

味の素グループ フードロス削減の取り組み

2022年10月
味の素株式会社
サステナビリティ推進部



Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO®

創業の志、パーパス、ビジョン



創業の志

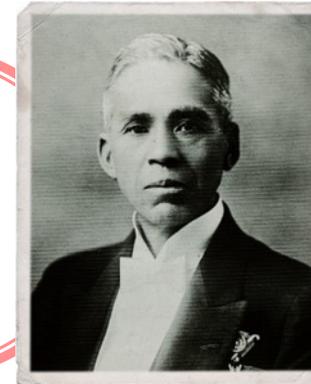


博士が抽出した
グルタミン酸

おいしく食べて健康づくり
「うま味」を通じて
日本人の栄養を改善したい



初代の製品
「味の素®」



1908年 「うま味」の発見
池田菊苗(東京帝国大学教授)

1909年 創業
味の素グループ創業者
二代 鈴木三郎助

コアコンピタンス

1. アミノ酸研究を軸とした先端バイオ・ファイン技術
2. 現地、顧客への適合力

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)

パーパス 「食と健康の課題解決企業」

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、人々のウェルネスを共創します

サステナビリティの考え方、2030年のアウトカム



ビジョン

2030年の
アウトカム

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

環境負荷を50%削減

10億人の健康寿命を延伸



アウトカム
実現に向けた
重点領域

アウトカム
実現に向けた
重点テーマ

気候変動対応 食資源の持続可能性 生物多様性の保全

温室効果ガス排出削減
プラスチック廃棄物削減
フードロス低減
サステナブル調達

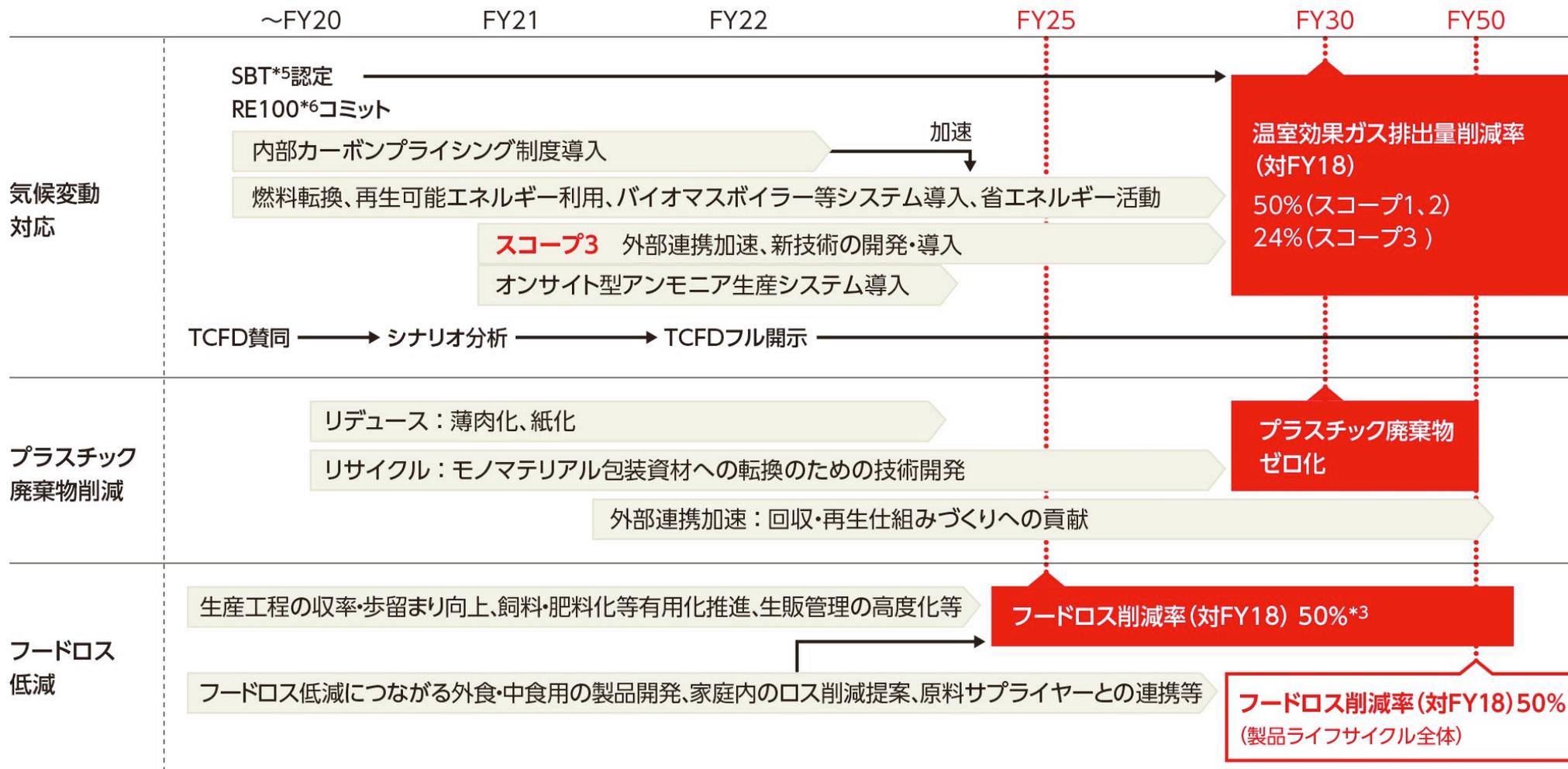
おいしくて栄養バランスの良い食事

おいしい減塩
たんぱく質の摂取
職場の栄養改善



「環境負荷50%削減」に向けたロードマップ

「味の素グループ 統合報告書 2021」から抜粋



*1 対生産量原単位削減率 *2 有効利用されずに環境に流出するプラスチックをゼロにすること *3 原料受け入れからお客様納品まで
*4 国内事業向け調達分 *5 Science Based Targetsの略。パリ協定の水準に整合する、科学的根拠に基づいた温室効果ガス排出削減目標のこと。
*6 事業運営を100%再生可能エネルギーでまかなうことを目指す企業が加盟している国際イニシアティブ

フードロス削減の方針、目標



削減の方針

人による消費を目的として生産される食料の損失、廃棄を削減

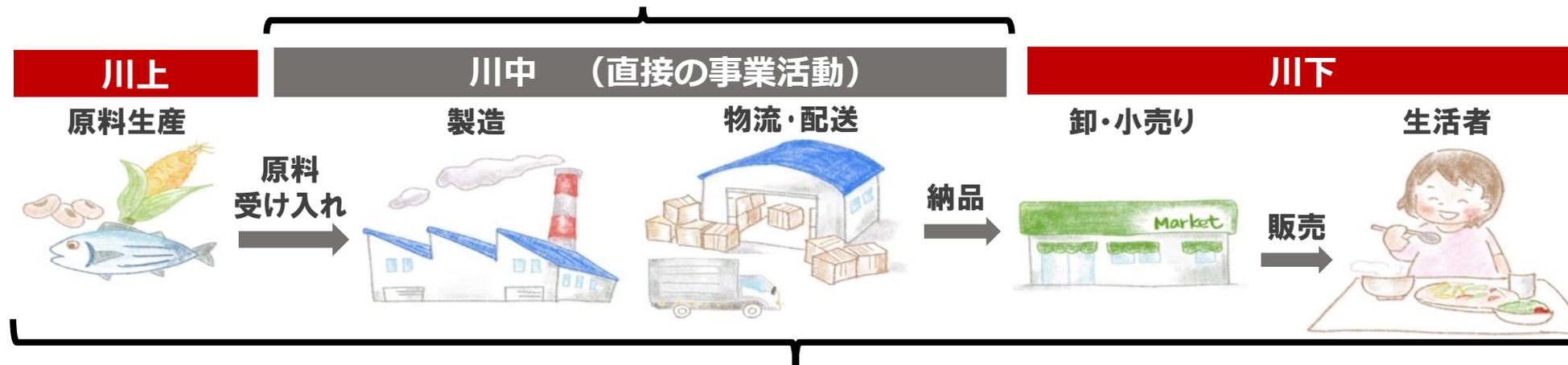
1. **第一に、発生の削減** リデュース
2. **発生したものの再使用** リユース
3. **発生したものの再生利用** リサイクル

飼料 

食用への再分配 (フードバンクなど) 

肥料 

【目標1】 2025年までに、**原料受け入れからお客様への納品までに発生するフードロスを半減**（2018年度比）



【目標2】 2050年までに、**製品ライフサイクル全体で発生するフードロスを半減**（2018年度比）

フードロス発生量推移

「味の素グループ サステナビリティデータブック 2022」から抜粋



フードロス削減目標と実績（発生量対生産量原単位）

	2021年度目標	2021年度実績	2022年度目標	2025年度目標
原料受け入れからお客様納品までの フードロス削減率（対2018年度）	27%削減	23%削減	30%削減	50%削減

フードロス発生量推移^{※1}

		2018年度 (基準年)	2019年度	2020年度	2021年度
生産量（千t）		2,609	2,542	2,423	2,357
フードロス発生量	総量（t）	27,710	25,507	22,267	19,262
	原単位（製品1t当たり原単位、kg/t）	10.6	10.0	9.2	8.2
	対基準年（%）	—	95%	87%	77%

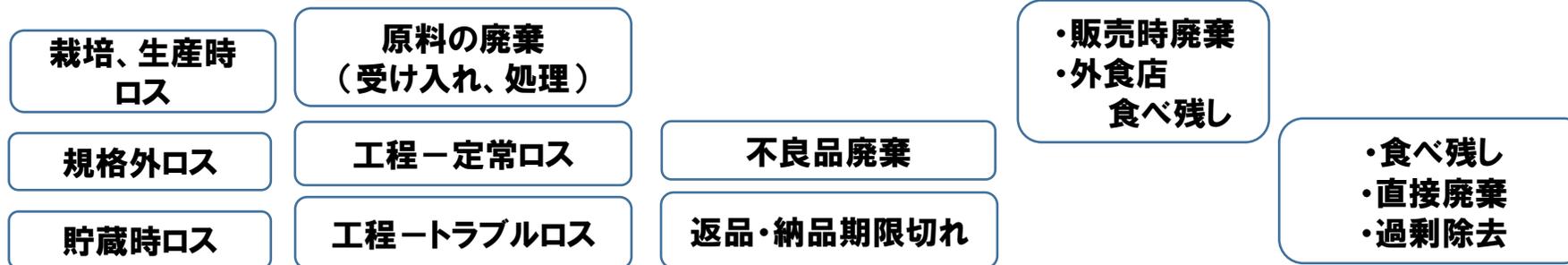
※1 Food Loss & Waste Accounting and Reporting Standard を参考に測定しています。過去に遡り計測方法を含む実績の見直しを行っています。（対象組織で計測方法が異なる場合もあります。）

発生要因、主な取り組み



川上	川中 (直接の事業活動)		川下	
農家, サプライヤー	生産工場	工場出荷後→納品	卸, 小売, 外食	家庭内

発生要因



取り組み

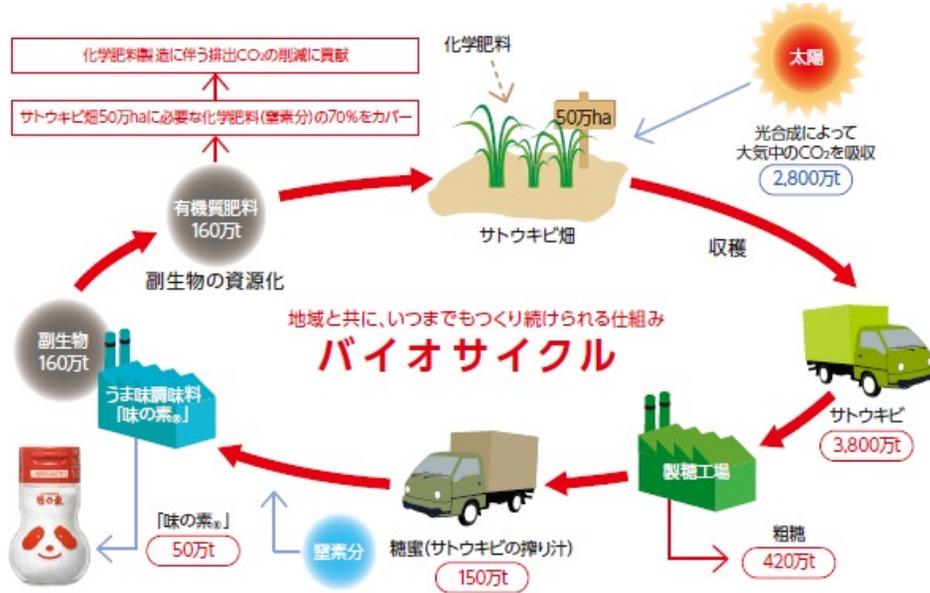
- | | | | |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ●品質、収率の向上 ●地産地消 | <ul style="list-style-type: none"> ●定常、トラブルロスの削減 ●製品切替え頻度の削減 ●発生ロス見える化 | <ul style="list-style-type: none"> ●需給、生販バランスの最適化(精度の向上) ●納品期限の緩和 ●賞味期限、年月表示化 ●製品開発、賞味期間の延長 | <ul style="list-style-type: none"> ●賞味期間の延長 ●少人数世帯向け、簡便、即食製品開発 (小分け、個食化) ●独自技術を生かした製品開発 <ul style="list-style-type: none"> ●レシピ提案 ●食育、啓発活動 |
| <ul style="list-style-type: none"> ●原料の有効活用 | | <ul style="list-style-type: none"> ●フードバンクの活用 | |

取り組み事例



● バイオサイクル (循環型アミノ酸発酵生産)

アミノ酸抽出後の栄養豊富な副生物(コプロ)を肥料や飼料としてほぼ100%活用。世界各地の発酵工場へ導入することで、温室効果ガス排出削減や持続可能な農業への支援に取り組んでいます。



* この図は味の素グループが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、その原料が全てサトウキビと仮定して表したモデルです。サトウキビ栽培および製糖産業に関わる数値は世界の標準的な値を用い、「味の素」生産に関する数値は味の素グループの実績に基づいています。

● 農業支援による生産性向上 <タイ>

発酵・微生物技術をコアに約40のパートナーとエコシステムを構築



● 原料の有効活用 (素材を活かし切る)



<かつお>
・頭や内蔵→飼料、肥料、発酵させて魚醤
・中骨→カルシウム食品



<とうもろこし>
・葉・茎→畑に
・皮や軸→飼料

取り組み事例

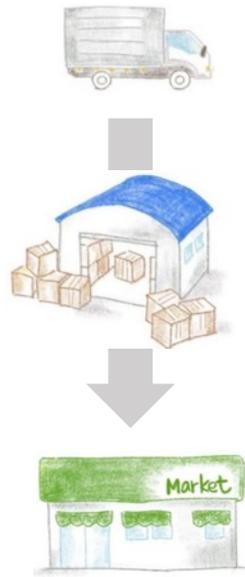


●需給、生販バランスの適正化(精度向上)

- ・季節商品の売上や発注量予測、
終売オペレーション精密化など
- ・資産効率化視点から、棚卸資産回転日数の削減、
SKU最適化など

●賞味期限の年月表示化

- ・味の素株式会社
2018年度に家庭用主要製品(約180品目)
の賞味期間延長を伴う年月表示化完了
- ・味の素AGF株式会社
2018年度に賞味期間延長を伴う
年月表示化完了



- 商慣習の改善、納品期限の緩和
- 運送時の破損削減取り組み
- 営業担当者向け研修の実施
- フードバンクの活用

●少人数世帯向け製品の発売



「Cook Do® 麻婆茄子」

●消費者への啓発活動



家庭で余った魚、野菜、お肉、
調味料の活用方法を紹介



●鮮度保持を目的とした 業務用製品(外食,中食向け)



酵素技術により
炊きたての食感を
長時間保持

「お米ふっくら 調理料」



Eat Well, Live Well.



