

# ASV経営の考え方と 活動を伝える、 ASVレポートへ

「統合報告書」をASV経営の考え方やそれに基づく活動をお伝えするための報告書と位置付け、「ASVレポート」へと改称しました。

## 編集方針

今回の「ASVレポート」では、味の素グループがASV経営を強気に推進し、さらに企業価値を高めていくために、新たなリーダーとして就任した藤江の「志」やコミットメントを「社長メッセージ」でお伝えしています。また、中長期的な価値創造に向けた成長戦略とその進捗、足元の戦略遂行の成果、2021年から新体制となったコーポレート・ガバナンスおよびサステナビリティ推進の強化について紹介しています。株主・投資家をはじめとする全てのステークホルダーの皆様との対話のきっかけとなれば幸いです。

### 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(2022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

2021年度(2021年4月～2022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。

### 将来見通しに関する注意事項

本レポートに記載されている業績見通し等の将来に関する記載は、本レポートの発行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。

## 志

アミノ酸のはたらきで食と健康の課題解決

## ビジョン

アミノ酸のはたらきで食習慣や高齢化に伴う  
食と健康の課題を解決し、  
人びとのウェルネスを共創します

## アウトカム

2030年までに、  
10億人の健康寿命を延伸します。

2030年までに、事業を成長させながら、  
環境負荷を50%削減します。

## ASV経営

味の素グループは、事業を通じて社会価値と経済価値を共創する取り組みにより成長してきました。  
この取り組みをASV (Ajinomoto Group Shared Value) と称し、  
現在も経営の基本方針 (ASV経営) としています。

## 創業の志

「おいしく食べて健康づくり」



昆布だしに含まれるうま味成分が、アミノ酸の一種であるグルタミン酸であることを発見。



「うま味」の発見者  
池田 菊苗  
(東京帝国大学教授)



味の素グループ創業者  
二代 鈴木 三郎助



グルタミン酸を原料とした世界で初めてのうま味調味料「味の素®」を発売。

# 創業から続く 「アミノ酸のはたらき」の追求

100年以上にわたり「おいしく食べて健康づくり」という創業の志を受け継ぎながら、「アミノ酸のはたらき」を活用し、おいしさと健康の両立を追求してきた味の素グループ。アミノ酸のリーディングカンパニーとして、「食品」と「アミノサイエンス」を柱とした幅広い事業をグローバルに展開しています。

## 「アミノ酸のはたらき」を活用した幅広い貢献

ヒトのカラダの約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。アミノ酸には、食べ物をおいしくする「呈味機能」や成長・発育を促す「栄養機能」、体調を整える「生理機能」、新たな機能を生み出す「反応性」といった機能があります。

味の素グループは、創業以来100年以上アミノ酸を研究し続けてきました。その研究から見出されたのは、アミノ酸そのものが持つ機能にとどまらずアミノ酸から生まれた

新しい素材、様々な技術等、多岐に渡ります。私たちはこれら全てを総称し、「アミノ酸のはたらき」と呼んでいます。

アミノ酸は、ヒト等の動物にとどまらず植物や微生物にとっても最も基本的な構成成分——つまり生きとし生けるものの「いのちのもと」です。だからこそ、「アミノ酸のはたらき」を活用することで、おいしさや健康栄養だけでなく地球環境まで幅広い貢献が可能となります。

### アミノ酸の4つの機能

#### 呈味機能

食べ物をおいしくする

#### 栄養機能

成長・発育を促す  
消耗を回復する

#### 生理機能

体調を整える

#### 反応性

新たな機能を生み出す

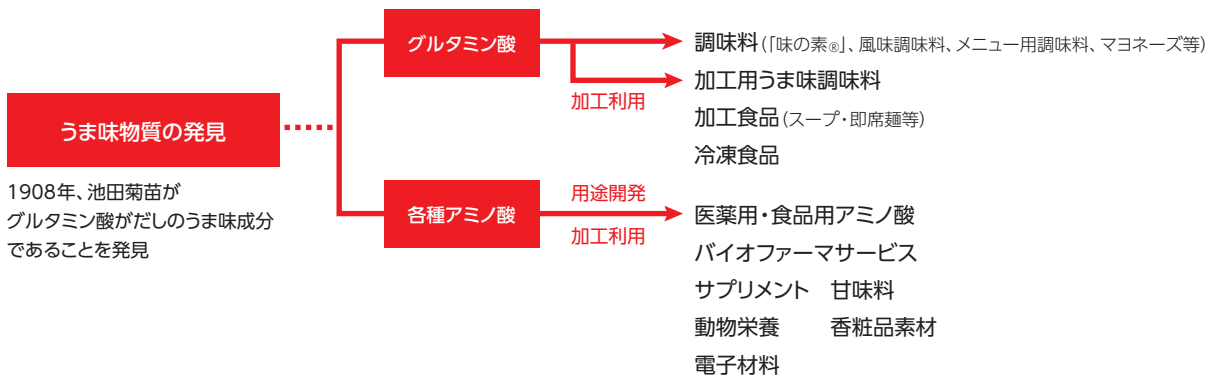


## アミノ酸の追求による事業発展の歩み

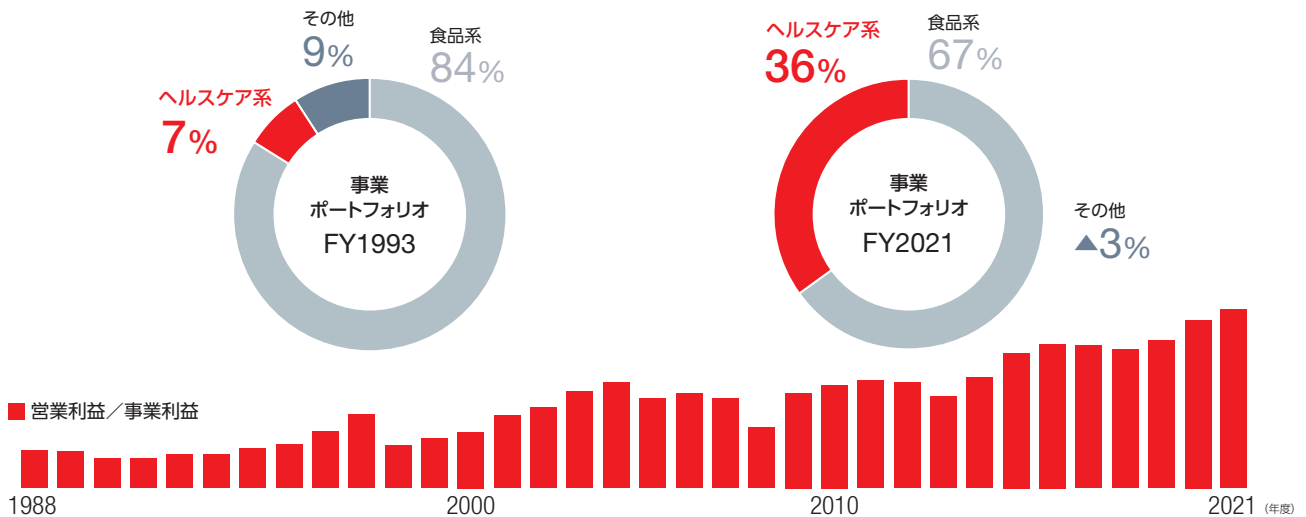
味の素グループは、世界初のうま味調味料を発売して以来、100年以上にわたり、「おいしく食べて健康づくり」という創業の精神を受け継ぎながら、アミノ酸の独創的な製法・利用法の開発を通じてグローバルに事業領域を拡大。

アミノ酸の様々なはたらきを組み合わせることで、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多角的に展開してきました。

### アミノ酸を起点とした事業拡大



### 営業利益／事業利益推移と事業ポートフォリオの変遷

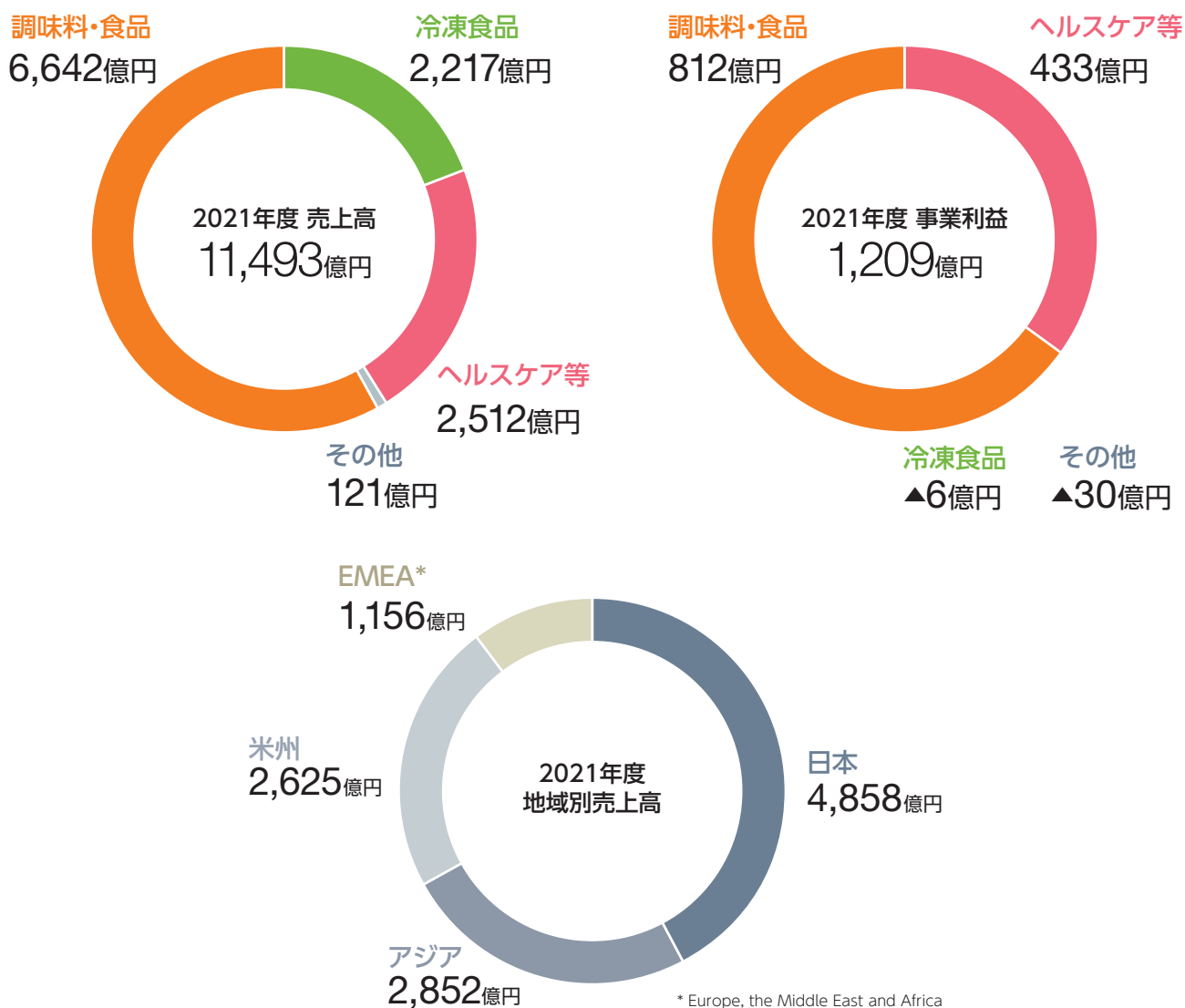


## 味の素グループの今の姿

世界中の生活者のライフスタイル・価値観の多様化や嗜好変化に対応しながら、社会・環境課題の解決に貢献するため、味の素グループは6つの重点事業に経営資源を集中。「アミノ酸のはたらきを探求し、世の中に貢献する

価値として活かし続けている」という味の素グループの独自性を活かして、食と健康の課題解決企業を目指して、妥協なき挑戦を続けています。

### 2021年度 事業別売上高・事業利益・地域別売上高



## 6つの重点事業

### 調味料・食品

#### 調味料

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。



うま味調味料：「味の素®」

#### 栄養・加工食品

スープ、飲料、即席麺等の即食・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。



コーヒー飲料：「Birdy®」  
Black Low Sugar

#### ソリューション&イングリディエント (S&I)

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。



食感改良剤：  
「味の素KK唐揚げ・お肉  
ジューシー調味料」

### 冷凍食品

#### 冷凍食品

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。



「ギョーザ」

### ヘルスケア等

#### ヘルスケア

アミノ酸およ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。



健康基盤食品：「グリナ®」

#### 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。



「味の素ビルドアップ  
フィルム®」(ABF)

