

資料 2-1

R3. 3. 29

第2回「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」

## 本日発表のサマリー

活動概要と検討会への期待

### 味の素グループのアプローチ

ガバナンス  
栄養へのアプローチ

### 味の素グループの栄養への取り組み

プロダクト・サービス・マーケティング  
ライフスタイル・エンゲージメント

### 味の素グループの環境への取り組み

スコープ1・2  
スコープ3

### その他

ESG評価への取り組み  
グローバルの中での日本企業の強み

Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

健康な食環境整備に向けた味の素グループの取り組み

# 味の素株式会社

## TABLE OF CONTENT

食と健康の課題解決企業へ



01

02

03

04

05

01

# 本発表内容のサマリー

2030年のあるべき姿からのバックキャスト

項目	2030年の目標 (アウトカム)	味の素グループの事業活動事例 (日本市場を中心に)	本検討会への期待
Health & Nutrition 栄養への取り組み	10億人の健康寿命 の延伸	<ol style="list-style-type: none"> <li>SDG s 社会に対応した企業ガバナンスイノベーション (ASV) ✓サステナビリティ 諮問会議 ✓アウトカム: 10億人の健康寿命延伸</li> <li>社会課題解決アウトカムに紐づいた重点取り組み事項の決定 ✓おいしい減塩 (過栄養対策) ✓たんぱく質摂取 (不足栄養対策)</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>健康的な製品開発のためのシステムの構築 (ANPS)</li> <li>健康的なメニュー・個別化栄養支援プラットフォーム強化 ✓味の素パーク™ ✓アミノインデックス™アプリ</li> <li>責任あるマーケティングポリシーに基づく製品訴求の強化 ✓スマ塩™プロジェクト ✓勝ち飯™プロジェクト</li> <li>健康的な生活を支援する生活者コミュニケーション強化 ✓リスクコミュニケーション ✓職場の栄養改善</li> <li>マルチステークホルダーエンゲージメントの強化</li> </ol>	SDGs社会に対応した社会基盤の整備 (例、減塩) ✓インセンティブとナッジ ・健康的な食提供の開発 ・健康的な食消費の購入 ✓製品開発基盤 ・健康・栄養・購買データ統合プラットフォーム整備 ・人財育成 (大学・国研など) ✓フェイクニュース対策 ・食品添加物の正しい理解 ✓日本市場の良い取り組みの見える化
Environment 環境への取り組み	環境負荷50%削減 (対2018年度比)	<ol style="list-style-type: none"> <li>重点取り組み事項の決定: 2030年までに環境負荷50%削減</li> <li>地球温暖化対策 ✓スコープ1 &amp; 2: 2030年までに50%削減 ✓スコープ3: 2030年までに24%削減</li> <li>プラスチックゴミ廃棄: 2030年までにゼロ廃棄</li> <li>フードロス: 2050年まで50%減 (段階的に実施)</li> </ol>	SDGs社会に対応した、健康な食と環境が両立する、日本企業の環境への取り組みの強みを整理する
ESG評価への取り組み	Brand価値	<ol style="list-style-type: none"> <li>環境のESG評価へ参加 (DJSI、FTSE、MSCIなど)</li> <li>栄養のESG評価へ参加 (Access To Nutrition Index)</li> </ol>	日本市場の取り組みが競争優位となる指標開発支援

# 02

## ガバナンス SDG s 社会への対応

味の素グループは、2030年の目指す姿として、「食と健康の課題解決企業」に生まれ変わる」と宣言しました。食と健康に関わる生活習慣を改善することに企業活動を集中させていきます。

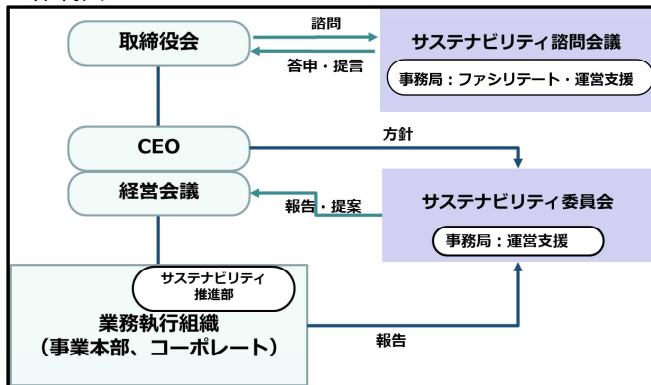
### ウェルネス、サステナビリティの取り組みをグローバルで加速します

サステナビリティ担当役員  
森島 千佳



### ガバナンス強化：諮問会議を取締役に紐づける

設置時期：2021年4月  
<体制図>



議長：  
スコット・デイヴィス  
(立教大学教授)



### 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

2030年までに、

- 10億人の健康寿命を延伸します。
- 事業を成長させながら、環境負荷を50%削減します。

#### 6つの社会価値

#### ASVを通じた価値創造ストーリー

#### 2030年に向けた取り組み

健康なところからだ

家族、人と人とのつながり

生活時間の創出

食の伝承と新たな発見

快適な生活

地域・地球との共生

● 先端バイオ・ファイン技術とそこから生まれたおいしさ設計技術により、おいしくからだに良い食で、健康づくりに貢献します

● 食を通じて、家族や人と人がつながり、多様なライフスタイルを実現できる社会づくりに貢献します

● モノづくりから消費の場面に至るまで、社会とお客様と共に地域・地球との共生に寄与します

● グローバルトップクラスの多様な人材が、お客様起点で地域と価値を共創します

「健康なところからだ」に  
フォーカス

- 塩分の過剰摂取に対し、「うま味によるおいしい減塩」に取り組む
- 社会の高齢化に伴う健康課題に対し、個々人の食習慣や栄養状態の改善に取り組む

- 都市化等に伴う様々な課題に対し、「スマートな食生活」等、快適なライフスタイルの実現に取り組む

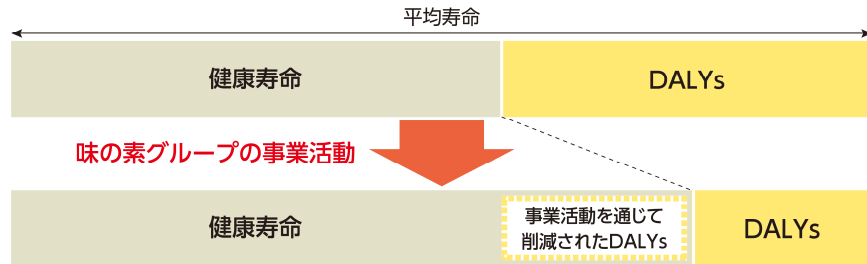
継承

# 02

## 味の素グループの栄養の取り組み

“おいしい減塩”と“高齢期の低栄養”の課題解決を軸とし、グローバルコミュニケーションと地域エコシステム構築、主要法人マーケティングを連動し、2030年までに、10億人の健康寿命を延伸します

### 事業活動を通じた健康寿命の延伸



### 関連するマテリアリティ項目とSDGs

健康・栄養課題への貢献

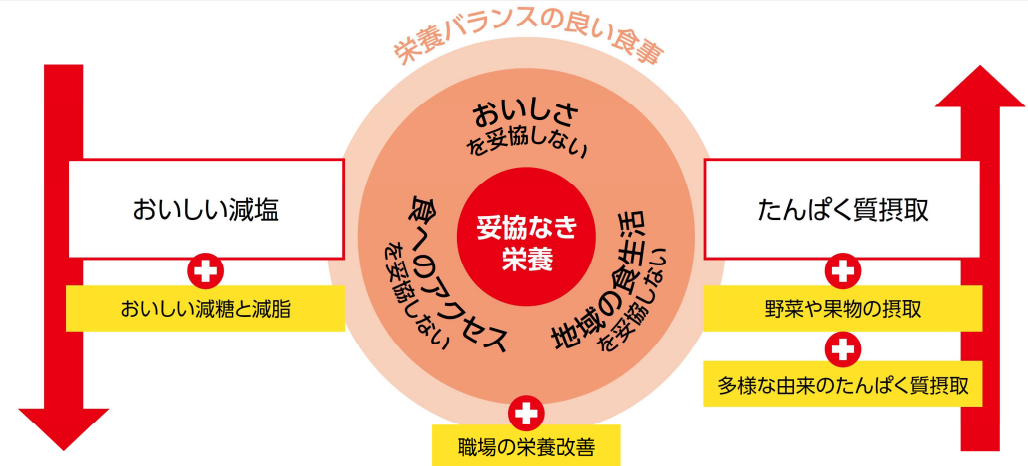


生活者のライフスタイルの変化に対応する迅速な提案



※ 現在、DALY（障害調整年齢）を用いて定量KPIを設定すべく手法の開発を進めています。今後、統合報告書等を通じて報告する予定です。

## 味の素グループの栄養へのアプローチ



最重点 取組項目	<b>おいしい減塩</b>	味の素グループは、塩分の過剰摂取の解決に貢献できる独自の技術をもっています。その先端バイオ・ファイン技術を駆使し、おいしさを損なわない減塩の促進に取り組んでいます。
	<b>たんぱく質摂取促進</b>	たんぱく質を構成するアミノ酸を提供して質の低いたんぱく質源に不足しているアミノ酸を補給したり、われわれの調味料を通じて食事中のたんぱく質の風味を向上させたりすることで、恵まれない人々や高齢者等のたんぱく質摂取の改善に取り組んでいます。
重点 取組項目	<b>おいしい減糖と減脂</b>	砂糖の代替甘味料やレシピの開発等により、自社製品や取引先の製品の減糖・減脂にも注力しています。
	<b>野菜や果物の摂取促進</b>	栄養バランスの良い食事をサポートすることでビタミン・ミネラル等の栄養源である野菜や果物の摂取を促進しています。例えば、生活者がより多くの野菜・果物を摂取するようなレシピを製品パッケージに表示しています。
	<b>多様な由来のたんぱく質摂取促進</b>	地球の健康という観点から、サステナブルで多様なたんぱく質摂取に取り組んでいます。味の素グループは、アミノ酸を補給することで、植物由来のたんぱく質の栄養価を高めることができます。
	<b>職場の栄養改善</b>	味の素グループは従業員の健康が最も重要な基盤の一つであると考え、職場の栄養改善に注力するとともに、従業員の栄養に関するリテラシーの向上に取り組んでいます。



# 03

## 製品とサービス 健康的な製品の提供

### 方針：おいしい減塩

独自の先端バイオ・ファイン技術（例：うま味によるおいしさの提供等）を通じて、おいさと減塩が両立する製品の提供を強化していきます。



塩 和風だしのだし 洋風スープのだし スープ 冷凍食品

### 方針：たんぱく質摂取

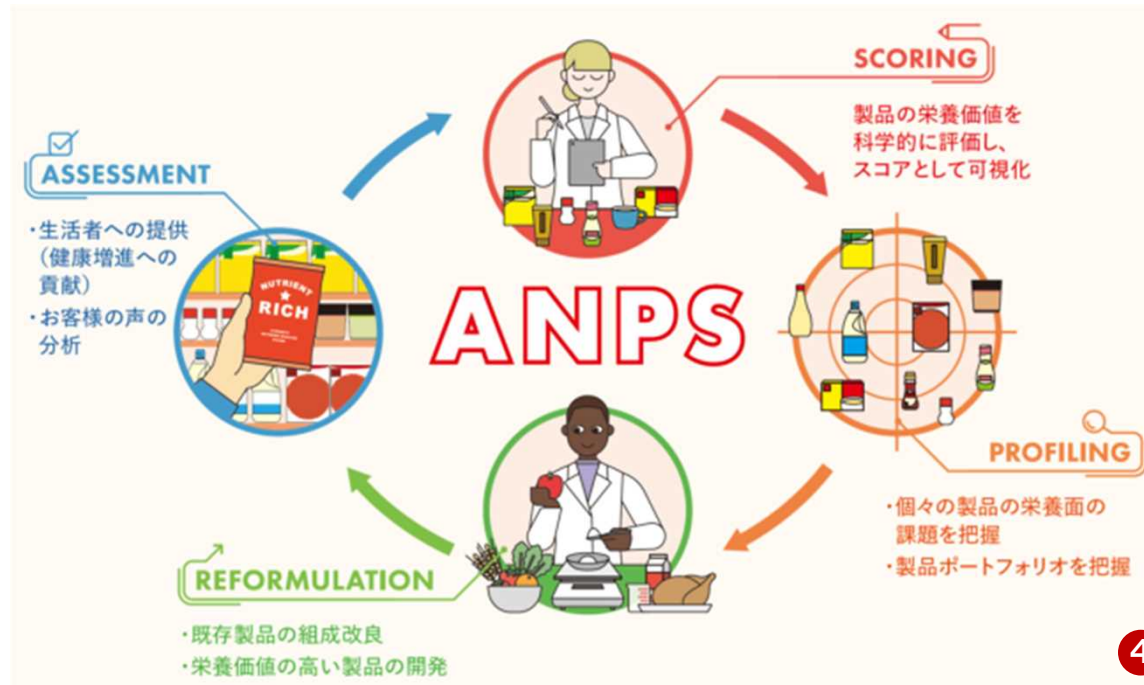
おいさとたんぱく質摂取が両立する製品（風味調味料やメニュー用調味料など）や、たんぱく質栄養の質的向上を目指した製品の提供を強化していきます。



和風だしのだし メニュー用調味料 肉用調味料 スープ アミノ酸サプリメント

## 栄養バランスの良い製品を開発するシステムの構築

### 味の素グループ栄養プロファイリングシステム（ANPS）



03

# 製品とサービス 健康的なサービスの提供

## 健康的なメニュー提供



たべる楽しさを、もっと。



豚肉とブロッコリーの和風炒め



材料 (2人分)	レシピ提供: 味の素
豚もも薄切り肉	140g
にんじん	4cm (40g)
玉ねぎ	1/2個 (100g)
ブロッコリー	8房 (40g)
うま味調味料「味の素®」 70g塩	8ふり
めんつゆ(減塩タイプ)	小さじ1/2
「バルスイート」	小さじ1/2
「AJINOMOTO ごま油好き のごま油」	小さじ1

塩分控えめレシピ♪「味の素®」を上手に使って、おいしく減塩!



### 栄養情報 (1人分)

エネルギー	163 kcal	塩分	0.5 g
たんぱく質	17 g	野菜摂取量*	87 g

## パーソナル栄養プラットフォーム

受診者・生活者との継続的な接点・健康のための生活改善を始めるきっかけの場として、アプリによる健康相談や生活改善サポートを実施

検査受診  
する

自分の  
体を知る

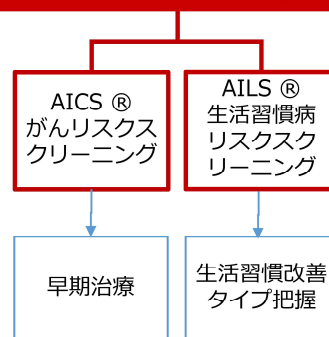
相談する

生活改善  
始める・楽しむ

健康に  
過ごす

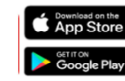


### アミノインデックス® リスクスクリーニング検査



4月上旬公開

### アミノインデックス® アプリ



- ウォークラリー
- キャンペーン
- ボーナスポイント
- 期間限定ラリー
- 医療相談
- 生活改善ガイド
- 検査結果登録・閲覧

2021年度以降

社内外サービスとの連携による生活改善ソリューションの拡充へ

認知機能	健脳手帳™
食事	「AJJINOMOTO PARK」
	サプリメント (ECサイト)
運動	食品
	運動・スポーツイベント

03

# マーケティング おいしい減塩・たんぱく質摂取向上に向けた取り組み

## スマ塩™ プロジェクト

### 減塩への不満

- 薄味が物足りない 25%
- おいしくない 11%
- 味付けが難しい 11%

### 味付けや調理の工夫

- だしを効かせる 89%
- うま味を効かせる 61%

### 減塩のためにやっていること

- 味付けや調理法の工夫 59%
- 調味料の量を減らす 58%
- 麺類などの汁は残す 52%

40~70代主家事女性、N=244、OA、20年3月当社調べ

40~70代主家事女性、N=658、20年3月当社調べ

40~70代主家事女性、N=1107、20年3月当社調べ



「だし・うま味を効かせる」減塩をしたいが、実際は調味料を減らす行動により、「美味しくない・味が薄い」という不満につながっている。

2020年7月始動



Smart Salt (スマ塩)

うま味調味料と風味調味料を使って

うま味とだしを効かせる「おいしい減塩」



年代問わず身体も心も豊かになる食のスタイル

我慢するものから、楽しむものへ。極力減らすから、賢く付き合うへ。

## 勝ち飯™ プロジェクト

※ 5自治体（愛媛県・三重県・長野県・山口県・浜松市）から開始し、13自治体へ拡大を目標（1600万人）

アールビーズ社※と提携強化。全国自治体と連携し、ウォーキングイベントの開催。地域メディアからの情報発信とスーパー等店頭展開、生活者向け「勝ち飯®」セミナーの拡大



※ (株)アールビーズは雑誌「ランナーズ」の出版社であり、マラソン・ウォーキング大会を運営するイベント会社。「arbee」プロジェクトは自治体、企業、競技団体を一体化し、DOスポーツを推進するアールビーズのプロジェクト。

## 責任あるマーケティングポリシーの制定とICC遵守

※ICC: International Chamber of Commerce



03

エビデンスに基づくマーケティング展開

だし・うま味を中心とした製品とナッジによる地域の栄養改善

科学的エビデンスの集積

だし・うま味は低塩食のおいしさを高めることが、調味料・スープ・乳製品・加工肉類で確認されている。

学術団体によるエビデンス確認



2010年



2013年

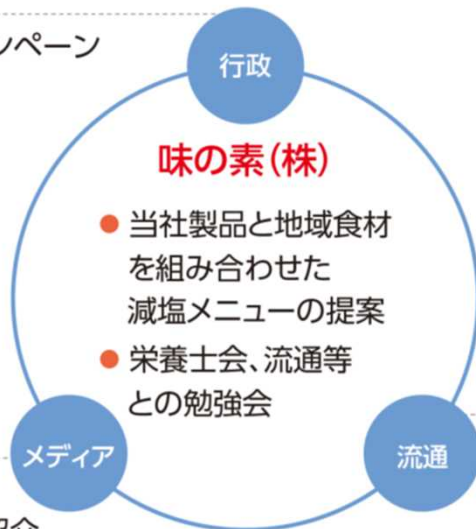
WOS掲載の信頼ある科学雑誌に論文が多数掲載

※WOS: Web of Science database



地方自治体との社会実装トライアルの事例：岩手・減塩プロジェクト（2014-2017）

- 県民意識改革キャンペーン
- 毎月28日「いわて減塩・適塩の日」



- 当社製品と地域食材を組み合わせた減塩メニューの提案
- 栄養士会、流通等との勉強会

- 減塩の啓発、キャンペーン等の紹介、メニューの普及

- 減塩を訴求する店頭イベント、チラシ、プロモーション

社会価値

岩手県の食塩摂取量が全国ワースト1位から20位程度改善\*1

経済価値

減塩製品の単価 +20%

減塩製品の売上成長 (2014-2017年度) CAGR10%

\*1 2012年の男性12.9g(全国1位)、女性11.1g(全国1位)から、2016年には男性10.7g(全国21位)、女性9.3g(全国18位)



03

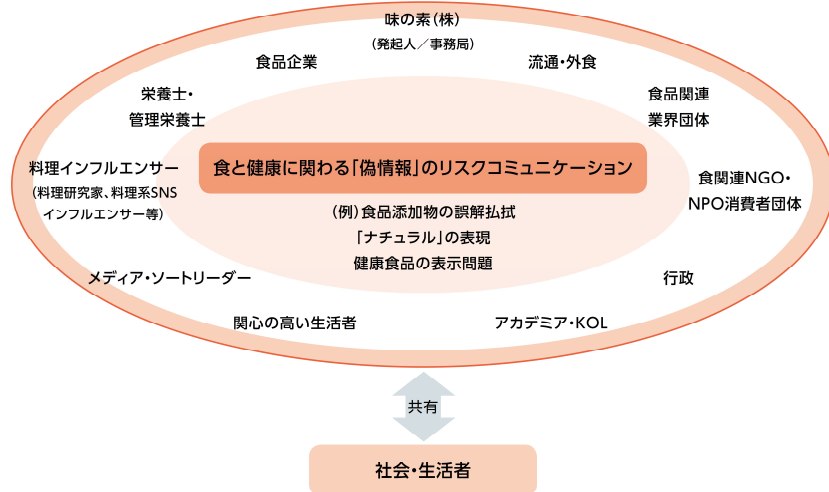
# ライフスタイル 生活者と職場の健康支援



## 生活者啓発コミュニケーション

食品添加物の安全性について納得し、安心しておいしく健康な食生活を送れる豊かな社会の実現に向け、社会変化の中で現状認識や課題を踏まえ、生活者、流通、KOL等と議論しながらリスクコミュニケーションを推進。  
※KOL: Key Opinion Leader

味の素グループが提案するリスクコミュニケーション・フレームワーク



## 職場の栄養改善 (Work Force Nutrition)



### 味の素グループ 健康宣言

Health and Well-Being Initiative



～味の素グループは、世界の食と健康、そして明日のよりよい生活に最大限貢献できるよう社員の健康維持・増進を支援します～  
～The Ajinomoto Group will support employees' health and well-being to maximize our contribution to the world's food and wellness～



グループ各社・各事業所へのフィードバック&方針提案

### 2020年度目標

健康診断の閲覧率*1	健診結果の読み方*1
100%	98%
食事習慣*2	運動習慣者比率*2
80%	30%
「睡眠により十分な休養が摂れている人」の割合*2	喫煙率*1
80%	12%
「カロママプラス」のDL率*3	「カロママプラス」の入力率*3
50%	40%

### 健康状態の可視化と活用

- My Health
  - ・個人の各種健康データを一か所に集約
  - ・経年データ含む蓄積データを可視化
- カロママプラス
  - ・日々の健康データ(食事、運動記録など)入力
  - ・入力データに応じた健康指導/栄養指導の提供

### 禁煙への取り組み

- 受動喫煙対策
  - ・就業時間内禁煙の実現
  - ・社内敷地内(屋内)全面禁煙

### その他の取り組み

- 社員食堂とのコラボ
- 女性の健康支援強化
- 海外赴任者の健康支援強化
- アミノインデックス® リスクスクリーニング
- グリナ®
- 勝ち飯®

「健康のセルフ・ケア」のために

03

# エンゲージメント 社会課題解決のためのマルチステークホルダー共創

## ルールメイキング・コミュニケーション

ステークホルダー資本主義に対応し、国際機関、政府、NGO/NPO、企業との共創活動を強化

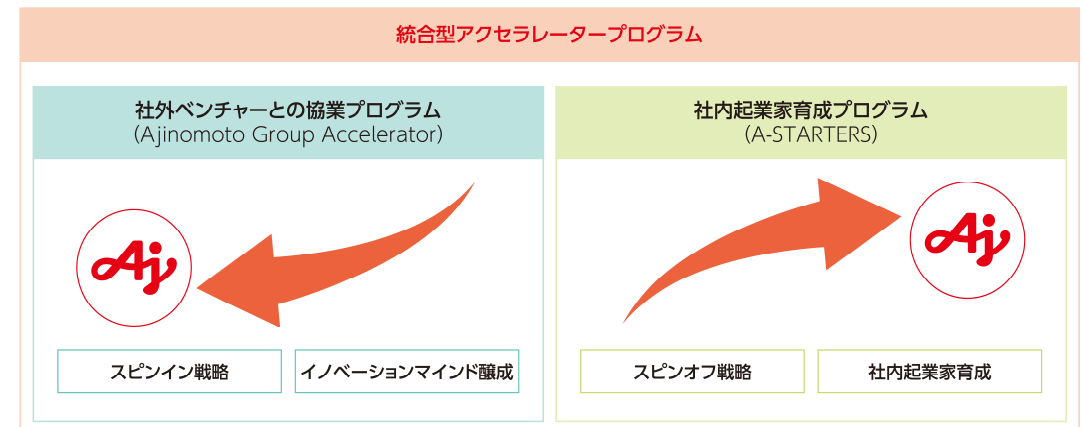


## 製品・サービス開発

製品開発から生活者までをデザインする



オープン&リンクイノベーションによる新たな成長モデルづくりへの挑戦



04

# 味の素グループの環境への取り組み

2030年までに、環境負荷を50%削減します。

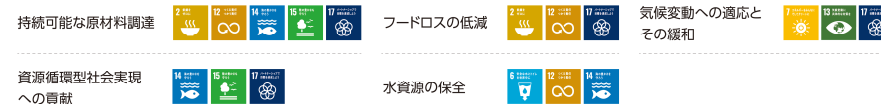


テーマ	目標
気候変動対応	<p>&lt;温室効果ガス削減&gt;  <b>SCIENCE BASED TARGETS(SBT) 1.5℃目標</b>：2018年度基準で                      スコープ1+2：2030年度までに50%削減                      スコープ3：2030年度までに24%削減                      ※スコープ1：自社事業活動からの直接排出                      ※スコープ2：購買する電気などのエネルギーでの間接排出                      ※スコープ3：その他の排出（原料など）</p> <p>&lt;再生可能エネルギー&gt;  <b>RE100目標</b>：2050年度までに使用電力を100%再生可能エネルギー化</p>
プラスチック廃棄物ゼロ化	2030年までにゼロ化
フードロス50%削減	2025年まで：原料受入からお客様納品まで 2050年まで：製品ライフサイクル全体

イニシアティブへの積極的な参画



■ 関連するマテリアリティ項目とSDGs





04

# 味の素グループの環境への取り組み

## Road Map To 2030

### 温室効果ガス排出量削減のロードマップ

目標と施策	FY2020	FY2025	FY2030
<b>目標</b> スコープ1,2 温室効果ガス 排出量削減 (総量) (対FY2018)	9%削減	30%削減	50%削減
<b>施策</b>	スコープ1：省エネ活動推進・低GHG排出燃料への転換、 バイオマスボイラー・コージェネレーションシステム導入		
	スコープ2：再生可能電力の調達率向上		
	内部カーボンプライシング導入	FY2022	
	再生可能電力の直接調達開始	FY2022	
<b>目標</b> スコープ3 温室効果ガス 排出量削減 (原単位) (対FY2018)	4%削減	14%削減	24%削減
<b>施策</b>	原料サプライヤーの温室効果ガス削減		
	イノベーション技術の開発・導入		
	アンモニアオンサイト技術導入	FY2021-2022	

### プラスチック廃棄物削減のロードマップ

目標と施策	FY2022	FY2025	FY2030
<b>目標</b> FY2030 プラスチック 廃棄物ゼロ化	全使用量の把握	全使用量調査をもとに 中間目標を設定	プラスチック使用量削減・ 有効利用率100%へ
<b>施策</b>	使用量削減 生産の一層の安定化 個包装見直し 紙包装資材やリユース包装資材の導入		
	有効利用 リサイクルが容易なモノマテリアルプラスチックや生分解性プラスチックの導入		

### フードロス削減のロードマップ

目標と施策	FY2020	FY2025	FY2050
<b>第一段階目標</b> 原料受け入れから お客様への納品までに 発生するフードロスを半減 (対FY2018)	工場における歩留まり改善やトラブル削減		
<b>第二段階目標</b> 製品ライフサイクル 全体で発生する フードロスを半減 (対FY2018)	製・配・販連携による、「賞味期限の年月表示化」 「賞味期間の延長」「納品期限の最適化」		
	CGFへボードメンバーとして参画		
<b>施策</b>	フードロス削減につながる外食・中食用の製品開発		
	家庭内でのフードロス削減の提案		



04

# 味の素グループの環境への取り組み 事例 地球温暖化対策スコープ1・2・3

味の素（株）は、金融安定理事会\*<sup>1</sup>が立ち上げたTCFD\*<sup>2</sup>（気候関連財務情報開示タスクフォース）による提言に賛同するとともに、2019年5月に発足したTCFDコンソーシアム\*<sup>3</sup>に参加しています。

\*1 世界主要国・地域の中央銀行、金融監督当局、財務省等の代表が参加する国際機関

\*2 Task Force on Climate-related Financial Disclosuresの略

\*3 TCFDに賛同した投資家と企業が共同で産業ごとにシナリオ分析・定量化の手法を開発し、共有することを目的として発足

## 1). 内部カーボンプライシング(内部炭素価格付け、ICP)の導入

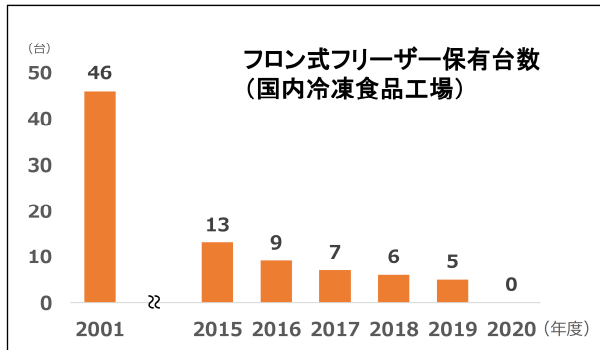
スコープ1・2

低炭素投資・施策の推進のためICPを段階的に導入予定。  
自社の活動から排出されるCO2量に価格付けを行い、脱炭素経営推進へのインセンティブ、収益機会とリスクの特定、投資意思決定の指針等に活用。

2021年度: 経済的影響の見える化、シナリオ分析への活用  
2022年度: 設備投資判断基準への導入

## 2) 味の素冷凍食品(株)フロン式フリーザーから自然冷媒への転換完了

フロン式フリーザー保有台数  
(国内冷凍食品工場)



味の素冷凍食品(株)は今年度国内工場のすべてのフロン式フリーザーで自然冷媒への転換を完了。

味の素グループは2030年度までに工場のフロン使用設備のHFC全廃、新設や更新時自然冷媒または地球温暖化係数150以下の冷媒に切替え。

## 3). アンモニアのオンサイト生産実用化に向けた取り組み

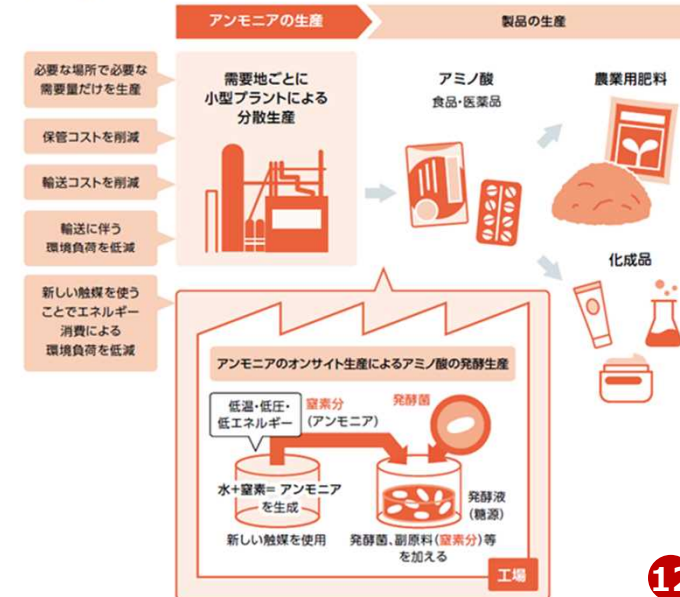
スコープ3

アンモニア使用のプラントで小スケールで製造可能な新プロセスの工業化を推進中。温室効果ガス排出量削減、製品の原料のグリーン化を目指す。

・2017年に東京工業大学の細野教授らとつばめBHB(株)を設立。アンモニア合成新プロセスの工業化を推進中。

・2020年は早生樹木ウッドチップからアンモニア製造原料である水素の製造テストを実施。2022年度タイの自社工場で実用化を目指す。

### オンサイト型アンモニア生産システム



05

# その他 ESG評価への取り組み

## 栄養改善のESG評価への取り組み

SRI: Socially Responsible Investment

### SRIインデックスへの組み入れ

Dow Jones Sustainability World Index  
2014年より連続選定

MEMBER OF  
Dow Jones Sustainability Indices  
In Collaboration with RobecoSAM

FTSE4Good Global Index  
2004年より連続選定



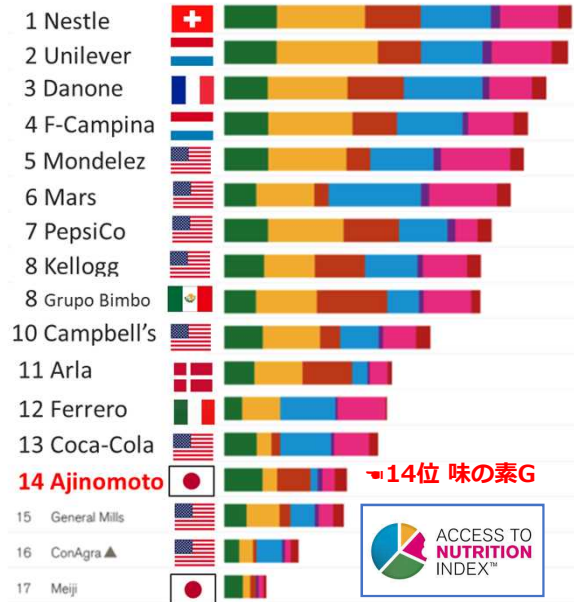
MSCI Global SRI Indexes  
2011年より連続選定



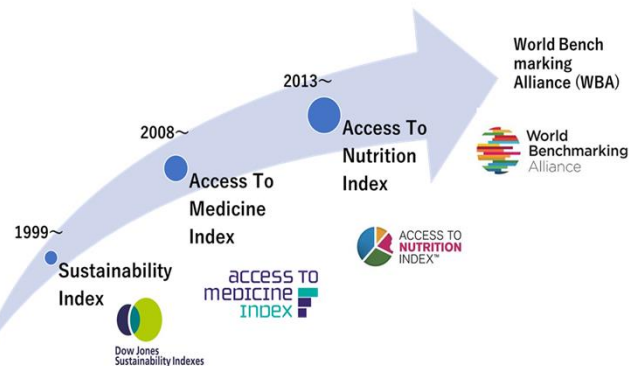
MSCI ESG Leaders Indexes  
2010年より連続選定

栄養改善を含む、様々な国際的なESG評価に積極的に対応していくことで、社会的責任 (Socially responsibility) に対する説明責任 (Accountability/Transparency) を果たす。

### 栄養) ATNI 2018年ランキング



### SRIインデックスの“医療・栄養”への拡大の流れ



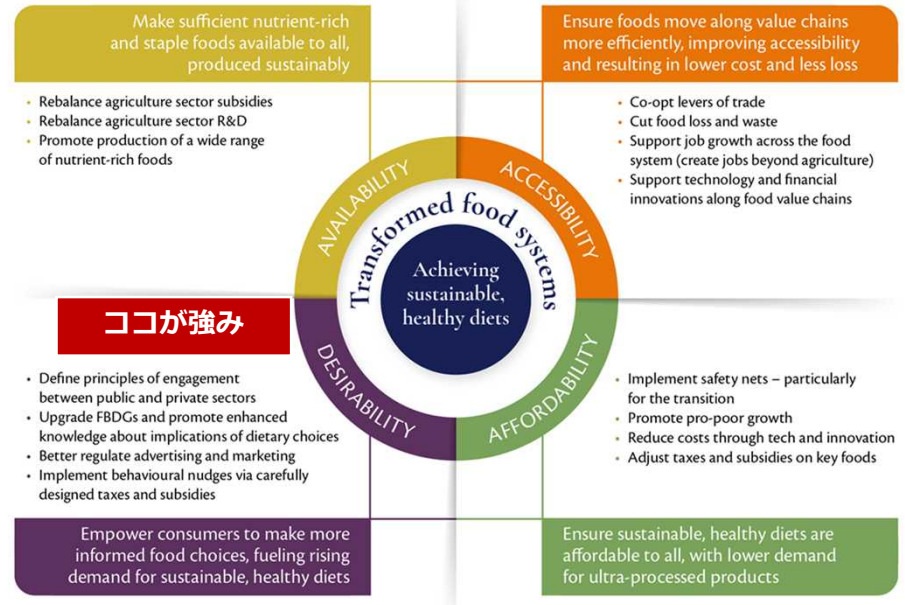
## Desirability:

### 私たちの強みについての考察

### ヒトのDesirabilityを満足させるサイエンスに基づく製品・サービスの開発技術

- ✓ Umami/コク味でおいしい減塩
- ✓ アミノ酸を活用したタンパク栄養強化
- ✓ 製品の信頼性保証力
- ✓ R&Dによる課題解決力

※Global Panel Foresight2.0はフードシステムの再構築には、①Availability, ②Accessibility, ③Affordabilityに加え、④Desirabilityへの対応を示した。



## 参考

本発表資料の詳細については下記の情報にアクセスください。

### 味の素グループの活動



味の素グループ統合報告書およびサステナビリティデータブック2020

<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/ir/>



味の素グループ健康白書2020

[https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/nutrition/pdf/ajinomoto\\_nutrition\\_whitepaper.pdf](https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/nutrition/pdf/ajinomoto_nutrition_whitepaper.pdf)



味の素パーク™ スマ塩™ 勝ち飯™プロジェクト

<https://park.ajinomoto.co.jp/>



うま味で減塩：

<https://www.nature.com/articles/d42473-020-00409-0>

### その他



栄養改善のESG評価：Access To Nutrition Index

<https://accesstonutrition.org/>



Global Panel Foresight 2.0

<https://www.glopan.org/foresight2/>



EU Commission Farm to Fork

[https://ec.europa.eu/food/farm2fork\\_en](https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en)

