



販売期限が近付いた商品に nanaco ボーナスポイントを付与

『エシカルプロジェクト』を全国に拡大

5月11日(月)より全国のセブン-イレブン店舗で実施

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松 文彦）は、社会的な課題となっている「食品ロス」の削減を目的として、販売期限が近付いたおにぎりや弁当などを購入いただいたお客様に nanaco ボーナスポイントを付与する『エシカルプロジェクト』の取り組みを一部エリアで実施してまいりました。5月11日（月）より、この取り組みを全国のセブン-イレブン店舗 20,929 店（2020年3月末現在）に拡大いたします。

セブン-イレブンでは、これまで 2019 年 10 月に施行された「食品ロス削減推進法」に基づき、お客様・お取引先様と共にエシカルな社会づくりの推進を目指し、エリアテストを通じて成果を確認しながら、「食品ロス」削減に向け取り組んでまいりました。

本プロジェクトは、対象商品の販売期限 5 時間前から店舗でシールを添付し、お客様が nanaco カードでご購入された際、セブン-イレブン店頭価格（税抜）に対し 5%分の nanaco ボーナスポイントが付与される仕組みです。

セブン-イレブンは、これからも全てのステークホルダーの皆様とともに、豊かで持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

<概要>

『エシカルプロジェクト』

- ◆実施期間：2020年5月11日（月）から開始
- ◆対象店舗：全国のセブン-イレブン店舗 20,929 店（2020年3月末現在）
- ◆対象時間：販売期限の 5 時間前から
（チルド弁当等の一部商品は販売期限の 9 時間前から）
※店舗により実施状況が異なる場合がございます
- ◆付与ポイント：対象商品を nanaco で購入すると、セブン-イレブン店頭価格（税抜）の 5%分の nanaco ボーナスポイントを付与（ボーナスポイントは即時付与）
- ◆対象商品：合計 7 つのカテゴリの商品（下記の対象シールが貼られた商品が対象）



※画像は一例



- 「米飯」分類
➢おにぎり・弁当・寿司など



- 「調理パン」分類
➢サンドイッチ・ロールなど



- 「麺類その他」分類
➢レンジ麺・パスタなど



- 「デリカテッセン」分類
➢惣菜・サラダなど



- 「スイーツ」分類
➢チルドデザートなど



- 「ペストリー」・「パン」分類
➢オリジナルの菓子パン・惣菜パンなど

セブン-イレブン
千代田二丁目店
東京都千代田区千代田 2丁目 7-11
電話 : 03-1234-5678 レジ #2
2020年5月11日 (月) 10:00 責001

領 収 書

手巻おにぎりたらこ *130◎

小 計 (税抜 8%) ¥130
消費税等 (8%) ¥10
合 計 ¥140
(税率 8%対象 ¥140)
(内消費税等 8% ¥10)
キャッシュ還元額 -2
nanaco支払 ¥138
お買上明細は上記のとおりです。
【※】マークは軽減税率対象です。
◎の商品はエコカル対象商品です。
nanaco番号 *****024
nanaco残高 ¥2,747
今回ポイント 7P
(内ボーナスポイント 6P)
ポイント残高 121P
伝票番号 190-123-456-7890

<レシートイメージ>

①nanaco ボーナスポイント対象マーク

nanaco ボーナスポイント付与の
対象商品の金額右側に「◎」
を印字しております。

②nanaco ボーナスポイント対象マーク

nanaco ボーナスポイントは、
レシート内の「内ボーナスポイント」
に表記されております。

※画像はイメージ

<ご参考>

「食品ロス」の削減に向けた取り組み

2009 年のチルド弁当からスタートし、グラタン・ドリア、スパゲティ・パスタ、サンドイッチ、惣菜などにも長鮮度商品※¹ の拡充を実施。今後も差別化された商品を開発するための技術革新を進めてまいります。

※1…24 時間以上の販売期限がある商品。

長鮮度商品の開発

2009年	2010年	2011年	2012年	2018年	2019年	
						
チルド弁当	グラタン・ドリア	惣菜	スパゲティ・パスタ	サンドイッチ	サラダ	寿司
+48時間	+24時間	+24時間	+24時間	+10時間	+24時間	+8時間

◎オリジナルデイリー商品における長鮮度商品の比率は約 84%※² となっています。

※2…2020 年 3 月末現在の数値：販売エリアによっては異なります。

◎一部の地区および商品より、順次長鮮度化を実施。



トップシール包装

サラダなどの一部商品で、容器内の酸素を窒素に置き換え、シール状の蓋を熱の力で接着・密封することで、新鮮さを保ったまま大幅に消費期限を延長することが可能になりました。

以上