



Eat Well, Live Well.



味の素グループの脱炭素実現に向けた取組み

2023年11月15日
第20回川崎国際エコビジネスフォーラム

味の素株式会社
サステナビリティ推進部 環境グループ
豊崎



創業の志と現在

“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 ～

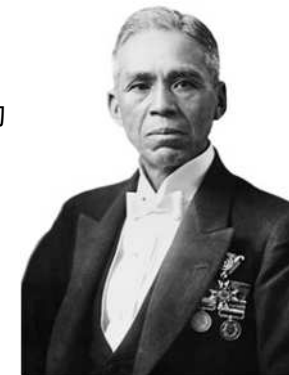


「うま味」の発見
1908年
池田 菊苗(東京帝国大学教授)

昆布だしに含まれる
味の成分「グルタミン酸」
を発見
「うま味」と名付ける



創業
1909年
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。

「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)

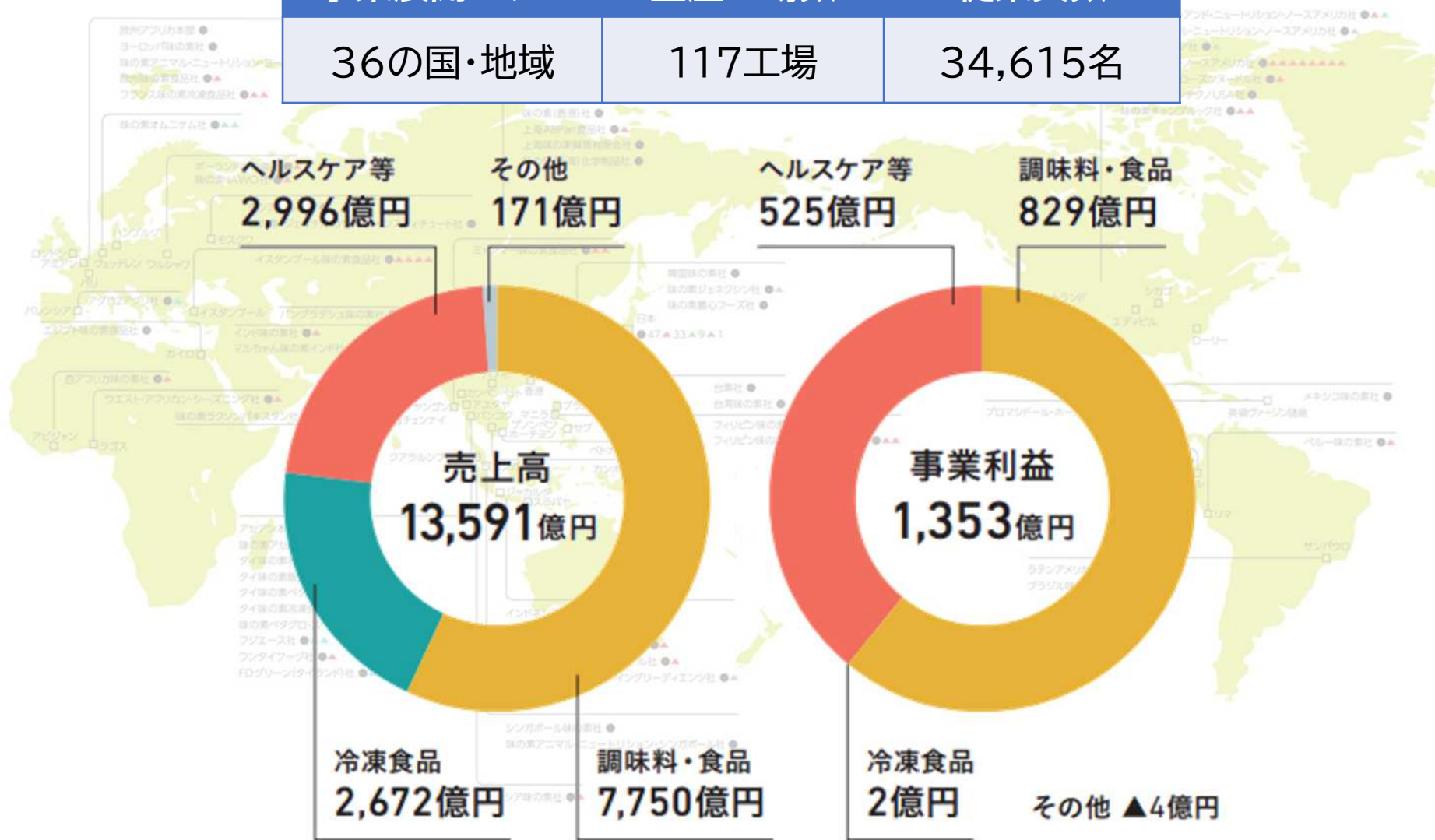
アミノ酸を起点として幅広い事業を展開



*アミノ酸のはたらきに徹底的にこだわった研究プロセスや実装化プロセスから得られる多様な素材・機能・技術・サービスの総称。また、それらを社会課題の解決やWell-beingの貢献につなげる、味の素グループ独自の科学的アプローチ。

世界各地にも幅広く事業を展開

事業展開エリア	生産工場数	従業員数
36の国・地域	117工場	34,615名



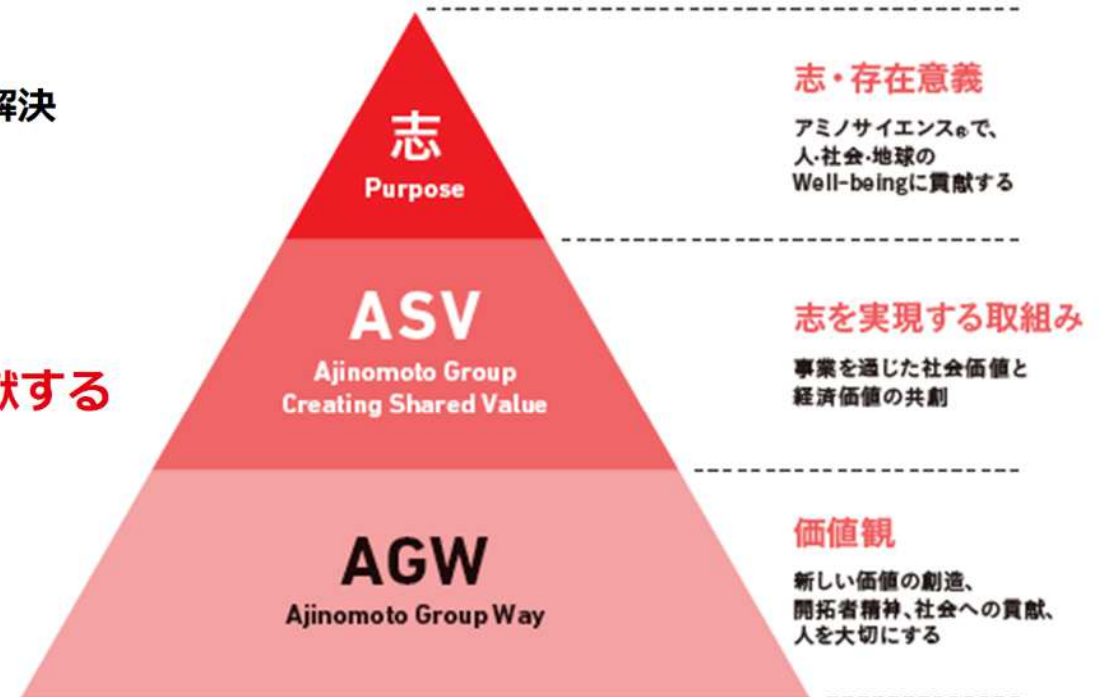
味の素グループのパーパス

コーポレートスローガン Eat Well, Live Well.

アミノ酸のはたらきで食と健康の課題解決

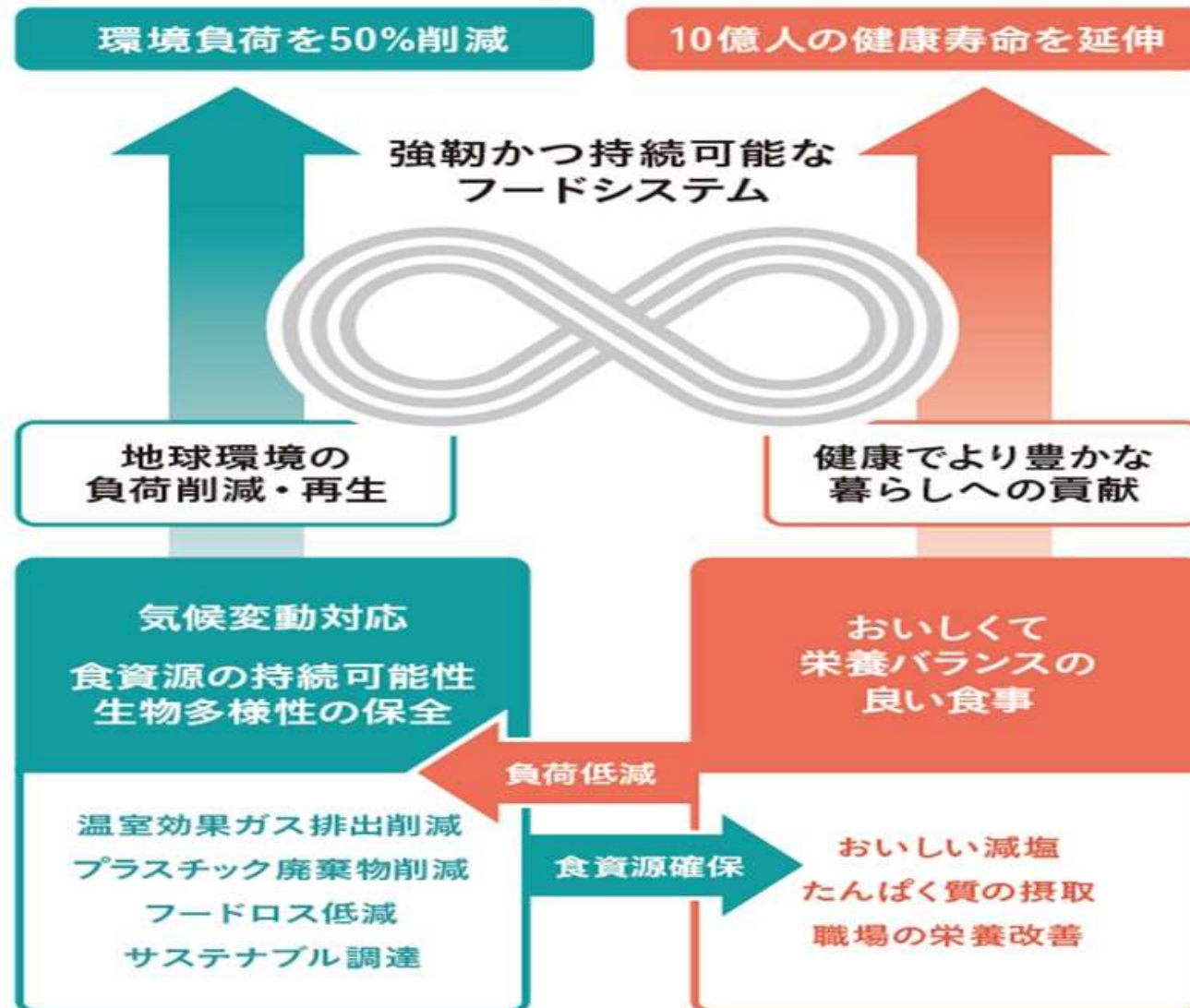


アミノサイエンス®で
人・社会・地球のWell-beingに貢献する



2030年アウトカム実現に向けて

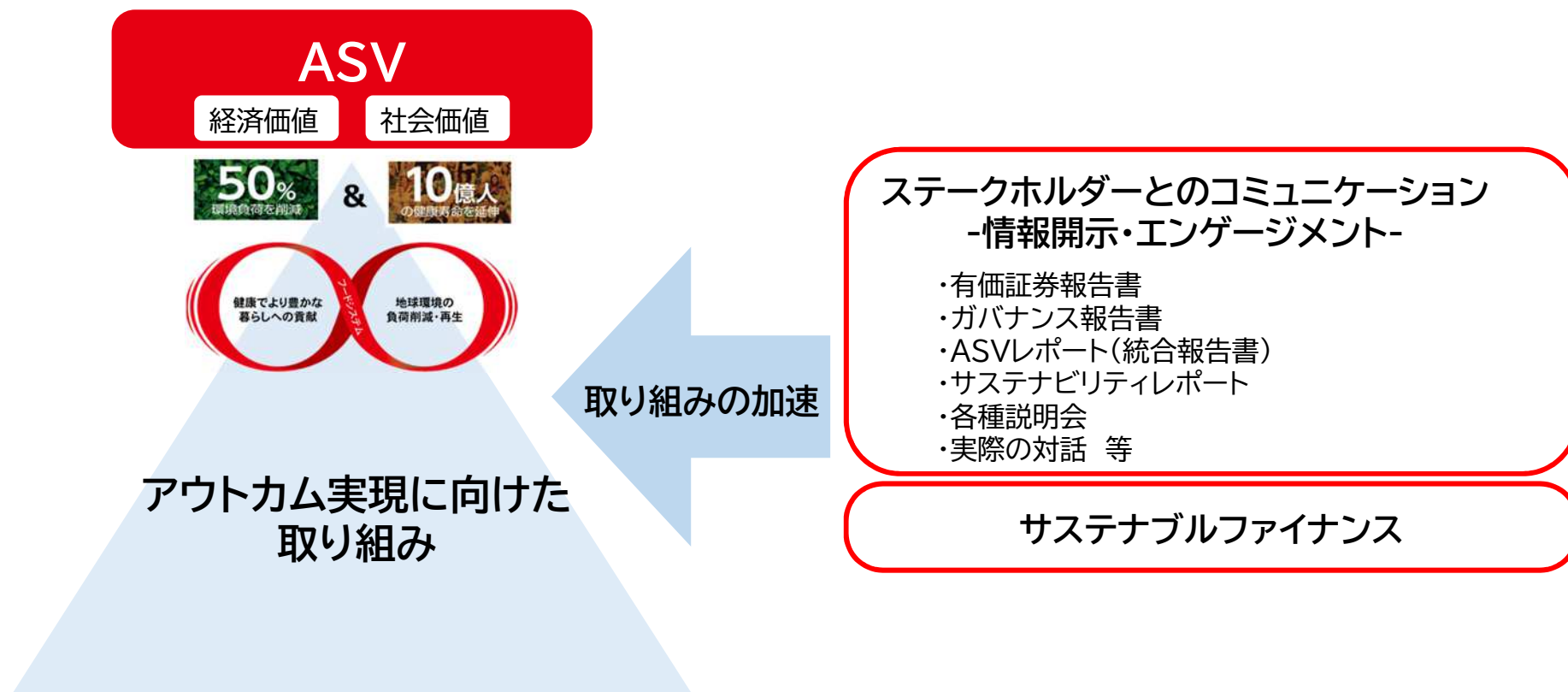
アミノサイエンス[®]で人・社会・地球のWell-beingに貢献する



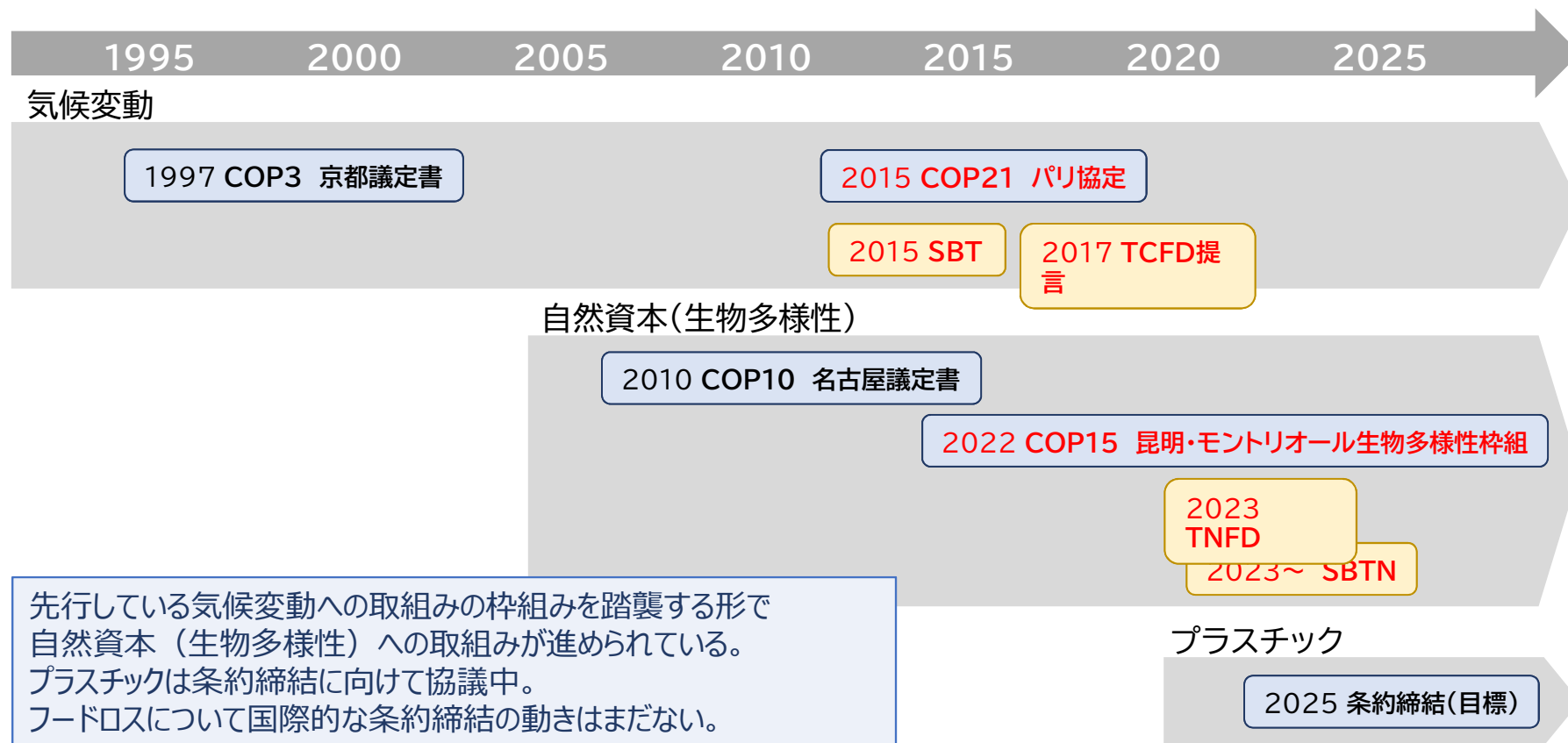
ASV 社会価値(環境)指標

課題	KPI	目標	FY22(実績)	
気候変動対応	温室効果ガス	全体 スコープ1、2総量	FY50:ネットゼロ FY30:50%削減(対FY18)	— 19%削減
		スコープ3原単位	FY30:24%削減(対2018)	3%削減
	水リスク	水使用量	FY25:80%削減(対FY05)	78%削減
資源循環型 社会の実現	プラスチック廃棄物		FY30:ゼロ化	—
	フードロス	原料受入から お客様納品まで	FY25:50%削減(対FY18)	39%削減
		製品ライフサイクル 全体	FY50:50%削減(対FY18)	—
サステナブル 調達の実現	持続可能な調達比率			
	紙		FY30:調達可能な調達 100%	98%
	生物多様性			99%
	人権			34%
	動物の共生			56%
				リスク評価開始

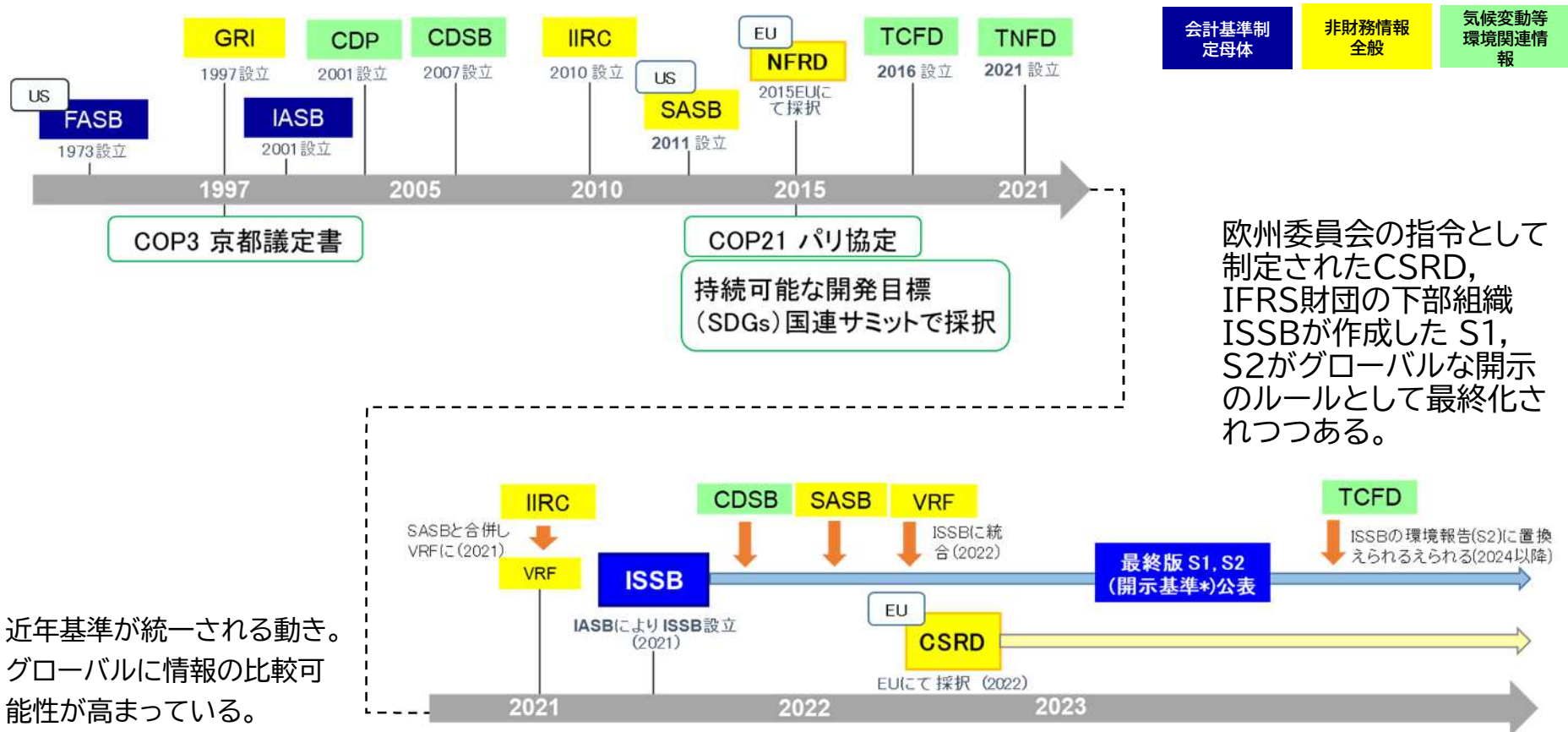
サステナビリティ情報開示の進化を通じたASVの実現



主要な環境課題 グローバルな枠組みの設定



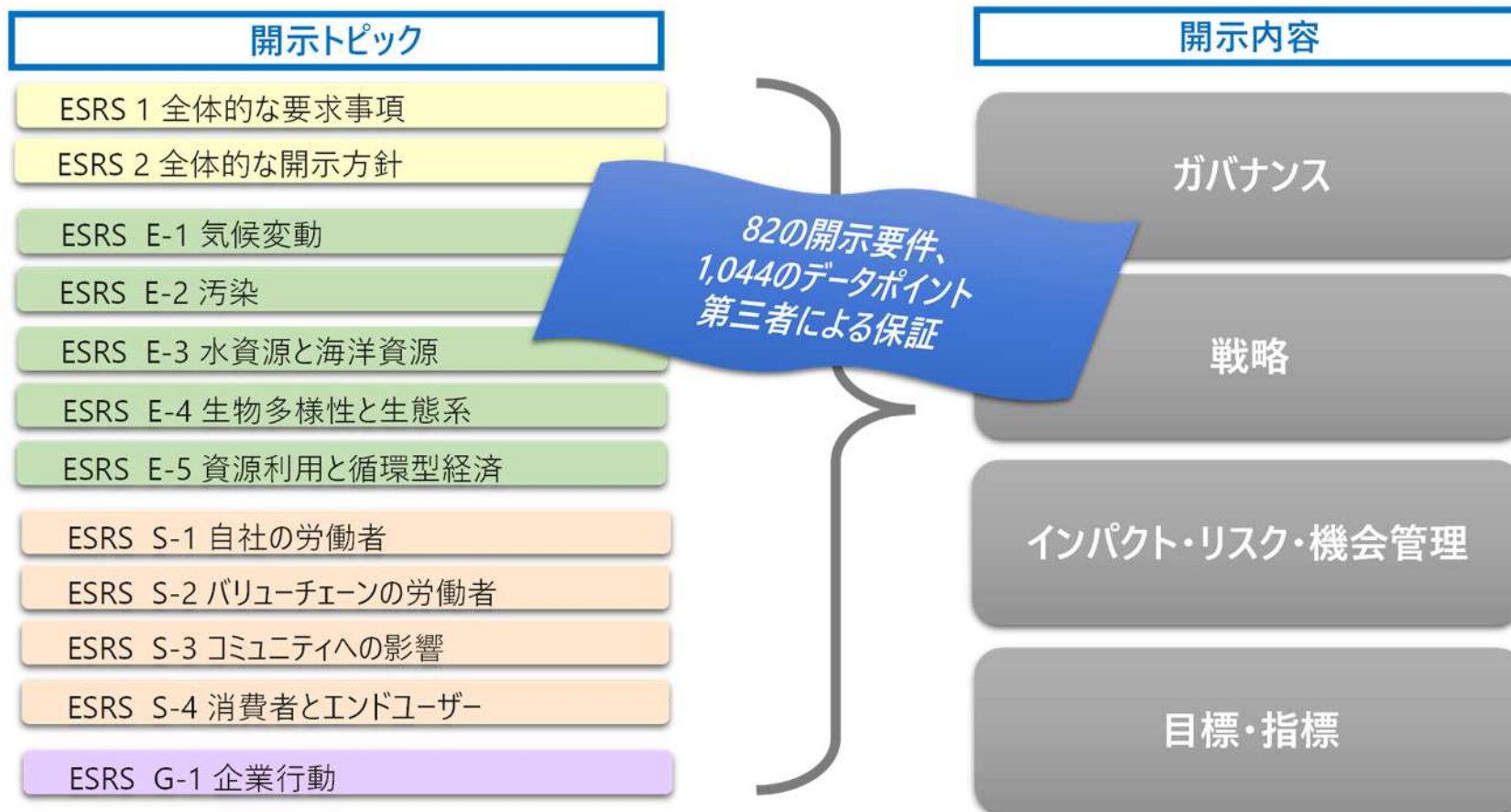
グローバルなサステナビリティ情報開示フレームワークの変遷



欧州委員会の指令として制定されたCSRD, IFRS財団の下部組織ISSBが作成したS1, S2がグローバルな開示のルールとして最終化されつつある。

近年基準が統一される動き。グローバルに情報の比較可能性が高まっている。

開示情報の広さと深さ (CSRDの例)



味の素グループのサステナブルファイナンス一覧

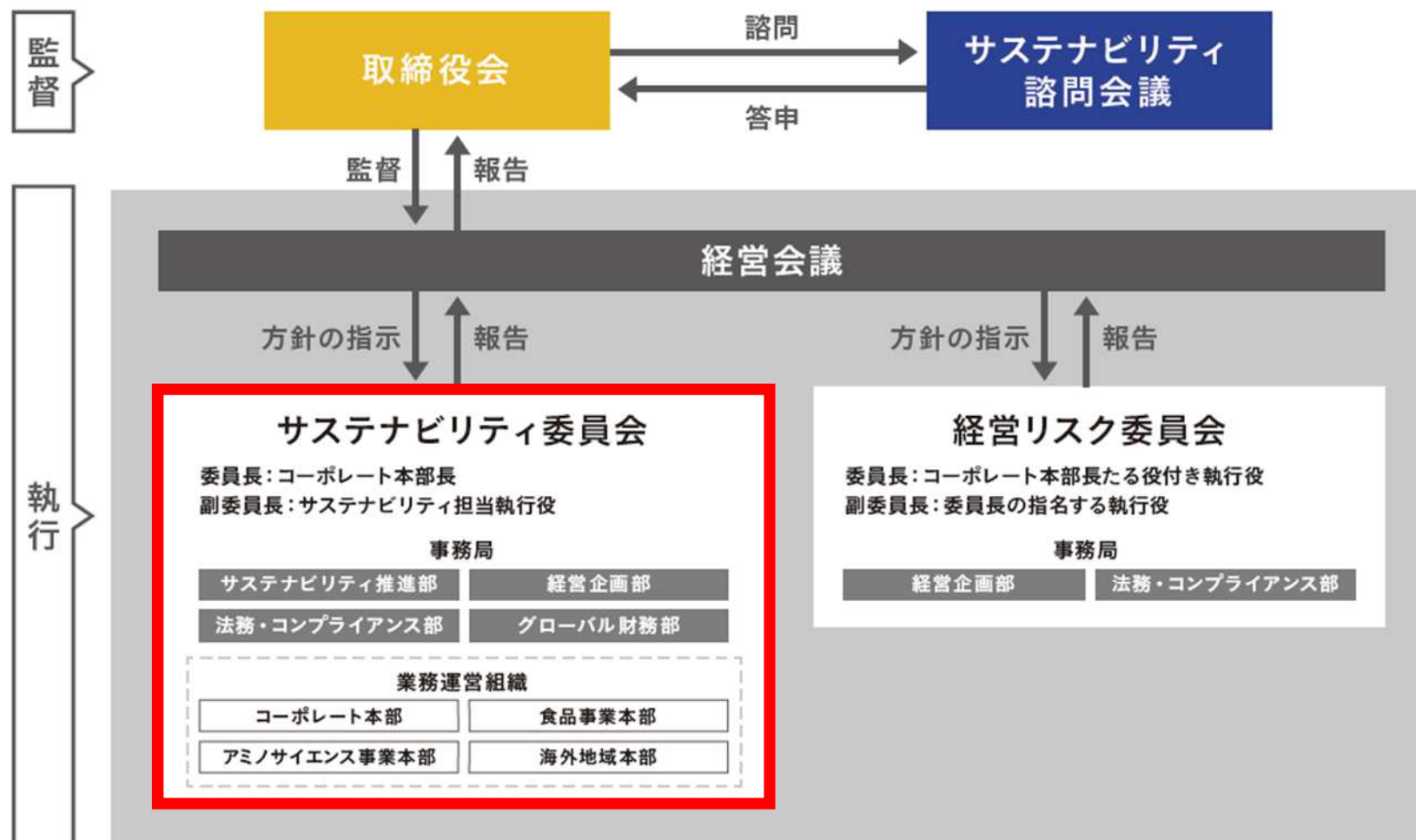
■当社グループは2023年2月に発表した「中期ASV経営 2030ロードマップ」において、「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する」を「志(パーパス)」と定めている。

■2030年までの2つのアウトカム「10億人の健康寿命の延伸」と「環境負荷の50%削減」の実現、および持続可能な社会の実現に向けた取り組みをより一層加速していくために、サステナブルファイナンスを積極的に活用する。

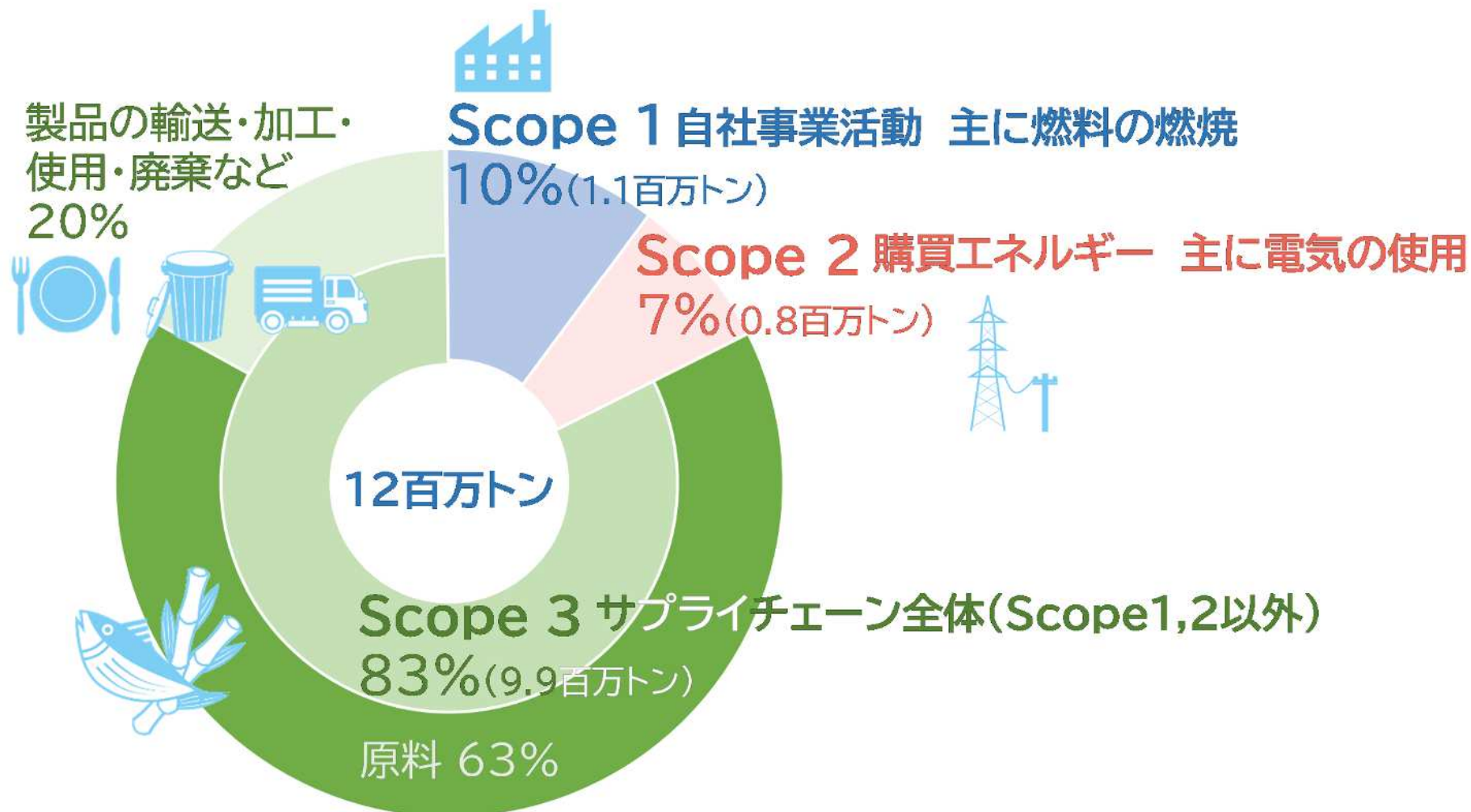
当社Webサイト:[サステナブルファイナンス | ESG・サステナビリティ | 味の素グループ \(ajinomoto.co.jp\)](https://ajinomoto.co.jp)

契約日 /発行日	種類	サステナブル ファイナンス の種類	フレームワー ク作成の 主体者	金額	期間 (年限)	金利条件 変動	対象、KPIなど
2020/12/15	マレーシア 味の素社	サステナビリ ティ・リンク・ ファイナンス	企業	100 MYR (約25億円)	5年	あり	<ul style="list-style-type: none"> 2025年温室効果ガス削減目標 ESGインデックス維持
2021/10/21	社債	サステナビリ ティ・ボンド	企業	100 億円	7年	なし	<ul style="list-style-type: none"> ニュアルトラ社の株式取得 タイ味の素社カンペンペット工場におけるパイオマスコジェネレーション設備導入 つばめBHB株式会社への出資
2022/1/31	借入 (コミットメン トライン)	ポジティブ・イ ンパクト・ファ イナンス	銀行	300 億円	1年	なし	資源効率・安全性、気候、廃棄物、雇用、健康・衛生 人格と人の安全保障、生物多様性と生態系サービ ス、水
2022/12/14	借入 (コミットメン トライン)	サステナビリ ティ・リンク・ ローン	企業	1,000 億円	3年	あり	味の素グループのScope1及びScope2におけ るGHG排出削減率
2023/6/15	社債	サステナビリ ティ・リンク・ ボンド	企業	100億円	5年	なし (排出権購入)	KPI1:スコープ1、2のGHG排出量削減率 KPI2:スコープ3のGHG排出量原単位削減率
				200億円	10年		

サステナビリティ推進体制

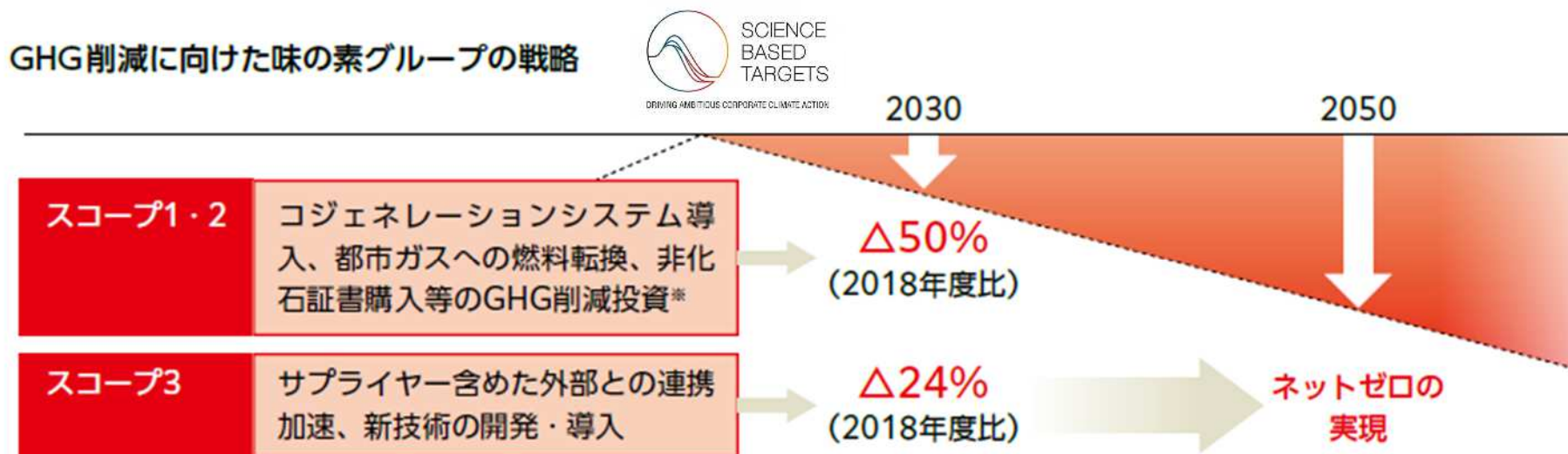


味の素グループのCO₂排出量



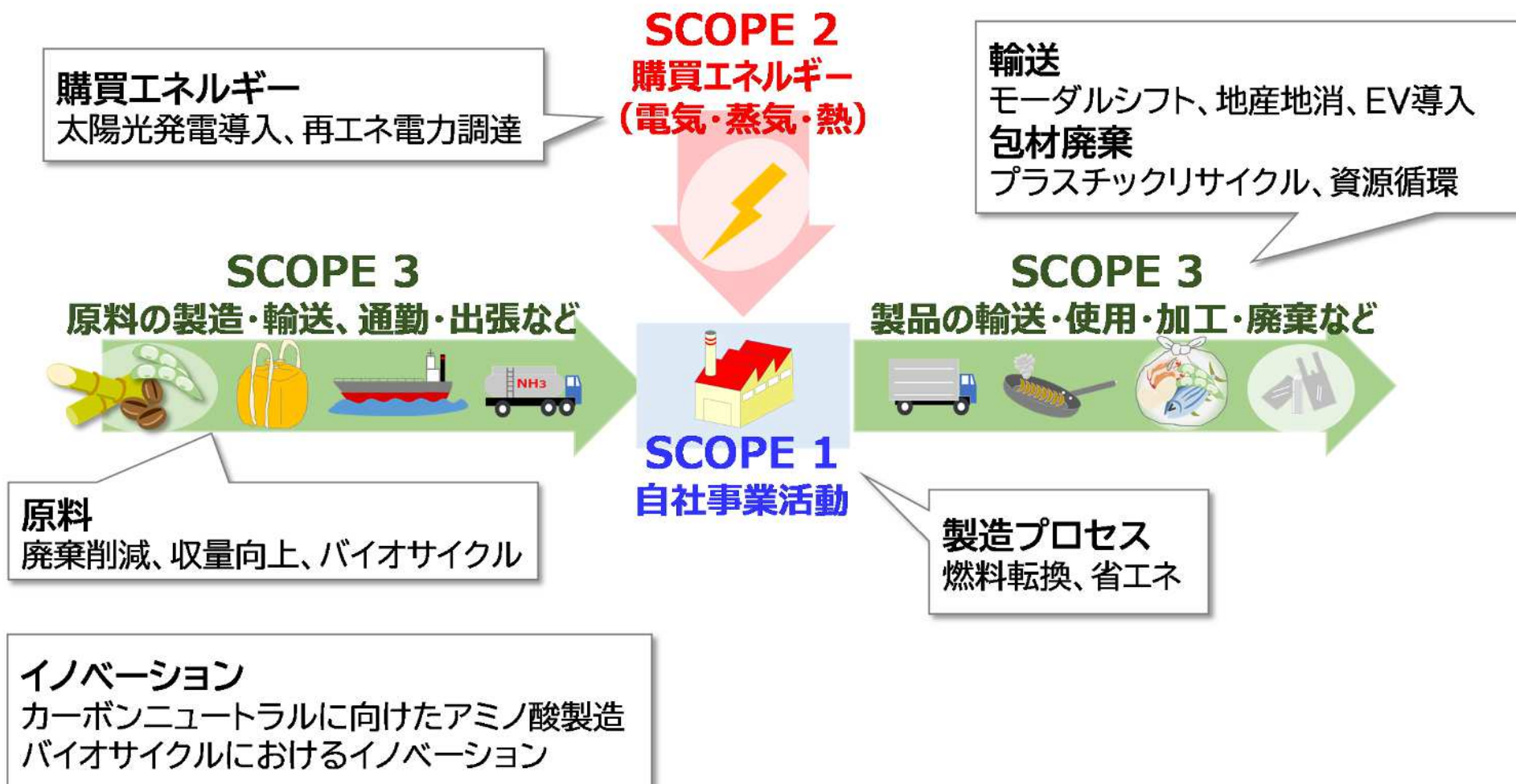
※ 数値はSBTiの算定基準に基づき 算出した数値(2018年度実績)

味の素グループの温室効果ガス削減目標

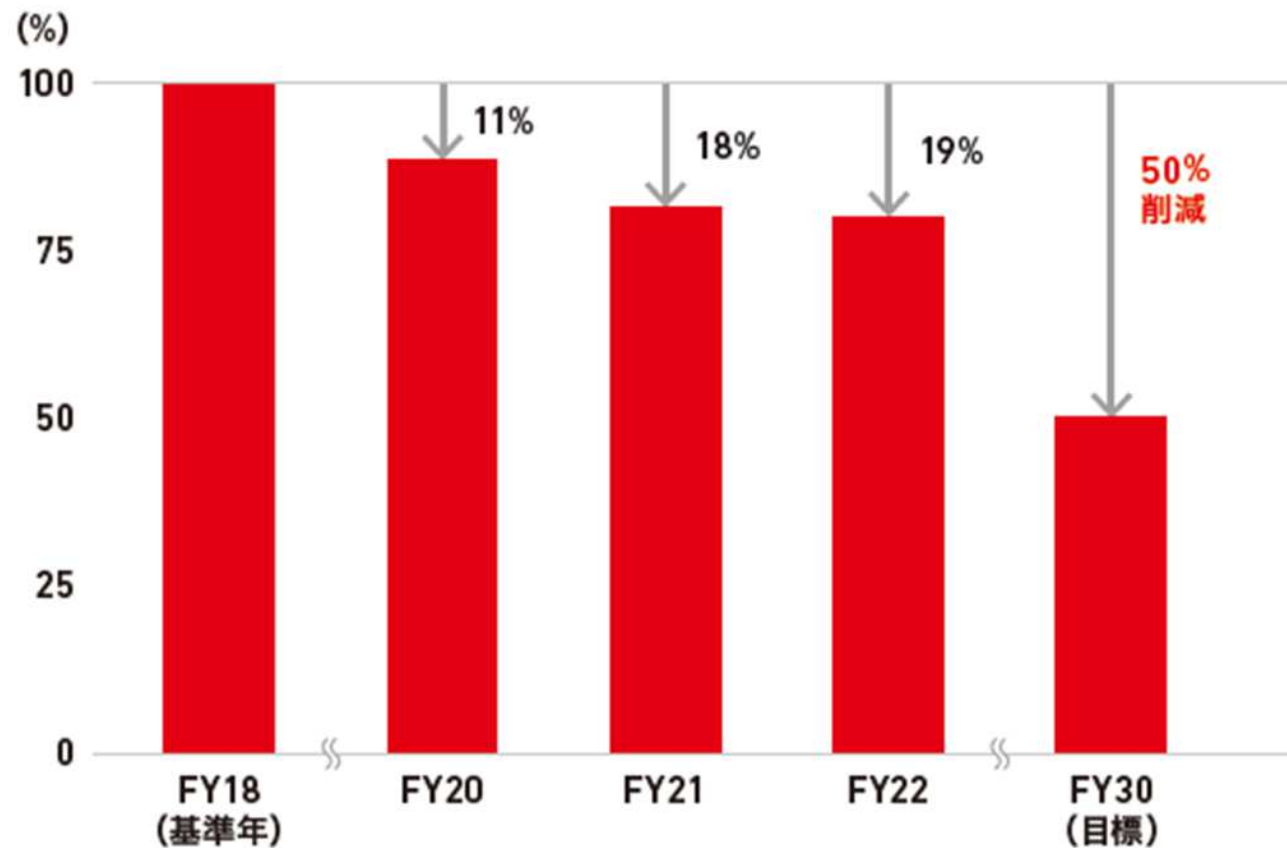


RE 100 2050年までに再生可能エネルギー電力100%

温室効果ガス削減の取り組み



温室効果ガス排出量削減実績 Scope1,2、総量、対2018年度



酪農におけるアミノ酸を活用した日本初のJ-クレジット制度プロジェクト



製品・技術部門



乳牛用アミノ酸リジン製剤 [AjiPro_®-L]

3 アミノ酸バランス改善飼料でGHG排出量を削減



味の素株式会社 飼料用アミノ酸「リジン」

製品・技術の概要

- 家畜の飼料に特に不足しやすい必須アミノ酸「リジン」を補い、より効率的に必要な栄養を摂取させることを可能とする飼料用アミノ酸
- 独自の最新のバイオ技術を活用して製造したリジンの利用により、飼料中のアミノ酸バランスを改善。少ない飼料で必要な栄養を摂取できるようになるため、家畜の糞尿の量が減少し、糞尿由来の亜酸化窒素(温室効果はCO₂に換算すると310倍)の削減に貢献
- 温室効果ガス削減に大きく貢献(H26年度に認証した域外貢献量24万トン(CO₂換算))

ライフサイクルCO₂削減効果

- リジンを活用しない飼料と比較して、CO₂換算で約5%の排出量削減

ライフサイクルCO₂削減効果

リジンを活用しない飼料と比較して、CO₂換算で約5%の排出量削減



飼料中のアミノ酸バランスの改善による飼料原料の削減

糞尿由来の亜酸化窒素の削減による温室効果ガスの削減

5 削減されたGHG排出量の価値を味の素(株)に譲渡

4 削減GHG排出量のモニタリング



J-クレジット制度プロジェクト

J-クレジット制度

2 「AjiPro_®-L」を含むアミノ酸バランスを適正化した飼料を提供

8 クレジット購入の代金を酪農家に支払い



10 購入したクレジットで明治グループのGHG排出量をオフセット

1 「AjiPro_®-L」を販売

7 クレジットを明治グループが購入

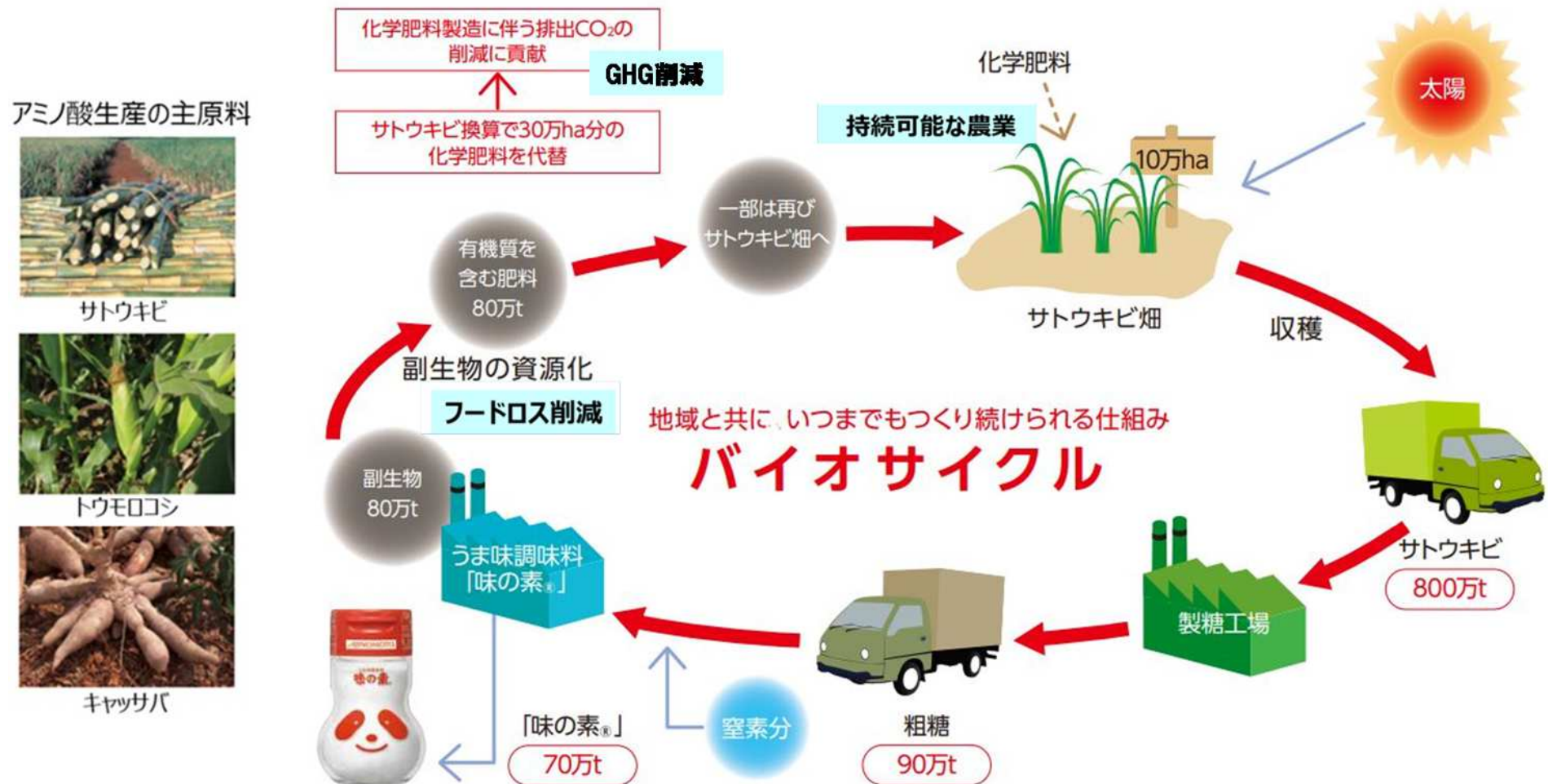
9 プロジェクト運用に関する手数料を支払い

6 削減されたGHG排出量の価値をクレジット化



持続可能な農業に貢献するバイオサイクル 循環型アミノ酸発酵生産

- 地域の農業を豊かにしながら持続的に農作物を調達する資源循環型アミノ酸発酵生産方法(バイオサイクル)を、食資源の安定的な確保の実現および持続可能な農業への貢献方法の一つとして、世界各地の発酵工場で導入。



タイでの取組み



持続可能なフードシステム構築に向けて-タイの再生農業にむけての取り組み

産官学40を超える機関でエコシステムを構築

直接的な農業貢献

発酵技術による農業開発
 モザイク病フリー苗の供給して無農法教育、作物病害の勉強会
 作物の生産性向上、付加価値向上
 ドローンによる資材散布、画像解析
 微生物肥料
 土壌分析

農業支援

作物加工工程の効率化
 農業人財育成
 農業残価の有効利用
 天候保険
 財政支援
 農業アプリ、データベース化
 行政、大学研究機関との連携

農家支援

土壌診断や勉強会等によるノウハウ提供を通じた農家の生産性向上や自立を支援



国産原料

国産のキャッサバ芋（100万トン）や鶏・豚を原料として使用



環境負荷の低い製造

原料・燃料を節減する独自製造技術
 プラスチック廃棄、フードロス半減への挑戦



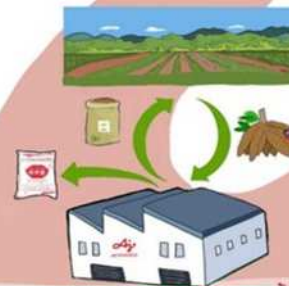
健康・栄養の改善

タイのおいしさをそのままに減塩・減糖できる製品や栄養バランスの良いメニューを提供

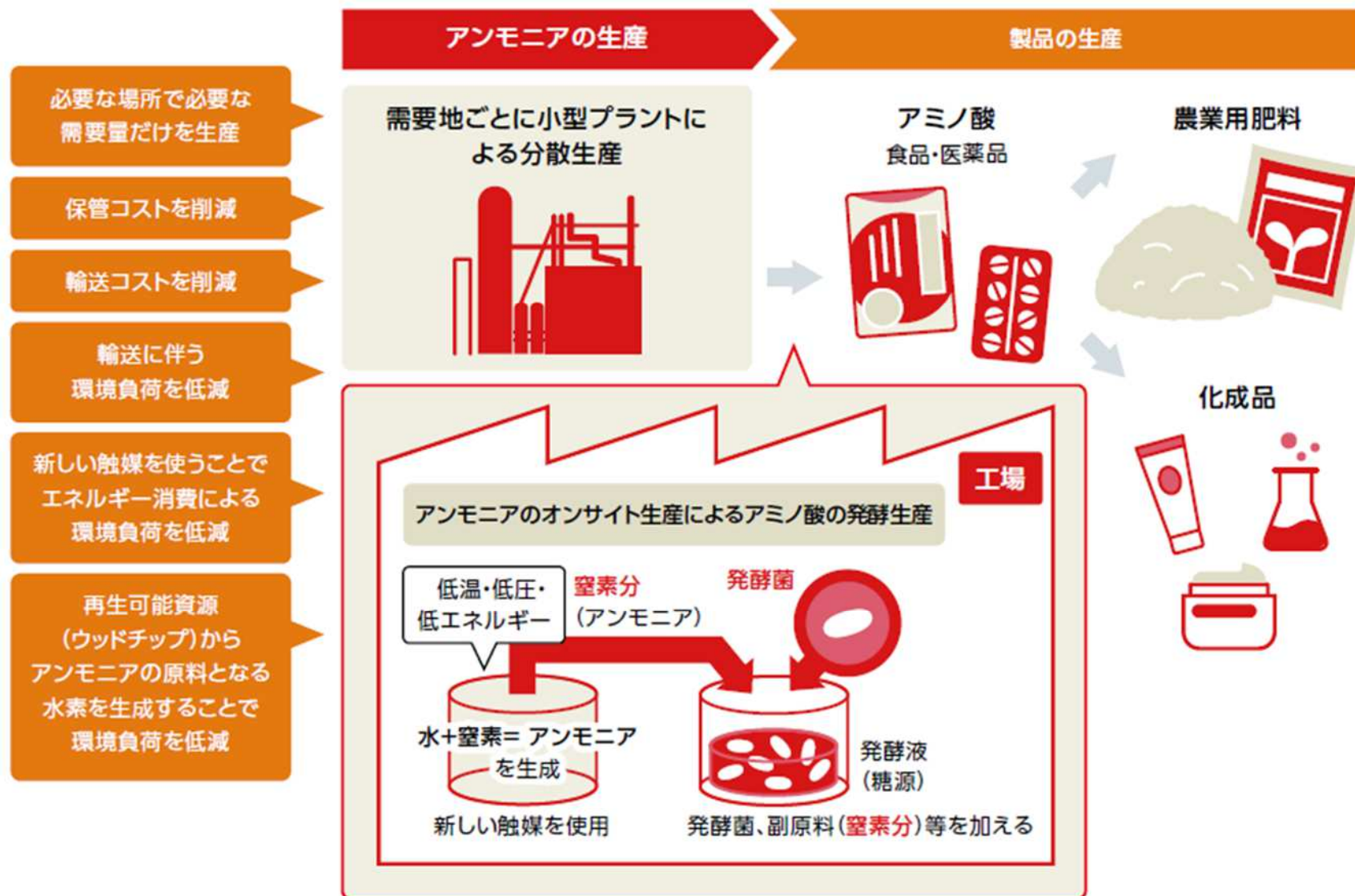


資源の循環利用

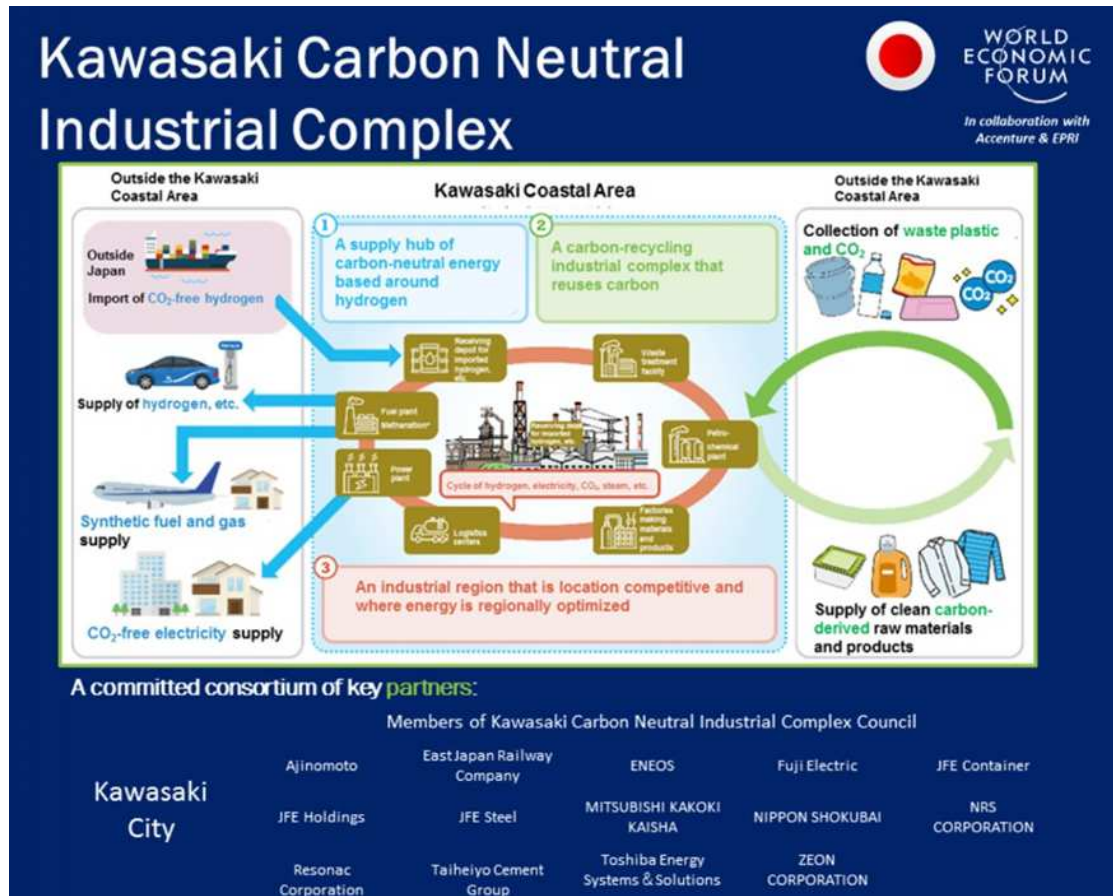
製造副生物を肥料や飼料、土壌改良剤として再利用



アンモニアのオンサイト生産検討

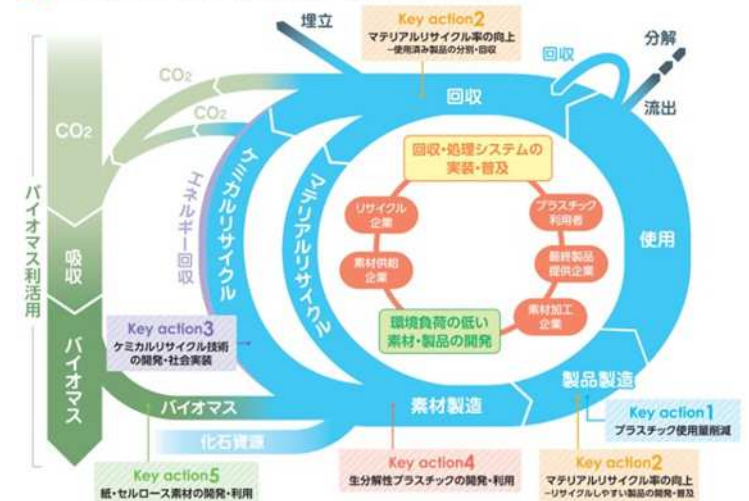


川崎市との連携 産業クラスターのネットゼロ移行イニシアティブ、クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス




クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス Japan Clean Ocean Material Alliance (CLOMA)

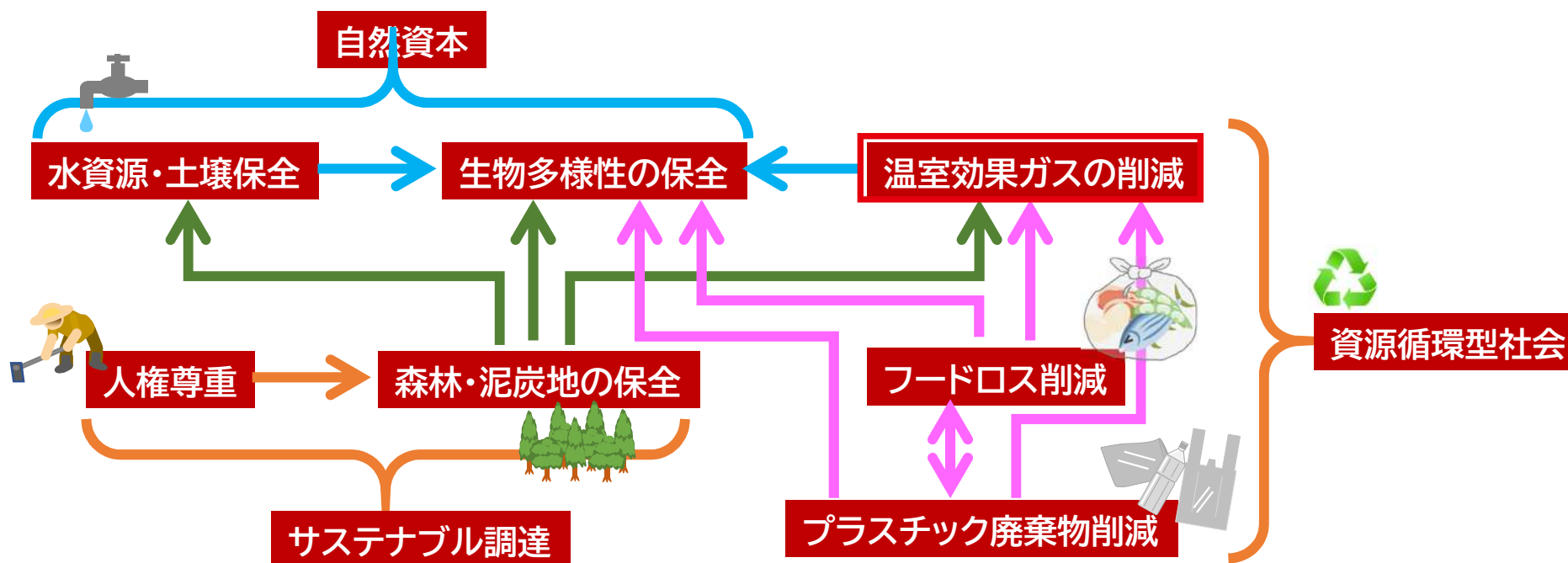
5つのKey actionとプラスチック製品のライフサイクルの関係



CLOMAではPCR大規模回収テストを計画中

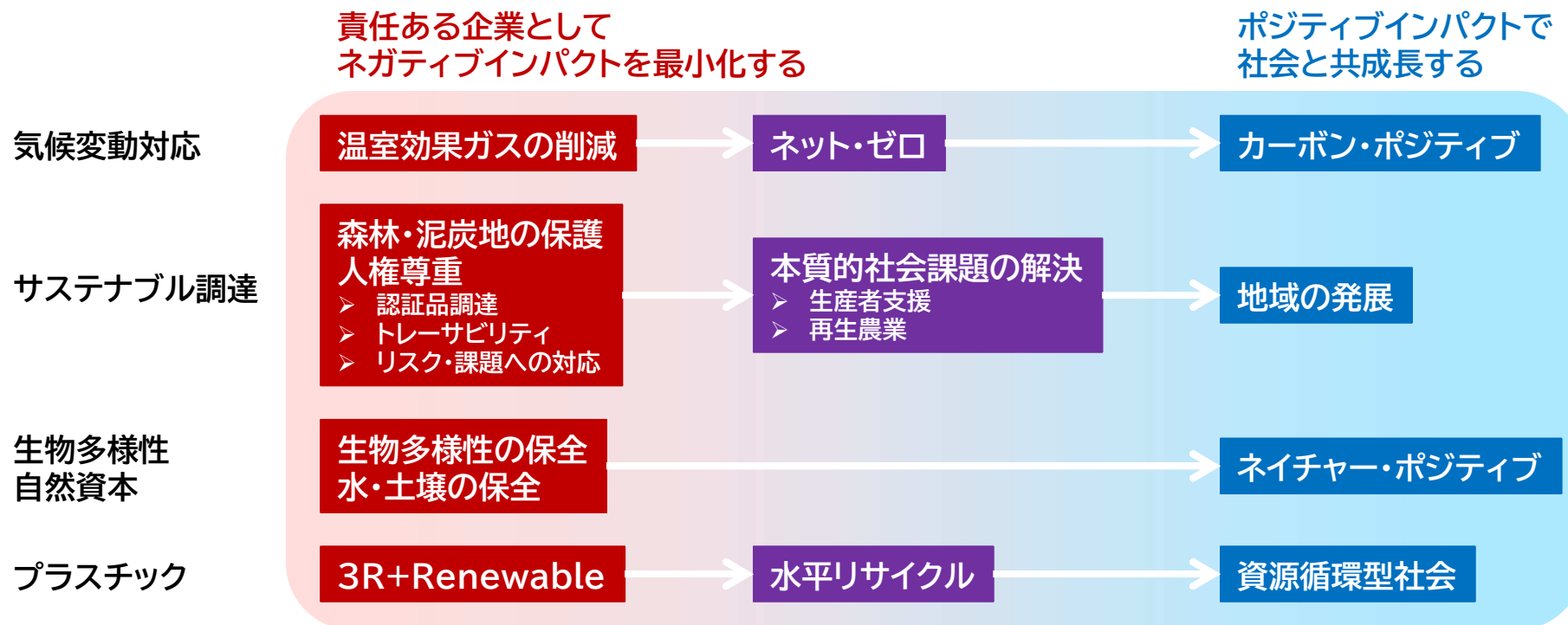
ホリスティックな取り組みへ

サステナビリティ環境のそれぞれの課題は密接に関連しているため、ホリスティックに進める必要がある。



ポジティブ・インパクト創出に向けて

味の素グループは、アミノサイエンス®を進化させ、ポジティブ・インパクトを創出し、地球・地域・生活者の皆様と共成長できる社会づくりに貢献していきたいと考えています。



Eat Well, Live Well.

