

**Eat
Well,
Live
Well.**



目次・編集方針

味の素グループビジョン

味の素グループが目指すもの	2
---------------	---

ESG・サステナビリティに関する体制

ESG・サステナビリティに関する体制	4
--------------------	---

マテリアリティ

マテリアリティ特定プロセス	6
味の素グループのマテリアリティ	7

サプライチェーン

味の素グループのサプライチェーン	10
------------------	----

ステークホルダーとの対話・連携

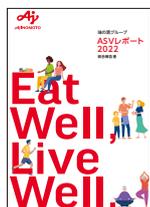
ステークホルダーエンゲージメント	12
社外ステークホルダーからの期待と提言	15

マテリアリティ別活動報告

主要な取り組みと進捗	19
食と健康の課題解決への貢献	23
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	42
製品の安全・安心の確保	46
多様な人財の活躍	57
環境マネジメント	66
気候変動への適応とその緩和	72
資源循環型社会実現への貢献	84
フードロスの低減	92
持続可能な原材料調達	97
水資源の保全	110
ガバナンスの強化	114
グローバルな競争激化への備え	129

編集方針

「サステナビリティデータブック」は、「ASVレポート」（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。「ASVレポート」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 ASVレポート2022（統合報告書）

<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(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。

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/>

味の素グループビジョン

味の素グループが目指すもの

GRI102-16

> ASVレポート2022
(統合報告書) P2

味の素グループは、2030年に「食と健康の課題解決企業」とな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。

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。

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。

> 味の素グループ
ポリシー

ASV経営の推進には各国・地域のコンプライアンスや「21世紀の人類社会の課題」に関わる国際的なルールを順守することが必要です。味の素グループの事業活動に関わる基本的・普遍的な考え方と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 (AGP)」を誠実に守り、AGPに則った行動で信頼を得て、食と健康の課題解決企業を目指していきます。

味の素グループビジョン

2030年アウトカム実現に向けた考え方

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共に、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仕組み（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

> ASVレポート2022
(統合報告書) P44



ESG・サステナビリティに関する体制

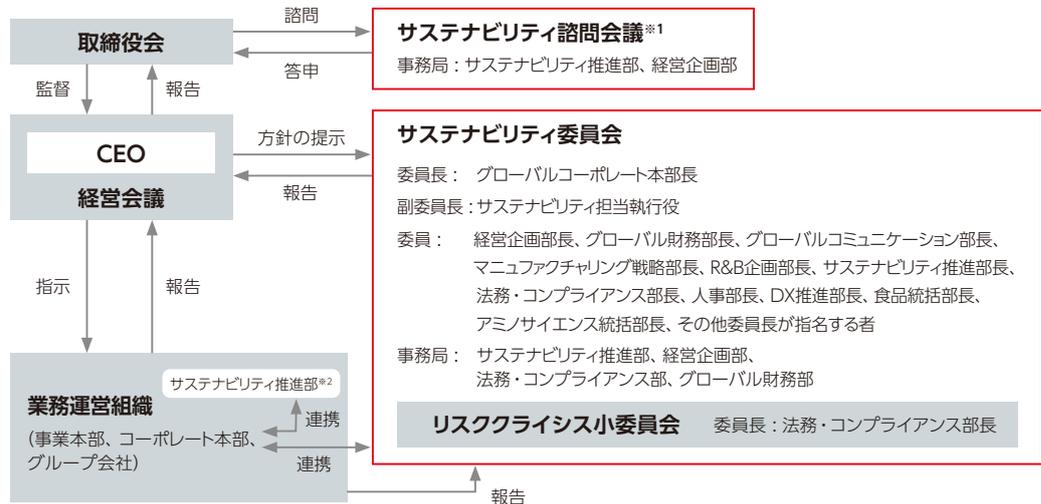
ESG・サステナビリティに関する体制

- > ASVレポート2022
(統合報告書) P89
- > 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。味の素グループ全体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、事業計画へのサステナビリティ視点での提言と支援、ESGに関する社内情報のとりまとめは、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。

ESG・サステナビリティに関する体制



※1 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。

※2 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の概要

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
- ③2030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

2021年4月1日の発足以来、これまでにプレミーティングと3回の会議を開催しました。

- > ASVレポート2022
(統合報告書)
P77-78

- > サステナビリティ
諮問会議

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）

2021年度には6回開催し、2030年アウトカム「10億人の健康寿命の延伸」「環境負荷の50%削減」に向けた体制、戦略の立案と推進を行いました。

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）。また、「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

|

2022

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

- サステナビリティ諮問会議において長期視点に立ちマテリアリティを検討、取締役会へ答申。取締役会において2022年度中に新たなマテリアリティを特定する。

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。2022年度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}

2022年 79.5 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

パンデミックやウクライナ情勢による社会の大きな変化

- 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
- 物資やエネルギーの安定供給への危機感の高まり (資源の囲い込み、地産地消傾向ほか)
- 社会分断 (貧富二極化、地政学リスクの高まり)
- 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 (D2C等)
- 生活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, 2022)

*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) (2021)

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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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 ○様々なバックグラウンドを持つ人財の獲得・登用ルートの増加 ●人財獲得競争の激化によるコスト上昇や多様な人財の獲得が進まない場合の企業レピュテーション低下
気候変動への適応とその緩和	<ul style="list-style-type: none"> ○ネットゼロに向けた取り組みの推進、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 ●プラスチック廃棄物規制等への対応遅延による事業機会損失
フードロスの低減	<ul style="list-style-type: none"> ○生産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"> ○資源循環や生物多様性に配慮した製品開発による事業機会の創出 ●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 ●自然災害やパンデミック、特定地域の輸出規制への対応遅れによるサプライチェーンの断絶 ●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 おいしい減塩の実践支援 たんぱく質摂取の推進 おいしい減糖、減脂の実践支援 職場の栄養改善 	<ul style="list-style-type: none"> 2 気候変動に起因する問題の緩和 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 17 パートナーシップで目標を達成しよう
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 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 女性人材の育成・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 	<ul style="list-style-type: none"> 5 働きがいとワークライフバランス 8 豊かになりながら持続可能な成長を実現
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ネットゼロ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 温室効果ガス排出係数の低い燃料への転換 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） 	<ul style="list-style-type: none"> 7 気候変動に具体的な対策を 13 気候変動に具体的な対策を 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 プラスチック使用量削減、モノマテリアル包装資材への転換 事業活動を行う国・地域におけるリサイクルの社会実装への貢献 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 海洋汚染と資源の持続可能な確保 15 陸域生態系の保護 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"> 生産工程のロスの低減 需給・生販バランスの最適化、賞味期限延長 有用化推進 サプライヤー、小売、流通との連携推進 廃棄削減に役立つ製品開発 生活者へのロス削減普及活動 	<ul style="list-style-type: none"> 2 気候変動に起因する問題の緩和 12 つくばないで済ませよう 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"> サプライチェーン上の課題の可視化 人権影響評価の実施 アニマルウェルフェアの推進 トレーサビリティの確立および認証品購買の推進 公正な競争の確保と従業員教育の徹底 コプロ活用による持続可能な農業への貢献 	<ul style="list-style-type: none"> 12 つくばないで済ませよう 14 海洋汚染と資源の持続可能な確保 15 陸域生態系の保護 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"> 生産プロセスの最適化 	<ul style="list-style-type: none"> 6 清潔な水と衛生を確保 12 つくばないで済ませよう 14 海洋汚染と資源の持続可能な確保 17 パートナーシップで目標を達成しよう
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 「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 	<ul style="list-style-type: none"> 8 豊かになりながら持続可能な成長を実現
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 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 	

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

> ASVレポート2022
(統合報告書)
P99-100
> P103

味の素グループは、世界に広がるサプライチェーンの各段階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。各段階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まいります。



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・土壌の保全、汚染防止
- 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

- 原材料の責任ある調達（人権・環境デューデリジェンスの推進）
- 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
- トレーサビリティの確立および認証品購買の推進 ● 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・土壌の保全、汚染防止 ● 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

- 排出係数の低い燃料への転換による温室効果ガス排出量削減 ● 生産工程でのフードロスの低減
- 水処理による循環利用の徹底 ● 委託先の社会・環境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 ● 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・労働時間の規制強化による物流遅延
- 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
- デジタル活用による業務の効率化や労働環境の改善等、スマート物流の実現に向けた他社や行政との協働 ● 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
- 品質保証活動の徹底

※ サプライチェーン・マネジメント

お客様

■ 社会的課題・関心事

- 環境問題（気候変動、プラスチック廃棄物、フードロス等） ● 製品の品質と安全性
- 健康・栄養課題 ● 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
- 品質保証活動の徹底 ● 栄養改善に役立つ製品・サービスの提供

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

> ASVレポート2022
(統合報告書)
P97-98

GRI102-40
GRI102-42
GRI102-43
GRI102-44

> P51

> IR情報

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共に、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しているかを理解し、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では、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。また、当社グループのWEBサイト、工場見学、イベント等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。例えば、生活者のエシカル消費志向の高まりを受け、WEBサイトでフードロスを低減できるメニュー提案を行っています。

■ 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共に、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共に、当

ステークホルダーとの対話・連携

> 味の素グループポ
リシー

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、ニーズの高いトピックをIR Dayや事業説明会で取り上げ、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共に、調達方針説明会・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、サプライヤーとの対話を通じて環境に配慮した包装資材を採用する等、製品の改善を行っています。

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、人財育成・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組織風土作りと個々のキャリアに必要な各種の能力開発・研修の機会を設けるほか、CEOおよび事業本部長・コーポレート本部長と従業員との直接対話、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すると共に、従業員の声を経営に伝達しています。また、経営と従業員との労使協議会等の対話を通じて、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、ホットラインや社内外のハラスメント窓口に加え、障がい者・LGBTの相談窓口を設け、プライバシー保護のもと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。日本における地域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

> P58

> P122

ステークホルダーとの対話・連携

> P128

> 外部イニシアティブへの参加
> ASVレポート2022
(統合報告書)
P49、P98

> P35

> P38

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。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。

グローバルの活動としては、栄養に関して、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、GAIN^{※1}やATNF^{※2}等、国際的な団体とのエンゲージメントを重ね、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。

また日本では、ドライバー不足や独自の商慣習により、食品物流の持続可能性が危ぶまれる中、関係者との対話を通じて課題を抽出し、外装サイズの標準化やデータ化など業務の効率化や物流従事者の労働環境改善等、スマート物流の実現に業界団体を巻き込み、行政とも連携して取り組んでいます。

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

※2 Access to Nutrition Foundation。食品・飲料メーカーの栄養改善活動のランキング「ATNI (Access to Nutrition Index)」をとりまとめている団体

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。

味の素グループは、より良い社会への貢献を行うために、将来を見据えたアプローチを継続的に進めています。健康寿命の延伸という包括的な側面から、サイエンス・ベースド・ターゲットに沿って2050年度までにカーボンニュートラルを達成するという最近の取り組みまで、味の素グループが各分野の戦略目標を達成するための道筋は透明性が高く、明確でよく考えられています。継続的な改善がはっきりと見られ、味の素グループは毎年新たな目標を掲げ、限界に挑戦しています。

今後、味の素グループは新たな課題への挑戦をしながら、これらの重要戦略をきめ細かく実現することに引き続き注力する必要があります。さらに、味の素グループは、相互に影響を及ぼし合う様々な要素に対して、自社の強い影響力を活用・拡大していくことができると思います。例を挙げれば、ヘルスケアやライフサイエンス、気候、ライフスタイル、廃棄物、水、栄養、農業、テクノロジーなど、これらはすべて全体としてつながっており、持続可能な発展に向けてそれぞれが互いに関係する側面に対する社会イノベーションの実現が、今緊急に求められています。味の素グループは、国連のプラットフォームやその他の官民パートナーシップに参画していますが、上流から下流までバリューチェーン全体を通じて、セクターを超えた革新的なリーダーシップやエンゲージメントの機会があると思います。味の素グループが、業界、国内、国際レベルで、相互に関連する研究とイノベーションを牽引し、予期せぬ負の影響も含めた複合的なインパクトのライフサイクルについて人々を啓発し、社会全体の利益のために、新たに統合された持続可能な解決策の提供に貢献して下さることを期待します。



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

2030年に向けた経営戦略と2020-25中期経営計画で明示されているように、味の素グループは今後も野心的な目標の実現に向けて取り組みを進めていく必要があります。SDGs債の発行やポジティブ・インパクト・ファイナンスによるコミットメントライン契約等、サステナビリティファイナンス領域における最近の活動により、自社を優位な立場に置くことができていると、サステナブルな未来への強いコミットメントが財務面で有益になり得ることの証明にもなっています。

世界規模のパンデミックに打開の兆しが見える中、気候安定化に向けた競争や再生可能エネルギーへの移行が加速しています。SDGs債の発行に際し、洗練された気候ポジティブな計画が発表され、業界最高レベルの同社GHG削減プログラムと整合性がとれていること、環境負荷50%削減に向けた包括的なコミットメントが示されたことを嬉しく拝見しました。オンサイトのバイオマス・コジェネレーション設備とオンサイトのアンモニア生産設備への取り組みはいずれも、低炭素・廃棄物削減・サーキュラリティ思考の良い例といえます。これらの領域にさらなる投資を行うことで、グループの積極的な発展が期待できるでしょう。次の報告書では、シナリオ分析結果に基づく気候関連の物理的・移行リスクに対する自社の回復力評価の詳細と、それがどのように財務諸表に反映されるのかを拝見できることを楽しみにしています。さらに、統合戦略の実装、特に食と健康の課題解決への貢献によって、今後創出される社会的価値やプレ財務価値をどのように定量化し提示するのか、興味深く追っていきたいと思います。



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

サステナビリティに本当の意味で貢献するには、レポーティングのスタンダード以上のことが要求されます。

ESG経営とESGに関するレポーティングが世界中の企業にとってますます重要な課題となっている一方で、規制当局や基準を設定する機関もさらにその役割を強化しています。国際/国内組織、証券取引所、市民社会のプラットフォームが作成する自主的なガイドラインや原則、他にも公的な規制や指令がESGをますます明確にしています。

例えば、欧州委員会は、気候変動やその他のサステナビリティの課題に取り組むために、かなり複雑な規制を採択しています。これらの規制には、まもなくコーポレート・サステナビリティ報告指令（CSRD）に改定される非財務情報開示指令（NFRD）や、サステナブルファイナンス開示規則（SFDR）、EUタクソノミーなどがあります。他の地域でも、同様の動きが見られる、あるいはその動きがこれから見られます。

これらの規制は、明らかに公平な競争の場を拡大し、ビジネス全体がより害の少ないものになることに貢献するでしょう。しかし、これらの規則や規制の要件を満たすにはかなりの労力が必要なため、多くの大企業のリソースが主に法令順守に集中してしまうおそれがあると思います。しかしながら、私たちの経済や社会が直面しているサステナビリティの課題を解決するには、法令順守以上のものがが必要です。イノベーション、製品開発、そして例えば組織横断的なコラボレーションは、プラネタリー・バウンダリー（地球の限界）を意識し、より平等でインクルーシブな社会に貢献する解決策を設計する上で非常に重要です。

味の素グループのような世界的企業は、ESGの法令順守とESGのイノベーション（持続可能な製品のポートフォリオの拡大）の適切なバランスをとる必要があります。より包括的なESGレポートを作成することよりも、製品のサステナビリティへの貢献をさらに改善していくことの方が、世界により貢献することができるのです。味の素グループは、より良い報告書を作成することよりも、より持続可能で健康に役立つ製品を提供することで、発展していくと思います。御社の取り組みが成功することを祈っています。



スチュワードレッドクイーン社
パートナー
**ウォルター・
シェーペンス氏**
(Wouter Scheepens)

味の素グループは、持続可能な未来を追求する取り組みにおいて、決して妥協することはありません。国連の持続可能な開発目標（SDGs）に対応するマテリアリティ項目を特定し、例えば2050年度までにカーボンニュートラルを達成するための再生可能エネルギーの調達や新技術の導入、企業のKPIにサステナビリティの要素を含めたポジティブ・インパクト・ファイナンスの実施など、具体的な活動を行っています。これらの目標への進捗が順調であること、そして、味の素グループがレジリエントで持続可能な食のエコシステム構築をリードしていることを嬉しく思います。

食品業界の中心的存在として、味の素グループは、より透明で互いに連携した地域のサプライチェーンにおけるネットワークの実現をリードすることができます。例えば、国連のSDGsで定められた「飢餓をゼロに」の目標に関しては、新型コロナのパンデミックによって影響を受けた地域社会全体のニーズに対して持続可能で責任ある事業活動を促進していくことができます。また、味の素グループは、地域のサプライチェーンにおけるジェンダーの多様性を強化するためのコミットメントを深めることができます。amforiは、味の素グループや他のステークホルダーの皆様とビジョンを共有し、すべての人にとってより良い社会の実現に貢献できる機会を常に探求しています。



amfori ディレクター
アジア太平洋地域担当
ジョイス・チュー氏
(Joyce Chau)

ステークホルダーとの対話・連携

ますます不透明感を増す社会では、正しい方向に向かってしっかり考え、着実に進んでいく企業への信頼感や期待が高まります。味の素グループは、喫緊の課題である気候変動に対して、2050年度までの温室効果ガスゼロを掲げ、SBTイニシアチブへのコミットメントを表明しました。どのように実効性を高め、目標を達成するのかに注目が集まっています。アニマルウェルフェアにも、日本企業の中ではいち早く取り組みを始め、ステークホルダーと共にポリシーや考え方を定めました。取り組む企業も増えてきた中、さらにリードして行ってほしいと期待しています。

ASVの取り組みは年を追うごとに進化しており、あらゆる部門の従業員が環境・社会価値と経済価値の両方を考える企業になりつつあります。この組織風土変革の成果がどんどん出てくるでしょう。

今後は、温室効果ガスの約3分の1を排出している農業、生物多様性、水問題への取り組みでのリード役も期待しています。



有限会社イズ 代表取締役
大学院大学至善館 教授
幸せ経済社会研究所 所長
枝廣 淳子氏

近年、新型コロナウイルス、気候危機、生物多様性危機のみならず、人権問題やそれと関係の深い地政学的なリスクの高まりにより、持続可能性への対応は新たなフェーズを迎えたといえるでしょう。その中で多くの企業がビジネスモデルやサプライチェーンの再構築を迫られています。特に食品業界はその影響を最も受けやすい業種の一つでしょう。味の素グループも、これまで長年にわたり様々なサステナビリティに関わる取り組みを実施し、実績を積み上げてきています。その点では、個別課題に関しては着実に一定の成果を上げているといえますが、グループとして目指すべき大きな方向性（KPI等）が、この数年やや一定しておらず、その進捗状況に関しても適切に報告されていない印象を受けます。今後、新たなマネジメント体制のもと、新たなサステナビリティの時代に向けた目指すべき方向性の再設定とそれに基づく戦略を再構築し、日本を代表する食品企業として、事業規模のみならず、新たな時代への企業像を提示する企業となることを期待します。



LRQAサステナビリティ株式会社
代表取締役
富田 秀実氏

味の素グループは、食品業界では率先的にESGへの対応をされている企業であり、バランスが良い印象があります。現地の農作物の有効活用や技術力などに取り組む企業は多いのですが、健康にも貢献し、環境対策と併せてしっかり取り組まれています。特に減塩や栄養のバランスによる健康へのアプローチは、科学的な裏付けに基づき健康寿命の延伸につながるということを数値的なことを含めて議論されており、今後さらなる進展が期待されます。気になるのは、今、自然資本として「農作物」「水」としか書かれていない点です。気候変動に次いで注目の高まっている生物多様性も自然資本の一部なので、影響の大きい食の企業としては、捉え方を検討する必要があるでしょう。実質的には、健康に貢献する活動自体が環境を傷つけないこと、あるいは、自然を増やすネイチャーポジティブへの取り組みを進めることです。例えば、研究開発で生態系維持を傷つけないやり方で製品開発を行い、それが健康にも貢献することなど、味の素グループであれば、大きな貢献のできる分野なので、今後の取り組みに期待しています。



九州大学大学院 工学研究院
都市システム工学講座 教授
経済産業研究所 (RIETI)
ファカルティフェロー
馬奈木 俊介氏

マテリアリティ別活動報告

マテリアリティ項目ごとに、2021年度の活動を報告します。

主要な取り組みと進歩		19
食と健康の課題解決への貢献	アプローチ	23
	うま味による減塩の定量化	24
	アミノ酸のはたらきの活用	26
	栄養課題解決への取り組み	28
	健康課題解決への取り組み	39
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	42
	価値観の多様化への対応	43
	適切なコミュニケーションと情報発信	45
製品の安全・安心の確保	アプローチ	46
	品質マネジメント	47
	MSGの安全性・有用性の普及	53
多様な人財の活躍	アプローチ	57
	人財と組織のマネジメント	58
環境マネジメント		66
気候変動への適応とその緩和	アプローチ	72
	気候変動リスクへの対応	73
	バリューチェーンにおける温室効果ガス排出削減	79
資源循環型社会実現への貢献	アプローチ	84
	製品ライフサイクルでの廃棄物削減	85
フードロスの低減	アプローチ	92
	フードロス低減への貢献	93
持続可能な原材料調達	アプローチ	97
	重点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	103
	アニマルウェルフェア	106
	持続可能な農業への貢献	108
水資源の保全	アプローチ	110
	生産工程での水資源の保全	111
ガバナンスの強化	アプローチ	114
	リスクマネジメント	115
	労働安全衛生	117
	コンプライアンス	121
	知的財産の適切な管理と使用	125
	サイバーセキュリティの確保と個人情報管理	126
	地域コミュニティとの関係	128
グローバルな競争激化への備え	アプローチ	129
	DXの推進	130

主要な取り組みと進捗

栄養コミットメント

- ・2021年12月に開催された「東京栄養サミット2021」のハイレベル・セッションにおいて、食品企業の代表として、当社の「栄養コミットメント」を発表しました。同コミットメントのポイントは、当社グループが栄養改善の取り組みを推進するにあたっての基本姿勢「Nutrition Without Compromise（妥協なき栄養）」です。「おいしさ」「食へのアクセス（あらゆる人に栄養を届ける）」「地域や個人の食生活」の3つに妥協しない点を強調し、宣言に盛り込みました。



味の素（株）西井社長（当時）

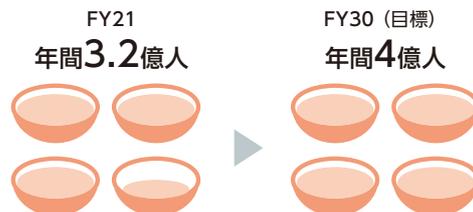
味の素グループの「栄養コミットメント」（概要）

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共に、「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。

栄養価値を高めた製品の割合



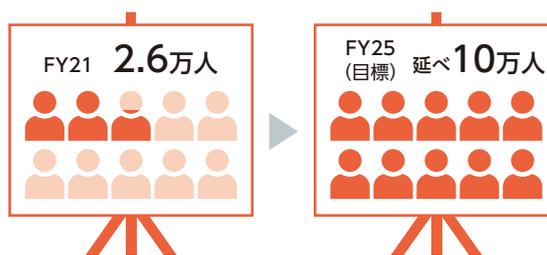
栄養価値を高めた製品のうち、「おいしい減塩」「たんぱく質摂取」に役立つ製品の提供



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



従業員向けの栄養教育



- ・「東京栄養サミット2021」の各種のセッション・サイドイベントに参加したほか、主催イベントも開催しました。

農林水産省主催のサイドイベントの様子
味の素（株）森島執行役味の素グループ・DSMの共催イベントの様子
写真中央は、味の素（株）西井社長（当時）

主要な取り組みと進捗

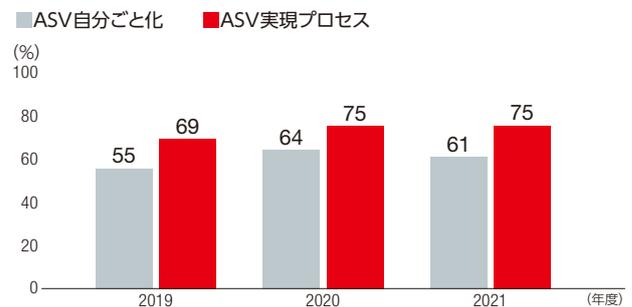
従業員エンゲージメントスコア (ASVの自分ごと化)

- 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しています。
- 従業員エンゲージメントスコアは61%と、2020年度より3ポイント下がりましたが、ベストプラクティスを表彰する「ASVアワード」の従業員投票数が増加したほか、タイやブラジルではエントリーの事前選考会が行われる等、従業員の自主的な参加が進みました。
- 2022年度は、エンゲージメントサーベイでASV実現の進捗を「ASV実現プロセス」としてモニタリングしていきます。

2021年度の
従業員エンゲージメントスコア



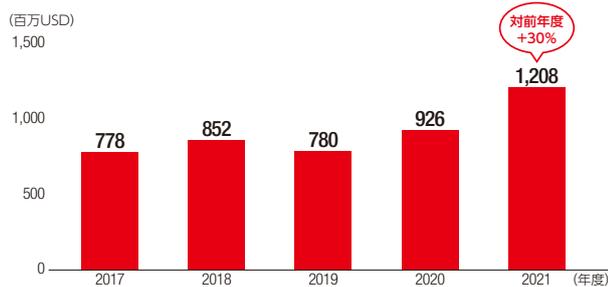
エンゲージメントサーベイスコア



コーポレートブランド価値



2021年度
インターブランド社調べ。
「Best Japan Brands」公表数値



- 2021年度のコーポレートブランド価値は前年度より30%の大幅上昇となりました。「ASV」を「企業価値向上サイクル」に落とし込み、「食と健康の課題解決」というパーパスブランディングを推進している点が高く評価されたためと考えています。



> Statement: Nutrition Without Compromise 2021 (英語のみ)

多様性を高めイノベーションを加速

- 2030年度までに女性取締役とライン責任者の30%に女性を登用することを目標にしています。
- 2022年6月末現在の女性取締役比率は36%です。

女性取締役比率(味の素(株))



- 2021年度の女性ライン責任者比率は11%です。日本では女性キャリア支援にも継続的に取り組んでおり、2020年度に開始した女性人財の育成施策で延べ292人の女性従業員にキャリアワークショップ、カレッジ、メンタープログラム等を実施しました。

女性ライン責任者比率(味の素(株))

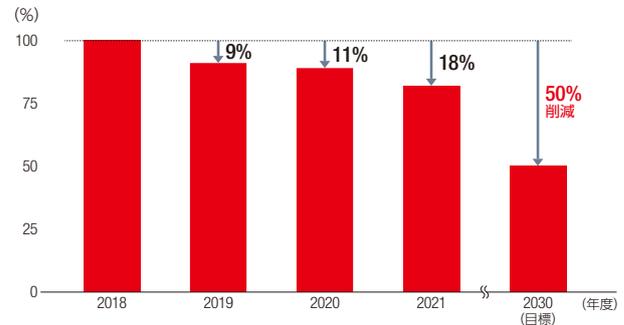


主要な取り組みと進捗

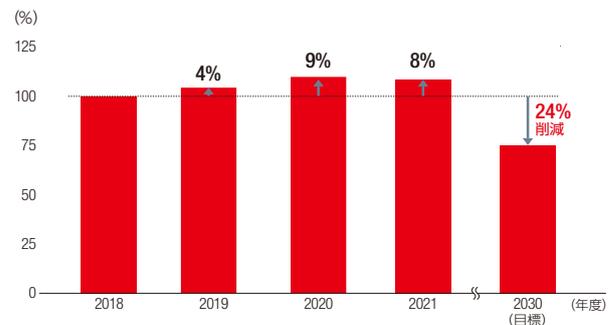
温室効果ガス排出量削減率 (対2018年度)

- SBTiの基準に基づいたスコープ1およびスコープ2のGHG排出量は、基準年度である2018年度比で2030年度に50%削減を目標としています。2021年度は、基準年度に対し18%削減しました。特にスコープ2について、ブラジルにおける再エネ電力発電所との直接契約締結、タイにおける再エネ電力証書の購入、日本におけるCO₂排出係数が低い電力会社との契約締結が進み、大きく進捗しました。
- SBTiの基準に基づいたスコープ3のGHG排出量は、基準年度である2018年度比で、2030年度に24%削減を目標としています。2021年度は、基準年に対し8%削減しました。
スコープ3 (カテゴリー11除く) の生産量1トン当たりのGHG排出量原単位は、基準年度である2018年度比で、2030年度に24%削減を目標としています。2021年度のGHG排出量原単位は、前年度比1%減少したものの、基準年度に対し8%増加となりました。
- 2050年度までに、温室効果ガス排出量のネットゼロを実現することを目標としています。
- 電力の再生可能エネルギー化を、2050年度までに100%実現することを目標としています。

スコープ1・2排出量削減率(対2018年度)*



スコープ3 (カテゴリー11除く) の生産量1トンあたりのGHG排出量原単位*削減率 (対2018年度)



* SBTi目標に対する実績

プラスチック使用量

プラスチック廃棄物

2030年度目標 **ゼロ化**

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(リデュース)
- 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(リサイクル)
- 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。

- 2021年度の当社グループのプラスチック使用量は69千トンで、その約90%を製品包装資材が占めます。69千トンのうち26千トン(38%)については既にモノマテリアル包装資材や紙への転換が進んでいます。

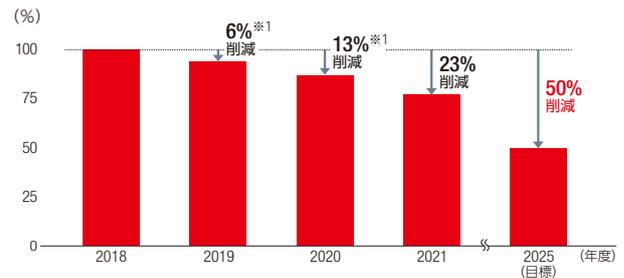
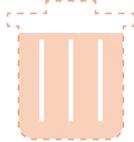


主要な取り組みと進捗

フードロス削減率（発生量対生産量原単位）（対2018年度）

- ・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ています。
- ・まずは、2025年度までに原料受け入れからお客様への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。
- ・2021年度のフードロス発生量は、基準年度である2018年度に対して、8,448トン（23%）減という結果となりました。今後ともフードロス発生量の低減と、飼料、肥料化等の有効利用を推進していきます。

2021年度
23%削減



※1 集計見直しのため修正

持続可能な調達比率

- ・重点原材料の持続可能な調達比率を、2030年度までに100%とすることを目標としています。
 - ・2021年度は、特に優先して取り組むべき重点原材料として定めていたパーム油については93%（対前年度比9ポイント向上）、紙については98%（対前年度比4ポイント向上）でした。
- また、2021年度には、サトウキビ（糖質系農作物）、コーヒー豆、牛肉、大豆を重点原材料として新たに加え、今後、パーム油や紙と同様に持続可能な調達を進めていく方針です。

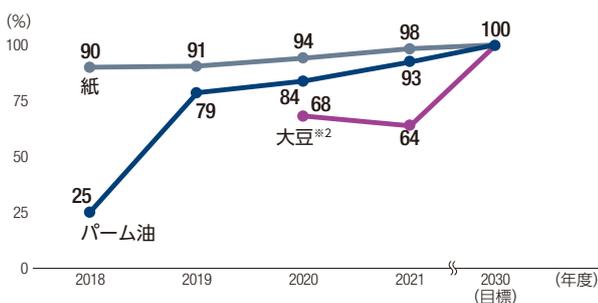
パーム油



紙



大豆



※2 国内事業向け調達分

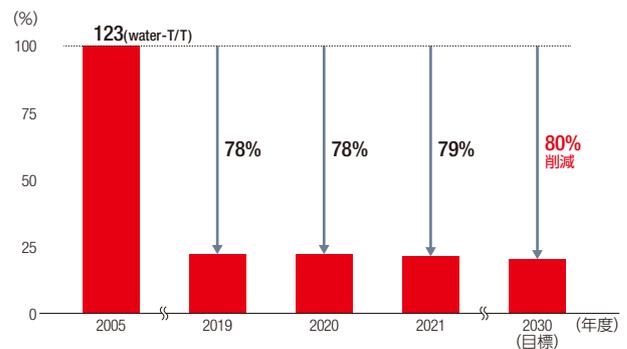
- ・コーヒー豆、牛肉：2030年度目標 100%

水使用量対生産量原単位削減率（対2005年度）

- ・2005年度比で、2030年度に80%削減を目標としています。



- ・2021年度は基準年度に対して水使用量は161,884千kℓの削減となりました。水使用量対生産量原単位では、約79%の削減となり、年度目標を達成しました。
- 水ストレスの高い地域で消費された水の割合は、1%未満でした。



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課題解決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貢献します。

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
- 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
- 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）

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
- ・ 職場の栄養改善
- ・ おいしい減塩の実践支援
- ・ 栄養プロファイリングシステムの製品開発への利用
- ・ 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、減脂の実践支援
- ・ 再生医療用培地の提供
- ・ バイオ医薬品の受託開発・製造

貢献するSDGsのゴール



食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-DMA

> ASVレポート2022
(統合報告書) P51
> P30

> Environmental
and Health-
Related
Lifecycle Impact
Assessment of
Reduced-Salt
Meals in Japan
(英文のみ)

うま味による減塩の定量化

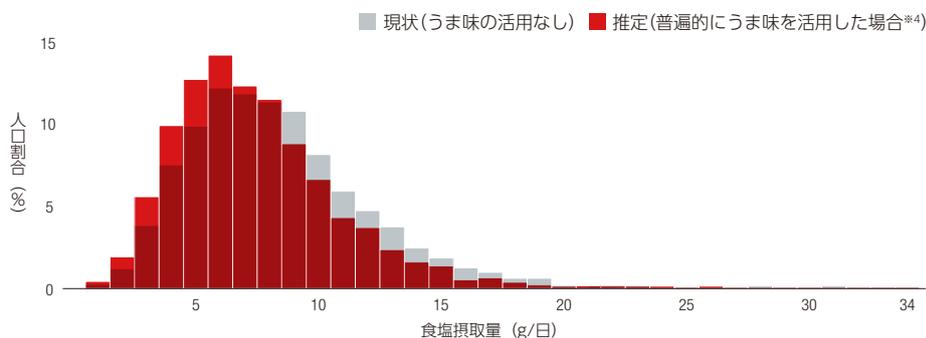
味の素グループは、2030年までに実現したいアウトカムの一つに10億人の健康寿命の延伸を掲げています。その実現に向けて、健康課題の中でも「過剰な塩分摂取」の解決にフォーカスを当て、うま味の呈味機能による「おいしい減塩」の実現を目指しています。しかし、うま味による定量的な減塩効果はこれまで明らかにされていませんでした。

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）。昨年度は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12.0-21.1%（1.3-2.2g）減らせるという最初の推定値を得ました。さらに、シナリオ分析に基づいた試算によると、減塩によって削減できるDALYs^{※2}は50 DALYs/gと推定され^{※3}、うま味による減塩推定量（日本の場合は1.3-2.2g）とかけ合わせると、うま味による減塩で削減できるDALYsは最大110 DALYsと推定されました。このことから、うま味による減塩によって高塩分食に起因する約1,000 DALYsの10%程度を削減できる可能性が示されました。そして、2021年度には米国人の食生活の実態におけるうま味の減塩効果の推定を行いました。その結果、うま味を活用することで、一人当たりの平均食塩摂取量を5.5-10.5%（0.5-0.9g/日）減らせる可能性があることが新たにわかりました。これは、日本とは主な塩分摂取源が異なる欧米食文化圏においても、うま味による「おいしい減塩」がWHOの減塩目標に大きく貢献できる可能性を示しています。

今後はこれらの研究プロジェクトをさらに展開し、うま味による「おいしい減塩」のインパクト検証を他の事業展開国においても順次行う予定です。

※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。
※3 Nakamura, K. Itsubo, N. *Sustainability* 2022, 14(14), 8265.

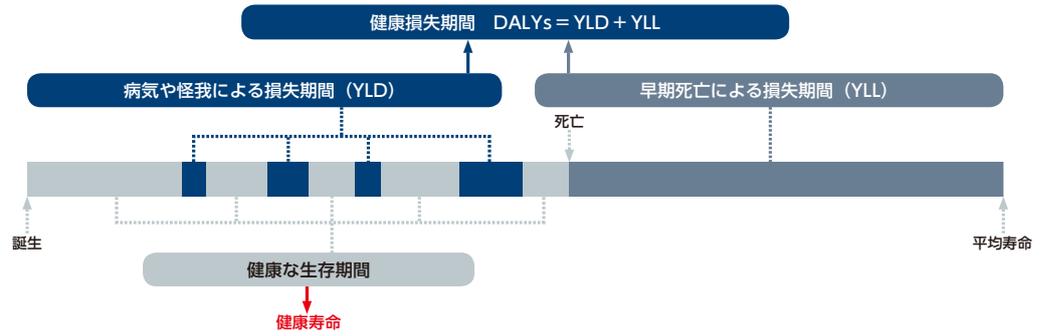
うま味を活用した場合の米国人の食塩摂取量の推定結果



※4 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。

食と健康の課題解決への貢献

健康寿命とDALYsの関係



食と健康の課題解決への貢献

アミノ酸のはたらきの活用

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)

GRI203-2

- > ASVレポート2022 (統合報告書) P3-4
- > P90

味の素グループの事業は、1909年にうま味調味料「味の素[®]」の発売と共に始まりました。科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役割を担っているため、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、新しい素材を開発する等、様々なイノベーションを生み出しています。

当社グループは、アミノ酸のはたらきを活用して、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。自社製品としては、加齢によって衰える認知機能の一部である注意力^{*1}と認知的柔軟性を維持し、前向きな気持ち^{*2}をサポートする機能性表示食品等を発売しています。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の取り組みを国内外で展開しており、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 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

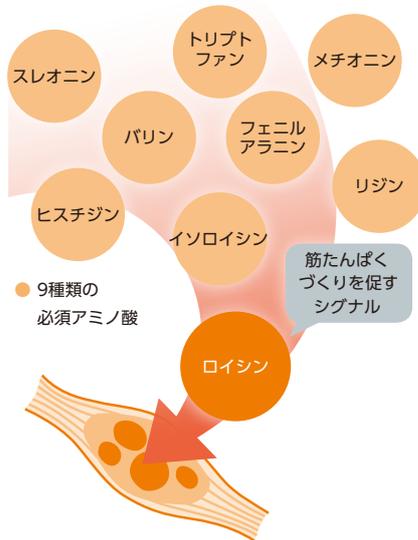
※2 明るく楽しい気分、意欲的、活動的な状態等

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

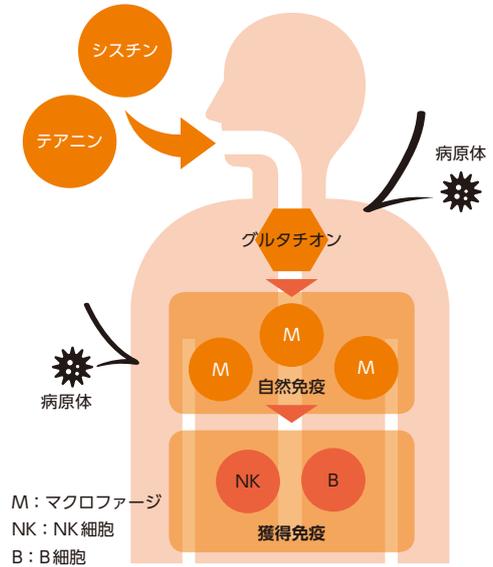
機能 筋量・筋力の維持・向上



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

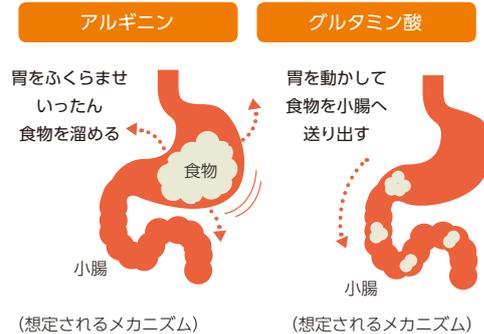


M: マクロファージ
NK: NK細胞
B: B細胞

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

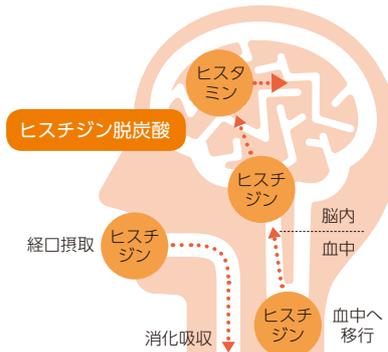
機能 胃の運動機能改善、食欲改善



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はヒスタミンをつくる働きを助けます。

※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・シスチン・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

GRI203-2

> Decade of
Action on
Nutrition
(英語のみ)> ASVレポート2022
(統合報告書)
P50-51

> 栄養・健康

> 栄養に関するグ
ループポリシー

> P19

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、個人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、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、「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。また、この取り組みは、「Nutrition Without Compromise (妥協なき栄養)」を基本姿勢としています。

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)」

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共に、「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

■ 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、減塩をはじめ健康的な製品の開発・販売を積極的に行っていますが、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、おいしくてより健康的な食事に貢献しています。

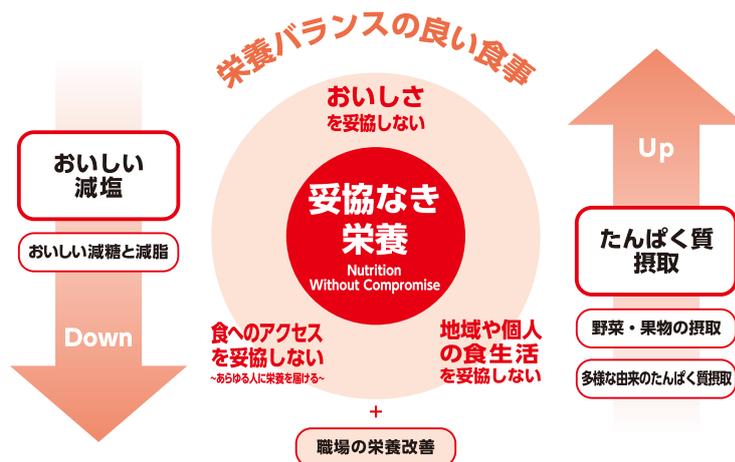
● 食へのアクセスを妥協しない～あらゆる人に栄養を届ける～

アミノ酸のはたらきを活用したイノベーションや流通等に対する取り組みにより、入手のしやすさ (availability)、購入のしやすさ (affordability)、利便性 (convenience) の面で、さらに多くの人が栄養価の高い食事をこれまで以上に摂取できるよう貢献します。

● 地域や個人の食生活を妥協しない

各国・地域の慣習、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。さらに、個々人に適した対応も重要だと考えています。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期にわたって摂取することができると、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、P30～38をご覧ください。

栄養に関するマネジメント体制

栄養に関するテーマの方針および戦略、事業部門の活動のフォローや情報のとりまとめは、サステナビリティ担当役員のもと、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ています。

体制

- > 栄養に関するグループポリシー
- > P4

食と健康の課題解決への貢献

GRI203-2

> ASVレポート2022
(統合報告書) P51

栄養プロファイリングシステム (NPS) の製品開発への活用

栄養改善に対する世界的な関心の高まりを受け、グローバル食品企業では製品に含まれる栄養成分の量を科学的な根拠に基づいて評価し、栄養面での品質をわかりやすく表現する手法として栄養プロファイリングシステム (NPS) の開発・導入を進めています。味の素グループにおいても、2020年に味の素グループ栄養プロファイリングシステム「ANPS-P」の運用を開始し、2022年3月現在、12カ国、15法人に導入、約700製品を評価しています。しかし、ANPS-Pや従来のNPS^{*1}では、調味料等生活者がそれだけでは喫食しない製品の評価には限界があり、当社グループはそれを課題と捉えていました。そこで、調味料等の製品を使って調理したメニューの栄養価値を評価するNPSの開発を進め、2021年12月に世界初となる日本の食文化・健康課題をふまえたメニュー用栄養プロファイリングシステム「ANPS-M」を発表しました。今後、ANPS-PとANPS-Mを導入・活用することで、おいしさそのままに塩分をさらに減らした調味料や、たんぱく質・野菜がしっかり摂れるメニュー・レシピ等、栄養価値を高めた製品やメニュー・レシピの開発を推進します。また生活者が栄養バランスの良い食事を摂るためのサポートへの活用も検討していきます。また、各国それぞれの食文化に沿ったANPS-Mの開発を進め、アセアン、ラテンアメリカ等グローバルに展開していく予定です。

※1 オーストラリア、ニュージーランドで活用されているHealth Star Ratingや欧州の一部で活用されているNutri-Scoreを指す。

栄養へのアプローチ実現のための取り組み

栄養コミットメントの定量KPI

	FY20 (実績)	FY21 (実績)	FY25 (目標)	FY30 (目標)
栄養価値を高めた製品 ^{*2} の割合	40% ^{*3}	50%	—	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3.2億人	—	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)	1.09倍	—	2倍
従業員への栄養教育	460人	2.6万人	延べ10万人	—

※2 国際公衆衛生の観点から重要な栄養成分の摂取の改善・強化に寄与する、当社グループの基準を満たす製品

※3 調査精度の向上により、FY20時点で特定されなかった該当製品が判明したため、値を修正

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、2021年度には、国内では12の自治体と連携、海外では5カ国で減塩の取り組みを推進しました。また、うま味の有用性、公衆衛生上の価値の科学的な検証や発信を行う「U20 Healthy Umami Research Project」では、アカデミアと連携し、うま味による減塩効果の定量化を試みています。さらに、減塩に関する生活者意識調査をグローバルに実施しており、得られた知見を「おいしい減塩」の取り組みに活かしていきます。

※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。

> P24-25
> P26-27
> P28
> P31-33
> P34-35
> P35

GRI102-48

実績

GRI203-2

> P24

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	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共に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)を解決するだけでなく、減塩が全ての人にとって当たり前になることを目指し、当社は2020年7月より、「うま味やだしをきかせた“おいしい減塩”」の実践を幅広い年代へ訴求する「Smart Salt (スマ塩)」プロジェクトを開始。シニア世代に加え、減塩を自分ごと化しづらい若い世代を対象に、オウンドメディア上で動画やレシピ等の情報を提供し、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、行政や大学、他社等と連携した新たな減塩の取り組みも進みつつあります。

海外でも同様の活動が進んでおり、2020年度以降に7カ国で19ブランド、45の減塩製品を発売しているほか(2022年7月時点)、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」

■ 地域のエコシステムでの取り組み

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・栄養士会・流通・メディアと共に解決に取り組んでいます。減塩に関しては、2021年に、茨城県が推進する減塩の日「いばらき美味しおDay」の取り組みに賛同し旬の食材を使った減塩レシピを開発、茨城県内のスーパーマーケットで紹介しました。また、山形県の「減塩・ベジアッププロジェクト」と協働し、県民のソウルフードである「芋煮」を当社の減塩技術を活かした栄養バランスの良い「アレンジ芋煮」として地元アカデミアと共同開発しました。加えてリーフレットを作成してスーパーマーケット店頭売場に設置することで減塩を呼びかける等、地域の食文化を大切にしながら減塩に取り組んでいます。

> ASVレポート2022
(統合報告書) P37
> Smart Salt
プロジェクト
> おいしい減塩

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2

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。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、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



塩調味料



スープ



アミノ酸サプリメント

EMEA



医療用食品



冷凍食品

> しっかり食べて
低栄養予防
「食べサポ」

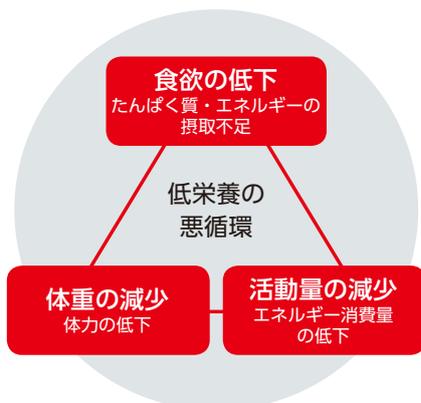
■ 高齢者の栄養課題への対応（日本・欧州）

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。食事が減ると筋力や体力の低下をもたらす、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、（管理）栄養士等の専門家に対し、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変化に配慮し、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。また、CGF CHL Japan[※]において他の食品企業と連携し、生活者のたんぱく質摂取を支援する取り組みを進めています。

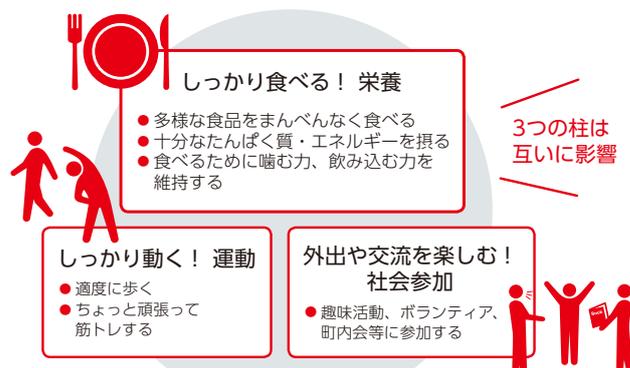
※ CGFの活動連合の一つである「Collaboration for Healthier Lives（CHL：より健康な生活への協働）」の日本支部。味の素（株）が共同議長を務めている。

食と健康の課題解決への貢献

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^{※1}向上を目指します。

※1 Quality of Life：生活の質

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。

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、「パルスweet[®]」ブランドは、BtoC向けの減糖製品を国内外で販売しています。

■ 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

実績

GRI203-2

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2

> 「ラブベジ」野菜を
おいしく食べよう

実績

GRI203-2

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、ミネラル等の摂取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・果物を摂取でき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



メニュー用調味料



洋風スープの素



スープ



冷凍食品(中華丼)

アジア



風味調味料



北米



冷凍食品(野菜入りやきそば)

EMEA



冷凍食品(野菜入りギョーザ)

■ 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、カット野菜メーカーとの協働PR製品を発売、生産者と連携して開発したレシピ等を量販店の野菜売り場で提案するなどしています。取り組みは全国に拡大し、2021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27都道府県で展開しました。

それらの活動が評価され「ラブベジ」プロジェクトは、厚生労働省が行っている国民の健康づくりをサポートする“スマート・ライフ・プロジェクト”が主催する第10回「健康寿命のぼさう!アワード」《生活習慣病予防分野》で厚生労働大臣最優秀賞を受賞しました。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。豆類等を除き、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。今後、より多くの植物由来のたんぱく質が利用されるようになった場合、そのアミノ酸バランスが課題になることが予想されます。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。

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2

GRI403-5

GRI403-6

実績

GRI203-2

主な製品

日本



豆入りスープ

EMEA



豆入りスープ

■ 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共に、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し、2021年度からはeラーニング等による栄養教育を当社グループ全体へ拡大し、2.6万人の従業員に教育機会を提供しました。2025年度までに教育コンテンツを拡充しながら、延べ10万人の従業員に拡大することを目指しています。

栄養リテラシー向上の取り組み

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 ● 重点取り組み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"> ● コンテンツの拡充、教材のアーカイブ化

■ 従業員の健康栄養に関するアライアンス

味の素グループは、職場の栄養改善をさらに促進するために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The Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) が設立したWorkforce Nutrition Alliance (WNA) に2022年3月に日本企業として初めて加盟しました。加盟時にはグループ全従業員の約70%を占める14法人を登録し、登録法人以外については、会社規模や状況を加味しつつ、展開を検討していきます。

登録法人では、重要な4つのポイント（職場での健康な食事、栄養教育、栄養に着目した健康チェック、母乳栄養支援）について、毎年、自己評価を実施し職場の栄養改善を推進します。味の素（株）は、グループ全体で統一した視点から自己評価のためのガイドラインを作成すると共に、グループ法人での取り組み事例、WNAが開発したツール、WNA加盟メンバーの取り組み事例等を各法人に提供し、職場の栄養改善の推進をサポートしていきます。

■ 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おり、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と野菜不足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

食と健康の課題解決への貢献

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。今後は、同研究にてエビデンスを取得し、栄養不足が課題となっているフィリピン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に限られており、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、全国に展開しています。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以上の母親向けメニューと700以上の子ども向けメニューや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し、全国の医療機関や婦人連合会等を通じて提供しています。今後は、保健当局や母親を対象としたオンライントレーニング等も実施し、ベトナムの母子栄養の改善を支援していきます。

■ 学校給食を通じた小児期および青年期の栄養問題への取り組み (ベトナム、インドネシア)

ベトナムでは、農村部を中心に発育阻害や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、本プロジェクトを通じてベトナム全土に、栄養バランスの良い献立用のソフトウェア、食育教材、小学校のモデルキッチンの開発・提供を行っています。2022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。インドネシアでは、低体重、発育阻害、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。インドネシア味の素社 (PTA) 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 (SLP) 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。PTAは2020年度、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ドンスブックを作成、インドネシア宗教省 (MOR) との協働を開始しました。MORの管轄するイスラム寄宿学校で栄養と健康の改善にSLPが貢献することが証明されたため、PTAはMORからのサポートを受けています。2021年度は、PTAはPTA単独の取り組みとボゴール農科大学との協働を通じて、SLPを6つの寄宿学校に拡大しました。6つの寄宿学校では、栄養教育の提供を開始することやメニューのバラエティを増加させる等、様々な方法でSLPを導入しています。

■ 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。

食と健康の課題解決への貢献

実績

GRI203-2

実績

GRI102-12
GRI203-2

> ASVレポート2022
(統合報告書) P53
> 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)

■ その他の取り組み

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着目しています。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。

主な製品

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

■ 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共に、その解決に向けた知見・ノウハウの公開を積極的にを行い、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。

■ 東京栄養サミット2021

「東京栄養サミット2021」(NFG2021)は、日本政府主導により、12月7日・8日に開催されました。国内の参加者は対面、海外からは全面的にオンライン参加とするハイブリッド形式での開催となりました。初日のハイレベル・セッションにおいて、岸田文雄内閣総理大臣が、日本の栄養関連の取り組みを述べつつ、今後3年間で3,000億円(28億ドル)以上の栄養に関する支援を行い、UHCの達成等に貢献していくことを表明しました。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、今回も当社代表執行役社長(当時)の西井孝明が12月7日の開会式に参加しました。ハイレベル・セッションにも食品企業の代表として参加し、当社の「栄養コミットメント」を発表しました。政府の閉会挨拶では、サミットの成果の事例として、「うま味が減塩につながるエビデンスを示し、企業の役割を示した」と紹介される等、当社の活動を世界に発信する重要な機会となりました。本サミットへの参加を契機に、市民社会/国際NGO・企業/投資機関・政府/国連機関・学会等、多様なステークホルダーとのネットワーク構築を図り、課題解決に向けたエンゲージメント強化を図っていきます。



■ CGF-SUSTAINABLE RETAIL SUMMITでの登壇

“The Evolving Face of Sustainability: Acting Today to Shape Tomorrow”をテーマに、2021年10月、“CONSUMER GOODS FORUM SUSTAINABLE RETAIL SUMMIT”が開催されました。健康とウェルネスに焦点を当てたCEOセッションに、アジア地域の日本企業の一員として当社代表執行役社長(当時)の西井孝明が登壇しました。日本の「職場の栄養改善」[「Smart Salt(スマ塩)プロジェクト」、タイの「農家の自律支援プロジェクト」等の事例を紹介しながら、アジア地域からの視点で当社グループの食と健康課題解決の取り組みについて説明しました。

食と健康の課題解決への貢献

■ “ZERO HUNGER PRIVATE SECTOR PLEDGE” への参加

味の素（株）は、飢餓の削減に向けGAINが主催する飢餓ゼロに向けた民間セクター誓約に参加し、2021年9月に、グローバル、アフリカ、タイに対して合計11,211,564USドルを拠出することを表明しました。

TOPIC

トップアスリートの声から生まれたギョーザ。 アスリートや生活者の食生活をサポート

味の素（株）は2003年より、日本オリンピック委員会（JOC）と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、トップアスリート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。約20年の活動で得た当社ならではの知見と、なりたいカラダ・コンディションのために必要な栄養素を、アミノ酸のはたらきで、おいしく・手軽に摂取できる「食事」と「補食」からなる、スポーツ栄養科学に基づいた栄養プログラムが「勝ち飯[®]」です。この一環として、選手から直接食事に関する要望等の情報を収集する中で、フィギュアスケートの羽生結弦選手をはじめ複数の選手より、「食欲がなくても大好きなギョーザなら食べられる」等の意見が挙がりました。しかし、従来のギョーザは、製品中や調理時に油脂を使用しているためトップアスリートにとっては脂質が多く、選手の食事には取り入れにくいという大きな課題がありました。脂をカットし、なおかつ必要な栄養素をプラスすれば、ギョーザがトップアスリートのコンディショニングに役立つのでは、という考えのもと、開発を開始。

開発に際しては、トップアスリートの試合期間中の食事に必要な条件である、たんぱく質をしっかりと摂る、炭水化物をしっかりと摂る、脂質は摂りすぎないようにする、の3点を踏まえ、試行錯誤を重ねました。その結果、野菜がたっぷり、かつ脂質を控え、たんぱく質など必要な栄養素をプラスした「コンディショニングギョーザ」と、米粉を使用した皮で炭水化物摂取が進み、かつビタミンB1も摂取可能で脂質控えめな「エナジーギョーザ[®]」の2種類を完成させ、羽生結弦選手が出演する国際大会で提供した「勝ち飯[®]」献立のメニューの一つとしても活用されました。おいしさと栄養を両立させたこれらのギョーザは東京2020オリンピック、北京2022冬季オリンピックにて、競技直前の日本代表選手のためのコンディショニングを目的に設置した「JOC G-Road Station」で提供され、好評を博しました。その後「For ATHLETE」ギョーザとして市販化し、健康を維持したい方や脂質が気になる方の食事を幅広くサポートしています。

味の素（株）は、JOCオフィシャルパートナー（調味料、乾燥スープ、栄養補助食品、冷凍食品、コーヒー豆）です。



フィギュアスケート
羽生結弦選手



「コンディショニングギョーザ」



「エナジーギョーザ[®]」

食と健康の課題解決への貢献

健康課題解決への取り組み

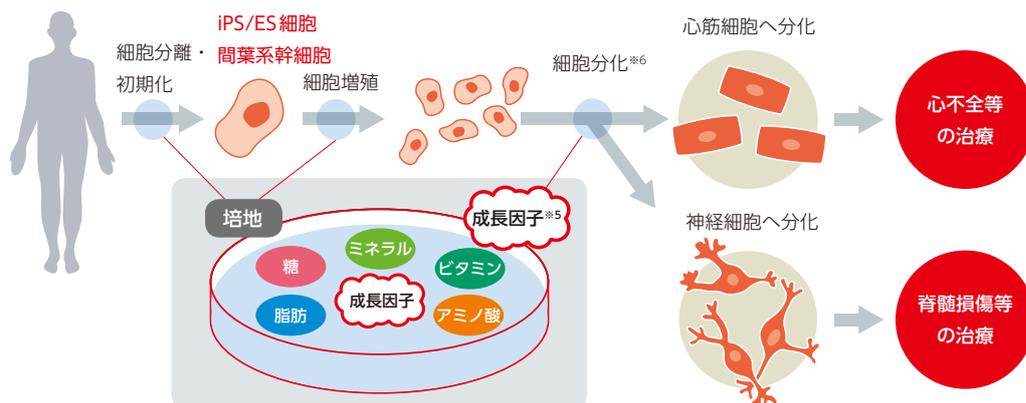
再生医療※1の実現に向けて

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用培地の開発に成功、2016年の発売以降、順次製品ラインアップを拡充しています。現在、2021年に新たに日本国内で開始された治験を含め、複数の製薬企業等にて当社の「StemFit®」培地を活用した再生療法の治験の実施や、その準備が進められています。

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共に、今後は北米をはじめ海外でも再生医療用培地の事業を拡大し、革新的な治療法の早期実現に貢献していきます。

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作られた胚性幹細胞 (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 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。

※6 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。

実績

GRI203-2

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[®]」によるリスクスクリーニング

「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）と糖尿病、認知機能低下のリスクを1回の採血で評価する味の素グループ独自のサービスで、人間ドックのオプションや職場の健康診断で受診いただき、生活習慣に起因する疾病の発見や予防に活用されています。

2021年6月に太陽生命保険（株）から発売された「ガン・重大疾病予防保険」等の保険加入者が利用できる疾病予防サービスに採用されたことで、継続的に受診がしやすい環境も実現しました。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共に、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、生活者の健康で快適な生活の実現に寄与します。

実績

GRI203-2

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

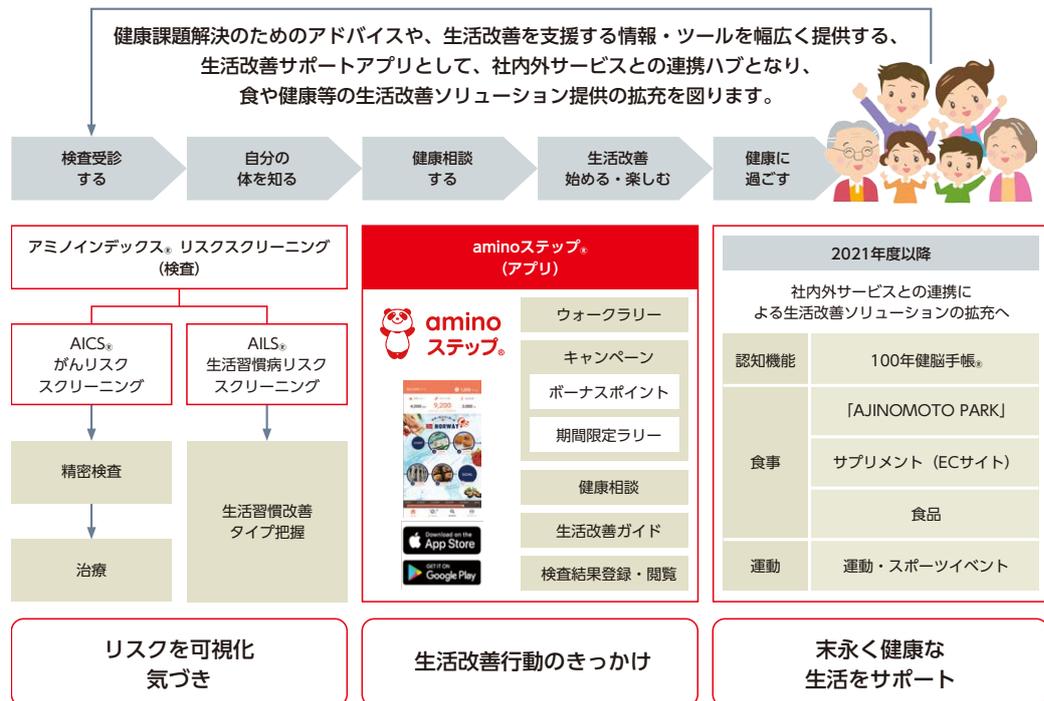
味の素（株）は、2021年4月にAIRS[®] 受診者をはじめ一般ユーザー向けに生活改善を支援する情報を提供するスマートフォン用アプリ「aminoステップ[®]」のサービスを開始しました。2022年3月末現在、ユーザー数は36,000を超えています。このアプリは、AIRS[®] の検査結果の記録やそれに応じた生活改善アドバイス、医師に直接チャットで健康相談ができる機能等を備えています。2022年3月には、「かんたん食事ログ」機能を追加し、これをもとに食事の傾向を把握し、そのタイプによってレシピ等のアドバイスを提供しています。

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やスマートフォンとの自動連携で記録された運動・睡眠時間のデータから、当社独自のアルゴリズムを活用し、食事、運動、睡眠の生活習慣を認知機能の視点で可視化し、ユーザーの状態に合ったアドバイスやレシピを「アジパンダ[®]」が提案しています。

これらの健康課題解決のためのアドバイスや、生活改善を支援する情報・ツールを幅広く提供する生活改善サポートアプリを連携ハブとして、食や健康等の生活改善ソリューション提供の拡充を図ります。

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



実績

健康寿命をテーマとした産学連携

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、食と健康の新たなエコシステムを構築し、健康課題解決のためのソリューション開発につなげていきます。

また2022年2月には、新潟大学脳研究所と全国18の医療機関・施設および味の素（株）は、共同研究により、軽度認知障害（MCI：mild cognitive impairment）の新たな血液バイオマーカーを開発しました。軽度認知障害は認知症に移行する高リスク群として知られています。今回開発した血液バイオマーカーによりMCI段階で早期発見し、生活習慣を改める等の予防策をとることができるようになります。今後はMCIから認知症への移行を予測するバイオマーカーの開発を目指します。

※ 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、大学と出資企業等が対等な立場で研究組織を運営して共同研究を行う。

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。生活者のライフスタイルが多様化していることを受け、よりパーソナライズした新たな価値の提供と、生活者一人ひとりとのコミュニケーション強化に取り組んでいます。特に次世代の食を担うZ世代へのアプローチを強化しており、習慣・体調のサポート、体験価値、楽しみながらエシカル・サステナビリティに貢献する等の価値を提供し、ファン層拡大を図っています。

また、コロナ禍を経て生活者の行動（高い在宅率・ECの定着）・意識（健康を意識した食生活、栄養バランス、カロリー重視、Well-being）に生じた変化を捉えたアプローチも行っています。

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

価値観の多様化への対応

考え方

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や時代の変化と共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、本格的な味わいを簡単に楽しめるクッキングソースやメニュー用調味料、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食の場面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スで飽きのこない味わいを楽しむことができます。



クッキングソース
「Cook Do® 炒(チャオ)ソース」(日本) オイスター風味の焼きそばや肉野菜炒め等の本格的な中華炒めメニューが簡単に調理できる。家庭でも外店のような本格的な味わいを楽しみたい、手作りしつつも時短・手間を省きたいというニーズに応える。



メニュー用調味料
「Cook Do® 今夜は中華飯」(日本) 肉や野菜等の素材を炒めてソースを加え、ご飯にのせるだけで、家庭で簡単に本格中華のご飯ものメニューが楽しめる。「野菜不足が気になる」「レパートリーが少ない」といった家庭で料理を作る人の悩みや不満を解消すると共に、昨今注目のお米需要に応える。



「THE LITRE」(日本)
スティック1本を水でさっと溶かすだけで1リットルのおいしいドリンクが味わえる。食事や気分に合わせて8種類のフレーバーから楽しめる。マイボトルに入れて持ち歩ける。スティック包材の一部に紙を使用しており、エコな価値も提供。



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、登録者数は約4万人。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

実績

> プレスリリース

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

Z世代向け事業創造の専任組織の取り組み

1995～2009年生まれのZ世代（Gen-Z）は、世界で約13億人と現在の世代別構成において大きな割合を占めており、また地球環境・社会貢献・サステナビリティ・多様性と個の尊重などに対する関心が高い世代です。味の素（株）は、Z世代をこの先の時代の人々のWell-beingに向けた価値形成・波及を推進する上で象徴的な存在と捉え、Z世代の価値観や真に求めているものを追求し、「食と健康の課題解決」のための価値提供を行う事業創造をグローバルに加速していくための専任組織を設置しました。既存事業の枠組みに囚われることなく、Z世代視点・生活者視点で自由に発想し、新領域製品や新チャネルの開発、デジタル技術を活用した新ビジネスモデル等の事業創造をスピーディーに行うことを目的とし、事業立案・事業開発・市場定着まで一貫して実施します。

Z世代をターゲットにした製品開発

2022年6月、味の素（株）は（株）ドットミーと共同でZ世代をターゲットとした新感覚カップお粥「粥粥好日[®]（カユカユコウジツ）」＜鹹豆漿粥（シェントウジャンガユ）＞＜南瓜粥（カボチャガユ）＞＜麻辣火鍋粥（マーラーヒナベガユ）＞をECサイトおよび渋谷スクランブルスクエアにて期間限定でテスト販売しました。

Z世代は食事に対して「普段の食事に時間をかけたくない」「時間に関係なく食べたいときに食事をしたい」といった意識が数年前と比較して増加傾向にあり、仕事や学業、趣味等に充てる時間を創出するため、手軽に食べられて満腹になりやすい高カロリーな食事を摂ることが多く、さらにそのことに罪悪感を覚えていることがわかりました（当社調べ）。これを受けて、手軽に罪悪感なく食べられる食事という課題解決とマッチする特性を持つお粥製品を開発しました。「粥粥好日[®]」はZ世代向け事業創造の専任組織が開発した初めての製品です。

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、インドネシアでは16g(1,000ルピア:約10円)、フィリピンでは11g（3ペソ:約8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共に、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、2022年6月末時点の為替レートを使用

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

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

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、法律で義務づ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。

違反事例

実績

GRI417-3

2021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。

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企業だからこそ、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
- ・品質保証活動の徹底と人材育成

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

品質保証システム「ASQUA（アスカ）」

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
- > 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。2022年3月現在、96社に対して「ASQUA（アスカ）」を適用しています。

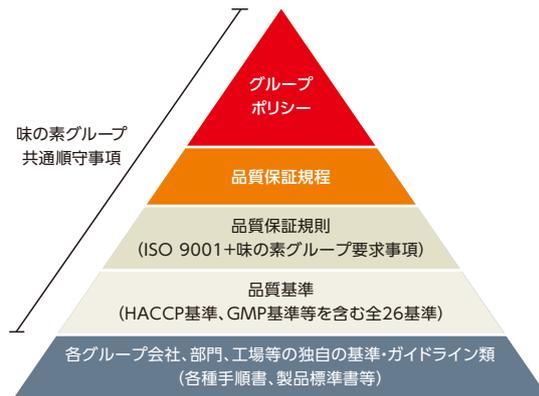
「ASQUA（アスカ）」は、品質マネジメントシステムの国際規格ISO 9001を骨格に、HACCP^{※1}やGMP^{※2}等の製造の管理基準と味の素グループ独自の考え方や基準を取り入れて構成されています。また、「ASQUA（アスカ）」は、グループポリシー^{※3}、「品質保証規程」「品質保証規則」「品質基準」およびそれぞれの組織で定めたルールに基づき運用されています。

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。2021年度は法規改正への対応および世界標準との連動性強化のため、「食品安全マネジメント基準」「食品GMP基準」等を改定しました。

「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」

品質保証の推進体制

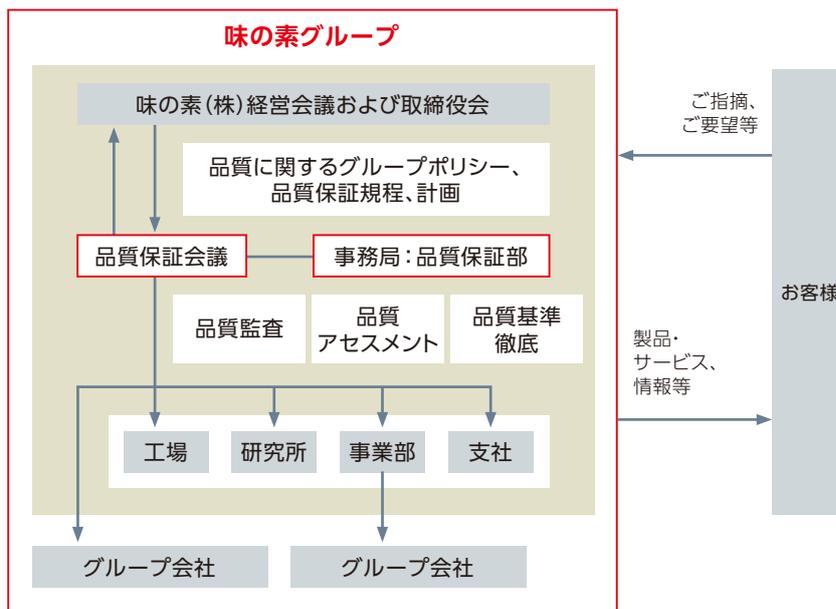
体制

GRI416-DMA
GRI417-DMA

- > 品質保証-安全・安心への取り組み

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。また、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。

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。2022年3月現在、全対象会社74社に対し、59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。

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。2021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。

2021年度の主な教育

■ 日本

- グループ従業員向け品質教育
- 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」
- 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」
- 食品事業ISO 9001転入者研修

■ 海外

- グループ会社の地域統括を担う品質保証人財を対象とした「QMSトレーニングコース」
- 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

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

体制・実績

GRI414-1
GRI416-DMA
GRI416-1

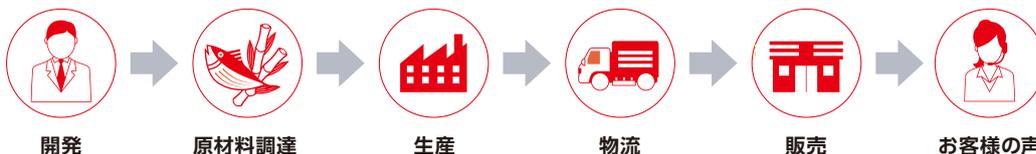
> P103

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

サプライヤーの選定は、「ASQUA（アスカ）」で定めた「原材料の品質管理基準」に従って行い、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。

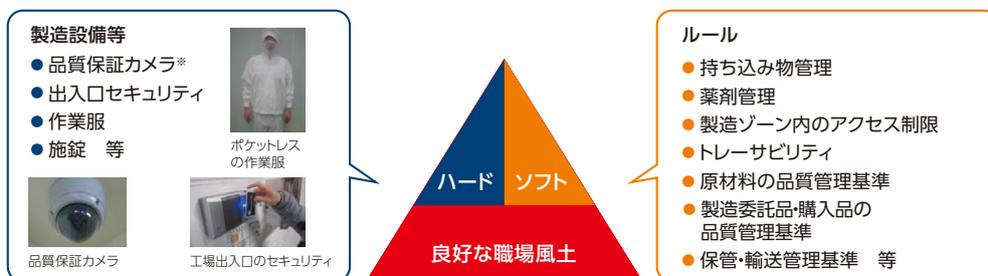
品質リスクの低減や品質レベルの向上に向け、サプライヤーに対し定期的に評価や品質監査、説明会、アンケートを実施しています。サプライヤーとの連携を強化し、継続的な品質改善に努めています。

生産

■ 食の安全体制強化

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。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
GRI416-1

実績

GRI416-DMA
GRI416-1
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

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そ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

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たり、過去の主なトラブル情報をデータベース化してリスク評価に活用したりしています。

2021年度は、異物混入や表示間違い等によるリコール・流通回収が5件発生しました。

味の素グループにおけるリコール・流通回収の推移

年度	2017	2018	2019	2020	2021
件数	4	4	3	4	5

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

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、法律で義務づ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

当社WEBサイトでは、グループ全体の品質保証活動を多言語で紹介しています。また、グループ各社のオウンドメディアでは、各国・地域のお客様に合わせた情報を提供しています。

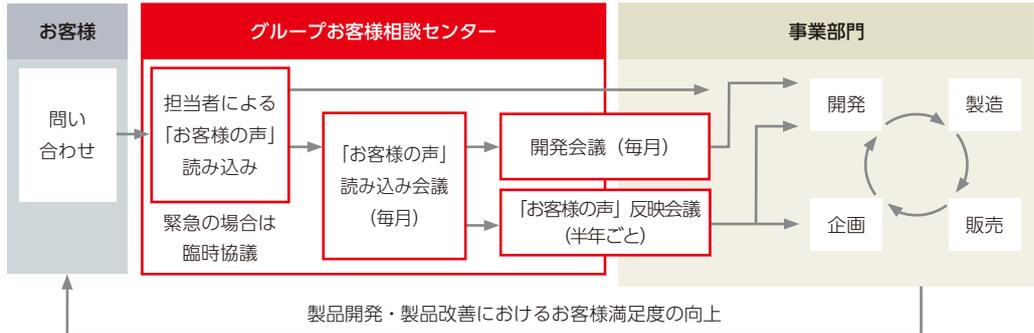
製品の安全・安心の確保

GRI416-DMA
GRI416-1
GRI417-DMA> 味の素グループの
品質保証

■ お客様の声

■ 「お客様の声」の反映

「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。2022年3月時点で、累計11カ国で基準に従った運用をしています。

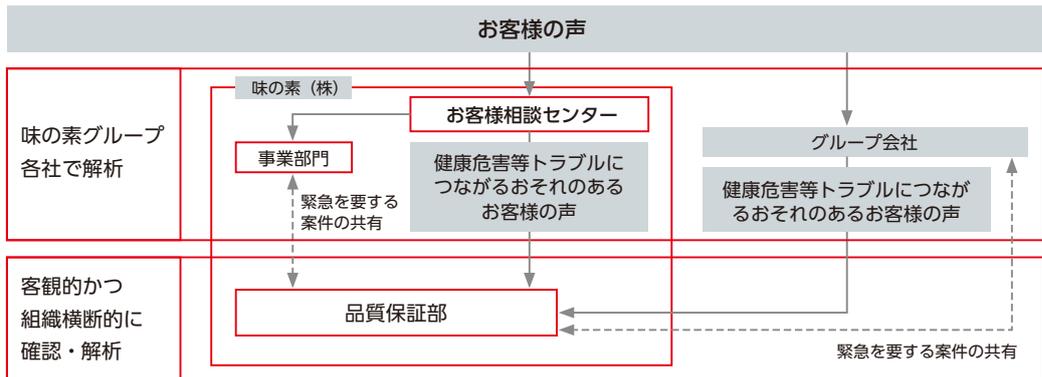
「お客様の声」を製品づくりに反映する仕組み（グループお客様相談センター^{※1}の例）

※1 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。

■ 「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。2022年3月時点で、累計15カ国で基準に従った運用をしています。

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

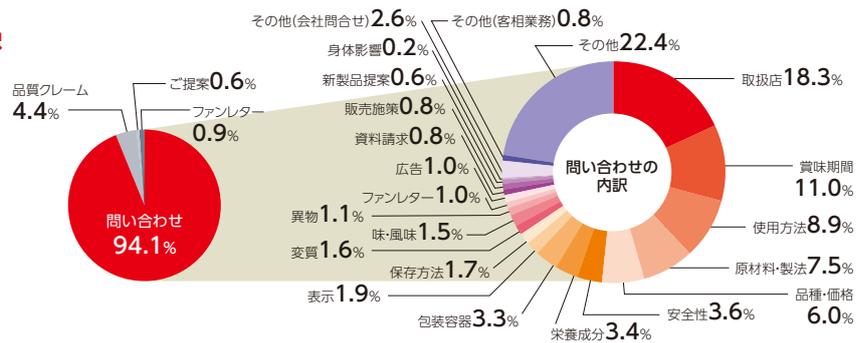


「お客様の声」の内訳（2021年度）

- 味の素（株）「お客様の声」件数：23,413件（2020年度比99%）
- 味の素グループ国内食品3社^{※2}計の「お客様の声」件数：39,716件（2020年度比106.0%）

実績

製品の安全・安心の確保

味の素（株）
「お客様の声」の内訳

※2 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、2021年度の声として「ご提案時の対応に満足」95.2%、「調査結果報告に満足」86.5%、「今後も製品を使用する」94.4%と、お客様から回答をいただきました。

製品の安全・安心の確保

MSGの安全性・有用性の普及

MSGに関する正しい理解を促進するための活動

考え方

GRI417-DMA

> P24

> Know MSG
(英語のみ)

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。

製品の安全・安心の確保

TOPIC

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

消費者庁は、有識者で構成された「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会」での約1年にわたる審議を経て、2022年3月に容器包装の表示を対象とする「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を策定しました。背景には、食品添加物は安全性や有効性が科学的に確認されており、食品のおいしさや保存性の向上等のために使用されているにもかかわらず、食品関連事業者等が任意で行う不使用表示が、消費者の添加物の安全性や内容物についての誤認を招いていることがあります。ガイドラインは、食品関連事業者等が食品表示基準に規定された表示禁止事項（優良誤認や内容物を誤認させる表示）に当たるか否かの自己点検を行う際に用いるもので、消費者に誤認を与えないよう留意が必要な不使用表示が10の類型にまとめられ、その中で表示禁止事項に該当するおそれが高い表示が例示されています。

(例)

類型：食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示（合成、人工、化学、天然等）→「化学調味料無添加」「人工甘味料不使用」等は禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる

類型：同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示 →「酵母エキス」を使用したものに「調味料（アミノ酸等）不使用」は禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる

消費者庁は消費者の食品添加物に対する理解をさらに深めることを重視しており、当社も普及・啓発活動に取り組んでいく考えです。

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フォーラム

味の素(株)は、2019年に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。その一環として、2020年より「食と健康の未来フォーラム」をオンラインで開催しています。2021年9月には「豊かでサステナブルな食生活のために～食品添加物についてみんなで考えよう～」をテーマに第2回フォーラムを開催しました。各界の有識者がパネリストとして登壇し、2,700名を超える視聴者とクイックアンケートやチャットを通じ食品添加物に関する不安やその有用性、客観的な情報を選択することの重要性について直接対話しました。チャットでは3,000件以上の意見が寄せられ、食品添加物、食の安全への関心の高さがうかがわれました。開会直後と閉会直前に行ったクイックアンケートでは、「食品添加物に不安を感じる」と答えた視聴者の割合が44%から19%に低下しました。

実績

GRI417-DMA

> 食と健康の未来
フォーラム

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

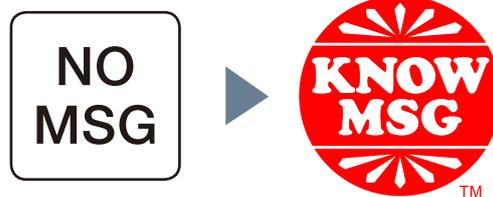
味の素グループは、うま味による減塩効果やMSGの安全性に関し、信頼性ある情報が直接・間接的に生活者に届くよう、継続して取り組んでいます。

2021年10月に米国食品医薬品局（FDA）が事業者に向け、食品中のナトリウムの自主的な削減を目標に掲げたガイドラインを発表する等、減塩への関心が高まる中、管理栄養士に対し、オピニオンリーダーやインフルエンサーによるウェビナー等を通じて、MSGの減塩への有用性に関する情報提供を継続的に行いました。一方、生活者とのコミュニケーションの成果としては、SNSや専用サイトを通じた“Know MSG”キャンペーン^{※1}等により、食に関心の高いZ世代、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、2022年1月、米国で毎年約100万名が実践するといわれるダイエットプログラム「Whole30[®]」は、科学的根拠がないとの理由で、MSGを避けるべき食材から削除すると宣言しました。また、MSGに対する否定的な記事の執筆者に正確な情報提供や理解浸透に向けた働きかけを地道に行った結果、誤った記事が削除される等、情報発信者との新たな関係も構築されつつあります。

今後もこのような取り組みを継続し、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。

※1 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	2020年度実績	2021年度実績	2022年度目標
管理栄養士	他者にMSGが安全であると発信する率	52%	53%	60%
	MSGポジティブ率	29%	31%	40%
	MSGを使用するとおいしく減塩できると考える率	—	60%	63%
食関心の高い生活者	MSGポジティブ率	49%	53%	—
	MSGは食べても安全であると考える率	75% ^{※2}	80%	90%
	MSGを使用するとおいしく減塩できると考える率	—	76%	78%

※2 2021年度より、「食関心の高い生活者」の定義および選定項目を変更、それにより2020年度の値を更新。
(味の素(株)調べ)

製品の安全・安心の確保

■ その他のコミュニケーション活動

- 日本：味の素（株）は、食と健康に携わる専門家を対象に、科学に基づく食とアミノ酸の知見を活かした情報発信を行うWEBサイトを開設し、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提供しています。生活者向けには、2021年4月にWEBサイト上で、創業時の「味の素®」のパンフレット「おいしく召上れ！」の内容を、料理インフルエンサーの協力を得ながら、おいしさ・栄養・品質保証といった現在まで受け継がれている創業の精神と共に紹介しました。
- シンガポール：2022年3月、当社グループは前年に続きシンガポール国立大学の学生80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。和食の説明に加え、うま味やMSGを使って塩分摂取量を減らす方法等の解説、米国での取り組みによるMSGに対する態度変容の紹介を行いました。

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と共に企業価値を高める重要な要素と位置付けています。

「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を向上させる「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
- 様々なバックグラウンドを持つ人財の獲得・登用ルートの増加
- 人財獲得競争の激化によるコスト上昇や多様な人財の獲得が進まない場合の企業レピュテーション低下

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



多様な人財の活躍

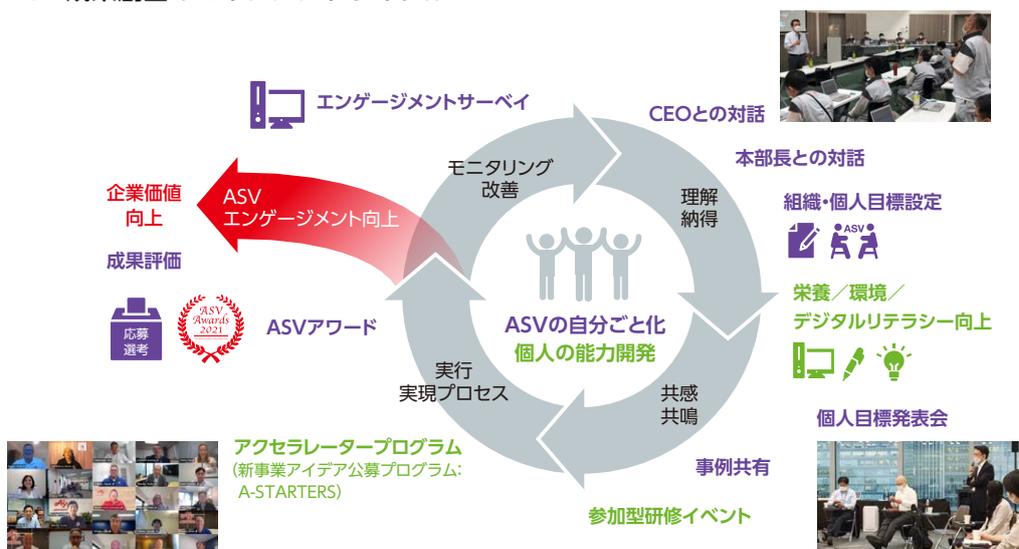
人財と組織のマネジメント

考え方

> ASVレポート2022
(統合報告書)
P31-33

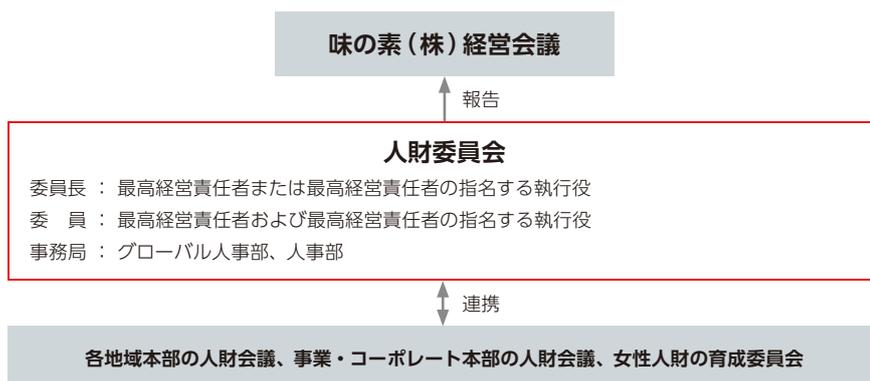
味の素グループは、「食と健康の課題解決企業」の実現に向けて、人財投資を増やし、能力開発を強化しています。同時に、顧客と一体となって課題解決することを組織と個人の目標とし、PDCAサイクルを回すマネジメントを標準化することで、ビジョンの実現に貢献していると実感する従業員を増やし（「ASVの自分ごと化」）、組織的な推進力を高めています。

ASV 成果創出のマネジメントサイクル



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。経営人財パイプラインの構築においては、人財委員会が中心となり、特定のポジションに紐づく後継者候補と将来の経営人財候補である「ハイポテンシャル人財」のプールを形成し、部門・グループ会社間異動等、戦略的な育成・登用を強化しています。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。



体制

GRI401-DMA
GRI404-DMA

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

味の素グループは、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 報酬プログラムは各国・地域の法令を順守していること 職務・業績に対する報酬 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

人財キャリアマネジメント基盤

味の素グループでは、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、定期的な人事考査を行いながら、従業員の自律的な成長を支援しています。味の素（株）は、人財マネジメント全体としての成果の最大化を図ることを目的に「人財キャリアマネジメント基盤」を構築し、その要となる統合人財システムの運用を2021年9月に開始しました。

基盤構築に当たっては、当社の人財マネジメントに必要な施策を見直し、点在していたデータや施策を統合しました。統合人財システムでは、職務・組織情報のほか、各従業員の有する専門性、社内外での経験等のプロフィールを全従業員に公開しています。このシステムを活用することで、多様なスキルや経験を活かした最適な人財配置を効率的に行うと共に、従業員の自律的なキャリア形成とエンゲージメント向上を促しています。

従業員エンゲージメント

課題解決力を高める能力開発

味の素グループは、食と健康の課題解決に向けたイノベーションを創出するために、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、デジタルに関するリテラシー向上および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。2021年度の実績は次頁の通りです。

実績

GRI404-1
GRI404-2

> ASVレポート2022
(統合報告書) P36
> P132

多様な人財の活躍

従業員一人当たり年間教育研修費用および平均研修時間（味の素（株））

	2019 年度	2020 年度	2021 年度
教育研修費用	136,000 円	123,000 円	132,000 円
平均研修時間	13 時間	13 時間	13 時間

栄養・環境リテラシー研修受講者数

	2020 年度	2021 年度	2025 年度（目標）
栄養リテラシー研修	460 人	延べ 26,145 人	延べ 10 万人
環境リテラシー研修	-	2,765 人	-

ビジネス DX 人材育成プログラム認定者数および従業員比率（味の素（株））

	2020 年度		2021 年度	
	認定者数	従業員比率	認定者数	従業員比率
初級	743	23%	854	27%
中級	51	2%	192	6%
上級	9	0.3%	16	0.5%
計（延べ ^{*1} ）	803	25%	1,062	33%

※1 複数のコースを受講している従業員もいるため。

A-STARTERS 応募、選定チーム数

	2020 年度	2021 年度
応募チーム数	133	47
選定チーム数	4	2

【ASVの自分ごと化】

味の素グループは、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回し続けることにより企業価値の持続的向上を目指しています。

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（P58参照）を、OE^{※2}の手法で回し、「ASVの自分ごと化」に向け様々な施策を実施しています。各施策の2021年度実施状況は、下表の通りです。

※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。

【ASV自分ごと化】に向けた取り組みと実績

取り組み	2021 年度の実績
1. CEOとの経営計画対話	国内外グループ会社で計 44 回実施。計 724 人が参加し、400 件を超える質問・提案があった
2. 事業・コーポレート本部長との対話	国内外グループ会社で計 74 回実施。計 4,553 人が参加
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	国内 7 社、海外 14 社に実施組織を拡大（前年度は味の素（株）のみ）
5. ベストプラクティス共有	従業員による ASV 関連投稿 590 件
6. ASVアワード	第 6 回アワードで 7 件表彰。従業員投票延べ 16,977 票
7. 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 61%（前年比+3ポイント）
8. 抽出した課題を次年度計画へ反映	各組織で実施

実績

GRI404-2

> ASVレポート2022
（統合報告書）P32

多様な人財の活躍

考え方

GRI403-DMA
GRI403-3
GRI403-6> 健康白書
> P35

実績

体制

GRI403-DMA
GRI403-3
GRI403-6

ASV実現プロセスの可視化による成果創出

味の素グループは、エンゲージメントサーベイを実施し、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。

2021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3ポイント低下し61%となりました。これは、コロナ禍で同居以外の家族、知人と話す機会が限られたためと考えられます。しかしながら、ベストプラクティスを表彰する「ASVアワード」の従業員投票数が増加したほか、タイやブラジルではエントリーの事前選考会が行われる等、従業員の自主的な参加が進みました。

また、ASV実現までのプロセスを可視化し、その進捗をモニタリングするため、個人と組織の両面から成果創出までのプロセスを整理し、エンゲージメントサーベイの複数の設問で構成されるインデックスを設定しました。2022年度以降、この「ASV実現プロセス」インデックスを「ASV自分ごと化」スコアと並行してモニタリングします。

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	2021年度実績	2022年度目標	2025年度目標	2030年度目標
55%	64%	61%	70%	80%	85%～

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。

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、実践する（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を目指しており、当社グループ内で標準の健康管理体制・手法の確立を進めています。

2021年度の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83%でした。

[※]会社が従業員のこ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	2021年度実績
79%	81%	83%

健康推進体制

味の素（株）は、健康増進責任者のもと、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15名を擁する健康推進センター、人事・総務部門、健康保険組合が連携して「セルフ・ケア」を支援しています。

多様な人財の活躍

実績

GRI403-DMA
GRI403-3
GRI403-6

健康経営の取り組み

■ 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。

■ 「セルフ・ケア」支援施策

味の素（株）は、定期健康診断結果の改善度合いをポイント化し、従業員を表彰する健康診断エンターテインメント「健診戦」を実施し、従業員の「セルフ・ケア」を支援しています。また、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」上で、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。これらの取り組みもあり、2021年度、喫煙率、BMI 有所見率、血圧有所見率は前年度に比べ減少しました。

■ 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。

■ 「健康経営優良法人（大規模法人部門～ホワイト500～）」に認定

味の素（株）は、経済産業省より、「健康経営優良法人」のうち大規模法人上位500社を認定する「ホワイト500」に引続き認定されました。

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

味の素グループは、個人の多様な経験・能力や高度な専門性、属性等の異なる視点を組織に活かし、従業員の成長につなげるダイバーシティ&インクルージョン（D&I）が、イノベーションの加速と価値共創を実現し、自発的な行動を促す企業文化を醸成すると考えています。現在、主に組織のD&Iを推進するため意図的に専門性の異なる事業部門間の異動と、同一部門内におけるR&D、事業、営業等の機能間や国内外グループ会社間異動を行い、組織横断的にイノベーション創出を進めています。

また、主要グループ会社におけるダイバーシティ状況を俯瞰すると、地域別女性マネージャー比率で日本が相対的に低いことから、味の素（株）では、2030年度までに取締役とライン責任者（組織長、グループ長）の女性比率をそれぞれ30%に引き上げることを目標とし、女性人財のパイプライン強化策を講じています。

考え方

GRI405-DMA
GRI406-DMA

> ASVレポート2022
（統合報告書）P35

> 外部からの評価・
表彰（令和3年度
なでしこ銘柄、令
和3年PRIDE指標
ゴールド）

多様な人財の活躍

女性取締役比率（味の素（株））

	2020年6月末	2021年6月末	2022年6月末	2030年度目標
女性取締役比率	22%	27%	36%	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	2021年度実績	2030年度目標
女性ライン責任者比率	9%	11%	11%	30%

女性マネージャー比率

	2019年度	2020年度	2021年度
グループ総数	24%	26%	27%
日本	10%	11%	11%
アジア	37%	37%	38%
EMEA	32%	34%	33%
米州	31%	34%	35%
<参考：味の素（株）> ^{*1}	10% (11%)	11% (12%)	12% (12%)

※1（ ）内は女性初級マネージャー比率

経営役員の現地化比率

(人)

	2019年度実績	2020年度実績	2021年度実績
海外グループ会社役員総数	177	163	159
現地役員数	73	63	63
現地化比率	41%	39%	40%

GRI202-2

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^{*2} 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：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、D&Iに関するeラーニング、ハラスメントに関する研修、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（国内グループ会社における専用相談窓口設置および担当者研修の実施）、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、障がい者本人と受け入れ部署向けのガイドブック作成、働きがい向上のためのメンタープログラム実施等）
- 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、不妊治療休職）、事業所内保育所、授乳室の設置

※2 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

多様な人財の活躍

実績

■ダイバーシティ&インクルージョン推進実績

味の素(株)は、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2020年度より実施しています。キャリアワークショップ、ビジネススキル研修、メンタープログラム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寄与しています。

2021年度の主なD&I推進実績は次の通りです。

- 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：味の素(株)の89名とその上司計171名が参加（女性従業員満足度95%、上司満足度98%）。
- 一般職女性を対象とした半年間のビジネススキル研修：味の素(株)と一部グループ会社計24名が参加（カリキュラム全体に対する満足度83%）。
- 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：味の素(株)の32名が参加（満足度100%）。
- D&Iランチセミナー（一部の国内グループ会社を含む）：LGBT、育児と仕事の両立と育児介護休業法改正説明、世代間ギャップを埋めるコミュニケーションをテーマに計3回実施、約360名が参加。
- 生活と仕事の両立支援セミナー（一部の国内グループ会社を含む）：これから出産を考える方、子育て中の方がパートナーと共に参加し互いの両立を考える。11組が参加。
- 障がい者職業生活相談員研修：対象者12名全員が受講。

■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共に、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。

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。

2021年度の主な教育

- 入社時研修：対象者39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。
- 日本のグループ従業員向けのD&Iに関するeラーニング（法改正対応）：対象者約9,340名中79%が受講。

実績

GRI412-2

多様な人財の活躍

考え方

GRI405-2

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。

区分別、男女別の給与（味の素（株）2021年4月時点）

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)	7,431,039円	7,861,752円	0.945
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)	13,642,984円	14,411,217円	0.947
非管理職レベル	7,295,908円	8,703,099円	0.838

体制

GRI102-41
GRI402-DMA
GRI403-4

> P117

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61%）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、労働協約では、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。

環境マネジメント

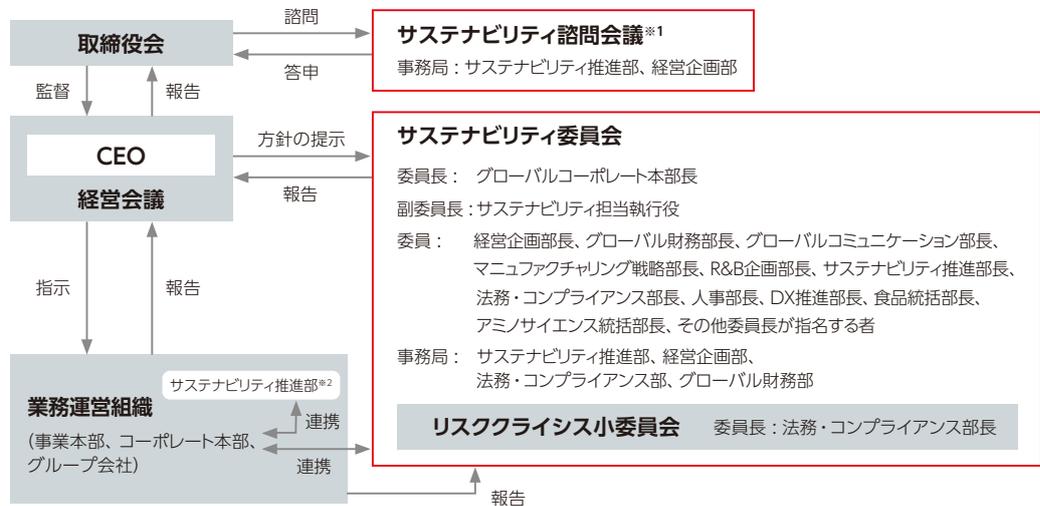
体制

GRI301-DMA
GRI302-DMA
GRI303-DMA
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を重視する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、「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、各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。

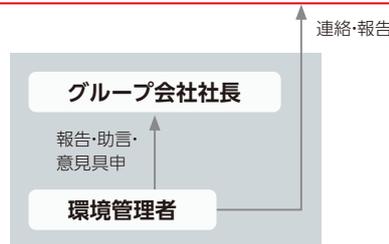


※1 アカデミア、新興国視点、ミレニアル・Z世代視点、ESG・インパクト投資家等、各分野を代表する社外有識者、社外取締役、代表執行役社長を含む社内役員で構成。

※2 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

味の素(株)マニュファクチャリング戦略部、サステナビリティ推進部



環境マネジメント

ISO 14001の認証取得状況

2022年3月現在、味の素グループは対象102工場のうち、70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。

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、原材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、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下および悪臭
3. 地球環境問題	温室効果ガス排出量、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。2021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。

環境マネジメント

実績

GRI307-1

環境法令および環境事故への対応

環境に関する法令違反や事故等が発生した場合、速やかに対策を講じています。2021年度は、法令違反が3件発生し、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、日本で1件（臭気苦情1件）、海外で2件（塩酸ガス漏洩1件、フロン漏洩1件）発生し、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ます。

支払罰金額

(円)

年度	2018	2019	2020	2021
支払罰金額	0	0	0	0

環境教育

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。

■ 2021年度の主な教育（日本）

- 環境法令研修（法令改正動向等セミナー）
- 廃棄物処理関連法研修

上記のほか、技術系海外赴任前研修を実施し、環境マネジメントについて周知すると共に、各階層における役割について教育を行いました。

実績

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。

2021年度のスコープ1・2のGHG排出総量は、前年度より大きく減りました。ブラジルにおける再エネ電力発電所との直接契約やタイにおける再エネ証書調達および国内においてCO₂排出係数が低い電力会社との契約が、削減が進んだ主な要因です。

※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

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
主原料 (千t)	1,548	1,439	1,282	1,137
副原料 (千t)	2,901	2,378	2,069	2,006
酸・アルカリ (千t)	501	486	482	421
その他 (千t)	2,400	1,892	1,588	1,585
包装資材 (千t) ^{※1}	276	251	244	259
プラスチック系 ^{※1} (千t)	69	72	70	69
紙・段ボール系 (千t)	177	154	148	165
その他 (千t)	31	25	26	24
燃料 (TJ)	28,680	25,230	24,494	24,557
石油 (TJ)	2,141	1,802	1,653	1,556
石炭 (TJ)	4,703	2,314	3,157	3,593
バイオマス (TJ)	7,330	7,129	6,875	7,132
ガス (TJ)	14,506	13,985	12,809	12,277
購入電力 (TJ)	7,834	7,588	7,200	4,440
購入電力(再エネ由来) (TJ) ^{※2}	42	38	68	2,174
購入エネルギー(蒸気等) (TJ)	1,954	1,801	1,800	563
水 (千kℓ)	69,892	66,926	64,406	59,979
河川水 (千kℓ)	20,672	19,630	17,004	17,259
上水 (千kℓ)	6,375	6,210	5,316	5,152
工業用水 (千kℓ)	27,766	26,717	29,041	23,794
井水 (千kℓ)	15,076	14,366	13,041	13,769
その他(雨水等) (千kℓ)	3	3	4	4
輸送距離 (km)	2,756	2,804	2,872	2,886
使用(スープ・冷凍食品・ コーヒー関連製品) (t)	556,549	596,264	603,420	583,737

※1 プラスチックのプロジェクトの発足に伴い集計範囲を見直し、2019年度以降のプラスチックの集計値を修正しました。
※2 集計範囲を見直し、再エネ電力証書の購入分も含めて集計値を修正しました。

GRI301-1
GRI302-1
GRI302-2
GRI302-4
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)

GRI102-48

環境マネジメント

GRI305-1
GRI305-2
GRI305-3

OUTPUT

(t-CO₂e)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
スコープ3 カテゴリー1 (原材料)	8,115,946	7,784,783	7,614,734	6,960,412
スコープ1	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363
スコープ3 カテゴリー3 (生産)	381,765	625,142	630,823	583,499
スコープ2	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	マーケット基準 606,594
	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	ロケーション基準 622,059
スコープ3 カテゴリー4 (輸送)	1,274,589	1,256,044	1,210,741	1,121,673
スコープ3 カテゴリー11 (使用)	1,294,392	1,353,234	1,355,477	1,396,947
スコープ3 カテゴリー12 (廃棄)	443,333	431,048	425,003	409,500
スコープ3 カテゴリー2 (資本財)	249,944	255,910	262,711	232,674
スコープ3 カテゴリー5 (事業上の廃棄)	140,678	85,666	85,714	92,884
スコープ3 カテゴリー6 (出張)	4,479	4,486	4,226	4,350
スコープ3 カテゴリー7 (通勤)	16,206	16,231	15,292	15,740
スコープ3 カテゴリー8 (上流のリース資産)	カテゴリ1に含む	カテゴリ1に含む	カテゴリ1に含む	カテゴリ1に含む
スコープ3 カテゴリー9 (下流の輸送)	3,780	3,503	3,183	3,448
スコープ3 カテゴリー10 (販売した製品の加工)	8,161	5,517	179,801	126,716
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	11,933,273	11,821,564	11,787,705	10,947,844
スコープ1,2,3合計	14,145,965	13,795,254	13,698,305	12,599,801

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142事業所（100%）

集計対象期間：2021年4月1日～2022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、LRQA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。

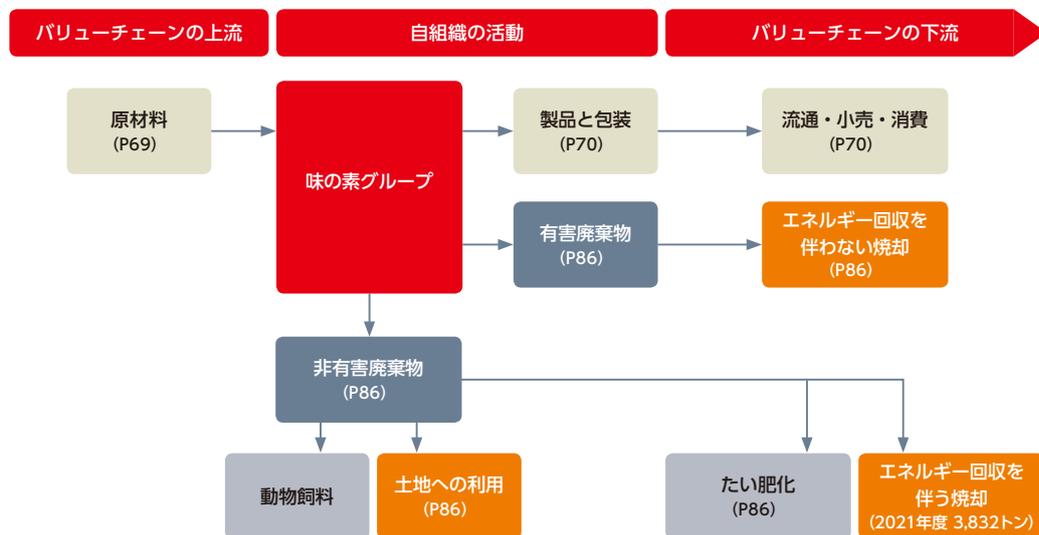
環境マネジメント

GRI301-DMA

> P85

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

世界的な喫緊の課題である気候変動は、味の素グループの事業・戦略に多大な影響を及ぼすため、重要課題の一つです。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重要リスクかつ機会と捉え、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、国際イニシアチブに参加し、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）

- ネットゼロに向けた取り組みの推進、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ネットゼロ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
- ・ 温室効果ガス排出係数の低い燃料への転換
- ・ 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



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

GRI102-12
GRI201-2
GRI305-DMA

- > 環境に関するグループポリシー
- > 有価証券報告書
- > ASVレポート2022
(統合報告書)
P47-48
- > 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。そのため当社グループは、気候関連財務情報開示タスクフォース（TCFD）提言に基づき、対応策の検討と関連情報の開示を進めているほか、温室効果ガス（GHG）排出量の削減目標については、主要なグローバル企業が賛同している共同団体Science Based Targets initiative（SBTi）の認定を取得すると共に、電力の100%再生可能エネルギー化を目指すRE100への参画を表明しています。加えて、2022年3月には、SBTiへ2050年度までにGHG排出量を正味ゼロ（ネットゼロ）とするコミットメントレターを提出しました。

TCFD 提言に基づく情報開示

ガバナンス

味の素グループは、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あり方を示した「味の素グループポリシー」（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んでいます。また、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にリスクテイクする機会と捉え、これを推進する体制を強化し、持続的に企業価値を高めています。

取締役会は、下部機構として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に係る当社グループのあ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、下部機構として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、「**全社重要リスクと機会**」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・食品、冷凍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。

当社グループは、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、炭素税の導入やその他の法規制の強化およびエネルギー単価の上昇、消費者嗜好の変化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排出エネルギー源への切り替えや、サステナビリティに対する取り組みを製品の付加価値向上につなげる製品開発等の対応策として検討し、事業戦略の策定に取り組んでいきます。

気候変動への適応とその緩和

■ リスク管理

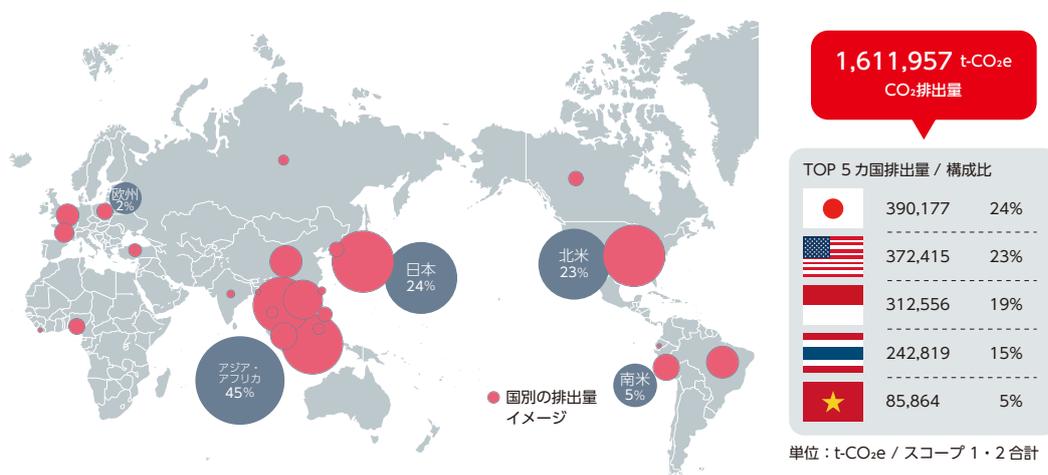
サステナビリティ委員会にて、政治、経済、社会情勢、気候変動等、味の素グループを取り巻く環境を踏まえ、事業への影響度、発生の可能性からリスクレベルを総合的に判断し、「全社重要リスク」を選定し、その対応策を検討しています。

サステナビリティ委員会では、グループ全体のリスクとして認識されたマテリアリティ課題については、グループ全体の対応策を策定、実行すると共に、リスクへの対応状況を定期的に監視・管理しています。当社グループの気候関連のリスクと機会は、シナリオ分析により評価しています。事業所ごとにBCP（事業継続計画）を策定し、気候変動を含む各事業所特有のリスクを掘り起こし、対策を検討しています。

気候変動に関するリスクは「全社重要リスク」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・対応内容については、2021年度は年4回、経営会議および取締役会に報告しました。

■ 指標と目標

2021年度のGHG排出量は、スコープ1・2の合計が前年度比およそ300千CO₂eトン減少して1,612千CO₂eトンとなり、日本、米国、インドネシア、タイ、ベトナムのトップ5カ国で全体の87%を占めています。スコープ3は前年度比およそ840千CO₂eトン減少して10,948千CO₂eトンとなりました。スコープ1・2・3合計のGHG排出量は12,600千CO₂eトンで、スコープ3が全体の87%以上を占めています。

GRI305-4
GRI305-5CO₂排出量（スコープ1・2）地域分布※（2021年度）

スコープ1およびスコープ2のGHG排出量については、2030年度に2018年度比で50%削減することを目標としており、2020年4月にSBTiの1.5°C目標として認定を取得しました。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GHG発生の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。具体的には、九州工場において重油から天然ガスへの燃料転換、タイのカンペンペット工場においてコジェネレーション設備導入等を行っています。SBTiの基準に準じて2019年度以降に当社グループ外となった会社のスコープ1・2のGHG排出量を差し引いた2018年度の基準排出量1,962千CO₂eトンに対して、2021年度の排出量は1,612千CO₂eトンで18%

気候変動への適応とその緩和

減となり、2021年度の目標を大きく上回りました。特にスコープ2については、ブラジルにおける再エネ電力発電所との直接契約締結、タイにおける再エネ電力証書の購入、日本におけるCO₂排出係数が低い電力会社との契約締結が進み、前年度に比べ大きく進捗しました。

SBTi目標であるスコープ3（カテゴリー11除く）については、2030年度に2018年度比で生産量1トン当たりのGHG排出量原単位の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GHG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GHG排出削減の働きかけや、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。SBTiの基準に準じて2019年度以降に当社グループ外となった会社のスコープ3（カテゴリー11除く）のGHG排出量を遡及した生産量1トン当たりのGHG排出量原単位は、前年度比で1%減少したものの、基準年度である2018年度比で8%増加となりました。

温室効果ガスの排出量（IEA^{*2}のCO₂排出係数により算出）

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
スコープ1排出量	1,244,676	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363
スコープ2排出量 (マーケット基準)	1,072,248	1,015,723	960,375	901,789	606,594
スコープ1・2排出量合計	2,316,924	2,212,692	1,973,690	1,910,600	1,611,957
スコープ3排出量	11,972,183	11,933,273	11,821,564	11,787,705	10,947,844
スコープ1・2・3排出量合計	14,289,107	14,145,962	13,795,254	13,698,305	12,559,801

※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）

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
スコープ1・2排出量原単位 (製品1t当たり原単位)	0.86	0.84	0.79	0.79	0.68
スコープ3排出量原単位 (生産量1t当たり原単位)	4.46	4.54	4.71	4.87	4.64
参考値 生産量(千t)	2,684	2,627	2,512	2,423	2,360
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	1.40
スコープ3排出量原単位 (売上高百万円当たり原単位)	—	10.7	10.7	11.0	9.5
連結売上高(百万円)	—	1,114,308	1,100,039	1,071,453	1,149,370

気候変動への適応とその緩和

SBTiの基準に準じて2019年度以降に当社グループ外となった会社を遡及したスコープ1・2排出量およびスコープ3（カテゴリー11除く）原単位

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
スコープ1・2排出量合計 (マーケット基準) (t-CO ₂ e)	1,961,516 t-CO ₂ e	1,779,380 t-CO ₂ e	1,752,812 t-CO ₂ e	1,611,957 t-CO ₂ e
スコープ3排出量 (カテゴリー11除く) (t-CO ₂ e)	9,876,834 t-CO ₂ e	9,858,584 t-CO ₂ e	9,951,981 t-CO ₂ e	9,550,897 t-CO ₂ e
スコープ3生産量原単位 (カテゴリー11除く)	3.76	3.92	4.11	4.05

SBTi目標と進捗度

	2021年度		2025年度	2030年度
	目標	実績	目標	目標
スコープ1・2排出量削減率 (対2018年度)	14%以上削減	18%削減	30%削減	50%削減
スコープ3 (カテゴリー11除く) 排出量原単位削減率 生産量1t当たり原単位 (対2018年度)	6%削減	8%増加	14%削減	24%削減

NOx 他の大気排出量

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
窒素酸化物 (NOx)	9,421	5,224	6,637	5,673
硫黄酸化物 (SOx)	10,701	6,779	7,016	7,676
煤塵	1,827	884	1,310	871
フロン*	11	9	7	5

* 2019年度以降の数値は、「CFC、HCFC、HFC」の再定義により、自然冷媒などのノンフロンを除外しました。

GRI305-7

実績

GRI201-2

> ASVレポート2022
(統合報告書) P48

シナリオ分析の概要

2021年度は、2100年に地球の平均気温が産業革命後より2℃または4℃上昇するというシナリオで、グローバルのうま味調味料および国内の主要製品（連結売上高の24%に相当）に関する2030年時点と2050年時点の気候変動による影響を分析しました。中長期における生産に関する事項として、気候変動の影響のうち、渇水、洪水、海面上昇、原料の収量変化等を物理的リスク、炭素税の導入やその他の法規制の強化およびエネルギー単価の上昇、消費者嗜好の変化等を移行リスクとして捉えています。

2022年度以降は、対象製品をより広げると共に、原料の水リスクもさらに重視することにより、リスク・機会の分析を高度化していく方針です。

気候変動への適応とその緩和

年度ごとのシナリオ分析の前提

	2020年度（※1）	2021年度	2022年度（予定）
事業	うま味調味料 （グローバル）、 国内の主要な製品	うま味調味料 （グローバル）、 国内の主要な製品	うま味調味料 （グローバル）、 国内・海外の主要な製品
発現の時期	2030年	2030年／2050年	2030年／2050年
シナリオ	2℃／4℃	2℃／4℃	2℃／4℃

※1 2020年度に実施したシナリオ分析の結果については、サステナビリティデータブック2021をご参照ください。

2℃と4℃シナリオにおける2030年時点の平均気温差は0.2℃程度であり、物理的リスクに大きな差は見られないと考えられます。

平均気温差が1℃程度予想され物理的リスクに差があると考えられる2050年時点のシナリオ分析に基づくリスクと機会およびその対応策の概要は以下の通りです。

■シナリオ分析：リスク

2℃シナリオ（2050年）			
リスク／リスクの分類	事業インパクト	潜在的財務影響	対応策
物理的リスク			
平均気温上昇	農畜水産物の生産性低下	15億円／年	<ul style="list-style-type: none"> 調達地域の多様化 代替原料の研究開発 環境配慮型の製法開発
洪水・渇水の重大性・頻度の上昇	原料調達コストの上昇	算定中	<ul style="list-style-type: none"> 調達地域の多様化 代替原料の研究開発
移行リスク			
製品に対する命令および規制	トレーサビリティ等の法規制強化による原料調達コストの上昇	算定中	<ul style="list-style-type: none"> サプライヤーの情報収集 サプライヤーとの協働
消費者嗜好の移り変わり	気温上昇によるニーズの変化	算定中	<ul style="list-style-type: none"> 製品の栄養価値の訴求
カーボンプライシングメカニズム	炭素税、排出権取引による原燃料調達コストの上昇	当社グループ全体 2030年：200億円／年 ^{※2} 2050年：300億円／年 ^{※2}	<ul style="list-style-type: none"> 内部カーボンプライシング制度による財務影響の可視化 燃料転換 再生可能エネルギーの利用 環境配慮型の製法開発

気候変動への適応とその緩和

4℃シナリオ (2050年)			
リスク/リスクの分類	事業インパクト	潜在的財務影響	対応策
物理的リスク			
平均気温上昇	農畜水産物の生産性低下	20億円/年	<ul style="list-style-type: none"> 調達地域の多様化 代替原料の研究開発 高温耐性品種の導入 販売価格への反映 環境配慮型の製法開発
洪水・渇水の重大性・頻度の上昇	原料調達コストの上昇	1億円/年	<ul style="list-style-type: none"> 調達地域の多様化 代替原料の研究開発
移行リスク			
消費者嗜好の移り変わり	気温上昇によるニーズの変化	算定中	<ul style="list-style-type: none"> 製品の栄養価値の訴求
燃燃料コスト増加	燃料調達コストの上昇	10億円/年	<ul style="list-style-type: none"> 燃料転換 再生可能エネルギーの利用 環境配慮型の製法開発

※2：SBTiに認定された当社グループの2018年度の基準温室効果ガス排出量に、IEAの2℃シナリオに相当する2030年炭素税・排出権取引の予測（新興国=75USD/t-CO₂、先進国=100 USD / t-CO₂、2040年炭素税・排出権取引の予測：新興国=125 USD / t-CO₂、先進国=140 USD / t-CO₂）を乗じて算出。4℃シナリオは現状の成り行きであり炭素税・排出権取引の追加・増税は想定されていない。

■シナリオ分析：機会

4℃シナリオ (2050年)			
機会	事業インパクト	潜在的財務影響	対応策
CO ₂ 排出量の少ない製品・サービス	エシカル思考の拡大によるニーズ拡大	算定中	<ul style="list-style-type: none"> 環境配慮型の製法や製品の開発 ESGの高評価を獲得する取り組みの推進（2℃の場合のみ） 低環境負荷のエビデンスの強化
消費者嗜好の移り変わり	健康志向の高まりや気温上昇によるニーズの変化	算定中	<ul style="list-style-type: none"> 製品の栄養価値の向上 製品の栄養価値の訴求 環境配慮型の製法や製品の開発

シナリオ分析の結果を踏まえ、今後一層の温室効果ガス排出量削減に向け、燃料転換、再生可能エネルギー利用、環境配慮型の製法に関する投資を計画していきます。また、サステナビリティに対する取り組みが製品の付加価値向上につながる「トレードオン」（二律背反を超え、両立させること）の実現に向けて、製品開発にも取り組みます。

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

■ 内部カーボンプライシング

味の素グループでは炭素税・排出権取引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活用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ます。

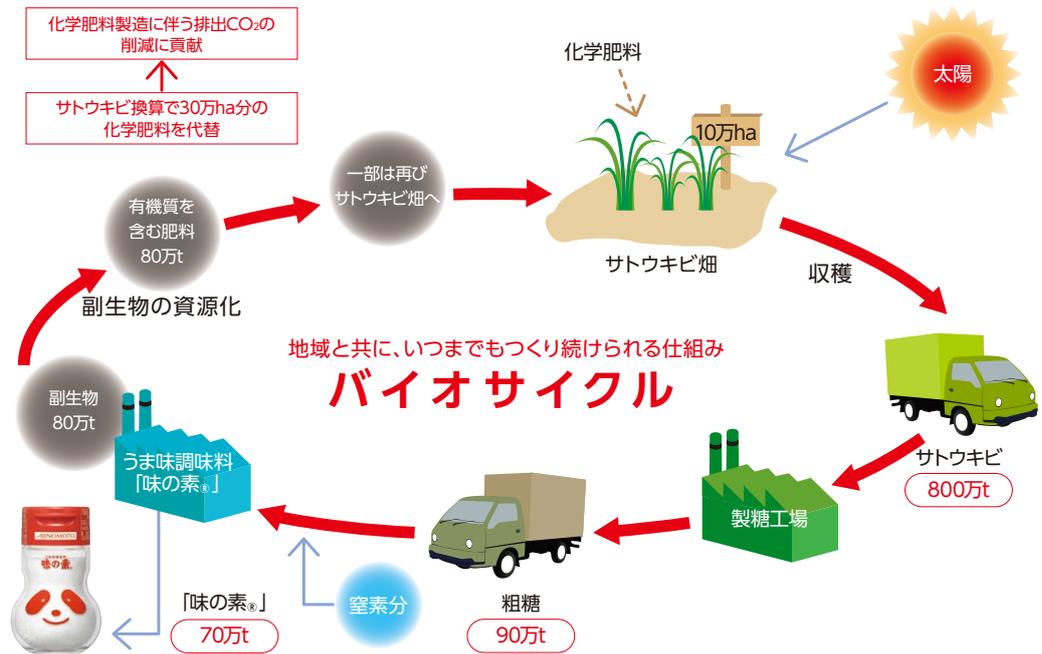
■ 温室効果ガス排出削減に貢献する「バイオサイクル」

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。

考え方

GRI302-4

味の素グループのバイオサイクル



* 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70万トンとして、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。生産プロセスや原材料調達事情の変化を考慮し、新たに算出し直しました。

気候変動への適応とその緩和

実績

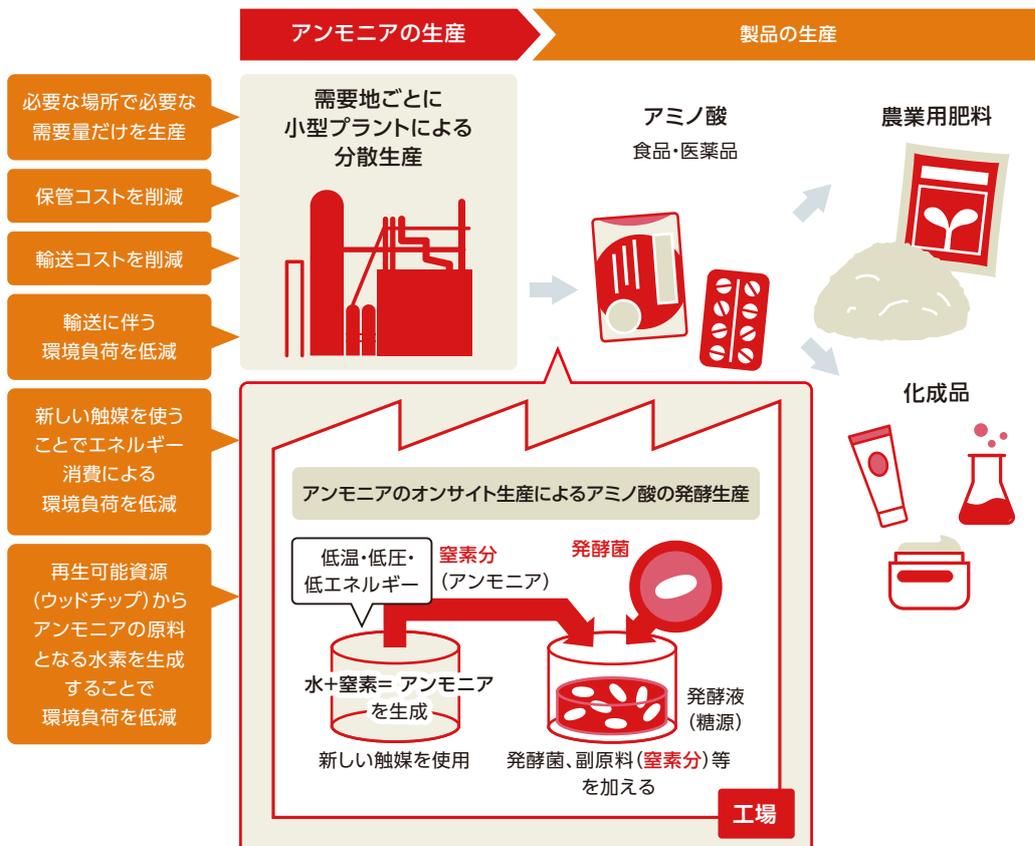
GRI302-4

アンモニアのオンサイト生産による環境負荷低減

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で大型プラントにて生産されており、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。

つばめBHB（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、2023年以降の実用化を目指して検討を進めています。また、味の素（株）は、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



気候変動への適応とその緩和

再生可能エネルギーへのシフト

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。

2021年度には、ブラジルにおいて再エネ電力発電所との直接契約締結、タイにおける再エネ電力証書の購入、日本におけるCO₂排出係数が低い電力会社との契約を行う等、再生可能エネルギーへの変換を進めました。

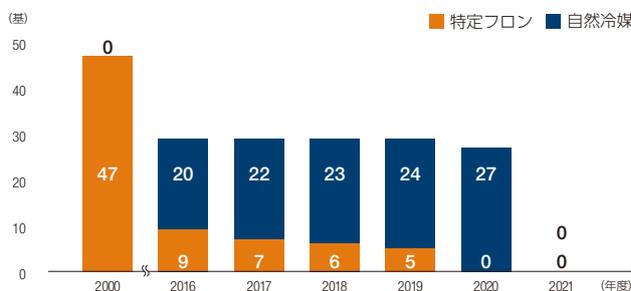
フロン類の管理

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。

代替フロンの2030年度全廃に向けた取り組みを工場で継続すると共に、味の素グループ全体で脱フロンの取り組みを進めていきます。

フリーザーの脱フロン化（日本国内冷凍食品工場の推移）



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）、（株）日清製粉ウェルナ、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

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。2021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90%となりました。

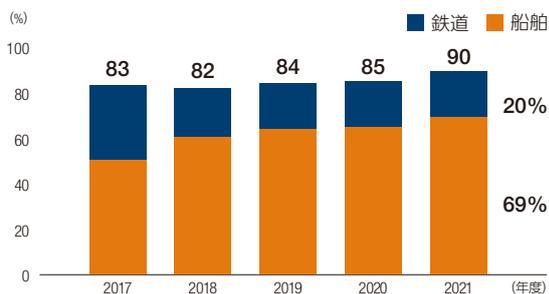
実績

気候変動への適応とその緩和

GRI302-3
GRI302-4

GRI102-48

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排出量は営業用貨物車（トラック）の約10分の1、船舶輸送のCO₂排出量は営業用貨物車（トラック）の約5分の1といわれている。

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づけられています。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、2021年度までの5年間で平均3.8%となりました。

エネルギー使用量原単位の推移^{※1}

※1 味の素（株）、味の素冷凍食品（株）、味の素AGF（株）3社の合計数値

※2 集計見直しのため修正

気候変動への適応とその緩和

実績

GRI302-4

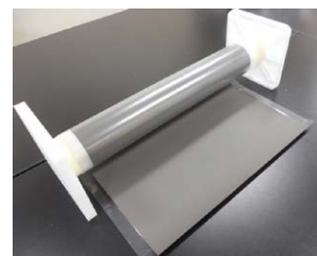
> ASVレポート2022
(統合報告書) P24

実績

> P106

新規磁性材料の開発によるCO₂排出削減への貢献

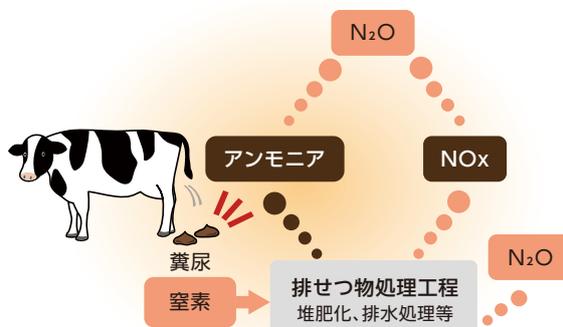
データ社会の到来に伴い、パソコン、サーバー、5G基地局等に使用される半導体への需要が急増しており、半導体の省エネルギー化によるCO₂排出削減が社会課題となっています。味の素グループは、電子材料事業を重点事業の一つとしており、半導体パッケージ用の層間絶縁材料を中心にグローバルに製品を提供しています。これまでに培ってきた技術力と知見を活かすと共に、サプライチェーン上のステークホルダーを巻き込み、高速化する半導体の節電を可能にする新技術に必要な新規磁性材料を開発しました。この磁性材料を採用した革新的な半導体パッケージ基板により、消費電力の削減とそれに伴うCO₂排出削減に大きく貢献することができます。また、この材料の磁性性能によって半導体の電源機能の小型化が可能となり、従来品と比べて部品のサイズは1/5以下に抑えられます。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。この磁性材料はサーバーやAIなどの半導体パッケージ基板に使われ始めており、また導入評価も進んでいます。



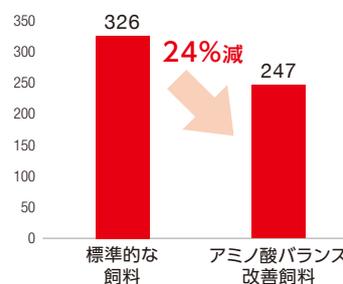
新開発の磁性材料
(上) ペーストタイプ (下) フィルムタイプ

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、糞尿中に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、環境への負荷を増加させます。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、排せつ物中の窒素化合物量を約2~3割抑制することができるほか、飼料のLC-CO₂（ライフサイクルCO₂）の削減が可能となります。これにより地球環境にやさしい畜産物生産に貢献することが可能です。

N₂O発生メカニズム

乳牛1頭当たりの糞尿中への窒素排出量 (g/日)



出典：Higuchiら、17th AAAP ANIMAL SCIENCE CONGRESS、2016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共に、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共に、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
- プラスチック廃棄物規制等への対応遅延による事業機会損失

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
- ・ プラスチック使用量削減、モノマテリアル包装資材への転換
- ・ 事業活動を行う国・地域におけるリサイクルの社会実装への貢献
- ・ 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



資源循環型社会実現への貢献

製品ライフサイクルでの廃棄物削減

実績

GRI306-1
GRI306-2

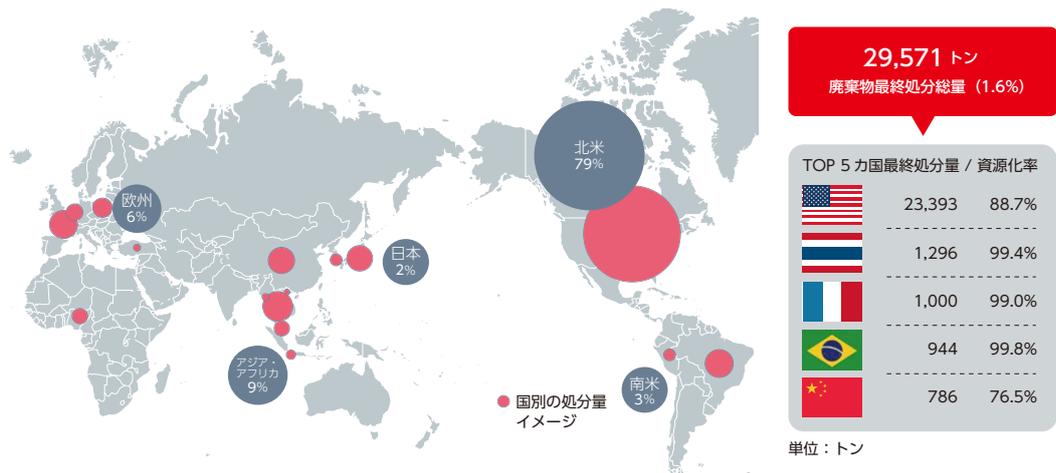
> P66

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共に、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。

2021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97.4%）の影響もあり、廃棄物の発生量は減少（対前年度97.6%）し、味の素グループ全体で約1,826千トンとなりました。資源化努力により廃棄量は約29.6千トンとなり、発生量の1.6%程度となりました。米国、タイ、フランス、ブラジル、中国の上位5カ国で廃棄量全体の約93%を占めます。

廃棄物最終処分量の地域分布※（2021年度）



※ トルコはアジア・アフリカに含む。

GRI306-3
GRI306-4
GRI306-5

廃棄物の資源化については、99%以上を目標としていましたが、2021年度は98.4%でした。2021年度は、一部の事業所の個別事情（契約先のコンポスト会社のサービス停止や清掃による廃棄物の埋め立て処理が増加）により、資源化率が低下しました。

なお、資源化率は、新たに味の素グループに加わった法人や除外された法人の実績の影響により変動することから、目標と評価方法の見直しを今後検討します。

資源循環型社会実現への貢献

廃棄物・副生物の発生量および資源化率の推移

(トン)

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
有害廃棄物：(廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら)					
発生量	59,162	69,991	83,834	81,216	83,770
リサイクル量	58,862	68,422	83,429	80,892	83,399
焼却量	24	40	60	38	24
埋め立て量	276	1,529	345	286	347
非有害廃棄物：副生物（汚泥、菌体、ろ過助剤ほか） ^{※1}					
発生量	2,395,249	2,194,566	2,021,002	1,615,808	1,546,599
たい肥化量	2,394,976	2,194,470	2,020,885	1,615,713	1,543,988
焼却量	0	0	0	0	0
埋め立て量	273	96	117	95	2,611
非有害廃棄物：副生物以外（汚泥、動・植物性残渣、廃プラほか） ^{※2}					
発生量	178,989	174,651	181,246	173,310	195,832
リサイクル量	161,455	153,388	156,432	150,295	169,243
焼却量	2,066	2,821	2,121	1,784	2,318
埋め立て量	15,467	18,442	22,693	21,231	24,271
発生量合計	2,633,400	2,439,208	2,286,082	1,870,334	1,826,201
リサイクル量合計	2,615,293	2,416,280	2,260,745	1,846,900	1,796,630
廃棄量合計	18,107	22,928	25,337	23,434	29,571
資源化率	99.3%	99.1%	98.9%	98.7%	98.4%

※1：汚泥類、菌体、ヒューマス・廃活性炭、石膏汚泥、塩類、発酵母液、ろ過助剤等

※2：汚泥類、動・植物性残渣、廃プラ、ガラス・陶磁器類、金属類、紙くず、木くず、ゴムくず、建築廃材、事業系一般廃棄物等

容器包装の環境配慮設計の推進

考え方

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、食べ切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

GRI307-DMA

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（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（表2）。

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	環境上問題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	サプライチェーンの環境負荷削減
	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

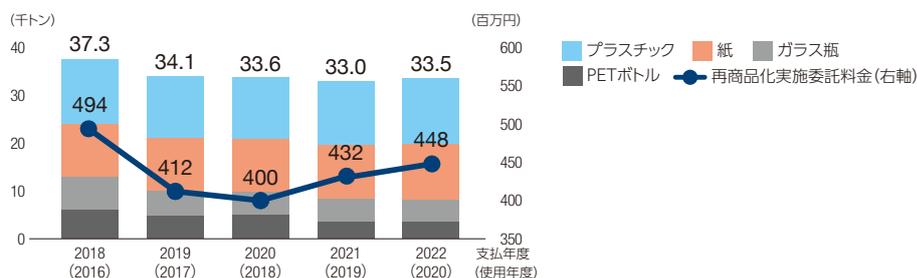
環境計画項目	評価項目の例	評価基準の例
プラスチック廃棄物のゼロ化	プラスチック容器包装重量の削減	450kg/年以上の削減
	空間率の適正包装	空間率15%未満
	リサイクルシステムへの適合性	全ての部位にリサイクルの容易な包装資材を使用
温室効果ガスの削減	LC-CO ₂ 発生量の削減	既存品より削減
	輸送効率	積載効率80%以上
持続可能な調達	環境配慮材料の使用	森林認証紙の採用
循環型社会の実現	環境対応表示の有無	「味なエコ」マークの表示
フードロス削減	フードロス削減	シェルフライフの延長
		小分け包装の採用

実績

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、2020年度33.5千トン、前年度比102%でした。この使用量に基づく2022年度の再商品化実施委託料金は、448百万円、前年度比104%でした。紙とプラスチックの使用量は前年度比101%、104%と増加したものの、ガラス瓶とPETボトルの使用量がやや減少し、全体での使用量は微増となりました。再商品化実施委託料金の単価が上昇したため、2022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



資源循環型社会実現への貢献

考え方

GRI306-1
GRI306-2> ASVレポート2022
(統合報告書) P49

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				

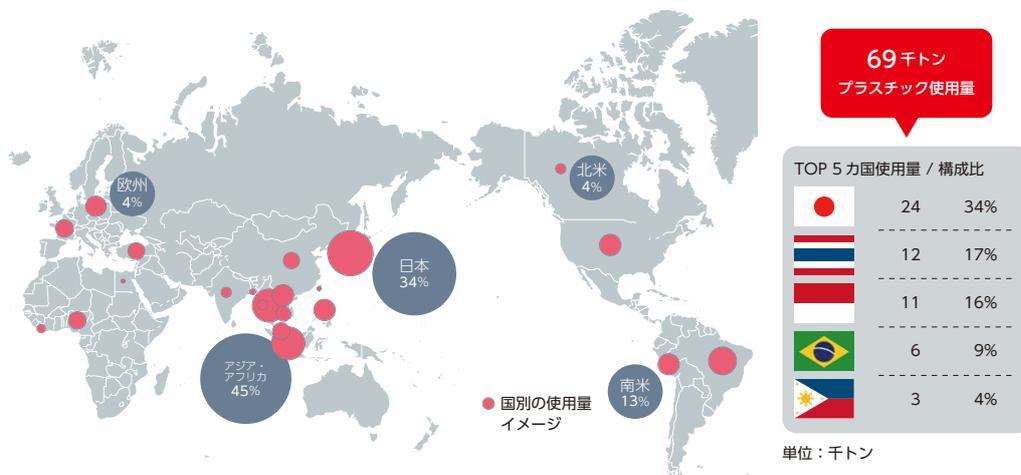
必要バリア性の確認

横展開

資源循環型社会実現への貢献

実績

2021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^{※1} (2021年度)

※1 トルコはアジア・アフリカに含む。

味の素グループ全体のプラスチック使用量

	2019年度 ^{※2}	2020年度 ^{※2}	2021年度
プラスチック使用量 (うち製品包装資材)	72千トン (90%)	70千トン (90%)	69千トン (90%)

※2 集計見直しのため修正

グループ全体のプラスチック使用量は69千トンであり前年度から横ばいです。日本、タイ、インドネシア、ブラジル、フィリピンの上位5カ国で使用量全体の81%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26千トンは既にモノマテリアル化あるいは紙化が完了しています。残りの約43千トンについては、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デュース、リユースの取り組みを開始しました。2021年度はプラスチック使用量を削減した包材の実用化や、容器包装リサイクル法上で紙製容器包装となる包材の導入が進みました。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。
- 味の素グループでは、プラスチック廃棄物のゼロ化の一環として、袋入り品種のパッケージをプラスチック包材から紙包材に変更する取り組みも進めています。2021年度は、うま味調味料「味の素[®]」と、うま味調味料「うま味だし・ハイミー[®]」を紙包材に変更しました。うま味調味料は、従来から紙パッケージで販売されている小麦粉などと異なり、紙を突き破ってしまうおそれのある粒子であることから、紙包材化にあたっては多くの課題に直面しました。しかし、約2年間に及ぶ試行錯誤の結果、プラスチック包材と変わらない強度や保存性を実現しました。このリニューアルによって、プラスチック廃棄量を年間約12トン削減（2020年度比）できる見込みです。

実績

資源循環型社会実現への貢献



■ 味の素 AGF (株)

- 主力ブランドである「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)の入数を見直すと共に、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)。

■ インドネシア味の素社

- 風味調味料「Masako®」の9g小袋カレンダー製品のヘッダー部分および中袋を削除することによりプラスチック削減を行いました。これにより、プラスチック使用量を約630トン/年削減しました。

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。

※ 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)

実績

GRI102-12

> 外部イニシアティブへの参加

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

■ アミノ酸系洗浄剤の供給拡大

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浄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。

アミノ酸系洗浄剤は、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浄剤の供給体制を強化しています。

例えば、2021年度には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、生産能力を増強する計画を進めています。

実績

資源循環型社会実現への貢献

> プレスリリース

実績

GRI417-1

> 「味なエコ」
マーク

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、海洋汚染など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剤を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、肌触りや使用感の点で代替品の開発が難しいとされてきました。

こうした中、味の素（株）は、アミノ酸系化粧品素材を利用した独自技術により、従来のマイクロプラスチックビーズを代替する製品の開発に成功し、2022年に上市しました。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、環境負荷が低減できることから、今後の普及が期待されます。

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。お客様のご使用時やバリューチェーンでの環境にも配慮した、包装の改良点や環境への取り組みの内容を、わかりやすくお伝えするよう努めています。



「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。

「味なエコ」
マーク製品数
207品種

2022年3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。

「ほっとするエコ」
マーク製品数
312品種

2022年3月現在

「あじペン® ECO」
マーク製品数
23品種

2022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納品までのフードロスと原料の調達からお客様の消費・廃棄までの製品ライフサイクル全体での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）

- 生産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

- ・生産工程のロスの低減
- ・需給・生販バランスの最適化、賞味期限延長
- ・有用化推進
- ・サプライヤー、小売、流通との連携推進
- ・廃棄削減に役立つ製品開発
- ・生活者へのロス削減普及活動

貢献するSDGsのゴール



フードロスの低減

フードロス低減への貢献

実績

GRI306-2

> ASVレポート2022
(統合報告書) P49

> P66

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、食用への再分配・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。

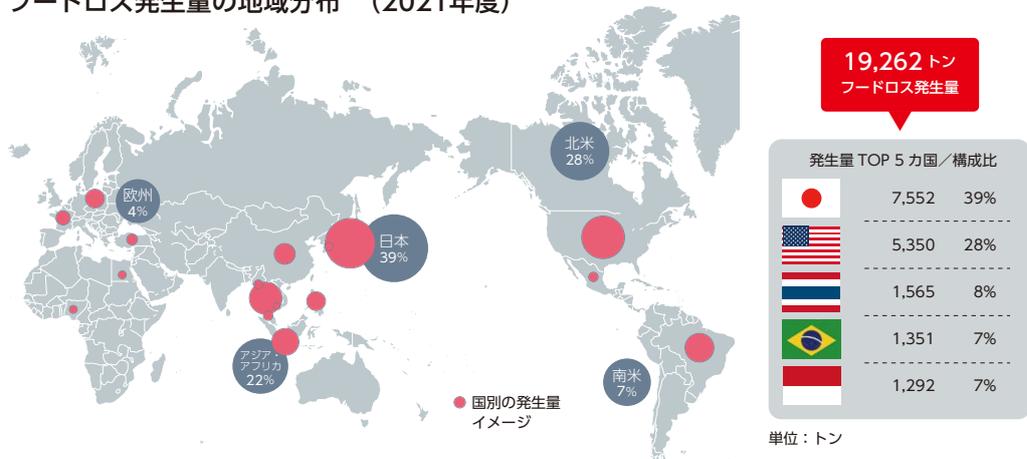
味の素グループで発生する主なフードロスは以下の通りです。

- 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

なお、2021年度の実績測定と集計にあたっては、当社グループの定義に沿って改めて過去に遡り実績の精査と見直しを行いました。

その結果、2021年度の当社グループのフードロス発生量は19,262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※（2021年度）



※ トルコはアジア・アフリカに含む。

フードロスの低減

実績

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。

2021年度のフードロス発生量は、基準年である2018年度に対して、23%減という結果となりました。今後とも発生量の削減と、飼料、肥料化等の有効利用を推進していきます。

当該テーマは、限りある食資源をムダにしないという意義は元より、様々な環境や社会問題と密接に関係していると考えています。

当社グループの直接的な事業活動（原料受け入れからお客様納品まで）における取り組みだけでなく、製品ライフサイクル全体を視野に、サプライヤーとの連携や社会・生活者への普及活動などを推進して、受け入れ原料の生産段階や家庭内で発生するロスの削減にもより一層取り組んでいきます。

フードロス削減目標と実績（発生量対生産量原単位）

	2021年度目標	2021年度実績	2022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）	27%削減	23%削減	30%削減	50%削減

フードロス発生量推移^{※1}

		2018年度 (基準年)	2019年度	2020年度	2021年度
生産量（千t） ^{※2}		2,609	2,542	2,423	2,357
フードロス発生量	総量（t）	27,710	25,507	22,267	19,262
	原単位（製品1t当たり 原単位、kg/t）	10.6	10.0	9.2	8.2
	対基準年（%）	—	95%	87%	77%

※1 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standard を参考に測定しています。過去に遡り計測方法を含む実績の見直しを行っています。（対象組織で計測方法が異なる場合があります。）

※2 集計の都合上、P75およびP112に記載の生産量とは異なります。

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削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。

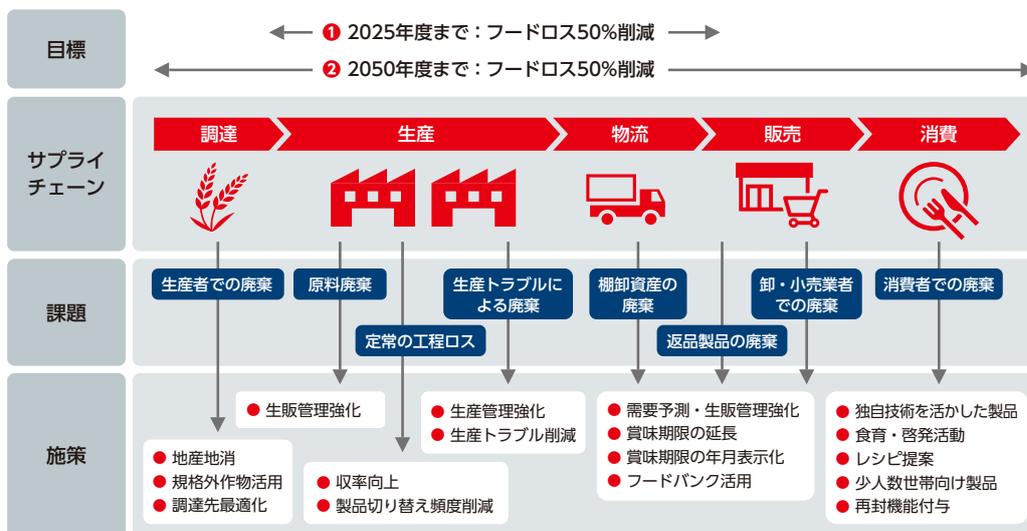
GRI306-3
GRI306-4
GRI306-5

GRI102-48

GRI306-2

フードロスの低減

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



独自技術を活かした、フードロス低減への貢献

酵素は食品産業で様々な製品の製造に利用されています。味の素（株）は、1993年に、タンパク質同士を結合させる機能を有する酵素トランスグルタミナーゼを主剤とした世界初の食品用途製剤として「Activa[®]」の商業化を実現しました。これまでに、食品ごとの課題に応じてトランスグルタミナーゼの機能を高度化させる様々な応用研究や製品の開発を進め、現在では畜肉製品、乳製品、水産加工品、製麺、製パン、Plant-based protein等全世界の様々な食品の製造において、食感や物性の改良、成形性向上、経時劣化抑制等の用途で利用され、食品の生産性向上、コスト削減、食資源の有効活用、およびお客様のフードロス低減に貢献しています。

賞味期限延長によるフードロス低減

冷凍食品業界では製品特性に関わらず賞味期間は1年間という固定概念があったため、本当の賞味期限の検証を行っていませんでした。味の素冷凍食品（株）では、全製品について一般社団法人日本冷凍食品協会で定められた保存試験データおよび自社における長期保存試験を実施し、その結果を踏まえ賞味期間の延長が可能な製品については賞味期間を1年から1.5年に延長しました。賞味期限見直しの動きが業界に波及し、業界全体のフードロス削減に貢献しました。

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

毎日の食卓で食材をムダなく、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。2022年1月から2月には『AJINOMOTO Park おうちの食材使い切りホンネ大募集キャンペーン』を実施しました。約1万名の方々からお寄せいただいたご意見をもとに、食材を使い切るアイデア

実績

実績

実績

- > [エコうまレシピ[®]]
- > [食の楽しい！発見コミュニティ]
- > [PARK MAGAZINE]

フードロスの低減

や捨ててしまいがちな部分を活用したレシピ、食材をおいしく長持ちさせる保存術や冷凍術などを紹介しています。



ほうれん草を製氷機に入れて冷凍保存

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、製品の包装の改良点や環境への取り組みの内容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。

> P91

持続可能な原材料調達

私たちは130を超える国・地域で製品を展開しており、さらに多くの国や地域から原材料の調達を行っています。私たちの事業は強靱なフードシステム、すなわち豊かな地球環境と健全で活力のある社会に支えられた安定した食資源の上に成り立っています。

一方で原材料の生産から加工までのすべての工程で温室効果ガスが排出され、プラスチック廃棄物やフードロスも発生するなど、環境や社会に対するリスクがあります。

森林破壊や泥炭地の開発、水資源や土壌の汚染が進むと、生態系が損なわれると共に食資源の維持も困難となるため、早急な対応が必要です。

また、動物由来の原材料を使用することから、アニマルウェルフェアの向上も欠かせません。さらに、サプライチェーンに関わる全ての人々の人権が侵害されることなく、そこで働く人々の労働安全衛生が守られることが、健全で活力のある社会には必要不可欠です。

私たちは調達におけるこれらの課題に対し、サプライチェーンに関わるステークホルダーの皆様と共に改善を図り、環境・社会にポジティブな影響を与えるサプライチェーンの構築に取り組みます。

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

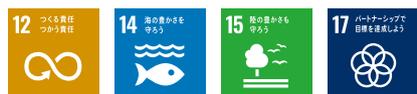
関連する機会とリスク（○機会/●リスク）

- 資源循環や生物多様性に配慮した製品開発による事業機会の創出
- 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
- 自然災害やパンデミック、特定地域の輸出規制への対応遅れによるサプライチェーンの断絶
- 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

- ・サプライチェーン上の課題の可視化
- ・人権影響評価の実施
- ・アニマルウェルフェアの推進
- ・トレーサビリティの確立および認証品購買の推進
- ・公正な競争の確保と従業員教育の徹底
- ・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



持続可能な原材料調達

重点原材料に対する取り組み

重点原材料の特定

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優先して取り組むべき重点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。重点原材料は、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います。味の素グループでは「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きました。2021年度には新たにサトウキビ（糖質系農作物）、コーヒー豆、牛肉、大豆を重点原材料として定め、今後、パーム油や紙と同様に持続可能な調達を進めていく方針です。

考え方

GRI301-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)
- > ASVレポート2022
(統合報告書) P49

味の素グループにおける重点原材料

	重点原材料	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

持続可能な原材料調達

実績

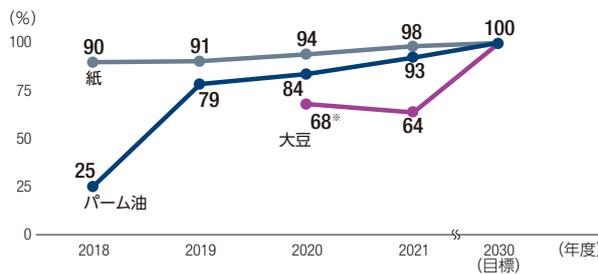
> 外部イニシアティブへの参加

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、特定した重点原材料について調達状況の把握に努めると共に、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共に、トレーサビリティの確立を進めていきます。

持続可能な調達比率

● 紙、パーム油、大豆



※ 国内事業向け調達分

● サトウキビ、コーヒー豆、牛肉：2030年度目標 100%

持続可能なパーム油の調達推進

味の素グループは、「パーム油の調達ガイドライン」を設け、グループが調達するパーム油が満たすべき基準を規定しています。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の認証品に加えて独自でトレーサビリティの確認がとれたものを「持続可能」としています。RSPO 認証油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であったため、改めて2030年度までに100%という目標を設定し、引き続き取り組んでいます。2021年度の実績は93%でした。また、RSPO 認証油の調達実績は37%となりました。2021年度以降は認証・トレーサビリティが確立できていない用途および地域のパーム油について重点的にトレーサビリティ確立を進める予定であり、目標達成に向けて取り組みをさらに拡大していきます。

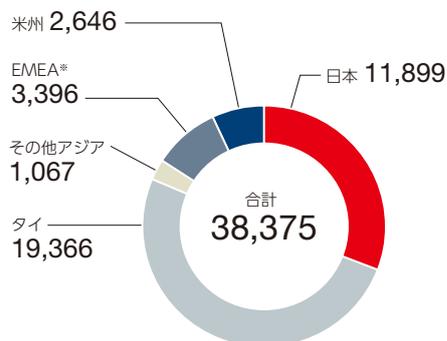
実績

持続可能な原材料調達

実績

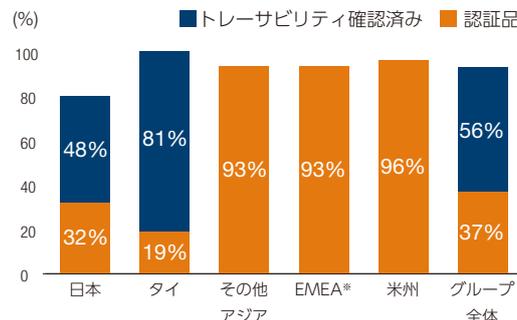
GRI301-2

2021年度 パーム油調達量 (トン)



※ Europe, the Middle East and Africa

2021年度 持続可能なパーム油の調達比率

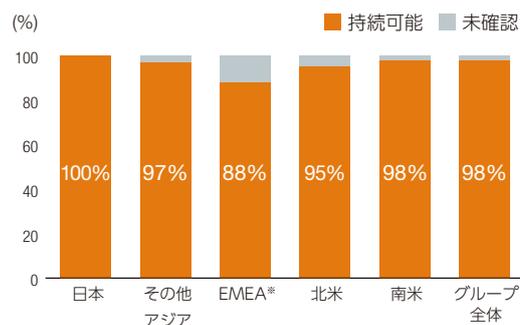
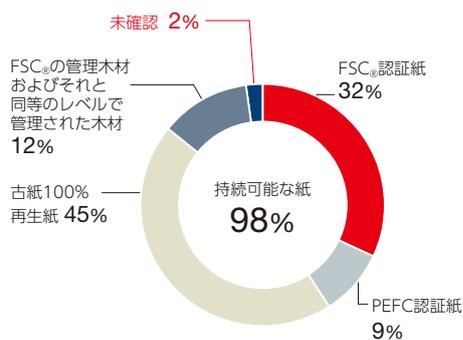


持続可能な紙の調達推進

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「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目標達成が困難であったことから、改めて2030年度までに100%を達成する目標を設定し、引き続き取り組んでいます。2021年度の容器包装における持続可能な紙の使用率は98%でした。

2021年度 持続可能な紙の調達比率



※ Europe, the Middle East and Africa

持続可能な糖質系農作物の調達推進

味の素グループは発酵原料としてサトウキビ、テンサイ、キャッサバ、トウモロコシなど多くの種類の作物から獲れる糖質を発酵原料として使用しています。2021年度はそれらの農作物の持続可能な調達におけるリスクを改めて評価し、生物多様性などへのハザード例が報告されているサトウキビを新たに重点原材料に加えることとしました。2022年度以降は味の素グループで使用するサトウキビの原産国、調達量および各地域での使用量の可視化を行うと共に、これらを扱う海外法人との対話を開始し、持続可能な糖の調達の取り組みを推進する予定です。

持続可能な原材料調達

考え方

> P109

■ 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。2021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58%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、2022年3月現在42品に4C認証ロゴマークを表示しており、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んでいます。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

スマトラ島パガル・アラム地区、シディカラン地区、ジャワ島スラバヤ地区におけるコプロ肥料「AJIFOL[®]」の散布支援を拡大、継続し、収穫物の単収率や完熟度への影響(糖度、赤実率、サイズ)の検証を開始しました。

■ ベトナム

ダックラック省クロンナン/エアレオ地区、ザライ省ハムロン/ダクドア地区での高付加価値肥料の散布支援を拡大、継続し、収穫物の単収率や完熟度への影響(糖度、赤実率、サイズ)の検証を開始しました。

■ ブラジル

コプロ肥料「AJIFOL[®]」の提供を通じて支援しているBAU農園、コペルカム農協等、支援先のコーヒー豆の製品化の取り組みを継続し、収穫物の単収率や完熟度への影響(糖度、赤実率、サイズ)の検証を開始しました。

■ 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。2021年度は気候変動、水・土壌、生物多様性、人権等のハザードおよびそのリスクの高い地域について網羅的にアセスメントを行い、ブラジルやオーストラリアなどのリスクの高い地域を特定しました。2022年度以降は重点的に取り組む法人を特定し、牛肉のサプライチェーン可視化などの取り組みを開始する予定です。

■ 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。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、2021年度64%となる一方で、残りの大豆製品は森林破壊などのリスクが高いとされる南米産や原産国が不明なものが含まれることから、2022年度以降は持続可能な大豆調達に関してサプライヤーとの対話を開始すると共に、原産国が不明な大豆を購入する法人とサプライチェーン可視化にも着手する予定です。

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南西諸島でのカツオの標識放流調査に取り組んでいます。2020年度および2021年度はコロナウイルス感染拡大の影響から、従来カツオ調査を行ってきた台湾や沖縄県の離島への渡航が困難となり、調査を行えませんでした。2022年度以降は、これまでの調査でカツオが回遊することが確認されている奄美大島周辺の海域からのカツオの標識放流調査を再開し、南西諸島におけるカツオ回遊ルートへのデータ蓄積およびカツオの分布に対する黒潮の蛇行や海水温上昇の影響について解明を目指します。

持続可能な原材料調達

サプライチェーンマネジメント

体制

GRI204-DMA
GRI308-DMA
GRI414-DMA

> P10

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。

実績

GRI102-12
GRI204-DMA
GRI308-1
GRI414-1> サプライヤー取引
に関するグループ
ポリシー

> P13

> P49

> P106

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的・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け入れに関し、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。2021年度は、CGF 社会的サステナビリティ・ワーキング・グループメンバーの一員として「外国人労働者の責任ある雇用ガイドライン」の策定に参画しました。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。

2021年度は、監査を行った上で、新たに3社との取引を開始しました。

※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

2021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	129
	包装資材関係	48
味の素冷凍食品（株）	原料関係	147

持続可能な原材料調達

> P122

GRI204-DMA
GRI408-DMA
GRI409-DMA
GRI411-DMA
GRI412-DMA
GRI412-1
GRI414-DMA
GRI414-2

> 人権尊重に関する
グループポリシー
> 人権デュー・ディ
リジェンス

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。

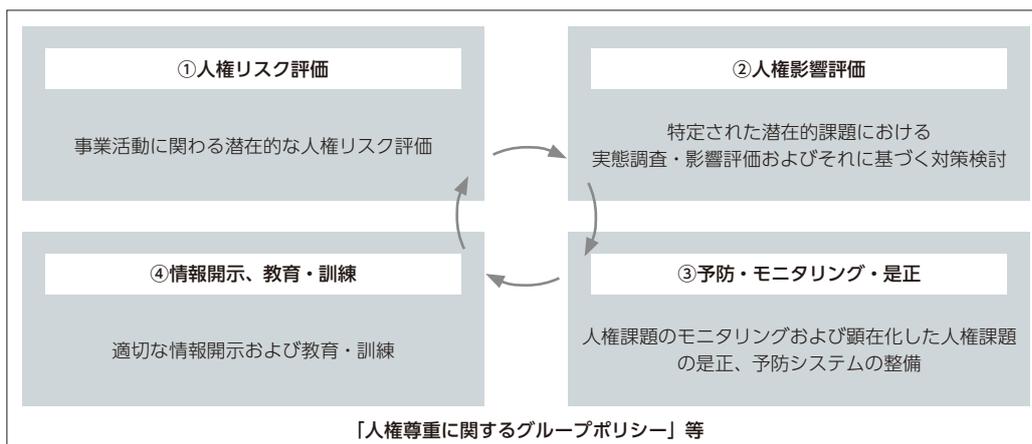
2020年度に、グループ会社3社の外国人労働者に対し、労働者の声をモニタリングする「ワーカーズボイス」システムを導入しました。生活上困っていることの相談を含め、NPOに多言語対応で受け付けてもらい、労働・人権関連の相談については味の素グループに通報が届くホットラインとして活用しています。日本における技能実習や特定技能を持つ外国人労働者の問題解決を図るため、独立行政法人国際協力機構（JICA）を中心に、企業、弁護士、NGO等の多様なステークホルダーで作る「責任ある外国人労働者受入れプラットフォーム」（JP-MIRAI）に2020年の設立から関与し、アドバイザー企業として参画しています。2022年度は、JP-MIRAIが開始した「外国人労働者相談・救済パイロット事業」に参画しました。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。

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」等に基づき、ステークホルダーとの対話・協議や人権に関する専門家との連携を行いながら、人権デュー・ディリジェンスのプロセスを推進しています。

味の素グループの人権デュー・ディリジェンスプロセスは、以下の通りです。

味の素グループの人権デュー・ディリジェンスプロセス



持続可能な原材料調達

人権デュー・ディリジェンスについては、事業全体の人権リスク評価を2014年、2018年、2022年に外部有識者と連携して実施し、相対的にリスクの高い事業や地域から人権影響評価を行っています。2019年度は、タイにおける水産加工（エビ）、鶏肉産業のサプライチェーンの現場インタビューを実施し、2020年度および2021年度は、ブラジルにおけるサトウキビ、コーヒー産業のデスクトップ調査およびステークホルダーへのリモートインタビュー調査を実施しました。また、予防・モニタリング・是正プロセスの施策として、サプライチェーン管理にSedexを活用し、日本のグループ会社3社における外国人労働者の声をモニタリングするシステムを導入しています。Webサイトを通じて人権に関する取り組みを開示すると共に、確かな人権感覚を身に付けた人材の育成を目的として人権啓発研修等を行っています。EUにおける2022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きます。

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

考え方

GRI204-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

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、より時代や社会の要請に柔軟に応えられるよう、アニマルウェルフェアの分野の有識者との対話や畜産に関わるステークホルダーとの意見交換を行い、これらを踏まえて、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。

畜産物のトレーサビリティ調査

実績

GRI204-DMA

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10%以下でした。日本においては飼養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共に、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共に、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。

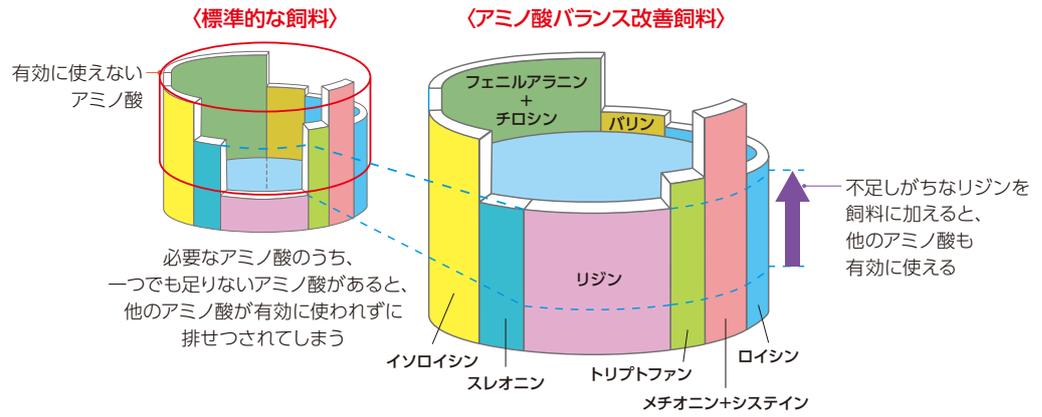
飼料用アミノ酸による畜産の栄養課題への貢献

> P83

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作られた飼料は、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共に、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



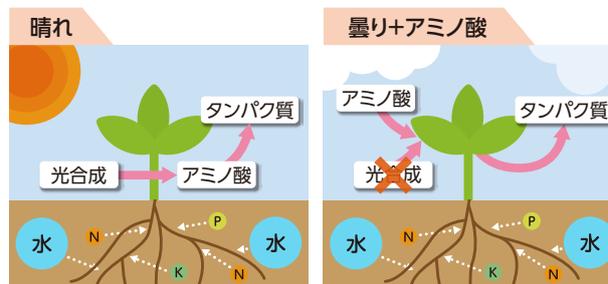
持続可能な原材料調達

持続可能な農業への貢献

考え方

GRI203-2

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作り、アミノ酸から生長に必要なタンパク質を作ります。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副産物（コプロ）を有機質のアミノ酸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。



味の素グループの世界各地での農業に対する取り組み

■ 日本

味の素（株）では、アミノ酸発酵工程から発生する副産物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、副産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、土壌改質効果が見込まれ、また、農作物のアミノ酸含有量や糖度を高める等品質を安定させることから、農作物の販路拡大に寄与しています。

■ 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

農作物の収量向上は中国においても主要な目標のひとつです。農業資材を販売している味の素グループのアグリテクノ社（スペイン）が中国で販売しているアミノ酸と微量元素を含む穀物専用バイオスティミュラント「FERTIGRAIN FOLIAR」や微量元素を含むアミノ酸肥料「TECNOKEL AMINO MIX」を使用することによって穀物等の収量を18%程度向上させました。これからも農業資材の提供を行うことによって、持続可能なより良い農業の発展に貢献していきます。

実績

GRI203-2

> P79

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。

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。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。2021年度には、タイ味の素社の工場があるカンペンペット県の187軒の農家に対しキャッサバモザイク病フリーな種茎を提供し、土壌診断による適切な施肥管理や、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）の利用等により、単位面積当たりのキャッサバ芋の収穫量が約3割向上することを確認しました。また、保険会社らと天候インデックス保険付きの自社肥料の販売も開始しました。

2022年度は、支援農家を500軒まで広げると共に、そこで収穫されるキャッサバ芋のトレーサビリティについても検討を始めます。また、タイ国タピオカ開発研究所や大学、農家らと連携してキャッサバ芋の品質（でんぷん含量）向上を目的として、カンペンペット県の土壌に合う品種選びとその流通にも取り組みます。

■ ブラジル

ブラジル味の素社（ABR）では、液体葉面肥料と施肥肥料「AJIFOL[®]」、土壌ミネラル肥料「AMIORGAN[®]」をはじめとするコプロ製品を生産し、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のコプロ製品へ本格的な転換に踏み切る動きも見られます。2021年度には、高付加価値肥料「Amino Proline」を使用した試験を行い、通常の肥料に対してバナナの生産性が向上したとの結果が得られました。また、味の素AGF（株）が産地支援するコーヒー農園において「AJIFOL[®]」を使用してより品質を高めるための取り組みを行っています。

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共に、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

・生産プロセスの最適化

貢献するSDGsのゴール



水資源の保全

生産工程での水資源の保全

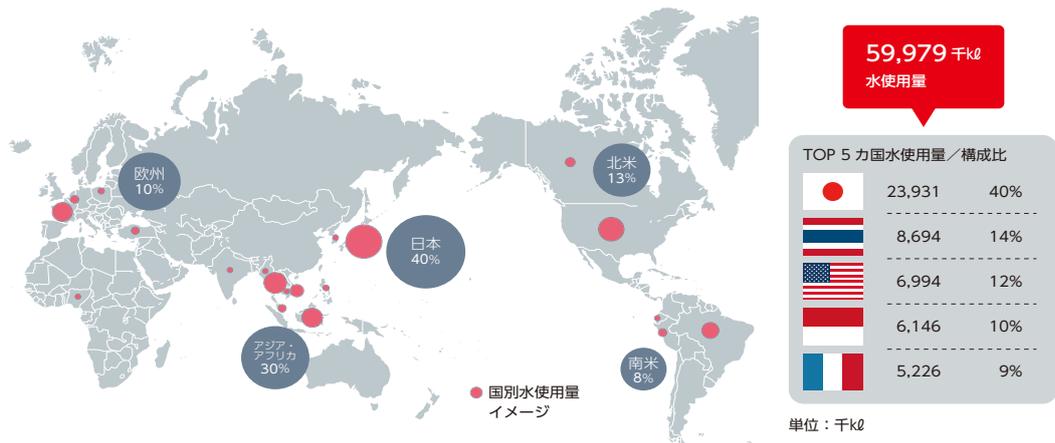
実績

GRI303-1
GRI303-3
GRI303-4
GRI303-5

> P66
> 環境データ
> CDP Water
Security
(英語のみ)

味の素グループの水使用量は、2021年度において59,979千kℓで、日本、タイ、米国等上位5カ国で全体の85%を占めています。水ストレスの高い地域^{※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。2021年度は、タイ味の素社およびベトナム味の素社でのMSGの新製法導入等により水使用量が減少し、基準年度に対して水使用量は161,884千kℓの削減となりました。水使用量対生産量原単位では、約79%の削減となり、年度目標を達成しました。排水における懸濁物質の代表的な指標としてBOD（生物化学的酸素要求量）と窒素がありますが、2021年度の総BOD排出量は263トン、総窒素分排出量は430トンでした。2022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}（2021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

	2021年度		2022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%	79%	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)	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
総取水量 ^{※1}	221,863	74,844	69,892	66,926	64,406	59,979
地表水（淡水）	180,363	24,433	20,672	19,630	17,004	17,259
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水（淡水、再生可能） ^{※2}	—	16,371	15,076	14,366	13,041	13,769
地下水（淡水、再生不可能） ^{※2}	0	0	0	0	0	0
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水（含む工業用水）	41,500	34,041	34,144	32,930	34,361	28,950
使用量原単位（製品1t当たり原単位）	123	28	27	27	27	25
水使用量対生産量原単位削減率 （対2005年度）	—	77%	78%	78%	78%	79%
参考値 生産量（千t）	1,800	2,684	2,627	2,512	2,423	2,360
総排水量	201,300	60,464	55,800	52,342	51,564	48,034
河川、湖沼に放流（当社にて処理）	47,000	28,341	27,498	24,297	24,088	20,490
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）	10,300	11,299	11,273	11,291	11,139	11,360
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	20,824	17,029	16,754	16,338	16,184
リサイクル・リユースした水量割合	65%	28%	24%	25%	25%	27%
総消費水量	20,563	14,380	14,092	14,584	12,842	11,945

総BOD排出量（t）	550	294	312	283	284	263
総窒素分排出量（t）	3,200	394	501	506	583	430

※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 地下水は井水として再生され利用されることを鑑み、データカテゴリーの見直しを行いました。

水ストレスの高い地域（ペルー）の水使用量・原単位の推移

(千ℓ)

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
総取水量	573	575	521	481	496
地表水（淡水）	0	0	0	0	0
半塩水、海水	0	0	0	0	0
地下水（淡水、再生可能）	570	572	518	480	494
地下水（淡水、再生不可能）	0	0	0	0	0
プロセス水	0	0	0	0	0
市営水道水（含む工業用水）	3	3	3	1	2
使用量原単位（製品1t当たり原単位）	16	15	13	13	11
水使用量対生産量原単位削減率 （対2005年度）	5%	10%	22%	23%	37%
参考値 生産量（千t）	36	38	40	37	46
総排水量	257	234	220	198	214
河川、湖沼に放流（当社にて処理）	230	215	211	188	207
半塩水、海水域に放流	0	0	0	0	0
地下水に戻す	0	0	0	0	0
第三者処理（市営下水道ほか）	27	19	10	10	7
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）	0	0	0	0	0
リサイクル・リユースした水量割合	0%	0%	0%	0%	0%
総消費水量	316	341	301	283	282

水資源の保全

実績

GRI303-1

> 「森を守り、水を育む。AGFグループの森づくり活動」

水源の森林整備

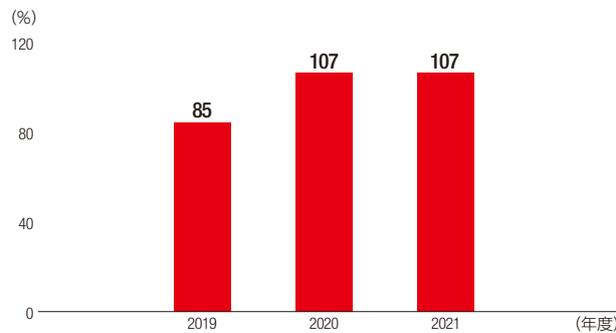
味の素グループは、2025年度までに飲料使用水森林涵養率を100%以上にすることを目標としています。2020年度に107%と目標を達成し、2021年度はこれを維持しています。

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。

2021年度は、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、「ブレンディ®の森」の保全活動を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。

2022年度は「ブレンディ®」ブランドのボトルコーヒーの製造・販売を味の素グループ外へ承継しましたが、今後も「ブレンディ®の森」の保全活動を継続すると共に、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



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づけています。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指名委員会等設置会社の体制をとっています。近時、コロナ禍の長期化に加え、自然災害やパンデミック等により、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や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共に、サステナビリティリスクを積極的に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

考え方

- > マテリアリティー一覧
- > リスクマネジメントに関するグループポリシー

体制

GRI102-29

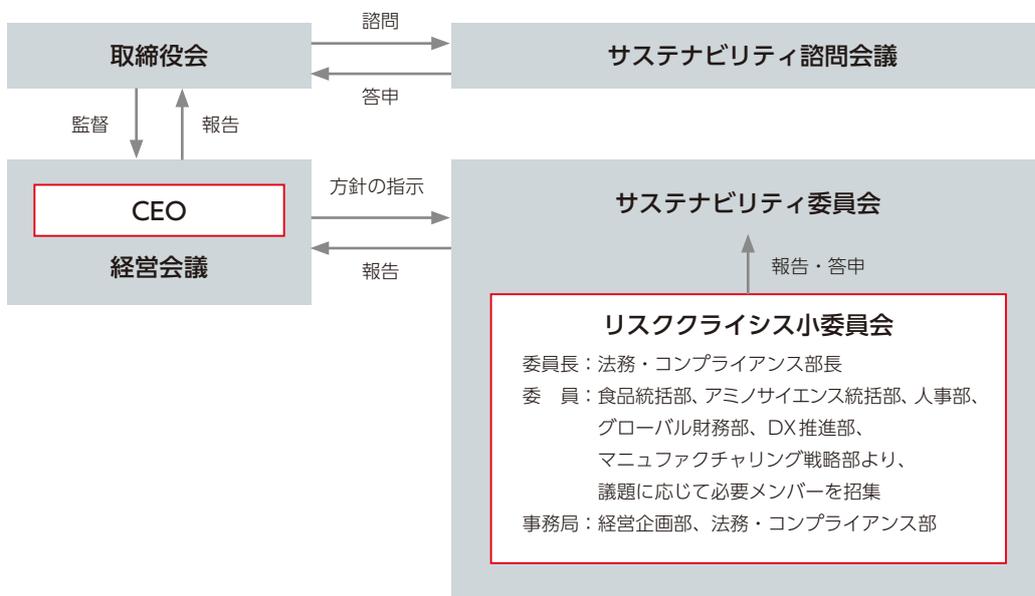
- > ASVレポート2022
(統合報告書) P89
- > P4

味の素（株）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取締役会で決定しています。また、経営会議は、各マテリアリティ項目より全社レベルのリスクと機会を選定・抽出し、その影響度合いを評価した上、対応することをリスクマネジメントと定義し、各委員会を設置し、内部統制・リスク管理の強化に取り組んでいます。

「リスクマネジメントに関するグループポリシー」において、良好なコミュニケーションと自律的なPDCAサイクルを軸としたリスクマネジメントプロセスを実施し、重要リスクへの対応力を強化することを活動指針として定め、各組織における自律的なリスクマネジメントを推進しています。

取締役会の下部機構であるサステナビリティ諮問会議では、各分野を代表する社外有識者、社外取締役、代表執行役を含む当社役員が、長期視点、マルチステークホルダー視点に立ったマテリアリティおよびそれに紐づくリスク・機会への対応方針を検討し、取締役会に答申します。経営会議の下部機構であるサステナビリティ委員会においては、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。同小委員会は、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

GRI102-29

リスクマネジメントプロセス

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。リスク総括表（2021年度レビューおよび2022年度計画）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

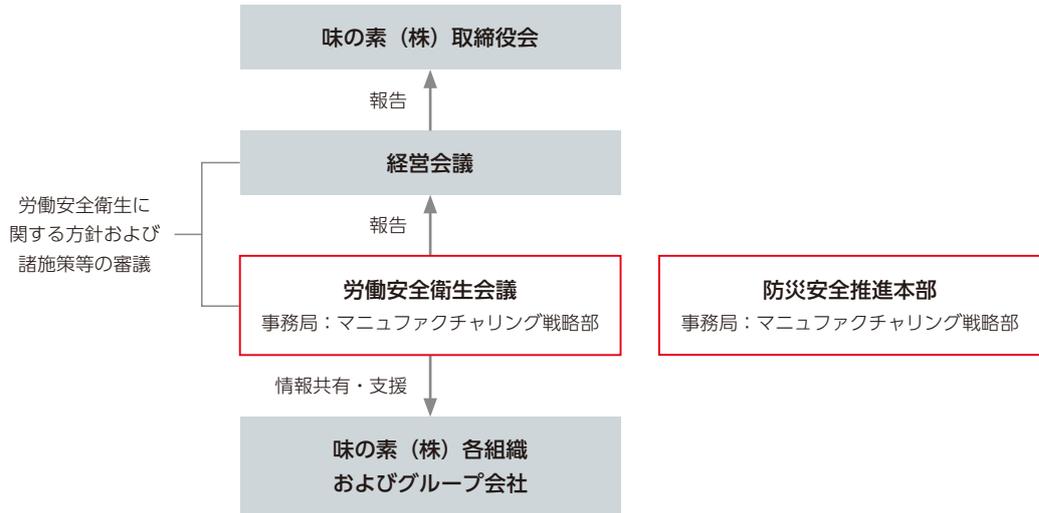
労働安全衛生マネジメント体制

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

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・指導にあたり、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

味の素グループは、全ての生産・研究事業所でISO 45001の認証取得^{*}を目指すと共に、ISO に準じたマネジメントの仕組みの定着を推進しています。

^{*}従来、目標としていた2023年3月までの取得は、新型コロナウイルス感染拡大等の影響により達成が難しい状況になりました。

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

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	2021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。	47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。	国内において安全監査1件を実施
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

業務上危険源の特定と施策

業務上危険源	リスクアセスメント	施策
稼働機械	巻き込まれ・挟まれ	<ul style="list-style-type: none"> グループ内で発生した重大災害事例の共有と類似災害防止の依頼事項発信 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）
路面・床面の凹凸	転倒	<ul style="list-style-type: none"> 足元の整理・整頓の徹底（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

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

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
重大災害件数	23	16	20	23	12
重大通勤災害件数	19	13	10	8	5
死亡災害件数	0	0	1	1	0
巻き込まれ被災者数(人)	10	8	6	6	5
転倒による被災者数(人)	23	32	22	29	30
腰痛による被災者数(人)	23	16	12	8	3

2021年度は、死亡災害ゼロ、重大災害は12件となり、対前年度比で11件減少しました。各事業所共通の重点目標（リスクアセスメント強化、間接定常作業・非定常作業の安全確保等）および事業所独自の重点目標（腰痛・重筋作業、作業環境の改善等）の確実な実践や重大災害情報・類似災害の防止依頼等の発信が功を奏しました。主な災害の中で、稼働機械による重大災害は7件（前年度6件）となりました。経験年数3年未満の未熟練者の災害比率は44%（前年度54%）と減少していますが、重大災害のうち45%は経験年数1年未満の作業員の被災であり、年々比率が上昇しています。若手・未熟練者に対する教育・指導の機会を具体的活動計画に織り込み、確実に実践する必要があります。2022年度は重大災害情報・類似災害の防止依頼の発信と共に、アニメーションやVR等を活用した危険を実感できる教育機会を提供していきます。転倒による被災者数は30名（前年度29名）となり、その要因は日常の整理・整頓・清潔・清掃の問題、路面・床面の段差・凹凸が依然として多く、足元の整理・整頓の徹底、路面・床面の段差・凹凸の解消等の取り組みを2022年度も継続します。また、被災者の中の高齢者比率が高いことから身体能力の維持・向上を目的とした教育研修の開催等を推進していきます。

2022年度は「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

2021年度の法令違反（是正勧告）は、0件でした。

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。2021年度の主な教育は以下の通りです。

- 管理職のための安全衛生セミナー
- 転倒防止セミナー
- 食品加工用機械への巻き込まれ災害防止セミナー

実績

実績

GRI403-5

ガバナンスの強化

実績

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共に、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

新型コロナウイルス感染症への対応

味の素グループは、従業員およびその家族を新型コロナウイルス感染症から守るため、日本および各地域に地域対策本部を設置し、対策を進めています。

2021年度の主な活動は、以下の通りです。

- 国内拠点ごとの規制、消毒、新型コロナウイルスワクチン職域接種（生産要員500名以上が接種）、PCR検査者や陽性者発生時のサポート
- 各地域本部における罹患者情報および事業影響の速やかな把握
- 海外駐在員および帯同家族の一時帰国／一時退避サポート

ガバナンスの強化

コンプライアンス

考え方

味の素グループは、法令および「味の素グループポリシー」(AGP)を順守すること、ならびに法令およびAGPの背後にある社会的要請に応えることをコンプライアンスと捉え、コンプライアンス意識の向上を図り、風通しの良い企業風土を醸成する取り組みを行っています。

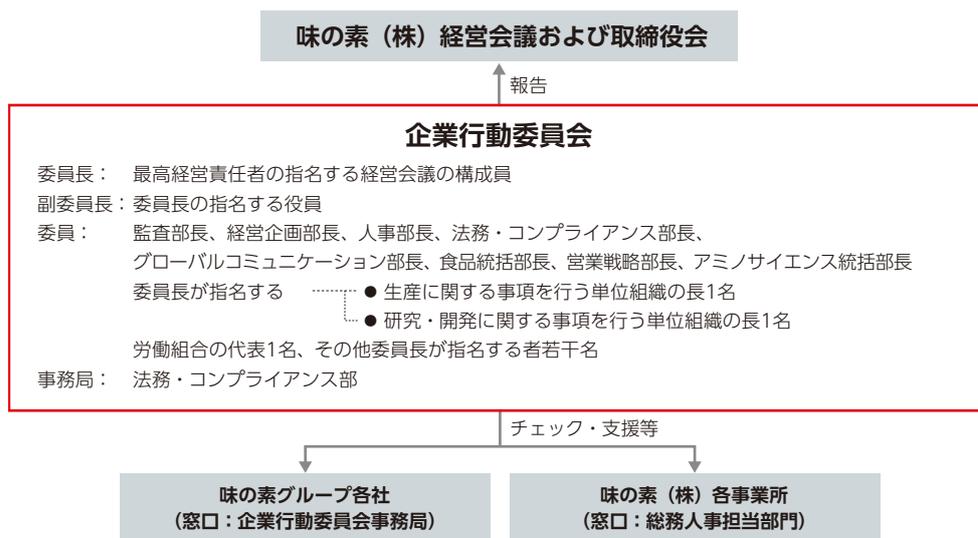
体制

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

> 味の素グループポ
リシー (AGP)

コンプライアンス体制

経営会議の下部機構として企業行動委員会を設置し、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と共に、危機等に迅速かつ適切に対応するための諸方策を決定・実施しています。企業行動委員会は3か月に1回開催し、開催の都度、経営会議および取締役会に対し委員会における審議の内容および活動状況を報告しています。主要なグループ会社において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

従業員への教育

AGPおよび内部通報制度の認知・理解向上に向けた2021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

国内グループ従業員を対象とした、AGP全章を年間を通じて学習するeラーニング(隔年で実施)：2020年度の未受講者(新入社員等)601名を対象に実施、504名受講(84%)。

国内グループ会社の管理職を対象とした、ケースメソッド中心の部門別集合研修：研究部門、生産部門、コーポレート部門を対象にリモート形式で実施。

- 啓発ポスター(12言語で作成)
- パソコン立ち上げ時啓発メッセージ配信

実績

GRI205-2

ガバナンスの強化

「AGPを考える会」

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各職場の従業員の代表から直接聞く「AGPを考える会」を毎年開催しています。2021年度は計29回開催（正規従業員向け26回、パート従業員向け3回）、255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。

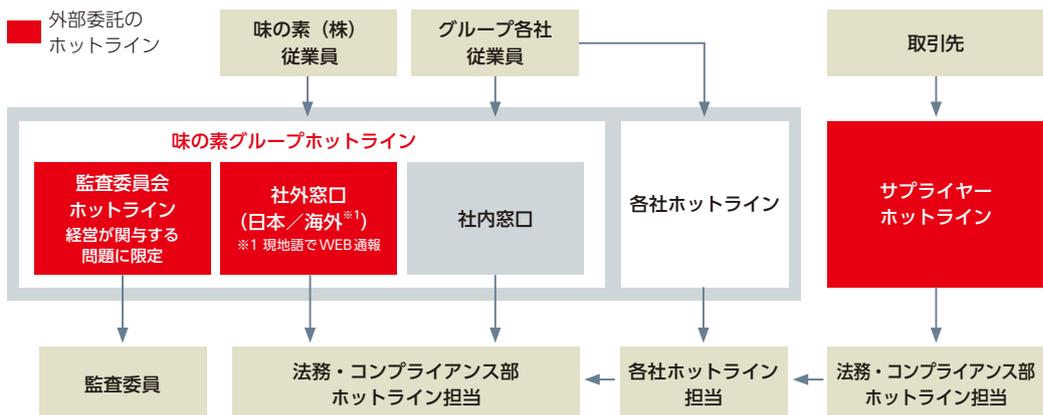
AGPに関する意識調査

日本のグループ全従業員を対象に、毎年「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。2021年度は対象13,531名中11,718名（87%）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および従業員（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。2021年度は、国内通報窓口への年間の通報件数は127件となりました。ハラスメントに関しては、罵倒、叱責等の通報があり、社内で状況確認を行ったほか、ホットライン担当者と関係者で協議を行い、解決に至った事例がありました。

内部通報ルート



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

ホットラインへの通報件数*

	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
2021年度	36	26	7	9	22	19	8	127

※ 通報1件当たり、複数の案件に関するケースあり

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

2021年度の主な教育は以下の通りです。

- 中国のグループ会社（9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、贈収賄（商業贈賄を含む）問題も含めたセミナーを実施（105名が出席）。

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共に、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。

ガバナンスの強化

考え方

GRI205-DMA
GRI207-DMA
GRI207-1
GRI207-2
GRI207-3
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

> 納税データ

適切な競争行動

■ グローバル税務戦略

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、各国の税法を順守した事業活動の促進および税務リスクの極小化を図っています。その一環として、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る施策を講じています。また、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、税務当局と健全かつ正常な関係を保ちつつ、事業で得た利益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、共生サイクルを意識した取り組みを行っています。

連結納税額

(百万円)

2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
19,379	29,156	21,654	23,909

※ 納税データは、別途当社WEBサイトに掲載しています。

ガバナンスの強化

知的財産の適切な管理と使用

考え方

> 知的財産に関する
グループポリシー

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。

従業員への教育

実績

味の素グループは、商標「味の素®」の普通名称化防止、従業員の商標に対する意識の向上を目的とした知的財産教育を、グループ従業員向けに継続的に開催しています。2021年度の主な教育は以下の通りです。

- 階層別全体研修（新人研修、入社2年目研修、昇格者研修等）
- 特許実務研修（基礎概論、出願時のデータ取得、情報提供・異議申立制度等）
- 特許・文献調査研修（調査・解析ツール、技術分野別特許調査等）
- 法務・知財実務研修（商標の基礎知識、秘密保持契約の基礎知識等）
- 知財契約の実務研修（ライセンス契約、グループ知財活用ポリシー等）

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

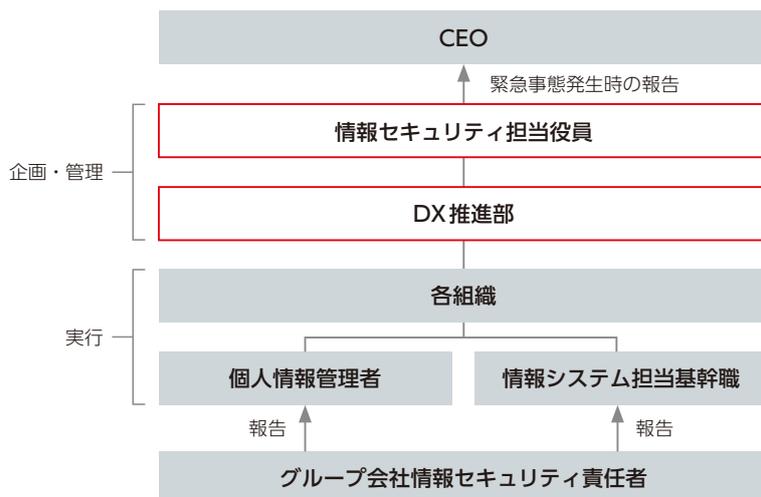
GRI418-DMA

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共に、「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。

個人情報の取り扱いを伴う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

■ 2021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：対象者59名全員が受講
- 味の素(株)全従業員へのeラーニングによる個人情報取扱ガイドラインの理解度テスト：2,900名(91%)受講
- 味の素(株)役員・従業員を対象とした標的型メール攻撃対応訓練
- 国内のグループ会社従業員・役員を対象とした個人情報保護法eラーニング：対象者8,988名中7,909名(88%)受講

■ 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端末へ導入し、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回程度、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。

2021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

地域コミュニティとの関係

地域の発展への貢献

考え方

GRI413-DMA

> 地域活性化に関
するグループポリ
シー

実績

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共に、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。

■ 地域の発展に向けた活動

味の素グループが地域発展のために2021年度に実施した主な活動は、以下の通りです。

- 味の素（株）は、医療従事者向け食品支援プラットフォーム「WeSupport」を通じた製品の寄付を行いました。
- 味の素（株）は、新型コロナウイルス感染拡大の影響で経済的に困難な状況にある家庭を対象にザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム日本サステナビリティ・ローカル・グループ、公益社団法人セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン等が共同で実施した「夏休み 子どもの食応援ボックス」に賛同し、製品を寄付しました。
- マレーシア味の素社は、新型コロナウイルス感染拡大の影響で経済的に困難な状況にある家庭を支援するため、フードバンクへの寄付を行いました。
- 味の素グループは、ウクライナ国内および近隣諸国で被災された人々への食糧支援を行うため、ポーランド味の素社を通じて製品を寄付すると同時に、国際連合の食料支援機関である世界食糧計画に100万米ドルの緊急支援を行いました。

■ 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://ajischolarship.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

グローバルな競争激化への備え

味の素グループは、力強い成長力を回復するため、経営の「スピードアップ×スケールアップ」を目指しています。この観点から、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。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
- ・課題解決型R&D体制の確立
- ・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
- ・グローバル生産体制、物流体制、雇用制度の見直し

グローバルな競争激化への備え

DXの推進

考え方

- > ASVレポート2022
(統合報告書) P57
- > 味の素グループの
デジタル変革 (DX)

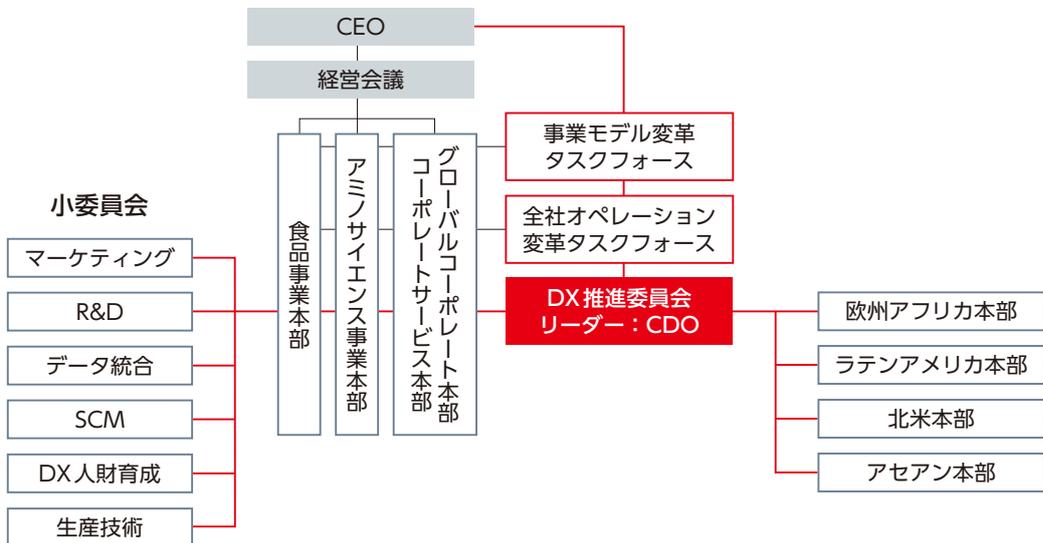
DXの考え方

味の素グループは、「食と健康の課題解決企業」への変革を遂げるべく、デジタルトランスフォーメーション (DX) を強力に推進しています。データドリブンマーケティングを強化しながら、製品・サービスの開発スピード、市場競争力、効率性、生産性を向上し、持続的な価値創出を図っています。また、デジタル技術を活用し、業界団体・行政・アカデミア・医療機関・栄養士等との連携をこれまで以上に加速し、コレクティブインパクト (連携効果) の発揮を目指しています。

体制

DX推進体制

味の素グループでは、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」と共に、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地域本部と毎年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。



グローバルな競争激化への備え

DXの4つのステージ

DXの推進にあたっては、「DX(n.0)モデル」を採用しています。

全社のオペレーション変革を推進するDX1.0、外部パートナーと連携しエコシステム変革を志向するDX2.0については、サプライチェーンマネジメント、マーケティング、研究開発、人財育成等の分野で取り組んでおり、企業文化変革の牽引にも貢献しています。

事業モデル変革を目指すDX3.0では、一人ひとりのライフスタイルに合わせた生活改善のアドバイスや情報・ツールを提供する「パーソナル栄養エコシステム」の構築を目指すほか、ABF事業で築いた顧客との関係を活かし、次世代コンピューティングにおける情報処理基盤の変革にも関与しています。こうした取り組みの先に起こる社会のデジタル変容をDX4.0と位置付け、社会変革をリードする存在になることを目指しています。

味の素グループのDXの4つのステージ



DX推進の取り組み

2021年度の主な進捗

■ 全社オペレーション変革

- 業務効率化を図る新購買システムを2021年12月に稼働。また、共同調達や代表交渉により国内グループ会社の電力・販促物・工場消耗品等のコストダウンを実現。
- 国内外リテール事業の管理データを一元化。2022年度からは事業部別ROIC可視化を開始。

■ サプライチェーンマネジメント

- 新型コロナウイルス感染拡大による船便遅延等の影響がある中、グローバルで在庫状況の共有と在庫基準を見直し、うま味調味料製品の在庫を削減（グローバル）。
- 持続可能な加工食品物流の実現のため、製・配・販各社やF-LINE（株）と連携し、伝票電子化や外装サイズ標準化等を推進（日本）。

■ マーケティング

- 最新のマーケティングデータを集約したプラットフォームの開設および活用浸透により、マーケティングの高度化が進行。
- デジタルを活用したデータ取り込みおよび分析時間短縮により、マーケティング投資効果検証が効率化。

■ 研究開発

- ロボットやAIの活用による業務自動化・効率化を実現。
- おいしさや健康・栄養に関する顧客体験価値の可視化と設計に関するデジタル化を実現。

実績

グローバルな競争激化への備え

実績

> ASVレポート2022
(統合報告書)
P23、P57

事業モデル変革の取り組み

DX2.0から3.0へと進める新事業モデル創出では、以下の既存取り組みに加え、事業部と事業モデル変革タスクフォースが連携し、優先領域の設定、ポートフォリオ・マネジメントの考え方やステージゲート管理等の枠組みづくりを実施しています。

2021年度の主な進捗

■ コーポレートベンチャーキャピタル (CVC)

「Well-being[※]」「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つの領域をターゲットに、将来性のあるパートナーへの投資等を積極的に実施しました。2021年度は、2021年5月に投資した(株)坂ノ途中との協業を進めたほか、ITを活用したヘルスケア・生活メディア事業を進める(株)おいしい健康(日本)、培養肉スタートアップのスーパーミート社(イスラエル)へ投資しました。

※心身が健康で、充実・幸せを実感できる状態

■ A-STARTERS

社内起業家を発掘・教育し、ビジネスアイデアを事業化する「A-STARTERS」は、2021年度は「DX2.0またはDX3.0であること」「事業拡大性(数十億円規模)」の応募要件を掲げて実施しました。前年から継続参加の425名に加えて67名の新規参加者が加わり、エントリーされた47テーマから2テーマが選考され、事業化へ向けて進行しています。

TOPIC

DX 銘柄2022に選定

DX 銘柄とは、東京証券取引所に上場している企業の中から、企業価値の向上につながるDXを推進するための仕組みを社内に構築し、優れたデジタル活用の実績が表れている企業を、業種ごとに選定して紹介するものです。味の素(株)は、事業モデル変革や社会の変革に向けた独自のDXを定義し、人財育成を行いながらロードマップに沿って計画を実行することで着実に成果を上げている点が評価され、DX 銘柄に選定されました。



味の素グループ サステナビリティデータブック 2022

Eat Well, Live Well.



Cover Story

「世界に幸せをもたらすみなもと」＝「幸せの素」を当社グループが提供し、その先に実現するアウトカムとして、料理・食事・運動を楽しむ人々をモチーフにしました。おいしさだけでなく人々の健康で豊かな暮らしを支える当社グループの姿勢や、「アミノ酸のはたらきで食と健康の課題解決」という当社グループの「志」を実現することが、「Eat Well, Live Well.」につながると考えています。

■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@asv.ajinomoto.com

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



2022年9月発行(前回2021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2022

「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2022

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

2022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142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*のCO₂排出係数により算出）

(t-CO₂e)

地域別	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
スコープ1排出量	1,244,676	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363
日本	361,142	327,345	302,700	293,358	288,531
アジア・アフリカ	519,025	526,405	376,020	389,741	412,339
欧州	46,282	39,021	41,463	37,902	18,721
北米	228,284	219,337	212,796	221,691	206,394
南米	66,896	67,231	65,408	53,877	67,975
中国	23,047	17,629	14,926	12,242	11,402
スコープ2排出量（マーケット基準）	1,072,248	1,015,723	960,375	901,789	606,594
日本	136,505	141,952	118,337	120,119	101,645
アジア・アフリカ	441,259	427,389	414,365	380,604	276,867
欧州	182,140	184,253	171,196	158,749	20,451
北米	213,247	193,766	194,490	179,067	170,258
南米	60,420	40,308	38,306	32,692	6,753
中国	38,677	28,056	23,681	30,558	30,620
スコープ1・2排出量合計	2,316,924	2,212,692	1,973,690	1,910,600	1,611,957
日本	497,647	469,297	421,038	413,477	390,177
アジア・アフリカ	960,284	953,794	790,386	770,346	689,205
欧州	228,422	223,275	212,659	196,651	39,172
北米	441,531	413,103	407,286	400,758	376,652
南米	127,316	107,538	103,714	86,569	74,729
中国	61,724	45,686	38,608	42,799	42,022

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

(t-CO₂e)

機能/事業別	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	
スコープ1排出量	1,244,676	1,196,969	1,013,315	1,008,811	1,005,363	
機能別	生産	-	1,149,384	976,078	970,831	974,789
	物流	-	25,976	16,060	17,633	12,524
	間接（本社・営業・研究）	-	21,609	21,177	20,348	18,050
事業別	食品	344,819	347,927	338,518	436,813	485,193
	アミノサイエンス	899,857	849,041	674,797	571,998	520,170
スコープ2排出量（マーケット基準）	1,072,248	1,015,723	960,375	901,789	606,594	
機能別	生産	-	1,010,908	955,202	897,639	604,268
	物流	-	9	2	2	3
	間接（本社・営業・研究）	-	4,806	5,172	4,148	2,323
事業別	食品	323,576	379,571	356,388	384,066	311,163
	アミノサイエンス	748,672	636,152	603,988	517,722	295,431

温室効果ガス排出量原単位（IEAのCO₂排出係数により算出）

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
スコープ1・2排出量原単位（製品1t当たり原単位）	0.86	0.84	0.79	0.79	0.68
スコープ3排出量原単位（製品1t当たり原単位）	3.97	3.76	3.92	4.11	4.05
参考値 生産量（千t）	2,684	2,627	2,512	2,423	2,360
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	1.40
スコープ3排出量原単位（売上高百万円当たり原単位）	-	10.71	10.75	11.00	9.53
連結売上高（百万円）	-	1,114,308	1,100,039	1,071,453	1,149,370

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。

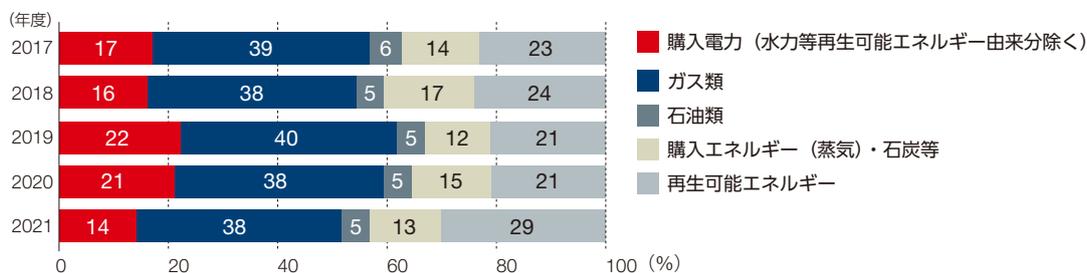
※2 野菜、肉等の具材のCFP値が含まれる。

エネルギー投入量

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
エネルギー投入量 (TJ ^{※3})	39,589	38,468	34,619	33,494	31,733
エネルギー投入量原単位 (製品1千t当たり原単位)	14.8	14.6	13.8	13.8	13.4

※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	2021年度
窒素酸化物 (NOx)	9,421	5,224	6,637	5,673
硫黄酸化物 (SOx)	10,701	6,779	7,016	7,676
煤塵	1,827	884	1,310	871
フロン ^{*1}	11	9	7	5

※1 2019年度以降の数値は、「CFC、HCFC、HFC」を再定義により、自然冷媒などのノンフロンを除外しました。

水資源の保全

水使用量・原単位の推移

(千ℓ)

	2005年度 (基準年)	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
総取水量 ^{*2}	221,863	74,844	69,892	66,926	64,406	59,979
地表水 (淡水)	180,363	24,433	20,672	19,630	17,004	17,259
半塩水、海水	0	0	0	0	0	0
地下水 (淡水、再生可能) ^{*3}	0	16,371	15,076	14,366	13,041	13,769
地下水 (淡水、再生不可能) ^{*3}	-	0	0	0	0	0
プロセス水	0	0	0	0	0	0
市営水道水 (含む工業用水)	41,500	34,041	34,144	32,930	34,361	28,950
使用量原単位 (製品1t当たり原単位)	123	28	27	27	27	25
水使用量原単位削減率 (対2005年度)	-	77%	78%	78%	78%	79%
参考値 生産量 (千t)	1,800	2,684	2,627	2,512	2,423	2,360
総排水量 ^{*2}	201,300	60,464	55,800	52,342	51,564	48,034
河川、湖沼に放流 (当社にて処理)	47,000	28,341	27,498	24,297	24,088	20,490
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)	10,300	11,299	11,273	11,291	11,139	11,360
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	20,824	17,029	16,754	16,338	16,184
リサイクル・リユースした水量割合	65%	28%	24%	25%	25%	27%
総消費水量	20,563	14,380	14,092	14,584	12,842	11,945
総BOD排出量 (t)	550	294	312	283	284	263
総窒素分排出量 (t)	3,200	394	501	506	583	430

※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 地下水は井水として再生され利用されることを鑑み、データカテゴリーの見直しを行いました。

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)

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
有害廃棄物（廃酸、廃アルカリ、廃油、燃えがら）：					
発生量	59,162	69,991	83,834	81,216	83,770
リサイクル量	58,862	68,422	83,429	80,892	83,399
焼却量	24	40	60	38	24
埋め立て量	276	1,529	345	286	347
非有害廃棄物：					
副生物 ^{※1}					
発生量	2,395,249	2,194,566	2,021,002	1,615,808	1,546,599
たい肥化量	2,394,976	2,194,470	2,020,885	1,615,713	1,543,988
焼却量	0	0	0	0	0
埋め立て量	273	96	117	95	2,611
副生物以外 ^{※2}					
発生量	178,989	174,651	181,246	173,310	195,832
リサイクル量	161,455	153,388	156,432	150,295	169,243
焼却量	2,066	2,821	2,121	1,784	2,318
埋め立て量	15,467	18,442	22,693	21,231	24,271
発生量合計	2,633,400	2,439,208	2,286,082	1,870,334	1,826,201
リサイクル量合計	2,615,293	2,416,280	2,260,745	1,846,900	1,796,630
廃棄量合計	18,107	22,928	25,337	23,434	29,571
資源化率	99.3%	99.1%	98.9%	98.7%	98.4%

※1 汚泥類、菌体、ヒューマス・廃活性炭、石膏汚泥、塩類、発酵母液、ろ過助剤、等

※2 汚泥類、動・植物性残渣、廃プラ、ガラス・陶磁器類、金属類、紙くず、木くず、ゴムくず、建築廃材、事業系一般廃棄物、等

包装資材の発生量および資源化率の推移

(千トン)

	2019年度	2020年度	2021年度
木材/紙繊維	150	150	150
再利用された/認証された原料の割合	84%	83%	86%
金属（例：アルミニウムまたは鉄）	13	13	13
再利用された/認証された原料の割合	-	-	-
ガラス	5.4	6.4	6.6
再利用された/認証された原料の割合	-	-	-
プラスチック	72	70	69
リサイクル可能なプラスチック包装の割合	39%	38%	38%
堆肥化可能なプラスチック包装の割合	0%	0%	0%

環境データ

フードロス発生量の推移^{※1}

(トン)

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
総発生量	53,226	46,729	48,901	47,377
有用化量	25,515	21,222	26,634	28,115
最終発生量 ^{※2}	27,710	25,507	22,267	19,262
最終発生量原単位 (製品1t当たり原単位)	10.6	10.0	9.2	8.2
参考値 生産量 (千t)	2,609 ^{※3}	2,542 ^{※3}	2,423	2,357 ^{※3}
対基準年	-	95%	87%	77%

※1 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standard を参考に測定しています。過去に遡り計測方法を含む実績の見直しを行っています。(対象組織で計測方法が異なる場合もあります)

※2 この「最終発生量」は、P94の「フードロス発生量」を指しています。

※3 集計の都合上、P74およびP111に記載の生産量とは異なります。

第三者保証証明書



LRQA独立保証証明書

味の素株式会社味の素グループサステナビリティデータブック 2022 に掲載される 2021 年度環境・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す。

保証業務の条件

LRQA リミテッド (以下、LRQA 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 2022 に掲載される 2021 年度 (2021 年 4 月 1 日～2022 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 (改訂版) 及び温室効果ガス (以下、GHG という) 排出量については ISO14064:3:2019 を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRQA 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
 - スコープ 1 GHG 排出量¹ (CO₂)
 - スコープ 2 GHG 排出量² (マーケット基準及びロケーション基準) (CO₂)
 - スコープ 3 GHG 排出量 (カテゴリー 1-15) (CO₂e)
 - 労働災害発生率 (LTFR)³
 - 労働疾病発生率 (OIFR)³

LRQA の責任は、会社に対してのみ負うものとする。本証明書の脚注で説明されている通り、LRQA 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。

LRQA の費用

LRQA の保証手続の結果、会社が全ての重要な点において、

- 自ら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・社会データを開示していない
- 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⁴、及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

保証手続

LRQA の保証業務は、ISAE3000 (改訂版) と GHG については ISO14064:3:2019 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。

¹GHG の定義には所有の水準が不明瞭となる。
²Scope 1 および Scope 2 GHG 排出量は、製造拠点のエネルギー起源 CO₂ のみを対象とする。
³データは業務のみのデータを含む。
⁴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、信頼性を検証してエラーを識別するより厳格なレベルに達してはいていない。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。

Page 1 of 2



- 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。LRQA は、内部検証を含め、データの取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。
- データの収集と報告書の作成に関わる主たる関係者へのインタビューを行った。
- 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照合を行った。
- 集計された 2021 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。
- 味の素ベーカーリー株式会社 島田工場と味の素ヘルシーサプライ株式会社 高崎事業所を訪問し、データの収集及び記録管理の実施状況の確認を行うと同時に、機器及びモニタリングポイントの現場確認を実施した。

報告事項

保証業務における報告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。

論点、適切性及び独立性

LRQA は ISO14065 “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 “適合性評価-マネジメントシステムの審査及び認定を行う機関に対する要求事項-原則” 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監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。

LRQA 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。全ての検証及び検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。

LRQA が会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、そのため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 2022 年 6 月 16 日

飯尾 隆弘
 飯尾 隆弘
 LRQA 主任検証人
 LRQA 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A10F
 LRQA 照会先: YKA4005549

LRQA, its affiliates and subsidiaries, and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as "LRQA". LRQA 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 LRQA 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. LRQA 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 © LRQA, 2022.

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2022

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

2022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86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、執行役、相談役、顧問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)

	2020年6月末時点			2021年6月末時点			2022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	11	8	3	11	7	4
比率	100%	78%	22%	100%	73%	27%	100%	64%	36%

味の素（株）取締役年齢別構成比

(人)

	2020年6月末時点				2021年6月末時点				2022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	11	0	0	11	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)

	2019年度			2020年度			2021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	41,533	-	-	42,542	-	-	41,696	-	-
従業員	32,509	22,894	9,615	33,461	23,536	9,924	33,910	23,749	10,162
基幹職	4,839	3,674	1,165	4,977	3,685	1,292	5,014	3,697	1,317
一般職	27,580	19,151	8,429	28,397	19,784	8,614	28,791	19,972	8,820
嘱託	90	69	21	86	67	19	105	80	25
臨時従業員	9,024	-	-	9,081	-	-	7,785	-	-
日本	13,196	-	-	12,636	-	-	12,534	-	-
従業員	7,945	5,781	2,164	7,709	5,570	2,140	7,768	5,585	2,183
基幹職	2,037	1,840	197	1,952	1,746	206	1,989	1,767	222
一般職	5,818	3,872	1,946	5,671	3,757	1,914	5,674	3,738	1,936
嘱託	90	69	21	86	67	19	105	80	25
臨時従業員	5,251	-	-	4,927	-	-	4,766	-	-
アジア	16,251	-	-	17,130	-	-	16,484	-	-
従業員	12,873	9,195	3,678	13,765	9,825	3,940	14,005	10,021	3,984
基幹職	1,607	1,016	591	1,789	1,121	668	1,832	1,145	687
一般職	11,266	8,179	3,087	11,976	8,704	3,272	12,173	8,876	3,297
臨時従業員	3,378	-	-	3,365	-	-	2,479	-	-
EMEA ^{*1}	3,951	-	-	3,974	-	-	3,503	-	-
従業員	3,584	2,478	1,106	3,600	2,476	1,124	3,368	2,275	1,094
基幹職	465	317	148	497	329	168	452	302	150
一般職	3,119	2,161	958	3,102	2,147	955	2,916	1,973	944
臨時従業員	367	-	-	374	-	-	135	-	-
米州	8,135	-	-	8,802	-	-	9,175	-	-
従業員	8,107	5,440	2,667	8,387	5,666	2,721	8,769	5,868	2,901
基幹職	730	501	229	738	490	249	741	483	258
一般職	7,377	4,939	2,438	7,648	5,176	2,472	8,028	5,385	2,643
臨時従業員	28	-	-	415	-	-	406	-	-
(参考：味の素(株))	3,607	2,437	1,170	3,404	2,286	1,118	3,476	2,334	1,142
従業員	3,401	2,327	1,074	3,184	2,177	1,007	3,252	2,225	1,027
基幹職	1,105	989	116	989	876 ^{*2}	113 ^{*2}	1,041	915	126
一般職	2,206	1,269	937	2,109	1,234 ^{*2}	875 ^{*2}	2,106	1,230	876
嘱託	90	69	21	86	67 ^{*2}	19 ^{*2}	105	80	25
臨時従業員	206	110	96	220	109 ^{*2}	111 ^{*2}	224	109	115

*1 Europe, the Middle East and Africa

*2 集計見直しのため修正

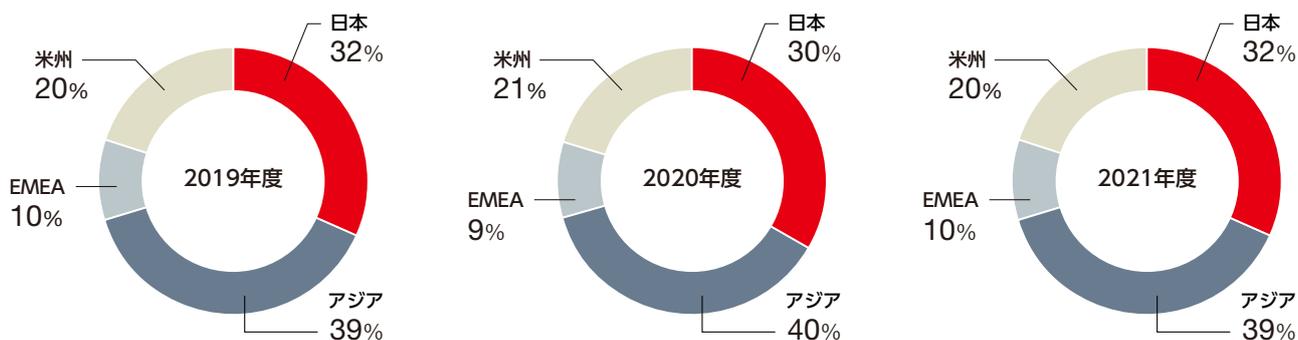
人事・労務データ

味の素グループ従業員比率

() 内は男女比

	2019年度			2020年度			2021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%	(70%)	(30%)	79%	(70%)	(30%)	81%	(70%)	(30%)
基幹職	12%	(76%)	(24%)	12%	(74%)	(26%)	12%	(74%)	(26%)
一般職	66%	(69%)	(31%)	67%	(70%)	(30%)	69%	(69%)	(31%)
嘱託	0%	(77%)	(23%)	0%	(78%)	(22%)	0%	(76%)	(24%)
臨時従業員	22%	-	-	21%	-	-	19%	-	-
日本	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	60%	(73%)	(27%)	61%	(72%)	(28%)	62%	(72%)	(28%)
基幹職	15%	(90%)	(10%)	15%	(89%)	(11%)	16%	(89%)	(11%)
一般職	44%	(67%)	(33%)	45%	(66%)	(34%)	45%	(66%)	(34%)
嘱託	1%	(77%)	(23%)	1%	(78%)	(22%)	1%	(76%)	(24%)
臨時従業員	40%	-	-	39%	-	-	38%	-	-
アジア	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	79%	(71%)	(29%)	80%	(71%)	(29%)	85%	(72%)	(28%)
基幹職	10%	(63%)	(37%)	10%	(63%)	(37%)	11%	(63%)	(38%)
一般職	69%	(73%)	(27%)	70%	(73%)	(27%)	74%	(73%)	(27%)
臨時従業員	21%	-	-	20%	-	-	15%	-	-
EMEA	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	91%	(69%)	(31%)	91%	(69%)	(31%)	96%	(68%)	(32%)
基幹職	12%	(68%)	(32%)	13%	(66%)	(34%)	13%	(67%)	(33%)
一般職	79%	(69%)	(31%)	78%	(69%)	(31%)	83%	(68%)	(32%)
臨時従業員	9%	-	-	9%	-	-	4%	-	-
米州	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
従業員	100%	(67%)	(33%)	95%	(68%)	(32%)	96%	(67%)	(33%)
基幹職	9%	(69%)	(31%)	8%	(66%)	(34%)	8%	(65%)	(35%)
一般職	91%	(67%)	(33%)	87%	(68%)	(32%)	87%	(67%)	(33%)
臨時従業員	0%	-	-	5%	-	-	4%	-	-
〈参考：味の素(株)〉	100%	(68%)	(32%)	100%	(67%)	(33%)	100%	(70%)	(30%)
従業員	94%	(68%)	(32%)	94%	(68%)	(32%)	94%	(71%)	(29%)
基幹職	31%	(90%)	(10%)	29%	(89%)	(11%)	35%	(88%)	(12%)
一般職	61%	(58%)	(42%)	62%	(59%)	(41%)	56%	(59%)	(41%)
嘱託	2%	(77%)	(23%)	3%	(78%)	(22%)	3%	(77%)	(23%)
臨時従業員	6%	(53%)	(47%)	6%	(50%)	(50%)	6%	(49%)	(51%)

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)

	2019年度	2020年度	2021年度
海外グループ会社役員総数	177	163	159
現地役員数	73	63	63
現地化比率	41%	39%	40%

採用者数・定着率

(人)

	2019年度			2020年度			2021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)	4,349	-	-	3,999	-	-	5,436	-	-
日本	303	-	-	208	-	-	293	-	-
アジア	1,314	-	-	835	-	-	1,344	-	-
EMEA	344	-	-	334	-	-	417	-	-
米州	2,388	-	-	2,622	-	-	3,382	-	-
〈参考：味の素(株)〉	99	57	42	73	50	23	91	55	36
新卒	88	49	39	47	29	18	59	35	24
キャリア	11	8	3	26	21	5	32	20	12
基幹職	0	0	0	4	4	0	5	3	2
一般職	11	8	3	22	17	5	27	17	10
キャリア採用比率	-	-	-	35.6%	42.0%	21.7%	35.2%	36.4%	33.3%
定着率 (3年後) 新卒									
味の素(株)	94.5%	100.0%	85.0%	85.9%	90.5%	77.3%	100.0%	100.0%	100.0%

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)

	2019年度			2020年度			2021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	32	20	12
一般職	30歳未満	-	-	4	3	1			
	30~39歳	-	-	18	14	4	4	2	2
	40~49歳	-	-	0	0	0	21	15	6
	50~59歳	-	-	0	0	0	2	0	2
	60歳以上	-	-	0	0	0	0	0	0
基幹職 (初級)	30歳未満	-	-	0	0	0	0	0	0
	30~39歳	-	-	1	1	0	0	0	0
	40~49歳	-	-	0	0	0	0	0	0
	50~59歳	-	-	0	0	0	3	1	2
基幹職 (中級)	60歳以上	-	-	0	0	0	0	0	0
	30歳未満	-	-	0	0	0	0	0	0
	30~39歳	-	-	0	0	0	0	0	0
	40~49歳	-	-	2	2	0	0	0	0
	50~59歳	-	-	1	1	0	2	2	0
基幹職 (上級)	60歳以上	-	-	0	0	0	0	0	0
	30歳未満	-	-	0	0	0	0	0	0
	30~39歳	-	-	0	0	0	0	0	0
	40~49歳	-	-	0	0	0	0	0	0
	50~59歳	-	-	0	0	0	0	0	0
60歳以上	-	-	0	0	0	0	0	0	

人事・労務データ

退職者数・離職率・再雇用

(人)

	2019年度			2020年度			2021年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
退職者数	4,535	-	-	4,113	-	-	5,029	-	-
日本	322	-	-	410	308	102	221	170	51
定年	144	-	-	109	86	23	94	81	13
自己都合	178	-	-	301	222	79	127	89	38
海外(自己都合他)	4,213	-	-	3,703	-	-	4,808	-	-
<参考：味の素(株)>	135	100	35	237	195	42	78	60	18
定年	69	55	14	52	40	12	20	13	7
自己都合	66	45	21	185 ^{※1}	155	30	58	47	11
離職率 ^{※2}									
味の素(株)	1.6%	1.5%	1.9%	4.8%	5.6%	2.7%	1.5%	1.8%	1.0%
再雇用							109	81	28
日本	127	-	-	92 ^{※3}	69 ^{※3}	23 ^{※3}	28	15	13
<参考：味の素(株)>	36	-	-	36 ^{※3}	24 ^{※3}	12 ^{※3}	5	0	5
再雇用制度利用	0	0	0	7 ^{※3}	0	7 ^{※3}	23	15	8
シニア(定年後)	36	-	-	29	24	5	81	66	15
<参考：味の素(株)再雇用制度登録者数>									
登録者数	44	4	40	38 ^{※3}	5	33 ^{※3}	32	5	27
新規登録者数	5	0	5	6	1	5	3	0	3

※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

※3 集計見直しのため修正

障がい者雇用【国内のみ】

(人)

	2020年6月1日時点	2021年6月1日時点	2022年6月1日時点
雇用者数	293.5	280	275
味の素(株)	86.0	85.0	74.0
グループ会社 ^{※3}	207.5	195	201
比率	2.22%	2.26%	2.22%
味の素(株)	1.98%	2.01%	1.80%
グループ会社 ^{※3}	2.34%	2.39%	2.42%

※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

	2019年度			2020年度			2021年度		
	合計	男性	女性	全体	男性	女性	全体	男性	女性
平均年齢(歳)									
味の素(株)	43.9	44.7	41.7	44.1	44.8	42.2	44.4	45.2	42.5
国内グループ会社	41.4	-	-	40.4	-	-	37.3	-	-
海外グループ会社	37.0	-	-	36.5	-	-	36.4	-	-
平均勤続年数(年)									
味の素(株)	19.9	20.9	17.4	20.2	20.9	18.4	20.2	20.9	18.5
国内グループ会社	14.1	-	-	13.5	-	-	10.8	-	-
海外グループ会社	9.4	-	-	9.2	-	-	9.2	-	-
平均年間給与 ^{※4} (千円)									
味の素(株)	9,557	-	-	9,971	-	-	10,465	-	-

※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)

	2019年度			2020年度			2021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	3,252	2,225	1,027
30歳未満	-	-	-	383	217	166	366	210	156
30～39歳	-	-	-	773	504	269	757	475	282
40～49歳	-	-	-	1,190	852	338	1,201	875	326
50～59歳	-	-	-	753	533	220	827	584	243
60歳以上	-	-	-	85	71	14	101	81	20

従業員（嘱託を除く）の年齢構成比【味の素（株）のみ】

	2019年度			2020年度			2021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%	100%	68%	32%
30歳未満	-	-	-	12%	7%	5%	11%	6%	5%
30～39歳	-	-	-	24%	16%	8%	23%	15%	9%
40～49歳	-	-	-	37%	27%	11%	37%	27%	10%
50～59歳	-	-	-	24%	17%	7%	25%	18%	7%
60歳以上	-	-	-	3%	2%	0%	3%	2%	1%

新規基幹職登用数【日本のみ】

(人)

	2019年度			2020年度			2021年度		
	合計	男性	女性	合計	男性	女性	合計	男性	女性
味の素（株）									
新規基幹職登用数	-	-	-	78	63	15	70	52	18
比率	-	-	-	100%	81%	19%	100%	74%	26%
国内グループ会社									
新規基幹職登用数	-	-	-	-	-	-	63	54	9
比率	-	-	-	-	-	-	100%	86%	14%

労働時間【味の素（株）のみ】

	2019年度*	2020年度	2021年度
総実労働時間（時間）	1,812	1,878	1,855
平均有給休暇取得日数（日）	16.9	14.8	16.0
有給休暇取得率	86.7%	75.1%	77.7%

※ 年度表記の誤りを修正（2021年4月12日）

教育【味の素（株）のみ】

	2019年度	2020年度	2021年度
年間教育研修費用（百万円）	462	393	428
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】

	2019年度	2020年度	2021年度
労働組合加入率	61.7%	63.0%	61.0%

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	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】

	2019年度			2020年度			2021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	151	40	111	135	28	107	150	46	104
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	154	104	50	132	81	51	149	100	49
育児短時間勤務	145	1	144	141	1	140	126	0	126
子供看護休暇	13	1	12	7	2	5	4	0	4
取得率									
育児休職	-	38.5%	100.0%	-	34.5%	100.0%	-	46.0%	100.0%
育休取得平均日数（日）	-	16	365	-	12	372	-	13	364
復職率	99.3%	100.0%	99.0%	100.0%	100.0%	100.0%	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%
その他のWLB関連制度									
取得・利用者数（人）									
看護休暇	7	2	5	6	3	3	5	3	2
看護休職	2	0	2	1	0	1	2	1	1
看護短時間勤務	-	-	-	0	0	0	0	0	0
有給休暇積立保存制度	68	29	39	55	22	33	43	19	24
ボランティア休暇	42	-	-	1	-	-	23	-	-
リフレッシュ休暇	105	-	-	101	-	-	153	-	-

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}

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
被災者数（休業）（人）	110	134	118	146	104
被災者数（重大）（人）	23	16	21 ^{※2}	23	12
度数率	1.39	1.49	1.46	1.90	1.28
強度率（労働損失日数率） ^{※3}	0.021	0.018	0.005	0.117	0.035
職業性疾病度数率	-	-	0	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ブール味の素食品社のデータを追加

※2 集計見直しのため修正

※3 国内で一般的な呼称に修正

主な災害の発生件数推移^{※4}

		2017年度	2018年度	2019年度 ^{※5}	2020年度	2021年度
巻き込まれ被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	1(1)	1(0)	1(0)	1(1)	0(0)
	海外	9(7)	7(3)	5(2)	5(1)	5(4)
	合計	10(8)	8(3)	6(2)	6(2)	5(4)
転倒による被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	14(3)	19(4)	12(1)	13(1)	19(0)
	海外	9(1)	13(0)	10(3)	16(1)	11(1)
	合計	23(4)	32(4)	22(4)	29(2)	30(1)
腰痛による被災者数（人） （ ）内は重大災害	日本	6(4) ^{※6}	9(4) ^{※6}	3(1)	8(1)	1(0)
	海外	17(8) ^{※6}	7(3) ^{※6}	9(0)	0(0)	2(0)
	合計	23(12) ^{※6}	16(7) ^{※6}	12(1)	8(1)	3(0)
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	6(4)	9(4)	6(1)	8(2)	3(0)
	海外	17(8)	7(3)	15(5)	15(2)	9(5)
	合計	23(12)	16(7)	20(6) ^{※6}	23(4)	12(5)
重大通勤災害件数	日本	3	3	3	0	1
	海外	16	10	7	8	4
	合計	19	13	10	8	5
死亡事故件数	日本	0	0	0	0	0
	海外	0	0	1	1	0
	合計	0	0	1	1	0

※4 2017年度より、味の素フーズ・ノースアメリカ社とイスタンブール味の素食品社のデータを追加

※5 年度表記の誤りを修正（2021年4月12日）

※6 集計見直しのため修正

ホットラインへの通報件数^{※7}

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
人権・ハラスメント	28	47	45	50	36
雇用・就労	14	21	19	36	26
品質・環境	1	1	1	3	7
不正	2	1	4	3	9
マナー・モラル	10	6	10	29	22
適正な業務遂行	13	20	8	45	19
その他	3	2	6	4	8
合計	71	98	93	170	127

※7 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



LRQA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 2022に掲載される 2021 年度環境・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る。

保証業務の条件

LRQA リミテッド（以下、LRQA 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 2022に掲載される 2021 年度（2021 年 4 月 1 日～2022 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（改訂版）及び温室効果ガス（以下、GHG という）排出量については ISO14064-3:2019 を用いて、限定的保証レベルの独立保証業務を実施した。

LRQA 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
 - スコープ 1 GHG 排出量¹ (tCO₂)
 - スコープ 2 GHG 排出量 (マーケット基準及びロケーション基準) (tCO₂)
 - スコープ 3 GHG 排出量 カテゴリ 1～15 (tCO₂e)
 - 労働災害発生率 (LTFR)²
 - 労働疾病発生率 (OIFR)³

LRQA の責任は、会社に対してのみ負うものとする。本証明書の脚注で説明されている通り、LRQA 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。

LRQA の意見

LRQA の保証手続の結果、会社が全ての重要な点において、

- 自ら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・社会データを開示していない

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⁴、及び検証人の専門的判断に基づいて決定された。

保証手続

LRQA の保証業務は、ISAE3000（改訂版）と GHG については ISO14064-3:2019 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。

¹GHG の定義には国連の削減枠組みが適用される。
²Scope 1 および Scope 2 GHG 排出量は、報告書のエネルギー起源 CO₂ のみを対象とする。
³オフィス業務のみを指す。
⁴限定的保証業務の証拠収集は、各報告書の報告書に於いて「範囲」で行われ、各報告書を参照してデータを検証するより選択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。



- 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。LRQA は、内部検証を含め、データの取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。
- データの収集と報告書の作成に関わる主たる関係者へのインタビューを行った。
- 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の一致を行った。
- 集計された 2021 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。
- 味の素ベーカーリー株式会社 島田工場と味の素ヘルシーサプライ株式会社 高崎事業所を訪問し、データの収集及び記録管理の実施状況の確認を行うと同時に、機器及びモニタリングポイントの現場確認を実施した。

留意事項

保証業務における留意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。

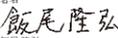
基準、適合性及び独立性

LRQA は ISO14065 “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適合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定を行う機関に対する要求事項—第 2 部：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したものである。

LRQA 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。全ての検証及び検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。

LRQA が会社に対して実施した業務はこの検証のみであり、そのため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 2022 年 6 月 16 日


 飯尾隆弘
 監査部長
 LRQA 主任検証人
 LRQA 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 A10F
 LRQA reference: YKA4005549

LRQA, its affiliates and subsidiaries, and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as “LRQA”. LRQA 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 LRQA 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. LRQA 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 © LRQA, 2022.