

Eat Well, Live Well.



ASV経営 “食と健康の課題解決”へ

味の素株式会社

代表取締役 取締役社長 CEO

西井 孝明

2021年3月15日



AJINOMOTO

1.会社概要

2021年3月現在

数字で見る味の素グループ

創業年

歴史が築いたブランド力

1909年

「うま味」の発見を起点に創業して111年。「開拓者精神」「新しい価値の創造」という創業者の志は、今も変わらず受け継がれています。

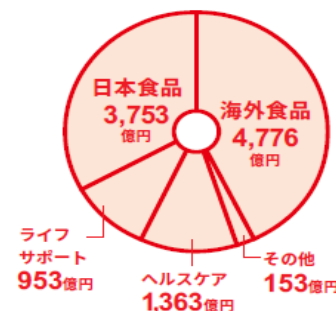


売上高

幅広い事業を展開

1兆1,000億円

日本および海外において調味料や加工食品を軸とした食品事業を展開するほか、ライフサポート、ヘルスケアといったアミノサイエンス事業も展開しています。



従業員数

さまざまな人が支える味の素グループ

32,509人

世界35の国・地域で、味の素グループのさまざまな個性が、各地域の文化に根差したビジネスを展開しています。



製品展開エリア

世界の食文化に貢献

130国・地域

創業の翌年である1910年には「味の素®」を台湾へ輸出。1917年(大正6年)にはニューヨークに事務所を開設しました。現在 味の素グループ製品を販売している国・地域は130を超えます。

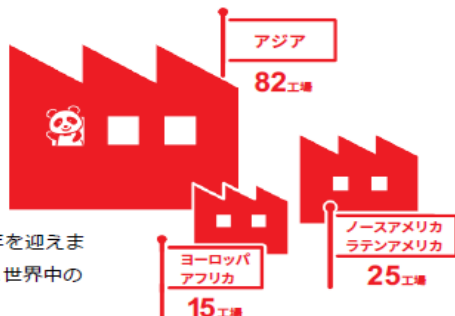


生産工場数

グローバルな生産体制

121工場

マザー工場である川崎工場は2014年に100周年を迎えました。現在では世界24の国・地域に工場を展開し、世界中のお客様へ安全・安心な製品をお届けしています。



研究開発要員

味の素独自の先端技術力

1,700人以上

1956年、約100名でスタートした味の素グループの研究開発要員数は、事業の成長と共に1000人規模に発展。今では世界に類のない「技術が先導する食品企業」と言われるゆえんです。



2. 創業の志とASV経営

日本人の栄養状態を改善したい

創業時の志

世界初の調味料を事業化したい



「うま味」の発見者
池田 菊苗（東京帝国大学 教授）

初代「味の素®」
（グルタミン酸ナトリウム）



現在



味の素グループ創業者
二代 鈴木 三郎助

Eat Well, Live Well

ASV(Ajinomoto Shared Value)

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組



AJINOMOTO

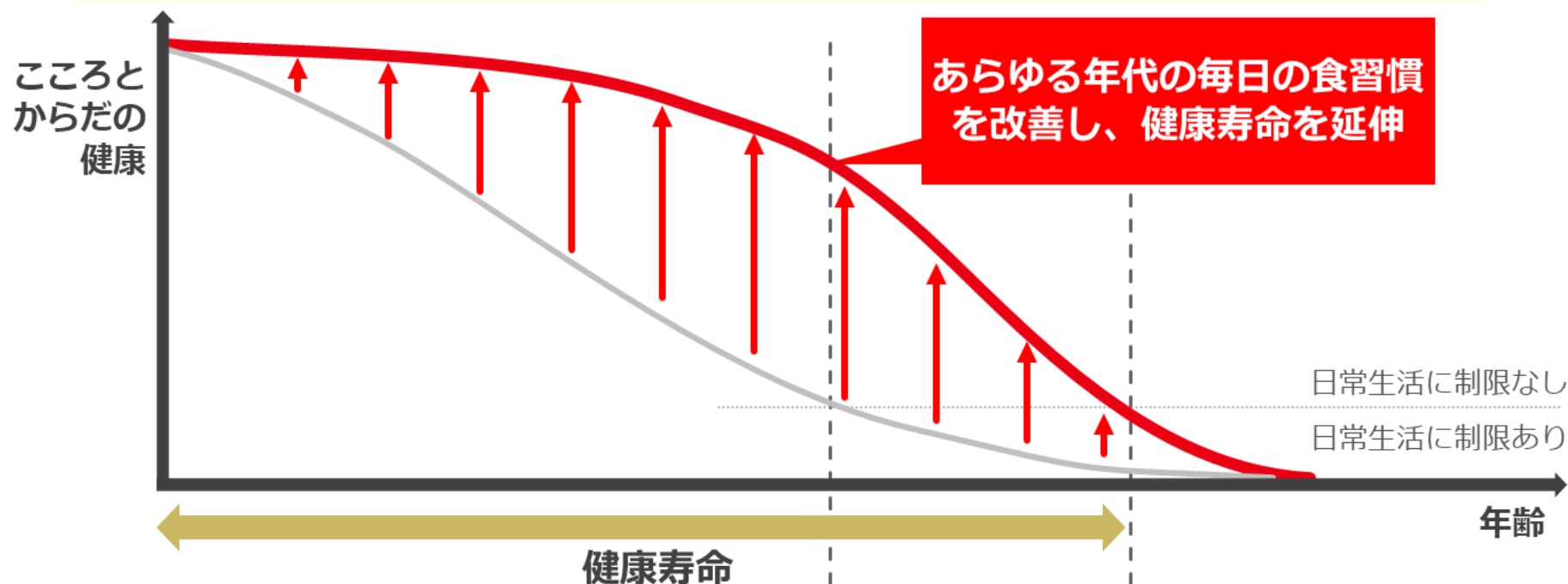
2. 味の素グループビジョン

味の素グループビジョン

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(こころと体の健康)を共創します

2030年までに、

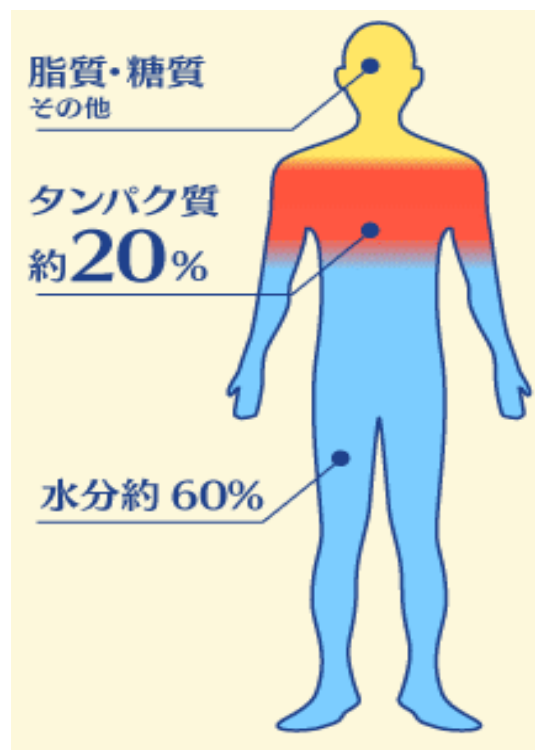
- 10億人の健康寿命を延伸します
- 事業を成長させながら、環境負荷を50%削減します



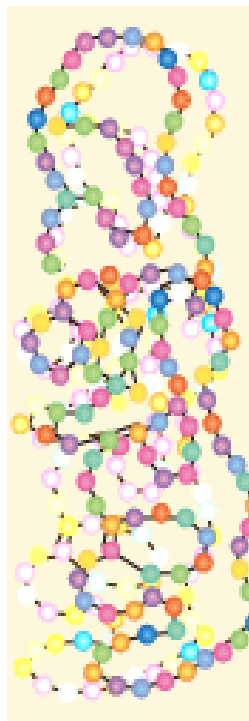
「アミノ酸のはたらき」とは

アミノ酸は生命の源となる栄養成分

人のカラダの2割は**アミノ酸**



タンパク質



タンパク質を構成する 20種類のアミノ酸

イソロイシン	Ile	グリシン	Gly
ロイシン	Leu	アラニン	Ala
リジン	Lys	セリン	Ser
メチオニン	Met	アスパラギン酸	Asp
フェニルアラニン	Phe	アスパラギン	Asn
スレオニン	Thr	グルタミン酸	Glu
トリプトファン	Trp	グルタミン	Gln
バリン	Val	アルギニン	Arg
ヒスチジン	His	システイン	Cys
プロリン	Pro	チロシン	Tyr

タンパク質は20種類**アミノ酸**から構成

2. 「食と健康の課題解決」に向けての基本方針

「おいしい減塩」と「たんぱく質摂取」に焦点をあて、
“栄養バランス”の良い食事を「妥協なき栄養」として広く普及します

栄養バランスの良い食事

おいしい
減塩



おいしい減糖と減脂

妥協なき
栄養



職場の栄養改善

たんぱく質
摂取



野菜や果物の摂取



多様な由来のたんぱく質摂取

おいしさ
を妥協しない

食へのアクセス
を妥協しない

地域の食生活
を妥協しない

3. 地域課題解決型エコシステムの構築

地域の皆様と、地域の食と健康の課題を解決

Eat Well, Live Well.



行政

生産者

大学
栄養士

地域
コミュニティ

流通業

メディア

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



3. 2014年～減塩・適塩における岩手県での取組

社会価値

岩手県の塩分摂取量が
全国ワースト1位から
20位程度改善¹

経済価値2

減塩製品の単価
減塩製品の売上成長
(FY14-17)

+20%

**CAGR
10%**

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)
2: 2019年現在

行政

- 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」

栄養士会

- 減塩勉強会・県民啓発

味の素

- 地域食材・当社減塩商品を活用した減塩メニューの提案

メディア

- 減塩の啓発、キャンペーン等の紹介、メニューの普及

流通業様

- 減塩を訴求する店頭イベント、チラシ、プロモーション



4. 各地域の健康改善の取組

(1) がんばる人のチカラになるごはん「勝ち飯®」

トップアスリートのサポートで培った栄養プログラム「勝ち飯®」の知見を一般の消費者に広げる活動

食事 の勝ち飯®



主食 炭水化物
ごはん、パン、めんなどの炭水化物。カラダを動かすエネルギー源です。

主菜 たんぱく質
肉や魚、卵、大豆製品などを、つけたおかず、筋肉、骨など、カラダ作りの基本材料です。

汁物
献立の内容にあわせて、野菜や肉、豆類、海藻類をプラスしましょう。

果物 ビタミン 炭水化物 ミネラル
カラダの調子を整えるのに役立ちます。デザートや補食として季節の果物をとりましょう。

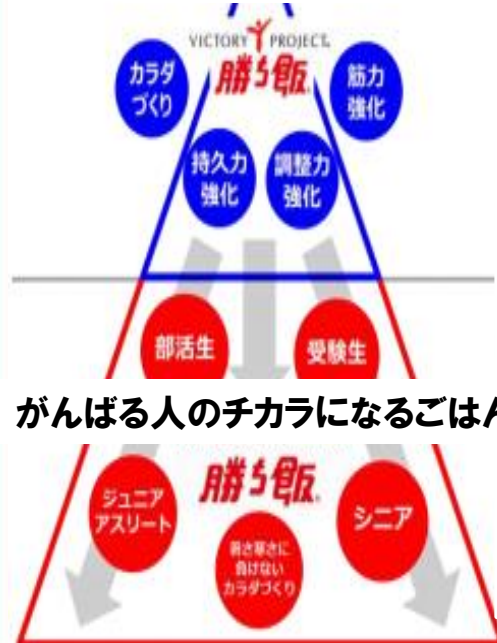
牛乳・乳製品 カルシウム たんぱく質
牛乳、ヨーグルト、チーズなどの乳製品。骨や歯のもととなります。

副菜 ビタミン 食物繊維 ミネラル
野菜やいも、きのこ、海藻類を使ったおかず。カラダの調子を整えるのに役立ちます。

補食 の勝ち飯®



トップアスリート



がんばる人のチカラになるごはん



AJINOMOTO.

4. (1)「ご当地・勝ち飯®」と今後の展開

ご当地・勝ち飯® を行政と、地域流通様店頭で展開。

地域で生産の食材使用
地域特有の食文化



＼がんばる人のチカラになるごはん！

勝ち飯®



《21年度展開》

アールビーズ社との連携による「勝ち飯®」×ウォーキングの推進



全国自治体



4. (2) 野菜摂取促進「ラブベジ®」



「野菜をもっととろうよ！」

**野菜摂取
目標1日350g以上***
応援プロジェクト

*厚生労働省
健康日本21で推奨

“調理”で

野菜の魅力や栄養素を引き出した
レシピ・献立で、
野菜が好きになることを目指しています。

和・洋・中の調味料



地域の野菜を使ったレシピ提案





AJINOMOTO.

4. (3) 全国に広がる取組

行政・地域との連携は2016年～41エリアで展開。



5. 未病を治す「アミノインデックス®」から生活改善提案へ

血液中のアミノ酸濃度バランスから
生活習慣に起因する疾病の発見や予防の機会創出をサポート。

アミノ酸を測る。今のからだを知る。

aminoindex
アミノインデックス。

1回の採血(5ml)で
三大疾病、糖尿病、認知機能低下の
可能性をチェック



早期発見・早期予防

生活改善ソリューションの提案

6. 消費者との正しい情報の共有

「食と健康の未来フォーラム」



社会・消費者

食と健康の幅広い課題に対する正しい情報普及と、
消費者との対話の場として、継続してまいります

7. グローバルイニシアチブと連動した栄養戦略の展開

20年9月

CEO-level private sector consultation参画



20年10月

Food Navigator UKへの掲載

Ajinomoto talks 'nutrition without compromise' and 'first mover advantage' in healthy ageing

By Katy Askew

21-Oct-2020 - Last updated on 21-Oct-2020 at 15:16 GMT



20年10月 Sustainable Retail Summit登壇



2021年12月中旬(予定)
日本政府主催の栄養サミット
成功に向け企業の立場からサポート

8. Well-being 追求への新たな取り組み

栄養、運動、睡眠、こころの健康＋よりよい社会生活を支援する

「食と健康の課題解決企業」実現に向けて

Well-being

毎日の食・生活習慣を通じ、心と体の健康(Well being)の実現に貢献するもの

パーソナル栄養、完全食、ヘルスケアエコシステム、データマネジメントプラットフォーム、食による未病

SDGs 3.健康と福祉

地域・地球との共生

モノづくりから消費の場面に至るまで、あらゆるステークホルダーと共に地域・地球との共生に貢献するもの

代替食材、クリーンミート、アップサイクルフード、トレイサビリティ、エコパッケージ

SDGs 2.飢餓をゼロに／12.つくる責任つかう責任／13.気候変動対策／14&15.海と陸の豊かさ

食の伝承と新たな発見

生活者のライフスタイルの変化、価値観の多様化に適応する新しい提案

新デリバリーサービス、ミールキット、ゴーストキッチン、D2C(産直)、置き食、食のサブスク、食育、食の疑似体験(XR)

SDGs 9.産業と技術革新

調理の進化

便利で安心な調理を楽しむことを可能にする最先端の技術

スマートキッチン、フードロボ、3Dフードプリンター、分子調理、パーソナルレシピ

SDGs 9.産業と技術革新



9. 活動の報告

毎年、サステナビリティデータブックとして、ホームページで公開



Ajinomoto

味の素グループ
サステナビリティ
データブック
2020

考え方
GRI203-2
▶ Decade of Action on Nutrition (栄養の10年)
▶ 統合報告書2020
P32
▶ P12
▶ 栄養・健康

Our Philosophy
MSG サステナビリティに関する活動
サステナビリティ
ステークホルダーとの対話 健康
▶ マテリアリティ別活動報告

食と健康の課題解決への貢献

栄養課題への貢献

栄養へのアプローチ

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^{*}。「不足栄養」と「過剰栄養」の問題が混在する「栄養不良の二重負荷 (Double Burden of Malnutrition)」は、各国・地域だけでなく、一人ひとりにおいても起こり得るものです。たんばく質・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、20-25中計において、アミノ酸のはたらきを活用しながら栄養課題に取り組むことで、おいしく栄養バランスの良い食事が続けられるよう支援し、世界中の人々のQOLを改善するという方向性を明確にしました。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、おいしさ、食へのアクセス、地域の食生活の3点において妥協しない、「Nutrition without compromise (妥協なき栄養)」を基本姿勢とした取り組みを推進し、事業を展開する国・地域での栄養課題の解決とウェルビーイング (充実した人生) への貢献に向けた活動をさらに強化します。

^{*} 国連「Decade of Action on Nutrition (栄養のための行動の10年)」

■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、より健康的な製品の開発・販売を続けていますが、その中でおいしさを妥協することはありません。味の素グループはうま味調味料 (MSG) 等の調味料の提供により、生活者がおいしくより健康的な食事を作ることや、顧客企業の製品でもおいしく減塩できることに貢献しています。
- ・食へのアクセスを妥協しない
世界には、様々な方法で栄養へアクセス (栄養を摂ること) ができる人々がいる一方で、入手しやすさ (availability)、購入しやすさ (affordability)、利便性 (convenience) の面で入手できる製品の選択が限られている人々もいます。味の素グループは、アミノ酸のはたらきを活用したイノベーション、製品と原料、そして流通、価格、利便性に対する取り組みによって、より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になることに貢献します。
- ・地域の食生活を妥協しない
味の素グループはグローバルに事業を展開していますが、各国・地域では、それぞれの文化、伝統、食の楽しみ方が既に確立されています。味の素グループは、各地の慣習、食の嗜好、資源、原料、ステーキ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。そして各コミュニティや経済の発展・変化に伴い、より皆々人に適した対応 (パーソナライゼーション) を重視していく必要があると考えています。

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間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 15 サステナビリティデータブック 2020



**日本各地域の皆様の「食と健康の課題解決」に取り組み、
消費者の健やかな食生活に貢献してまいります。**



ご清聴ありがとうございました。

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO®