

Eat Well, Live Well.



環境省「サステナブルで健康な食生活に関する意見交換会」

味の素グループにおける取組みのご紹介

味の素株式会社
執行役 サステナビリティ・コミュニケーション担当

森島千佳

2021年8月30日

味の素グループ Our Vision & Strategy

2030年にむけて

志：食と健康の課題解決
Eat Well, Live Well.

ウェルネスの共創

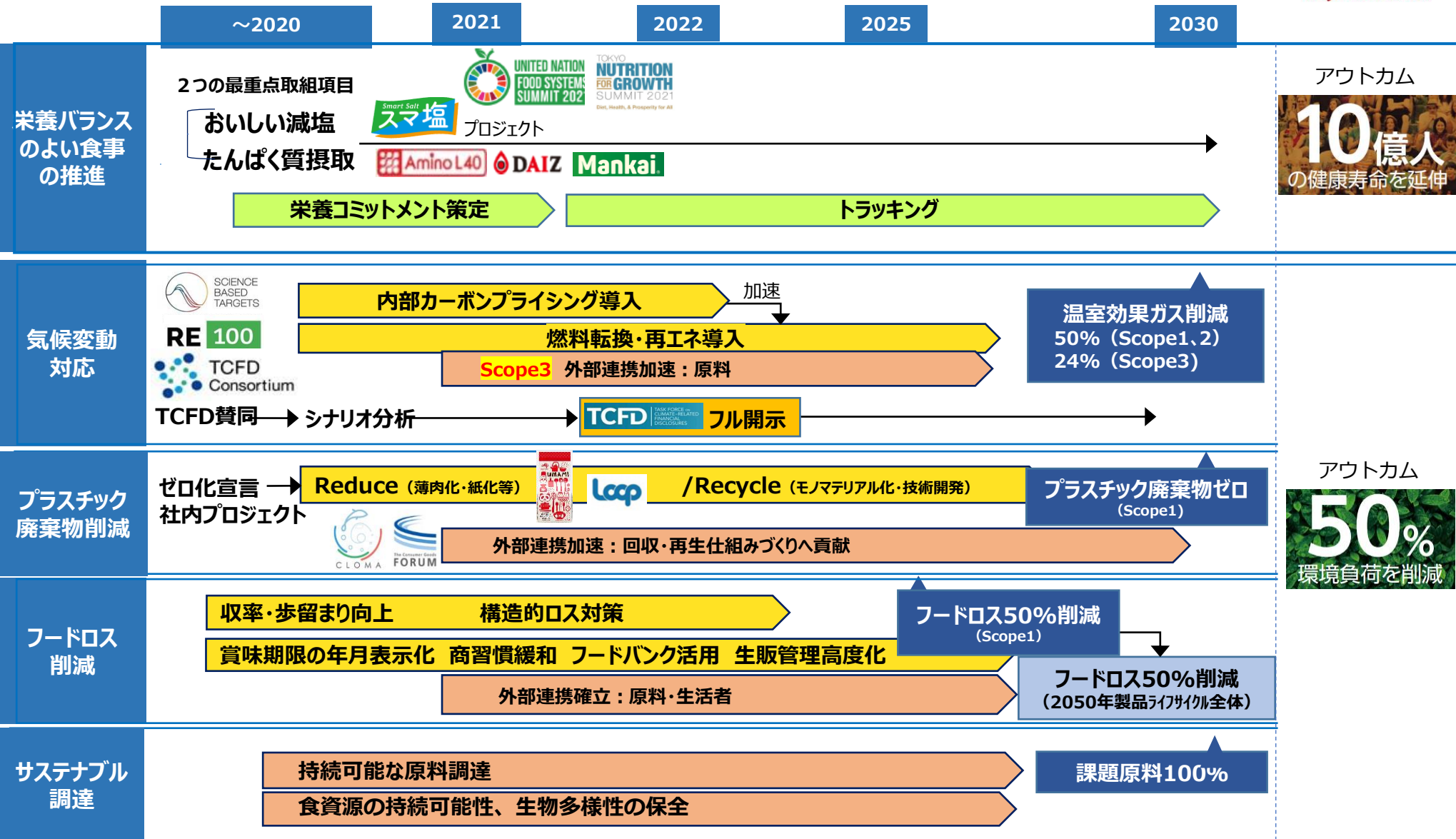
2030年までに

10億人の健康寿命を延伸

環境負荷を50%削減



サステナビリティ主要取組みテーマ マイルストーン



地域課題解決型エコシステム

行政・地域との連携は2016年～41都道府県で展開。

＼ がんばる人のチカラになるごはん！

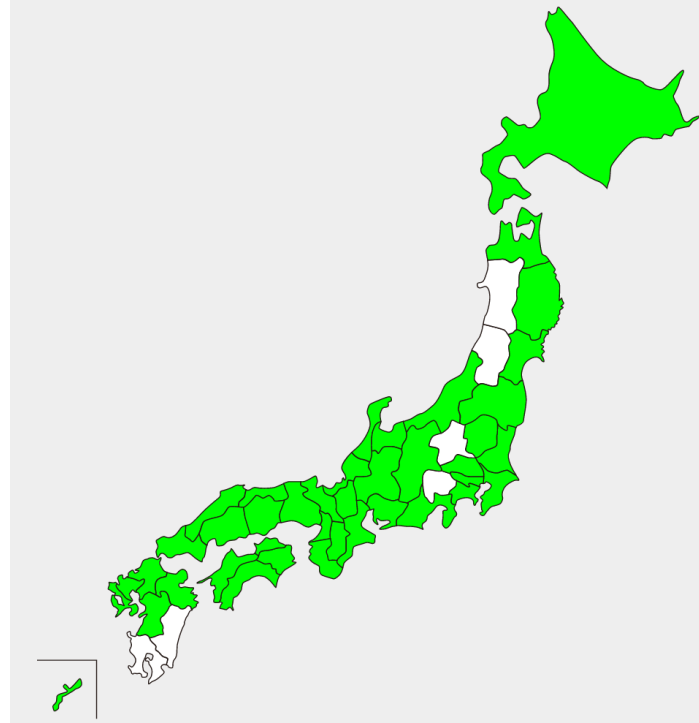
勝ち飯®



「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



地域の野菜を使ったレシピ提案



フードロス低減／食卓からのエコライフ

(1) 製・配・販連携によるフードロス削減

「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」など

(2) 独自技術を活かした、フードロス低減

独自商品の開発

- 酵素技術や独自の配合技術を活かし、炊きたての食感を長時間保持できる「お米ふっくら調味料」、唐揚げなどで冷めてもおいしさを維持できる「唐揚げ・お肉ジューシー調味料」、時間が経っても肉本来の味わいがしっかり感じられる「コクのチカラ®」等を通じて、外食・中食産業のお客様のフードロス低減に貢献。



「お米ふっくら調味料」



「唐揚げ・お肉
ジューシー調味料」



「コクのチカラ®」

(3) 食卓からのエコライフ

食育・啓発活動

- おいしく、かつフードロスを低減する工夫のされた食事レシピ「エコうまレシピ」等、フードロス削減に貢献する情報・知識をホームページにて公開。
- 「食エコKIDS賞」など、上記取り組みを奨励する各種賞を設定。

家庭内フードロス撲滅

農業女子PJが教えたかった
キャベツ使い切りの術

食材使い切り献立

味の素「食エコKIDS」賞 



「旬」の
食材を
選ばう!

食材を
ムダなく
活用!

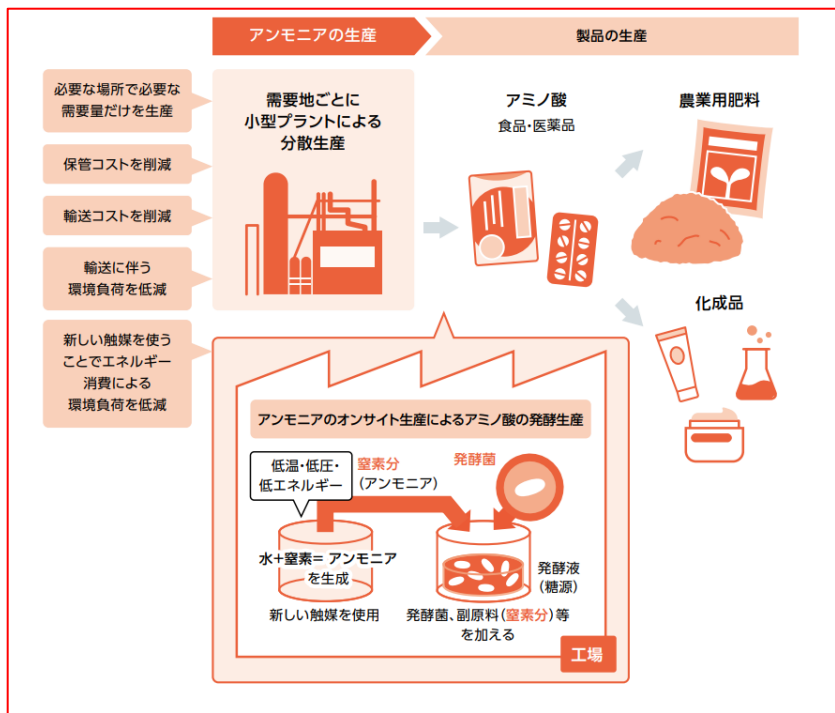
手際よく、
簡単に!

おいしいは、エコロジー。

※「味なエコ」マーク、「エコうま」「エコうまレシピ」は、味の素(株)の登録商標です。

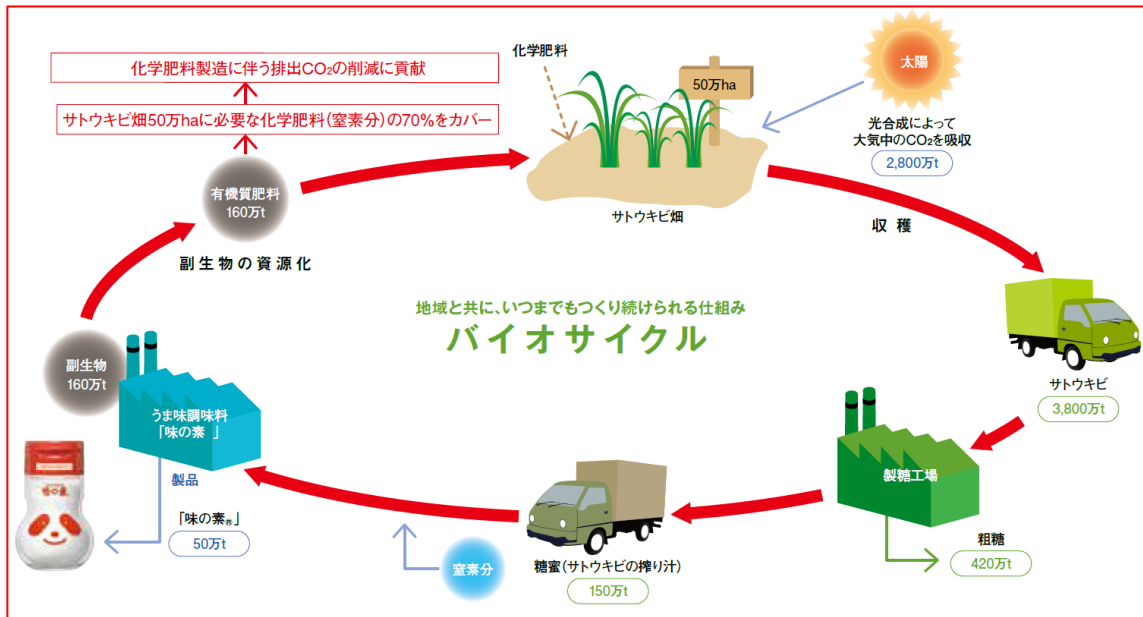
サステナビリティ 価値創造にむけて

(1) アンモニアオンサイト生産



TSUBAME BHB
東京工業大学等 × 味の素株式会社

(2) バイオサイクル



当社グループが1年間に世界各地で生産するうま味調味料「味の素®」を50万トンとして、その原料がすべてサトウキビと仮定して表したモデル。

(3) サステナビリティ活動で発生する投資やコストを、バリューチェーンで価値として転換できる社会のしくみ、啓発活動

Eat Well, Live Well.

