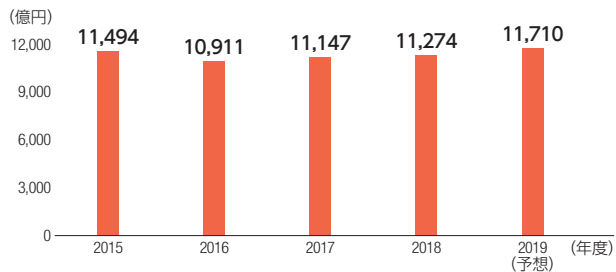


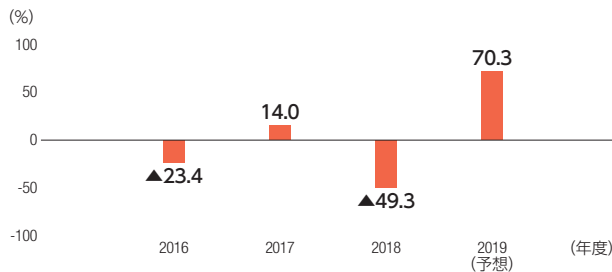
パフォーマンスデータ

財務(経済価値) [IFRS]

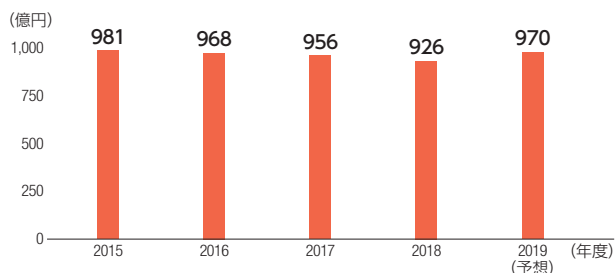
売上高



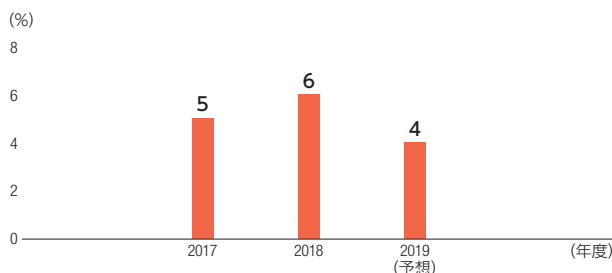
EPS成長率(対前年度)



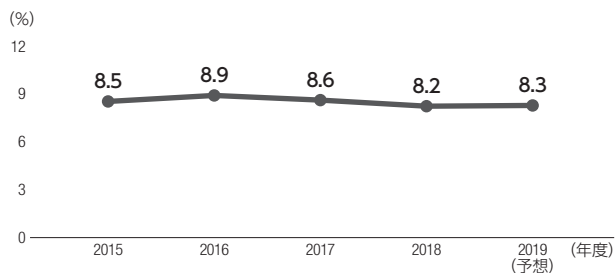
事業利益



海外(コンシューマー食品)売上成長率(対前年度)*3



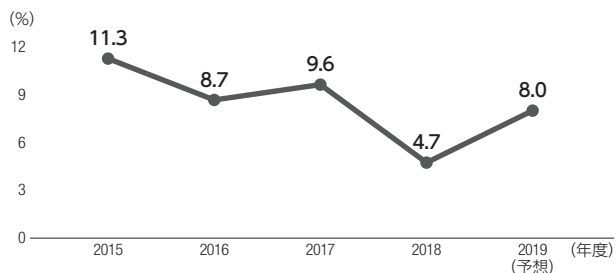
売上高事業利益率



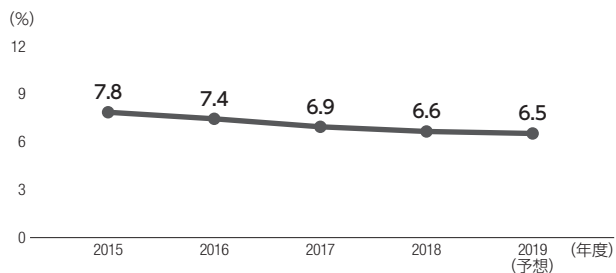
販売量増加分(対2015年度)

うま味調味料 2017年度実績 +約2万トン 2018年度実績 +約2万トン 2020年度目標 +約10万トン
風味調味料 2017年度実績 +約3万トン 2018年度実績 +約3万トン 2020年度目標 +約9万トン
アミノ酸 2017年度実績 ±0トン 2018年度実績 ▲約9万トン 2020年度目標 +約8万トン
冷凍食品*4 2017年度実績 +約1,000万パック 2018年度実績 ±0パック 2020年度目標 +約3,000万パック
スープ*5 2017年度実績 +約6,000万食 2018年度実績 +約5,000万食 2020年度目標 +約1億食

ROE*1



ROA*2



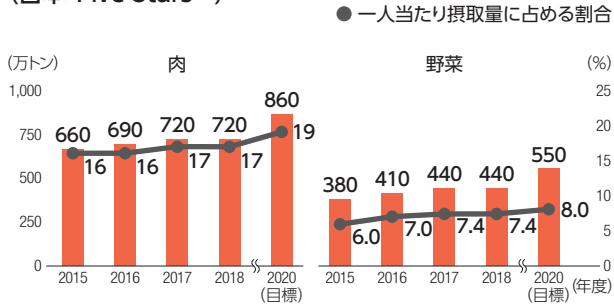
資源の効率利用等によるコスト削減(対2016年度)

2018年度実績 ▲41億円	2019年度目標 ▲約100億円
----------------	------------------

*1 ROE=親会社の所有者に帰属する当期利益/期中平均親会社所有者帰属持分 *2 ROA=事業利益/期中平均資産合計
 *3 現地通貨ベース(冷凍食品含む) *4 日本の家庭用調理品のみ *5 日本のカップスープのみ

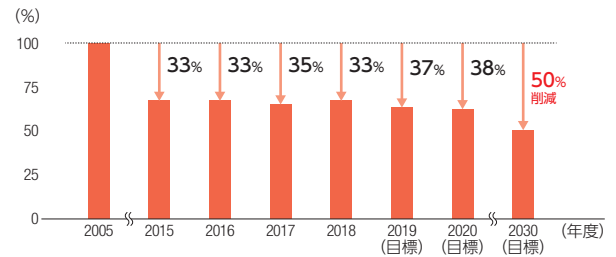
非財務(社会価値)

味の素グループ製品による肉・野菜の摂取量
(日本・Five Stars*1)

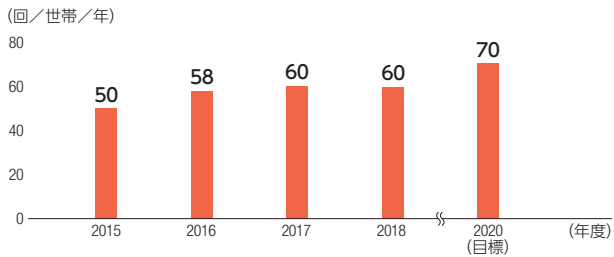


温室効果ガスの削減

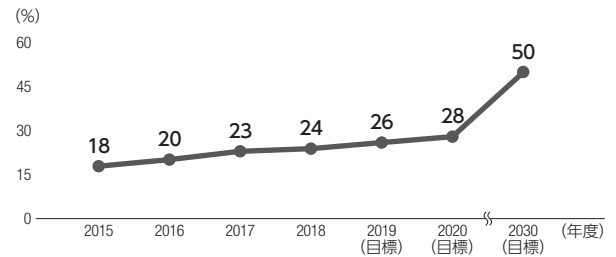
- 温室効果ガスの排出量対生産量原単位削減率(対2005年度)



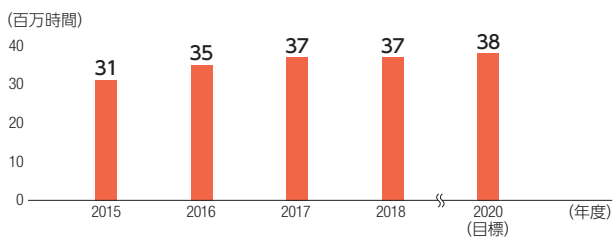
味の素グループ製品による共食の場への貢献回数
(日本・Five Stars)



- 再生可能エネルギー利用率



味の素グループ製品を通じて創出される時間(日本)



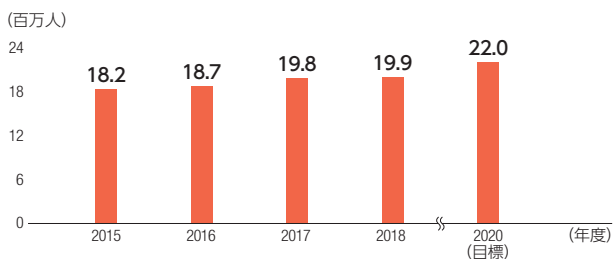
- 脱フロン

2025年度
冷媒使用設備の
新規導入における
脱フロン
100%

2030年度

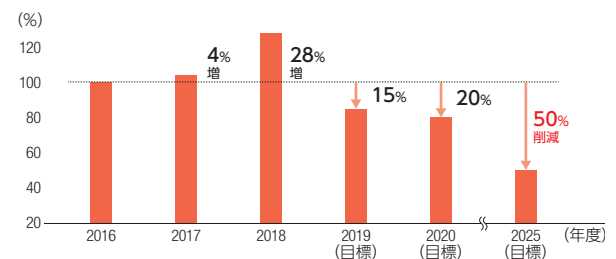
HFCs*2
保有量極少化

アミノ酸製品(アミノサイエンス)を通じた
快適な生活への貢献人数



フードロスの削減

- 原料受け入れからお客様納品までの
フードロス削減率(対2016年度)

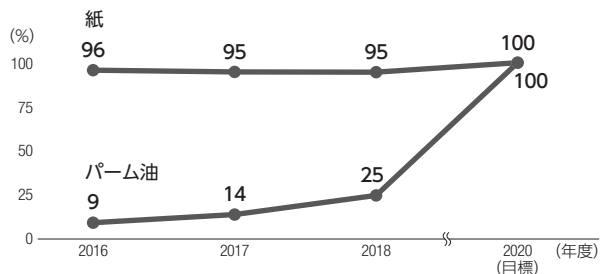


*1 タイ、ブラジル、インドネシア、ベトナム、フィリピン *2 ハイドロフルオロカーボンの総称

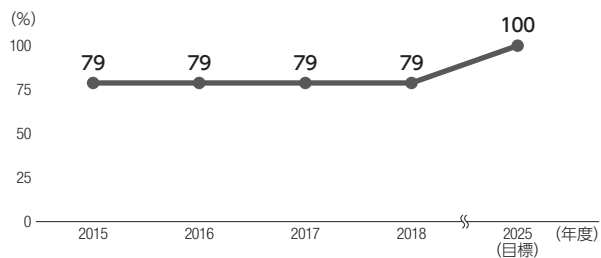
非財務(社会価値)

食資源の確保と生態系・生物多様性を含む自然環境の保全

- 持続可能な原材料の調達比率

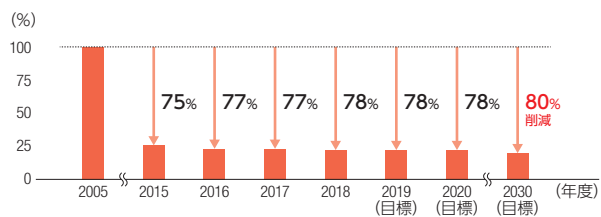


- 低資源利用発酵技術の工場導入率



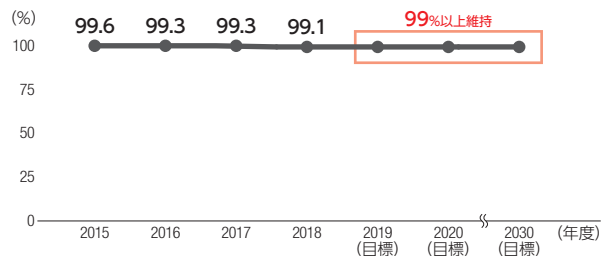
水資源の保全

- 水使用量対生産量原単位削減率(対2005年度)



廃棄物の3R

- 事業活動で排出される廃棄物の資源化率



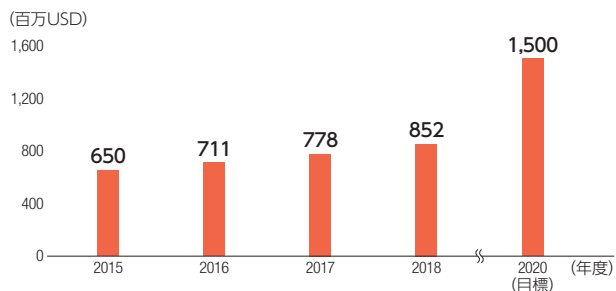
- プラスチック廃棄量の削減

2030年度にグループ使用量の
プラスチック廃棄物ゼロ化を目指す

働きがいを実感している従業員の割合



コーポレートブランド価値*



* インターブランド社調べ。「Japan's Best Global Brands」公表数値