

2030 ビジョンを策定 ウェルネスカンパニーへ生まれ変わる



▲森永製菓の太田栄二郎社長

森永製菓は1899年に菓子製造業として創業し120年を超える歴史の中で様々なチャレンジしている。

1800年代後半の栄養が満たされた状態ではなく西洋菓子文化もなかった日本に、おいしくて栄養価の高い西洋菓子を提供したいという創業者・森永太郎による社会課題の解決に向けたチャレンジからスタートし、携帯型のミルクキャラメル発売や、日本で初めてのカカオ豆からのチョコレート貫製造などの様々なチャレンジで多種多様な商品を提供し続けている。

「この積み重ねによる社会・お客様からの信頼が森永製菓グループの強みの一つ」と太田栄二郎社長は胸を張る。

森永製菓グループでは21年度から長期視点での経営による成長と企業価値向上を目指し、2030年の「ありたい姿」の実現に向けた長期経営計画「2030経営計画」をスタートした。

世界でさまざまな社会課題が浮上し、また激しい環境変化にさらされる中、サステナブルな社会の実現を求める声が高まっていることを受けて、2030ビジョン「『森永製菓グループは、2030年にウェルネスカンパニーに生まれ変わります。』120年の歴史で培った信頼と技術を進化させ、世界のあらゆる世代のウェルネスライフをサポートしていきます。」を掲げた。

このビジョン実現に向けて、財務・非財務の両面から重要経営課題を統合したサステナブル経営を実践していく。

その一環で、心・体・環境の健康を、顧客・従業員・社会に提供し続ける状態を目指していく。

心の健康では一例を挙げると、パリパリ食感が心地よさを感じさせる理由を脳の状態の測定など

から読み解くといった具合に心の健康につながる情緒的価値（幸福感）を科学的に解明し顧客満足度の向上を図っていく。

続いて体の健康では「in」事業をウェルネスカンパニーの象徴と位置づけて活動。環境面では持続可能なバリューチェーンの実現や地球環境保全への取り組みを加速させる。

具体的には、カカオ豆を25年度、パーム油を23年度、紙を22年度とそれぞれ期限を設けて100%持続可能な原料にし、プラスチックは30年度までに「inゼリー」のプラスチック材料を25%削減する。

CO2排出量削減では、50年度までにグローバルでCO2などの温室効果ガス排出量実質ゼロを目指していく。

そのほか21年4月に発足したサステナブル経営推進部で「笑顔を未来につなぐプロジェクト」を実施し、「一人ひとりの個を活かす」という考えのもとダイバーシティ&インクルージョンも推進している。

「多様な個から知の多様性を生み出しかけ合わせることで変化への対応力を高め、イノベーションを創出しお客様と社会の課題解決に取り組み続ける」と意欲をのぞかせる。

同社は今後も成長し続けるサステナブルカンパニーとして、同社の使命（パーパス）である「森永製菓グループは、世代を超えて愛されるすこやかな食を創造し続け、世界の人々の笑顔を未来につなぎます」を全ての企業活動の拠り所とする。

「心と体をすこやかにする食を創造し、誰もが笑顔で過ごせる持続可能な社会の実現に貢献していく」考えだ。