



味の素グループのシナリオ分析事例

味の素(株)
サステナビリティ推進部 環境グループ
中村 恵治

2023.10.06



1. 味の素グループの紹介
2. シナリオ分析の開示内容
3. シナリオ分析実施の課題と対処
4. まとめ

1. 味の素グループの紹介

創業の志

「おいしく食べて健康づくり」



昆布だしに含まれるうま味成分が、アミノ酸の一種であるグルタミン酸であることを発見。



「うま味」の発見者
池田 菊苗
(東京帝国大学教授)

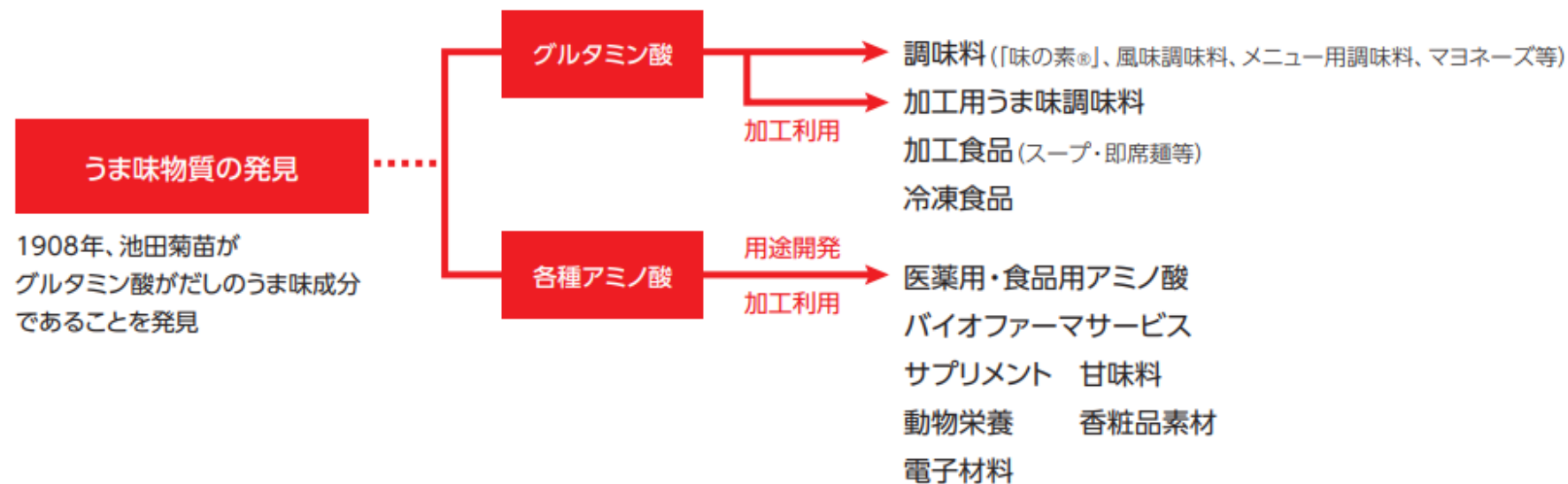


味の素グループ創業者
二代 鈴木 三郎助

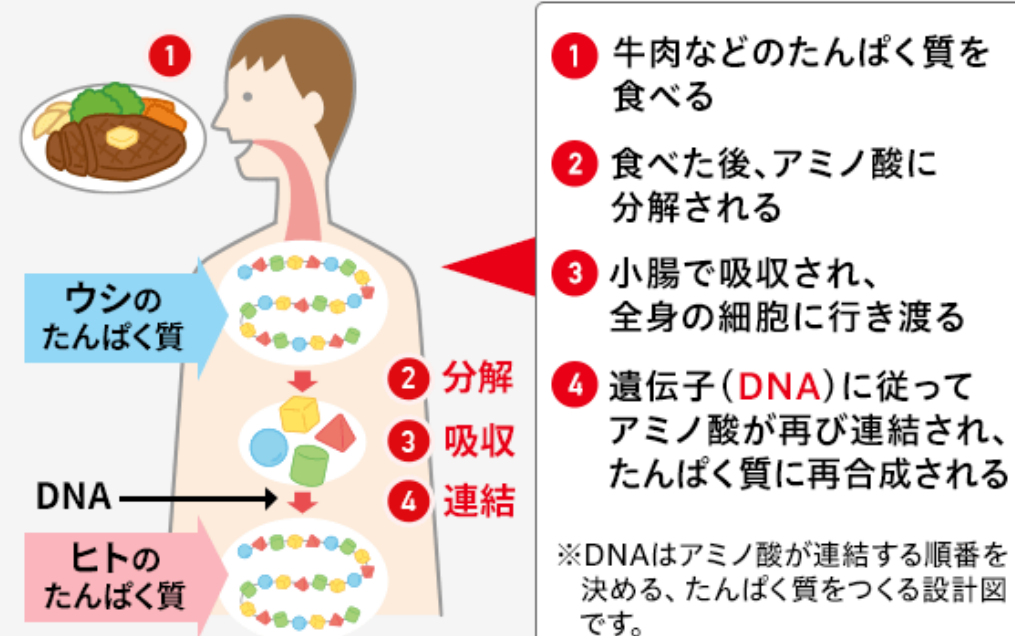
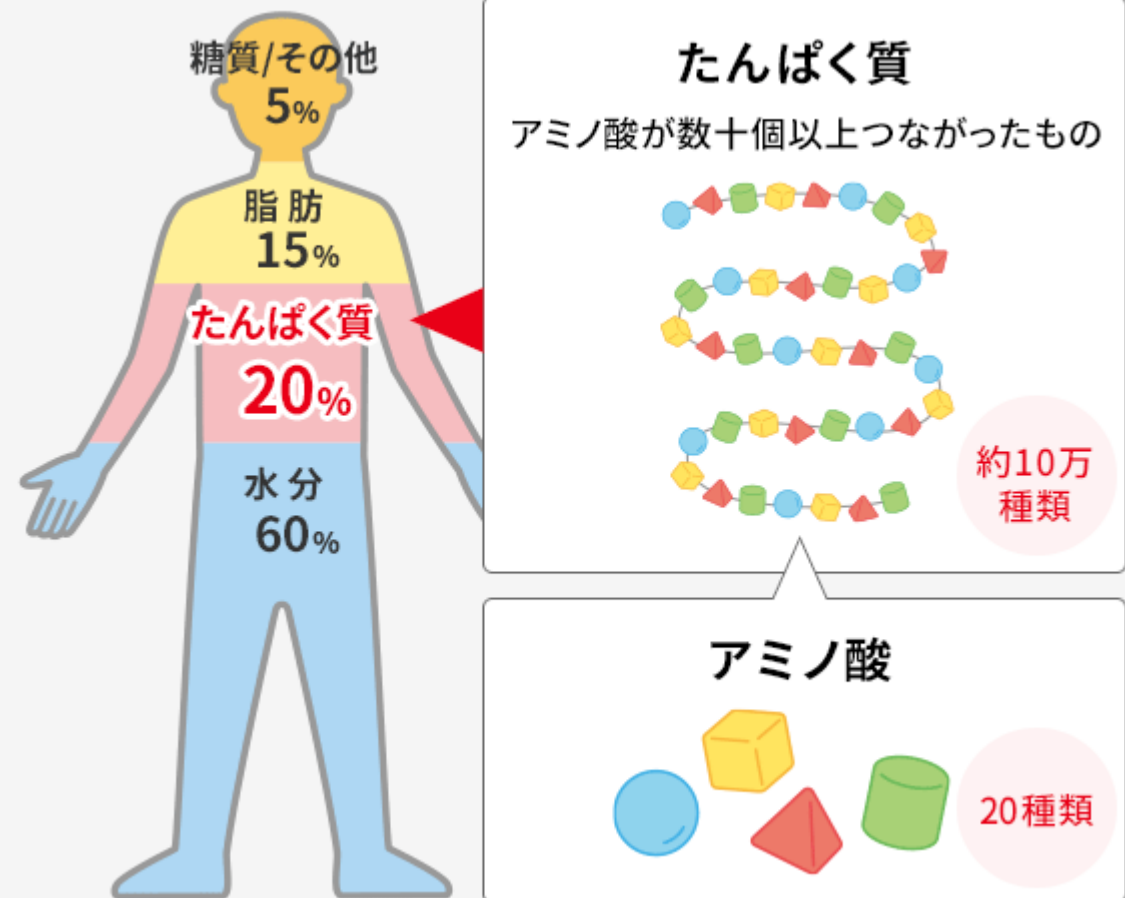


グルタミン酸を原料とした世界で初めてのうま味調味料「味の素®」を発売。

アミノ酸を起点とした事業拡大



1. 味の素グループの紹介



1. 味の素グループの紹介



1. 味の素グループの紹介

アミノ酸のはたらきで食と健康の課題解決



「アミノ酸のはたらきで食と健康の課題解決」を超えたその先へ
志（パーパス）を進化

アミノサイエンス®で

人・社会・地球のWell-beingに貢献する



&

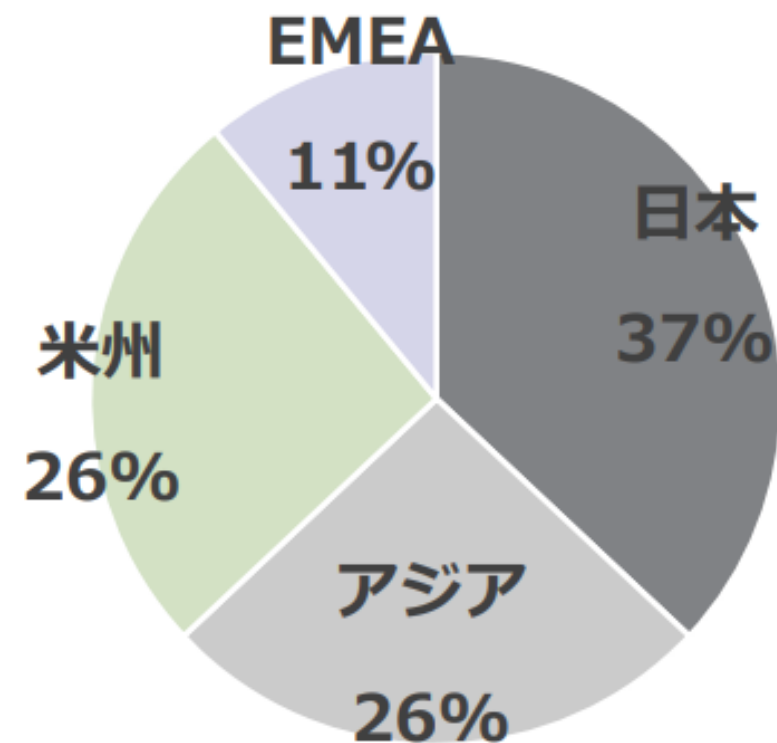
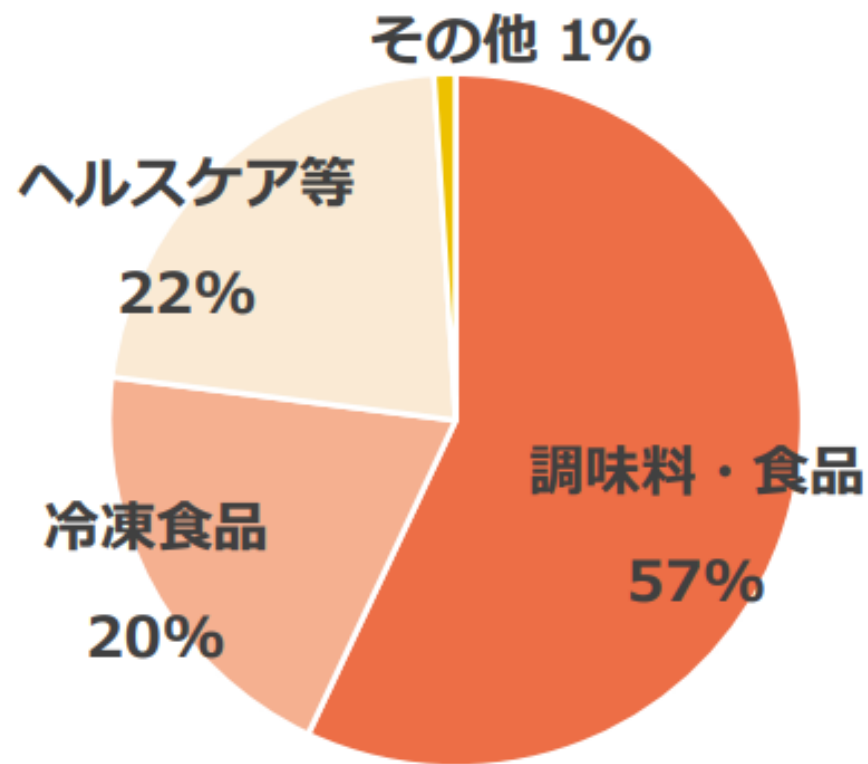




1. 味の素グループの紹介

<売上高>

FY22実績
13,591億円





AJINOMOTO

2. シナリオ分析の開示内容（第145期 有価証券報告 P.22～24）

1. 5℃シナリオ（2050年）：GHG排出量削減に向けた一定の政策的対応が行われ、化石燃料の消費が減少する場合					
リスク	平均気温上昇	洪水・渇水の重大性と頻度の上昇	製品に対する命令及び規制	消費者嗜好の移り変わり	右の 対象は 当社 グル ープ 全体
リスクの分類	移行リスク	物理的リスク	移行リスク	移行リスク	
事業インパクト	炭素税等による原料調達のコストアップ（コーヒー豆ほか）	創業時より実施している供給継続対策	使用する原料に関する法規制の強化によるコストアップ（想定：原料のトレーサビリティやリサイクル使用の法規制）	気温上昇による需要減（想定：みそ汁、スープ類、ホットコーヒー、加熱調理からレンジ調理へのシフト）	
潜在的財務影響	2億円／年	僅少	－	－	
対応策	・原料産地の支援 ・別製法で作られた原料の検討	・調達地域の多様化 ・代替原料の研究開発	・サプライチェーン上下流の包括的な協力体制構築	・ASV訴求活動（栄養価値）を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション ・アイス飲用に適したマーケティング活動 ・レンジ調理メニューの探索・提案	・内部カーボンプライシングによる財務影響の見える化 ・燃料転換 ・再生可能エネルギー利用 ・環境配慮型の製法開発

4℃シナリオ（2050年）：GHG排出量削減に向けた政策的対応を行わない、成り行きの場合				
リスク	平均気温上昇	洪水・渇水の重大性と頻度の上昇	消費者嗜好の移り変わり	燃料のコスト増加
リスクの分類	物理的リスク	物理的リスク	移行リスク	移行リスク
事業インパクト	農畜水産物の生産性低下によるコストアップ（想定1：養殖の生育環境悪化、想定2：家畜の増体率低下、想定3：乳牛の乳量低下、想定4：家畜の感染症流行、想定5：農産物の生育不良や病害虫流行）	原料調達のコストアップ、操業停止、納期遅延による売上高の減少（想定1：タイの洪水、想定2：タイの渇水、想定3：日本の局地豪雨による冠水）	気温上昇による需要減（想定：みそ汁、スープ類、ホットコーヒー、加熱調理からレンジ調理へのシフト）	化石系の燃料や電力の価格上昇
潜在的財務影響	45億円／年	1億円／年	－	25億円／年
対応策	・調達地域の多様化 ・サプライヤー・農家との連携強化 ・エキス削減レシピの開発 ・代替原料の研究開発 ・高温耐性品種の導入 ・販売価格への反映	・調達地域の多様化 ・代替原料の研究開発 ・節水生産の継続・改善 ・供給体制・物流体制の整備	・ASV訴求活動（栄養価値）を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション ・手軽な加熱調理コミュニケーションへの改善 ・アイス飲用に適したマーケティング活動 ・レンジ調理メニューの探索・提案	・燃料転換 ・再生可能エネルギー利用 ・環境配慮型の製法開発

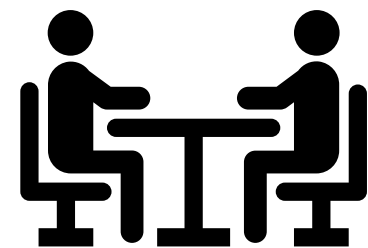
1. 5℃シナリオ（2050年）：GHG排出量削減に向けた一定の政策的対応が行われ、化石燃料の消費が減少する場合		
機会	低排出量商品及びサービス	消費者嗜好の移り変わり
機会の分類	製品及びサービス	製品及びサービス
事業インパクト	エシカル志向の拡大により環境負荷が低い製品として売上増加	・健康志向によるニーズ拡大＝売上増加 ・気温上昇による飲料などのニーズ拡大＝売上増加
対応策	・環境配慮型の製法や製品の開発 ・ESGの好評価を取得する取組み推進 ・低環境負荷を証明するエビデンス強化 ・中大容量品へ顧客嗜好をシフトする推進策	・栄養価値が向上する製品開発 ・栄養価値訴求を通じた喫食の習慣化を図るコミュニケーション ・環境配慮型の製法や製品の開発

3. シナリオ分析実施の課題と対処①初期

いつ	主体者	どこに	何を	どうした	課題	克服方法
2018～ 2019年度	経営リスク委 員会 下部の分科 会チーム	サステナビリティ データブック 	うま味調味料 (売上高カバレッ ジ:約15%) 	シナリオ分析の 具体的な手法を 検討。 カバレッジを東 南アジアからグ ローバルに拡大。	農産物の気候 変動影響の論 文の結果に、ネ ガティブな物と ポジティブ物が ある。	IPCCなどグロー バルデファクト スタンダードな エビデンスを採 用してシナリオ 分析。

3. シナリオ分析実施の課題と対処②横展開初期

いつ	主体者	どこに	何を	どうした	課題	克服方法
2020年度	サステナビリティ推進部	サステナビリティデータブック 	うま味調味料（グローバル）、国内の主要な製品（売上高カバレッジ：24%） 	主体者がエビデンスを元に対象製品のシナリオ分析の素案を関係組織に提示。 関係組織でブラッシュアップし確定。	関係組織がシナリオ分析をする必要性を理解しきれていない。	担当執行役・組織長同士の会議にて説明・理解を図り、担当者が選出されてシナリオ分析に参加。



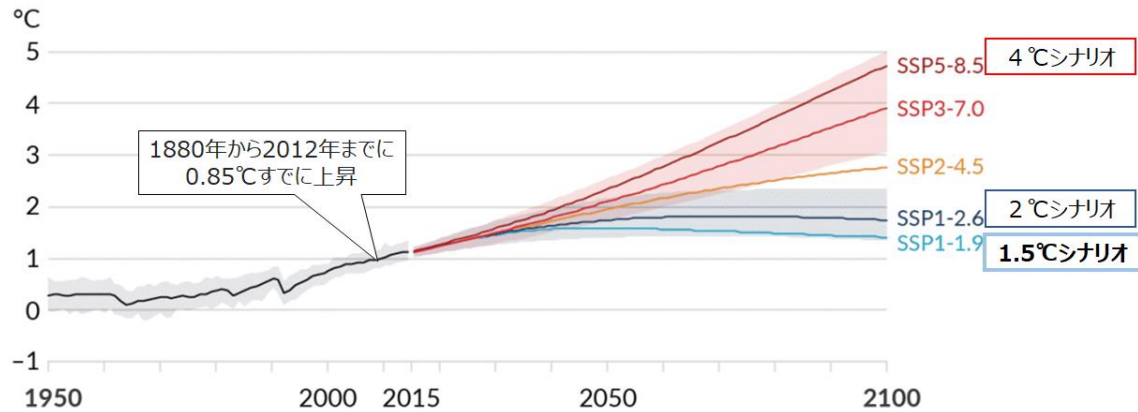


3. シナリオ分析実施の課題と対処③横展開拡大期

いつ	主体者	どこに	何を	どうした	課題	克服方法
2021年度以降	サステナビリティ委員会下部のサス情報開示タスクフォース	有価証券報告書	うま味調味料(グローバル)、国内・海外(2022年度より)の主要な製品(売上高カバレッジ:約55%) 	主体者がエビデンスを元に対象製品のシナリオ分析の素案を関係組織に提示。 関係組織でブラッシュアップし確定。	担当者が気温の起点(産業革命前後)と温度上昇見込み時点(2100年)や財務影響を試算するための起点や見込み時点を混同して理解。	説明資料にエグゼクティブサマリーを付け、必要に応じて何度も丁寧に説明して理解浸透を図った。

【表紙】	
【提出書類】	有価証券報告書
【根拠条文】	金融商品取引法第24条第1項
【提出先】	関東財務局長
【提出日】	2023年6月27日
【事業年度】	第145期(自 2022年4月1日 至 2023年3月31日)
【会社名】	味の素株式会社
【英訳名】	Ajinomoto Co., Inc.
【代表者の役職氏名】	代表執行役社長 藤江 太郎
【本店の所在の場所】	東京都中央区京橋一丁目15番1号
【電話番号】	03(5250)8111
【事務連絡者氏名】	グローバル財務部 シニアマネージャー 吉本 博和
【最寄りの連絡場所】	東京都中央区京橋一丁目15番1号
【電話番号】	03(5250)8111
【事務連絡者氏名】	グローバル財務部 シニアマネージャー 吉本 博和
【縦覧に供する場所】	味の素株式会社本社 (東京都中央区京橋一丁目15番1号) 味の素株式会社大阪支社 (大阪市北区中之島六丁目2番57号) 味の素株式会社名古屋支社 (名古屋市中区阿由知通二丁目3番地) 株式会社東京証券取引所 (東京都中央区日本橋兜町2番1号)

(a) 1850～1900年を基準とした世界平均気温の変化



4. まとめ

- 約5年かけてシナリオ分析の手法を整え、
当社グループ内で多少の認知度を上げられた。

【初期】
基幹製品にてシナリ
オ分析の基本的手
法を確立

【横展開初期】
関係部署の必要性
の理解を得て、関係
部署の担当者が参
加

【横展開拡大期】
関係部署が主体的
に参画するため、分
析手法の前提・影響
度推定など細部も
分かりやすく説明

- 次年度は、カバレッジを約70%に上げる。
- その先は、TNFDとの合理的な複合化を検討する。

Eat Well, Live Well.



Thank you.