

Eat Well, Live Well.

Aji

AJINOMOTO.



第145期 中間

株主通信

2022年4月1日 ~ 2022年9月30日

社長メッセージ P.1

業績ハイライト P.5

「オンライン会社
説明会」のご案内 P.6

新製品のご紹介 P.7

トピックス P.9

株主様への
お知らせ P.11

株主総会資料の
電子提供制度 裏面

株主の皆様へ

「幸せの素」を 世界中に届ける 企業グループを 目指します

2022年度上半期は、売上高と事業利益の半期ベース新記録を達成し、好スタートを切ることができました。

これもひとえに株主の皆様からのひとかたならぬご支援のおかげであり、心より感謝と御礼を申し上げます。誠にありがとうございます。

2022年12月

取締役
代表執行役社長
最高経営責任者

藤江 太郎

プロフィール

- 1985年4月 当社入社
- 2008年7月 当社中国事業本部中国食品事業部長
- 2011年7月 フィリピン味の素社長
- 2013年6月 当社執行役員
- 2015年6月 ブラジル味の素社長
- 2017年6月 当社常務執行役員
- 2021年4月 当社食品事業本部長
- 2021年6月 当社執行役専務
- 2022年4月 当社代表執行役社長 最高経営責任者
- 2022年6月 当社取締役 代表執行役社長 最高経営責任者(現任)

「志×熱×磨」をしっかりと継承

4月からの新体制では、前社長の西井が取り組んできたASV*1経営と、「志」である「アミノ酸のはたらきで食と健康の課題解決」をしっかりと受け継ぎ、味の素グループの企業価値を飛躍的に高める取組みをスピードアップしてきました。その原動力は、「志」への従業員の「熱意」、および株主の皆様をはじめとする多様な関係者の「志」への共感だと考えています。併せて、味の素グループの人財が自らの信念を貫き、目標達成に向けて本気でやり抜くこと、そのための実力や能力を「磨き」続ける、「志×熱×磨」をいつも貫き通したいと考えています。

100日プランを通したギアチェンジでスピードアップにまい進

新体制では、4月1日からの100日間でスタートダッシュとギアチェンジを図るため、この期間で①成果を出すもの、②計画や道筋を作り上げるもの、③課題を洗い出すもの、に分類し100日プランと名付け、取り組んできました。その結果、経営の意思決定や執行は確実にスピードアップできていると実感しています。特に新型コロナウイルス感染症やウクライナ紛争の影響に速やかに対応し、好業績実現に繋げることができたと感じています。

新執行体制における100日プラン



プランの時間軸の考え方

- ① 100日間で**成果**を出すもの
- ② 100日間で**計画**や**道筋**を作り上げるもの
- ③ 100日間で**課題**を**洗い出す**もの

社長メッセージ

2022年度上半期の事業状況・株主還元

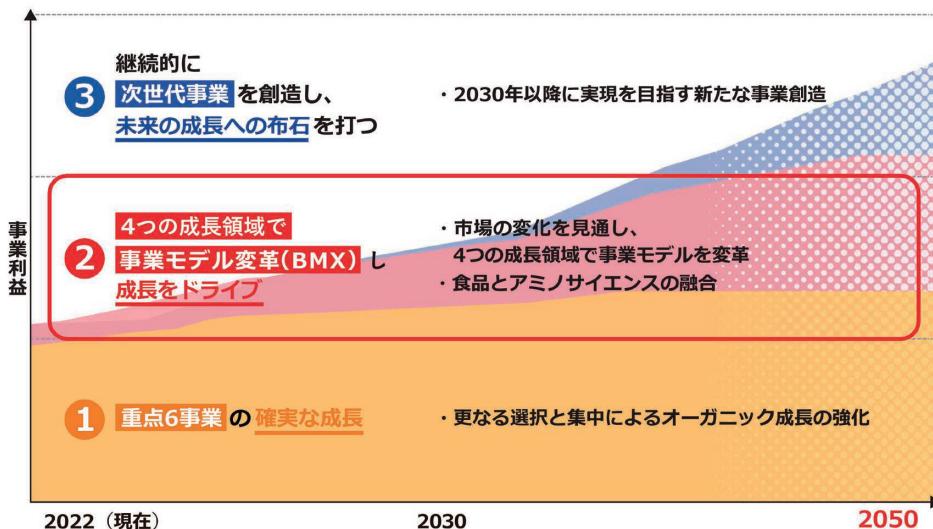
2022年度上半期は、売上高が6,598億円(前年同期比119.9%)、事業利益が743億円(前年同期比107.2%)の増収増益でした。また、通期の業績が前予想を上回る見通しとなったことから、中間配当を前年同期比7円増額の1株あたり31円とし、期末配当を前

年同期比3円増額の1株あたり31円の予想に修正いたしました。さらに、株主還元水準の向上および資本効率の改善を目的として、300億円を上限(10百万株を上限)とした自己株式を取得いたします。

スケールアップ

食品とアミノサイエンスの融合を軸とした成長戦略のもと、味の素グループの暗黙知を形式知化し、製品・事業・R&D投資等の成功事例を「型化」して、横展開することで「スケールアップ」を実現します。そして、持続的成長に向けて3階層の成長戦略を打ち出し、実行しています。

味の素グループの持続的成長戦略



- 1 重点6事業**（「調味料」「栄養・加工食品」「ソリューション&イングリディエンツ」「冷凍食品」「ヘルスケア」「電子材料」）の「**確実な成長**」を加速し、オーガニック成長^{*3}に貢献します。
- 2** 2030年に向けて、社会課題や市場を起点とする事業モデル変革を組織横断で推進し、4つの成長領域（後述）を成長させます。
- 3** 次世代事業創造に向けた未来の成長への布石を打ち続けます。

これら3階層の成長戦略の実行を通じて、企業価値の向上と、味の素グループの持続的な成長を目指します。

4つの成長領域

味の素グループは、約10年前から事業モデル変革に取り組んでおり、これが現在のアミノサイエンス事業の成長に大きく貢献しています。この事業モデル変革の「型」を活かしていきます。

まずは、2030年以降の地球、社会、生活者、そして技術の大きな潮流を見据え、味の素グループの目指す未来像を描きました。そして目指す姿から立ち戻って、市場・顧客起点で4つの成長領域（「ヘルスケア」「フード&ウェルネス」「ICT（情報通信技術）」「グリーン」）を設定しました。これら4つの成長領域で味の素グループの実現したい姿を見定め、研究および事業開発にしっかり先行投資を行い、持続的な社会の実現に貢献する次世代事業の創造に取り組んでいきます。

結びに

現在、中期経営計画を進化させるべく、2023年度からの中期ASV経営の計画策定を開始しました。「幸せの素」を世界中にお届けするために、「志×熱×磨」と「スピードアップ×スケールアップ」で、株主の皆様をはじめ「志」に共感していただける多様な関係者と共に企業価値を持続的・飛躍的に向上させていきたいと考えています。

ぜひご期待ください。

- *1 ASV (Ajinomoto Group Shared 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組み
- *2 ASVアウトカム: 「2030年までに、10億人の健康寿命を延伸します。」「2030年までに、事業を成長させながら、環境負荷を50%削減します(2018年度比)。」
- *3 オーガニック成長: 当社がすでに持っている人財、製品やサービス、技術やノウハウ、資金等を活かして収益を増大させること
- *4 「健“幸”»: 心も体も健康で幸福という意味で「健康」をもじって「健“幸”」と名付けた造語
- *5 ワークेशन: 「ワーク」と「バケーション」を組み合わせた造語で、観光地やリゾート地でテレワークを活用し、働きながら休暇をとる過ごし方

ヘルスケア

健康寿命の延伸
への貢献

フード&ウェルネス

ウェルビーイングと
自己実現への貢献

ICT

地球にやさしい
スマート社会への貢献

グリーン

地球、低炭素社会、
将来世代への貢献

4つの成長領域で事業を加速・拡大する

COLUMN

私のプライベート

「幸せの素」を世界中に届けるためにも、従業員自身が働きがいや生きがいをもって健“幸”^{*4}的に日々を過ごすことがとても重要だと考えています。私もその一人として、今年の夏休みは10日間の連続休暇を取得しました。神戸市の海岸近くでワーケーション^{*5}(午前中は仕事、午後は海水浴・映画鑑賞・家族や友人との会食など)も楽しみました。また、子供の頃から料理が好きで、現在は月1回、行きつけのお寿司屋さんの大将が開いている人気の料理教室に通って、魚を3枚卸しにしたり煮付をつくったりして、楽しんでます。



業績ハイライト



POINT

売上高は、換算為替の影響に加え、調味料・食品セグメント、冷凍食品セグメントおよびヘルスケア等セグメントいずれも増収となり、前年同期を1,096億円上回る6,598億円（前年同期比119.9%）となりました。

事業利益は、原材料等のコスト増の影響を受けたものの、換算為替の影響やヘルスケア等セグメントの増収効果等により、前年同期を50億円上回る743億円（前年同期比107.2%）となりました。

調味料・食品

売上高

3,727 億円
(567億円 増)
(前年同期比 118.0%)

事業利益

430 億円
(20億円 減)
(前年同期比 95.5%)

ヘルスケア等

売上高

1,516 億円
(296億円 増)
(前年同期比 124.3%)

事業利益

308 億円
(80億円 増)
(前年同期比 135.1%)

冷凍食品

売上高

1,285 億円
(222億円 増)
(前年同期比 120.9%)

事業利益

△3 億円
(13億円 減)

その他

売上高

68 億円
(9億円 増)
(前年同期比 115.6%)

事業利益

7 億円
(4億円 増)
(前年同期比 228.0%)

決算等に関する詳細情報は、当社ホームページでご確認いただけます。



パソコンから
[https://www.ajinomoto.co.jp/
company/jp/ir/](https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/)



スマートフォンから
QRコード読み取り機能のついたスマートフォンをお使いの方は、
右のQRコードからアクセスいただけます。



「オンライン会社説明会」のご案内



「オンライン会社説明会」ライブ配信のご案内

日時 2022年
12月19日(月) 20:00～20:45(予定)

代表執行役社長 最高経営責任者
藤江より、当社の理念・ビジョン・経営戦略、そして、持続的な企業価値向上に向けた具体的な取組みについてご説明し、皆様からのご質問にお答えいたします。



なお、当日の動画、プレゼンテーション資料は、当社IRサイトに掲載いたします。

<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/event/investor.html>



アクセス方法



パソコンから

<https://r10.to/hNv8I3>



スマートフォンから

QRコード読み取り機能のついたスマートフォンをお使いの方は、下のQRコードからアクセスいただけます。



2021年度
実施の様子



<https://www.youtube-nocookie.com/embed/JxonVByNAIo>



ぜひご参加ください!



新製品のご紹介

「Cook Do® 今夜は中華飯」

「Cook Do®」から、“ご飯にかけるための中華”が新登場しました。

ご家庭で簡単に、本格中華のご飯ものメニューが楽しめるという新たな価値によって、毎日忙しい中で日々の献立を考える皆様を応援したいという気持ちで開発を進めて

まいりました。「Cook Do®」開発チーム一丸となって実現した「**抜群にご飯に合うおいしさ**」(ご飯に合う最適な餡のとりみ・絶妙な味わい・色合い)を、ぜひお試しください。

味の素株式会社
調味料事業部 塩谷 美咲



「クノール® スープDELI®」

この秋、スープパスタ全9品種のパッケージデザインをリニューアル!

製品の縁取りをフレーバーに合わせたカラーリングとし、またトマトやきのこなど、各品種に使われている素材をアイコンとして記載。自分好みの味をより楽しくお選びいただけるようになりました。

お好みのフレーバーで、簡単・手軽におなかもココロも満足いただければと思います。ぜひお楽しみください!

味の素株式会社
栄養・加工食品事業部 田代 雅也



「海老大餃子」

おうち餃子の最高峰を目指して海老大餃子を発売しました。食卓のメインとして堂々と出せる圧倒的品質として、贅沢にも中具の約4割に海老を使用。さらに帆立だしの旨味と、隠し味の鶏×豚W

スープ、具材にはタケノコとクワイを食感のアクセントに入れて、本格高級中華のような立体感のある餃子に仕上げました。ハレの日や休日にご自宅中華街の気分を味わいませんか? ぜひ一度ご賞味ください!

味の素冷凍食品株式会社
研究開発部 瀧澤 愛美



「野菜たっぷり中華丼の具」

冷凍中華丼の具市場売上No.1*1の「野菜たっぷり中華丼の具」が、さらに野菜たっぷりになって新登場。彩りのよい小松菜、シャキシャキの白菜・たけのこなどの野菜をたっぷり

1食分*2使用しています。風味豊かなこだわりのあんには海鮮だしを使い、濃厚でコクのある味わいです。ご飯にはもちろん、焼きそばやラーメンにかけてもオススメです。レンジでチンしてかけるだけの簡単メニューで野菜もたっぷり摂れる味の素の中華丼の具! ぜひご賞味ください。

- *1: 市販用冷凍中華丼の具市場2021年度売上金額ベース、味の素冷凍食品株式会社調べ
- *2: 1袋あたりに厚生労働省推進・健康日本21の野菜摂取目標量(1日350g)の約1/3量を使用

味の素冷凍食品株式会社
国内統括事業部 出浦 明奈



味の素グループ各社の商品に関する詳細情報は、各社ホームページでご確認いただけます。



味の素(株) 商品情報サイト
<https://www.ajinomoto.co.jp/products/>



「パルスイート®植物由来」 100g袋

植物由来の原料のみを使用した「パルスイート®植物由来」が新発売となりました。主な甘味原料にはキク科の多年草から抽出したステビアを使用。砂糖と置き換えるだけで、手軽にカロリーや糖質をコントロールすることができます。使用量は1/3で砂糖と同じ甘さになり、いつもの料理や飲み物、お菓子作りなど幅広くお使いいただけます。

ぜひ、おいしい甘さを楽しみながら、ココロとカラダの健康にお役立てください。

味の素株式会社
甘味料部 高橋 和也



「乳酸菌アミノゼリー」

味の素グループ初の乳酸菌入り製品を開発しました。乳酸菌を100億個/本だけでなく、ポリグルタミン酸とガラクトオリゴ糖を当社独自に配合しました。アミノ酸と糖質を大

腸の善玉菌まで届けることができる製品です。美味しさを手軽さを追求したスティックタイプのゼリーで、毎日の続けやすさにこだわりました。腸内の善玉菌に毎日美味しく栄養をお届けください！

味の素株式会社
ダイレクトマーケティング部 伊藤 直貴



「ブレンディ®」スティック

おかげさまで「ブレンディ®」スティックは今年で発売20周年を迎えることができました。皆様からの格別のご愛顧をいただきありがとうございます。

この秋、「ブレンディ®」スティックカフェオレは味の素グループのスペシャリティ技術を活用し、コーヒーの香りとミルクのコクがさらに引き立つ味わいにリニューアルいたしました。これまで以上にご満足いただける品質となっておりますので、ぜひお試しください。

味の素AGF株式会社
コンシューマービジネス部 坂本 今日子



「ちょっと贅沢な珈琲店®」 スティック カフェラテ22本

上質なアラビカ豆を贅沢に使用。珈琲の深いコクとミルクの濃厚な味わいが溶け合った、こだわりのカフェラテです。スティック市場において在宅時

間の増加を背景に拡大している男性ユーザーに着目した、働き盛りの男性をメインターゲットとした新商品です。コンセプトは勿論、中身開発・デザイン開発においても、こだわり抜いた一品です。珈琲店に訪れたような、ちょっと贅沢なカフェラテをお楽しみください。

味の素AGF株式会社
コンシューマービジネス部 星 俊平



味の素冷凍食品(株) 商品情報サイト
<https://www.ffa.ajinomoto.com/>



味の素AGF(株) 商品情報サイト
<https://www.agf.co.jp/lineup/>



第3回「食と健康の未来フォーラム」開催



左から 古田大輔氏(ジャーナリスト/メディアコラボ代表)・本田由佳氏(女性健康科学者/博士(医学)/慶應義塾大学大学院政策・メディア研究科 特任准教授)・藤江太郎(当社代表執行役社長 最高経営責任者)

食と健康に関する正しい情報選択を可能にする生活者との対話の場として、9月1日に第3回「食と健康の未来フォーラム」を開催しました。過去2回の「食品添加物」からテーマを一新、今回は『食べてかなえる、ワタシの美BODY! ~無理なくおいしい、美と健康の習慣とは?~』とし、社会課題化されはじめた若年女性の栄養課題(やせ)にフォーカスしました。パネリストとして登壇した、タレントの山之内すずさん、女性健康科学者(医学博士)の本田由佳先生をはじめ、のべ約1,300名の一般視聴者にもチャットを通じてディスカッションに参加していただき、若年女性の健康的なカラダづくりについて一緒に考えました。

第一部では、「自分らしい理想の美BODY」について議論。事前アンケート結果からうかがえた若年女性の「やせ願望」に対し、本田先生は、「やせようとエネルギー不足やバランスの悪い食事になることは、月経が不規則になったり、将来的な不妊リスクや骨粗しょう症にも繋がったりも

するので決して見過ごしてはいけない」と解説され、視聴者と課題意識を共有しました。

第二部では、「理想の美BODYをつくる『栄養の摂り方』」を紹介、しっかり食えることとはどういうことなのか、日々バランスの良い食事を無理なく実践するためのポイントについて学びました。

登壇した社長の藤江は、「私はいつも『健やかな幸せ』と書いて『健“幸”』と捉えています。一人でも多くの皆さんが『健“幸”』になるように私も社長として全力を尽くします。」と語りました。

視聴者へ「これからは3食しっかり食べようと思うか」とのアンケートを行った結果、事前の回答では66.4%だったのに対し、フォーラム参加後は89%と【これからはしっかり食べようと思う】と回答した人が約23ポイントUP。さらに、フォーラムに参加して栄養の摂り方への意識は変わりましたか?という問いに対し、【変わった】と回答した人が74%に上り、意識改善へと繋がりました。

楽しみながらバランスよく栄養を摂るコツ!

1日の中で5つの味を取り入れよう



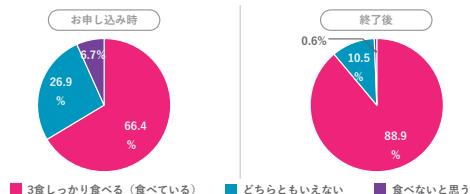
海山大地のものをそろえよう



七色そろえて目で楽しもう



これからは3食しっかり食べますか?



食と健康の未来フォーラムに関する情報は、以下よりご覧いただけます。

https://topics.ajinomoto.co.jp/assets_topics/pdf/7f6062ceafb8b617da38cb18b089316.pdf



「スマ塩®」プロジェクト推進について



うま味やだしを
効かせた
「おいしい減塩」
レシピの提供



過剰な塩分摂取は日本の健康課題の一つですが、1日当たりの食塩摂取量が目標量^{*1}を超過している日本人は80%以上にのぼるとみられます^{*2}。多くの人が減塩の必要性を感じながら実践できていない主な理由は、調味料を減らして減塩しようとするため「おいしくない」「味が薄い」という不満に繋がっているためです^{*3}。

そこで当社は、2020年7月より、幅広い年代に減塩の自分ごと化を促し、「うま味やだしをきかせた“おいしい減塩”」の実践を訴求する「Smart Salt®(スマ塩®)」プロジェクトを開始しました。具体的な取組みとしては、デジタル広告を活用して、オウンドメディア^{*4}上で生活者の減塩への関心の高さに合わせた動画・レシピ等の情報を発信し、うま味調味料や当社独自技術による減塩風味調味料を用いたおいしい減塩を提案しています。また、従業員教育や、行政・大学・他社等と連携したエコシステム構築など新たな減塩の展開も進みつつあります。

さらに、国内で蓄積した知見を活かして、海外グループ会社でも同様の活動が進んでおり、2020年度以降に7カ国で19ブランド、45の減塩製品を発売しているほか(2022年7月時点)、減塩レシピ提供や料理教室の実施等、各グループ会社のオウンドメディアを通じて減塩を訴求しています。

その結果、取組みを開始した2年前に比し、国内外とも減塩製品の販売が伸びており、国内では減塩実践者(製品購入者)が154万人増(中でも、減塩に対する意識が希薄な若年層は57万人増)となりました^{*5}。

「スマ塩®」プロジェクトは、多くの生活者が抱える減塩に関する悩みを解決するだけでなく、減塩がすべての人にとって当たり前になることを目指し「食と健康の課題解決企業」として「10億人の健康寿命延伸」に貢献していきます。

- ^{*1} 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2020年版)
成人1日当たりの食塩相当量の目標量 男性：7.5g未満、女性：6.5g未満
- ^{*2} 厚生労働省「国民健康・栄養調査」(令和元年)20歳以上食塩摂取量より推計
- ^{*3} 2020年3月当社調べ 40~70代家事を主に担当している女性 N=1,107
「減塩のためにやっていること」調味料の量を減らす 58%
- ^{*4} ホームページ等、自社で運用するメディア
- ^{*5} 日本国内においては2021年1~12月の当社による推計、取組み前：19年同期比

「スマ塩®」に関する情報は、当社ホームページでご覧いただけます。
<https://park.ajinomoto.co.jp/special/smartsalt/>



「オンライン新製品説明会」

オンライン開催



事前応募不要



対象 **100株以上保有の株主様**^{*1}

当日ご参加いただきアンケートにご協力いただいた方の中から

抽選で**500名**様に

「製品サンプルセット」をお届けします!



開催日時

2023年**2月22日(水)**
10:30~11:45

※所要時間約75分^{*2}

実施内容

当社グループの製品開発担当者による
新製品等のご紹介

アクセス
方法

株主様専用WEBサイトにてライブ配信
※株主様専用WEBサイトへの会員登録が
必要です。

「株主様施設見学デー」

現地開催



事前応募&抽選制



当社グループのネーミングライツ施設の見学会を開催します。

参加費	無料 (ただし、ご自宅から集合場所までの往復交通費等は株主様および同伴者様がいる場合は同伴者様のご負担とさせていただきます。)
応募方法	WEB応募 ご希望のコースを1つお選びいただき、株主様専用WEBサイト内の「株主ポスト」よりお申し込みください。
応募締切	2022年12月31日(土)23:59
抽選結果のご連絡	※2023年1月下旬頃に、株主様宛にご連絡いたします。 ご応募者多数の場合、厳正な抽選とさせていただきます。この場合、当選された株主様のみにご連絡いたします。

※1 2022年9月30日現在の株主名簿に記録された株主様 ※2 状況により所要時間は前後しますので、あらかじめご了承ください。



株主様専用WEBサイト会員登録、イベントご応募はこちらから
<https://ajinomoto.premium-yutaiclub.jp/>



株主様専用
WEBサイト
会員登録方法
ご案内

スマートフォン・
タブレットから
パソコンから



※「株主様専用WEBサイト」は、株式会社ウィルズが運営する「プレミアム優待クラブ」を採用しております。
※会員登録は、1株以上保有の株主様(2022年9月30日現在の株主名簿に登録された株主様)が対象となります。

大人も子供も楽しめる
春休み♪スタジアムバックヤードツアー

味の素スタジアム

東京都調布市西町376-3

対象

200株以上保有の株主様^{※1}



開催日時

2023年3月31日(金)

① 10:00受付開始 10:30~12:00

② 13:30受付開始 14:00~15:30

※所要時間約90分^{※2}

募集人数

各回60名 計120名(同伴者様を含む)

株主様1名につき、同伴者様(2歳以上)2名迄ご参加いただけます。未成年者(18歳未満)のみでのご参加はできません。

見学内容

- ・当社グループによるスポーツ支援活動のご紹介
- ・選手ロッカールームなどのバックヤード見学、フィールド入場行進体験など

※1時間弱の徒歩移動、階段の昇降等がございます。

集合場所

味の素スタジアム 1Fメインエントランス

京王線飛田給駅より徒歩約8分

トップアスリートのすごさを体感!

味の素ナショナルトレーニングセンター 屋内トレーニングセンター・イースト(東館)

東京都北区西が丘3-12-22

対象

500株以上保有の株主様^{※1}



2023年2月28日(火)、3月7日(火)

① 9:00集合 9:10~10:30

② 12:30集合 12:40~14:00

③ 15:30集合 15:40~17:00 ※所要時間約80分^{※2}

2日間 各回10名 計60名(同伴者様を含む)

株主様1名につき、同伴者様(2歳以上)1名迄ご参加いただけます。未成年者(18歳未満)のみでのご参加はできません。

- ・当社グループによるスポーツ支援活動のご紹介
- ・国内トップアスリート専用トレーニング施設の見学
- ・トップアスリートの能力のすごさを体感、表彰台やボッチャのミニ体験など

※1時間弱の徒歩移動、階段の昇降等がございます。

味の素ナショナルトレーニングセンター・イースト(東館)

都営三田線本蓮沼駅または板橋本町駅より徒歩約13分・JR赤羽駅よりバス約15分



① 左記URLにアクセスし、新規会員登録ボタンをクリックします。

② 株主番号と株主名簿上の郵便番号を入力します。

③ アンケート回答後、登録したメールアドレスにパスワード設定のご案内が届きます。記載のURLからパスワードを設定して会員登録完了となります。

お問い合わせ先

味の素株式会社・プレミアム優待倶楽部 フリーダイヤル ☎ 0120-179-546

9:00~17:00(土日祝日・年末年始[2022年12月29日(木)~2023年1月4日(水)]を除く)

「株主様施設見学デー」のご報告

2022年8月に、3年ぶりとなる「株主様施設見学デー」を味の素(株)川崎事業所にて開催しました。ホームページと株主様専用WEBサイトにて募集したところ、多数のご応募をいただきました。厳正な抽選の結果、当選された合計64名の株主様(同伴者様含む)にご参加いただきました。

参加者の声

研究所や工場で働いている社員の姿を見て、ますますファンになりました。

商品の製造現場の見学だけでなく、参加者が自らいろいろな体験ができる工夫がなされていて感心。

「アジパンダ®」・「アジパンナ®」の両方が現れたことに思わず興奮してしまいました。



「アジパンダ®」「アジパンナ®」がお出迎え



「クノール®」スープコース
スープ試飲の様子



「ほんだし®」コース
かつお節削り体験の様子

みんながつくる、食の未来 /

WEBコンテンツのご紹介

味の素グループ サステナビリティ Web for KIDS

人と地球の健やかな未来のために、味の素グループは、様々な取組みをしています。お子様にも分かりやすく紹介しています。ぜひ、ご覧ください。



<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/environment/kids/>



「ASVレポート(統合報告書)2022」 発行のご案内

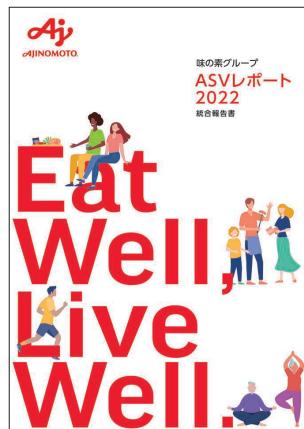


味の素グループがASV経営を強力に推進し、さらに企業価値を高めていくために、新たに社長として就任した藤江の「志」やコミットメントを「社長メッセージ」でお伝えしています。また、中長期的な価値創造に向けた成長戦略などを紹介しています。

本年より「統合報告書」をASV経営の考え方やそれに基づく活動をお伝えするための報告書と位置付け、「ASVレポート」へと改称しました。

ASVレポートのURL

<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/activity/ir/>



「株主様WEBアンケート」ご協力をお願い

今後の株主様とのコミュニケーション活動の参考とさせていただくため、WEBアンケートへのご協力をよろしくお願いいたします。

アンケートにご協力いただいた株主様の中から抽選で50名様に、「クノール®カップスーププレミアム」バラエティセット13本入りをプレゼントいたします。

※当選者の発表は、商品の発送(2023年1月下旬頃予定)をもって代えさせていただきます。

特典



締切

2022年
12月31日(土)
23:59

回答方法

株主様専用WEBサイト内の「株主ポスト」よりアンケートへのご回答をお願いいたします。

※株主様専用WEBサイトへの会員登録が必要です。

<https://ajinomoto.premium-yutaiclub.jp/>



株主総会資料の電子提供制度のお知らせ

会社法改正により、2023年6月開催予定の株主総会から、株主総会関連資料(招集ご通知)のご提供は、当社ウェブサイトを通じて行う方法に変わります。



株主総会開催日・開催場所・議案・業績の概要等を記載した招集ご通知*をお送りしますが、これに計算書類、事業報告等を加えたもの(従来と同じ形式)の送付を希望される株主様は、**2023年3月31日までに「書面交付請求」のお手続きを完了**していただくようお願いいたします。

「書面交付請求」は、**証券会社または当社株主名簿管理人**でお受けしています。詳細につきましては、**お取引されている証券会社または、当社株主名簿管理人である三菱UFJ信託銀行**の以下のお問い合わせ先にご連絡ください。

※「書面交付請求」により、従来と同様の招集ご通知を受領できるのは、**2023年3月31日時点で100株以上**の当社株式を保有されている株主様に限られますので、ご注意ください。

本件に関する
お問い合わせ先

三菱UFJ信託銀行株式会社
証券代行部
電子提供制度専用ダイヤル
受付時間 土・日・祝日等を除く9:00~17:00



0120-696-505 (通話料無料)

<https://www.tr.mufj.jp/daikou/denshi.html>



見やすいユニバーサルデザイン
フォントを採用しています。



環境に配慮したFSC®認証紙と植物油インキを
使用しています。



味の素株式会社

〒104-8315 東京都中央区京橋1-15-1
<https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/>

この冊子に関するお問い合わせ先(通話料有料)
法務・コンプライアンス部 03-5250-8111(大代表)

[受付時間] 8:30~16:30
(土日祝日年末年始等除く)