

味の素株式会社での CO₂見える化の取り組み

2012年4月24日

味の素株式会社
イノベーション研究所
資源環境技術グループ長
松本 慎一

1

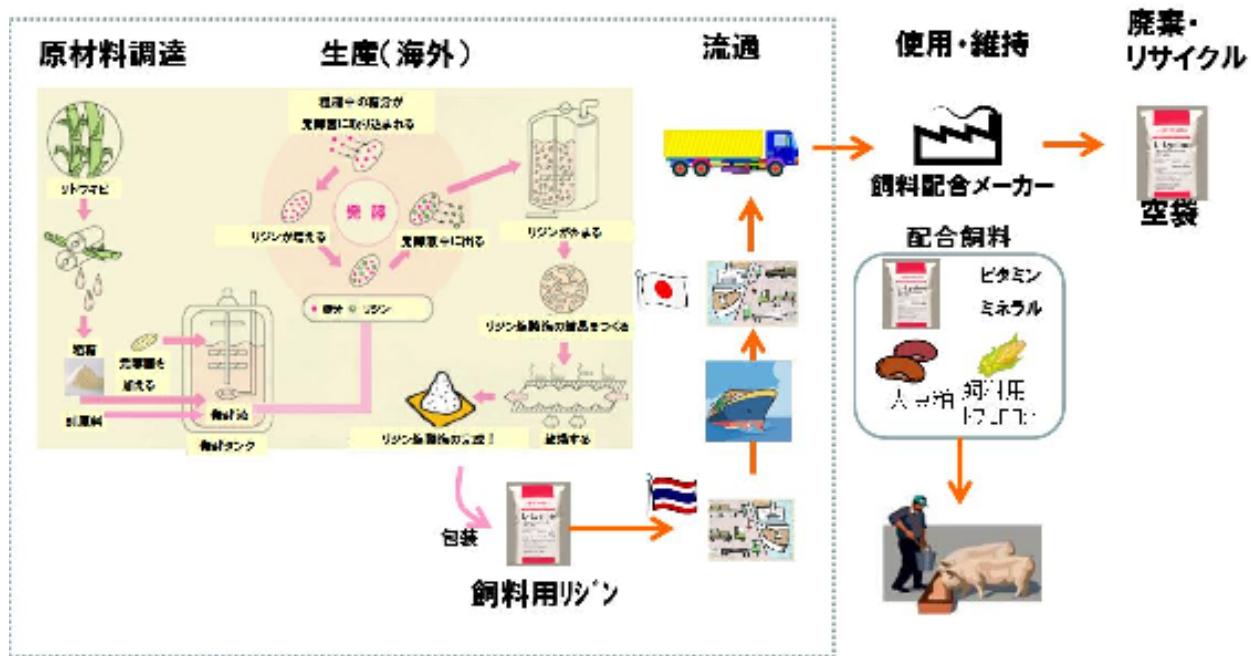
「CO₂見える化」の取り組み

- ・ 2003 包材のCO₂排出量算定方法開発
- ・ 2004 食品・アミノ酸CO₂排出量算定方法開発開始
- ・ 2007 食品・アミノ酸原料のCO₂排出係数DB作成
- ・ 2008 「冷食鶏のから揚げ」でCFP実用化研究会に参画
- ・ 2009 CFP制度試行事業に参画
- ・ 2010 「飼料用アミノ酸」PCR認定 (PA-BU-01)
- ・ 2011 「アミノ酸、ペプチドおよび核酸」PCR認定 (PA-BU-02)
- ・ 2011 「飼料用リジン」CFP認証 (CV-BU01-001)
- ・ 2012 「アミノ酸、ペプチドおよび核酸」8品目申請中

2

「アミノ酸、ペプチドおよび核酸」(B to B 発酵素材)

例 「飼料用リジン」



3

製品の広がり

あしたのものと
AJINOMOTO.



グローバル展開

あしたのものと
AJINOMOTO.



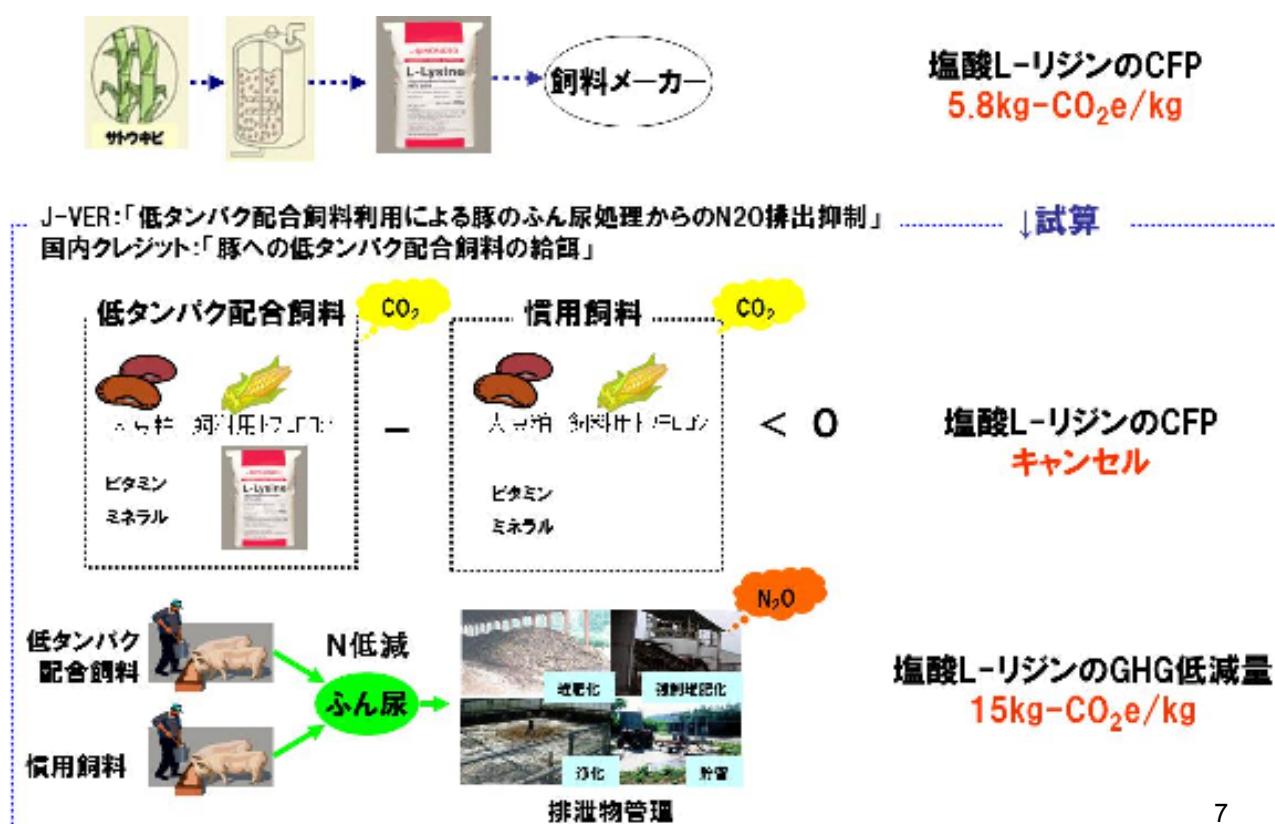
飼料用リジン

1. グローバル商品 ⇒ CO₂「見える化」で世界動向に対応
2. GHGの低減効果による環境貢献

144kg-CO₂e/25kg-塩酸 L-リジン
CV-BU01-001



飼料用リジンのGHG低減量試算

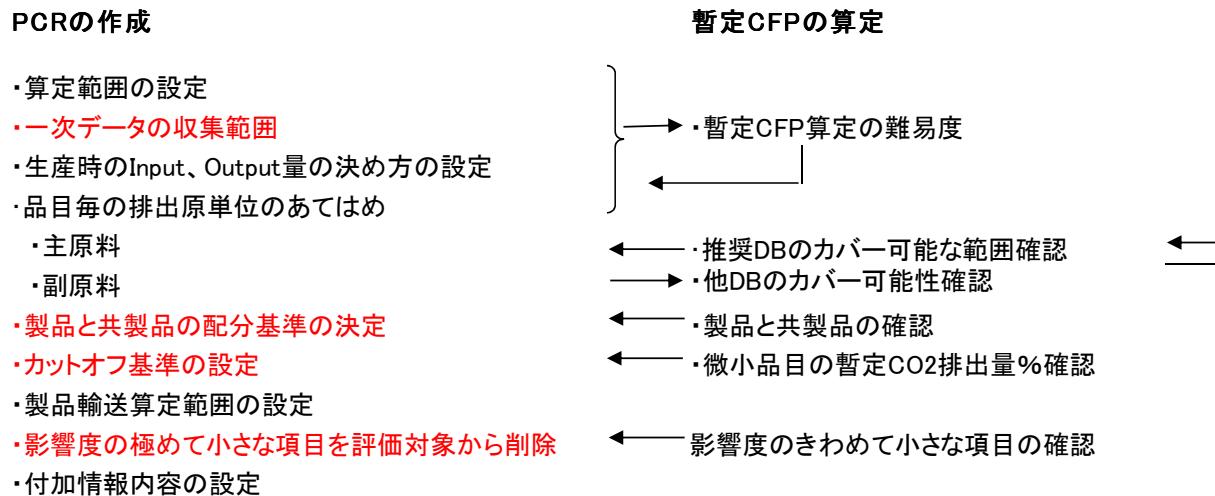


発酵素材の環境貢献



PCR作成上のポイント 1

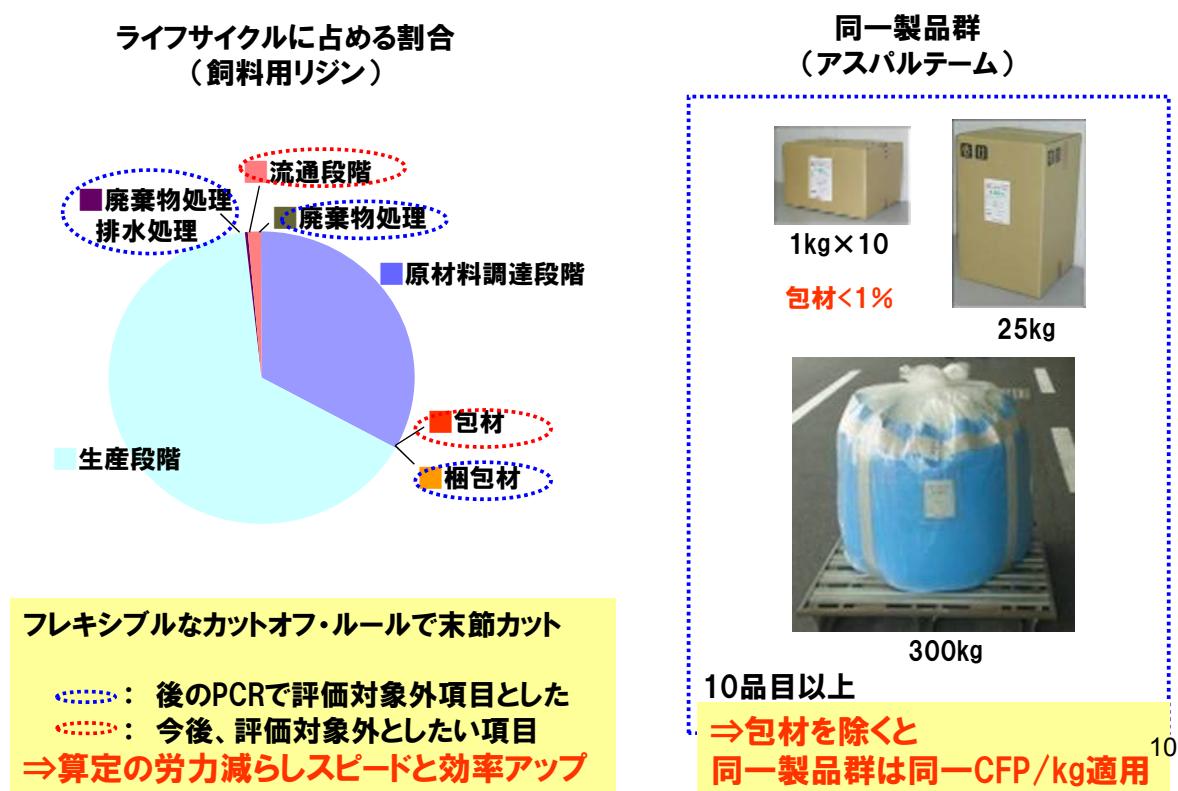
PCR作成と並行して暫定CFP算定を行い、CFP算定が困難なPCRにはしない



9

PCR作成上のポイント 2

影響度の極めて小さな項目は評価対象外項目へ



御清聴有難う御座いました



あしたのもと
AJINOMOTO®