Eat Well, Live Well.





# こんな会社の イメージでしょうか





Blendy



















# 実は、

「味の素グループ製品」は とても身近な存在です。

> ょく立ち寄る コンビニエンストア



部活の仲間や友達と行く
居酒屋やファミレス



様々な 食品メーカー様の原料





「味の素グループ製品」には あまり知られていない ものもあります。

いつもチェックする PCやスマホ





お風呂場にある

シャンプーや コンディショナ-







病院で受ける 様々な治療や診断





- ●点滴
- ●がんリスク診断
- ●抗体再生医療用培地



aminoindex アミノインデックス。



# 味の素グループについて

従業員

34,615人(单体 3,335人)

世界*117*工場

拠点

36の国・地域

研究開発 拠点

14か国

売上高

1兆3,591億円

事業利益

1,353億円

2023年3月31日時点

# 創業の志は

「おいしく食べて健康づくり」

「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。」



1908年

うまみの発見(池田菊苗博士)

1909年

「日本人の栄養状態を改善 したい」との思いから事業化 (創業者 鈴木三郎助)





味の素グループの創業者 二代目

# **Our Philosophy**

コーポレートスローガン

# Eat Well, Live Well.

志 Purpose

**ASV** 

Ajinomoto Group Creating Shared Value

**AGW** 

**Ajinomoto Group Way** 

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

事業に通じた

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

# 味の素グループの志

志

アミノサイエンス®で、 人・社会・地球のWell-beingに貢献します。

アウトカム

# 2030年までに、

- ●10億人の健康寿命を延伸します。
- ●事業を成長させながら、環境負荷を50%削減します。

# 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



# 味の素グループ Way

ミッション、ビジョンを追求するうえで、従業員一人ひとりが共有する価値観、 味の素グループで仕事をするうえで大切にしている考え方

> 新しい価値の創造 Create New Value

開拓者精神 Pioneer Spirit

社会への貢献 Social Contribution 人を大切にする Value People

## アミノサイエンス。とは

アミノ酸のはたらきに徹底的にこだわった研究プロセスや 実装化プロセスから得られる多様な素材・機能・技術・サービスの総称。 また、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。

# **すべての生きものの**カラダをつくる基本物質 カラダのさまざまな 機能を担う

#### アミノ酸のはたらき

#### 呈味機能

おいしくする

#### 栄養機能

栄養を届ける

#### 生理機能

体の調子を整える

#### 反応性

新たな機能を生み出す

#### 価値の創出

#### 味の素グループの事業活動

#### 食品系事業

アミノサイエンス®を 調味料・食品、冷凍食品に 活かした事業展開 (例:おいしさ設計技術®)

#### アミノサイエンス系事業

アミノサイエンス®を ヘルスケア等に活かした事業

# アミノサイエンス。を活かした事業展開



サプリメント

気づけば変わる、未来が広がる。 アミノインデックス® リスククリーニング

サービス

栄養ケア製品

栄養素材・配合

栄養を届ける

(栄養機能)

アミノ酸



メディカルフード



風味調味料

を でいる。 (がん、メタボ、脳機能)

機能性素材 • 配合

高感度迅速分析

栄養機能評価 (ヒト、動・植物)

味の素 ビルドアップフィルム。(ABF) 電子材料

株の兼

うま味調味料

素材物性改良

おいしさ設計

味覚・嗜好性評価

体の調子を 整える (生理機能)

おいしさを 組み立てる (呈味、食感、香気) 新たな機能を 生み出す (反応性)

重合・フィルム化

物性•機能性評価

ハイブリッド 製造プロセス **AJICAP** 

抗体薬物複合体 製造サービス

# アミノサイエンス®でできること



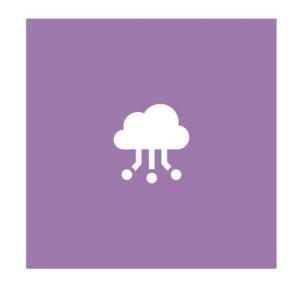
ヘルスケア

治療や予防の進化と、健康寿命の延伸への貢献



フード&ウェルネス

食を通じたWell-beingと 自己実現への貢献



ICT

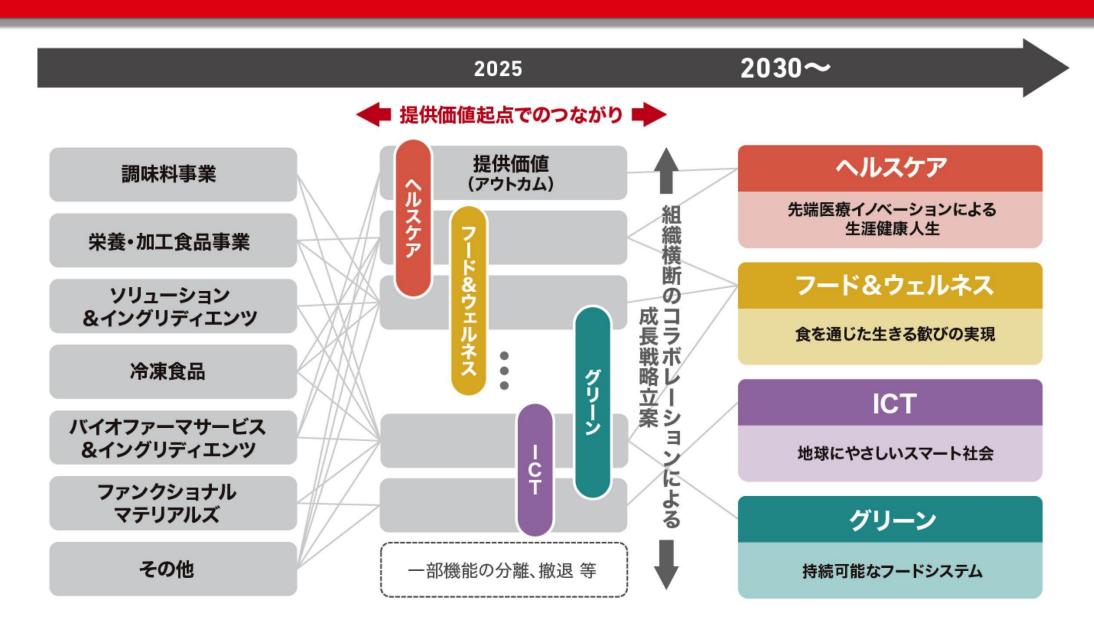
半導体の進化と、スマート社会への貢献



グリーン

新しい食のスタンダードの創造循環型バイオサイクルへの転換。

# 4つの成長領域における提供価値



# **Value Chain**



# コーポレート

DX/財務・経理/法務/知的財産/広報/人事など







# 処遇・福利厚生など

給与	キャリア、経験能力を考慮の上、当社規定により処遇します
昇給·賞与	1) 昇給:年1回(4月) 2) 賞与:年2回(上期6月または7月、下期11月または12月) ※賞与の計算期間(上期11/1~4/30、下期5/1~10/31)の出勤日数に応じ減額支給
勤務時間·制度	就業時間:8:15-16:30 (休憩時間12:00-13:00、フレックスタイム制度適用)
休日	毎週土・日曜日、国民の祝日、年末年始等の休日、会社創立記念日など
諸手当	住環境、家族手当、残業手当等
休暇	年次有給休暇 : 次年度以降17日※初年度は入社月により変動あり 看護休暇などの特別休暇制度複数あり
福利厚生	社会保険:雇用保険、労災保険、健康保険、厚生年金 諸制度:交通費、社宅制度、財産形成支援制度 等
勤務地	バイオ・ファイン研究所 (神奈川県川崎市鈴木町)

# 募集の背景

当社ではアミノ酸、核酸を原料にした当社独自のバイオ医薬品製造技術を開発・事業展開を行っており、国内外のお客様に向けてサービス提供しています。当グループでは、再生医療・細胞治療に用いるiPS/ES 細胞および間葉系幹細胞の増殖、分化に用いる培地の研究開発および工業化を担っています。また、これらの研究活動から派生した技術を用いて、幹細胞以外の培地、新規モダリティー、培養肉などの研究開発も進めており、研究開発を加速させる専門性を持ち活躍する人財を募集します。

# 応募資格·募集業務

## [応募資格]

- 博士課程修了者及び同程度の専門性のある方
- 上記に加えて、海外で研究実務経験がある方

# [募集職務(領域)]

• Cell & Gene therapy 製品の工業化のための探索研究分野で、グローバルな価値創出に貢献できる研究者

Eat Well, Live Well.

