

## 「ミツカン未来ビジョン宣言」策定について

— 「ミツカン未来ビジョン宣言」を推進するために、「ZENB <sup>ゼンブ</sup> <sup>イニシアティブ</sup> initiative」の取り組みを始動！ —

ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)は、企業理念の「2つの原点」である「買う身になって まごころこめて よい品を」「脚下照顧に基づく現状否認の実行」の考えのもと、創業から210余年の長きにわたり「変革と挑戦」を続けてまいりましたが、10年先の未来へ向けて、「ミツカン未来ビジョン宣言」を2018年11月に策定いたしました。また、「ミツカン未来ビジョン宣言」で示しているビジョンを推進していくために、「ZENB initiative」という取り組みを開始いたします。

なお、「ミツカン未来ビジョン宣言」「ZENB initiative」については、2018年11月15日(木)よりそれぞれのWEBサイトで情報を公開しています。

### 「ミツカン未来ビジョン宣言」WEB サイトアドレス:

<https://www.mizkanholdings.com/ja/vision.html>

※本サイトに、松岡正剛氏が制作した、未来ビジョン宣言のコンセプトムービーが掲載されています。

### 「ZENB initiative」WEB サイトアドレス:

<https://initiative.zenb.jp>

※サイトに、中村勇吾氏が制作した、ZENB initiative のコンセプトムービーが掲載されています。

#### 1. 「ミツカン未来ビジョン宣言」について

##### ■「ミツカン未来ビジョン宣言」策定の背景・目的

今後、世の中の環境変化はますます激しくなり、極端な気候変動や人口爆発により、食料や栄養が今以上に不足する時代が訪れると言われています。ミツカンは、10年先の未来を考えた中で、当社の事業活動そのものが、環境、社会、食生活への貢献につながることを実現するために、未来ビジョン宣言を策定いたしました。地球環境に貢献し、グローバル化をはかり、新しい食の未来をめざし、おいしさと健康を一致させた商品を世界に提供していきたいと考えています。100年先も「やがて、いのちが変わるもの。」を育む変革と挑戦の企業であり続けたいと考えています。

##### ■「ミツカン未来ビジョン宣言」の内容

ミツカンは、ここに3つのビジョンを掲げます。

###### ① 人と社会と地球の健康

「自然を敬い、自然に学び、自然が生み出すいのちを育むことに貢献する」

###### ② 新しいおいしさで変えていく社会

「おいしさと健康を一致させる努力によって、世界の人々とコミュニケーションしていく」

###### ③ 未来を支えるガバナンス

「世界で束ね、地域で活かし、おいしさを広げるガバナンスを推進する」

## 2. 「ミツカン未来ビジョン宣言」を推進するための具体的な取り組み:「ZENB initiative」について

### ■「ZENB initiative」という取り組みの背景・目的

「ミツカン未来ビジョン宣言」で示している、「人と社会と地球の健康」「新しいおいしさで変えてゆく社会」を推進していくために、様々な分野のプロフェッショナルな方々と、共に実現していくための取り組み「ZENB initiative」を2018年11月より開始いたします。

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

食べることは、自然が育む生命をいただくこと。

しかし、これまでの食文化は、自然に大きな負荷をかけ続けてきました。

地球の未来を考えながら、「食べる」をもう一度、見つめ直していく。

そんな思いから、「ZENB initiative」は生まれました。

### ■「ZENB initiative」で取り組む3つの課題について

「ZENB initiative」では、食が取り巻く環境が抱える3つの課題に取り組んでいきます。

- ① 自然環境への負荷を減らす、あたらしい「サステナビリティ」
- ② 素材そのもののおいしさを引き出す、あたらしい「おいしさ」
- ③ カラダに負荷をかけない食生活への、あたらしい「健康」

### ■取り組み内容

「ZENB initiative」には、「ミツカン未来ビジョン宣言」に賛同いただいた、「シェフ」「料理研究家」「学者」「管理栄養士」「医師」「デザイナー」「クリエイター」「生産者」など、様々な分野のプロフェッショナルな方々に、取り組みに参画いただきます。既にBSフジにて放映を開始した“パレ・ド・Z～おいしさの未来～”も「シェフ」「クリエイター」の方々との取り組みの一環です。

我々も、この「ZENB initiative」を通じて、様々な食品に活用でき、より高い品質を可能とする技術を開発し、あたらしい食品素材の創造を目指しています。

環境への負荷が少ない、植物中心の食生活に向かって、野菜、豆、穀物、果物から眠っていた栄養を引き出すこの技術を活かし、誰も知らなかったおいしさを発見して、新しい価値として提供していきます。