

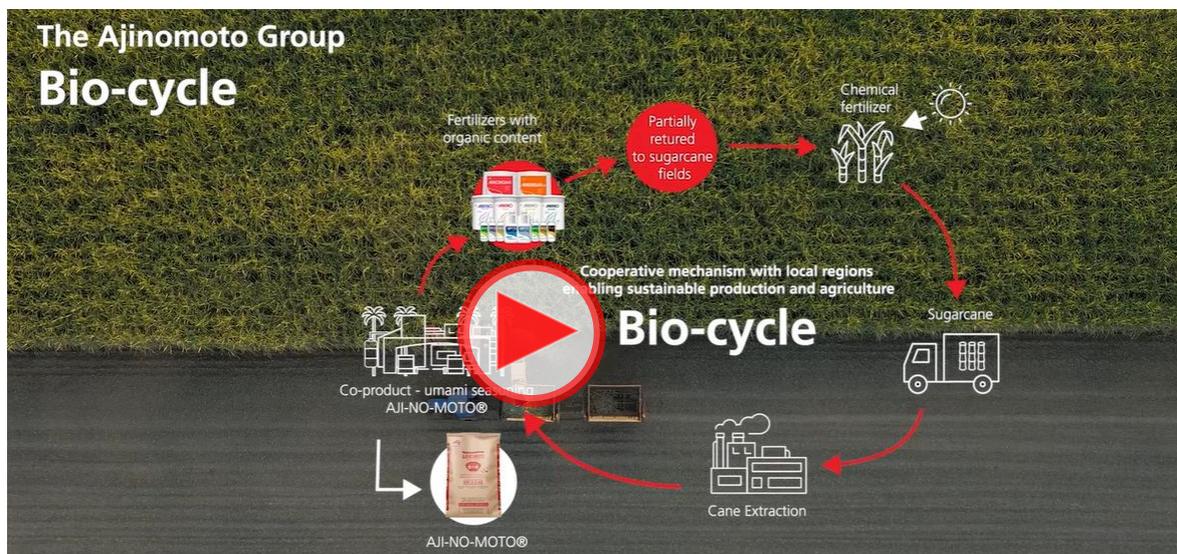
～サステナブルな社会の実現に向けて～ ブラジル味の素社より、バイオサイクルのご紹介

バイオサイクルとは、地域の資源を無駄なく循環させることで、環境問題の解決と地域社会の発展に貢献する仕組みです。当社グループでは、「味の素®」の製造においてバイオサイクルの取り組みを導入しており、グループ最大規模の製造拠点であるブラジルの工場でも取り入れています。

ブラジル味の素社のラランジャールパウリスタ工場では、味の素®の生産時に出る副産物を、原料であるサトウキビの肥料として再利用しています。また、サトウキビを絞った後に残る副産物（バガス）をバイオマス燃料（生物資源から作る再生可能な燃料）として工場で活用しています。これらの取り組みにより、温室効果ガスの排出量の削減や、サトウキビ等の原料の安定供給を実現し、持続可能なフードシステムの構築を目指しています。

是非、ブラジル味の素社のバイオサイクルの取り組みを、現地スタッフや農家様のコメントと共にご覧ください。

【↓画像をクリックするとリンク先動画に移ります】



参考

ブラジル味の素社公式サイト: <https://www.ajinomoto.com.br/>

当社公式サイト バイオサイクル: <https://www.ajinomoto.co.jp/amino/sustainability/eco.html>

当社公式サイト ストーリー:

https://story.ajinomoto.co.jp/report/074.html?_gl=1*_ud2zb4*_ga*MTQyMjMyMDA4OS4xNjc1NzU0Nzky*_ga_1MJGZ7GTDH*cZ*E3NDcyMDc0NDEkbzIzNCRnMSR0MTc0NzIxMz2M2M1RqNTMkbDakaDA.*_ga_N0S1GD0E7L*czE3NDcyMDc0NDEkbzE5NzkkZzEkdDE3NDcyMTMzNjIkaJjU0JGwwJGgwJGRjMzBRd3drM25NdDVNLWdvSnEtbzAzaTJweJhtU1BLV3NB

本件に関するお問い合わせ先: investor_relations@asv.ajinomoto.com