

Eat Well, Live Well.



味の素グループ 気候変動課題へのチャレンジ

2019年11月21日

味の素(株)

豊崎 宏



目次

■ 味の素グループの紹介

- 創業の志
- アミノ酸を起点として幅広い事業を展開
- 世界各地にも幅広く事業を展開
- 事業を通じて社会価値と経済価値を共創するーASV

■ 味の素グループの気候変動課題への取組み概要

- 味の素グループのマテリアリティ
- 環境長期ビジョン、中長期計画
- 気候変動に関連する国際イニシアティブへの対応
- CO₂排出量バランス
- 国・地域と連携して味の素グループ全体の取組みへ
- CO₂削減テーマ例
- 気候変動課題 今後の取組み

創業の志

1909年、昆布だしに含まれるうま味成分「グルタミン酸」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)

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



初代「味の素®」
(グルタミン酸ナトリウム)



味の素グループ創業者
二代 鈴木 三郎助

創業の志

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

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。

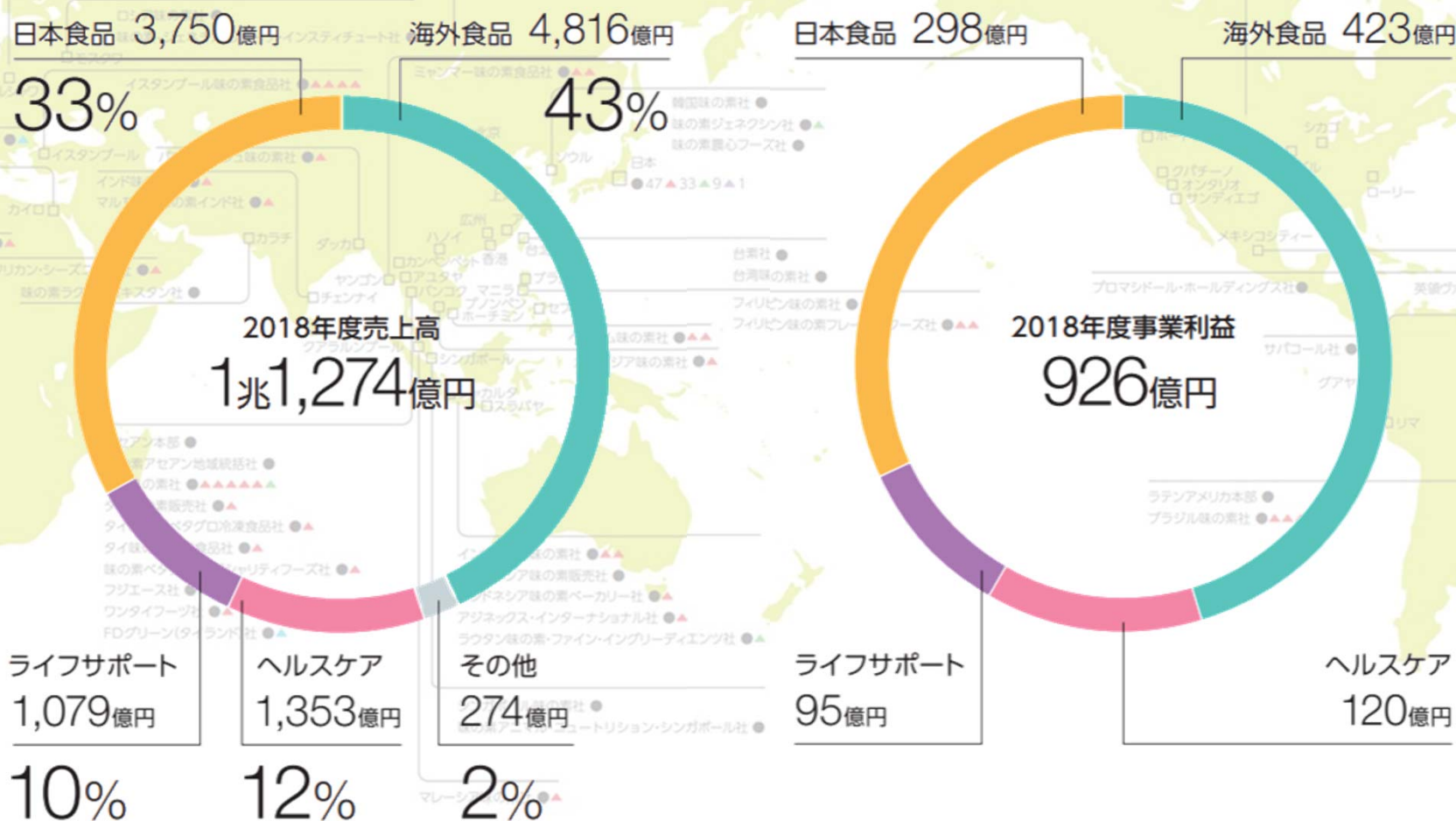
アミノ酸を起点として幅広い事業を展開



世界各地にも幅広く事業を展開

2019年3月現在

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



事業を通じて社会価値と経済価値を共創するーASV

味の素グループミッション

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

味の素グループビジョン

先端バイオ・ファイン技術が先導する、
確かなグローバル・スペシャリティ
食品企業グループを目指します

ASV

Ajinomoto Group Shared Value

味の素グループWay

味の素グループポリシー

Eat Well, Live Well.

世界中の人々のウェルネスの実現

解決



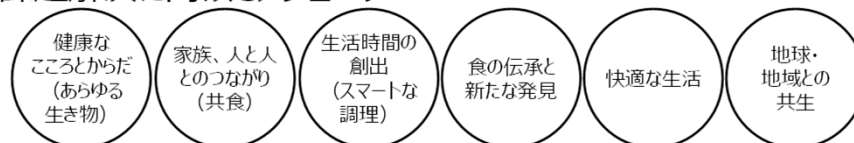
事業を通じて解決すべき「21世紀の人類社会の課題」

社会価値創出

(課題解決への貢献)

ASVを通じた価値創造ストーリー

課題解決に向けたアプローチ



マテリアリティ

事業活動

コアコンピタンス

- 先端バイオ・ファイン技術
- 現地適合

経済価値 創出

再投資

味の素グループのマテリアリティ

健康なところとからだ

世界中の人々の
ウェルネスを実現する

関連するSDGs



製品の安全・安心の 確保

健康・栄養課題への
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

地球持続性

事業活動による負荷を低減し、
地球持続性に貢献する

関連するSDGs



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

水資源の保全

食資源

限りある食資源を有効に活用し、
より多くの価値を提供する

関連するSDGs



持続可能な原材料調達

フードロスの低減

事業活動の基盤

持続的に成長できる
企業集団を実現する

関連するSDGs



多様な人財の活躍

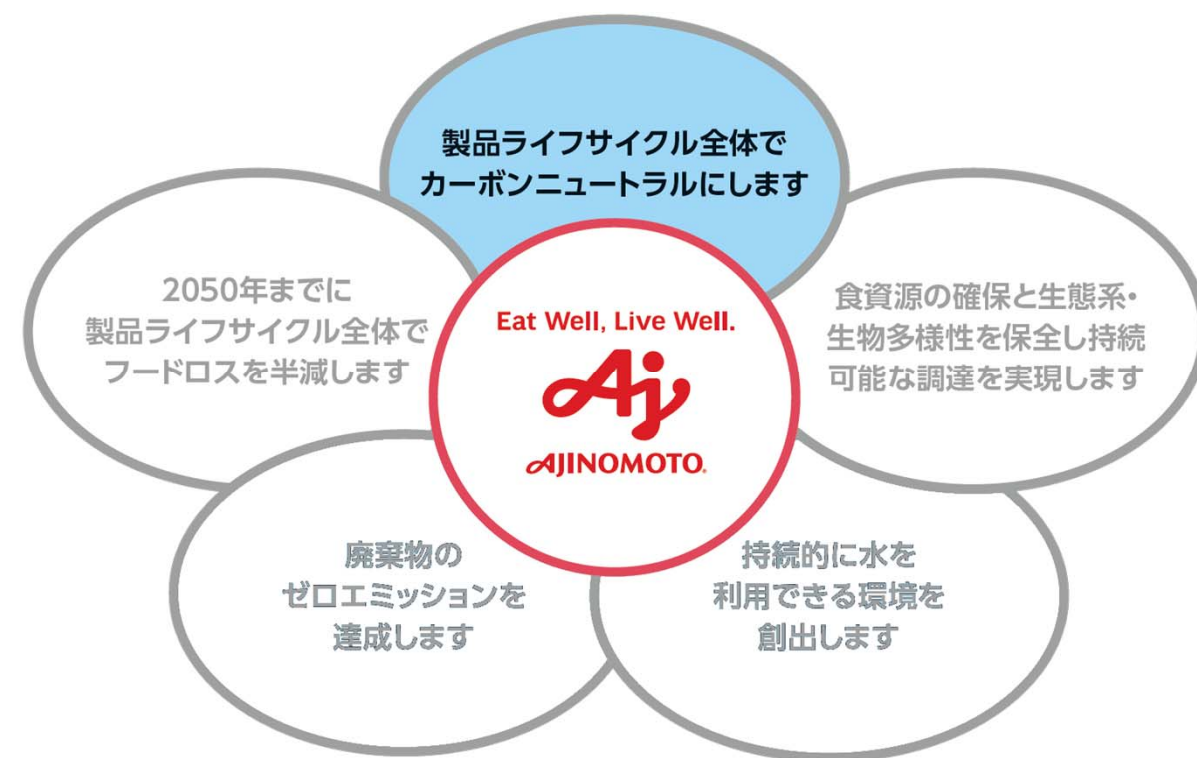
ガバナンス強化

グローバルな
競争激化への備え

環境長期ビジョン、中長期計画

環境長期ビジョン（2017年策定）

味の素グループは、国際的な目標に先行する取り組みを通じて、モノづくりから消費の場面に至るまで、社会・お客様と共に地球環境への貢献を実現します。

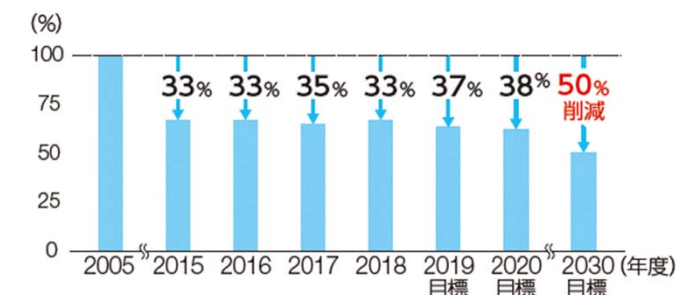


環境中長期計画（2017年策定）

50%

温室効果ガスの排出量
対生産量原単位
(対2005年度)

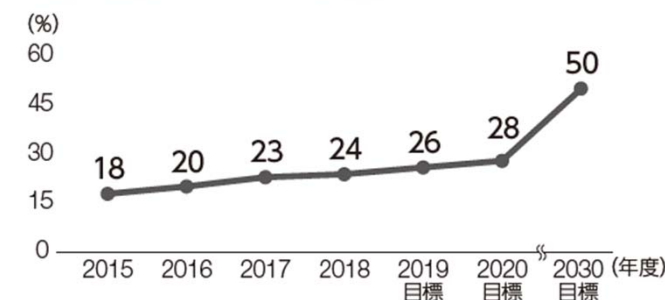
温室効果ガスの排出量対生産量原単位削減率※1



50%

再生可能エネルギー
利用比率

再生可能エネルギー利用率



気候変動に関連する国際イニシアティブへの対応



2018年2月に2年以内にSBT目標設定をコミット。

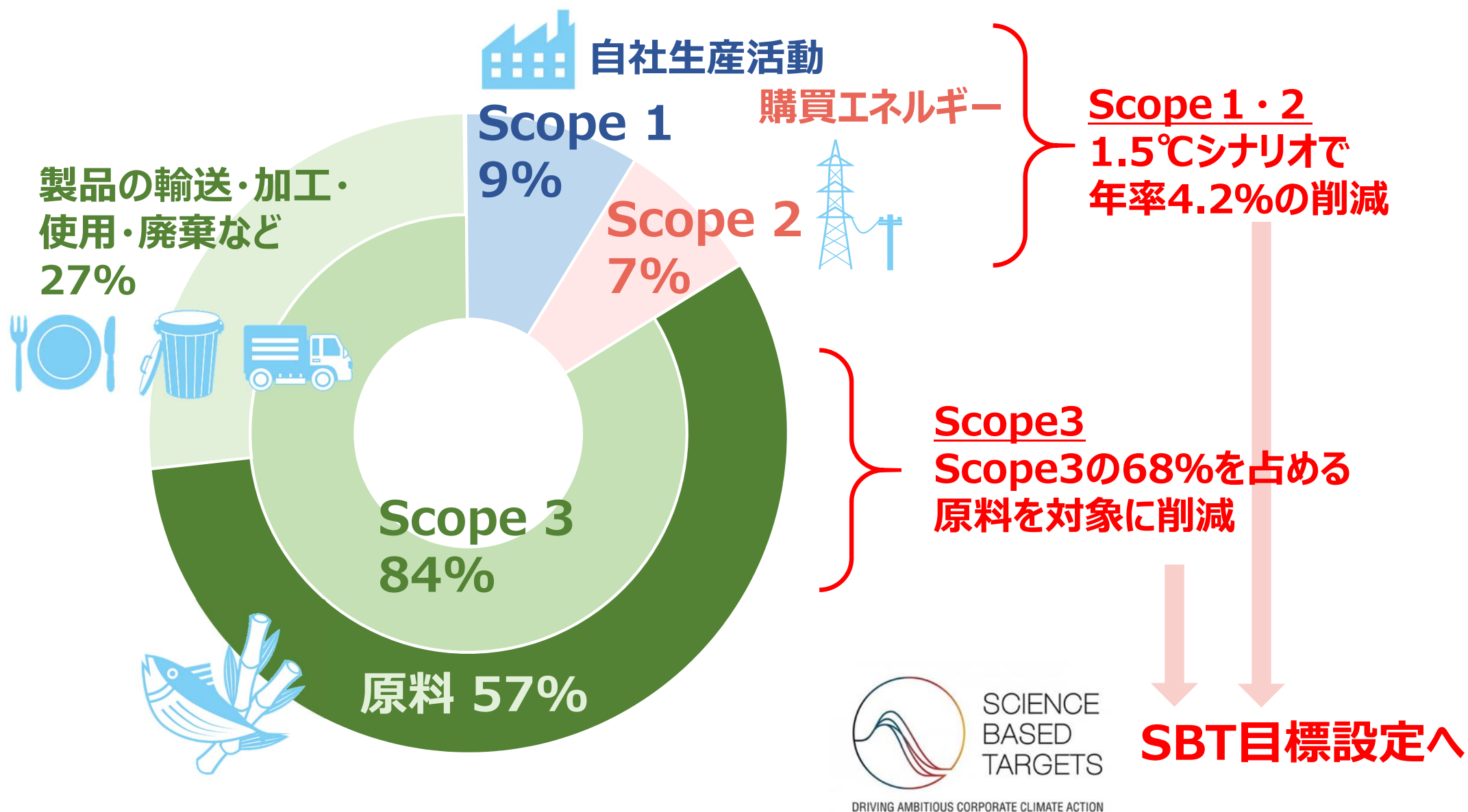


現段階ではコミットしていない。



2019年5月にTCFD提言に賛同。
TCFDコンソーシアムに参加。

CO₂排出量バランス（2018年度）



国・地域と連携して味の素グループ全体の取組みへ

多様な製品・製造プロセス

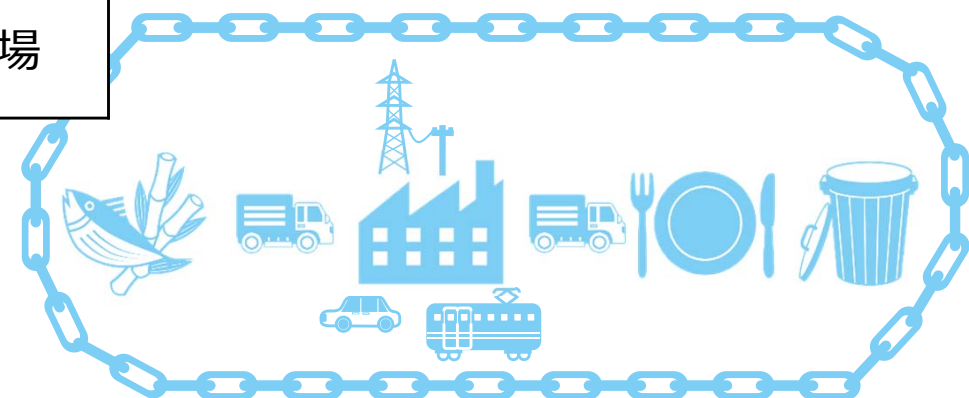


幅広い国・地域



事業展開エリア	生産工場数
35の国・地域	121工場

Scope1・2・3 バリューチェーンでの削減



国・地域・製造プロセスに合わせたCO₂削減プランが必要

- 味の素グループ全体での連携・取り組みが必要
- 国・地域、原料サプライヤーなどの関連企業との連携が重要

CO₂削減テーマ例

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

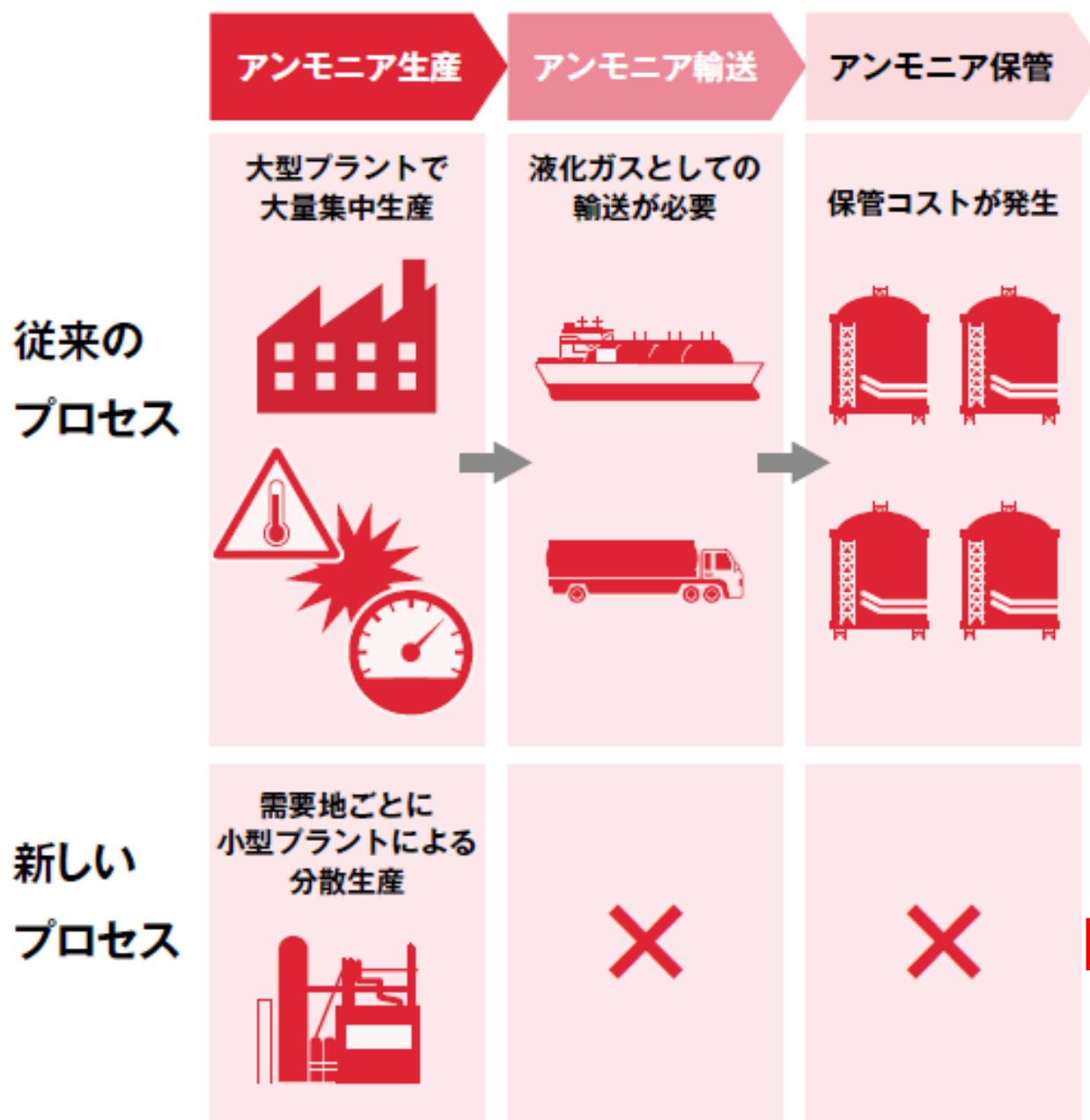
…原料中心に



- ▶ **アンモニア自製化**技術の開発
- ▶ 非可食バイオマスを糖源とする製造プロセス開発

- ▶ **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

アンモニア自製化技術の開発



アンモニアオンサイト生産
における環境負荷低減
(2021年頃を目途に実用化)

新しい触媒を
使うことで
環境負荷を低減

窒素分(アンモニア)

水+窒素=アンモニア
を生成

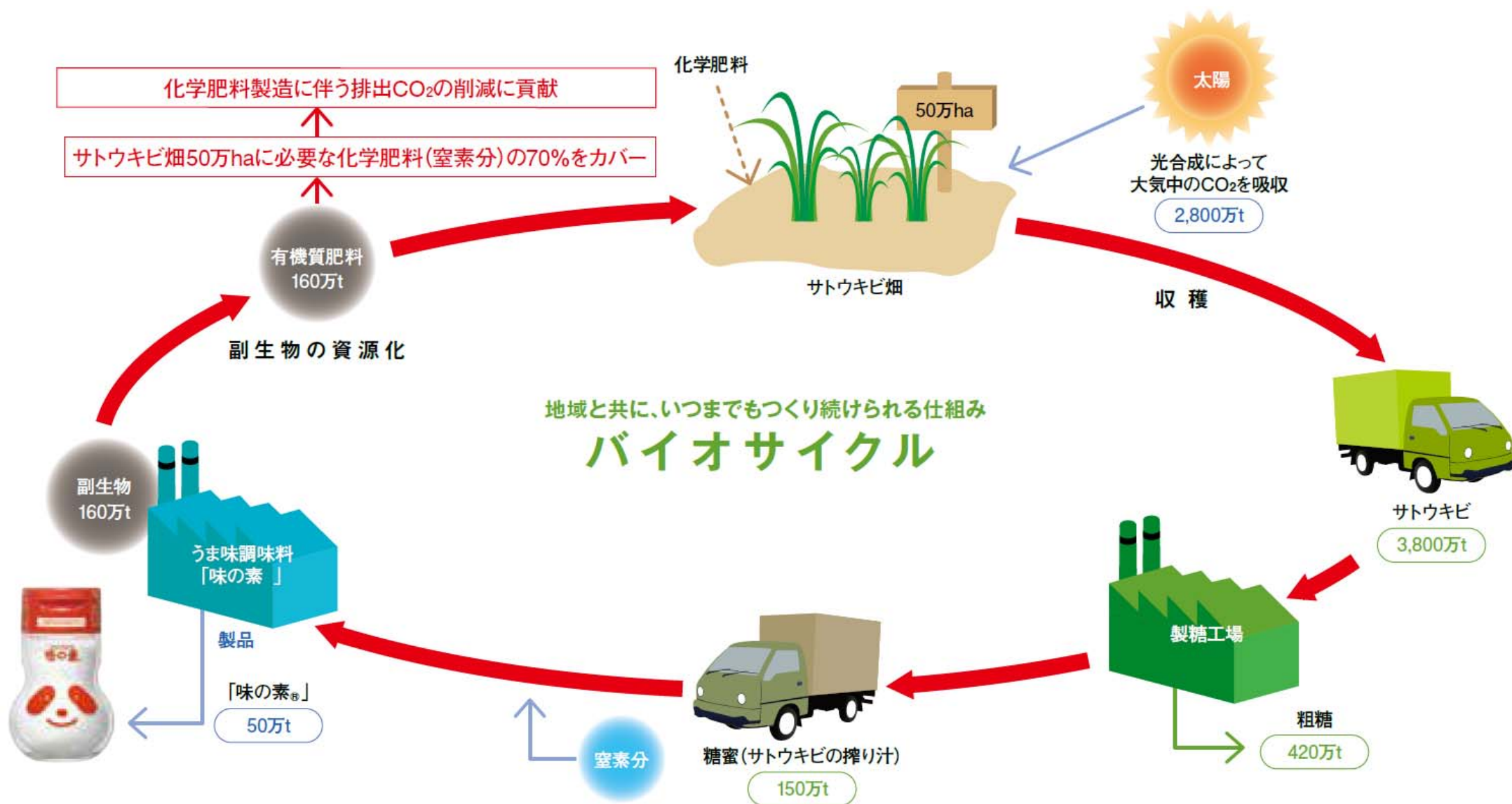
発酵液

発酵菌と副原料
(窒素分)等を加える

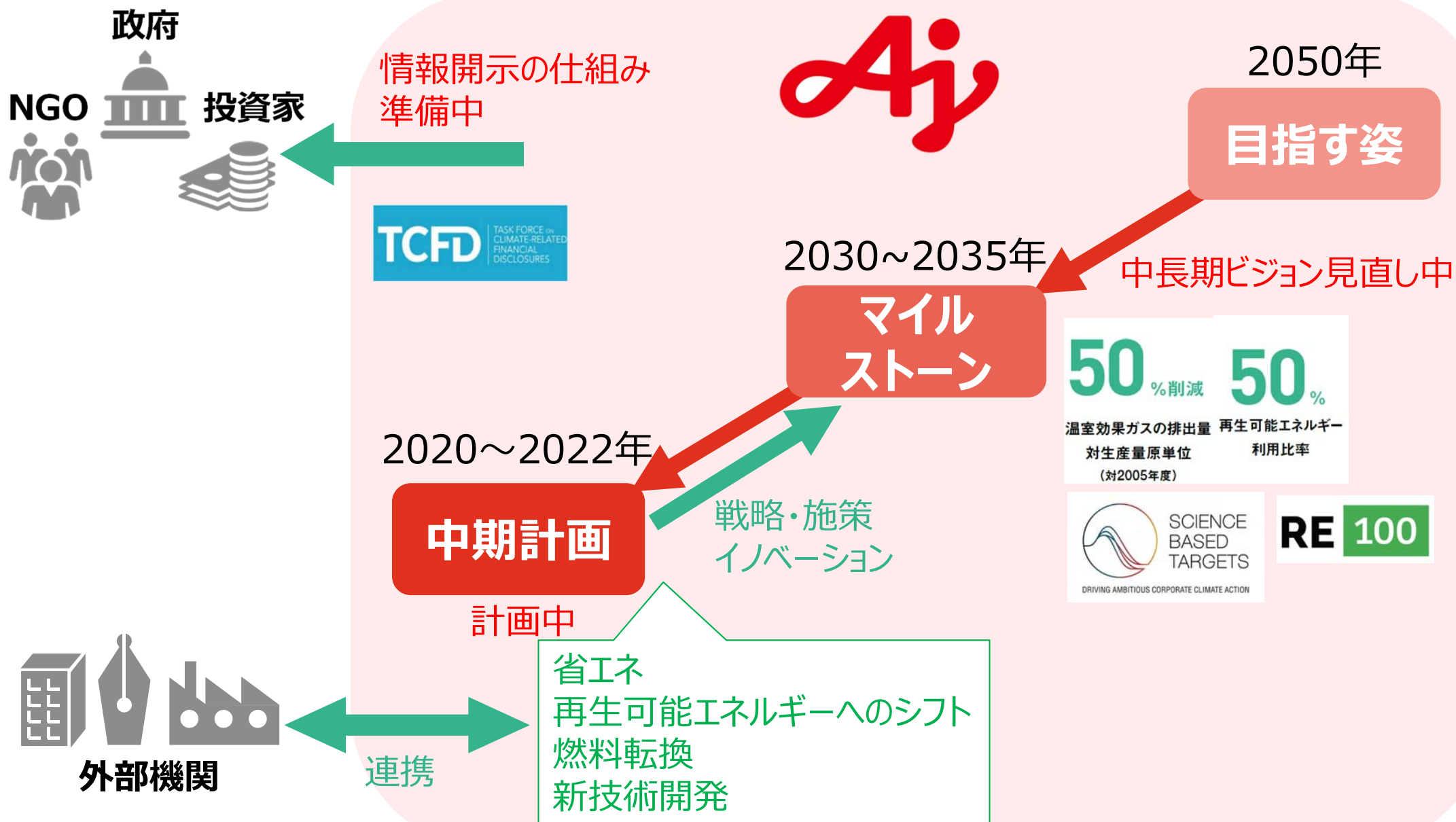
発酵菌

バイオサイクルによる原料農家との連携

現地に根ざした“資源循環方式”をグローバルに展開



気候変動課題 今後の取組み



Eat Well, Live Well.

