

2022年5月25日

## 「サステナブル食品」事業化検討に向けた研究開発を開始 ～味覚と香りに関するマーケティング・コンサルタント 味香り戦略研究所と共同で～

当社は、「サステナブル食品」事業化の検討に向け、このほど、味覚と香りに関するマーケティング・コンサルティングを行う株式会社味香り戦略研究所(本社:東京都中央区、代表取締役社長:小柳道啓、以下「味香り戦略研究所」)と共同で「サステナブル食品」の研究開発を開始しました。

持続可能な社会の実現に向けた意識が世界的に高まる中、食の分野では、食料の安定供給、生産・物流現場における環境負荷の低減、飢餓と食糧不足の解消など、さまざまな課題の解決が求められています。近年、環境負荷を減らしながら生産する「サステナブル食品(フード)」として、プラントベースフード(植物性の食材から成る食品)などが注目されていますが、味や香りの向上が今後の普及に向けた課題とされています。

当社は、事業活動を通じて持続可能な社会の実現に貢献することを目指す「サステナビリティ」を根幹に据えた経営を推進しています。本年1月には、まもなく公表予定の長期経営ビジョン「サステナブル・ビジョン 2030」における重点テーマの一つとして、サステナブル食品事業プロジェクトを立ち上げ、「サステナブル食品」の研究開発を開始しています。味香り戦略研究所は、2004年創業。味覚と香りの可視化に特化した研究機関として、高い測定・解析技術や創業以来蓄積されてきた味覚と香りの豊富なデータベース、国内における多くの食品研究・マーケティングの実績を誇ります。

両社は、当社が長年バイオ・ライフサイエンス領域で培った知見や技術と、味香り戦略研究所が有する高度な測定・解析技術や食品の研究開発・マーケティングに関する豊富なノウハウを掛け合わせることで、より多くの方においしく食べていただける「サステナブル食品」を共同で研究開発することなどに合意し、試作品の開発等、本格的に活動を開始しました。今後、試作品の改良を重ねるなどしながら、「持続可能な食料供給と健康寿命の延伸に貢献し、誰もがおいしく食べることができる安全で安心な食品」として位置付ける「サステナブル食品」の実現に注力するとともに、将来における事業化の検討を進めていきます。

「素材+サイエンスで人と地球に求められるソリューションを創造し続けるグループ」を“めざす姿”として掲げる当社は、今後も当社独自の技術や製品を通じて、社会課題の解決に貢献できるよう努めてまいります。

### 味香り戦略研究所について

名称: 株式会社味香り戦略研究所  
本社所在地: 東京都中央区新川 1-17-24 NMF 茅場町ビル 8階  
代表取締役社長: 小柳 道啓  
設立: 2004年9月  
事業内容: フードデジタルソリューション事業  
URL: <https://www.mikaku.jp/>

以上

### ■お問い合わせ先

東洋紡株式会社 コーポレートコミュニケーション部 広報グループ  
電話: 06-6348-4210 (本社) 03-6887-8827 (東京支社) E-mail: pr\_g@toyobo.jp