



SUSTAINABILITY ACTION BOOK

サステナビリティアクションブック 2024

未来世代の想いに応え、持続可能な社会を皆様と創りたい



読者アンケートを実施中

冊子の感想をお寄せください！



セブン-イレブン・ジャパンは「第4回SDGs全国子どもポスターコンクール」に協賛しました。

応募作品約7,000点から選定したセブン-イレブン賞7作品を表紙のイラストに採用しました。協賛企業としてポスターコンクールの告知ポスターを全国の店舗で掲出し、企画の認知向上と参加機会の拡大も推進。今後も多くの方々と連携しつつ、持続可能な社会の実現に向けて取り組んでいきます。

セブン-イレブン賞の詳細はWEBへ！



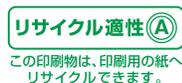
文部科学大臣賞受賞作

※「SDGs全国子どもポスターコンクール」は全国の小中学生を対象に、SDGsの17の目標から一つを選び、それを達成したい想いをこめてポスターを描いてもらうコンクールです。



株式会社
セブン-イレブン・ジャパン

名称	株式会社セブン-イレブン・ジャパン
本社所在地	〒102-8455 東京都千代田区二番町8番地8
代表取締役社長	永松 文彦
設立	1973年11月20日
資本金	172億円
従業員数	8,549人(2023年2月末時点)
チェーン全店売上(国内)	5兆1,487億42百万円(2023年2月期)



『第4回SDGs全国子どもポスターコンクール』受賞作より
セブン-イレブン・ジャパン協賛

4つのビジョンで取り組む セブン-イレブンのサステナビリティ



社会課題解決に向け 「4つのビジョン」を推進し 皆様に信頼される 「ソーシャルグッドな存在」へ

「次の便利の扉を開き、世界中に豊かな暮らしを実現する」。これはセブン-イレブン・ジャパンのミッションです。創業以来、私たちはお客様に便利な暮らしを提供すべく取り組んできました。しかし、近年社会の状況は大きく変化し、「経済的価値」を提供するのはもちろん、社会課題解決の一助となる「社会的価値」の追求も企業に課せられたミッションだと考えています。そこで創業50周年を迎えた2023年、ステークホルダーの皆様が笑顔になることを目指し、「健康」「地域」「環境」「人財」という4つのビジョンを策定しました。

この冊子で4つのビジョンの取り組みの一部をご紹介します。ここで重要なのは、これらの取り組みはお客様のご協力が不可欠という点です。皆様にご協力をいただきながら、地域や社会に必要とされる“ソーシャルグッド”な存在を目指し、これからも挑戦を続けます。

株式会社セブン・イレブン・ジャパン
代表取締役社長 永松 文彦

2023年にセブン-イレブン・ジャパンは創業50周年を迎えました。これからも頼りにされるお店であり続けるため、「明日の笑顔を共に創る」という理念と4つのビジョンを策定。多様な社会課題を解決し、あらゆるステークホルダーの皆様が笑顔になることを目指して取り組んでいます。

価値ある商品・サービスを通じて、健康な社会を実現する

健康 Health

お客様が「おいしい商品を通じて健康になれる」ことを目指して取り組みを推進。お客様の健康を支えるため、栄養バランスを考えたフレッシュフード比率もさらに増やしていきます。



地域と共に生きる社会を実現する

Local 地域

「食料自給率アップ」や「雇用創出」を目指し、地域の原材料を使用した商品開発を進めています。また全国のお店を拠点に、お客様の暮らしを便利にするサービスも追求します。



明日の笑顔を 共に創る

セブン-イレブン・ジャパンの目指す姿

環境に配慮した
循環型社会を実現する

環境 Environment

セブン&アイグループの環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』のもと、CO₂排出量削減やプラスチック対策、食品ロス対策などを推進。今後もサプライチェーン全体で循環型社会の実現に取り組めます。



多様な人財が活躍し、
幸せな社会を実現する

Human Resources 人財

加盟店のオーナーさんや従業員さん、お取引先など、誰もが働きやすい職場環境の実現を目指しています。従業員さんがお店で働くことに誇りを持っていただくため、2023年度は「全国接客コンテスト」を初開催しました。



セブン&アイグループで推進する

「7つの重点課題」

サステナブルな社会を実現するため、セブン&アイグループでは7つの重点課題にフォーカス。多様化する社会課題の解決に向けグループ全体で取り組んでいます。



重点課題1

お客様とのあらゆる接点を通じて、地域・コミュニティとともに住みやすい社会を実現する



重点課題2

安全・安心で健康に配慮した商品・サービスを提供する



重点課題3

地球環境に配慮し、脱炭素・循環経済・自然と共生する社会を実現する



重点課題4

多様な人々が活躍できる社会を実現する



重点課題5

グループ事業を担う人々の働きがい・働きやすさを向上する



重点課題6

お客様との対話と協働を通じてエシカルな社会を実現する
※エシカルとは「道徳的」「倫理的」という意味。



重点課題7

パートナーシップを通じて持続可能な社会を実現する



健康 Health

価値ある商品・サービスを通じて健康な社会を実現する

セブン-イレブンでは主に「食」の分野を通じて、健康な暮らし・社会に貢献するための商品・サービスを提供しています。ここではその一部をご紹介します。



ウェルビーイングと環境負荷低減の両立

「お店で作る!スムージー」

冷凍ケースに並んだカップ入りの野菜や果物を、店舗に設置された専用マシンで提供する「お店で作る!スムージー」。カップの中には「急速凍結した野菜や果物」と、野菜ピューレや果汁、ヨーグルト、豆乳などを凍らせた「アイスクューブ」が入っています。使用している野菜や果物は、通常は廃棄されてしまう端材や形・大きさなどから規格外品となっていたものも活用することで、ウェルビーイングの側面だけでなく、環境にも配慮した商品になっています。

大きさや見た目の問題だけで規格外品となった果物や野菜なども使用

スムージーの舞台裏に迫ったルポを掲載中
→ P.8

詳しいインタビューはこちらから!
[QRコード]



アイスクューブにはブロッコリーや人参などの端材を使ったピューレなどを配合し食材を無駄なく活用

取り扱いポイント!
手軽においしく野菜や果物を摂取できる



累計販売数
3,000万杯を突破
※2023年12月末時点

健康+環境
端材や規格外の食材も使いフードロス対策にも!

※2024年2月末時点で15,500店に導入

「健康」と「飲みごたえ」の両立を目指しました!
当社が製造する『いちごバナナソイスムージー』は、素材の味わいを活かし、はちみつで自然な甘みをプラス。健康的な要素として豆乳を使用しています。原料の大豆は国産にするなど、地産地消の取り組みも強化しています。今後は、さらに健康面を訴求し、安全・安心でおいしく手軽に栄養が摂れる商品を目指して開発を進めています。



プライムデリカ株式会社 商品本部東日本商品部首都圏地区 山口 瑞生 様

時間栄養学に基づき体をケアする
セブン-イレブンオリジナルの『Cycle.me (サイクルミー)』



「Cycle.me (サイクルミー)」は、「時間栄養学」をもとに各時間帯に合わせて、毎日の生活のリズムを整えることをコンセプトにしたウェルビーイング商品です。パンをはじめ、飲料やスープ、スナックなど朝・昼・夜のシーンごとに合わせた栄養素が入った食品をおいしく摂ることで、健やかなからだづくりをお手伝い。セブン-イレブン限定発売のシリーズをさまざまな企業や専門家と共同開発しています。



摂取におすすめの時間を時計で表現しています。左は朝に、右は午後におすすめの商品。

取り扱いポイント!
おいしく食べて、毎日の生活リズムを整える

人気商品がさらに進化しました
「機能的表示食品」の商品

おにぎりやチルド弁当で、もち麦を使用した「機能的表示食品」を販売。食物繊維が豊富なもち麦に含まれる栄養素「β-グルカン」の含有量を増やしたことで、食後の血糖値の上昇をおだやかにする効果があります。



人気の「もち麦もちり!おむすび」がさらにおいしくヘルシーに。

現代の健康ニーズに合わせて多彩に「糖質オフ&カット商品」続々登場

健康意識の高まりとともに、セブン-イレブンでもスイーツ、惣菜など糖質の少ない商品の扱いを増やしています。さらに麺類やサイダー、ビールを始めとした糖質ゼロの商品も多彩に。栄養管理が必要な場合でも、食の楽しさを提供しています。



サラダチキンは低糖質商品として定番の人気。

お客様に安全・安心を提供するためセブン-イレブンでは適宜情報公開を行っています。

「食の安全・安心」に関する取り組み

セブン-イレブン・ジャパンでは原材料や製造工程をはじめ、物流や店舗での安全・安心を徹底して管理しています。取り組み内容は随時ホームページで公開しています。食品添加物についての考え方やトランス脂肪酸の低減などの取り組みを解説するとともに、「健康的な食事の組み合わせ」や「アレルギー表示の知識」といった記事なども掲載し、お客様の毎日のお買物に役立つ情報をお届けしています。

セブン-イレブンの食の安全・安心への取り組み

主なコンテンツ

- ・食品添加物使用の考え方
- ・食物アレルギーに対する取り組み
- ・「なるほど」食の知識
- ・栄養成分表示について
- ・「気になる」を解決

詳しくは下記または左の二次元バーコードより!
公式 TOP >>> 商品のご案内 >>> 食の安全・安心への取り組み

オリジナルパンもち早くトランス脂肪酸を低減!
トランス脂肪酸は過度な摂取には注意が必要といわれています。

地域Local

地域と共に生きる社会を実現する

地域の一員として、そして社会を支えるインフラとして、地域が抱える課題の解決や地域の活性化に挑戦していきます。



全国の自治体との連携を深めて

地域包括連携協定に関する取り組み

全国の235自治体と地域包括連携協定を結び、地産地消の商品開発や子育て・高齢者支援、環境保全など幅広い分野での地域活性化に取り組んでいます。

地域包括連携協定数

235自治体 (45道府県190市区町村)
※2024年2月末時点

地域に根ざしたお店だからできる

『商品寄贈&フードドライブ』

日本全国各自治体の社会福祉協議会と連携し、店舗改装時などに発生する在庫商品の一部を寄贈。社会福祉協議会を通じて、各種支援団体や子ども食堂などにお届けしています。また、2023年10月よりご家庭で余った食品を地域の支援団体などに寄付する「フードドライブ」を、さいたま市内約120店舗※で開始しました。食にお困りの方を支援するとともに、世の中の食品ロスの削減につながります。

※2023年10月2日時点



効果的な取り組みにするために行政との連携も重要。会見には大野埼玉県知事も登壇されました。

フードドライブ



大分市での対応事例。今後も各自治体との連携を拡大予定です。

商品寄贈

取り組みポイント！

「もったいない」を「ありがとう」へと変える

さいたま市での活動を皮切りに、実施エリアの拡大を目指しています。

フードドライブに取り組むさいたま日進駅東店にお話を聞きました！

サステナブルな取り組みも積極的にアピール

フードドライブBOXをレジ近くに設置し、オリジナルのPOPを貼ってお客様にアピール中です。お米を持参された方や、店で購入した商品を入れる方など、皆様のご協力に感謝しています。お客様の社会貢献活動の高まりを感じていますので、私たちのお店がその拠点となるよう今後も積極的に取り組んでいきます。

詳しいインタビューはこちら！



さいたま日進駅東店 オーナー
武井 和則さん

社会課題に合わせて進化

『7NOW・セブンあんしんお届け便』

お客様の便利な暮らしを支えるため、各種デリバリーサービスを提供しています。「7NOW」は店舗の商品を最短20分でお届けするサービスで、好評をいただいています。また、「セブンあんしんお届け便」は買物にお困りの地域にお住まいの方などに向けた移動販売サービスです。



『7NOW』

2023年秋に専用アプリが登場し、利便性が向上した「7NOW」。



取り組みポイント！

地域課題に合わせた販売方法で柔軟に対応



セブンあんしんお届け便
全国で稼働する移動販売サービス。千葉県南房総市ではEV車両のテスト運行を実施中です。

セブンあんしんお届け便対応エリア・台数

全国40都道府県・125台

※2024年2月末時点

7NOW展開店舗数

約1万2,000店

※2024年2月末時点
(2024年度中に全国展開を予定)

地域食材を使って生産者応援・地域活性化

地産地消の取り組み

地域の原材料を継続的に調達し、オリジナル商品に活用。同地域の店舗で販売する地産地消の取り組み。「地域の課題解決」「地産地消を通じた地域振興」をめざし、生産者応援と地域の活性化につなげています。地産地消の取り組みを通じて、国産原材料の安定的な調達を目指しています。

取り組みポイント！

店舗とお客様が一緒に地域の活性化&生産者を応援

原材料の国産化を推進中！

うどんやパンなどに使用する小麦を国産に切り替えるなど、原材料の国産化を推進中。味や品質の向上とともに、地産地消の取り組みを推進し、持続可能な調達を目指します。

取り組みの一例

●佐賀県および九州
佐賀産小麦
「さちかおり」のパン



●岩手県および東北6県
岩手産小麦
「ゆきちから」のうどん



広島県・山口県・島根県・鳥取県



大山どりの冷製ごまごまチキン

長野県・山梨県



野沢菜ごはんおむすび

北海道



もち米もっちり!赤飯おむすび (甘納豆使用)

東北全域



風味豊かな三陸産わかめのおむすび

群馬県



手巻おにぎり群馬県産梅

埼玉県



お汁が染みたまつ松産小松菜のおひたし

愛知県・岐阜県・三重県



混ぜ飯おむすび 桜海老とおおさ

関西全域



ポン酢で食べるピリ辛砂ずりと玉ねぎ

九州全域



直巻おむすび青高菜

※地産地消・地域フェアの商品の一例
※商品はすでに販売を終了しているものもあります。

地域+環境

食品を有効活用することで
フードロス対策にも！

永松社長がご案内します!

セブン-イレブンのサステナビリティ最前線

サステナブルな社会を実現すべく、セブン-イレブン・ジャパンでは多様な取り組みを推進中です。ここでは特別に「みらいデリ」と「お店で作る! スムージー」のおいしさの秘密を大公開します!



株式会社セブン-イレブン・ジャパン
代表取締役社長 永松 文彦

みらいデリ編 ⇒ 詳細記事はP9

あれ、この「みらいデリ」ってなに? 初めて見た!

他にもいっぱいある

「みらいデリ」というのは…

「みらいデリ」
For the Future

ひょい! 永松社長

未来を見据え、地球にやさしい食材を使用した商品シリーズです。「環境にやさしいこと」「カラダにうれしいこと」に加え、「おいしいこと」も追求していて、プラントベースプロテインを使ったおにぎりやナゲットのほか、植物工場で生産した野菜を使ったサラダなどもあるんです。

カラダにも地球にもやさしいんですよ

「みらいデリ」
For the Future

わっぴっくりした! 社長さん?

へえ~

ところでプラントベースプロテインってなんですか?

「みらいデリ」では主に黄えんどう豆や大豆から出来たものを使用し、肉や魚と比較してCO₂排出量の削減にもつながっています。

これはその原材料を加えたツナマヨネーズおにぎりです。

食べてみて!

どんな味かなあ…

肉や魚の代替素材としても使用できる植物由来の原材料です。

※イメージ 大変身!

おいしい!

本物のツナを食べているみたい!

味の素・巽さん

味の素の独自技術「おいしさ設計技術®」を使って、プラントベースプロテインでツナのおいしさを再現しているからなんです。

わたしの出番ですね

おいしさ研究の結晶なんだ~

おいしさの秘密はですね…

持続可能な原材料調達を実現することは企業に課せられた社会的責務です。そこで私たちは積極的に「みらいデリ」の開発に取り組んでいるんです。

社会的な課題をクリアしながらおいしいうってすごい!

今後も色々な「みらいデリ」商品を出す予定なので期待してください!

ツナのおにぎりは自信作です!

サラダもあるヨ!

わーい 楽しみ~

カンド~

スムージー編 ⇒ 詳細記事はP3

ご愛飲ありがとうございます。社長の永松です。ご愛飲に感謝して今日はスムージーの工場にご案内します。

どうぞ。

最近このスムージーがお気に入り。素材の味わいが感じられるのよね。

突然すみません。

はっ! はじめまして!

はじめまして

あら、ここから?

工場入口

パツ

近代的ですね。

ようこそ。

プライムデリカ・山口さん

ご案内します!

わー。よろしくお願ひします。

セブン-イレブンのスムージーは手軽でおいしくて健康的だからお気に入りなんです!

おいしさの秘密は、氷の代わりに「アイスキューブ」! 豆乳やはちみつを凍らせたものなので、おいしさがギュッと詰まって飲み心地もなめらかなんです。

さらに見た目の問題で規格外品になった野菜や果物も使うことで食品ロス削減にもつながっているんですよ。

食品ロス削減

規格外品も有効活用するなんてグッドアイデア! 社会課題にも対応できるなんて良いこと尽くめですね。

最初は冷蔵のスムージーを考えたのですが、おいしさや鮮度の問題で実現は難しく…。冷凍に方向転換してようやく、納得のいく商品になりました。開発着手から2023年の全国展開まで8年かかりました。

おいしくて、環境にも良いなんて。今後も飲むしかないですね!

いくつか種類がありそれぞれ味も違うので、ご自分に合う「推しスムージー」を見つけて楽しんでください!

ミキサーの刃もメーカーさんに専用のものを開発してもらったんです。

8年も!

はい!

※地区によって品揃えは異なります。

環境 Environment

環境に配慮した循環型社会を実現する

再生可能エネルギー活用や環境負荷の少ない包材の使用など、多様なアプローチで環境への負荷を低減し、循環型社会の構築に貢献していきます。



最先端技術を用い食糧問題の解決に取り組む

『みらいデリ』

自然環境の破壊や気候変動、加えて国内では食料自給率低下や生産者の減少など、私たちの食卓を取り巻く状況はますます厳しくなっています。セブン-イレブン・ジャパンでは、ベジタブルプラントとプラントベースプロテインを活用した、持続可能かつより豊かで便利な未来に向けた新シリーズ「みらいデリ」を開発。最先端技術を駆使し、環境負荷の低減と安定的な生産の双方を実現する原材料を使用した新しい価値を提供する商品で、食糧問題の解決に取り組んでいます。

今後、続々商品追加予定です！



みらいデリの舞台裏に迫ったルポを掲載中

→ P.7

環境+健康

環境に配慮しつつ、栄養価たっぷり健康増進効果も

みらいデリ「ナゲット」開発担当者より

「おいしさ」を追求して未来につなげたい

将来の食資源を見据えた「みらいデリ」の開発に際しては、いかに「おいしさ」を実現するかが最大の課題でした。ナゲットのプロジェクトに参加したDAIZ様、味の素様、日本ハム様とのチームMDで、素材から風味、加工にいたるまで試行錯誤を重ねた結果、目指すおいしさを実現。日常的に購入したいと思っていただける商品になったと自負しています。ぜひ一度味わってみてください！



セブン-イレブン・ジャパン 商品本部
FF・菓子・アイス部
齋藤 曜介 さん



取り組みポイント！

環境に配慮しつつおいしい

ベジタブルプラントとは？

ベジタブルプラント（野菜工場）を導入することで天候などの影響を受けず、安定した品質の野菜の持続可能な調達が可能に。屋内のため、露地栽培と比べて安定した生産量が確保できます。



ベジタブルプラント



ロメインレタスのシーザーサラダ



やわらかほうれん草とベーコンのサラダ

「みらいデリ」における...

プラントベースプロテインとは？

DAIZ社の技術で発芽させた豆（大豆やえんどう豆）を使用した原材料・サステナブルミート。これに一部ツナや鶏肉を配合し商品に使用。味の素社の技術を活かし、魚や肉に負けないおいしさを実現しました。魚や肉よりCO2の排出量が少なく、安定供給も可能になると期待されています。



サステナブルミート



みらいデリ ナゲット

みらいデリオにぎり ツナマヨネーズ

省エネ・創エネ・蓄エネ設備を備えたお店づくり推進中

店舗への省エネ設備導入と実証実験

セブン-イレブンの各店舗では、環境負荷低減として太陽光発電パネルの設置やLED照明の採用などを進め、CO2排出量削減を推進しています。また埼玉県・三郷彦成2丁目店では、お取引先とともに最新の省エネ技術を用いた環境負荷低減の実証実験をスタートしました。こちらの店舗では、購入電力量が約60%削減、CO2排出量は70%削減（ともに2013年度対比）を見込んでいます。今後は、適合性や効果を見極めながら、水平展開を検討していきます。

ペロブスカイト太陽電池
既存の太陽電池の活用が進んでいない外壁面で発電が可能。



固体型色素増感太陽電池
店内に設置された太陽電池で、天候に左右されず、室内光を吸収して発電する自立型電源。



三郷彦成2丁目店

取り組みポイント！

2013年度比でCO2排出量約70%削減を目指しています

省エネ設備の導入実績

- 太陽光パネル設置店舗数8,962店（2024年2月末時点）
- LED照明導入店舗数 ほぼ全店



以前は色のついた容器を使用。

環境に配慮しつつ機能性・デザイン性も追求

『環境配慮型の包装・容器』の取り組み

プラスチック削減とCO2排出量削減を目指し、包装容器を見直しています。お弁当や麺類、惣菜などの容器に施していた石油由来の着色を削減し、物流効率を上げるために形状なども見直しました。この取り組みが評価され、「2023年度グッドデザイン賞」（公益財団法人日本デザイン振興会主催）を受賞しました。

2023年5月下旬より順次、石油由来の着色インクを削減したものに變更。



無着色容器のためリサイクルしやすい

取り組みポイント！

年間約800トンのCO2排出量削減

サーキュラーエコノミーを実現するために

ペットボトル回収機を設置

2017年からお店でペットボトルを回収する、お客様参加型リサイクルを展開。回収したペットボトルは資源としてリサイクルされ、再びペットボトル飲料や商品に生まれ変わっています。サーキュラーエコノミー（循環経済）の実現を目指し、今後も取り組みを進めます。



回収された資源は再原料化してペットボトル等に再生され商品化。

ペットボトル回収機設置数

3,673店（2024年2月末時点）

ペットボトル設置店は
こちらから！



セブン&アイグループ共通の環境目標も推進中！

GREEN CHALLENGE 2050

私たちの挑戦で、未来を変えよう。

2050年の目指す姿

グループの最新の取り組みはこちらで紹介！



脱炭素社会
「CO2排出量削減」

循環経済社会
「食品ロス・食品リサイクル対策」

循環経済社会
「プラスチック対策」

自然共生社会
「持続可能な調達」

人財 Human Resources

多様な人財が活躍し、幸せな社会を実現する

加盟店の方々やお取引先など、誰もが働きやすく、力を発揮しやすい職場の環境づくりを推進しています。



やりがいのある職場を目指して

『接客コンテスト』

「活躍している従業員さんを評価する場がほしい」というオーナーさんの声に応え、従業員さんのモチベーションアップを目的に開催された第1回接客コンテストは、2022年10月より地区予選を開始し、約3,000名の従業員さんの中から22名が全国大会に出場。それぞれが披露した接客の様子に会場からは大きな声援と拍手が送られ、参加者・見学者双方から「すばらしい学びの機会になった」との声が寄せられました。

第1回は3030人がコンテストに出場しました！



第1回の表彰式の様子。第2回の決勝大会は2024年6月頃に開催予定。

取り組みポイント！
お店全体の接客スキルの底上げにもつながる

23年度の接客コンテスト審査項目

- 1) 接客六大用語の唱和
- 2) 接客時の第一印象
- 3) 商品のおすすめ
- 4) お年寄りへの配慮
- 5) お客様への感謝の気持ち

優勝した小西碧さん。「笑声」を接客ポイントに奮闘。



小西さんの輝かしい成果はお店にとってのステータスに。



お互いが「仕事のパートナー」として頼もしい存在！

お二人のインタビューはこちらから！



「私のお店」と思ってもらえる接客を

お客様のご様子に合わせた接客ができるよう、従業員にアドバイスをしています。とくにひと言添えることでお店を身近に感じてもらえます。小西さんの優勝は、接客を見直す良い機会となり、全員の接客レベルも向上しました。



小西さんに会いに来店されるお客様も少なくないとか。

シフトリーダー
小西 碧さん

長岡中島7丁目店
オーナー 藤田 浩士さん

人財+地域
買物しやすいお店づくりで地域貢献



第1回接客コンテスト優勝者・小西さんが働く長岡中島7丁目店で接客術について聞きました

自然体での接客がモットーです

もともとおすすめ接客は苦手だったのですが、コンテスト後は自信を持ってお声をかけられるようになりました。私のモットーは、どなたにも伝わる自然体での対応です。これからも「また行きたい」と思っていただけのように、接客を通じてお店のファンを増やしていきたいと思っています。

取り組みポイント！
お店の持続的な成長につながる

主な研修

- 既存従業員向け
シフトリーダー研修(フレンドリーコース/教え方コース)
- 新人従業員向け
新人研修/シニア向け新人研修/新規開店時研修
- 外国籍従業員向け
おもてなし研修
- 加盟店オーナー様/店長/社員向け
店舗責任者研修



多様な人財を活かすためにも欠かせない研修制度。

加盟店研修制度 & サポート体制

加盟店向けの研修制度として、従業員さんへの各種研修を充実させています。基本的な知識から接客まで、対象者や経験別に実施する研修を通じて、従業員さんのスキルアップや働きがいの醸成を図るだけでなく、店舗レベルの向上につなげ、お客様にとって買物がしやすい店舗になることを目指しています。2022年度は、各研修合計で38,716名が受講しました。

一人ひとりの強みを活かしてお店をもっと魅力的に

多様な人財の活躍と就労支援

お店では多様なバックグラウンドを持つ従業員さんが働いています。外国籍の方、障がいのある方、シニアの方など、セブン-イレブンで働きたいと思っている方に向けて、それぞれに合わせた就労支援を行っています。



取り組みポイント！

誰もが安心して働ける職場づくりを推進中

主な取り組み

各地の行政・学校などと連携し、外国籍の方やシニアの方に向けた採用を実施

取り組みポイント！

DXで効率化し、サービスをさらに深化

IT/DXを使った職場環境改善

作業効率を上げてもっと働きやすく

ITやDXなどの最新ツールを駆使し、店舗の従業員さんが働きやすい環境になるよう改善を行っています。商品の需要を予測し、店内在庫に応じて適切な発注数を提案してくれる「AI発注」に加え、店舗の就業時間割を生成できる「シフト作成支援システム」で職場環境の改善を支援。作業の効率化により売場を柔軟に展開できるだけでなく、お客様により寄り添った接客が可能になります。



シフト作成支援システム

必要事項を入力するだけでシフト表が作成できるため、作業の大幅削減に。

シフト作成支援システムのココがポイント

- ・お店で設定した作業割当において、1時間当たりの作業時間を基にした必要人数の作成・反映が可能
- ・最新シフト表をいつでも確認できる
- ・システム経由でシフト変更や勤務要請が可能
- ・システム導入により作業量が削減

AI発注

AI発注により店舗負担は約4割軽減され、その分を接客や店舗運営に集中できるように。



お会計セルフレジ

お客様が決済方法を選択することで、迅速にお支払いができるレジも導入。



地域の皆様との貴重な対話の場にも

出張授業・職場体験

学校や自治体、地域社会との連携活動の一環として実施している出張授業。セブン-イレブンの社会課題解決に向けた取り組みをテーマとした講義に加え、ペットボトル回収の実演や子どもの駆け込み訓練なども行っています。また店舗では、実際に生徒さんと清掃や品出し、レジ作業などを学ぶ職場体験も実施しています。

鹿兒島護国神社前店の職場体験に密着！

未来のお店のためのファンづくり

地域に根づいたお店になるために、まずは小さなことから知ってもらおうと、職場体験を実施。座学では、クイズ形式にするなど、何をどう伝えるか、どう体験してもらうかを考え、工夫を凝らしました。ありがたいことに「楽しかった」の声をたくさんいただき、セブン-イレブンの未来につながるファンづくりへの喜びを感じています。



詳しいインタビューはこちらから！

鹿兒島護国神社前店
オーナー 林 哲司 さん
マネジャー 林 満恵 さん



取り組みポイント /

未来世代にセブン-イレブンの取り組みを伝える

出張授業



小学校から大学まで、多くの未来世代の方にセブン-イレブンの環境対策の取り組みを紹介しています。

出張授業の相談・依頼ができます！
出張授業のHPオープン
<https://www.sej.co.jp/csr/class/>



職場体験



SDGs を学ぶ店内ツアー (一例)



クイズでセブン-イレブンを知る



自作「てまえどり」POPを貼出



店内のSDGsをツアーで体験

クイズでセブン-イレブンの基礎知識を学んだ後は、店内ツアーへ。レジやフェイスアップを体験し、スムージーやみらいデリを試食。最後に自作の「てまえどり」POPを飾りつけました。

※記事は一例です。体験プログラム・内容は店舗により異なります。

人財+地域

地域のコミュニティづくりにもつながる

2023年、設立30周年を迎えました セブン-イレブン記念財団



加盟店の皆様と本部が一体となり、「環境」をテーマに地域清掃や環境保全、募金活動など社会貢献活動に取り組むセブン-イレブン記念財団。店頭募金をはじめ、たくさんのご支援は「セブンの森・セブンの海の森」づくりや、国立公園の環境保全活動などに役立てています。



河川や海岸の清掃活動で豊かな海の再生につながる「セブンの海の森」の活動。

●2023年度店頭募金額
4億459万9,793円

●1994年度～
2023年度までの募金総額
96億2,728万7,628円

●最新ニュース
環境省が取り組む「自然共生サイト」に「阪南セブンの海の森」が認定されました！

こんなこと、あんなことにも取り組みました

セブン-イレブントピックス

2023
2024



持続可能な社会の実現を目指した

「産地支援」の取り組み

セブン-イレブン・ジャパンでは、国内外の原材料を使用していますが、生産国によってはさまざまな課題を抱えているケースがあります。そのため商品の販売を通じた支援だけでなく、現地の声に耳を傾け、サポートを行う「産地支援」も推進しています。原材料を取り巻く環境の改善や生産設備の提供に加え、生産者の就労・教育環境等にも目を配り、課題解決に取り組みながら持続可能な社会の実現を目指しています。

原材料生産国の支援



『セブンカフェ ブルーマウンテンブレンド』はジャマイカ産のブルーマウンテン豆を使用。「生産量の減少」の課題解決のため、**ジャマイカ**にコーヒーの苗木を寄贈。



セブンプレミアムの対象のチョコレートの売上の一部を、カカオの原産国である**ガーナ**にお届け。農業改良や教育環境整備に充てられています。



お客様と一緒に推進する

「てまえどり」で食品ロス削減

各省庁、コンビニエンスストア各社と推進する「てまえどり」。すぐ食べる場合は手前の商品を選んでいただくことで、食品ロス削減につながる取り組みです。皆様、ご協力よろしくお願いします。



このPOPが目印です！

一部店舗では小・中学生の手づくりPOPを掲出中。



どなたでも買物しやすいお店を

目指して「指さしシート」導入

全国の店舗のレジカウンターに「指さしシート」を導入しています。「指さしシート」は、お箸やレジ袋の必要有無、お弁当類の温めの有無について、レジカウンターにてお客様に指さして意思表示いただくものです。



指さしだけなので高齢の方や海外からのお客様にも好評です。

2023年

- 4月 完全循環型ペットボトルを採用したセブンプレミアム×ー(はじめ) シリーズ「ー(はじめ) ジャスミン茶 一日本」発売 **環境**
- 4月 セブン-イレブン・ジャパン創業50周年～「明日の笑顔を共に創る」～および4つのビジョン発表 **健康 地域 環境 人財**
- 6月 AI活用で商品外装ダンボール破損レベル判定の統一化を目指して実証実験開始 **環境**
- 10月 日本の水産事業者を応援するため、北海道産ほたてのおにぎり・グラタンを全国で発売 **地域**
移動販売『セブンあんしんお届け』にて、環境に配慮したEV車両のテスト運行を実施 **地域 環境**

2024年

- 2月 マルチコピー機で証明書類が受け取れる「コンビニ証明書受取サービス」を開始 **地域**
『SDGs全国子どもポスターコンクール』に賛同し、セブン-イレブン賞を選定 **人財**
セブン&アイグループの新コンセプト店舗「SIPストア」開業 **地域 環境**
- 3月 「手巻おにぎり」定番5商品、長鮮度化で消費期限8時間延長
まず首都圏より開始、順次全国拡大予定 **環境**

災害発生時の早急な復旧のために 進化する災害対策システム 「セブンVIEW」

災害時の店舗や配送状況を迅速に把握できる、独自システム「セブンVIEW」を全国の店舗に配備。店舗、本部ともに最新情報を共有することで、有事の際、迅速に営業再開を目指すものです。



HOT NEWS

東京都と連携し断水情報共有実験実施

店舗に設置されたカフェマシンで断水状況を把握すると、その情報は東京都および水道局に共有され、水道局側で迅速に問題箇所を特定・復旧できるスキームの活用実証を2023年2月に行いました。



公式WEB内「サステナビリティ」コンテンツもぜひご覧ください。▶ 公式TOP>> サステナビリティ <https://www.sej.co.jp/csr/>