

2019年4月22日

(資料3)

Eat Well, Live Well.



味の素グループの栄養改善の事例について

味の素株式会社
石崎太一

厚生労働大臣 政策対話会資料

味の素グループ シェアド・バリュー（ASV）

事業を通じた共通価値の創出

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

味の素グループの事業活動

地域課題
の解決
(社会価値)

共通価値
の創出

お客様
との協業
(経済価値)

利潤の追求
利益、競争向上

健康なこころとからだ

食資源

地球持続性

味の素グループが取り組む
21世紀の課題



事例1: 栄養バランスの良い献立を提案する「勝ち飯®」

社会課題

- 栄養に関する知識や献立を組み立てるためのスキルが不足
- 食事の栄養バランス不足により生活習慣病や虚弱のリスク高まる

社会価値/経済価値

- たんぱく質・野菜の総摂取量(約7%増加)
- 家庭用製品の売上増(約3%増加)
- 「勝ち飯®」のプロモーションを展開する店舗増加

2017年度/2016年度

事業活動

- トップアスリートに向けた栄養プログラムを拡大し、生活者向けに健康・栄養情報と、無理なくおいしく作ることができるテーマ別の献立「勝ち飯®」として、店頭やWebなどで訴求

「がんばる人のチカラになるごはん」
勝ち飯®

ポイント1
からだをつくる
「たんぱく質」

ポイント2
からだを元々る
「野菜」

ポイント3
消化と吸収を助ける、
うま味の効いた
「汁物」

製品の提案力
(新求製品の一例)

「Cook Do」(調味料) 「鍋キューブ」(鍋だし)

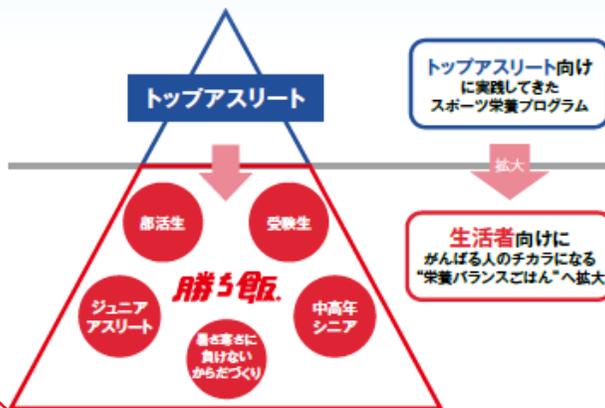
レシピの提案力
「勝ち飯®」の献立・レシピを数多く紹介

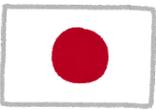
AJINOMOTO.Park
レシピ大百科

献立当たりのたんぱく質・野菜摂取量(例)

朝食	たんぱく質: 19.7g 野菜: 221g
昼食	たんぱく質: 19.5g 野菜: 166g
夕食	たんぱく質: 30.6g 野菜: 216g

1日3食で実現する摂取量	たんぱく質 69.8g	野菜 603g
国が推奨する摂取量	たんぱく質 60-70g	野菜 350g





事例2: 東北地方における継続的な「減塩・適塩」の取組み

社会課題

- 東北地方の塩分摂取量は伝統的に多い
→岩手県は男女ともにワースト1位



事業活動

- 行政・マスコミ・流通・味の素（株）が連携して「減塩・適塩」を訴求するスキームを確立



岩手県が毎月28日を「いわて減塩・適塩の日」として制定



青森県と連携し、独自の減塩レシピを作成

社会価値/経済価値

- 岩手県の食塩摂取量低下
- 家庭用「減塩」製品の売上増
145% (2017年度対2014年度)
- 「減塩」製品のプロモーションを展開する延べ店舗数
2017年度 5,250店 (2015年度の3.8倍)

	男性	女性
2012年	12.9g/全国1位	11.1g/全国1位
2016年	10.7g/全国21位	9.3g/全国18位
全国平均	10.8g	9.2g



国民健康・栄養調査より

・岩手モデルを東北地方へ展開

ポイント!

減塩しても
おいしく
たべられる
(うま味等の活用)



事例3: ベトナムにおける学校給食プロジェクト



社会課題

- 健全な発育に役立つ給食の実施が不十分
(農村部 栄養不足、都市部 肥満)
- 国民の栄養に関する知識や感度が不十分

社会/経済価値

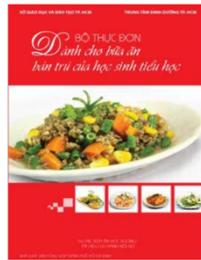
- 学校での栄養バランスのとれた食事の提供
(子供達の健全な発育、栄養知識の向上)
- 給食向けの当社調味料使用拡大と継続使用



事業活動



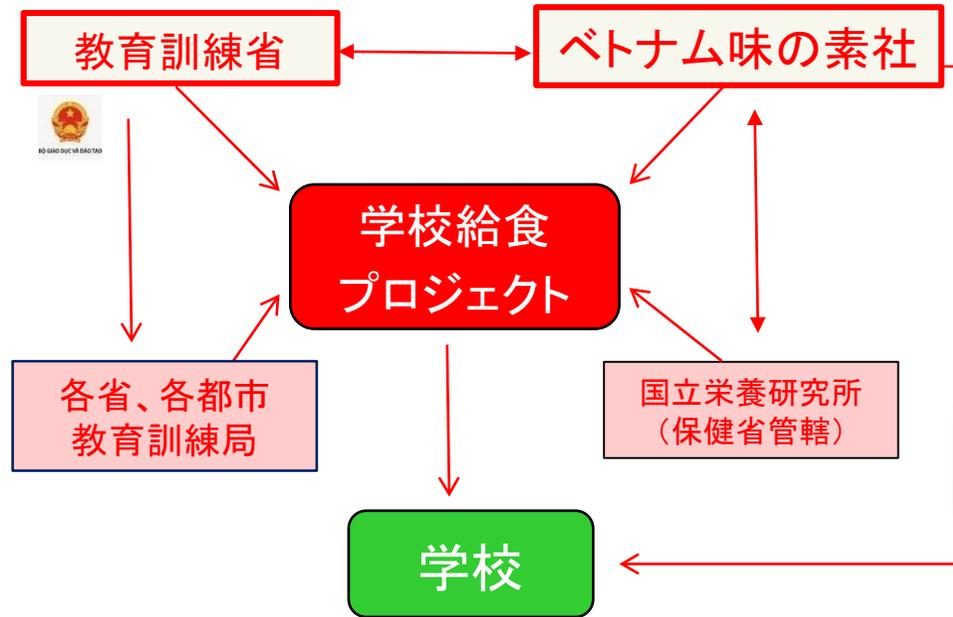
モデルキッチン



当社製品を組み込んだメニューブック



レシピ作成ソフト





事例4: フィリピン政府との栄養改善プロジェクト

社会課題

- 就学児の健康課題 (Double burden of malnutrition)
 - ・ 低体重 10人中4人
 - ・ 過体重 100人中5人
 - (他にも、成長不良、痩せなど)



社会/経済価値

- ・フィリピン人向けの健康な食事 (PINGGANG PINOY) の認知向上
- ・当社調味料売上拡大、顧客ロイヤリティアップ



事業活動

政府

- ・健康省
- ・教育省
- ・DOST-FNRI (食品栄養研究所)

PINGGANG PINOYTM
Healthy food plate for Filipino adults



フィリピン人向け健康な食事メニュー

フィリピン味の素社

- 新製品
- 栄養情報キャンペーン
- Face Book コミュニティー
- 健康的なレシピの開発

ポスター (FNRIによる推奨)

教育 (政府) と調理デモ (当社)



Eat Well, Live Well.



Thank you.

池田菊苗博士と鈴木三郎助

1909年に、世界発のうま味調味料として、味の素®は発売されました。



おいしさを通じて栄養改善をしていく志は、100年以上にわたり、
当社のDNAとして、引き継がれています。

ASVはサステナブルな成長を実現するための戦略的な取組み

1909年創業時の志 「おいしく食べて健康づくり」



池田 菊苗



鈴木 三郎助

- 事業活動を通じた社会課題の解決
- 社会課題の解決による経済価値の創出
- さらなる社会課題の解決に向けた持続的な投資(技術、人財等)

