

食品ロス削減に向けた取り組みについて

～予約販売へ取り組み、エシカルプロジェクト等の推進でフードロス削減にチャレンジ～

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、セブン&アイグループとして 2019 年 5 月に制定した環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』の 4 つの具体的取り組み「CO2 排出量削減」「プラスチック対策」「食品ロス・食品リサイクル対策」「持続可能な調達」の中のひとつである「食品ロス削減」において、これまでも様々な施策を実施してまいりました。食べ切りや長期の保存に配慮した「セブンプレミアム」の開発に加え、オリジナルデイリー商品においては、セブン-イレブン専用工場の優位性を活かした技術革新により、製造工程や温度、衛生管理を見直すことで保存料を使うことなく安全・安心を保ちつつ、味・品質を高めながらの消費期限延長を実現しております。また、飲料や菓子などの加工食品全体においても、店舗への納品期限のルールを変更するなど、サプライチェーン全体で食品ロス削減を目指す取り組みを推進しております。

このたび、2020 年はフードロス削減チャレンジ年として、恵方巻等の予約商品での取り組みや販売期限が迫った商品に対して nanaco ポイントを付与する「エシカルプロジェクト」等を積極的に推進し、お客様や加盟店様とともに社会課題の解決に取り組んでまいります。

----- <<食品ロス削減に向けた主な取り組み>> -----

◆予約商品への取り組み



恵方巻等の予約商品については、店舗による事前の予約促進、当日の販売促進に向けて、お客様への積極的な声掛けを実施。

農林水産省の PR 資材を活用することでお客様への浸透を図り、官民一体で恵方巻のフードロス削減を目指してまいります。

※「ろすのん」とは、官民が連携した食品ロス削減国民運動のロゴマーク。

◆『エシカルプロジェクト』2020 年春全国展開を予定



※シールはイメージです。

販売期限が迫った対象商品において、店舗にてシールを添付し、お客様が nanaco カードでご購入された際、税抜価格に対し 5%分の nanaco ボーナスポイントが付与される仕組み。販売期限が迫った商品をお客様がご選んでいただくことで、「お客様と共に」食品ロスの削減を図ってまいります。

2019 年 10 月より北海道、四国 4 県でテストを実施しており、効果を十分に検証した上で、2020 年春を目途に全国へ拡大予定。

※2020 年 2 月より九州 7 県（沖縄除く）へテストのエリアを拡大予定。

※店舗により、実施状況が異なる場合があります。

＜これまでの食品ロス削減に向けた主な取り組み＞

◆商品の長鮮度化（消費期限の延長）

➢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、惣菜などにも鮮度延長商品の拡充を実施。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。



※オリジナルデリー商品における長鮮度商品の比率は約 75%となっています。

（2019 年 11 月末現在、24 時間以上の販売期限がある商品の比率。エリアによっては異なります。）

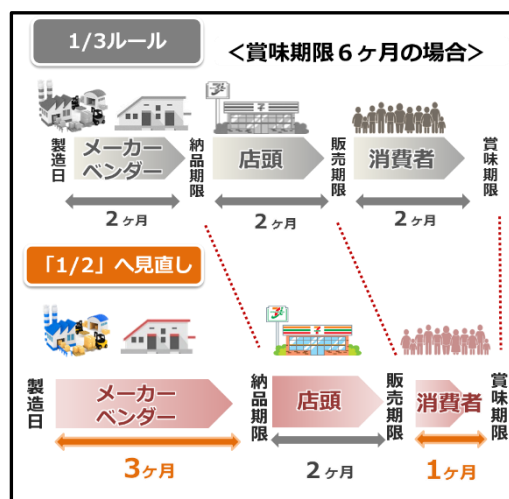
※一部の地区および商品より、順次長鮮度化を実施。



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。

◆店舗への納品ルール変更



これまでは商慣習として、商品の製造日から賞味期限の「3 分の 1」が経過するまでに店舗へ納品する「3 分の 1 ルール」が一般的でしたが 2014 年 11 月より業界でいち早く飲料・菓子の全品について製造日から賞味期限の「2 分の 1」が経過するまでに店舗へ納品する仕組みへ変更。

2019 年には常温加工食品にも拡大。

（参考）

■『GREEN CHALLENGE 2050』特設サイト

URL : https://www.7andi.com/csr/g_challenge.html



セブン&アイグループは、環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』を定め、全てのステークホルダーの皆様とともに取り組んでまいります。