

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO®

健康長寿産業連合会 第4回健康経営先進事例セミナー

「味の素流の健康経営」
～ 一人ひとりのWell-being向上に向けて～

味の素株式会社

労政・総務グループ兼グループ健康推進センター

2024年12月6日

本日お伝えしたいことのポイント

- 味の素グループは、「志」（パーパス）を、「アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingへ貢献する」としてしています。
- その原動力は、「人財・技術・顧客・組織」という4つの無形資産であり、とりわけ技術と顧客をマッチングさせイノベーションを生み出す人財資産がとても重要であると考えています。
- そして、Well-being（健"幸" = 健康で幸せな状態）に貢献する従業員自身も、自らがWell-beingを感じながら、毎日働きがいや生きがいをもって仕事に励むことができるよう取り組んでいます。
- これらの取り組みをご紹介し、ご一緒に健康経営の明るい未来を考えていきたいと思えます。どうぞよろしくお願いします。

1. 会社紹介
2. Well-beingを高める取り組み
3. 弊社健康経営サービスのご紹介

1. 会社紹介

2. Well-beingを高める取り組み

3. 弊社健康経営サービスのご紹介

創業の志（こころざし）

“佳良にして廉価なる調味料を造り出し
滋養に富める粗食を美味ならしむること。”

～ うま味を通じて日本人の栄養を改善したい～



「うま味」の発見
1908年
池田 菊苗



池田菊苗博士が
昆布から抽出した
グルタミン酸



最初の
「味の素®」

創業
1909年
二代 鈴木 三郎助



「おいしく食べて健康づくり」

創業以来一貫した、事業を通じて社会価値と経済価値を共創する取り組み
= ASV (Ajinomoto Group Creating Shared Value)

味の素グループのご紹介

【従業員数】

様々な人が支える味の素グループ

34,862名

世界34の国、地域で様々な個性を持った従業員が各地域の文化に根ざしたビジネスを展開しています。その内訳は日本7,939名、アジア14,009名、EMEA（欧州、中東、アフリカ）3,238名、北米・南米9,676名となっております。



【創業年】

歴史が築いたブランド力

1909年

「うま味」の発見を起点に創業して115年、「開拓者精神」「新しい価値の創造」という創業者の志は、今も変わらず受け継がれています。

【生産工場数】

グローバルな生産体制

116工場

川崎工場は2014年に100周年を迎えました。現在は世界24ヵ国・地域に工場を展開し、世界中のお客様へ安全・安心な製品をお届けしています。



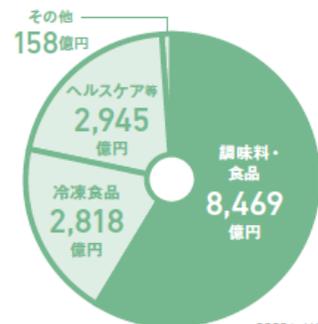
*2024年3月時点

【研究開発要員】

味の素グループ独自の先端技術力

1,700名以上

1956年、100名でスタートした味の素グループの研究開発要員数は事業の成長とともに増加し、今では世界中の研究拠点を合わせて1,700名超。食品、発酵、バイオ、生物、化学、工学等様々な分野における高い専門性を持った人材を擁しており、そのおよそ10%は博士号取得者です。



*2023年度決算より

【売上高】

幅広い事業を展開

1兆4,392億円

日本および海外において、食品事業のみならず、ヘルスケア、電子材料等幅広い事業を展開し、アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献します。

事業概要

バイオ・ファインケミカル系事業

医薬用・食品用アミノ酸



医薬品開発製造受託 (CDMO)



電子材料



食品系事業

調味料・食品



冷凍食品



味の素グループの理念体系 “Our Philosophy”

コーポレートスローガン

Eat Well, Live Well.



志・存在意義

アミノサイエンス®で、
人・社会・地球のWell-beingに貢献する

志を実現する取組み

事業を通じた
社会価値と経済価値の共創

価値観

新しい価値の創造、開拓者精神、
社会への貢献、人を大切にする



[味の素グループ](#)
[Our Philosophy - YouTube](#)

「志」(パーパス) 存在意義

アミノサイエンス[®]*1で人・社会・地球のWell-being*2に貢献する

- *1 アミノ酸のはたらき に徹底的にこだわり得られる多様な素材・機能・技術・サービスの総称。それらを社会課題の解決やWell-beingの貢献につなげる味の素グループ独自の科学的アプローチ
- *2 健康で幸せな状態 = 健"幸"



&



1. 会社紹介

2. Well-beingを高める取り組み

3. 弊社健康経営サービスのご紹介

2030年に向けた「個人」と「組織」のありたい姿

志に共感する社内外の多様な「個人」が集い、未来に向けて価値創出し続ける「組織」がASVを実現

志 アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献する



味の素グループ人財資産に対する「4つのWell-being」



Challenge & Growth Well-being

一人ひとりが志（パーパス）・ASV実現のために挑戦し、主体的に磨き続け、成長し続けること

Financial Well-being



役割や成果に応じた公正かつ競争力のある報酬と資産形成を支援すること

Ajinomoto Group Well-being



Social & Culture Well-being

多様な人財が社内外のパートナーと信頼でつながり、ASVを共創していること

Health Well-being



社員と家族のこころとからだの健康を維持・増進し、「健康」度を高めること

健康経営

2030年味の素流「健康経営のありたい姿」

「味の素グループで働いていると、自然に健康になる」 ～社員と家族の健康寿命延伸に向けて～

会社は社員と家族の健康増進を支援することで、社員は「バランスの良い食事」「適度な運動」「良質な睡眠」を意識したセルフケアが習慣化され、自然に健康に対する意識・知識が高まり、心身ともに健康な状態が維持・向上する。その結果として、社員と家族のWell-beingが高まり、健康寿命延伸につながっている。

1.知る

必要な健康情報を入手し、理解し、説明できる

2.考える

自身の健康状態や環境に合った情報を選択し活用方法を考えられる

3.動く

考えた活用方法に基づいて、必要な行動をとることができる



「知る考える動く」

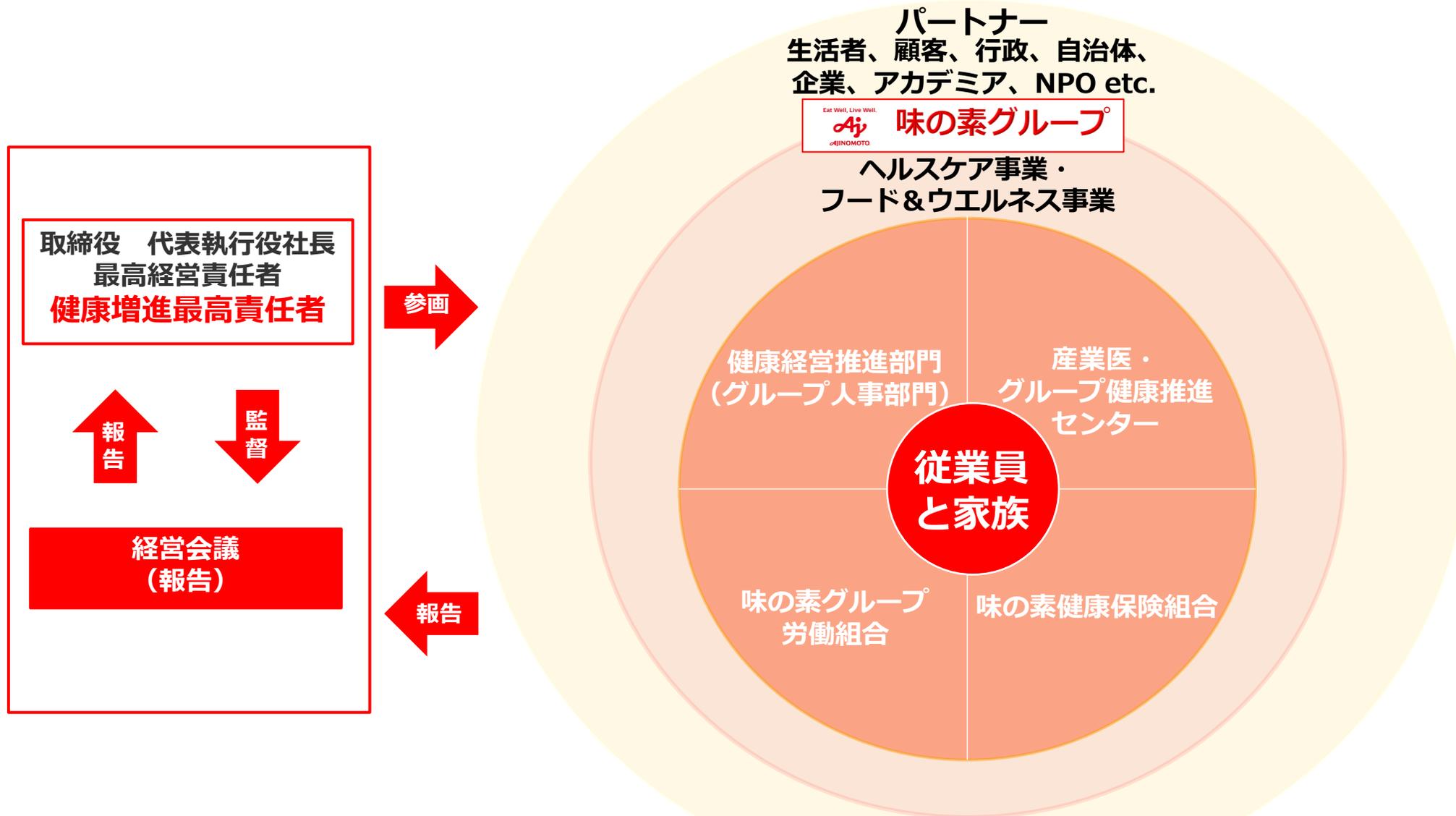
「知る、考える、動く」で、
ここからからだの健康を。

味の素グループの健康経営推進体制(海外法人含む)

	テーマ	統括部門	実行部門	KPI	アウトカム
国内グループ 会社	「栄養コミットメント」 施策の推進	サステナビリティ推進部	各社人事部門 or 広報部門	2025年まで 栄養教育10万人実施	社員と家族の Health Well-beingの向上
	健康経営の推進 -Health Well-being向上-	人事部	各社人事部門	各社がん受診率& 特定保健指導実施率	
海外法人	「栄養コミットメント」 施策の推進	サステナビリティ推進部	各社人事部門 or 広報部門	2025年まで 栄養教育10万人実施	健康寿命延伸 2030年10億人の 健康寿命延伸の実現
	健康経営の推進 -Health Well-being向上-	人事部	4 地域本部 人事部門	エンゲージメントサーベイ の重要2カテゴリー90%	

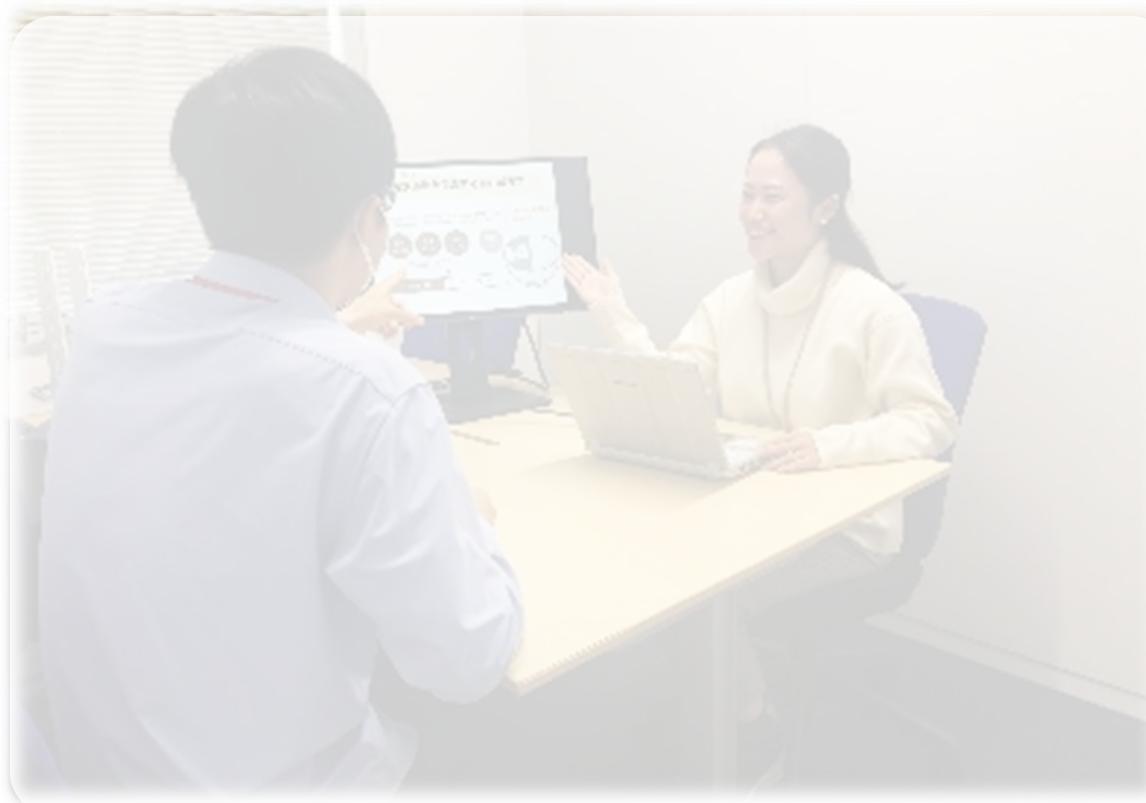


味の素グループの健康経営推進体制（国内）



セルフケアを高めWell-being向上につなげる取り組み：全員面談

年1回、定期健康診断後、すべての従業員とパート従業員が
産業医、保健スタッフによる1対1の個別面談実施



セルフケアを高めWell-being向上につなげる取り組み：

- 社員食堂で、〈おいしく食べて健康プラス〉をコンセプトとした「My Healthランチ」を毎日提供
- 「My Healthランチ」以外にも野菜摂取促進を目指すプロジェクト「ラブベジ®」をはじめ当社事業活動とのコラボメニューも提供

動く



おいしく食べて健康プラス

減塩対策メニューです！

1日1食でもバランスの良い食事を摂りましょう！

2022年10月塩分相当量改訂！
3.0g以下

【従業員のこころとからだの健康】健康推進センター監修健康支援メニュー

- 1日1/3の野菜量と20g以上の良質なタンパク質でバランス良く！
- 1食あたりの塩分相当量は **3.0g以下!**
(2022年9月迄は、3.15g以下で提供)

■ 1日あたりの塩分摂取量目標値
男性 7.5g未満 女性 6.5g未満
厚生労働省 日本人の食事摂取基準 (2020年版より)

「味の素グループで働いていると自然に健康になる」を目標に今後も無理のない減塩をすすめていきます。

- 味の素グループ製品の使用でもっとおいしく！



「ラブベジ®」コラボキャンペーン

九州事業所

野菜がたっぷりとれるように5事業所統一の主菜をみんなで考えました！

当日のMyHealthランチ

「勝ち飯®」コラボキャンペーン

【かながわ・勝ち飯®】
豚肉と野菜の炒め煮
新登場 231円

・豚肉と野菜の炒め煮
・トウモロコシの煮しめ和え
・ほうれん草とじょうろの汁で汁

かながわ・勝ち飯®
Menu Leaflet

「味の素グループ」
未病改善

味の素社の社員食堂に潜入！従業員が「自然に健康でいられる」企業の取り組みとは？ | ストーリー | 味の素グループ (ajinomoto.co.jp)





健診結果時系列参照

表示回数変更

[次へ](#)

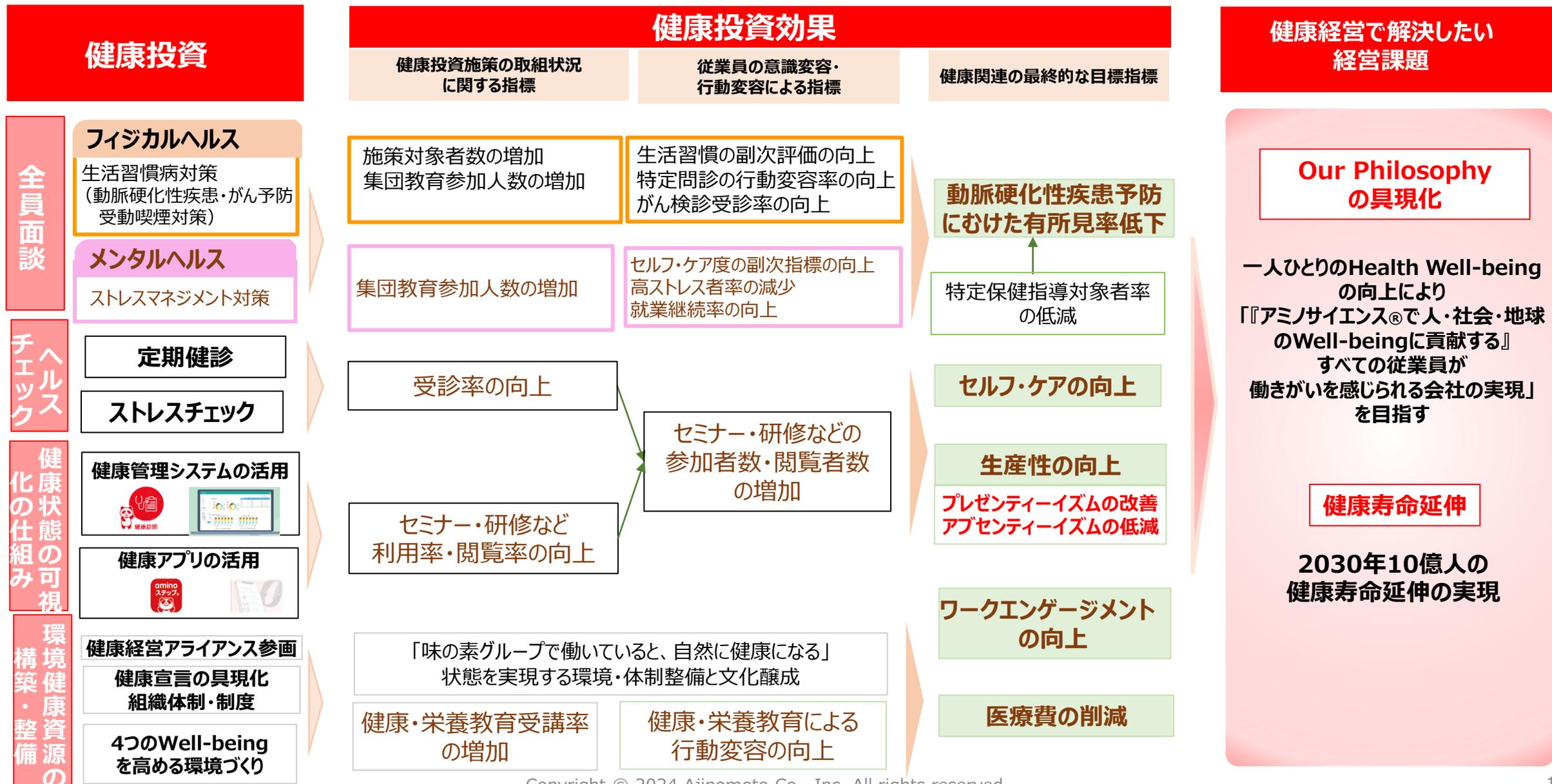
検査結果参照

区分	検査項目	基準値		2023年10月24日 定期健康診断 (受診時: 50歳)	2022年10月25日 定期健康診断 (受診時: 49歳)	2021年10月18日 定期健康診断 (受診時: 48歳)	2020年10月12日 定期健康診断 (受診時: 47歳)	2019年10月15日 定期健康診断 (受診時: 46歳)
		下限	上限					
診察	診察所見 1 (Clinical findings1)			異常なし	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし
	診察判定 (Clinical findings assessment)			異常なし	異常なし	異常なし	異常なし	異常なし

生活習慣

2019/01/14 - 2019/02/10





健康経営銘柄 健康経営優良法人ホワイト500認定

「健康経営銘柄2024」6度目選定

「健康優良法人2024 ホワイト500（大規模法人部門）」8年連続認定



味の素グループにおける重点共通目標指標

項目	2023年実績	2024年実績	2030年目標
持続可能なエンゲージメントの向上	85%	88%	90%
健康・ウェルビーイングの向上	83%	84%	90%

全社施策「がん “るるく” 月間」

- ・がん検診強化月間として、健康増進最高責任者およびダイバーシティ & 人財担当役員よりがん検診受診勧奨動画メッセージを社内SNS投稿
- ・健保加盟企業社員およびパートナーのがん検診受診率向上を目指す。

Taro Fujie ▶ JAPAN AJI News

がん検診強化月間「がん “るるく” 月間」が始まります！！

味の素グループ健康増進最高責任者
藤江 太郎



Shino Kayahara ▶ JAPAN AJI News

がん検診強化月間「がん “るるく” 月間」第2弾!!



人事部
人事部グループ健康推進センター
アミノインデックス事業部
味の素健康保険組合

がん “るるく” 月間

がんを知り、
がん検診を受診しよう

@ 9/2～ 社長メッセージ配信 (Workplace)

9/9～

“がん”って
どんな病気？

👉 クリック

9/16～

生活習慣のリスクと
あなたに必要な
がん検診は？

👉 クリック

9/23～

がん検診を
うけよう！

👉 クリック

「知る、考える、動く」で、こころとからだの健康を。

「10億人の健康寿命を延伸」





「Smart Salt (スマ塩)」プロジェクト うま味・だしをきかせた“おいしい減塩”！

＜広告＞
幅広い年代に合わせ
動画・バナー配信

＜オウンドメディア＞
「おいしい減塩レシピ」提供

＜製品＞
当社独自技術による高い品質

減塩の動機付け



調理実践の喚起



おいしさ体感



知ってはじめる「Smart Salt (スマ塩)」！「味の素パーク」たべる楽しさを、もっと。(ajinomoto.co.jp)

グローバル展開



減塩製品 7か国 23ブランド 52製品

23年 8月末時点





中央行政と共に、 栄養バランスの良い献立用のソフトウェア、食育教材、小学校のモデルキッチンの開発・提供を実施

学校への講演会



教員/調理師にソフトウェアの講義



学校関係者や親との対話



学校給食プロジェクト：ベトナム (youtube.com)

当社マヨネーズを使用したメニュー販売好調!!!

栄養教材の活用



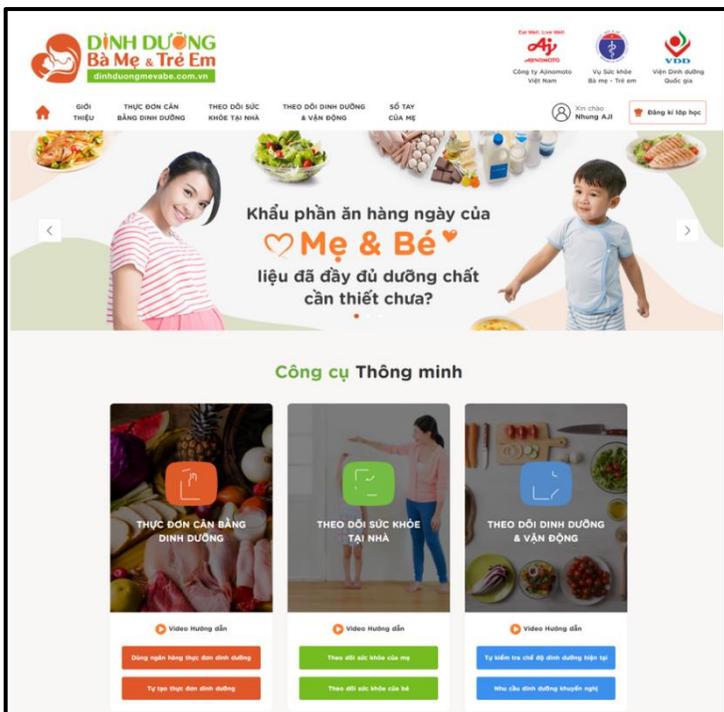
Teaching about food benefits



Enjoying SMP menus



2020年、ベトナム保健省と共に「Mother & Children Project」開始



ホームページ

1

献立用ソフトウェアを使用し、栄養バランスの良いメニューを提供



2

健康と栄養のモニタリングとアセスメントツールを提供



3

健康・栄養に関する情報提供

- TRÁI CÂY CHO MẸ SAU SINH MÓ GIÚP SỮA DỒI ĐÀO, MẸ KHỎE MẠNH
- SAU SINH MÓ ĂN THỊT BÒ ĐƯỢC KHÔNG? VẾT MÓ CÓ BỊ SẼO KHÔNG?
- MẸ SAU SINH ĂN DỨA ĐƯỢC KHÔNG VÀ NÊN ĂN BAO NHIÊU THÌ TỐT?
- BÀ BẦU ĂN SẦU RIÊNG ĐƯỢC KHÔNG VÀ ĂN NHƯ THẾ NÀO THÌ TỐT?

TUẦN THAI 14: SỰ PHÁT TRIỂN CỦA THAI NHI VÀ SỰ THAY ĐỔI CỦA MẸ

Tác giả: TS. Dương Lan Dung - Bệnh viện Phụ sản Trung ương

Thai nhi 14 tuần tuổi là giai đoạn mà mẹ đã có thể bắt đầu cảm thấy rõ ràng hơn sự chuyển động của bé. Mẹ đã lấy lại được năng lượng và có thể tập trung vào những việc cần thiết thay vì trạng thái mệt mỏi trong 3 tháng đầu. Hãy cùng tìm hiểu thai nhi đã phát triển như thế nào và có thể mẹ đã có những thay đổi gì nhé!

1. Quá trình phát triển của thai nhi

Thai nhi 14 tuần tuổi đã có chiều dài khoảng 8.89 cm (đo từ đầu đến mông) và cân nặng ước tính khoảng 42.5g, tương đương với kích thước của một quả đào.

Lúc này, đầu của bé đã bắt đầu tròn, hàm đã rõ ràng hơn, cổ bắt đầu dài ra và tai cũng đã phát triển hoàn chỉnh. Bé đã có thể thực hiện chuyển động mắt qua 2 bên. Tuy mí mắt vẫn còn khép chặt để bảo vệ mắt nhưng các cơ quan kiểm soát mắt thì đã bắt đầu làm việc. Bé đã có thể cảm nhận và phản ứng với ánh sáng chiếu vào bụng mẹ rồi đó bạn ạ.

1. 会社紹介
2. Well-beingを高める取り組み
3. **弊社健康経営サービスのご紹介**

アミノインデックス® リスクスクリーニング(AIRS®)

知る

考える

動く

1回の採血でわかる!

男性5種
女性6種
のがん
の可能性

生活習慣病
のリスク

胃がん / 肺がん / 大腸がん / 膵臓がん /

前立腺がん / 乳がん / 子宮・卵巣がん

脳心疾患 / 糖尿病 / 認知機能低下 / アミノ酸レベル

気づけば変わる、未来が広がる。

! アミノインデックス®



受診者サイトや
生活改善サポートアプリを無料提供。



受診後のフォローも
充実!

結果報告書

気になるリスク
が数値で分かる

AIRS®
生活改善ガイド

検査結果による
生活改善タイプ
I~IV別アドバ
イス

受診者サイト

検査後に役立つ
情報満載

aminoステップ®

楽しく続けら
れる生活習慣
を応援



[アミノインデックス®公式サイト](http://aminoindex.com) | 味の素株式会社
(ajinomoto.co.jp)

食と健康のソリューションサービス：生活習慣改善プログラム

提供プログラムのイメージ

プログラム案内

おいしい食事と簡単チェックの取り入れやすいプログラム



知る

1. お手本食事

おいしさと栄養バランス両立の冷食弁当

あえて、



理解する

2. 食事チェック

1日1回、食べた食材をチェックするだけ



動く

3. アドバイス

食べ癖、食べ方の提案



動く (健康行動支援)

自然と健康維持・増進に関心が高まる



- ・個々人に合った製品
- ・サービス
- ・栄養情報の提供

動く (モチベーション・継続)

4. ポイント獲得

食事チェックでポイント



5. 食事割引

貯めたポイントで冷食弁当割引券と交換



健康行動見える化

ダッシュボードで従業員参加状況、改善状況把握



プログラムの特徴

肥満やメタボリックシンドロームの改善として

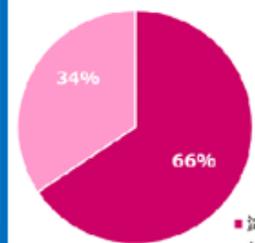
(当社オリジナル)

- 1 推奨される10食材を意識することで食生活改善を促すプログラム
- 2 1日1回10秒の食事チェック
- 3 推奨される食材を含む栄養バランスのよい食事

従業員に寄り添いながら生活習慣改善を促進し、企業の健康経営を効果的にサポート

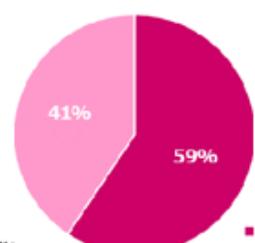
味の素川崎事業所におけるプログラム検証結果* (特定保健指導対象者32名、3か月間)

体重減少者の分



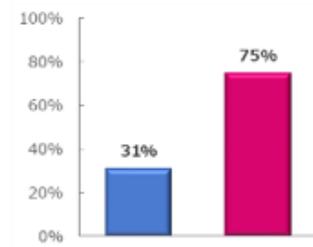
66%が体重減少

腹囲減少者の分



59%が腹囲減少

食生活改善の取組み割合



食生活改善者が31%から75%に上昇

*：第32回健康教育学会(2024年7月)



しっかり食べチェック[®]とは?

「しっかり食べチェック[®]」は、普段の食生活でどのような食品を食べているかを簡単にチェックできるプログラムです。あなたの食事タイプ（食べくせ）を7つの型から判定&あなたにあった解決策を提案します。

※ご使用に当たって、アレルギー、食事制限などについて配慮が必要な方は、必ずかかりつけ医にご相談ください。「しっかり食べチェック[®]」の判定結果は食事バランスを整えるためのポイントを見つけ出す手段のひとつであり、身体の健康状態を把握したり診断したりするものではありません。

しっかり食べチェック[®]についてのよくあるご質問

カラダの状態に応じて使い分け

- 1) 不足栄養(ロコモ)版
- 2) 過剰栄養(メタボ)版

しっかり食べ(プログラム対象者用)

あなたの改善ターゲットは **低脂肪肉類** (脂肪の少ない肉類)

お使いガイド

2024年4月1日 - 2024年4月7日

低精製穀類 低脂肪肉類 魚介類 大豆製品 無糖乳製品 緑黄色野菜 その他野菜 海藻類 きのこ類 果物

7 6 5 4 3 2 1

— 今回 — 前回

7日間記録すると下のボタンからアドバイスをご覧いただけるようになりますので、毎日記録してみてくださいね♪

まずはココから **普段の選び方・レシピにひと工夫!**

レンジを利用して簡単にヘルシーメニューが作れます。お肉は脂身のないものを選び、鶏皮は除いてから調理しましょう。

<p>豚キムチ丼</p> <p>エネルギー:321kcal</p> <p>レシピを見る ▶</p>	<p>香味レモン風味チキン</p> <p>エネルギー:216kcal</p> <p>レシピを見る ▶</p>
---	--

ホーム ライバー一覧 ミッション 健康相談 マイページ

あなたの改善ターゲットは **低脂肪肉類** (脂肪の少ない肉類)

お肉からは、食べ物からしか取れない良質なたんぱく質が摂れる!

肉類は、鉄分や食べ物からしか摂れないアミノ酸を含む良質なたんぱく質が豊富です。また、カルチニンは、脂肪を燃やす働きが認められています。脂身や鶏皮に多い飽和脂肪酸を適量に減らすことで、血中脂質の改善が期待できます。

まずはココから **普段の選び方・レシピにひと工夫!**

レンジを利用して簡単にヘルシーメニューが作れます。お肉は脂身のないものを選び、鶏皮は除いてから調理しましょう。

<p>豚キムチ丼</p> <p>エネルギー:321kcal</p> <p>レシピを見る ▶</p>	<p>香味レモン風味チキン</p> <p>エネルギー:216kcal</p> <p>レシピを見る ▶</p>
---	--

食と健康のソリューションサービス：栄養バランス冷凍弁当

食事を改善できない3大理由を解決！

- ①調理をする時間がない。面倒くさい。
- ②おいしくない。ボリュームが足りない。
- ③好きな食材を我慢したくない



POINT

栄養バランスの整った一膳がからだを満たす

① ②
食物繊維・食塩相当量・野菜配合量において、
1日あたりの摂取目安の
1/3 を目標に開発されています

「あえて、」一食あたり

食物繊維 7g
食塩相当量 2.3g
野菜配合量 120g

※1 1日当たりの摂取目安量は、栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）に基づく
※2 厚生労働省推進・健康日本21の野菜摂取目標量（1日350g）に基づく
※3 実際の商品毎の栄養成分値は、原材料等の要因により前後致しますので、各商品ページにてご確認ください。





ご案内：味の素グループ「健康白書」2024 日英版を発刊しました



健康

でいるための約束

社員のこころとからだの健康に関する取り組み

味の素グループ健康白書

味の素グループで働いていると、自然に健康になる!!

2024年度版



A Promise to Health

Initiatives for Employee Mental and Physical Health

Ajinomoto Group Health White Paper

Working at the Ajinomoto Group naturally makes you healthier!

Fiscal Year 2024

国内グループ

国内グループ各社の主要な取り組み事例

味の素AGF

目指す姿「味の素グループで働いていると自然に健康になる」の実現に向けて、社員のセルフケアが習慣化されるように、継続的なサポートをしている。フィジカルヘルスでは、食習慣改善に向けた適正栄養セミナー、運動習慣改善のためのウォーキングイベントなどを実施。メンタルヘルスでは、産業医による全基幹職(管理職)対象に健康管理の基礎知識向上を目的としたラインケア研修を実施。(役員・基幹職の67%参加)



味の素ファインテック

健康は誰のため?自分のため 家族のため 次世代のため 健康習慣をみんなでも楽しみながら、こころとからだの健康を意識する文化を醸成していく方針のもと、「AFT健康習慣3項目」を軸としたセルフケアの定着を支援する取り組みを実施。

AFT流健康宣言

健康管理は時間管理

「AFT健康習慣3項目」を意識しよう!

- ①食事(8-2-8): 8時までに朝食、2時までに昼食、8時までに夕食
- ②睡眠(22-2): 22時~2時はゴールデンタイム
- ③運動(5-20): 1日5分以上20分くらいでOK

「健康管理は時間管理」を合言葉に、各種施策を有機的に組合せ「こころとからだの健康」を推進しています。



Examples of Group Companies' Initiatives

The Ajinomoto Group strives to contribute to the well-being of all human beings, our society, and our planet with AminoScience®. We support the self-care of our employees who work to achieve this through activities of workforce nutrition improvement.

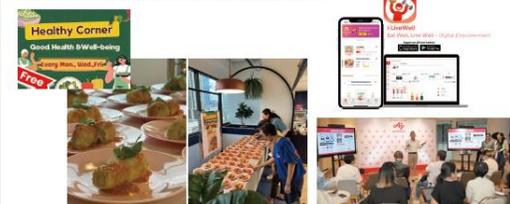
AJINOMOTO INDIA PRIVATE LIMITED

Ajinomoto India has engaged in a wide range of activities—from revising the canteen (cafeteria) menu to hands-on nutrition education on "delicious salt reduction" with curry. It also started offering nutrition education to those outside the company. In February 2024, the company provided lessons on the importance of health and nutrition to 80 junior high students in Chennai, contributing to the improvement of nutrition literacy.



Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd.

Ajinomoto Thailand has set standards for "healthy" meals, snacks, and drinks. Two to three times per week, its canteens offer "healthy" menus and drinks free of charge. The company has also developed an app that collectively provides health and nutrition information, including user health targets, records of nutritional intake, health check results, recommended meal plans and other customized information, and nutrition education contents. It also shares initiatives on improving employee well-being with the public through means such as press releases.



(日本語) [健康でいるための約束 \(味の素グループ健康白書\) J](#)

(英語) [A Promise to Health\(E\).indd \(ajinomoto.com\)](#)



Eat Well, Live Well.



Thank you.