

【株式会社セブン-イレブン・ジャパン】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組①



<商慣習の見直し（納品期限緩和、賞味期限表示大括り化の取組、賞味期限の延長）>

- 飲料全般及び加工食品、嗜好品等の常温商品の他菓子の一部について納品期限を3分の1から2分の1に変更、納品期限の見直し「3分の1ルール」の見直しで食品ロス削減につとめています。

<食品ロス削減・食品リサイクルの取組>

- てまえどりの推進 すぐに召し上がる場合は手前から購入していただく事で食品ロス削減につながっています。
- エシカルプロジェクトお弁当パンなど対象商品の販売期限が近づくとシールを添付しnanacoで購入すると5%分のポイントが付与され食ロス削減がnanacoポイントとして反映される取組みです。
- 「コールドチェーン（低温物流網）」の構築により畑で収穫した野菜を商品にしてうr場に並べるまで低温で輸送・保管・加工することで新鮮な状態でお客様に提供できる体制にすることで食品ロス削減につながっています。

① 飲料全般及び加工食品、嗜好品等の常温商品の他菓子の一部について納品期限を3分の1から2分の1に変更、納品期限の見直し「3分の1ルール」の見直しで食品ロス削減につとめています。

	納品期間	販売期間	お客さま購入後	賞味期限
変更前	1/3	1/3	1/3	
変更後	3/6	2/6	1/6	

賞味期限180日商品の場合

	納品期間	販売期間	お客さま購入後
変更前	60日	60日	60日
変更後	90日	60日	30日

店頭での販売期限は変更なし

9 てまえどりの推進

すぐに食べる時は、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

2021年6月より、各都府県やコンビニエンスストア各社とともに「てまえどり」を推進しています。「てまえどり」とはすぐに召し上がる予定の場合、手前に置いてある商品から選んでご購入いただくことで、食品ロス削減につながる取り組みです。一部地域では自治体と協力し、オリジナルPOPの設置等でお客様へご協力を呼びかけています。

重点課題⑨ 食品ロスの低減・廃棄物の減量化



[関連ウェブページ]

https://www.sej.co.jp/library/contents/csr/library/pdf/2022/book_221114.pdf

[お問い合わせ先]

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

【株式会社セブン-イレブン・ジャパン】食品ロス削減・リサイクルに向けた取組②

取組み 10 エシカルプロジェクト

緑のシールは環境配慮とおトクの目印
食品ロス問題を意識していただくきっかけに

お店ではお弁当やパンなど、対象商品の販売期限が近づくと緑色のシールを貼ります。このシールが貼られた商品を電子マネーnanacoで購入したお客様にポイントを付与する、「エシカルプロジェクト」を推進しており、食品ロスの削減に協力しながらnanacoポイントももらえると、お客様から評価をいただいています。

重点課題① 食品ロスの低減・廃棄物の減量化



取組み 12 食品リサイクル

販売期限が切れた食品を再利用
地域と進める循環型の食品リサイクル

一部エリアでは、お店で発生してしまった販売期限を過ぎた食品を回収。また、店内調理で使用した油を回収し、食品リサイクル工場で飼料、肥料、液肥などにリサイクルし、再利用しています。

重点課題① 食品ロスの低減・廃棄物の減量化



取組み 11 独自の技術と工夫で食品ロス対策

新鮮さを長く保てる長鮮度商品を増やすとともに
少人数でも食べられるサイズの商品を拡充

窒素の充填など、独自技術を使った長鮮度商品の品揃えの充実に加え、少人数で食べられるセブンプレミアム商品などの品揃えも拡大中。無駄が出にくいカット野菜や長期保存可能な冷凍食品なども拡充し、食品ロス削減の取り組みを続けています。

重点課題① 食品ロスの低減・廃棄物の減量化

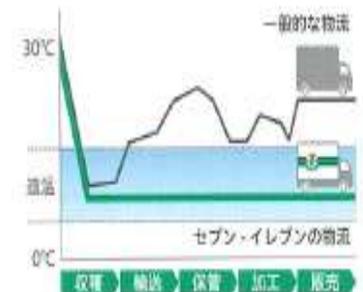


取組み 2 「コールドチェーン（低温物流網）」の構築

配送・工場・お店一丸で取り組み
野菜を新鮮なままお客様にお届け

畑で収穫した野菜を商品にして売場に並べるまで一貫して低温で輸送・保管・加工する「コールドチェーン」。新鮮な状態でお客様の元届けられるため、鮮度が長く保たれ、食品ロスの削減にもつながっています。

重点課題① 食の安全・安心



[関連ウェブページ]

https://www.sej.co.jp/library/contents/csr/library/pdf/2022/book_221114.pdf

[お問い合わせ先]

株式会社セブン-イレブン・ジャパン