

【味の素株式会社】 食品ロス削減・リサイクルに向けた取組

<商慣習の見直し（納品期限緩和 又は 賞味期限表示大括り化の取組）>

○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

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- 目標- 2025年までに「原料受け入れからお客様納品までで発生するフードロスを半減（対2018年）
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（対2018年）」

-主な取組-

- 生産において： ・収率の向上 ・生産トラブルの削減 ・アミノ酸生産の際に発生する副産物を肥料や飼料として有効活用
- 商品開発において： ・賞味期限の延長 ・少人数世帯向け製品 ・容器包装の工夫（個包装） など
- 販売、物流上において： ・需要予測の強化 ・中食や外食業態向け食材ロス削減の提案 ・フードバンクの活用 など
- お客様とのコミュニケーション： ・家庭内廃棄ロス削減へのレシピ提案 など

生産での取組（例）：発生する副生物の有効利用

資源循環型アミノ酸発酵生産方法（バイオサイクル）を世界各地の発酵工場を導入。栄養価の高い副産物を肥料や飼料として有効活用。



アミノ酸生産の主原料であるサトウキビ（左）、
トウモロコシ（中央）、キャッサバ（右）

お客様とのコミュニケーション（例）

—家庭内の廃棄ロス削減—

弊社オウンドメディア「Ajinomoto park」に寄せられた声をきっかけに、「冷蔵庫に眠りがちな食材の使い切り」をテーマに、フードロス削減と食の楽しさを両立するオンラインイベントを実施。



【関連ウェブページ】 <https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/>

【お問い合わせ先】 サステナビリティ推進部 03-5250-8111