



2025 年 10 月 15 日

大阪・関西万博におけるセブン-イレブンの取り組み

184 日間の累計来店客数 164 万人超^{※1}、すべてのお客様に心から感謝
～西ゲート店は全国で最もおにぎりを販売した店舗^{※2・3}に～

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：阿久津知洋、以下「当社」）は、10 月 13 日に閉幕した「2025 年日本国際博覧会（以下「大阪・関西万博」）」において、未来に向けたさまざまな挑戦を具現化した“未来型店舗”として「セブン-イレブン西ゲート店」（以下「西ゲート店」）と「セブン-イレブンウォータープラザ店」（以下、「ウォータープラザ店」）の 2 店舗を運営してまいりました。

万博会期中にこの 2 店舗に来店されたお客様の数は 164 万人を超え^{※1}、西ゲート店におけるおにぎりの販売数^{※2} が全国のセブン-イレブンにおいてトップ^{※3} になるなど、多くのお客様に“未来型店舗”の新たな取り組みや、セブン-イレブンの商品を体験いただきました。

また、環境課題解決や持続可能な社会の実現に向けて行ったさまざまな挑戦が、脱炭素や持続可能な調達に資する優れた取り組みとして評価され、公益社団法人 2025 年日本国際博覧会協会（以下「博覧会協会」）より「脱炭素」と「調達」の 2 部門において表彰を受けました。

「For the Futures」をテーマに閉幕する大阪・関西万博。当社も、この“未来型店舗”における挑戦を通じて得られた成果や知見を今後の取り組みや店舗運営に活かすとともに、2 店舗で使用した設備等を他店舗に移設して活用する予定です。

これからも当社は新しい「便利」や「豊かさ」を創造するために、さまざまな挑戦を続けてまいります。

※1 本年 4 月 13 日から 10 月 13 日までの「西ゲート店」「ウォータープラザ店」2 店舗合計の客数

※2 西ゲート店における 1 日あたりのおにぎりの販売数

※3 本年 10 月 13 日時点

おにぎりの販売数“日本一”！ご好評いただいた商品の紹介

万博会期中、164 万人を超えるお客様に西ゲート店とウォータープラザ店をご利用いただきました。

中でも、“お店で焼いたシリーズ”や“お店で作ったシリーズ”など、この 2 店舗をはじめとした一部店舗における限定商品は、多くのお客様からご好評をいただきました。

西ゲート店における 1 日あたりの「おにぎり」の平均販売数は 2,341 個で、“日本のセブン-イレブンで最もおにぎりを販売した店舗”となりました。

セブン-イレブンのおにぎり



累計販売数：約 759,000 個^{※4}

- 1 位：手巻おにぎり ツナマヨネーズ
- 2 位：手巻おにぎり しゃけ
- 3 位：手巻おにぎり 紀州南高梅

“お店で焼いたシリーズ”



累計販売数：約 394,000 個^{※4}

- 1 位：お店で焼いたチョコクッキー
- 2 位：ハンディマルゲリータ
- 3 位：お店で焼いたマルゲリータ

『セブンカフェ スムージー』



累計販売数：約 166,000 杯※4

- 1 位：香り広がる抹茶スムージー
- 2 位：ベリーベリーヨーグルトスムージー
- 3 位：いちごバナナソイスムージー

セブン-イレブンのアパレル等



累計販売数：約 40,000 個※4

- 1 位：セブン-イレブンエコバッグ
- 2 位：セブン-イレブン T シャツ
- 3 位：セブン-イレブンソックス

※4 本年 4 月 13 日から 10 月 13 日までの「西ゲート店」「ウォータープラザ店」2 店舗合計の販売数

“未来型店舗”において取り組んだ内容の紹介

大阪・関西万博が掲げる「未来社会の共創」や「新たなアイデアの創造・発信」といったコンセプトのもと、セブン-イレブンの“未来型店舗”では、「環境」「商品」「買い物体験」の 3 つの視点で未来に向けた新たな取り組みを行いました。

これらの取り組みは、持続可能な社会の実現やお客様の利便性向上を目指したものであり、先進的なチャレンジとしてこれからのセブン-イレブンに活かすヒントとなりました。主な取り組み内容について紹介します。

①「環境」における挑戦

■次世代グリーン冷媒「R-474B」採用

食品流通事業としては世界初の採用。CO2 排出量の削減に貢献。



■お客様参加型の資源循環

お客様が購入したペットボトルやプラスチック容器などを回収し、資源循環を目指す実証。



■B100 燃料を活用した店舗配送

店舗への配送トラックに B100 燃料を活用。店舗から回収した食用油を配送燃料に循環。



■ 店内照明で動作する電子プライス

200ルクスの明るさで発電する色素増感太陽電池を組み込んだ電子プライス。
店内の照明の光で動作し続けます。



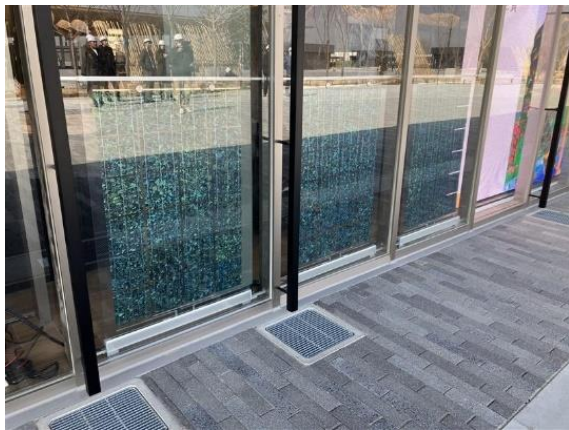
■ 水素から発電した電力の活用

水素エネルギーから発電した電力で、店内に設置された『セブンカフェ スムージー』のマシンを稼働。
本実証をトヨタ自動車と共同で実施。



■ 発電ガラス

店舗の前面ガラスに発電パネルを採用。
商業施設における設置は日本初の取り組み。



■ 発電床

人が歩くことで発電する「発電床」を設置。歩行時に発生する振動を電気エネルギーに変換。



■ リユースパネル・CO2 削減

店舗の閉店・改装で引きあげた太陽光パネルを再利用し、無駄なく資源活用。



②「商品」における挑戦

■大阪・関西万博限定デザインパッケージ

環境配慮素材を使用した、限定デザインパッケージを採用。



■多言語／アレルギー表示

日本語・英語・中国語・韓国語で商品名を表示し、イラストを使ったアレルギー表示で、インバウンド対応を強化。



③「買い物体験」における挑戦

■“できたて”の新しいカウンター商品

お店で焼いたシリーズやお店で作ったシリーズなど、“できたて”のカウンター商品を提供。
店内に設置された発券機でご注文いただくことで、新たな買い物体験とともに“できたて”の美味しさを提供。



■アバターロボット『newme』による遠隔接客

NTTのIOWN技術を活用して、遠隔接客を実証。
将来的な人材不足への対応と、付加価値の高い体験を提供。



■ 店内外へのサインージ設置

店頭や売場（オープンケースの上など）に大型デジタルサインージを設置。



▲店頭サインージ



▲カウンターメニューボード
サインージ



▲オープンケース上
大型デジタルサインージ



▲売場用サインージ

④「暑さ対策」「快適さ向上」における挑戦

■ サインージを活用した“涼”の提供

夏季限定で清涼感のある映像を放映し、来店されたお客様に“涼”と快適な空間を提供。



■ 暑さ対策として打ち水の実施

夏季限定で 1 日数回程度打ち水を実施しました。



■ オリジナルのうちわ・塩キャンディ配布

暑さ対策にお役立ていただけるよう、お客様に配布。



「持続可能な取り組みに関する表彰」の2部門で受賞

このたび当社は、博覧会協会が実施する「持続可能な取り組みに関する表彰」において、「脱炭素部門」および「調達部門」の2部門で受賞しました。

本表彰は、大阪・関西万博を通じて実施された、持続可能な社会の実現に向けた先進的な取り組みを評価するもので、当社は以下の取り組みが主に評価されたことで受賞に至りました。

今回の受賞を励みに、「持続可能な社会の実現」に向けて挑戦を続けてまいります。

【脱炭素部門】

■ 博覧会協会による授賞理由

コンビニエンスストアでの、水素発電や低 GWP（地球温暖化係数）冷媒、発電するガラスなど最新技術の活用と、それらをデジタルサイネージやインターネットで広報する取り組みは、脱炭素化への貢献が期待でき、全国展開の可能性を感じさせるものであり評価されました。

今後、さらに来店者への分かりやすい情報発信も行うなど、市民社会に直結するコンビニエンスストアでの脱炭素化の取り組みが期待されます。



次世代グリーン冷媒「R-474B」



水素から発電した電力



発電ガラス



リユースパネル



バイオディーゼル燃料による配送

【調達部門】

当社は、安全安心で美味しいだけでなく、持続可能な原材料を使用したサステナブルな商品に挑戦。“生態系に悪影響を与えないこと”“乱獲しないこと”をルールとした持続可能な漁業により漁獲されているアラスカの天然水産物である「アラスカシーフード」や、豆腐製造時に発生する副産物である「おから」の活用、発芽大豆から製造したプラントベース（植物由来）「さながらエッグ」※などを使用した商品を販売。

※さながらエッグは SprouTx 株式会社の登録商標です。

■ 博覧会協会による授賞理由

卵や魚を代替する大豆由来のプラントベースフードの提供、包装材のバイオプラ化、レジ袋の紙化など、環境分野に特化して総合的に取り組まれたことや、インパクトを可視化し、その影響の可能性について定量化している点が評価されました。全国にチェーンを持つ FC として今後の展開も期待されます。

プラントベース「さながらエッグ」の活用



▲たまごサンド



▲バニラ香るカスタードシュー

豆腐製造時に発生する「おから」の活用



▲味付のり 具たっぷり辛子明太子



「アラスカシーフード」など、持続可能な漁業によって調達された原材料の活用

◀手巻おにぎり 炭火焼紅しゃけ

以上