



味の素グループの サステナビリティへの取り組み

味の素株式会社
執行役員 森島千佳

創業の志と現在

1909年、昆布だしに含まれるアミノ酸(うま味成分)から
「味の素®」を商品化



「うま味」の発見者
池田 菊苗 (東京帝国大学 教授)

創業時の志

食を通じた社会への貢献

うま味を通じて日本人の
栄養を改善したい



味の素グループ創業者
二代 鈴木 三郎助

現在

事業を通じた社会課題の解決による
社会貢献と経済価値の創出

ASV(Ajinomoto Group Shared Value)



初代「味の素®」

2020/11/18 (グルタミン酸ナトリウム)

味の素グループが重視する課題（マテリアリティ）

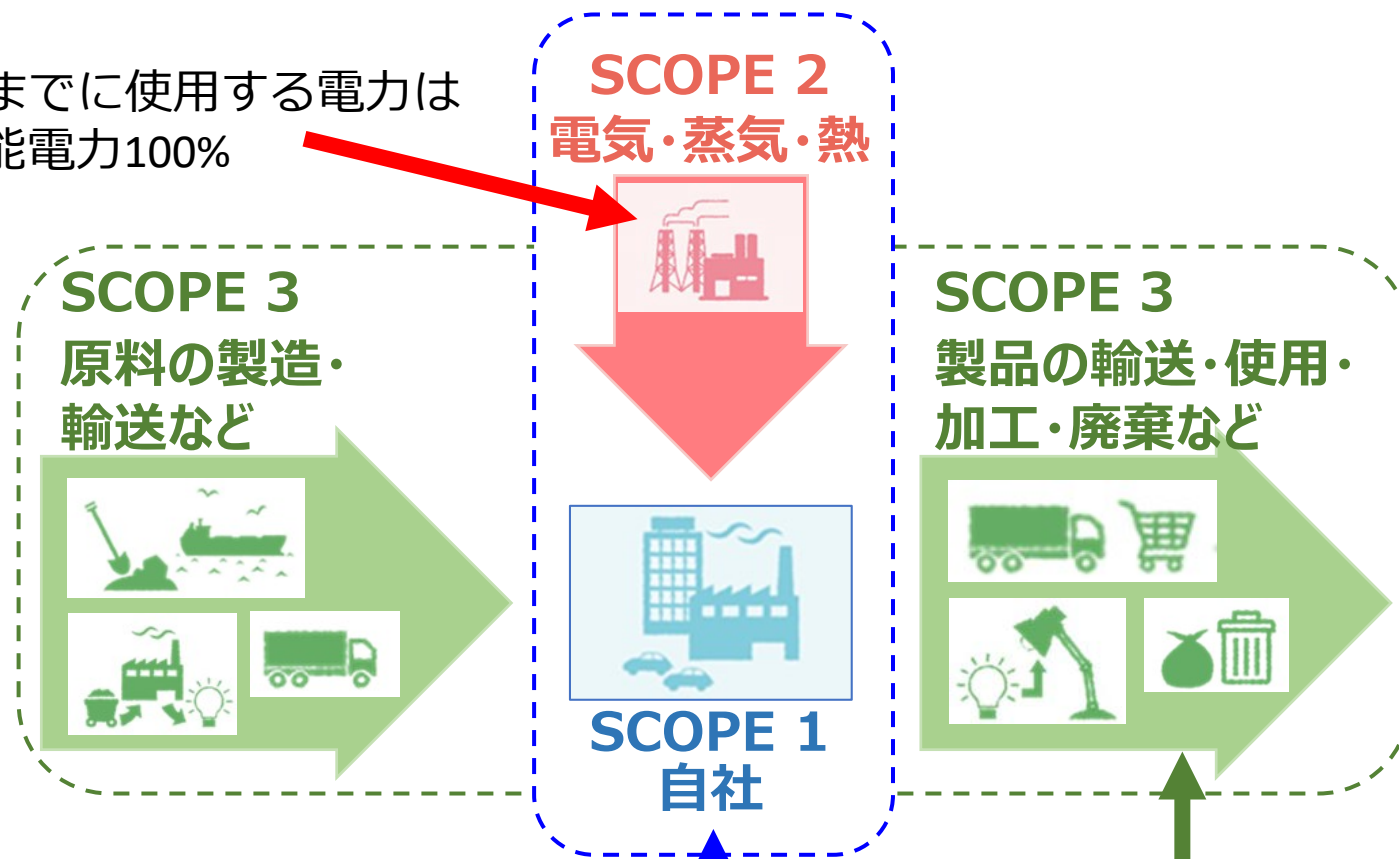
- 食と健康の課題解決への貢献
- 生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案
- 製品の安全・安心の確保
- 多様な人財の活躍
- 気候変動への適応とその緩和
- 資源循環型社会実現への貢献
- フードロスの低減
- 持続可能な原材料調達
- 水資源の保全
- ガバナンスの強化
- グローバルな競争激化への備え



気候変動への対応 温室効果ガスの削減

RE 100

2050年までに使用する電力は
再生可能電力100%



環境省『物語でわかるサプライチェーン排出量算定』
から加工して作成



2030年までにScope1, 2 の
温室効果ガスを50%削減

2030年までにScope3の
温室効果ガスを24%削減



プラスチック対策（資源循環型社会実現への貢献）

- 味の素グループのプラスチック包材使用量は年間約7万トン
- 2030年までに、有用化されずに捨てられるプラスチック包材をゼロに

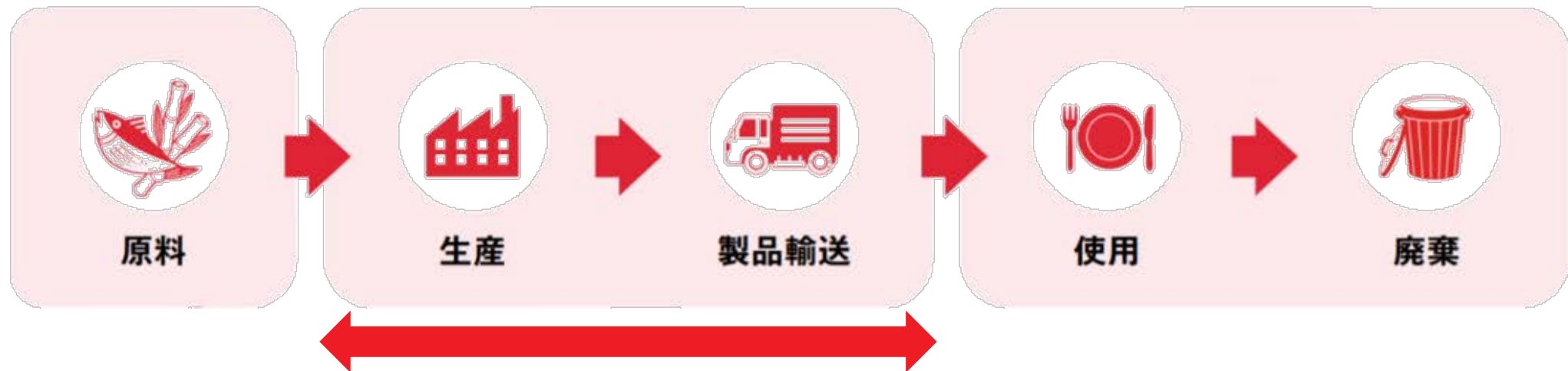


プラスチック廃棄物削減のロードマップ

目標と施策		FY2022	FY2025	FY2030
目標 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
	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		

フードロスの低減

- 食品廃棄物のうち飼料や肥料として有用化できず、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



持続可能な原材料調達

- ・ 気候変動、生物多様性、人権問題等と大きく関わる森林減少の抑制が大事
→ パーム油と紙に関する取り組みから着手

- ・ 「パーム油の調達ガイドライン」
「紙の調達ガイドライン」制定
- ・ 認証を受けた原材料の調達
- ・ 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



情報の公開

www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/

