

CSR 方針 6 イノベーション

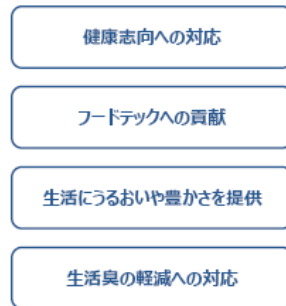
香料事業を通じて社会課題の解決に貢献します。

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」「生活にうまいや豊かさを提供」「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 —



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

長期保存でも最適な香りを保つ香料を開発・提供。製品のおいしさを長期間保持したいという顧客のニーズに対応するとともに、食品ロスの削減にも貢献しています。

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。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。

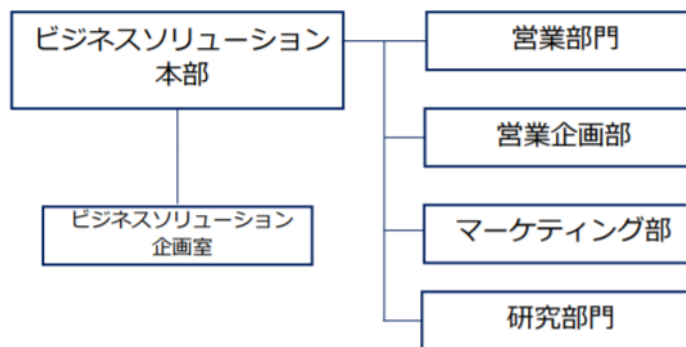
貢献を目指す SDGs



推進体制・ガバナンス

ビジネスソリューション本部を創設し、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

2021 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、将来の売り上げに貢献する技術の開発を目指して、研究成果を活用した営業活動の推進に取り組み、顧客対応をスピードアップさせる体制を構築しました。

製品開発・提案

マーケットデータと官能評価データを統合し、得意先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、生理応答計測手法を開発し、快不快を評価することで香料の効果の見える化を実現しています。

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

枯渇す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シ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するほか、乳の不足に対しては、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。環境負荷低減のために肉類を使わず、大豆蛋白などを利用したハンバーグなどの製品開発ニーズが高まる中、動物原料フリーと本物らしさを両立した牛肉や牛脂タイプまた鶏肉、豚肉等の代替香料を開発しています。

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

——食品のおいしさへの追究／生活空間への香りの活用

食品にコクを付与する素材の開発等を通じて、食品のおいしさに貢献しています。

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うとともに、マイクロプラスチック問題に対応して、地球環境に優しい生分解性マイクロカプセルの開発等を行っています。

・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

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、視覚障害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。

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。

KPI：売上高に対する研究開発費比率

・連結ベースで 8%程度

研究開発費率実績：2021 年度 8.4%（連結）

KPI：オープンイノベーションの継続実施

・新技術開発のため大学・研究機関等との共同研究を継続的に実施する

共同研究数：11 件（2022 年度見込み）