

店舗を起点としたチャレンジを積み重ね、ローソンのSDGs(2030年)目標(KPI)の達成を目指します。



CHALLENGE 1

食品ロス削減への取り組み

2030年目標(KPI) 2018年対比 **50%削減**

■売れ残り食品のリサイクルを推進

ローソンでは、店舗で売れ残った食品をリサイクル工場に搬入し、ブタやニワトリの飼料や肥料にしています。また揚げ物に使ったあとの食用油も回収して、飼料用添加剤(家畜のエサの材料)やバイオディーゼル燃料、無添加石けんなどに再生しています。この結果、2018年度には食品リサイクル等の実施率は法定目標の44.5%を超える47.9%となりました。



■食品ロスを削減する実証実験を実施

まだ食べられるのに処分される食品を少しでも減らすため、ローソンでは食品ロス削減の実証実験を2019年6月から8月末まで沖縄県と愛媛県で実施しました。消費期限の近いお弁当やおにぎりを16時以降に購入いただいたお客さまに100円につき5ポイントを還元。さらに対象商品の売上総額の5%を子どもたちの支援団体に寄付します。



■惣菜などに規格外野菜を活用

全国のローソンファームでは、味や栄養価は変わらないのに形・サイズなどが規格外となる野菜が10~15%程度産出されます。これらを惣菜やサラダ、漬物などに活用して店頭へ。生産者の支援と廃棄物の削減を通じ、持続可能な農業を目指します。

●規格外野菜を使用した商品ラインアップ*



シャキッと! コーンサラダ



海藻ミックスサラダ



犬おやつ ささみソフト細切り にんじん・砂肝入り

※掲載商品は一例であり、販売を終了していることがあります。

CHALLENGE 2

プラスチック削減への取り組み

2030年目標(KPI) 容器包装プラスチック 2017年対比 **30%削減** (オリジナル商品 環境配慮型素材 **50%使用**)

■MACHI caféのアイスコーヒーなどを紙カップに

2019年からMACHI caféでご提供する飲料容器を、これまでのホット飲料に加え、アイスコーヒーなども紙製に順次切り替えています。フタはプラスチックですが飲み口をつけているのでストローも不要です。これにより1杯当たりのプラスチック使用量は約8割削減され、全店舗への展開により年間約540トンのプラスチック削減につながります。



■オリジナルのチルド飲料の容器を変更

ナチュラルローソンブランドのグリーンスムージーやドリンクヨーグルトなどのチルド飲料の容器を2019年から変更しました。すべての容器から上ぶたをなくしたことにより、年間でプラスチック使用量約320トンの削減が見込めます。



■冷やし麺の容器を再生PET素材に変更

冷やし中華などの一部の冷やし麺の容器を、通常のPET素材から再生PET素材を配合したものに变更しています。この再生PETは回収されたペットボトルなどを再生利用したものです。



CHALLENGE 3

レジ袋削減への取り組み

2030年
目標 (KPI) プラスチック製レジ袋 **100%削減**

■植物由来の樹脂をレジ袋に一部採用

ナチュラルローソンのレジ袋にはサトウキビを原料としたポリエチレンを一部使用しています。



■レジ袋削減への普及啓発



店頭ではスタッフの声かけや店内放送、ポスターなどを通して、レジ袋削減に努めています。2018年度の1店舗当たりのレジ袋使用重量は、2000年対比で27.2%の削減になりました。

■持ち歩きしやすいエコバッグの普及を推進

レジ袋を削減するために、購入頻度の高いお弁当とペットボトルがぴったり収まるサイズのエコバッグ「コンビニeco/バッグ」を作成し、普及に努めてきました。多くのお客さまにバッグを携帯していただくために、2007年3月から一部のローソン店舗で無償配布をスタート。その後、店頭マルチメディア端末「Loppi(ロッピー)」での販売、さらにバッグの仕様を公開して賛同企業を募るなどして、配布総枚数は2019年2月末時点で約444万枚※となりました。



※コンビニeco/バッグ以外のエコバッグも含みます

CHALLENGE 4

CO₂排出量削減への取り組み

2030年
目標 (KPI) 1店舗当たりのCO₂排出量 2013年対比 **30%削減**

■省エネ目標の達成を目指して

CO₂冷媒冷蔵・冷凍システム、太陽光発電、LED照明の導入等、これまでさまざまな省エネ対策に取り組んできました。これからはさらに建物の仕様変更等によるライフサイクルでのCO₂排出量削減にも取り組み、スピードを加速していきます。



CO₂冷媒冷蔵・冷凍システムの導入店舗数は約3,400店舗(2019年2月末時点)

■環境配慮モデル店舗の展開

ローソンでは最先端の技術を結集した環境配慮モデル店舗を全国各地にオープンし、省エネ・創エネ効果を実験・検証して効果の高い機器やシステムは新店等に導入しています。2018年1月には環境配慮モデル店舗「ローソン館林木戸町店」をオープン。コンビニエンスストアでは初めて、構造や内装に国産杉材の直交集成板「CLT (Cross Laminated Timber)」を使用するなど、最先端の技術を駆使した店舗となっています。



ローソン館林木戸町店

■店舗での「省エネ10か条」実施

要冷機器や空調設備の運転効率を向上させ、電気使用量を削減するため、ローソンでは、エアコンの温度設定やフィルター清掃の頻度、飲料の保管温度など「省エネ10か条」を定め、各店舗での実行を促しています。



●2018年度サプライチェーンのCO₂排出量

合計CO₂排出量 約**5,565.0**千トン

サプライチェーンを通じた、温室効果ガス排出量の算定方法
基本ガイドラインに関する業種別解説(小売業) Ver.1.0に基づき算定

