



2026年1月23日

味の素冷凍食品（株）が農林水産省「食料システム法」に基づき、初めて、生産者との連携・物流効率化・環境配慮・生活者への情報提供の4計画すべての認定を取得

味の素冷凍食品株式会社（社長：寺本博之 本社：東京都中央区）は、食料システム法^{※1}の計画認定制度に基づき、「安定取引関係確立事業活動」「流通合理化事業活動」「環境負荷低減事業活動」「消費者選択支援事業活動」の4つの事業活動計画について、2025年12月19日付で農林水産省の認定を取得しました。**2026年1月23日現在、4計画すべてでの認定は当社が唯一の事例です。**

※1 正式名称：食品等の持続的な供給を実現するための食品等事業者による事業活動の促進及び食品等の取引の適正化に関する法律

食料システム法は、2つの柱「合理的な費用を考慮した価格形成」と「食品産業の持続的な発展（計画認定制度）」をもって、企業・消費者の理解を得ながら食料システム全体で食料の持続的な供給を実現することを目的に制定されました。

そのうち「食品産業の持続的な発展（計画認定制度）」については、食品の付加価値向上に向け食品産業の事業者が行う、「生産者との安定的な取引関係の確立」「流通の合理化」「環境負荷の低減」「消費者に選ばれるための情報提供」の4つのいずれかの取り組みが認定対象となっています。

当社は、4つの独自価値である「おいしさ No.1」「楽しさ」「健康・栄養」「環境への配慮」の1つである「環境への配慮」について、これまで継続的に取り組んでまいりました。このたび、下表の取り組みが食料システム法の理念と合致することから、認定を取得するに至りました。

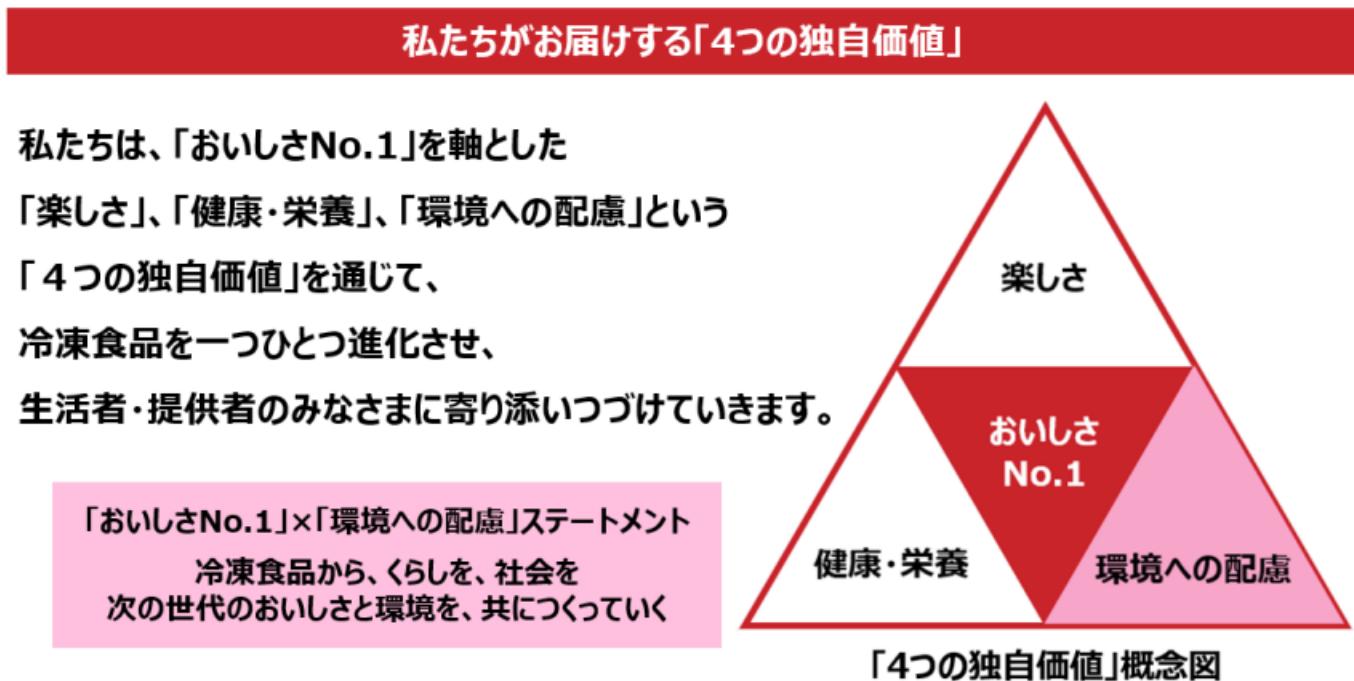
本認定を一つの契機として、今後も「環境への配慮」に関する取り組みを一層進化させ、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

食料システム法の認定制度への申請内容

活動名	これまでの取り組み	今後の取り組み計画
安定取引関係確立事業活動	国内6工場で食物残渣の飼料化・肥料化を進め、4年連続で資源化率100% ^{※2} を達成。九州工場では食物残渣を肥料化し、工場で使用するキャベツの生産者に提供することで資源循環スキームを構築。 ※2 2021年度～2024年度	このスキームを「AJINOMOTO ギヨーザ」を生産する他の国内3工場へ展開し、継続・拡大によって生産者の収益安定と地域農業の振興に寄与。
流通合理化事業活動	新たな物流拠点の設置や前進在庫化により、在庫管理と輸配送の最適化、モーダルシフトの推進を実施。	新規拠点の活用拡大で輸配送の最適化をさらに進めるとともに、モーダルシフト率を18%以上増加させ、物流の持続性と供給の安定化を図る。
環境負荷低減事業活動	国内6工場でフリーザー用冷凍機を自然冷媒へ転換しフロンを全廃。都市ガスへの転換や蒸気エネルギーの再利用によりCO ₂ 排出削減を推進。	設備更新による低炭素化をさらに進め、CO ₂ 排出削減の計画・実行を推進。トレイ不使用化やモノマテリアル素材導入を拡大し、廃棄プラスチックゼロを目指す。

消費者選択支援 事業活動	環境配慮の取り組みを統一コンセプトのもと構造化し、物語として発信を開始。	オウンドメディアや教育機関連携を通じて情報発信を拡大し、生活者の理解と共感を育み、持続可能な社会づくりに貢献。
-----------------	--------------------------------------	---

■味の素冷凍食品の「4つの独自価値」



参考資料

1. プレスリリース

2025年5月20日付 「資源化率100%」から「地域連携の資源循環スキーム」へ

https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20250520.pdf

2024年6月19日付 冷凍食品物流の持続的成長の確保に向けた5社協働取り組みの検討開始について

https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20240619.pdf

2021年3月2日付 ～冷凍食品業界初！国内全工場のフリーザーの脱フロン化～フリーザーの冷凍機用フロン冷媒を自然冷媒へ転換

https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20210302.pdf

2. 当社公式サイト

2025年11月11日公開 味の素冷凍食品の環境アクション「サステナNEWS！」第1号

https://www.ffa.ajinomoto.com/sustainability/sustainanews_202511/