

创造植物性材料

重要课题
创造可持续的食物资源

治理

作为本公司集团董事会的咨询机构，由代表董事社长兼CEO担任委员长的可持续发展委员会^{*1}，从多方利益相关者的角度审议和监督ESG重要课题^{*2}之一的“创造可持续的食物资源”，并向董事会报告。同时，在研发总监（CTO）的管理下，推进与“创造植物性材料”相关的重要课题举措。

^{*1} 治理，战略及指标与目标，风险管理>治理
https://www.fujioilholdings.com/ch/sustainability/sustainability_management/

^{*2} 治理，战略及指标与目标，风险管理>战略及指标与目标
https://www.fujioilholdings.com/ch/sustainability/sustainability_management/

战略

本公司集团从创业后不久起，已经着眼考虑未来随着人口增加而出现的粮食资源问题，并一直致力于挖掘大豆的潜力，开发能弥补动物性蛋白源的植物性蛋白材料。预计2050年世界人口将增加到97亿，因此可以说通过开发健康的植物性蛋白材料，减少地球环境负荷，为食品资源不足问题提供解决方案是本集团创业以来的使命。此外，不仅是蛋白质，以油脂为首的多种植物性材料及由其组合而产生的本公司集团的产品，扩大了饮食的选择性，为实现让每个人都能怡然享受食品美味的世界做出了贡献。我们希望这一系列活动不仅有助于解决社会课题，同时也能提升企业价值。

最近，国际社会对于身心疾患、地球环境问题、粮食资源不均等社会课题的关心日益增强。不仅仅是作为动物性蛋白的替代品，我们以解决社会问题为目标，提供美味、关爱人类和地球健康的植物性食品。通过将集团经营的植物性原料与集团拥有的各种加工技术相结合，集团将提供适应不同饮食文化的植物性食品。

风险管理

研发部门为了敏捷迅速地把握每天变化的各种社会课题，并创造解决这些课题的机会，正在制定以下举措。

- 通过跨部门的志愿者聊天群共享最新信息
- 通过产官学的合作提高植物性食品意识

指标与目标

○：达到目标的90%以上、△：达到目标的60%至90%、×：不满60%

2023年度目标	2023年度实际成果	自我评价
开发被赋予新价值的下一代大豆素肉材料	拓展“优质大豆肉”系列，并推出三种新产品	○
开发大豆肉以外的植物性材料以及开拓市场，为解决顾客和社会课题做出贡献	推出植物性原料的鲜奶油、巧克力、高汤等7款产品	○

^{*} 优质大豆肉：实现了“像肉一样的纤维感和嚼劲”和“口感”的两全其美，正宗食感的美味大豆肉食材。

考察

为了实现不二制油集团宪章中“以植物性原材料追求美味和健康，共创可持续发展的食品未来。”的愿景，充分利用不二制油集团多年来培育的风味和口感组合技术，通过组合开发了比传统产品质量更高的植物性材料，并应用在各种商品中。顾客也对可以与肉媲美的口感和食材本身的风味赞不绝口。

下一步行动

重要的是不仅提供植物性材料来取代动物性材料，而且创造美味，有助于人类和地球的健康，并能带来饮食的喜悦。作为这一课题的对策，我们将其纳入以下2024年度目标。

- 创造有助于价值多样化的新型植物性材料
- 供应可持续的植物蛋白来源