

南米市場の発展、社会や生活者のWell-Beingへの貢献

味の素 コンシューマーフーズ事業部事業基盤グループ長

柴原英樹

しばはら ひでき



味の素グループは「アミノサイエンス[®]」で人・社会・地球のWell-Beingに貢献する」を志・パーパスに掲げており、2030年までに10億人の健康寿命を延伸させ、事業成長を維持しながら環境負荷を50%削減することを目指し、事業活動に取り組んでいる。

南米では、ブラジルとペルーに拠点を置き、コロンビア、エクアドル、ボリビア、チリ、アルゼンチンへも事業を展開しており、B to C、B to Bビジネスを通じて、生活者の笑顔やより良い生活への貢献を目指している。ここでは、ブラジル、ペルーにおける活動を紹介する。

ブラジルでの事業展開

1954年に世界市場の開拓を狙ってサンパウロに駐在員事務所を開設し、2年後の1956年には輸入販売会社を設立した。日本から「味の素[®]」を大型容器に入れて輸入し、現地で小袋に再包装したものを日系人・日系

飲食店を中心に販売し、市場を開拓してきた。1970年代に入ると、ブラジルの食品産業も規模的に大きくなり、食品産業に携わる企業のスープ、ブイヨン製品に「味の素[®]」が使用され、需要も順調に拡大し「味の素[®]」生産工場の建設を進めるなど事業も着実に成長していった。

1988年には、現在もブラジル味の素社の基幹商品となっているミックスシリーズの「Sazon[®]」を発売した。発売以来ブラジルにおける調味料のトップブランドとして人々の食生活を支え、販売量は年間約4億3千万パックに及ぶ。直近では食品事業の一層の多角化のため、次のような取り組みを進めている。

(1) 2023年11月、アマゾン地域の伝統調味料「トゥクビ」を製造するスタートアップ企業マニオカ社への投資を開始した。同社の製品に対し、味の素の独自技術により「おいしさ」を追求していくとともに、品

質管理技術で安心・安全に磨きをかけ、味の素グループの全国84軒のディストリビューターネットワークを使うことで、同社の製品がこれまで普及していなかった地域へも販路を拡大する。

(2) 2023年11月、冷凍ギョーザ製品の販売を開始した。当社のタイ工場から輸入し、日本食店やアジアレストラン等が取り扱いはじめたほか、ブラジル料理店やバーなどでも新たなおつまみとしてメニュー化が進んでいる。

(3) 2024年7月、スパイス&ハーブミックス「Sazon[®] Meu Toque」を発売した。肉や魚を焼くときに振りかけるだけで、家庭では作るのに手間がかかるプロの味付けが再現できる。

ブラジル味の素社では、アミノ酸系のB to Bビジネスも展開しており、日本を含む全世界へ輸出を行っている加工用「味の素[®]」をはじめ、食品添加物(酵素製剤・天然系調味

(注1) トクビ：キャッサバ根の搾り汁で発酵させた液体調味料

料)・医薬品・食品・動物飼料用のアミノ酸や、香粧品原料、肥料などの商品ラインアップを保持している。

例えば、アミノ酸技術を活かした植物油が原料の洗浄剤「AMISOFT[®]」・湿潤剤「AJIDEW[®]」は生分解性と安全性が高いことから、化粧品やハンドソープ、台所用洗剤などの商品に使用され、石油系洗浄剤の代替として需要が拡大している。また、肥料分野では、固体の「AMIORGAN[®]」や液体葉面散布材の「AJIFOL[®]」等を持ち、サトウキビなどの農作物原料から「味の素[®]」を製造する過程で出る栄養豊富な副産物であるコプロを活かして製造されて

いる。この肥料はサトウキビ畑やコーヒー・フルーツ農園などに使用され、原料↓製造↓副産物の活用↓収穫量増加↓原料として活用という「バイオサイクル」が実現できており、サステイナブルな事業活動につながっている(図表)。

ペルーでの事業展開

ブラジルでの事業開始より以前の1949年、第2次世界大戦後の日本とペルーの通商再開とともに「味の素[®]」の輸出が再開され、沖繩からの移民者らによる小分けされた「味の素[®]」の販売を実施した。はじめは日本人・日系人社会や中華料理店に広まり、やがてペルー人社会にも広まっていった。

「味の素[®]」の成長には、当時のペルーの経済成長と、「うま味」と親和性の高い食文化が背景にあったとされる。さらに豊富な原

南米でのさらなる事業成長に向けて

南米全体の人口は増加傾向にあるが、その増加率は国や地域により異なっており、一部の国では高齢化が進む一方で、他の国では若年層が増加している。また、都市化が進んでおり、これに伴ってeコマースやフィンテックなどの分野で大きな成長の可能性がある。

このような中、味の素グループにおいては「現地の人々の生活に根差した製品・サービスをお届けする」ことを基本的なスタンスとして、南米市場のますますの発展、社会やそこで生活する方々のWell-Beingへの貢献を続けていく。

(注2) コプロ：発酵液などの副産物。アミノ酸をはじめとした栄養素を豊富に含む

図表 「味の素」の製造におけるバイオサイクル



コンシューマー向け主要製品

(ブラジル)



(ペルー)

