

## 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。**

### 基本的な考え方

当社では、調香技術・分析・合成・素材開発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。

また、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、「健康志向への対応」「フードテックへの貢献」「生活にうるおいや豊かさを提供」「生活臭の軽減への対応」などの視点で新製品開発・新規事業探索へとつなげ、香りを通じた豊かで健やかな暮らしの実現と、サステナブルな社会の構築への貢献を目指しています。

—香料事業を通じた社会への貢献—

健康志向への対応

フードテックへの貢献

生活にうるおいや豊かさを提供

生活臭の軽減への対応

### ステークホルダーとの関係性

#### 顧客

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。

#### カスタマーサクセスの事例

マーケティングデータと官能評価データを統合し、顧客の課題の見える化と商品開発のサポートとなる提案手法を確立しました。また、独自の香り可視化ツールを活用し、香り・香料の良さを見える化しています。これらを用いて顧客の課題の認識を共有し、顧客の要求に的確に対応できるようにしています。

#### 自然環境

消費量の多い食資源の代替品開発と使用量削減のために、生活者の嗜好度を落とすことなく加工食品中の使用量を減らすことができる香料・素材の開発を行っています。合成研究においては、グリーンケミストリーを考慮した、溶剤使用量の削減、有害物質の代替を継続し、環境に配慮した素材開発を目指しています。生物多様性を守り、食資源保護につながる天然原料の風味アップ素材のほか、炭酸感を感覚的に補う素材の開発を通じてペットボトルの薄肉化、省資源化に貢献しています。

## 共同研究先、大学・研究機関

知識共有・意見交換等を通じて、最先端研究の吸収、技術の向上に努めています。

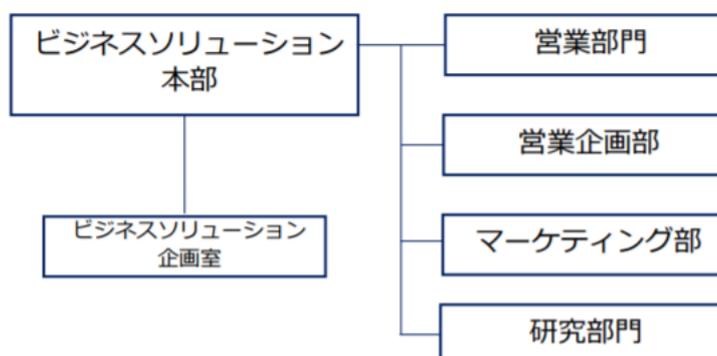
## 貢献を目指す SDGs



## 推進体制・ガバナンス

2020年に設置されたビジネスソリューション本部において、営業部門及び営業企画部、マーケティング部、研究部門の部門間連携を強化しています。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組織的に取り組み、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。



## 機会と戦略

### 機会

- ・当社グループが技術で貢献できる社会課題
- ・サステナブルな社会の構築への関心や必要性の高まり
- ・香料の新たな価値創造の可能性

### 戦略

- ・マーケティングデータや AI を活用した提案活動
- ・スピーディーな開発：顧客の要望や潜在的欲求を的確に捉え、迅速に対応
- ・顧客へのきめ細やかな対応
- ・気候変動を機とした代替原料の需要増への対応
- ・研究開発への投資維持

- ・大学・研究機関との積極的な意見交換による最先端技術、知識の吸収

## 2022年度の主な取り組み

### 組織体制の整備

ビジネスソリューション本部として営業部門、マーケティング部、研究部門の連携強化が進み、顧客対応のスピードが加速しています。カスタマーサクセスの実現に向けて、マーケティングデータ、技術資料、研究成果の情報共有を強化し、ソリューション営業のさらなる推進を目指しています。

売上拡大に向け研究開発に継続して注力しており、2022年度の研究開発費率は8.0%（連結）となりました。

### 製品開発・提案

マーケティングデータと官能評価データを統合した新たな提案手法を確立しました。また、官能評価データなどの知的財産の積極活用を推進し、調査、分析、アプリケーション、官能評価の連携を強固にして、当社独自の新たな製品開発に努めています。

製品開発、提案強化に向け、継続して大学・研究機関との共同研究の推進を図っています。

共同研究数：13件（2022年度実績）

### 社会課題への貢献

- ・健康志向への対応

——低糖・低塩・低脂肪の食品においしさを付与

甘味感、うま味感、塩味感を強化する素材を開発し、顧客での「健康とおいしさ」を追求する製品開発に対応し、糖質や塩分を抑えた食品においしさを付与する素材を提案します。また、油脂感やコクを与える製品を開発することで、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。

- ・フードテックへの貢献

——食資源不足へのソリューション

不足が懸念される食料資源を代替するための香料開発として、セイボリー系天然原料代替を可能にするフレーバーシリーズや柑橘精油の代替調合香料も展開しています。バニラビーンズの不足に対しては、調合香料と加熱反応技術の応用でバニラエキスの一部を代替しています。また、香気分析を基にした調合香料を開発し、それを油脂の乳化物と組み合わせることで乳の一部を代替します。

環境負荷低減にも有効なプラントベースフードに対しては、動物原料を使わずに、その原料が使われているかのような風味・おいしさを付与する素材であるプラントリアクト®で特徴風味の再現に寄与しています。

天然の植物油脂から酵素の力を利用して生み出すコクジュワ®は、食品に豊かなコクが広がる効果を付与することで使用原料の削減にも寄与し、天然資源の保護にも貢献しています。

このほか、食品に使用される製品の品質を再検証することで、保証期間の延長を実現し、フードロスの削減につなげています。

・生活にうるおいや豊かさを提供

——生活空間への香りの活用やスキンケア製品向けの新技術の開発

生活空間に効果的に香りを提供する持続性香料素材の開発を行っています。また、乳液、クリーム、化粧水、ヘアケア等の様々な商品に高配合可能な、あらゆる肌悩みに革新的なソリューションを提供するオリジナルリポソームの開発に取り組んでいます。

・生活臭の軽減への対応

——高齢化社会へのソリューション

生活の中にある様々な不快臭対策として、不快臭そのものを詳細に研究・解明し、そのデータを基にそれらを軽減・解消する香料の開発を行っています。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。

#### **長谷川香料グループのオリジナル技術**

当社 HP にてオリジナル技術を多数ご紹介しています。

ホーム> 研究開発> オリジナル技術

<https://www.t-hasegawa.co.jp/research/technique>

#### **香料事業を通じた社会貢献活動**

当社は、視覚障がい者を支援する目的で設立された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しています。また、書籍「絵でわかる においと香りの不思議」（講談社）を研究員執筆のもと、発行しています。香り・香料についてわかりやすく解説するとともに、その印税はフードバンクの活動団体へ寄贈しています。

ホーム> サステナビリティ> 社会貢献活動

<https://www.t-hasegawa.co.jp/sustainability/social>

## **今後に向けて**

売上高に対する研究開発費比率の維持、向上及びオープンイノベーションの継続実施を KPI とし、継続的な新技術開発のため大学・研究機関等との共同研究を推進することで製品開発・提案強化を図るとともに、組織体制の整備を継続的に強化します。