

事業者による3Rの取組

～イトーヨーカドー国領店～

株式会社イトーヨーカ堂では、「食品ロス・食品リサイクル対策」や「プラスチック対策」、「二酸化炭素削減」などを目標とした、セブン&アイ・ホールディングスの環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』に基づき、様々な3R活動に取り組んでいます。

今回は、イトーヨーカドー国領店を取材し、店舗が実施する3Rの取組について、岡ノ谷副店長に取材してきました。



1. プラスチック対策

① ノントレー包材

精肉の一部商品でトレーを使用しない「ノントレー包材」を採用。冷凍保存もそのままでき、プラスチック包装を削減できます。



② ペットボトル回収機

店舗入り口に設置した専用回収機が、ペットボトルを選別・圧縮して回収。効率よく回収・運搬できるので、クルマの台数を減らし、CO2削減にもつながります。回収された品質の高いプラスチック資源は、日本国内の工場でリサイクルされ、再びペットボトルや、食品トレー等に生まれ変わる循環型リサイクルシステムを形成しています。

また、リサイクルに参加することで、nanacoポイント*が貯まります。*セブン&アイ・ホールディングスが展開する電子マネー

自動回収機の使い方やポイントの貯め方については、こちらをご覧ください。▼



ペットボトルのリサイクル



ペットボトルリサイクルのフロー



ペットボトル回収機



リサイクルペットボトル

岡ノ谷副店長から一言

イトーヨーカドー国領店の取組はいかがでしたでしょうか。当店は今後も、地域の皆様と一丸となり、持続可能な社会の実現に向け、『GREEN CHALLENGE 2050』の様々な取組を進めて参ります。ここでは紹介しきれないことにも幅広く取り組んでいますので、是非ご来店いただき、当店の環境への取組についてご覧になってください。



GREEN CHALLENGE 2050

2. 食品ロス・食品リサイクル対策

① 食品ロス削減レシピ

「たいせつにつくる、たいせつに食べる」をテーマに「賢者のレシピ」を公開



賢者のレシピ

② 食品リサイクル

店舗で出てしまう生ごみをたい肥化(リサイクル)し、生産者とともに「環境循環型農業」を行う「セブンファーム」にて、野菜作りに活用しています。育てた野菜は、店舗でも販売されます。



3. 資源物の回収

同店では、段ボールや雑誌、トレー、ビン・カンなど、家庭から出た多くの資源物の回収・リサイクルに取り組んでいます。



今年の9月からは、新たに都内全店舗にて、専用リターナブルボトルを活用した家庭系廃食用油の回収を開始しました。廃食用油はバイオ燃料やインク溶剤などの原料として活用できる貴重な資源であり、2025年度までに全店舗に回収拠点を拡大し、累計25トンの回収を目指しています。



廃食用油回収ボックス



廃食用油リターナブルボトル

このマークは音声コード「Uni-Voice」です。専用のアプリなどを使って音声データを聞くことができます。