

Eat Well, Live Well.



味の素グループのASV経営 ～ 生活者との共創を目指す取り組み ～

味の素株式会社

執行役常務

森島 千佳

2024年5月14日

本日の内容

1. 味の素グループのASV経営

2. 生活者との共創を目指す取り組み

- 健康栄養
- 食を通じたWell-being
- 地球環境への貢献
- 未来世代への働きかけ
- Diversity・人権
- スマート社会への貢献

味の素グループ 創業の志（こころざし）

“佳良にして廉価なる調味料を造り出し滋養に富める粗食を美味ならしむること。”
～ うま味を通じて日本人の栄養を改善したい ～



「うま味」の発見
1908年
池田 菊苗



池田菊苗博士が
昆布から抽出した
グルタミン酸



最初の
「味の素®」



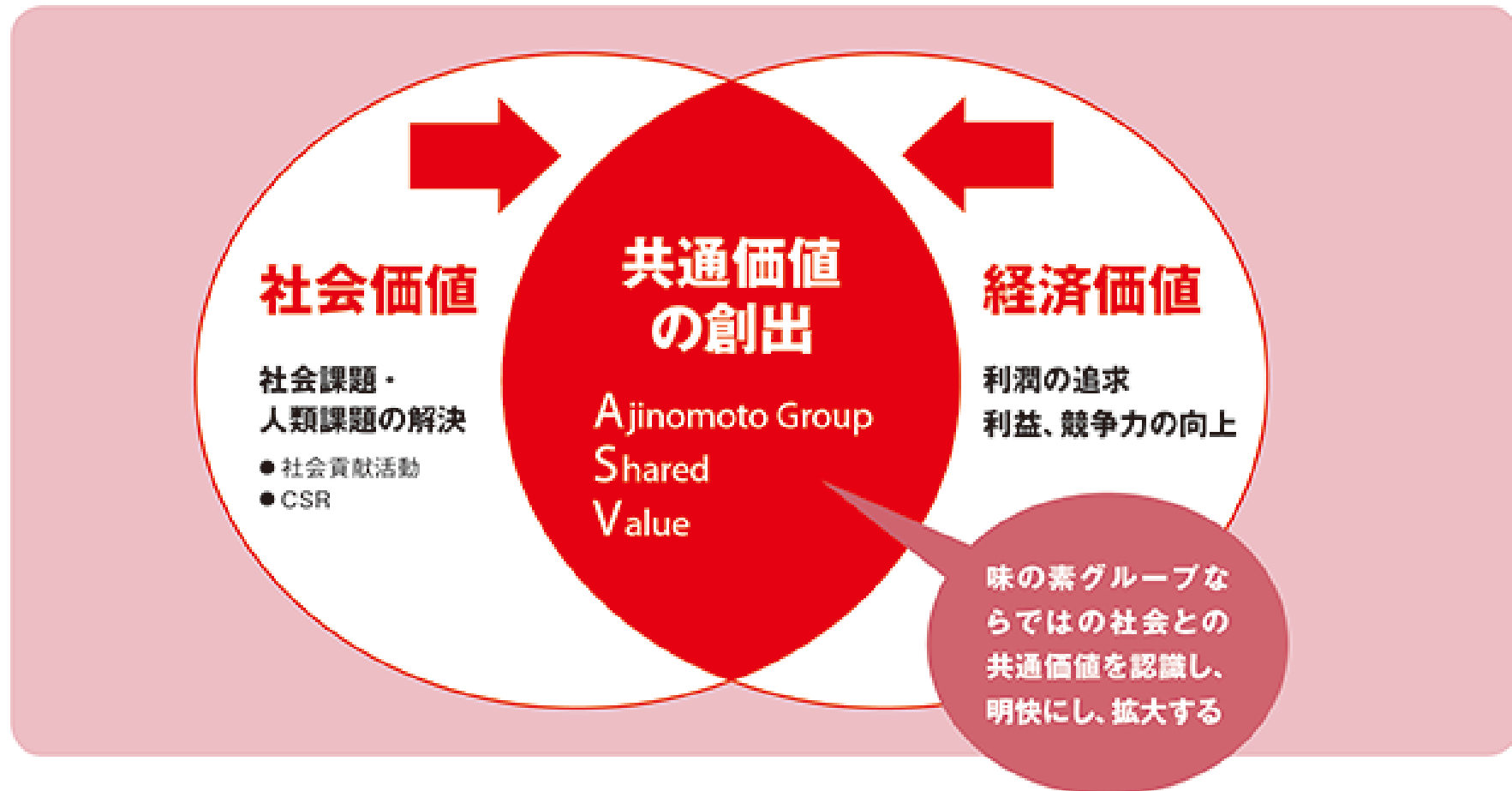
味の素グループ創業
1909年
二代 鈴木 三郎助

「美味しく食べて健康づくり」
Eat Well, Live Well.

創業以来一貫した、事業を通じて社会価値と経済価値を共創する取り組み
= **ASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value)**

ASVとは

創業以来一貫した、事業を通じて**社会価値と経済価値を共創する取り組み**
= ASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value)



味の素グループのパーパス

アミノサイエンス[®]で 人・社会・地球のWell-beingに貢献する



&

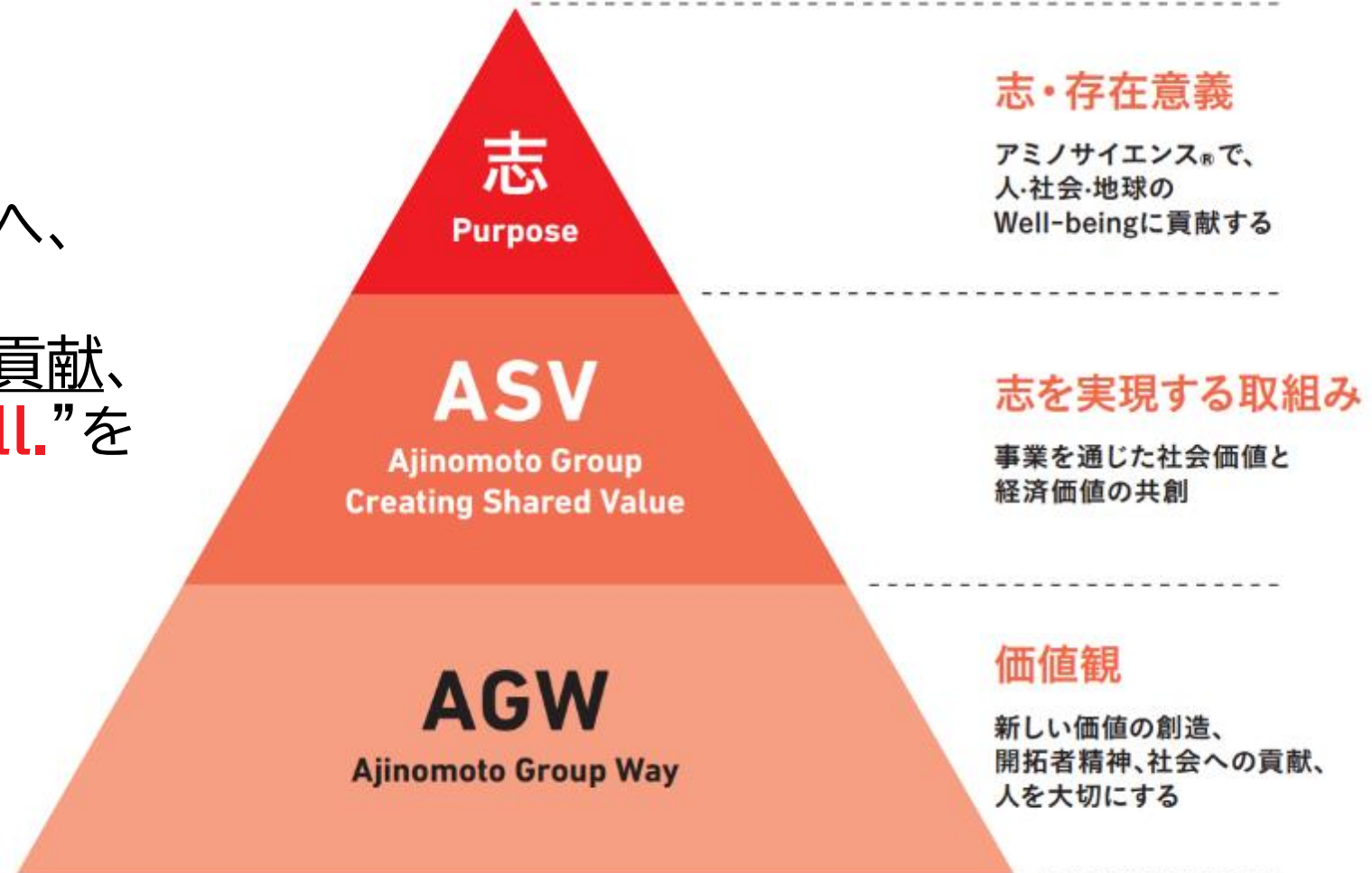


“Our Philosophy”

コーポレートスローガン

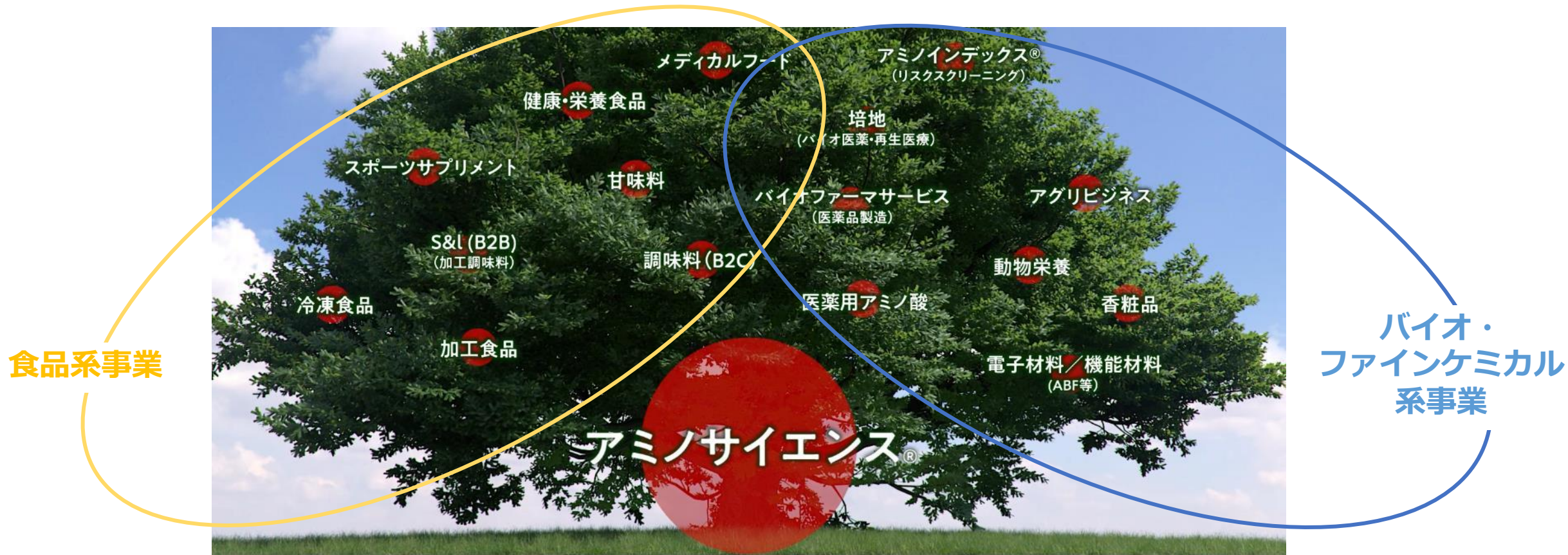
Eat Well, Live Well.

食と健康の課題解決のその先へ、
アミノサイエンス®により
人・社会・地球のWell-beingへ貢献、
すなわち“**Eat Well, Live Well.**”を
実現していきます



アミノサイエンス®をベースとした事業展開

「アミノサイエンス®」は味の素グループ「ならではの強み」
アミノ酸に関わる技術力 及び それを事業化・商品化する力を示しています



本日の内容

1. 味の素グループのASV経営

2. 生活者との共創を目指す取り組み

- 健康栄養
- 食を通じたWell-being
- 地球環境への貢献
- 未来世代への働きかけ
- Diversity・人権
- スマート社会への貢献

日本の食と健康の課題解決への貢献

エリアの自治体や協業者と、地域の食と健康の課題を解決に
事業を通じて取り組み、
エリアの生活者のwell-beingに貢献

Eat Well, Live Well.



栄養バランスの良い食事

おいしい
減塩

たんぱく質
摂取



おいしい減糖と減脂

野菜や果物の摂取



多様な由来のたんぱく質摂取



住民の健康課題解決として発信
地産地消の推進

行政

地域の食材を生産・提供

生産者

地域の健康増進活動

地域
コミュニティ

メディア

生活者の有益情報提供

SNS

専門家として
健康・栄養情報啓発

大学
栄養士

流通業

食材・商品販売
レシピ提供・啓発の場

自治体との共創： ～ Smart Salt(スマ塩®) ～

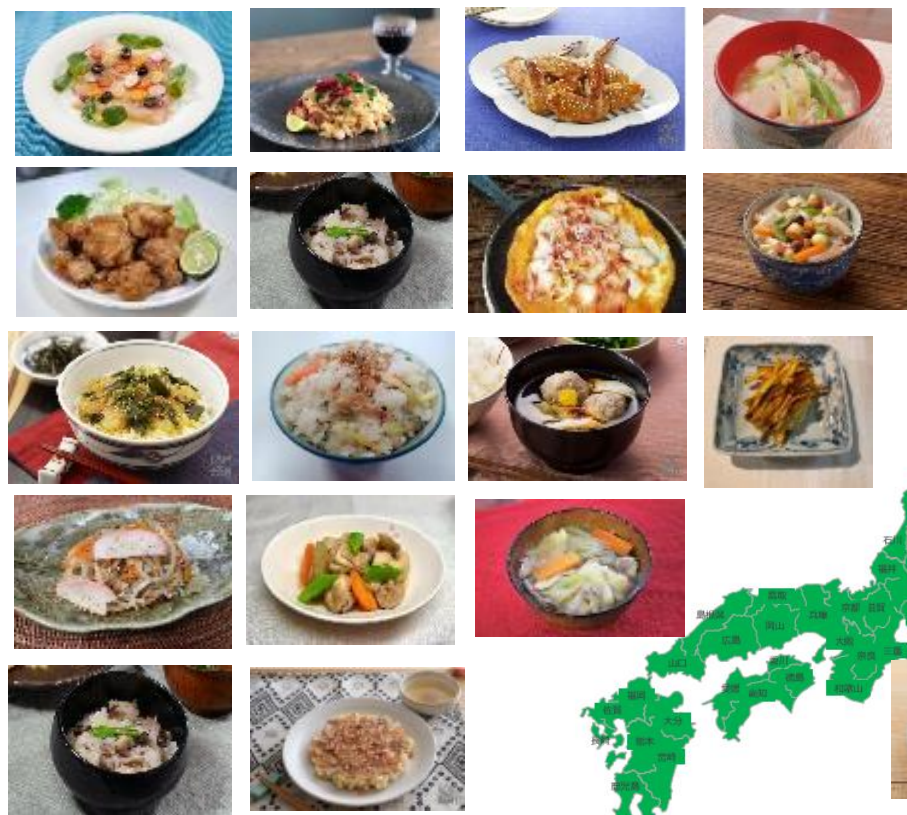


うま味・だしをきかせた“おいしい減塩”！

地域の食文化を大切にしつつ、「おいしい減塩」を応援

令和4年度(2022年度)消費者志向経営優良事例表彰
消費者庁長官表彰受賞取組

23年度も全国で「ご当地メニュー×減塩レシピ」をご提供
協業の皆様×メディア×店頭で連動して「減塩」啓発活動を展開



食生活改善員
(福井県)



管理栄養士
養成の大学学生
(北海道)



スーパー
従業員の方々
(福島県)

LOW SALT CLUB (2023年～)

◆ 料理家が自ら学び行動する部活動を発足し、若い世代に働きかけ

活動動画 [0.1gのチャレンジ \(youtube.com\)](https://www.youtube.com/watch?v=0.1g)

おいしい減塩の価値
うま味調味料「味の素®」の正しい情報発信



大学生世代を中心とした若い世代
インフルエンサーの育成

<AHNシェフと食品研川崎氏からの学び・ディスカッション>



<フォローイベント：Low Saltパーティフルコースメニュー体験>



自治体との共創：～ 栄養改善の取り組み ～

がんばる人のチカラになる
栄養バランスごはん



地域で生産の食材使用
地域特有の食文化

ご当地・**勝ち飯**®

「勝ち飯®」の要素

食事
の勝ち飯^(3食)

「食事」の基本形：「5つの要素」



+

補食
の勝ち飯

スポーツで必要とされる栄養素

筋肉などのもととなるたんばく質の材料

アミノ酸



エネルギー源

糖質



野菜をもっととろうよ！

「野菜の摂取目標**1日350g以上**」
の実践を応援



旬の野菜をふんだんに使い、“調理”で
野菜の魅力や栄養素を引き出した
野菜がおいしいレシピ・献立で、
野菜に興味を持ち、好きになることで、
たくさん野菜を摂取できることを目指す。

「朝食」を「食べる」ことが
好きになる！

あさ クラブ
「朝食ラブ」



味の素(株)では、朝のライフスタイルに合わせたメニューを
Step1、2、3でご提案いたします。
取り入れやすいものからお試しください
より良い「朝食生活」をお過ごしください！

Step1
とにかく簡単に！

まずは「朝食」を
食べよう

Step2
ひと手間でおいしく！

いつもの「朝食」を
ひと手間だけで
簡単にメニューを
増やそう

Step3
栄養バランスも考慮！

より栄養のとれる
「朝食」を食べよう

自治体との共創：～ 栄養改善の取り組み ～

38自治体×流通企業様との共創（2023年度）



大阪府×「朝食ラブ®」



富山県「スポメシ」×「パワーボール」



いわき市×「勝ち飯®」



減塩惣菜弁当



山口県×「勝ち飯®」



近畿2府6県自治体×「ラブベジ®」



野菜摂取量測定会



SNS

熊本県・JAくまもと×「ラブベジ®」取組



秋田県×減塩・野菜摂取



千葉県・JAちば×野菜・たんぱく質摂取



SNS



神奈川県×未病改善取組



SNS



栄養バランス実践：「ツジツマシアワセ」（2023/11～）

生活者が無理なく栄養バランスのよい生活を送れることを目指して

栄養バランスを実践する新しい手法

栄養のツジツマあわせ＝「ツジツマシアワセ」を提言

～栄養バランスを一食一食で合わせていくのではなく、
“ある期間のツジツマあわせで良い”という考え方～

パートナー

各社と協業し、PRやイベント、レシピへの表示等を推進中



MARUHA NICHIRO



PoCの実施

- ✓ 2023年11月より神奈川県川崎市にてPoCを実施
- ✓ 複数の食関連企業と普及活動を進め、目標をクリアする活動認知率を獲得

ツジツマシアワセって？

ツジツマシアワセ。これは
“1食で栄養バランスを完璧にするのではなく、その前や後の食事で
ゆるやかにツジツマをあわせればOK”という、新しい考え方です。
食べたいものを楽しく食べることほど、幸せなことはありません。
シアワセしちゃったごはんもその時間が楽しかったなら大丈夫。
ツジツマあわせて幸せにいきましょう。



いま必要な栄養素/食材がすぐわかるマークがレシピサイトなどで
順次はじまります。栄養のツジツマあわせ＝ツジツマシアワセ
についてもっと知りたい方は、公式サイトをチェック！



栄養バランス実践：「ツジツマシアワセ」(2023/11~)

「ツジツマシアワセ」の根拠となるロジック開発

- ✓ 日本の文化に適した栄養プロファイリングシステム「**JANPS®** (Japan Nutrient Profiling System)」を開発
- ✓ 健康寿命延伸(生活習慣病にならない、ロコモにならない)に関連する4つの栄養素・食材に着目した
献立・メニューの栄養評価指標の考え方をコミュニケーションなどに活用します。

JANPS®の基本的な考え方

推奨栄養素/食材(多いほど高評価)：野菜、たんぱく質

制限栄養素(少ないほど高評価)：塩分(食塩相当量)、飽和脂肪酸

- ① 一食分の献立やメニュー(主食、主菜、副菜等)の栄養素目標値を算出
- ② 栄養素目標値を上限に、0~10点(塩分0.5点刻み、その他は1点刻み)を設定
- ③ 献立/メニューにおける各栄養素のポイントを合算し、栄養素合計点を算出
- ④ 100点満点に換算

「ツジツマシアワセ」マーク

総合バランス型



特定栄養素訴求型



栄養バランス実践：未来献立® (2024/3リリース)



未来献立
MIRAI KONDATE

Ajinomoto
AJINOMOTO

献立作業の心理負担を軽減し、楽しい体験に変えるWEBアプリ

⇒栄養バランスはアプリにお任せ、食事予定や好みを選ぶ楽しさを提供

- JANPS栄養ロジックにより、栄養バランスの整った献立を提案
- 外食を登録すると、翌日は栄養を調整するツジツマ献立を提案



「ゴールデン献立」



総合的に栄養バランスが良い献立

「ツジツマ献立」



〈野菜、たんぱく質、飽和脂肪酸、塩分
(食円相当量)〉それぞれの栄養素/食
材のバランスがとれる献立

好きなメニューを楽しみながら
献立づくりのストレスから自由に！

「未来献立」は
栄養バランスの考えられた献立を
まとめてご提案。

つい食べすぎちゃうこのメニューも
家族の好きなあのメニューも
「未来献立」の“ツジツマ献立”なら
食べたものに合わせて
栄養バランスを調整できます。

きのうも、あしたも、これからも、
シアワセな食卓を「未来献立」と。

本日の内容

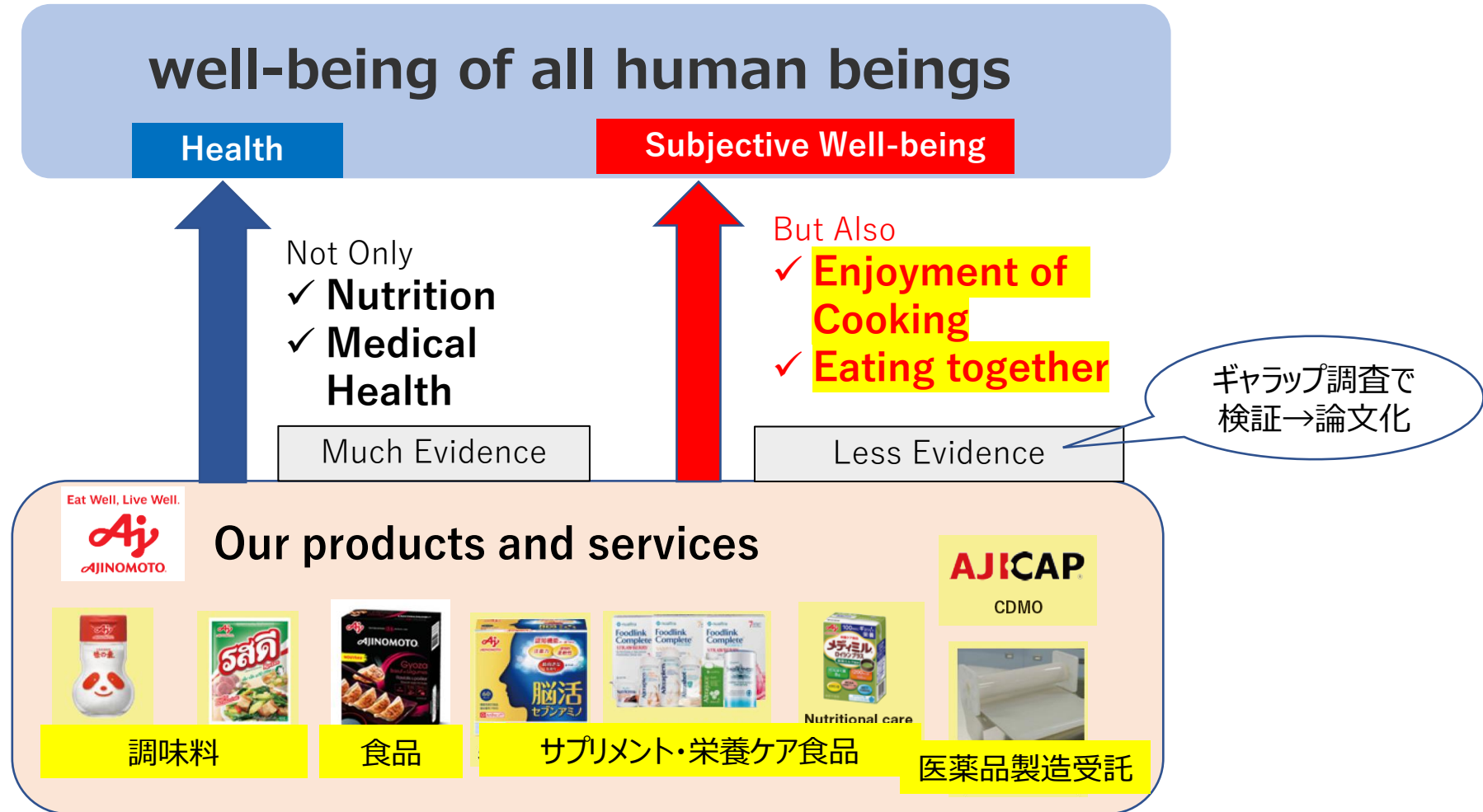
1. 味の素グループのASV経営

2. 生活者との共創を目指す取り組み

- 健康栄養
- 食を通じたWell-being
- 地球環境への貢献
- 未来世代への働きかけ
- Diversity・人権
- スマート社会への貢献

調理の喜びや共食で主観的なWell-beingに貢献

味の素グループは、栄養改善の取り組みやヘルスケア事業による身体の健康に加えて、**調理の喜びや共食で主観的なWell-being**にも貢献できる



調理の喜びや共食で主観的なWell-beingに貢献

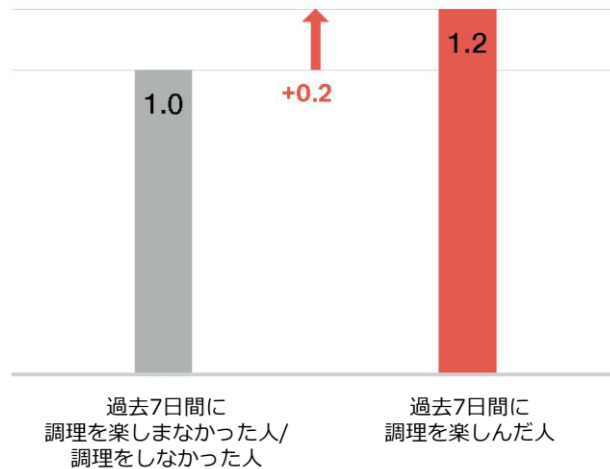
調理・共食のwell-being貢献可視化

グローバルでの調査により、調理を楽しむ人、共食が多い人はWell-beingをより強く実感することが明らかに。
当社製品の提供機会拡大により、well-beingへの貢献を一層加速させる。

2022年 142か国の調査結果
(米国の調査会社ギャラップ社と連携)

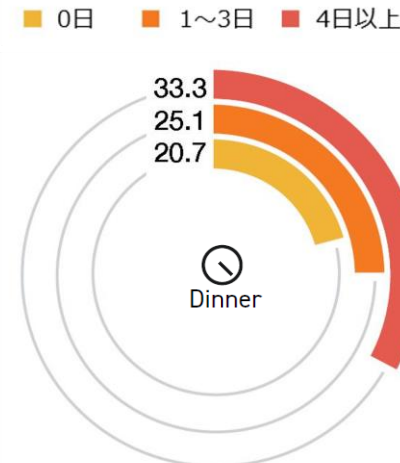
「調理を楽しんだ人」は、「調理を楽しまなかった人・調理しなかった人」と比べ、
Well-being実感が**1.2倍高い**

Well-being実感度
(調理を楽しまなかった人/しなかった人の実感度を1とした時)



Well-beingを実感する人の割合は、
「共食頻度が4日以上」は、
「共食頻度が0日」より**1.6倍多い**

Well-being指数
(0~100、過去7日間に他の人と一緒に夕食を食べた日数別)



今後オックスフォード大学とも連携しながら、食がWell-Beingへ貢献することを
オーソライズし、認知を拡大していく

味の素パークでもわかりやすく発信中！



[わたしたちのウェルビーイング | 味の素株式会社 ~Eat Well, Live Well. ~AJINOMOTO](#)

ウェルビーイングの鍵は料理にあった！

味の素社が「食・料理」を通じて、ウェルビーイングに向き合うプロジェクトの第一弾として実施した慶應義塾大学との共同調査研究をレポートします。

[一覧を見る](#)



本日の内容

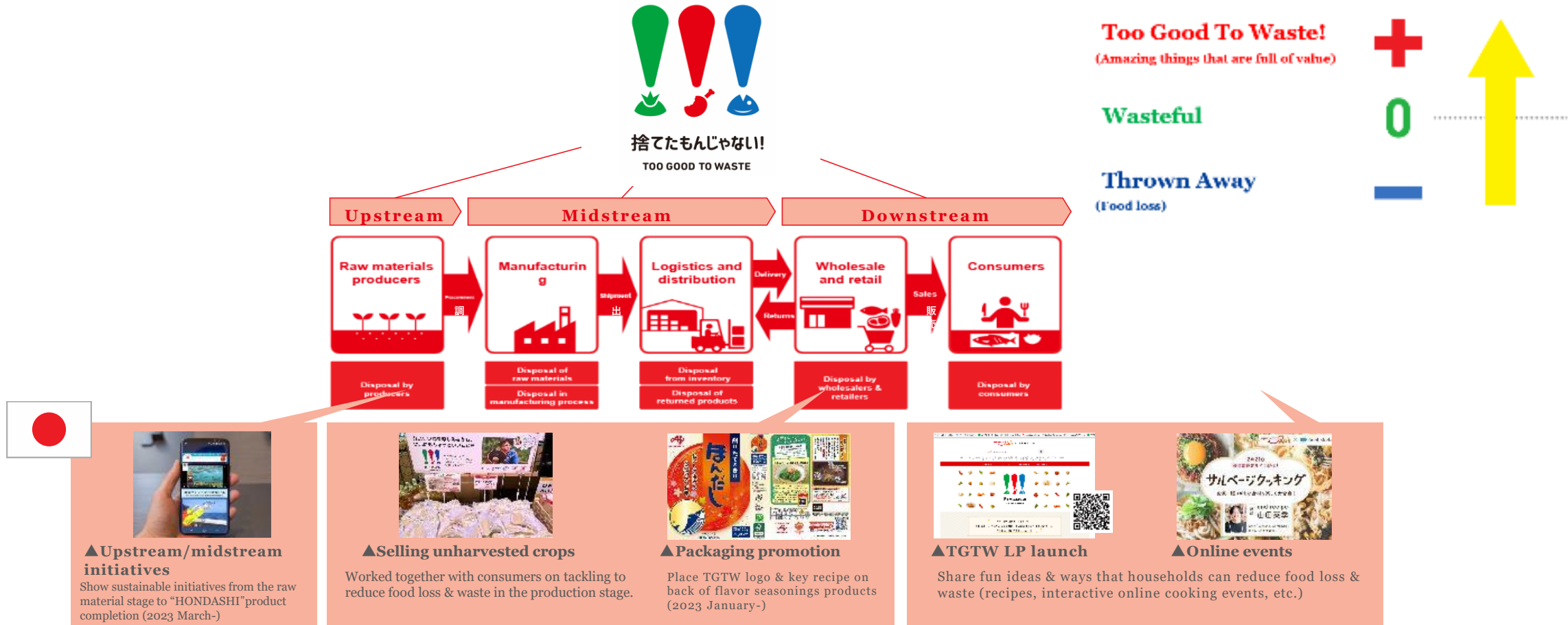
1. 味の素グループのASV経営

2. 生活者との共創を目指す取り組み

- 健康栄養
- 食を通じたWell-being
- 地球環境への貢献
- 未来世代への働きかけ
- Diversity・人権
- スマート社会への貢献

フードロス削減： TOO GOOD TO WASTE

- ✓ 食資源を無駄にしないだけでなく、さらに価値を生み出すことが味の素グループならではのフードロス削減
- ✓ 取り組み価値を生活者に訴求し、行動喚起を促すためのブランド化：「捨てたもんじゃない！～TOO GOOD TO WASTE～」



現在、グローバルに展開中

フードロス削減： TOO GOOD TO WASTE

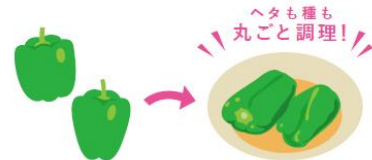
レシピの「デカボスコア」導入事例



捨てたもんじゃない!

TOO GOOD TO WASTE

食材をまるごと味わうレシピ



・皮ごと、種ごとなど普段は下処理して捨てていた部分も丸ごと使うレシピ
・カット野菜や冷凍食材、乾燥野菜など廃棄が出ない食材を使ったレシピ



例：まるごとピーマンのレンジチン煮し。 <https://park.ajinomoto.co.jp/recipes/cards/002336/>

食べていなかった皮や茎などをおいしく食べるレシピ

実は、捨てている部分こそおいしいんです。もう1品ほしいときにピッタリ!



ブロッコリーの茎でまるでザーサイ

ブロッコリーの茎もおいしく!



えのきの根元でガリパスタデーキ

えのきの根元もおいしく!



大根の皮のきんぴら

大根の皮もおいしく!



鶏皮バリバリせんべい

鶏皮もおいしく!



ランチョンミートときゅうりのチャンプル

きゅうり使いこなし!



やみつき! レタスの湯引き

レタス使いこなし!



ミニトマトとシーフードミックスのクラムチャウダー風パエリア

ミニトマト使いこなし!



豆腐のかきたまあんかけ

絹ごし豆腐使いこなし!



簡単菜めし

大根やかぶの葉もおいしく!



キャベツとブロッコリーの芯のスープ

キャベツの芯とブロッコリーの芯もおいしく!



かぶとツナのさっと煮

かぶの葉もおいしく!



ブロッコリーの芯のコールスロー風

キャベツの芯とブロッコリーの芯もおいしく!



バラっと香ばしい! 納豆チャーハン

納豆使いこなし!



シーフードとあまり野菜のチヂミ

長ねぎ使いこなし!



大根「ほんだし」☆ころころスナック

大根使いこなし!



にんじんコンソメ☆ころころスナック

にんじん使いこなし!

「デカボスコア」 Earth hacks & Co. との取り組み



レシピの原材料調達から調理、廃棄までにかかるCO2量を算出し
従来レシピと比較したCO2削減量を表示

フードロス削減：「フードロスラ」

新聞50段



新聞15段

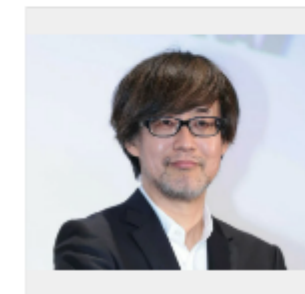
YAHOO! ニュース
JAPAN

キーワードを入力 | Q

[トップ](#) | [速報](#) | [ライブ](#) | [エキスパート](#) | [オリジナル](#) | [みんなの意見](#) | [ランキング](#)
[主要](#) | [国内](#) | [国際](#) | [経済](#) | [エンタメ](#) | [スポーツ](#) | [IT](#) | [科学](#) | [ライフ](#) | [地域](#)

山崎貴監督、ゴジラの次は「フードロス怪獣」 動画公開！現代の東京で大暴れ 世界が認めるVFXで問題提起

3/14(木) 4:00 配信



山崎貴監督

味の素は14日、廃棄食品の“悲しみ”が生んだ巨大怪獣「フードロスラ」が暴れ回るWEB動画「フードロスラ どうする！？人類篇」を同社公式YouTubeチャンネルで公開した。VFX（視覚効果）を駆使した迫力の映像を手がけたのは、山崎貴監督（59）。自身が監督を務めた映画「ゴジラ-1.0」は第96回米アカデミー賞でアジア映画初となる視覚効果賞を受賞。世界が認めた技術でフードロス問題を訴える。



フードロス削減：「フードロスラ」

現在までの反響

カテゴリー	件数
TV	14件
WEB	209件
合計	223件



〇〇ミ

- ・我が家の男児二人（年長＆年少、ウルトラマンとか大好き）にフードロスラの動画見せたら、残さないように、こぼさないように、「フードロスラきちゃう？」と気を付けながら食事してくれています
- ・テレビで毎日のようにゴジラ出て、子供がゴジラ好きになりつつあって「今日ゴジラ出ないの？」って朝のZIP見ながら言われたあとにすぐにフードロスラ出てきて家庭内が盛り上がった。フードロスラ来るから野菜食べなきゃねって3歳児に朝から沢山言えました、ありがとうございます！
そして夜に家に帰ったら壁に日経の広告貼られていました笑
- ・娘(4歳)がビビりながらも楽しそうにフードロスラを見ていた日の夜、「ごはん残したらフードロスラ泣いちゃうよ」と言ったらビビってちゃんと食べた。今は「フードロスラの続き見たい」と言っています。

副生物を有効活用してCO₂削減へ：九州力作野菜®



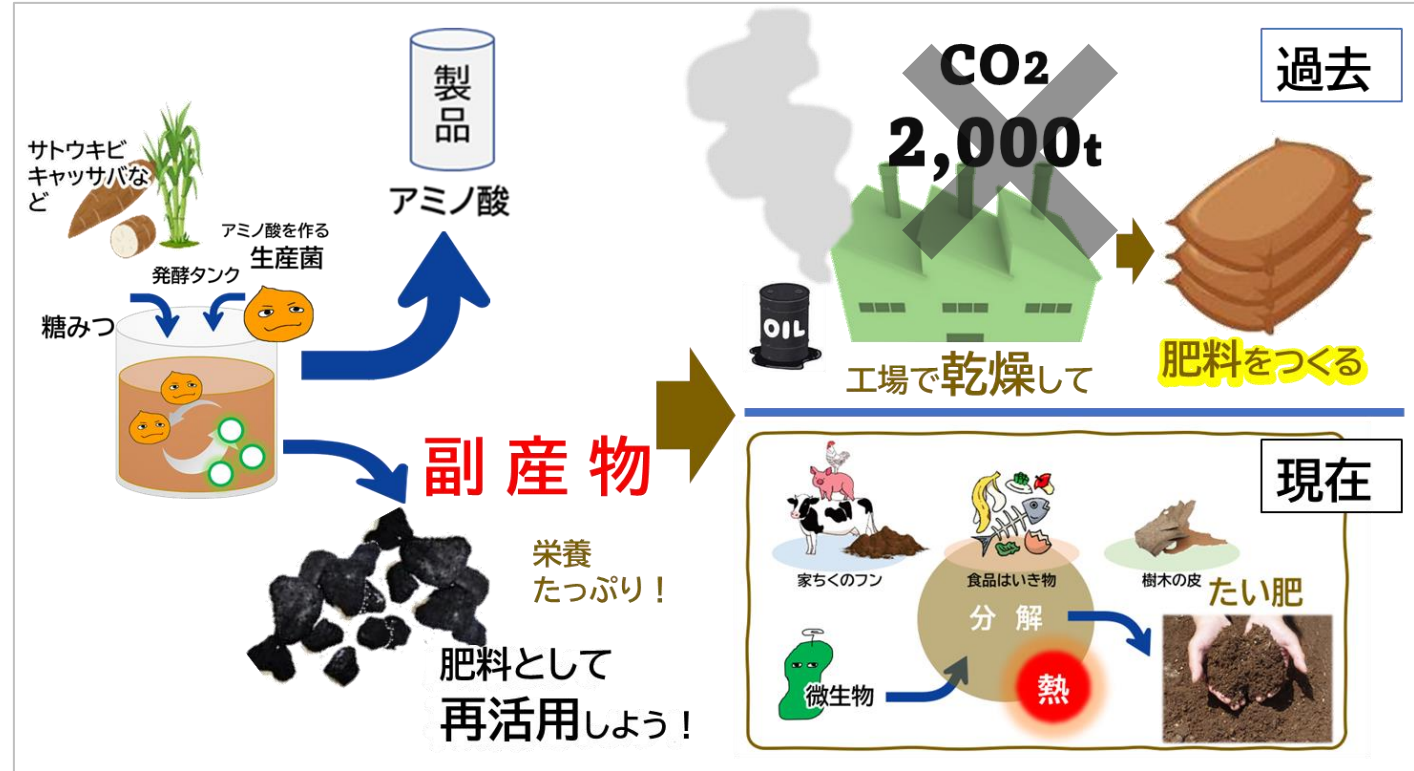
農作物のうま味成分・甘みがアップ!

発酵副生物を活用した「たい肥」で作った野菜や果物は、うま味成分や甘みが増すことが分析データでも明らかになりました。

発酵副生物(コプロ)の使用「あり」/「なし」の比率



「第3回ジャパンSDGsアワードSDGs推進副本部長（内閣官房長官）賞」受賞

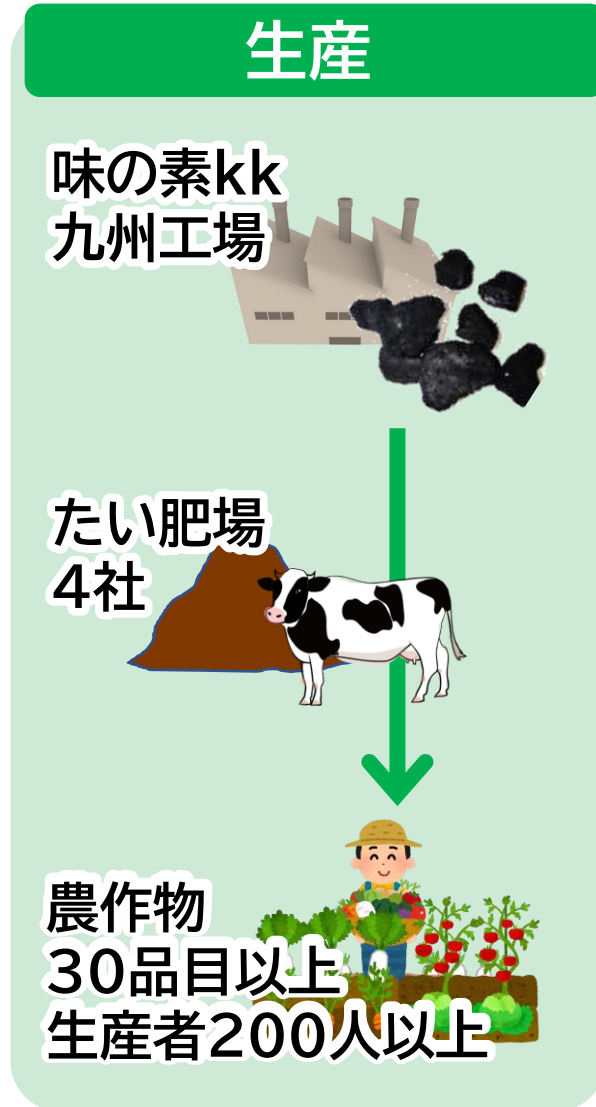


- ✓ アミノ酸製造過程で生まれる副産物は栄養豊富で肥料として活用
- ✓ 肥料化に重油を使わない微生物分解を用いることでCO₂ゼロ化に成功

副生物を有効活用してCO₂削減へ：九州力作野菜®

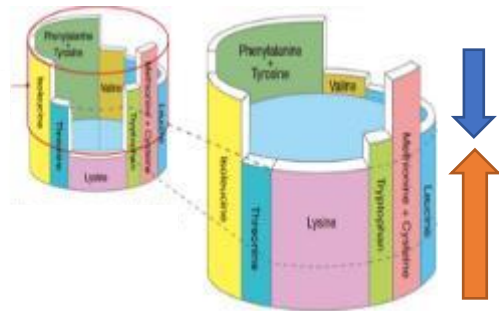


九州の農業を元気に!

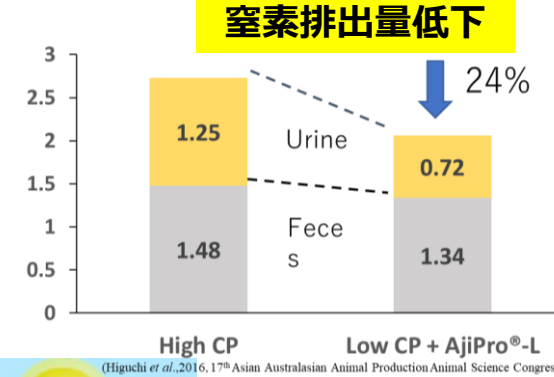


アミノ酸バランス飼料を用いたGHG削減： AjiPro®-L

- ✓ 独自の溶出特性を有するリジン製剤を開発
- ✓ 乳牛にとって最も不足しやすい必須アミノ酸であるリジンの第一胃での分解を防ぎ、腸まで届け、乳量の向上、ゲップ、糞尿由来のGHG削減により持続可能な酪農業の実現に貢献



タンパク質の利用効率が向上
排出される余剰の窒素成分が減少



AjiPro®-Lの主な効果

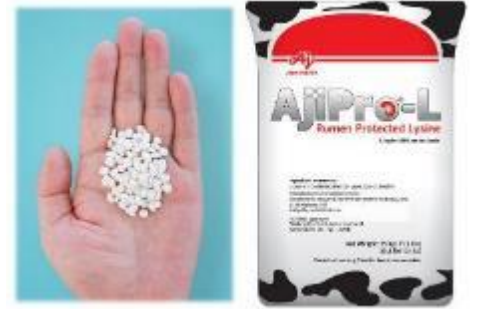
- ・ 乳量の向上
- ・ ゲップ、糞尿中のGHG排出量削減

アミノ酸バランス飼料を用いたGHG削減： AjiPro[®]-L

明治グループとの連携

- ✓ 明治グループと持続可能な酪農業の実現に向けた協業を開始
- ✓ 日本で初めてアミノ酸を活用したJ-クレジット制度プロジェクトを酪農業で実施

③アミノ酸バランス改善飼料でGHG排出量を削減



製品：AjiPro[®]-L



👉 鹿児島県とも肉牛・乳牛飼育におけるGHG削減と産業振興に向けた連携協定を締結

【プレスリリース】https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/presscenter/press/detail/2024_04_02.html

本日の内容

1. 味の素グループのASV経営

2. 生活者との共創を目指す取り組み

- 健康栄養
- 食を通じたWell-being
- 地球環境への貢献
- 未来世代への働きかけ
- Diversity・人権
- スマート社会への貢献

未来世代への働きかけ：出前授業

全国の小学校で開催！知識と体験を実践につなげ、生きる力を育む「出前授業」

次世代を担う子どもたちが健やかなところとからだをもち、**未来を生き抜く力**を育めるようにとの願いを込めて、**味の素社員が**先生方とともに子どもたちの学びをサポート



実績

食育活動として2006年よりスタート
2024年度で19年目、約1,900校、
約14万人に授業を提供

家庭科・総合的な学習の時間 運動

訪問 リモート

うま味・栄養のひみつ

給食を題材に、うま味やおいしさとは何か、栄養バランスのよい食事の大切さを学べる授業。うま味の試飲体験や本物のだし素材を使った観察学習も好評です。



社会科・総合的な学習の時間 運動

リモート

ものづくり・「ほんだし®」のひみつ

「ほんだし®」が出来るまでの工程を動画で視聴し、商品が作られ家に届くまでの流れや、働く人の工夫や努力について学べる授業。限りある資源をムダなく使い切る企業の取組もお伝えします。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

実施実績 (2006年度～2023年度)

約1,900校・約14万人にご参加いただいています。

教員満足度 10点満点中 **9.2点**

他者推奨度 10点満点中 **9.0点**

リピート意向 **98%**

2023年度 出前授業参加校の教員向けアンケートより

未来世代への働きかけ：出前授業

出前授業を受けた先生・児童の感想例（「うま味・栄養のひみつ」）

先生の感想



体験型の学習であること、**バランスのとれた食事の重要性**を伝えてい
ることを評価いただいています。

実物の食材を見る、だしに特化した学習をするなど、**学校の教材だけでは指導できない内容**での授業をしていただき、子どもたちによってよい体験になったと思います。

うま味の力が実感できる体験、うま味や**バランスの良い食事**についてのお話など、どれも子どもたちが楽しく学べる内容になっていて素晴らしいかったです。

「あなたは、あなたが食べたものでできている」というメッセージが、わかりやすく伝わる内容でした。**食べることが苦手な子どもたちの意識を変えてくれた**のではないかと思います。

児童の感想



考えよう

「あなたは、あなたが食べたものでできている」って、
どんなことだと思いますか？

自分が食べたものの**栄養**が
自分の体をつくってくれるとい
うこと

■ だしにはうま味が入っている



教えよう ※話そう

考えたこと、気づいたことを誰かに教えてみよう！

● 教えた相手 ● 教えた内容

お母さん... おいしいものやバランスのいい
食事は心も体もよくしてくれるから
わたしもおいしいものを作りたい
って考えたことを話した。

■ 自宅で、自分で調理に挑戦



振り返ろう

授業で一番印象に残ったことは何ですか？

だしをつくるときの材料などは、
ほししいたけやこんぶなど、
下さんのうま味成分がはいっている
ことがわかりました。特に、
にほしきもうま味成分がはいっている
というところが印象に残っています。



作ろう

うま味を活かした料理を作ってみよう！

● 料理名 ● 料理の内容や絵 ● その時の感想

レンジでかんたんめじゃがバター



①ラップにつつんで加熱
②十字の切り込みを入れろ
③バターをのせてうま味をかける

うま味をかけたら、いつも食べているバター
の味しちかくなっておいしかった。

本日の内容

1. 味の素グループのASV経営

2. 生活者との共創を目指す取り組み

- 健康栄養
- 食を通じたWell-being
- 地球環境への貢献
- 未来世代への働きかけ
- Diversity・人権
- スマート社会への貢献

Diversity・人権：外国人労働者

味の素グループ会社 事例

Eat Well, Live Well.

アリカエス株式会社
DELICA ACE

Ajinomoto
AJINOMOTO

DX活用で言語の壁を無くし、より高度な業務へ

① **DAMS (DELICA ACE Multilingual System)** の開発と活用
会社情報を外国籍にも母国語の文字で伝えられる仕組みを構築



資料に合わせて
自動翻訳



個人カードを
リーダーにタッチ



動画①

母国語で表示・閲覧

② **多言語動画アプリ「tebiki」**の活用

教育に関する種々の課題を解決するため、市販のアプリを活用し**多言語テロップ**を用いた動画で教育実施

項目	内容	備考
HACCP(衛生)	1. HACCPの概要	10
	2. HACCPの重要性	10
	3. HACCPの適用範囲	10
	4. HACCPの計画	10
	5. HACCPの実施	10
	6. HACCPの監視	10
	7. HACCPの検証	10
	8. HACCPの改善	10
	9. HACCPの記録	10
	10. HACCPの教育	10

教育項目リストアップ



動画撮影



字幕作成



完成



動画②

動画を見て学習・習得

外国人労働者(女性)現場オペレーター



外国人労働者が日本人同様に高度な「オペレーター」に挑戦し活躍中
(工業化品の管理や作業者マネージャーなど)

Diversity・人権：外国人労働者

働きやすい環境づくり

味の素グループ会社 事例

Eat Well, Live Well.

アジノ株式会社

DELICA ACE

Ajinomoto

①ブリッジ人材制度

(ブリッジ：外国人と日本人をつなぐ)

双方向コミュニケーションのために特定技能外国人より日本語と母国語が通訳できる人を配置

(フィリピン、ミャンマー、インドネシアより)



②エンゲージメント向上施策

「30周年感謝の集い」で現地料理を振る舞うなど、分け隔てなく受け入れ、働きやすい環境作りを推進(2023/12) その他多数イベント実施



<フィリピン>

<ベトナム>



調味料を使用した料理

- ・フィリピン風手羽先唐揚げ (GINISA)
- ・フォー (phở bò)
- ・海老のマヨネーズ和え (bột chiên giòn)

参加した外国人メンバーの声

「知っている調味料で懐かしい味がした。自国の料理を出してくれた配慮がうれしい。」

「日本人社員と仲良くなったことで、働きやすくなった。仕事では厳しいが、プライベートでは優しくかった。」

本日の内容

1. 味の素グループのASV経営

2. 生活者との共創を目指す取り組み

- 健康栄養
- 食を通じたWell-being
- 地球環境への貢献
- 未来世代への働きかけ
- Diversity・人権
- スマート社会への貢献

スマート社会への貢献：Ajinomoto Build-up Film®(ABF)

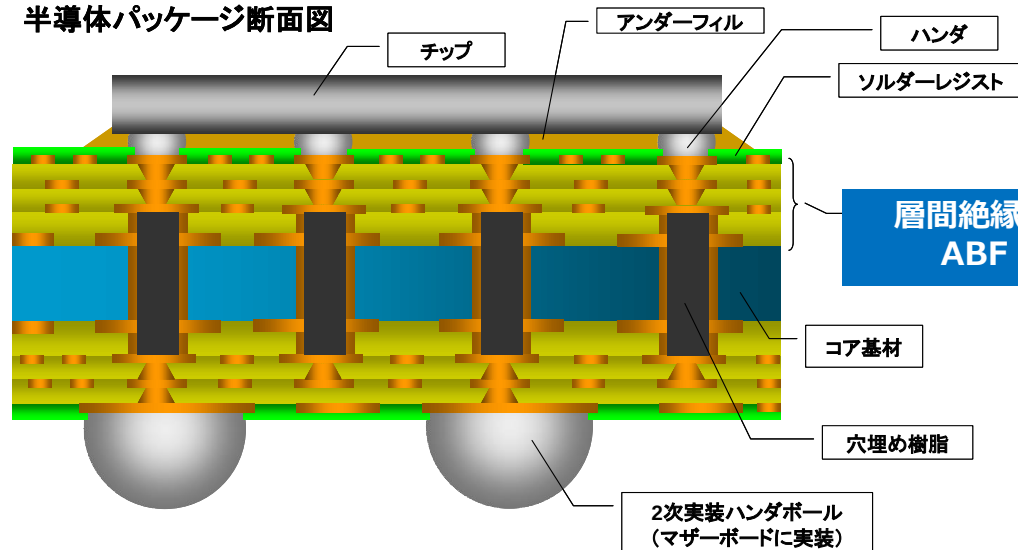
ロジック半導体用パッケージ基板向けの層間絶縁フィルム ABF は
デファクトスタンダードとして半導体の進化に貢献

半導体パッケージ(CPU/GPU)



味の素ビルドアップフィルム®
(ABF)

半導体パッケージ断面図



パソコン



サーバー



車載



通信ネットワーク



AI

電子機器やインフラに用いられる
すべての半導体にはなくてはならない存在へ

Eat Well, Live Well.



Thank you.