

食品ロスの削減に向けて、 エコレシピの配布やフードドライブなどをグループで実施 セブン&アイHLDGS.

2019/12/18

セブン&アイHLDGS.

CSR アクション

セブン&アイグループは、環境宣言「GREEN CHALLENGE 2050」において、2050年までに食品廃棄物の75%削減（売上百万円あたりの発生量）と食品のリサイクル率100%を目指しており、事業としての食品ロス削減の取り組みを進めております。

「食品ロス削減月間」にあたる10月は、食品ロスの約半分は家庭から出ていることを受け、食材を丸ごと使い切るエコレシピの配布や実演(一部)の実施、ご家庭で余っている食品を店舗に持ってきていただき、フードバンク団体へ寄付する「フードドライブ」を実施するなど、お客様と一緒に食品ロスについて考え、ご家庭の食品ロス削減にも貢献するさまざまな取り組みを実施しました。

スーパー・百貨店でのエコレシピ配布(一部実演)

【実施企業】

イトーヨーカドー、そごう・西武、
ヨークベニマル、ヨークマート、
シェルガーデンの店舗 約400店



しいたけの
軸をつかった
きんぴら



ブロッコリー
の芯で
ザーサイ風

10月は食品ロス削減月間！環境にも優しいエコレシピ		
ブロッコリーの芯でザーサイ風		
● 材料 (1人分)		
・ ブロッコリーの芯	1本分	
・ 塩	小さじ1/4杯	
・ ラー油	小さじ半分	
・ ごま油	小さじ1	
・ 鶏ガラスープ(粉状)	小さじ1/4	
・ 粗挽きブラックペッパー	少々	
● 作り方		
1	ブロッコリーの芯は葉を切り落とし、薄く輪切りにする。 電子レンジ(600w)で2分半程度加熱する。 ※電子レンジのワット数により加熱時間が異なります。	
2	ボウルに調味料を全て入れ、1を思いうちに加えて混ぜる。	
● 二重編	環境やしんも消費できるの？ 「エコレシピ」は、環境やしんの活用を促すためのレシピです。100円以内の食材で作れるレシピを、環境やしの活用を促すために、エコレシピとして紹介しています。エコレシピは、環境やしの活用を促すためのレシピです。100円以内の食材で作れるレシピを、環境やしの活用を促すために、エコレシピとして紹介しています。	

配布したレシピ



実演の様子 (ヨークマート)



実演の様子 (イトーヨーカドー)

食材をまるごと使い切る、
環境にもお財布にもやさしい
エコレシピを売場で配布。
消費者庁啓発パンフレット
を参考に、食品ロスに関する
ミニ知識も掲載しました。
イトーヨーカドーやヨーク
マートでは調理実演・試食
も実施しました。今まで捨て
ていた部位の料理を試食
され、驚く方も多数いらっ
しゃいました。

環境省 x セブン&アイ ポスターの掲示



賞味期限の正しい知識をお客様に知っていただくために、環境省とセブン&アイがコラボしたポスターを店舗に掲示。

実施企業：
イトーヨーカドー、そごう・西武、
ヨークベニマル、ヨークマート、
シェルガーデン各店舗、
セブン-イレブン（レジ画面）

消費期限と賞味期限の違い

消費期限は「食べても安全な期限」、
賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。

（消費者庁啓発用冊子参考）

フードドライブの実施



お客様のご家庭で余っている食品を店舗に持ってきていただき、食料を必要としている方や子ども食堂などに届けるため、まとめてフードバンク※へ寄付する取り組みを、イトーヨーカドー、そごう・西武の店舗、およびセブン&アイ、セブン銀行の本部にて実施。

【実施店舗】

- ・10/5（土）イトーヨーカドー洋光台店
- ・10/16（水）イトーヨーカドーららぽーと横浜店
- ・10/26（土）西武所沢S.C.

※企業や個人などから食品を引き取り、必要とする施設や個人へ届ける団体

食品の寄贈



セブン-イレブン・ジャパンは各自治体、社会福祉協議会と連携し、店舗改装時などに加工食品の一部を寄贈する取り組みを全国18自治体で実施。（2019年9月末現在）

セカンドハーベスト・ジャパン様※への寄贈

- ・セブン-イレブン・ジャパン
2017年より店舗改装時に発生した商品を寄贈
- ・イトーヨーカドー
2017年より米・調味料・加工食品などを寄贈
- ・セブン&アイ・フードシステムズ
2017年より店頭募金の寄贈のほか、2019年10月にメニュー切り替え時の終了食材を寄贈
- ・セブン銀行
2018年に非常用物資(食品)を寄贈
- ・セブン&アイ・ホールディングス
2019年10月に本部でフードドライブを実施して寄贈

※日本で初めてフードバンク活動を始めた認定NPO法人

エシカルポイントの導入 (セブン-イレブン・ジャパン)



セブン-イレブンにて、販売期限の迫った弁当などをご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リアテストを実施

食品ロス削減の推進に関する共同宣言 (セブン&アイ・フードシステムズ、イトーヨーカドー)



ご家庭や飲食店での食べ残しをなくすため、全国の自治体でつくる「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」と連携し、食べ残し削減に向けて、連携して取り組んでいくことを宣言。

食品ロス関連セミナーなどの開催 (そごう・西武)



〈そごう大宮店でのセミナーの様子〉



【実施店舗】

10/10(木)そごう大宮店
10/21(月)西武池袋本店

食材を使い切るレシピ、余った食材の活用レシピなどを専門家の方から実演しながらお客様へご紹介。
西武福井店では福井市と連携し、子どもたちの「食べ物を粗末にしま宣言」などのパネルの展示を行いました。

自治体と連携したイベントの実施 (セブン&アイ・クリエイトリンク、イトーヨーカドー)



千葉市環境局資源循環部と連携して、10月5日にアリオ蘇我店にて「へらそうくんフェスタ」を実施。お子さんも楽しく学べる環境啓発イベントを開催。フードドライブ活動も実施しました。

デニーズでの食べきりの促進（セブン&アイ・フードシステムズ）

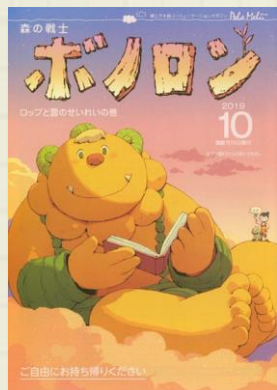


デニーズ全店で「のこさず食べてスタンプをもらおう」キャンペーンを実施。お子様が残さず食べたら、クーポンブックにスタンプを押印。スタンプが4つたまるとデニーズオリジナルグッズをプレゼント。

自治体と連携した食べきりキャンペーンも実施

- 食べきりフォトキャンペーン（名古屋市）
実施期間：10/1（火）～10/31（木）
- ふじのくにやったね！
食べきりキャンペーン（静岡県）継続実施中

親子向けの食品ロスの啓発（セブン銀行）



セブン銀行が協賛する「森の戦士ボノロン」2019年10月号に、親子で食品ロスを考えて頂くため分かりやすく解説したページを掲載。

※「森の戦士ボノロン」は偶数月の15日にセブン-イレブンなどで無料配布しています。

関連情報

● ニュースリリース

～お客様とともに、“もったいない”の削減に取り組めます～
セブン&アイグループ約400店で『エコレシピ』を配布
食品ロス削減に向けて『フードドライブ』やイベントも実施

<https://www.7andi.com/company/news/release/201909251000.html>

<https://www.7andi.com/var/rev0/0001/4767/11992591425.pdf>