

味の素株式会社



味の素株式会社は、全ての持続可能な開発目標の達成に向け、持続可能な食料システムへの変革のための具体的な行動を推進するために開催されるFSSへの支持を表明します。

当社は、持続的な食料システム、特に「食料消費の持続可能性、自然にポジティブな生産促進」の実現に貢献するため、「資源循環型社会」と「サステナブル調達」に取り組みます。

【具体的な取組・目標（コミットメント）】

- ① 2030年までに、スコープ1, 2に該当する温室効果ガスの排出量を、2018年に対して、50%削減します。

スコープ1 事業者による温室効果ガスの直接排出

スコープ2 他者から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出

- ② 2025年までに、原料受入からお客様納品までのフードロスを、2018年に対して、50%削減します
- ③ 2030年までに、パーム油、紙、コーヒー豆、牛肉、大豆について、持続可能な調達比率を100%にします。
- ④ 副産物の有効利用や技術イノベーションにより、非可食原料の有効利用を可能にし、可食原料の使用低減に貢献します。
- ⑤ 植物性たんぱく質を原料とする食品をおいしくすることで、たんぱく源の持続可能な確保に貢献します。

【関連情報】

統合報告書 (<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/library/annual.html>)

サステナビリティデータブック (<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/library/databook.html>)

