Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO

SBT1.5℃目標実現に向けた取り組み

２０２１年１月２７日

味の素㈱
サステナビリティ推進部

豊崎　宏

創業の志

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

昆布だしのうま味成分「グルタミン酸」を1909年に「味の素®」商品化

昆布だしに含まれるうま味成分が、アミノ酸の一種であるグルタミン酸であることを発見。

「うま味」の発見者
池田 菊苗(東京帝国大学教授)

味の素グループ創業者
二代 鈴木 三郎助

グルタミン酸を原料とした世界で初めてのうま味調味料「味の素®」を発売。

創業の志

「おいしく食べて健康づくり」

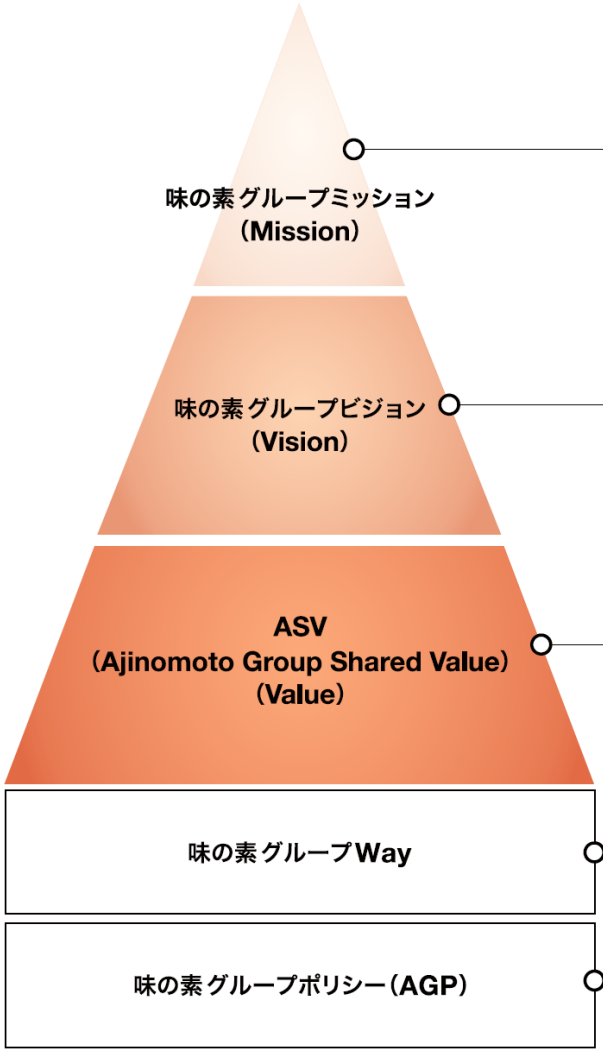
Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

Our Philosophy、ASV、サステナビリティ

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

コーポレートメッセージ
Eat Well, Live Well.

味の素グループにとってのサステナビリティとは
味の素グループミッションを追求するASVそのもの



企業として永続的に追求する
存在意義・使命・志

私たちは地球的視野にたち、“食と”健康“、
そして、明日のよりよい生活に貢献します

ミッションを追求する中で達成したい姿
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

ミッション、ビジョンの実現に向けて、
社会と価値を共創する取り組み

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み

ミッション、ビジョンを追求する上で、
従業員一人ひとりが共有する価値観、
仕事をする上での基本的な考え方、姿勢

・新しい価値の創造　・開拓者精神
・社会への貢献　　・人を大切にする

味の素グループ各社およびそこに
働く私たち一人ひとりが順守すべき
考え方と行動のあり方

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

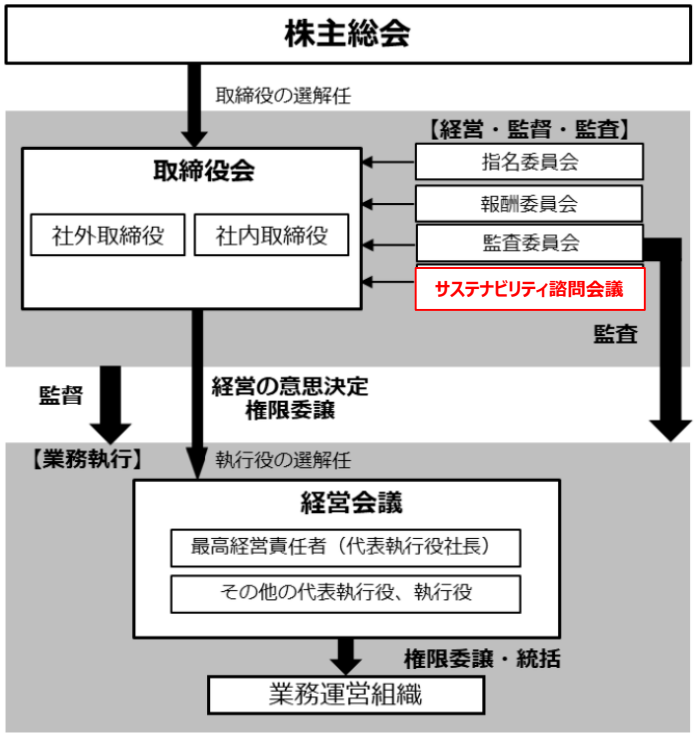
組織体制

サステナビリティ推進部（2020年4月1日設置）

＜役割＞
環境課題、社会課題、健康栄養
方針・戦略・諸施策立案、情報収集・分析・発信コンテンツ作成
＜構成＞
環境グループ
社会グループ
ウェルネス栄養グループ

サステナビリティ諮問会議（2021年4月1日設置予定）

＜役割＞
長期的なサステナビリティの視点に立ったマテリアリティの提言
マテリアリティに紐づく環境変化(リスク・機会)への対応方針の検討
＜構成＞
社外有識者（アカデミア、新興国視点、ミレニアル・Z世代視点、ESGインパクト投資家など）
社外取締役
社長を含む社内メンバー



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

マテリアリティ

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

気候変動

21世紀末までの
世界平均地上気温の変化※4 → +4.8℃

- 脱炭素化の加速
- 自然災害による物理的被害
- 原材料調達の不安定化
- サプライチェーンの分断
- 健康への影響

気候変動への適応とその緩和

味の素グループを取り巻く環境認識

世界人口の増加※1

2018年 76億人 ▶ 2050年 98億人

2005～2007年と比較した2050年までに増やすべき食料生産 → +60%※2

- 食料・水・エネルギーの需要拡大

グローバルな高齢化

65歳以上人口※3　2015年 6億人 ▶ 2050年 15億人

- 健康寿命の延伸ニーズの高まり
- ヘルスケア領域の需要拡大

気候変動

21世紀末までの
世界平均地上気温の変化※4 → +4.8℃

- 脱炭素化の加速
- 自然災害による物理的被害
- 原材料調達の不安定化
- サプライチェーンの分断
- 健康への影響

急速な都市化

2050年 全人口の都市への集中※5　2018年 55% ▶ 2050年 68%

- 新しい物資の流れ
- 中間所得層の増加
- 競争の激化

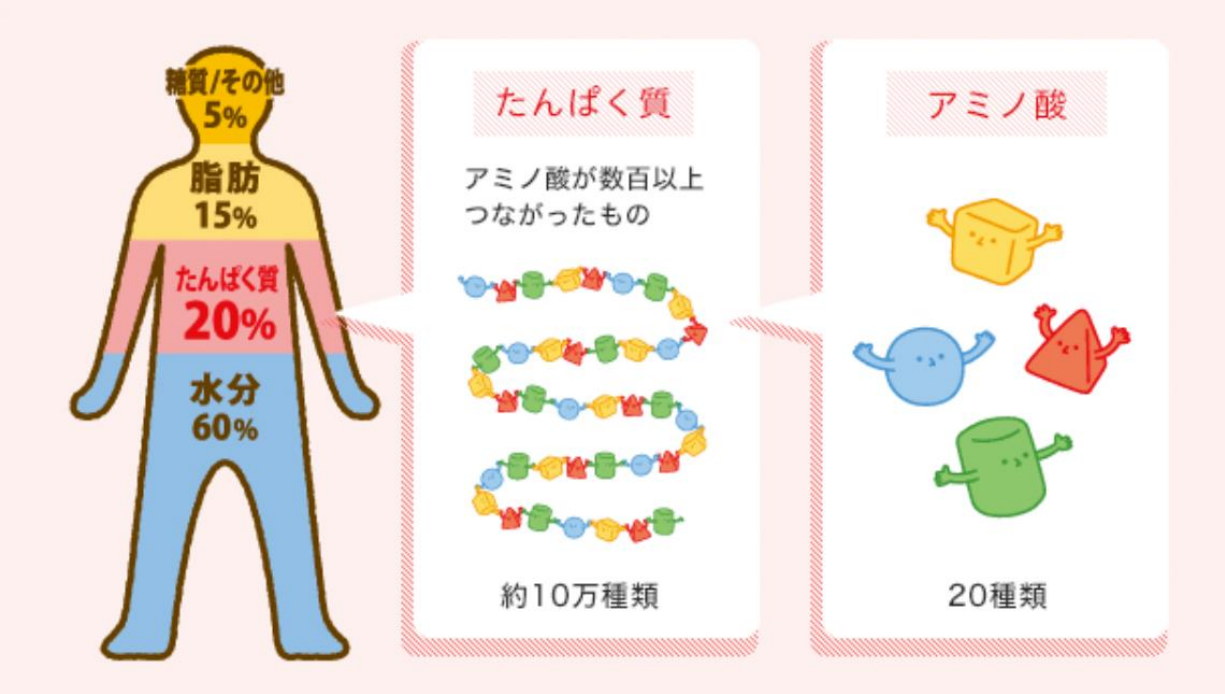
デジタル技術革新

- デジタル・ディスラプション（新たなビジネス機会・競合の出現）
- 情報・製品・サービスの提供方法の変化
- AI・IoTの活用加速

マテリアリティ項目	貢献するSDGsのゴール
食と健康の課題解決への貢献	2, 3, 17
生活者のライフスタイルの変化に対する迅速な提案	3
製品の安全・安心の確保	3, 17
多様な人財の活躍	5, 8
気候変動への適応とその緩和	7, 13, 17
資源循環型社会実現への貢献	14, 15, 17
フードロスの低減	2, 12, 17
持続可能な原材料調達	2, 12, 14, 15, 17
水資源の保全	6, 12, 14
ガバナンスの強化	8
グローバルな競争激化への備え	8

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

アミノ酸



たんぱく質をつくる20種類のアミノ酸

必須アミノ酸	非必須アミノ酸
バリン　リシン(リジン)　ヒスチジン ロイシン　メチオニン　トリプトファン トレオニン(スレオニン)　フェニルアラニン イソロイシン	グリシン　セリン　グルタミン　チロシン グルタミン酸　アラニン　プロリン　システイン アスパラギン　アスパラギン酸　アルギニン

うまみ成分であるグルタミン酸は
アミノ酸の一種

創業時は抽出法で、現在は
発酵法で製造

味の素グループは、長年にわたり
蓄積してきたアミノ酸に関する知
見をもとに、アミノ酸の特徴
である呈味機能、生理機能、
栄養機能、反応性を利用して、
調味料、医薬品、甘味料、
化粧品の原料など、さまざまな
分野に発展

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

アミノ酸を起点として幅広い事業を展開

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

食品事業

日本食品

うま味調味料

和風だしの素

合わせ調味料

冷凍食品

コーヒー類

スープ

海外食品

マヨネーズ

から揚げ粉

冷凍食品

スープ

風味調味料

コーヒー飲料

アミノサイエンス事業

ライフサポート

化成品

動物栄養

先端バイオ・ファイン技術

加工・設計

探索・製造

評価・解析

アミノ酸の機能

呈味機能
生理機能
栄養機能
反応性

アミノ酸

ヘルスケア

健康基盤食品

アミノ酸サプリメント

AJINOMOTO BIO•PHARMA SERVICES

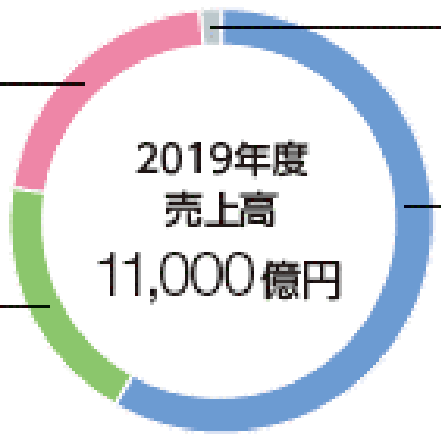
医薬品の製造・開発受託

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

事業構造

食品事業　約7割　　**アミノサイエンス事業　約3割**

事業別



- その他 153億円
- ヘルスケア等 2,316億円
- 調味料・食品 6,417億円
- 冷凍食品 2,112億円

地域別

- EMEA* 1,141億円
- 米州 2,353億円
- 日本 4,846億円
- アジア 2,658億円

製品展開エリア	事業展開エリア	生産工場数	従業員数
130超の国・地域	**35**の国・地域	**121**工場	**34,504**名

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

2019年3月現在

ESG　アウトカム

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

企業価値向上の道筋

投資　無形資産へ投資し ASV経営を進化

→

財務　資本コストを上回るROIC、成長性で事業を選択

＋

ESG（アウトカム）

→

企業価値向上

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

アウトカム1

自分と大切な人のこころとからだが健康で、快適な生活を送り、健康寿命を延伸できる

2030年までに、10億人の健康寿命を延伸します。

アウトカム2

地域・地球と共生し、地球持続性に貢献できる

2030年までに、環境負荷を50%削減します。

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

地域・地球との共生、地球持続性に関する目標

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

ESG課題		目標	主な施策
気候変動への適応とその緩和	温室効果ガス	温室効果ガス排出量削減率(スコープ1、2総量) FY25：30%削減(対FY18) FY30：50%削減(対FY18)	●国際イニシアティブへの参加 ●省エネ、再生可能エネルギー電力利用 ●新技術による社会への貢献
	水リスク	水使用量削減率*1 FY30：80%削減(対FY05) 飲料使用水森林涵養率 FY25：100%以上	●生産工程の水使用量削減 ●水源の森林整備
資源循環型社会の実現	プラスチック廃棄物	プラスチック廃棄物 FY30：ゼロ化	●リデュース：包装資材のコンパクト化等 ●リサイクル：モノマテリアル素材への転換 産官連携成果技術の共有
	フードロス	フードロス削減率*2 FY25：50%削減(対FY18)	●生産工程の歩留まり改善 ●有効活用先拡大
サステナブル調達の実現	森林破壊 生物多様性 人権 動物との共生	持続可能な調達比率 FY30：課題原料100%	●持続可能なコーヒー豆、パーム油、紙、大豆、牛肉の調達 ●「動物との共生に関するグループポリシー」に沿った調達

*1 対生産量原単位削減率　*2 原料受け入れからお客様納品まで

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

気候変動に関連するイニシアティブへの対応

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

SCIENCE BASED TARGETS
DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

2020年4月　1.5℃目標認定取得

2030年度までに温室効果ガス排出量を2018年度基準で
スコープ1＋2　：50%削減
スコープ3　　：24%削減

RE 100

2020年8月　参画

2050年度　再エネ100%

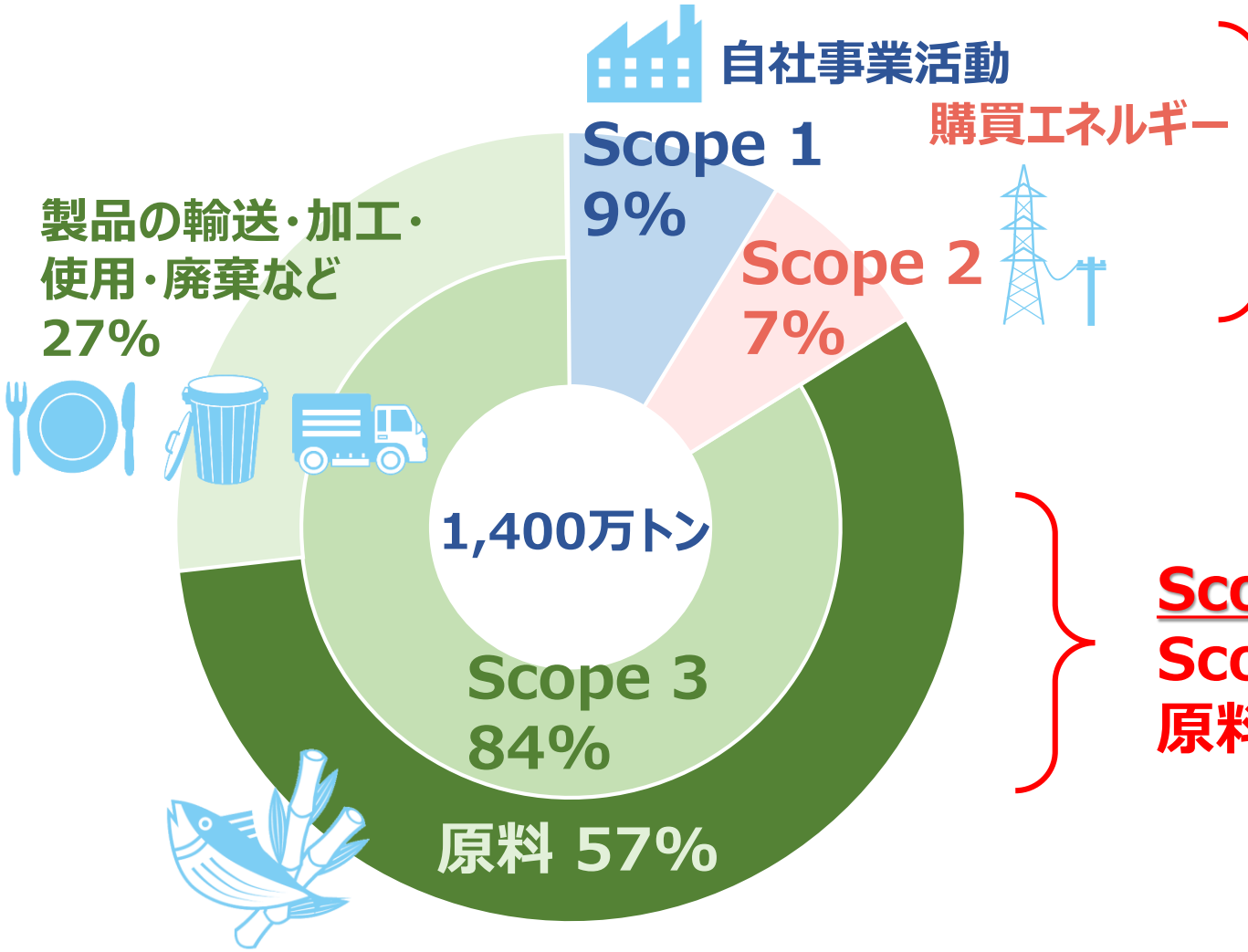
TCFD TASK FORCE ON CLIMATE-RELATED FINANCIAL DISCLOSURES

2019年5月　TCFD提言に賛同

TCFDコンソーシアムに参加
2022年度フル開示へ
シナリオ分析：2040年MSG炭素税支払いリスク80億円

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

CO_2排出量バランス（2018年度）



Scope 1・2
1.5℃シナリオで
年率4.2%の削減

Scope3
Scope3の68%を占める
原料を中心に削減

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

SBT、RE100

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

経緯

2017年 環境省SBT策定支援事業参加
2018年 SBTコミットミントレター送付
2020年 SBT認定、RE100参画

目標設定での重要なポイント

◉ フォアキャスティングからバックキャスティングへのマインドセットの切り替え
◉ 経営トップの理解と覚悟

低炭素施策推進で重要なポイント

◉ 従来の環境保全・環境対応から、経営課題・事業課題としての理解・計画への反映
◉ バックキャスティングの理解と浸透
◉ 外部との連携

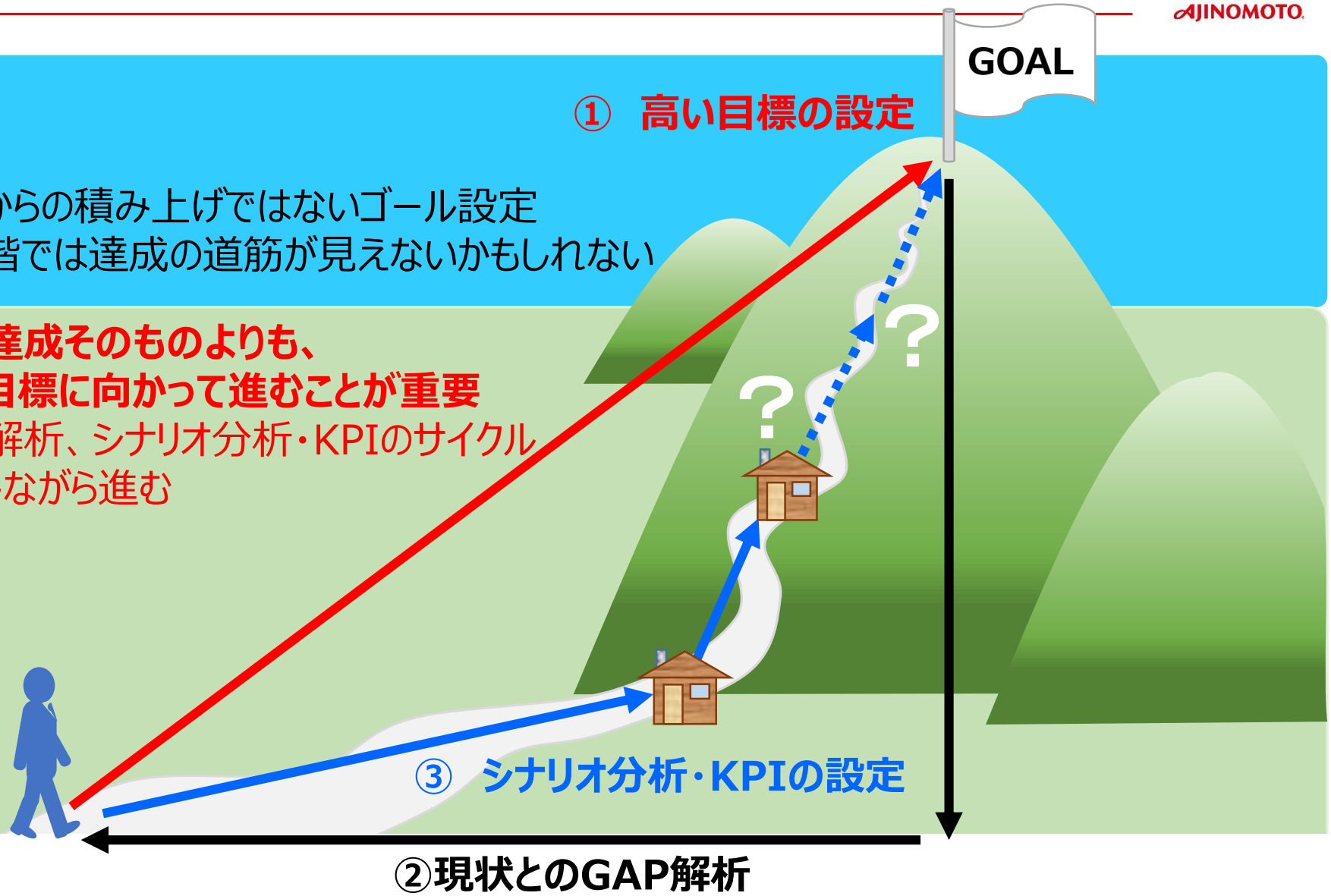
Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

バックキャスティング

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

- 現状からの積み上げではないゴール設定
- 現段階では達成の道筋が見えないかもしれない

- **目標達成そのものよりも、高い目標に向かって進むことが重要**
- GAP解析、シナリオ分析・KPIのサイクルを回しながら進む



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

CO_2削減テーマ例

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

Scope 1

Scope 2

- 製造プロセスの**省エネ**深化
- **燃料転換**（バイオマスボイラーなど）推進
- **再生可能電力**へのシフトを検討
- 蒸気をできるだけ使わない製造プロセスの開発

Scope 3
・・・原料中心に

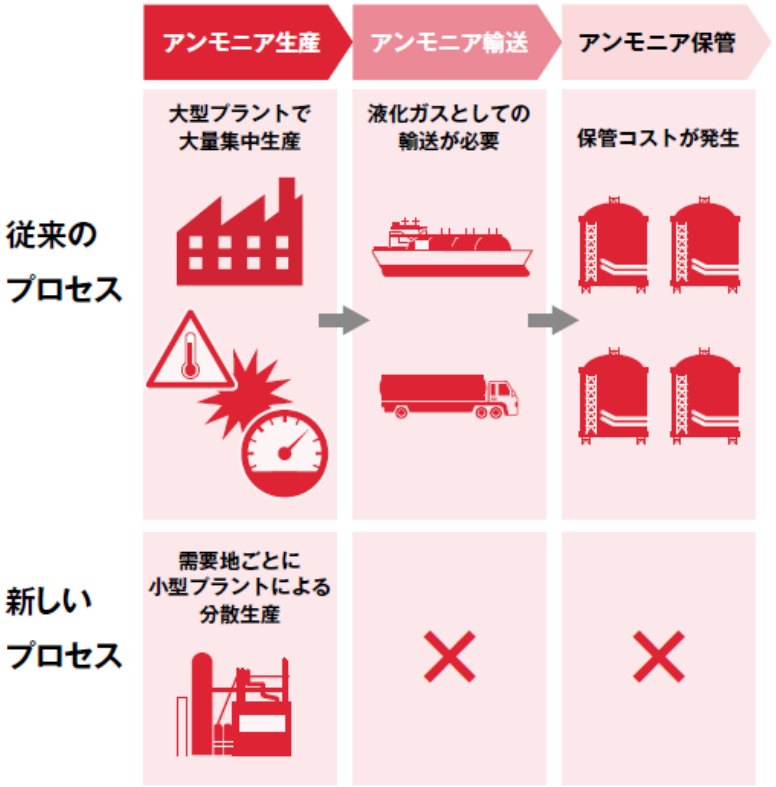
- **アンモニアのオンサイト生産**技術の開発

- **バイオサイクル**による原料農家との連携
- 原料サプライヤーとの協業
  （再生可能エネルギー・電力購入、SBT申請など）
- バリューチェーンの最適化

- **プラスチック廃棄物削減、フードロス削減との連動**

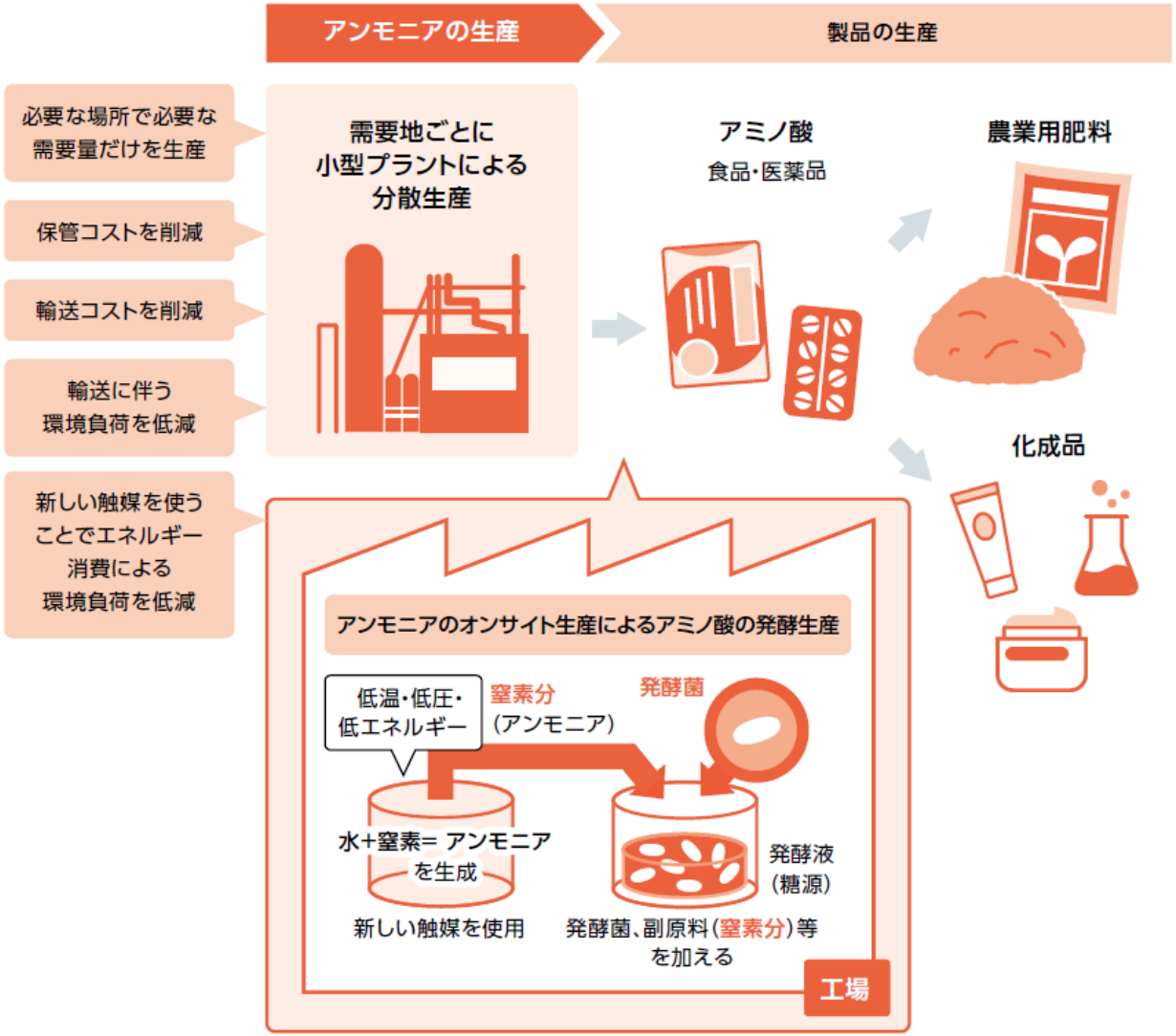
Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

アンモニアのオンサイト生産



2017年に東京工業大学の細野教授らとつばめBHB㈱を設立し、新触媒を用いた低温・低圧条件下で高効率でアンモニアを合成する新プロセスの工業化を実施中。

オンサイト型アンモニア生産システム

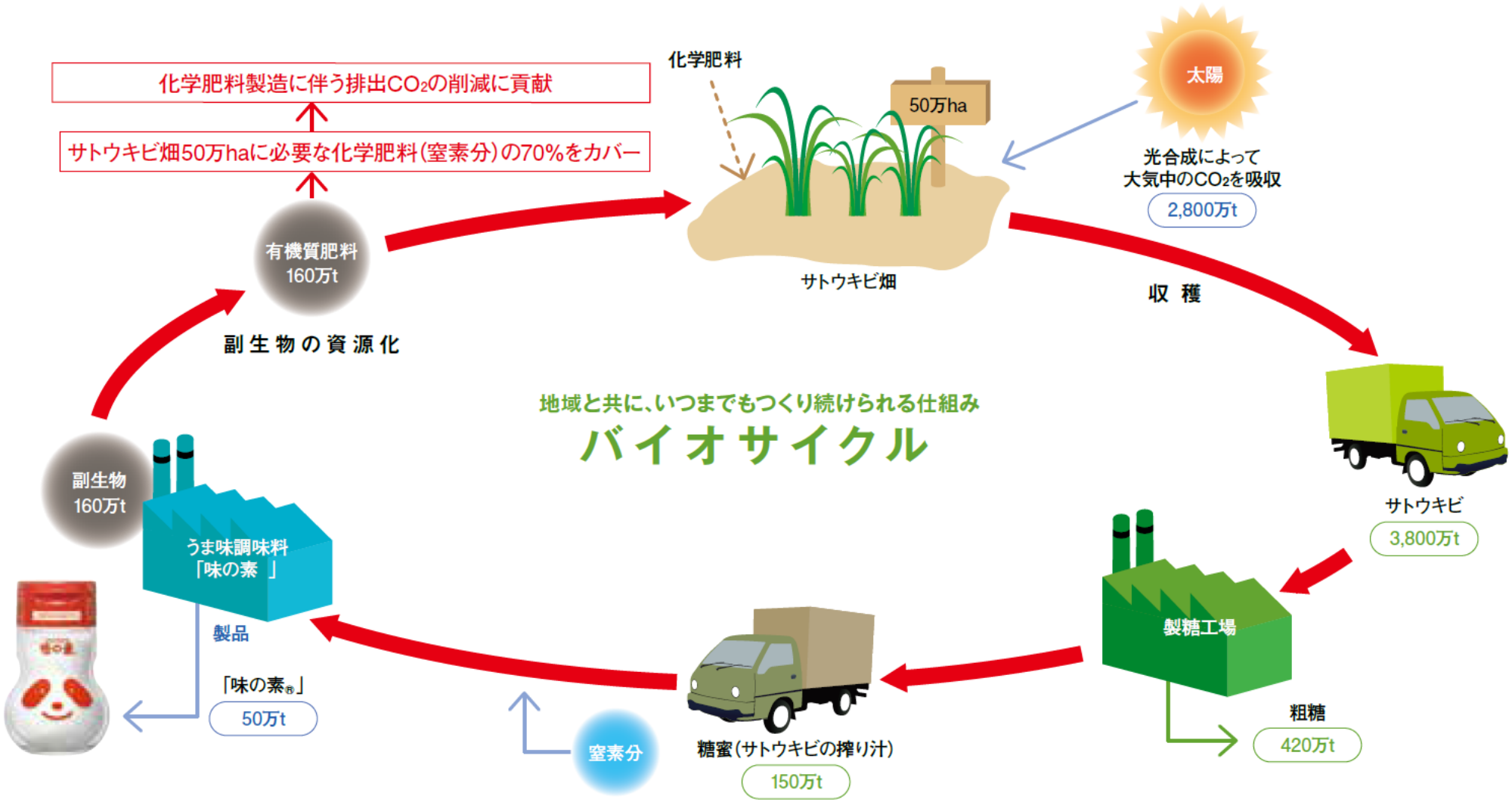


Copyright © 2021 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

バイオサイクルによる原料農家との連携

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

現地に根ざした“資源循環方式”をグローバルに展開



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

気候変動対応　今後の取組み

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

共通基盤の整備（サステナビリティ推進部）
◉ 内部カーボンプライシング導入準備
◉ 再エネ導入スキームの検討
◉ グループ内リテラシー向上
◉ シナリオ分析を通じた事業戦略への統合

脱炭素施策の推進とROICへの影響最小化

Scope3への展開
◉ Scope3具体施策の検討
　✓ 外部連携

これからはScope３への取組み・外部連携が重要に

環境課題の統合
◉ Scope3と密接に関連：プラスチック廃棄物削減、フードロス削減
◉ シナリオ分析と密接に関連：サステナブル調達

今後、環境課題はすべて気候変動対応の枠組みで統合へ

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

Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®

Thank you.