーザーのQOL向上に貢献する ✓ バイオマス燃料活用のための設備設置(バイオマス発電設備) ✓ アンモニアオンサイト生産技術研究開発への投資
--	---	---

2.2 プロジェクトの評価及び選定プロセス PROCESS FOR PROJECT SELECTION AND EVALUATION

1) 適格プロジェクトの選定基準及びプロセス

調達資金の使途となるプロジェクトは、グローバル財務部が各責任部門と適格性について協議の上、評価・選定を実施します。適格性基準に沿っているか検討されたプロジェクトについて、財務担当の執行役が味の素グループの理念及びグループビジョンとの整合性を踏まえ、統合的に分析・検討をした上で最終決定を行い、選定結果は当社の経営会議で報告しました。

2) 「適格プロジェクトの選定基準及びプロセス」の開示方法

プロジェクトの選定基準及びプロセスに関しては、訂正発行登録書及びファーストオピニオン、第三者評価レポート(セカンドオピニオン)にて開示してまいります。

2.3 調達資金の管理 MANAGEMENT OF PROCEEDS

1) 未充当資金の管理方法

調達資金の充当が決定されるまでの間は、調達資金は現金または現金同等物にて管理します。

2) 調達資金と資産の紐つけ方法

調達資金はあらかじめ選定された個別のプロジェクトに紐つけられます。

3) 調達資金の追跡管理の方法

本サステナビリティファイナンスの調達資金の管理はグローバル財務部が行います。同部にて対象プロジェクトにかかる支出を管理し、資金の充当額及び未充当額を追跡します。

また、本サステナビリティファイナンスの調達資金は、「2.1 1) 社会的課題に対する対象・適格プロジェクトとその概要について」に記載のプロジェクトに対し、実行後概ね2年程度を目途に充当する予定です。

4) 追跡管理に関する内部統制

資金充当状況については、年次で財務担当の執行役及びサステナビリティ担当の執行役による確認を行い、当社ウェブサイトにて開示します。

2.4 レポーティング REPORTING

サステナビリティファイナンス実行から償還までの期間、調達資金の充当状況及び環境改善・社会貢献効果として当社が定めた内容について、当社ウェブサイト上にて、年次で開示することを予定しています。

当社は、当社事業に係る計画・実績について、事業計画や決算情報等を作成し、当社ウェブサイトにて公開しています。

1) 資金充当状況に関するレポーティング

資金充当状況に関しては、調達資金が全額充当されるまで年1回、充当状況をウェブサイト上に開示します。資金充当完了後も、資金使途の対象となるプロジェクトに当初の想定と異なる事象が発生した場合、当該事象及び未充当資金の発生状況に関し、当社ウェブサイトですばやく開示を行います。

2) インパクト・レポーティング

調達資金の全額が対象プロジェクトに充当されるまでの期間において、対象プロジェクトのインパクト・レポーティングとして、守秘義務の範囲内において以下のアウトプット指標・アウトカム指標等を、当社ウェブサイトにて年に1回開示します。

インパクト・レポーティングにおける KPI

環境改善・社会貢献効果として表3のインパクト・レポーティングを予定しています。

■表 3:インパクト・レポーティング一覧

対象プロジェクト	インパクト・レポーティング		
	アウトプット (プロジェクトの進捗・結果)	アウトカム (課題解決に伴う効果)	インパクト (アウトカムから発現する効果)
ニュアルトラ社(アイルランド)の株式取得	・味の素グループとのシナジー (市場拡大、販路、開発を進めているオーラルニュートリションサプリメント(ONS)製品の数、等)	・発売された ONS 製品の数	・高齢者の健康をサポート及び QOL の向上 ・ONS 製品の味の向上、バラエティーの拡充
タイ味の素社カンペンペット工場におけるバイオマスコジェネレーション設備導入	・バイオマスボイラー・コジェネレーションの導入	・購入電力(非再エネ)、燃料オイル削減を通じた温室効果ガス削減率 (TCFD に対応した情報開示)(計画:▲46%)	・気候変動緩和に資する温室効果ガス排出量抑制 【FY25: 30%削減(対 FY18)】 【FY30: 50%削減(対 FY18)】 (スコープ 1、2 総量)
つばめ BHB 社への出資(アンモニアオンサイト生産技術研究開発)	・オンサイトアンモニア生産の実用化(1.味の素グループでの実証機の導入、2.他社での実証機導入、3.グリーンアンモニア生産の実現)	・温室効果ガス削減率 (TCFD に対応した情報開示)	・気候変動緩和に資する温室効果ガス排出量抑制 【FY25: 30%削減(対 FY18)】 【FY30: 50%削減(対 FY18)】 (スコープ 1、2 総量)

3) 当社業務全般に係るレポーティング

味の素グループ 統合報告書 2021

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

サステナビリティデータブック 2020/2021 及び添付資料(環境データ)

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

*サステナビリティデータブック 2021 は 2021 年 9 月末公開予定

4) 財務状況に係るレポーティング

有価証券報告書、決算情報を当社ウェブサイトにて開示します。

有価証券報告書・決算情報

<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/event/presentation.html>

5) 事業状況に係るレポーティング

対象プロジェクトに係る、アウトプット指標、アウトカム指標、インパクト指標等を定量・定性や当社全体・個別プロジェクト毎等問わず開示可能な範囲で継続して報告を実施します。2021 年度以降は、これまでの進捗を踏まえた中での新たな経営課題や社会のニーズに挑み、味の素グループビジョンの実現に向けて取り組んで参ります。

参考資料 Reference

- I. グリーンボンド原則(ICMA、2021)
- II. ソーシャルボンド原則(ICMA、2021)
- III. サステナビリティボンド・ガイドライン(ICMA、2021)
- IV. グリーンボンド、ソーシャルボンド、サステナビリティボンド及びサステナビリティ・リンク・ボンドにおけるインパクトレポートデータベースに関するガイドライン(ICMA、2021)
- V. Illustrative examples for the selection of Key Performance Indicators (KPIs) for Sustainability-Linked Bond issuers, underwriters and investors (ICMA、2021)
- VI. グリーン及びソーシャルボンド:持続可能な開発目標へのハイレベルマッピング(ICMA、2018)
- VII. グリーンボンドガイドライン(環境省、2020)
- VIII. Green Loan Principles (Loan Market Association)
- IX. Green Loan Principles (Asia Pacific Loan Market Association)
- X. Green Loan Principles (The LOAN SYNDICATION AND TRADING ASSOCIATION)
- XI. 味の素株式会社 ウェブサイト
- XII. 味の素グループ統合報告書 2021
- XIII. サステナビリティデータブック 2020/2021 及び添付資料(環境データ)
- XIV. 2021年3月期(第134期)有価証券報告書