

Eat Well, Live Well.



2022年度 味の素株式会社 事業説明会

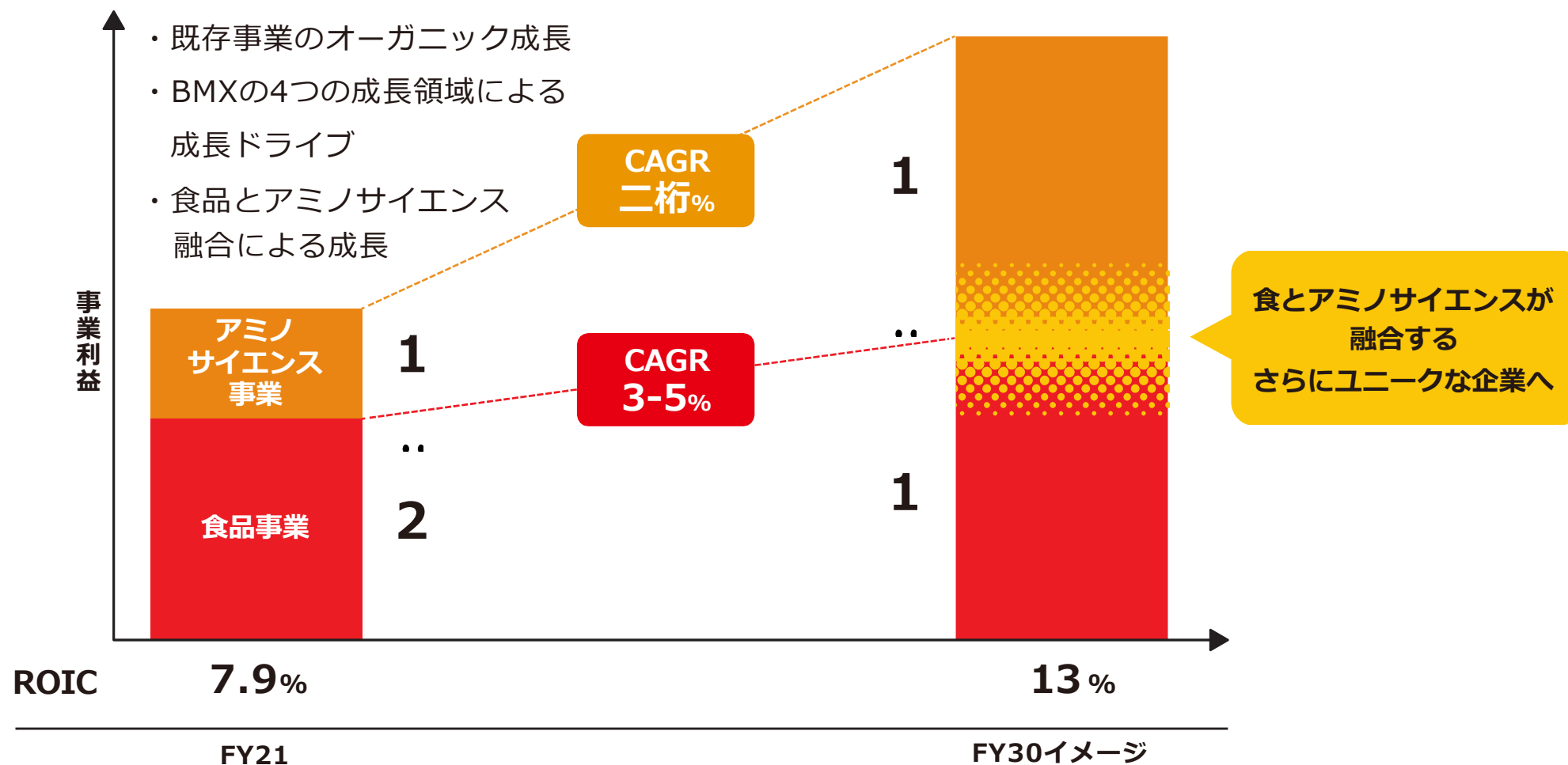
食品とアミノサイエンスの融合による成長戦略

執行役専務	食品事業本部長	正井	義照
執行役常務	アミノサイエンス事業本部長	前田	純男

2022年8月25日

企業価値向上に向けた成長戦略（再掲）

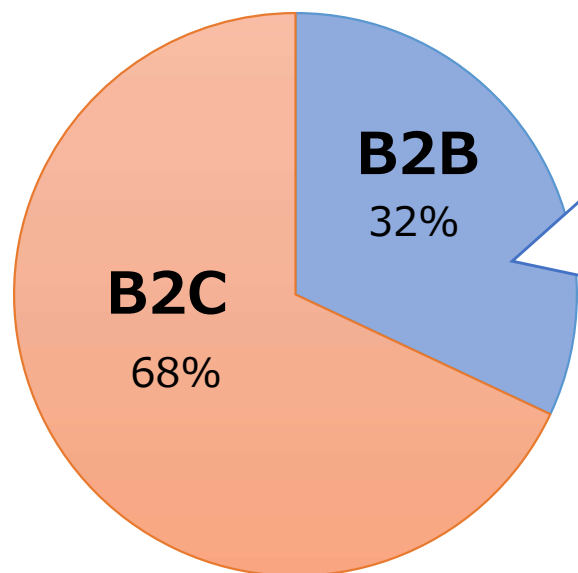
BMXの4つの成長領域による成長ドライブ、食品とアミノサイエンスの融合、更なる選択と集中による効率経営強化により、成長力・収益性を高める



B2CとB2Bの両事業軸でグローバルに事業展開

味の素グループは、売上1兆円を超える規模で、
売上の30%以上をB2Bで販売する、世界的にもユニークな食品企業である。

売上高比率



B2B販売の内訳



グローバルの食品企業、医薬品企業、化粧品・トイレットリー企業、
IT関連企業等に、重要な素材を直接提供する販売網を構築

〔1億円以上規模： 約400社〕

〔内、10億円以上規模は約50社〕

B2B事業の強み：素材

アミノサイエンス事業



味の素ビルドアップフィルム®
「ABF」



化粧品用
マイクロプラスチックビーズ代替品



iPS/ES細胞用培地
StemFit®



CHO細胞用培地
CELLIST™



パーソナルケア素材
洗浄剤アミソフト®



医薬品中間体および
原薬等の受託開発製造

食品事業

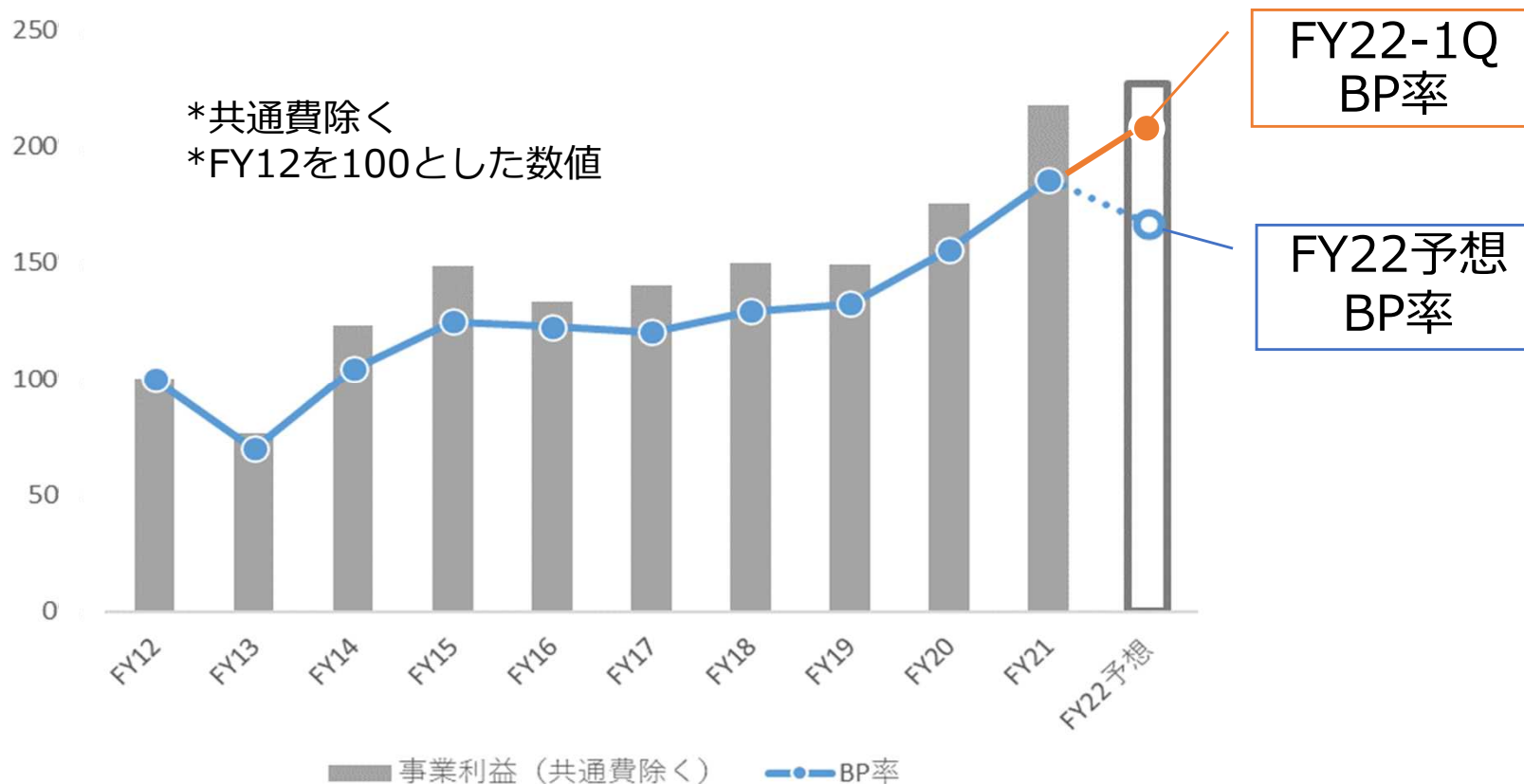


AJINOMOTO.



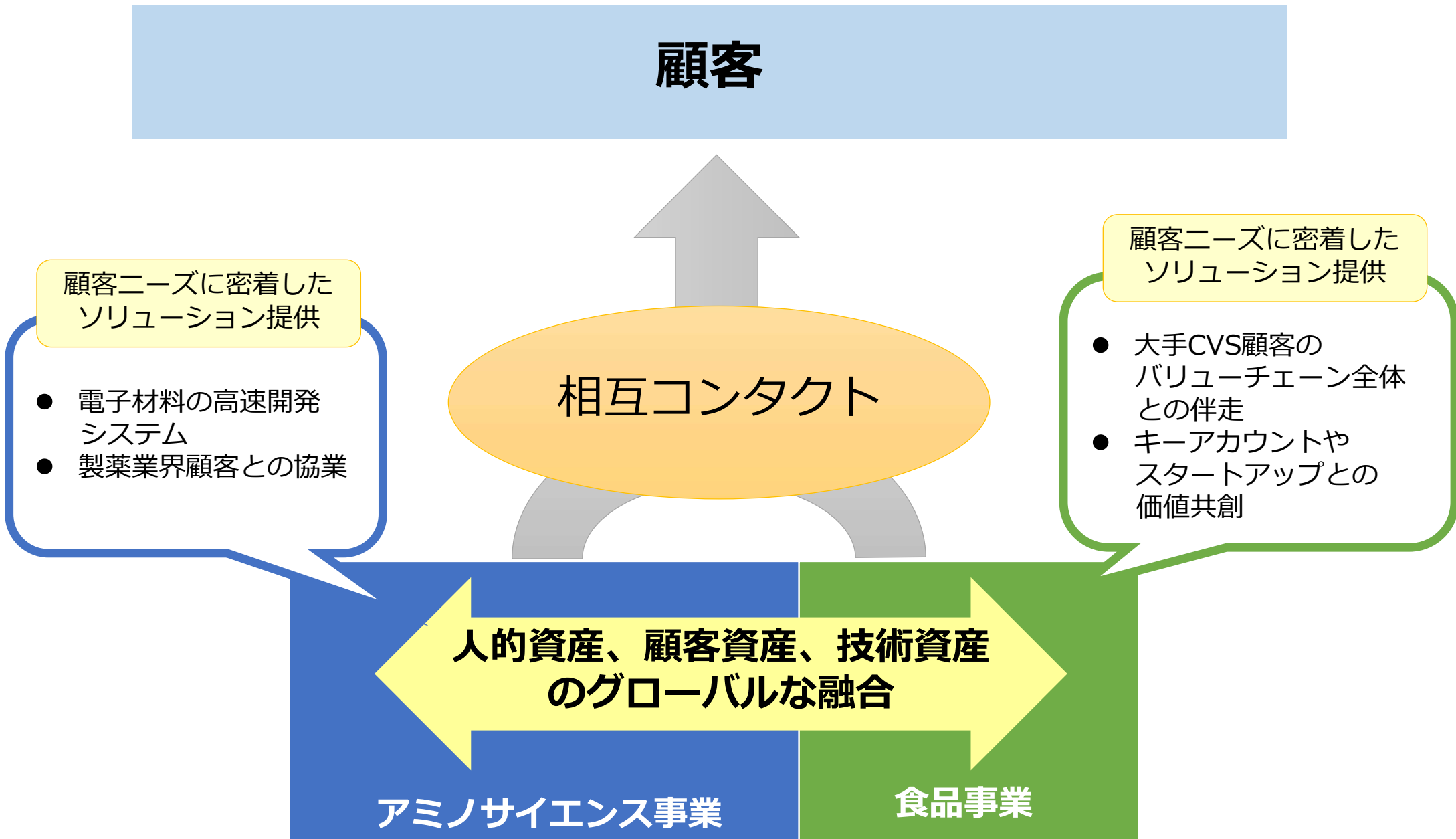
呈味・風味・食感改良素材
(うま味、コク味、風味、食感、
減塩、減脂、減糖等)

B2B事業の強み：素材



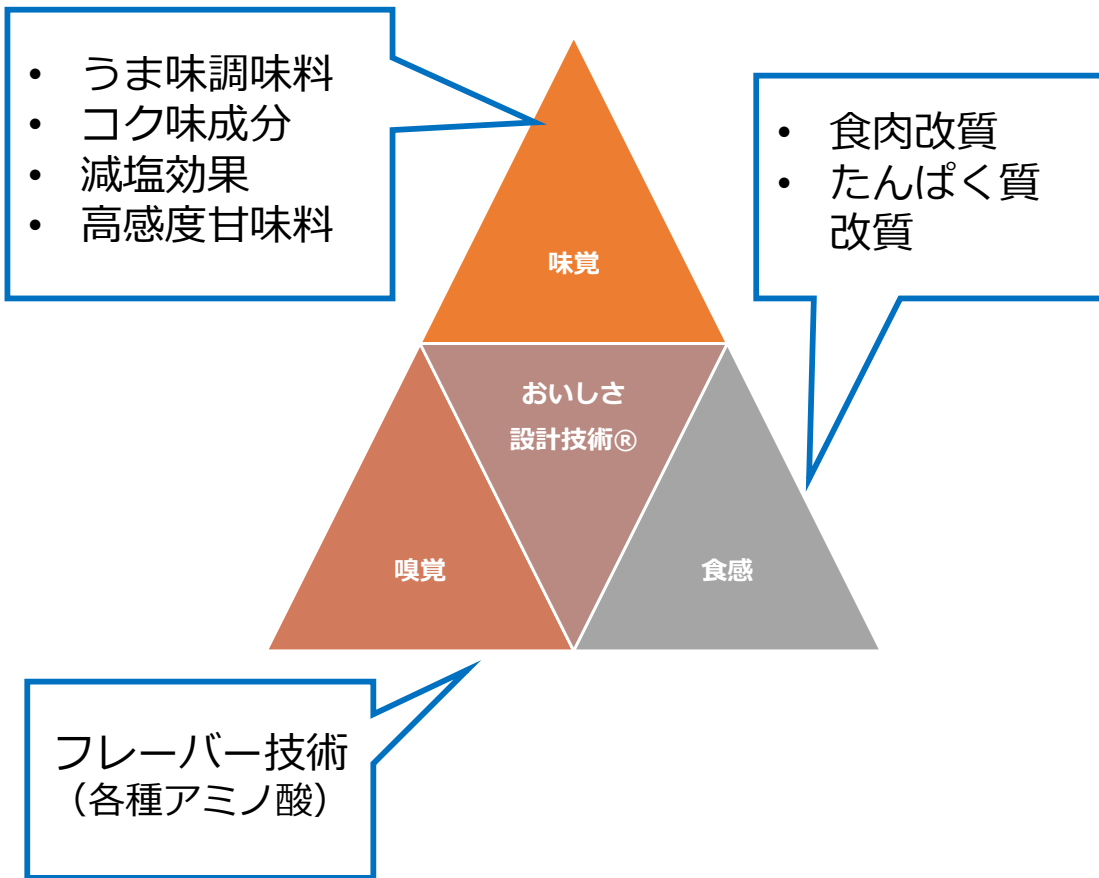
素材を持つ強みを活かし、BP、BP率を成長させてきた。
足元の原燃料高の中で、速やかな対応力も発揮した。

B2Bにおける食品とアミノサイエンスのシナジー創出



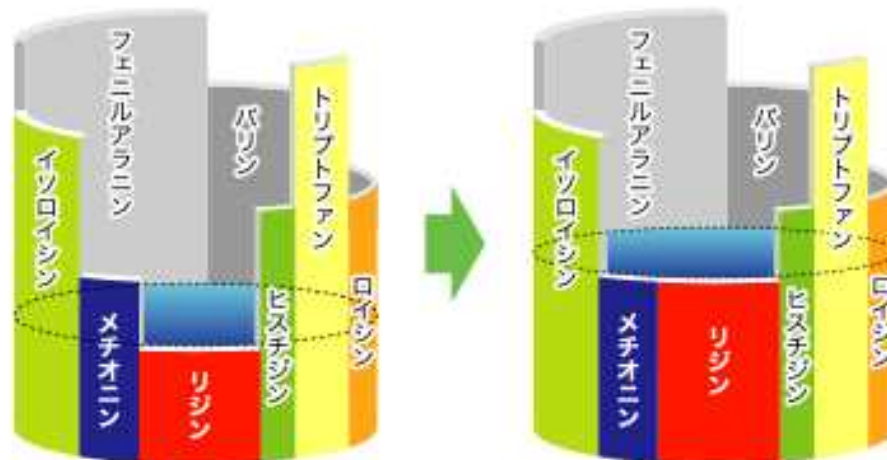
アミノ酸の食への貢献：おいしさ設計技術®

「おいしさ設計技術®」



栄養機能 Fortification

アミノ酸のバランス (桶の理論)



不足する必須アミノ酸を補足 = Fortification
 <PBP*による肉代替技術に貢献可能>

*plant-based protein

「おいしさ設計技術®」と「アミノ酸技術」の融合による更なる貢献



AJINOMOTO.

食品とアミノサイエンスの融合 現在の状況

ひき肉焼いただけ？味の素社の簡単すぎるレシピ、サイトがバンクするほど話題に「料理が苦手な主婦にうってつけ」

2022.05.25(Wed)

「ひき肉の簡単なレシピがないかとググったら味の素がめっちゃシンプルでレシピ載せてて感動した」とツイートし、10万以上のいいねがついた。べちかさん (@10chf) の投稿。その料理とは1万件以上のレシピを紹介するサイト「AJINOMOTO PARK」に載っている「豚ひき肉がたまり焼き」です。



簡単な調理を応援するサイト



家庭用の調味料

各事業での生活者の健康やQOLの課題への取組み



家庭用の加工食品、冷凍食品



スポーツする人を応援するアミノバイタル®



癌や特定の疾病のリスクを診断するアミノインデックス®



特定の悩みによりそうサプリメント

近い将来の「ありたい姿」

特定疾患リスクのある方への貢献

AJINOMOTO **Park** たべる楽しさを、もっと。



しょうゆ
大粒科



高齢、単身の調理も応援

ON Ajinomoto JOYL イオングループ×味の素(株)×オイルミックス共同企画

野菜を食べよう!
食卓応援キャンペーン

「ラブベジ」は野菜がもっと好きになる野菜摂取量向上プロジェクト!

対象商品を買って抽選で「ラブベジ」ロゴ入りグッズが**1,200名**さまに当たる!

2021年8月15日(日)~9月30日(木) 応募締切 2021年10月7日(木) 抽選開始 2021年10月22日(金) 抽選結果発表 2021年10月29日(金)



毎日の食事での栄養摂取



たんぱく質強化した食品

認知症リスクのある方

軽度の運動と毎日の適切な栄養摂取が有効とされている



運動による筋肉維持



アミノインデックス®で認知症リスクを把握



サプリメントで認知機能をサポート

メディカルフード事業

食品



メディカルフード



医療用医薬品



メディカルフードとは：

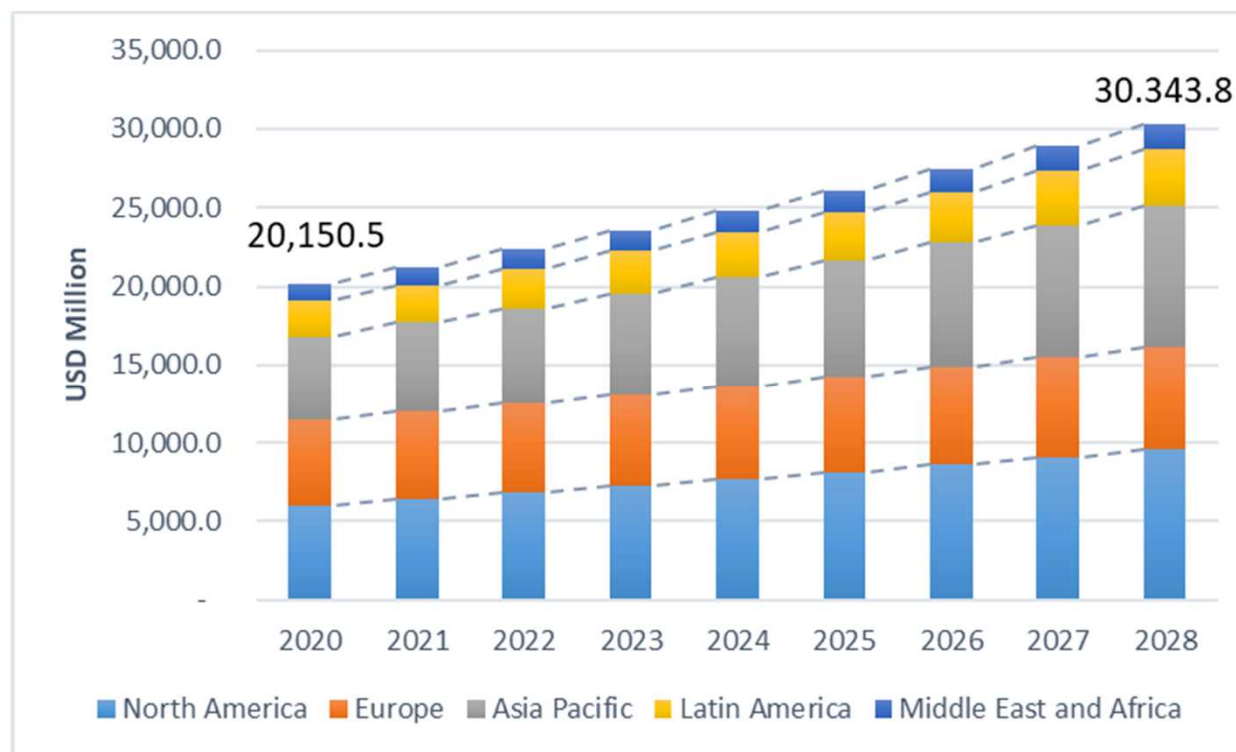
- 何らかの疾患により食事の摂取や、消化・吸収・代謝に異常があり、通常の食事では健康を維持できない患者さまの、健全な成長ならびに、健康を維持するための食事
- 疾患によって必要なメディカルフードが異なる
- 専門家(医師・管理栄養士)の処方・指導の元、摂取される

メディカルフード事業

2020年の市場規模はグローバルで約2兆円。今後も年率5-6%の安定した成長が見込まれ、2028年には約3兆円規模になると推測される。

主な成長要因としては；

1. 高齢化で疾患を抱える患者さまの増加
2. 生活習慣病に代表される、食生活の乱れや運動不足による慢性疾患の増加
3. 各種疾患の医学的理解の発展と、より優れた治療法・製品の開発



*Grand View Research, Inc. Medical Foods Market Estimates & Trend Analysis from 2016 to 2028. November 2021.



AJINOMOTO.

メディカルフードによる健康な生活への貢献

既存製品では患者さま・医療関係者のニーズを満たせていない疾患領域における、栄養とおいしさを両立した製品の提供と拡大によるASV実現

アミノ酸代謝異常 (2000年～)



てんかん発作 (2015年～)



低栄養状態 (2020年～)



たんぱくアレルギー (2021年～)



1. 事業主体二社(*)のサステナブルな成長

- 顧客中心マーケティング (Customer-based marketing) による、医療関係者・患者さまとの強い絆・関係性の構築を軸に、SNSやWebinar開催等による更なる事業機会創出
- 患者さまのニーズに応じた、製品やサービスの継続的かつ迅速な改善による、競争優位性の維持・強化

2. 展開国の拡大

- 世界20ヶ国以上に製品を展開
- アジア等これまで展開の弱かった地域の開拓推進

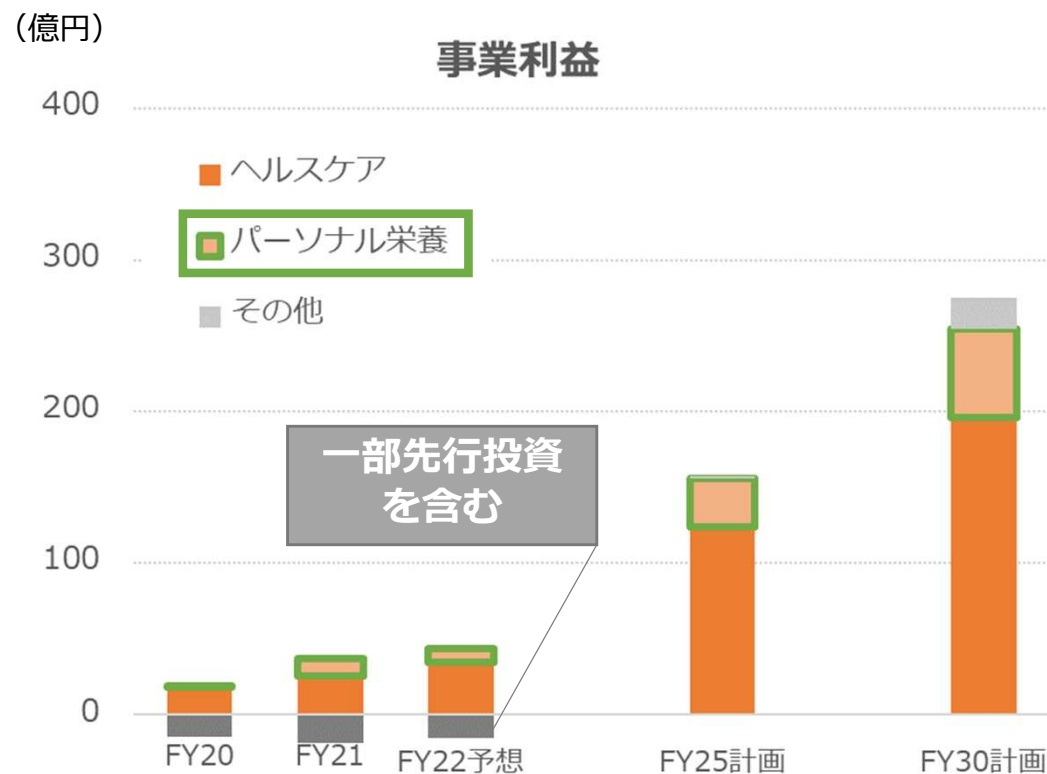
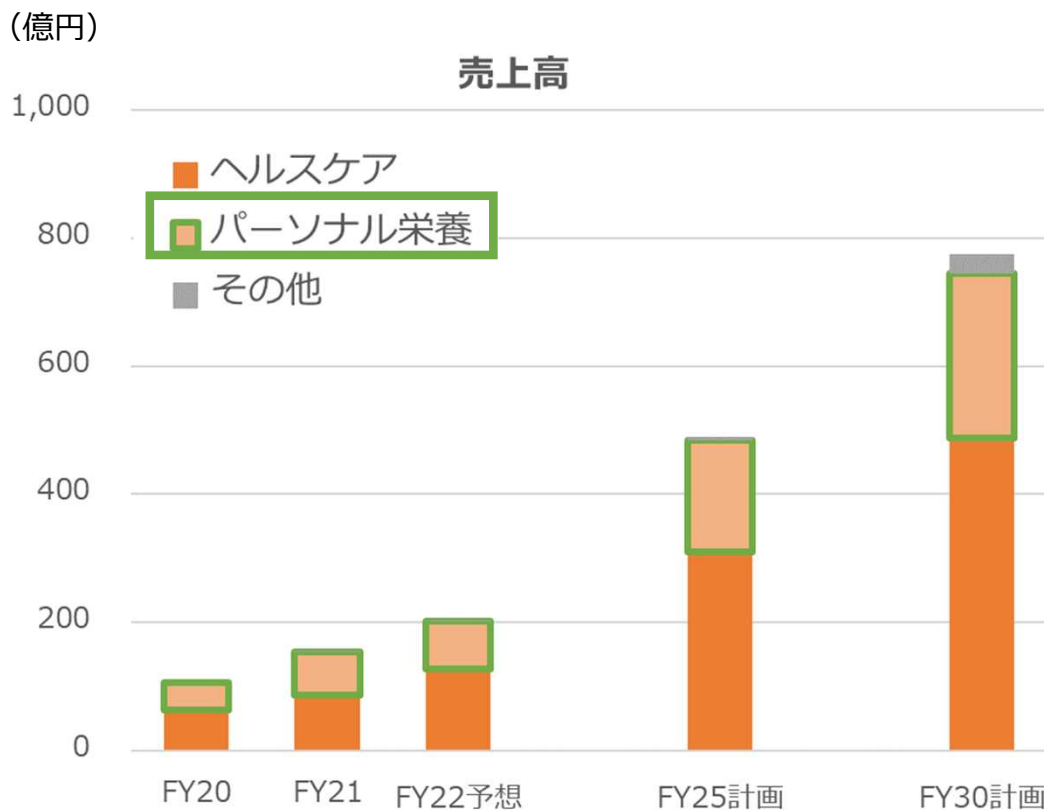
3. 新事業・新領域への拡大

- グループの技術・ノウハウ・ネットワークを活用したクロス・シナジーの推進
- 更なる事業拡大に向けた、新規国・新疾患領域の探索

*2017年買収の味の素キャンブルック社(米国)、および
2020年買収のニュアルトラ社(アイルランド)

メディカルフードによる健康な生活への貢献

事業モデル変革（BMX）における「パーソナル栄養」の成長を実現



- ✓ ヘルスケア（CDMO、細胞治療サポートなど）、パーソナル栄養（メディカルフード、アミノインデックスなど）
- ✓ 電子材料の財務情報は開示出来ませんので含まれていません

FY21本決算資料より再掲

世界各エリアにて食品とアミノサイエンスを融合

欧米

- アミノサイエンス事業が中心
- ⇒ 冷凍食品事業を食品とアミノサイエンスの融合を通して成長加速

東アジア

- 「おいしさ設計技術®」は通用
- アミノサイエンス事業の重要製造拠点あり
- ⇒ 食品とアミノサイエンスの協力により、事業展開が期待

日本、東南アジア、南米

- 「おいしさ設計技術®」が人々の食生活に貢献
- ⇒ 食のプラットフォームを活用しアミノサイエンス事業を強化

食とアミノサイエンスの協業により、各地域でシナジーを発揮

企業価値向上に向けて

- 新体制のもとで両事業の連携を強化
- 人財を中心に無形資産の融合を促進



Eat Well, Live Well.



- 本資料に記載されている業績見通し等の将来に関する記載は、本資料の発表日現在における将来の見通し、計画のもととなる前提、予測を含んで記載しており、当社としてその実現を約束する趣旨のものではありません。実際の業績は、今後様々な要因によって、大きく異なる結果となる可能性があります。
- 本資料には監査を受けていない概算値を含むため、数値が変更になる可能性があります。
- 本資料の金額は、切り捨てで表示しております。