



サプライチェーンを通じた、セブン-イレブンの食品ロス削減の取り組みが 経済産業省「サプライチェーン イノベーション大賞 2020」の 優秀賞・特別賞を受賞

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、サプライチェーンを通じた食品ロスの取り組みを継続して行っており、この度、経済産業省の「サプライチェーン イノベーション大賞 2020」において、優秀賞と特別賞を受賞いたしました。

セブン-イレブンでは、①オリジナルデイリー品の製造工場での衛生管理レベル向上による消費期限の延長や、②配送センターにおける在庫処分費用の削減、③販売期限の近づいた商品に nanaco ポイントを付与する「エシカルプロジェクト」による食品ロス削減の取り組みが評価されました。

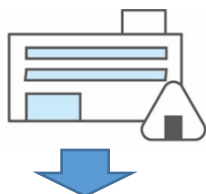
今後も、サプライチェーン全体における食品ロス削減や生産性向上に向けて、その中心を担う責任を持ち、持続可能な社会の実現を目指してまいります。

「サプライチェーン イノベーション大賞」とは、サプライチェーン全体の最適化に向け、製造・配送・販売の各層の協力の下、優れた取り組みを行っている企業に対する表彰制度です

<取り組みの詳細>

製造

商品製造の専用工場



配送

物流・共配センター



販売

セブン-イレブン店舗



オリジナルデイリー商品の製造工場では、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、安全・安心を保ちつつ、味・品質を高めながら消費期限の延長を実現。

※24 時間以上、店頭で販売できる商品は、オリジナルデイリー品のうち 84%（首都圏の場合。エリアにより異なります）。

これまでは午前 11 時までに店舗で発注していた商品の一部を、午前 9 時に変更することで工場での受注から製造・出荷のリードタイムを延長し、工場での食品残渣を削減（北海道、沖縄エリアにて実施）。

取り扱い終了を店舗に案内後、取り扱い終了まで店舗に納品をするため、配送センターで在庫を抱えていたものを、2020 年 6 月より、取り扱い終了の案内後は配送センターの在庫状況に合わせて、未納とする事も可能にする取り組みを実施。これにより、配送センターでの適正な在庫管理を実現。

販売期限が近付いたおにぎりや弁当等を購入いただいたお客様に、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。

2020 年 5 月 11 日～6 月 10 日の期間で、食品ロス削減効果（全国平均）は昨年比で約 2 割削減しました。

※お弁当や麺类等、対象 7 つのカテゴリー商品で
前年同時期と比較した 1 店あたりの廃棄金額



<ご参考>

経済産業省「サプライチェーン イノベーション大賞 2020」HP

https://www.meti.go.jp/policy/economy/distribution/shh_scitaisyou.html