

6. CSR 方針 6 イノベーション

香料事業を通じて社会課題の解決に貢献します。

6-1. 基本的な考え方

・基本方針

当社では、分析・合成・素材開発・調香技術を駆使した香料開発、新規香気成分など当社独自の香りの探索と製法の合理化・効率化等に取り組んでいます。

社会課題の解決を起点とした顧客のニーズ・潜在的要望に応えることにより、新製品開発・新規事業探索へとつなげています。

・ステークホルダーとの関係性

高品質・高付加価値製品の提供を通じて、顧客の求める最適な「香り」を提供します。そして製法の合理化・効率化により納期の短縮が可能となり、当社及び顧客双方のコストダウンにつなげています。

・貢献する SDGs



6-2. 推進体制・ガバナンス

ビジネスソリューション本部は、営業部門及び営業企画部、マーケティング部、研究部門の連携を強化し、ビジネスソリューション企画室の戦略立案のもと、顧客に対する高品質・高付加価値製品の提供に一丸となって取り組み、社会課題の解決への貢献と持続的成長を目指します。

また、香料開発の中核は総合研究所（神奈川県川崎市）が担っています。フレーバー研究所、フレグランス研究所、技術研究所がそれぞれ専門分野を探求するとともに、各研究所が連携し、その成果を融合することで研究開発力を強化しています。

6-3. 2020 年度の主な取り組み

香りを通じて豊かな社会づくりに貢献しています。

- ・柑橘系フレーバー製造における製法改良による消費エネルギー、CO₂削減への貢献
- ・生活臭のマス킹素材の開発
- ・敏感肌対策素材提案

■解決に貢献する社会課題

(1)食糧不足

当社では、植物性の代替素材用の香料開発、市場分析、販売促進に注力しています。植物性タンパク質由来の代替肉用香料を開発することで、代替肉による畜肉の削減が可能となります。

また、当社が手掛ける MILK COLLOID®やユーティリティ フレーバー®は酪農家の減少による牛乳不足を補える素材となっています。また、FATENHANCER®も脂肪感やコクを与えることで低カロリー、ノンオイル製品に油脂感を与え、カロリーの摂り過ぎを抑える効果を担っています。

(2)フードロス

品質再検証による保証期間の延長や、過剰在庫低減によるフードロス削減、炭酸感を感覚的に補う素材によるペットボトルの薄肉化に貢献しています。

(3)健康・高齢化社会

病院、介護現場の環境改善に向けた生活臭のマスク素材の開発のほか、NIRS（頭部血流計測装置）の活用や嚥下マップ™の開発などを通して、介護食に食べやすさとおいしさを付与する取り組みを行っています。

■イノベーションに関する詳細

製品・ソリューション	概要・取り組み
高齢化社会へのソリューション	<ul style="list-style-type: none"> ・病院、介護現場の環境改善に向けた生活臭のマスクング素材の開発 ・超高齢社会における「食」分野での取り組みとして、介護食に食べやすさとおいしさを付与（NIRS、嚥下マップ™（筋電位計測）の活用、開発）
食資源不足へのソリューション	<ul style="list-style-type: none"> ・将来的な食資源不足予想対策としての、植物性タンパク質由来素材へのミートフレーバーの活用による畜肉消費の削減
炭酸エンハンサー® 炭酸感増強香料	<ul style="list-style-type: none"> ・炭酸飲料の炭酸感のアップ効果による、ペットボトル容器薄肉化への提案素材 ・炭酸エンハンサー®の主要香気成分ユズノン®は、当社が天然の柚子から発見した成分
HASEAROMA® ハセアロマ®	<ul style="list-style-type: none"> ・素材本来の香りを詳細に探索し、当社の分析、合成、調香技術を駆使して開発した天然感あふれるフレーバーシリーズ。「よりおいしく」をコンセプトに食品の香りを様々な切り口で解明し、そこにフレーバーリストの感性を吹き込み創作
まるかじりフレーバー®	<ul style="list-style-type: none"> ・果実をまるかじりした状態を再現 ・新鮮な旬の果実を食べているときのレトロネーザルアロマ（食品を食べているとき口中から喉を通して鼻へと抜け、おいしさを感じるために重要な役割を担う）に着目して開発したフレーバーシリーズ
マスクングフレーバー	<ul style="list-style-type: none"> ・甘味料の風味改善、酸味感・酸臭、苦味感抑制など顧客の用途に合わせたマスクング素材を開発 ・香気成分の中には食品全体の風味に影響を与える成分が存在。このような成分が、素材の香りを詳細に探索する HASEAROMA®の開発過程において食品中から見つけ出されており、効果を検証することで、マスクングに効果的なフレーバーとして応用
BOOSTRACT® ブーストラクト®	<ul style="list-style-type: none"> ・コク付与素材

製品・ソリューション	概要・取り組み
	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の美味しさへの追究
HASELATTE® ハセラテ®	<ul style="list-style-type: none"> ・乳風味付与素材 ・食品の美味しさへの追究
HASELOCK® ハセロック®	<ul style="list-style-type: none"> ・粉末香料 ・食品の美味しさへの追究
Aquaspace Aroma® アクアスペースアロマ®	<ul style="list-style-type: none"> ・自然でみずみずしいフレグランス製品用香料 ・植物を採取せずに香気成分を捕集、分析、そして香りを再現
ユーティリティ フレーバー®	<ul style="list-style-type: none"> ・油脂感、乳脂感を香りの面から強化する風味改善素材 ・低脂肪食品、冷菓・デザート・飲料、パン・焼菓子、クリームシチュー等に使用 ・酸味マスキングとプロテイン臭のマスキング効果
FATENHANCER® ファットエンハンサー®	<ul style="list-style-type: none"> ・低カロリー・低脂肪食品やノンオイル商品等への調理した油脂の風味付やコクなどを付与する素材
ReplaTH®	<ul style="list-style-type: none"> ・価格高騰や品質のばらつきのあるセイボリー系天然原料を代替する風味改善素材
MILK COLLOID® ミルクコロイド®	<ul style="list-style-type: none"> ・乳原料を使用せずに乳脂感をアップ、乳原料不足に対応
天然光劣化防止剤	<ul style="list-style-type: none"> ・ペットボトル軽量化への提案素材
ハセガワシーズニングオイル	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱、攪拌等の物理的操作により、素材の持つ風味、また加熱により生成した風味を動植物油脂に移行させた油であり、風味改善素材 ・風味油、SEASONING OIL ともよばれる ・加工食品の風味を強化、美味しさを向上
一般財団法人春めき財団の植樹プログラムと商品開発プログラムに参加	<ul style="list-style-type: none"> ・視覚障がい者を支援する目的で設立された一般社団法人春めき財団の植樹プログラムと商品開発プログラムに参加 ・商品開発のサポートと同時に、売上げの一部を同財団へ寄付