

3. 工場見学 ②特徴 川崎事業所

★「ほんだし®」

コース

かつお節削り
体験



★「Cook Do®」

コース:

2016年5月～
調理体験コンテンツ



★「味の素®」コース

2015年5月～

←6g封入体験

包装工場見学→

2018年1月～



←★AUSS4面シアター



★うま味体験→



3. 工場見学 ③特徴 東海事業所 甘味料・調味料

「味の素バードサンクチュアリ in 四日市」

5,700m²の天然の池、1年に約38種類の野鳥が飛来



3. 工場見学 ④特徴 九州事業所 アミノ酸

アミノ酸を発酵法で生産

バイオサイクルシステム →コプロ(生産後に残った発酵菌体)を活かし、

- ・下水浄化センター 脱水汚泥の堆肥化
- ・地域農業への良質の肥料提供

2013年6月から佐賀市と協働



3. 工場見学 ⑤工場見学プロジェクト(2013～2016年)

(1)目標 **お客様満足度No1**の評価を受けるクオリティを目指す

(2)方向性

1)コンテンツの見直しと品質の向上

①工場見学で心に残したい内容・メッセージ(キーコンセプト)を明確化

②現コンテンツの見直しと段階的な強化

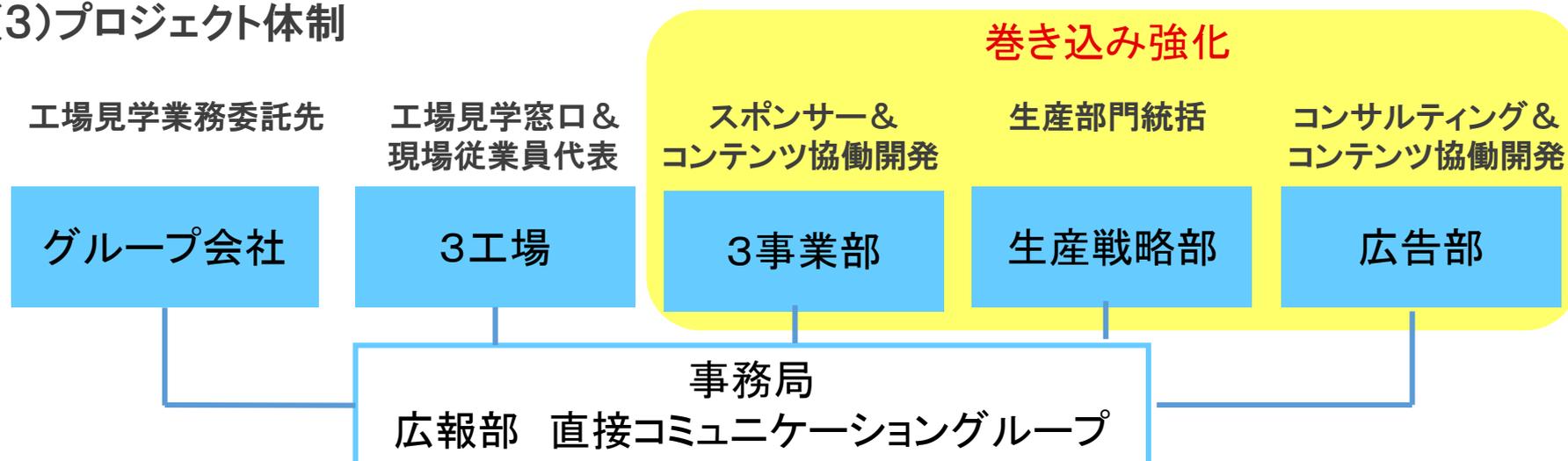
2)**グループ従業員全員での“おもてなし”**

エリアをあげて来場者をお客様として迎え、お客様に感動して頂く体制づくり

3)工場見学の評価方法の開発

上記項目を永続的に改善・更新できる**KPI設定と評価方法の確立**

(3)プロジェクト体制



3. 工場見学 ⑥工場見学プロジェクト 成果と課題

(1) 成果

項目		実施年	実績	
申し込み&評価方法	工場見学申込みのWEB化で24時間申込み可能に	2013年度	○	
	工場見学評価アンケート(工場見学事前・事後アンケートの収集)	2013年度	○	
	工場見学評価アンケート(フォローアップアンケート実施)	2014年度	○	
工場見学施設 & コンテンツ	川崎	お客様専用ウェイティングスペース新設	2013年度	○
		工場見学者用売店アジパンダショップ新設	2013年度	○
		「ほんだし®」工場でのかつお節削り体験スペース新設	2013年度	○
		「ほんだし®」工場でのiPad (AR*1) 導入	2014年度	○
		入口管理室にアジパンダ設置	2013年度	○
		AUSSオープン	2015年度	○
	東海	「味の素®」コース新設	2015年度	○
		「CookDo®」コース新設	2016年度	○
		「アジパンダ®」帽子導入	2014年度	○
	九州	かつお節削り体験導入	2014年度	○
		場内「アジパンダ®」バス運行	2013年度	○
		バス内で映像放映	2014年度	○
クルー	工場見学者用売店新設	2015年度	○	
	クルー技能研修	2013年度	○	
従業員	英語対応研修	2014年度	○	
	3事業所「笑顔で手を振ろう」キャンペーン	2013年度	○	
その他	京浜急行電鉄(株)コラボ	2014年度	△	
		*1: AR=Augmented Reality (オーグメンテッドリアリティ) = 拡張現実		

3. 工場見学 ⑥工場見学プロジェクト 成果と課題

(2)課題

- ① 事業所の地域特性に鑑みたターゲット設定
- ② ①に基づく評価軸、方法継続検討
(現場での運用利便性向上、WEBアンケートの限界のサポート)
- ③ ターゲットに併せた既存コンテンツの改廃、新規コンテンツ開発
- ④ 情報拡散のための戦略性の向上
- ⑤ 事業活動とのさらなる連携
- ⑥ 各種広報活動とのさらなる連動深化

3. 工場見学 ⑦今後の課題

(1) ターゲットに合わせたコンテンツ開発

- ・小学生団体社会科見学 さらなる学びの場へ ⇒ 将来顧客層
小学校との事前確認による準備等
- ・30・40代女性(大人向け)コンテンツ開発 ⇒ 現在顧客層
「へえ～ そうなんだ。」 プチ情報の付加
- ・シニア層への対応 ⇒ 継続顧客層

(2) さらなるグループ連携



も味の素グループなんだ。

工場見学実施グループ会社
味の素AGF社
味の素冷凍食品社
クノール食品社
ヤマキ社

(3) 海外からの来場者への対応

4. 出前授業「だし・うま味の味覚教室」 ①概要

(1)ねらい

社外 和食をベースとした、「おいしさ・楽しみ・共食」
で健康を支えることに繋がる食育を行う

社内 ASV活動の実践の場
活動を通じてEat Well, Live Well.に貢献する

(2)対象学年 小学校5年生～6年生

(3)実施形式 家庭科、総合学習の授業:45分
クラス単位 (20人～40人)

(4)授業のポイント

1)本物に触れる体験

・みそ湯体験、だし素材観察

2)改訂版学習指導要領に対応

(5)活動の特徴

1)2006年にスタート、2018年で**13年目**

2)全国展開(年間100校、300授業、10,000人)
(**2017年度 累計受講者 10万人突破**)

3)先生、講師のアンケート重視 現場の課題解決へ

4)**社員が講師、エリアごとに参加(地域密着)**

5)家庭科授業との連動(5年生2学期 みそ汁の調理実習)

(6)その他

教員研修、給食栄養士研修、科学館(東京、大阪、新潟)での開催



4. 出前授業 ②10年目のコンテンツ改訂(2016年9月～)

(1) 背景

10年間実施してきた中での課題		外部環境の変化
学校側	従業員側	①当社事業への行政評価向上 ②和食・日本型食生活継承ニーズ増(和食のユネスコ無形文化遺産登録、東京オリンピックなど) ③2016年度(～5年間)第3次食育推進基本計画
以下の様な教育現場のニーズ増大 ①子どもの食環境改善 ②和食教育のサポート ③企業ならではのインパクトによる子どもの態度変容支援	①講師活動頻度につき人・組織ごとの濃淡解消 ②事業活動との連携深化	

(2) 改訂コンセプト

- ①和食・日本食をベースとした社会性の高い、「おいしさ・楽しみ・共食」で健康を支えることに繋がる食育を行う。
- ②当社らしさや当社の強みを活かし、子どもの日常の食を改善し、明日からの家庭での実践につながる、リアリティのある情報提供と体験活動を行う。

(3) 改訂ポイント

- ①基本ストーリー：和食を起点に、うま味調味料「味の素®」と事業展開まで言及
- ②製品サンプル配布 ③テーマを絞る

4. 出前授業 ③授業内容(コンテンツ改訂版)

- (1) 世界に誇れる**和食**
- (2) 和食の原点「だし」「うま味」
- (3) 「うま味」を含む5つの基本味
- (4) 「うま味」は約100年前、日本人科学者池田菊苗博士が**発見**
- (5) うま味調味料「味の素®」の**発明**→世界へ



飲み方

- みそ汁 ひとくち
- みそ汁 + 半分のだし

第五の基本味 「うま味」

かんみ	甘味	あまい味	
さんみ	酸味	すっぱい味	
えんみ	塩味	塩からい味	
にがみ	苦味	苦い味	
み	うま味	だしを飲んだ時感じる味	

「味の素®」のたんじょう

日本の十大発明家 池田菊苗博士

うま味発見から調味料を発明!

味の素®のはじまり

具留多味酸 → グルタミン酸

グルタミン酸 ナトリウム

昆布を見よう!

世界に広がる『味の素®』

130以上の国と地域で使われています

4. 出前授業 「だし・うま味の味覚教室」 ④反響

★子どもからの感想

「だしを使ったものと使っていないものでは**味が全然違う**ということがわかった」

「『うま味』を**日本人が発見**したのがすごかった。

お父さんとお母さんに言ったらすごくおどろいていた。」

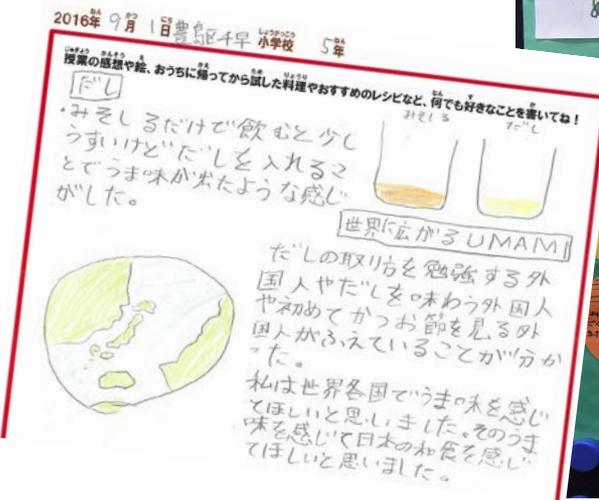
「『うま味』を英語で言うと『**ウマ～ミ～**』とそのまま言われていたのでビックリしました」

★先生からの感想

「**本物の昆布やかつお節**を見たのが初めての子もたくさんいました。」

「ただのみそ湯がだし汁を入れることでとてもおいしくなる事も実感出来て大喜びでした」

「復習用教材『味の素6g瓶』配布で家庭での話題づくりになる。保護者の方が興味を持たれると**家庭での実践**に繋がり、学習効果が高まると思う。」



4. 出前授業「だし・うま味の味覚教室」⑤成果と課題

(1) 成果 2006年～2017年度 活動レビュー

社外	社内
<ul style="list-style-type: none"> ①実施校数: のべ1,331校、実施授業数: 3,272授業、受講小学生: 105,000人超 ②リピート校7割越。信頼の「出前授業」として定着 ③教員研修、給食栄養士研修、科学館独自開催など、うま味理解拡大 	<ul style="list-style-type: none"> ①講師デビュー人数: 1,226名 (味の素社社員の約36%) ②うま味を自分で語る風土醸成 ③社会とのつながりを実感 ④講師のダイバーシティー

(2) 課題

社外	社内
<ul style="list-style-type: none"> ①コンテンツ改訂版の定着 →PDCA ②さらなる教育現場の状況・ニーズ変化への対応 ③さらなる外部環境変化への対応 	<ul style="list-style-type: none"> ①社員のさらなる参画度向上 ②給食栄養士、食育担当教諭などへの情報拡散のための戦略性の向上 ③各種広報活動との連動深化 ④評価軸検討 ⑤サイエンス系コンテンツの開発、導入(アミノ酸軸)