

Eat Well, Live Well.



味の素(株)食と健康の課題解決施策について ～「健康しが」、平和堂様との取り組みご紹介～

2023年7月25日

味の素株式会社 大阪支社 西日本広報G
河原 奈緒子

Eat Well, Live Well

日本人の栄養状態
を改善したい



「うま味」の発見者
池田 菊苗 (東京帝国大学 教授)

創業時の志



初代「味の素®」 (グルタミン酸ナトリウム)

「おいしく食べて
健康づくり」

食を通じた社会への貢献

現在

世界初の調味料
を事業化したい



味の素グループ創業者
二代 鈴木 三郎助

A S V (Ajinomoto Group Shared Value)

事業を通じた社会課題の解決による
お客様価値 (社会価値) と経済価値の創出



味の素グループの目指す姿

Purpose

アミノサイエンス®で人・社会・地球のWell-beingに貢献します。



&



Strategy



Value

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 Shared Value)

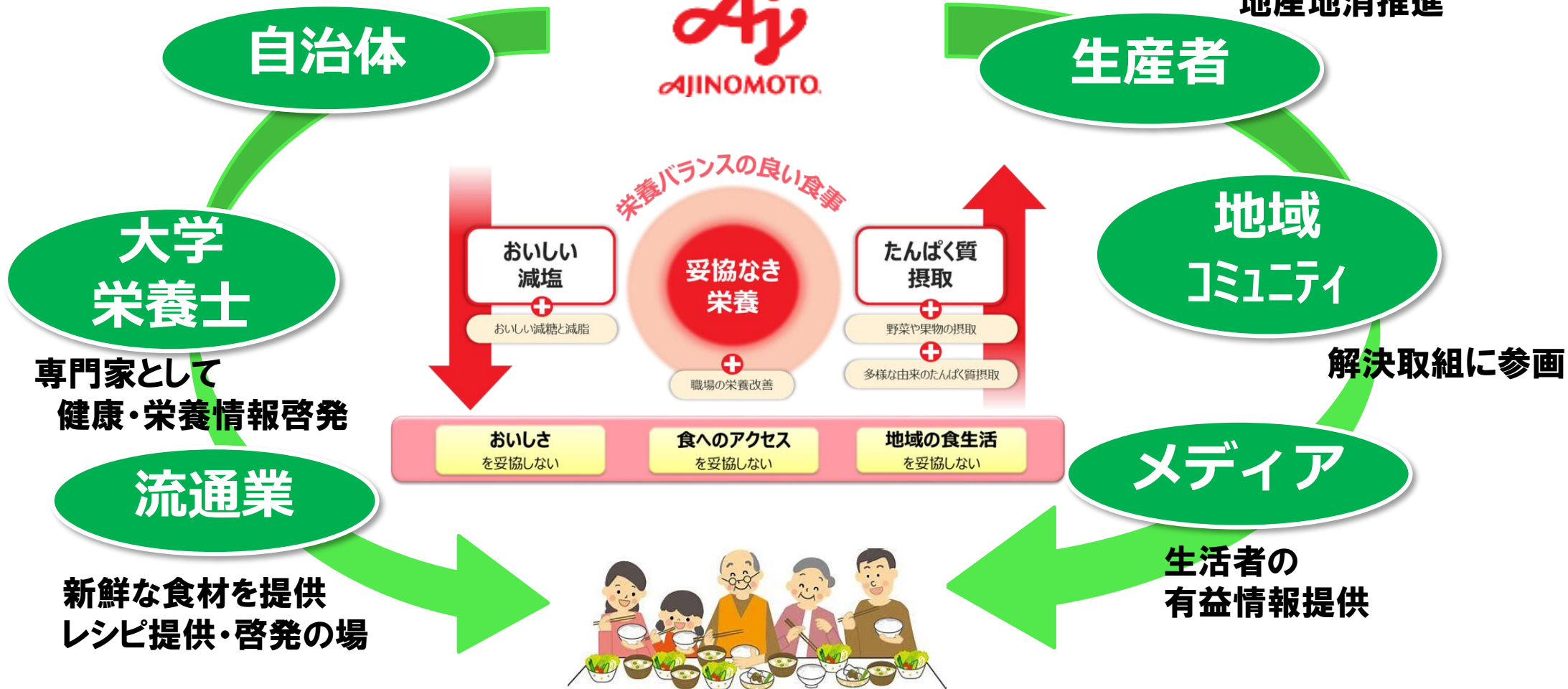
地域の協業者様との食と健康の課題解決型取組～エコシステム～

エリアの課題を志が重なる地域の協業者の皆様と、エコシステムを構築して解決を目指す。
22年度は、全国38エリアで様々な協業者と取組を展開。

住民の健康課題解決として発信

Eat Well, Live Well.

地域の食材な野菜を提供
地産地消推進



地域の協業者様との食と健康の課題解決型取組～様々な施策～



様々な当社独自の施策を通じ 地域のエコシステムを構築し 食と健康の課題解決を目指します



朝食喫食率向上プロジェクト 「朝食ラブ®」

「朝食ラブ® (あさくらぶ)」とは



生活者の朝食に対する意識・喫食実態に合わせて
3つのステップで朝食摂取の取り組みステップをご提案。

- ◆ステップ1：まずは朝食を摂る（簡単に）
- ◆ステップ2：いつもの朝食にひと手間かけて楽しく、美味しく
- ◆ステップ3：栄養バランスの充実

▼取組ステップ提案イメージ



朝食喫食率向上プロジェクト「朝食ラブ®」 ～滋賀県「健康しが」×平和堂様との取り組み～

滋賀県：平和堂様×「朝食ラブ®」企画 子育て応援たんぱく質朝食フェア

- ・滋賀県「健康しが」メッセージ入りWEBレシピページ作成
- ・滋賀県内店舗用「健康しが」連携オリジナル店頭POP作成
- ・平和堂様クッキングサポートに「健康しが」×味の素KKのぼり設置



オリジナルPOP



朝食レシピ
コンクリークロックムッシュ

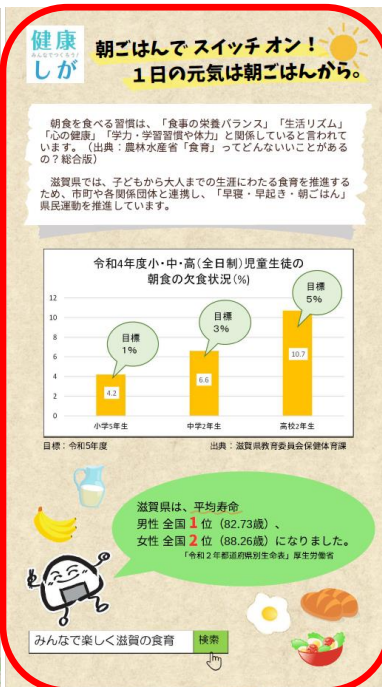
材料＜2人分＞
食パン8枚切り 4枚
ロースハム 2枚
「クノール®」カップスープ 1袋
コンクリークロックムッシュ 100g
塩ピザ用チーズ 3/4カップ
ペペリーブ 適量

作り方
①食パンは長さを半分にする。
②食パンのフタに卵を塗り、チーズ、卵焼きをのせ、ロースハムをのせ、コンクリークロックムッシュをのせ、チーズをのせ、パン1枚で両面に焦らしを焼く。
③オーブンスタートに入れ、チーズが溶けて焼き色がつくまで焼く。
④半分切って器に盛り、ペペリーブを添える。

カルボナーラ風こがしマヨたまトースト

材料＜2人分＞
食パン6枚切りまたは4枚切り 2枚
ペコンスライス 1枚
「ビュセレクト®」マヨネーズ 適量
卵 2個
粉チーズ 少々
粗びき黒こしょう 少々

作り方
①ペコンは長さを半分にする。
②食パンのフタに卵を塗り、チーズ、卵焼きをのせ、ペコンスライスをのせ、マヨネーズをのせ、粗びき黒こしょうをふり、オーブンスタートで焼く。
③手の中央に卵を1個ずつ割り入れ、卵チーズ、粗びき黒こしょうをふり、オーブンスタートで焼く。
④「ビュセレクト®」マヨネーズをのせ、粗びき黒こしょうをふり、オーブンスタートで焼く。



「健康しが」×味の素KKのぼり・オリジナルPOP展開写真

WEBレシピページ(平和堂様アプリ・店頭ポスター・店頭POPより遷移)

朝食喫食率向上プロジェクト「朝食ラブ®」 ～滋賀県「健康しが」×平和堂様との取り組み～

滋賀県：平和堂様×「朝食ラブ®」企画 子育て応援たんぱく質朝食フェア

「健康しが」ポータルサイトにてフェアを告知していただきました

The screenshot shows the '健康しが' (Healthy Shiga) portal website. At the top, there is a navigation bar with icons for Sports, Food, Products, Event, Trip, Life, and News. Below this is a main content area with a large banner for the 'たんぱく質朝食フェア' (Protein Breakfast Fair). The banner features images of various breakfast dishes and a QR code. To the right of the banner, there is a '注目キーワード' (Key Words) section with tags like #散歩, #見る, #休職, #健康経営, #参加, #知る, #健康づくり, #共創会場, #ワーキングチーム, and #健康長寿県. Below the banner, there is a '最新の記事' (Latest News) section with several articles related to the fair and the '健康しが' initiative. The bottom of the page contains detailed information about the campaign, including the dates (2023/4/1 to 4/30) and the prizes (BRUNO products and W-chance HOP money).

たんぱく質朝食生活をはじめよう！平和堂アプリ
らくらくキャンペーン「味の素（株）子育て応援
たんぱく質朝食フェア」

2023/04/04

たんぱく質
朝食生活をはじめよう！
More than protein life!

アプリらくらくキャンペーン実施中！
味の素（株）子育て応援
「たんぱく質」朝食フェア
キャンペーン期間
2023/4/1（土）～4/30（日）
キャンペーン詳細は平和堂アプリで
ご確認ください。

（株）平和堂&味の素（株）共同企画
味の素（株）子育て応援
「たんぱく質」朝食フェア

キャンペーン期間 2023年4月1日（土）～4月30日（日）

1会計で味の素（株）の対象商品400円（税込）以上を含む1,000円（税込）以上お買い上げで1口応募して
いただけます。応募口数の上限はございません。

抽選で「BRUNOスーパークックプロセッサ」10名様、または「WチャンスHOPマネー
500円分」300名様に当たります。

キャンペーンチラシ
たんぱく質朝食レシピ： https://t-resize.all-crmotion.com/APT_52oull4t.pdf

注目キーワード
#散歩 #見る #休職
#健康経営 #参加 #知る
#健康づくり #共創会場
#ワーキングチーム #健康長寿県

最新の記事
「健康しが」共創会場のご案内
「健康しが」共創会場を
開催しました（令和5年3月
13…
「健康しが」の取組を検討しま
した【第3回ワーキングチーム
の研…
「ハープのある暮らし」五感で
楽しみ、より健康に美しく。
ピフイチサイクリングマイレ
ージを貯めよう！

うま味・だしをきかせた“おいしい減塩”！



我慢するものから、楽しむものへ。
極力減らすから、賢く付き合うへ。



減塩取組「Smart Salt（スマ塩®）」プロジェクト

うま味・だしをきかさせた“おいしい減塩”！



年代問わず身体も心も豊かになる食のスタイル

我慢するものから、楽しむものへ。極力減らすから、賢く付き合うへ。

<製品>

うま味調味料「味の素®」、減塩製品

<広告>

意識・食生活別
動画配信

WEBサイト
「スマ塩®」レシピ提供

おいしさ体感



減塩の動機付け



調理実践の喚起

「味の素®」を
パパッと振って
うま味をプラス！



減塩シリーズで
だしをきかせて
塩分カット！



減塩意識が 高い層	通院・治療層
	片手間健康志向層
	予防意識アップ層
減塩意識が 低い層	美容・健康意識層
	おいしさ・味追求層



減塩取組「Smart Salt(スマ塩®)」プロジェクト ～滋賀県「健康しが」×平和堂様との取り組み～

滋賀県：平和堂様×「スマ塩®」企画 毎月17日は「減塩の日」

- ・毎月17日の「減塩の日」にあわせ平和堂様店内のクッキングサポートにて減塩メニューを紹介
- ・滋賀県「健康しが」ロゴ入りオリジナルPOP作成

オリジナルPOP



店頭展開例



野菜摂取量拡大を目指す「ラブベジ®」

野菜摂取量向上活動「ラブベジ®」



「野菜をもっととろうよ！」をスローガンに、
国*が推奨する「野菜の摂取目標 1日350g以上」の
実践を応援する味の素株式会社のプロジェクトです。

*厚生労働省健康日本21

旬の野菜をふんだんに使い、
“調理”で野菜の魅力や栄養素を引き出した
野菜がおいしいレシピ・献立で、
野菜に興味を持ち、好きになることで、
たくさん野菜を摂取できることを目指しています。

和・洋・中の調味料



地域の野菜を使ったレシピ提案



野菜摂取量向上活動「ラブベジ®」 ～全国で展開～

「ラブベジ®」プロジェクト施策を
地方自治体・アカデミアや協働団体・流通業様・メディアの方々と連携。

島根県



島根県 × 「ラブベジ®」

石川県

石川県 × 「ラブベジ®」

秋田県

秋田県 × 「ラブベジ®」

山形県

山形県 × 芋煮 × 「ラブベジ®」・減塩

広島県

広島県 × 「ラブベジ®」

神戸市

神戸市 KOBE野菜をもっととろうよ! × 「ラブベジ®」

茨城県

茨城県野菜を食べよう × ハウス食品㈱

群馬県

群馬県 × 「ラブベジ®」

宮城県

宮城県ベジプラス 夏のみそ汁

岡山県

岡山県栄養士会 × くらしき作陽大学 × JA全農岡山 × 「ラブベジ®」

香川県

香川県 × 「ラブベジ®」

大阪府・大阪市

大阪府・大阪市 × 「ラブベジ®」

和歌山県

和歌山県 × JA和歌山 × 「ラブベジ®」

東海エリア

東海エリア × 「ラブベジ®」

千葉県

千葉県食育 × 「ラブベジ®」

東京都北区

北区「マイベジ®」 × 「ラブベジ®」

野菜摂取量向上活動「ラブベジ®」

～第10回「健康寿命をのばそう！アワード」厚生労働大臣最優秀賞受賞～



2021年度第10回「健康寿命をのばそう！アワード」

＜生活習慣病予防分野＞

厚生労働大臣最優秀賞 受賞

各地域の協業団体との取組

当社普及活動
「ラブベジ®」プロジェクト
としてのPDCA



日本各地域での野菜摂取量向上への貢献

その他トピックス

＼ がんばる人のチカラになるごはん！

勝ち飯®

栄養バランス



まいにちのお買い物からはじめる
フードロス削減

捨てたもんじゃない!
TOO GOOD TO WASTE

三方で
フードエコ
プロジェクト

スーパーでは、食品ロスを減らす
く工夫よしげでフードエコ
プロジェクト>に取り組んで
います。ぜひご協力ください。

食材をムダなく
使い切る

エコな食材や
商品を選ぶ

ナイスリメイクで
食べ切る

調理・片付けを
工夫する

レシピはこちら



食資源課題

Eat Well, Live Well.



ご清聴ありがとうございました。