



ひと皿に豊かな明日を

セブン&アイ Food Systems

日々を彩る
おいしい時間を
いつの時代も
お客様の近くで



2021年12月

1. 会社概要

2. 環境への取り組み

(1) 環境目標

(2) パートナーシップによる環境推進

(FSC認証材使用にかかわる取り組み抜粋)

自治体：山梨県との連携

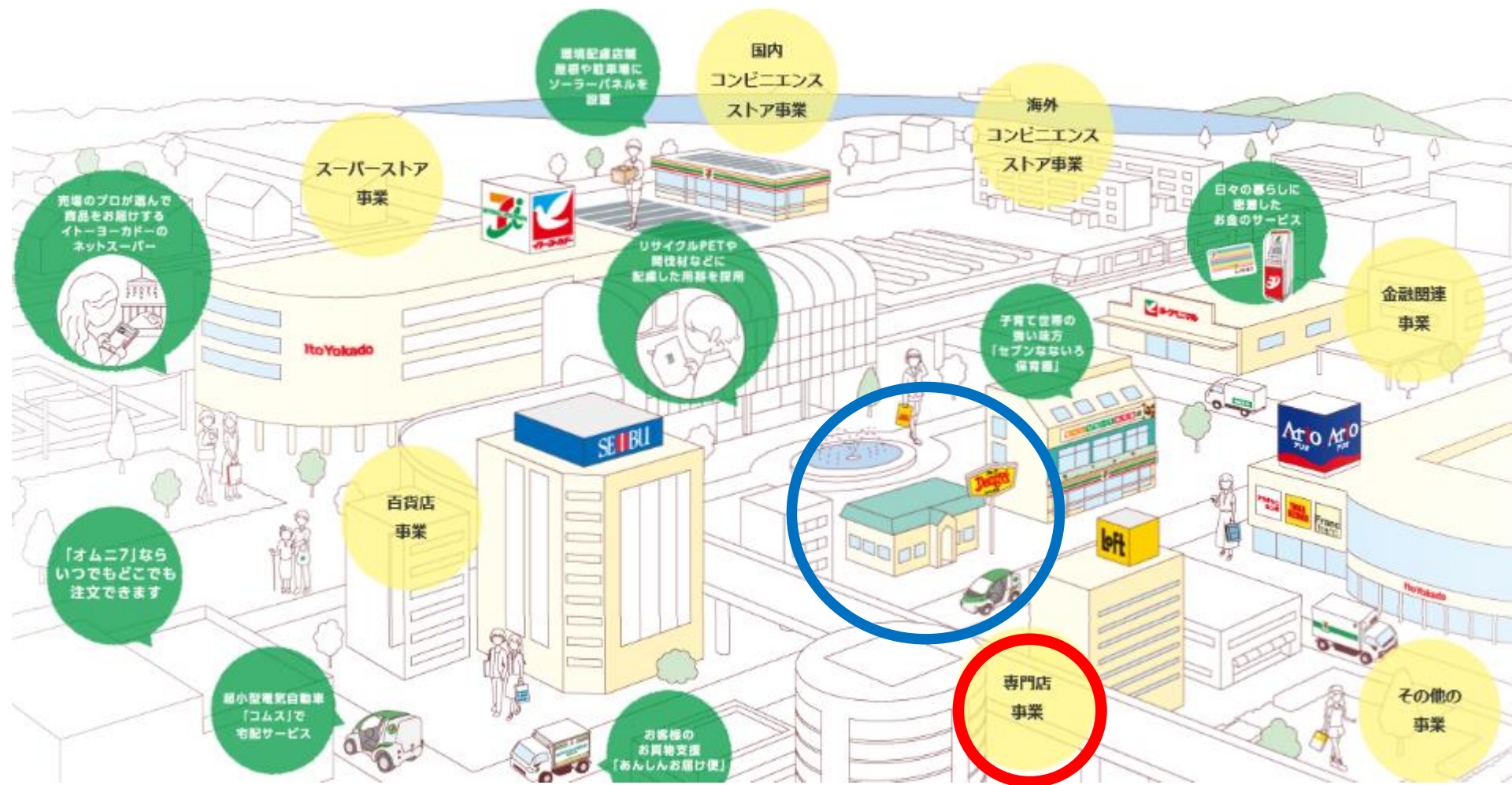
同業他社との連携



ひと皿に豊かな明日を

セブン&アイ Food Systems

セブン&アイグループの フードサービス部門を担う事業会社



会社情報

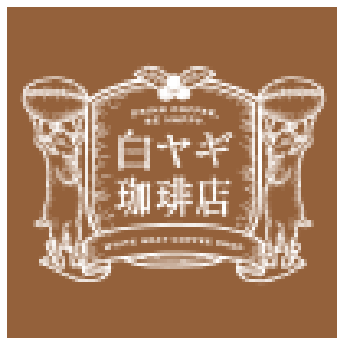


社名	株式会社セブン&アイ・フードシステムズ (Seven & i Food Systems Co., Ltd.)	
代表者	代表取締役 小松 雅美	
住所	■ 二番町本部 〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 ■ 南越谷事務所 〒343-0821 埼玉県越谷市瓦曾根2丁目9番16号	
設立	2007年（平成19年）1月10日	
資本金	30億円	
売上高	73,868億円（2020年2月期）	
従業員数	16,488名（正社員12,577名 パート社員15,231名） (2020年2月末現在)	
店舗数	レストラン事業	383店
	ファストフード事業	54店
	コントラクトフード事業	242店
		(2020年2月末現在)

事業紹介



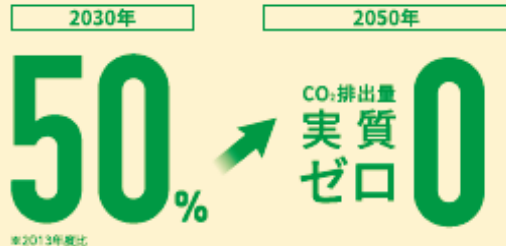
セブン&アイ・フードシステムズは、レストラン、ファストフード、コントラクトフードの3事業を基本とし、フードビジネス全般を手がけております。安全・安心、そして食を通しての健康を原点とし、各々の事業、ブランドにおいて、お客様ご支持いただける、「最高の味」「感動のサービス」「食の快適空間」をご提供出来るよう、日々、努めて参ります。



目標：セブン&アイグループ環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』の達成 4つのテーマを決め、2050年までに目指す姿を宣言

目標1

CO₂排出量削減
グループの店舗運営に伴う排出量



目標2

プラスチック対策

オリジナル商品(セブンプレミアムを含む)で
使用する容器は、環境配慮型素材を使用
2030年までにプラスチック製レジ袋の
使用量ゼロ



GREEN
CHALLENGE
2050 私たちの挑戦で、
未来を変えよう。

2030年まであと10年。

私たち一人ひとりの行動が未来を変える力になります。

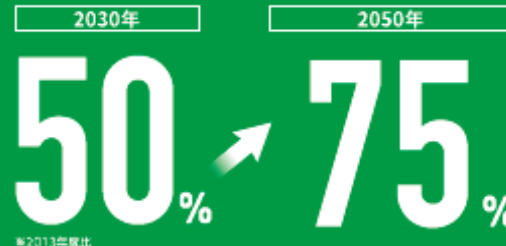
自分には何ができるのかを考え、

率先して行動していきましょう。

目標3

食品ロス・
食品リサイクル対策

食品廃棄物の発生量単位
(売上百万円あたりの発生量)
2030年までに食品廃棄物の
リサイクル率100%



目標4

持続可能な調達

オリジナル商品
(セブンプレミアムを含む)で
使用する食品原材料は、
持続可能性が担保された材料を使用





ひと皿に豊かな明日を

セブン&アイ Food Systems

環境方針

【基本理念】

私たちは、「食を通じてお客様に喜んでいただく」という目的のもと、企業としての社会的責任を自覚し、環境保全活動に積極的に取り組み、**循環型社会の実現と社会の持続的発展に向けて行動**してまいります。

【環境行動指針】

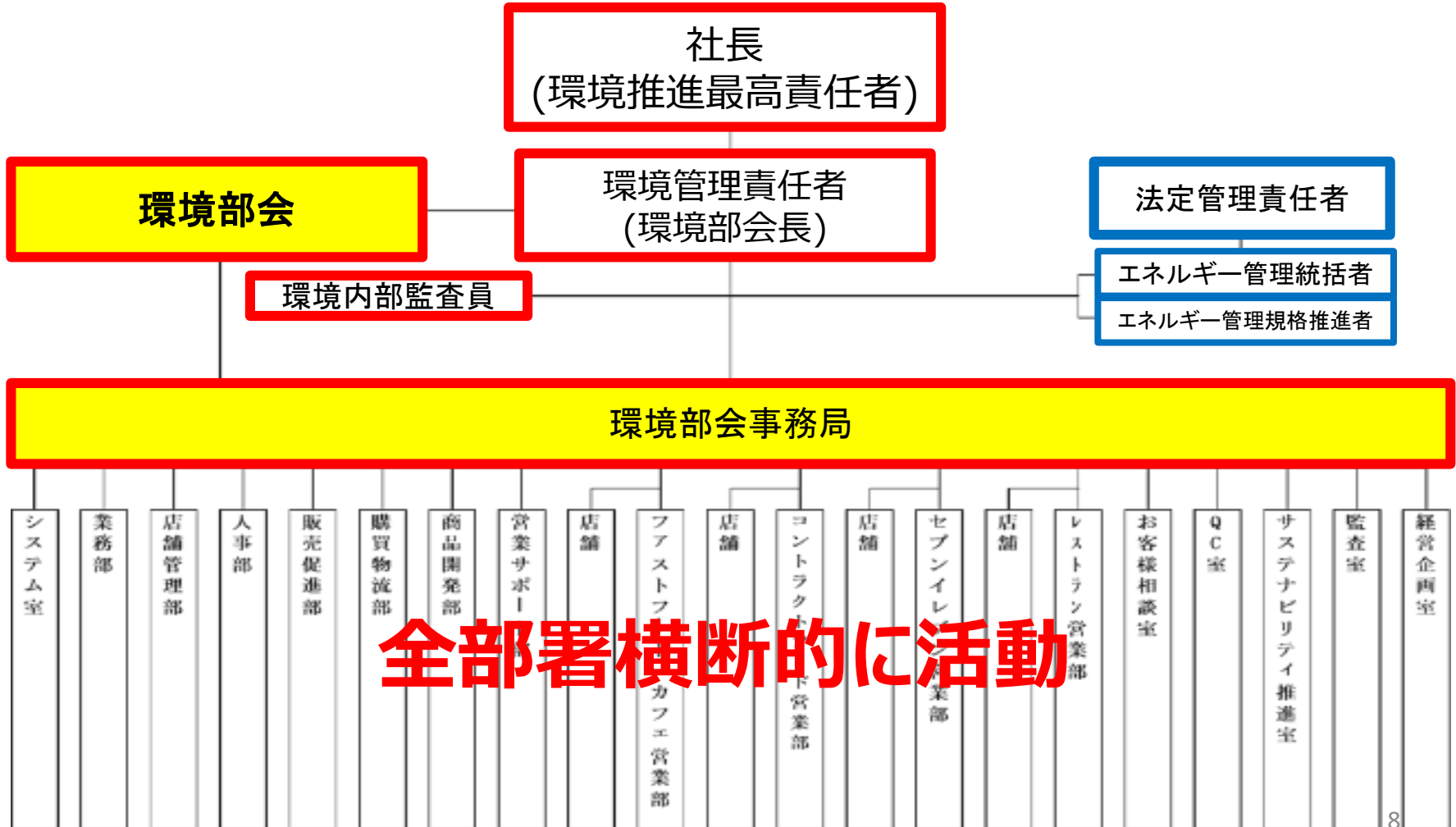
1. 私たちは、事業活動の中で、環境保護、ロス削減、省エネルギー、資源の有効利用、廃棄物の削減、環境汚染の予防、生物多様性の保護につとめ、企業の責任を果たします。
2. 私たちは、事業活動に関連する法規制と当社が同意する取り決めに順守し、環境活動の分野ごとに自主的目標を定め、それを年ごとに見直し継続的に改善します。
3. 私たちは、従業員に対する継続的な環境教育と環境啓発を推進し、意識向上に努め、お客さまや地域社会にその役割を果たします。

2017年3月1日

株式会社 セブン&アイ・フードシステムズ
代表取締役 小松 雅美

社内環境経営推進体制：環境部会の設置

環境部会の位置づけ



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

事業特性から1 2と1 7の優先順位が高い



JF環境対策セミナー

パートナーシップによる環境推進

17

パートナーシップで
目標を達成しよう



- ・自治体との連携
- ・同業他社との連携
- ・国との連携
- ・外部団体との連携
- ・お客様との連携
- ・リサイクラー、農家様との連携
- ・他業種・企業との連携・・・





デニーズ、山梨県と連携し日本初の 国産FSC森林認証紙ストロー（フォレストロー®）を導入

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ（本社：東京都千代田区、代表取締役：小松 雅美）は、2020年8月20日より、山梨県甲府市内のデニーズで、山梨県産の木を使用したFSC森林認証※1の紙ストローを導入します。

デニーズでは2018年より、ドリンクバーのプラスチック製ストローを撤去、ご要望のあるお客様へは環境配慮型の生分解性プラスチック使用のストロー（PLAストロー）を提供していますが、このたび山梨県内で生産された日本初の国産FSC認証紙ストローを、同県内のデニーズで導入します。

この国産FSC認証ストローにはカーボン・オフセット※2の仕組みで山梨県が創出したオフセット・クレジットが活用されており、PLAストローに代えて使用することで、プラスチック対策にとどまらず、森林保護、CO2削減など幅広い環境負荷低減につながります。



責任ある森林管理
のマーク



■セブン&アイ・フードシステムズのCo2削減推移

2030年の目標

50%削減

(2013年度比)

2050年の目指す姿

実質ゼロ

基準年度

2013年

97,766(t)

マイルストーン

2030年

48,883(t)

目標

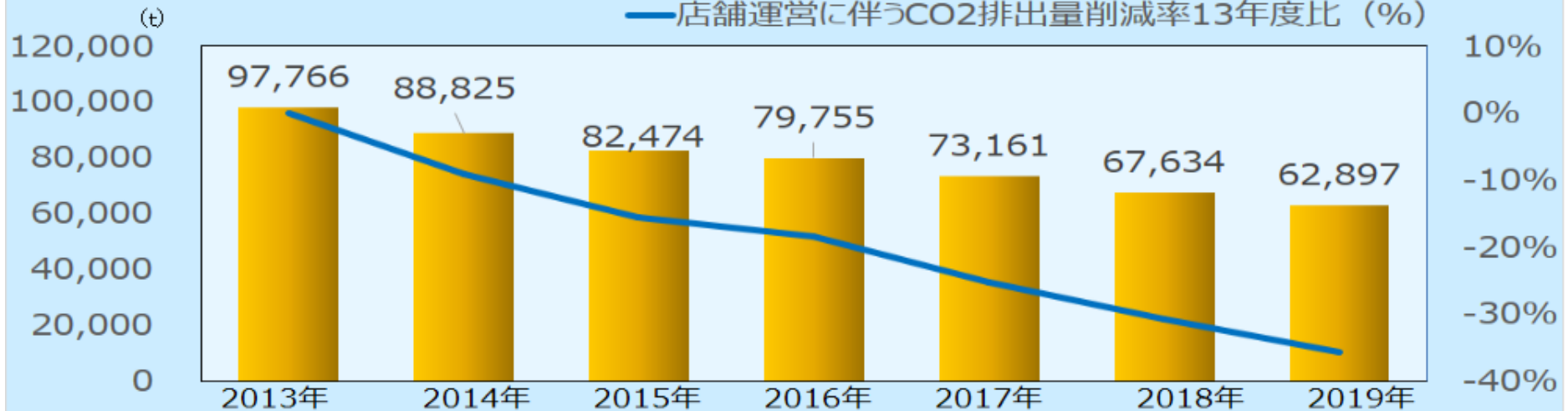
2050年

0(t)

店舗運営に伴うCO2 排出量推移

■店舗運営に伴うCO2排出量 (t-CO2)

—店舗運営に伴うCO2排出量削減率13年度比 (%)

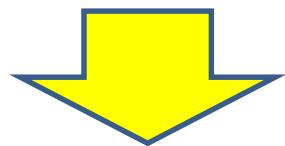


2019年度実績で36%削減（20年度速報値では49%削減）

しかし、2050年実質ゼロに向けては新たな取り組みが必須

■ フォレストロー導入の目的①

▽ グリーンチャレンジ2050の達成



▷ CO2は半減したが「カーボンニュートラル」には
まだ遠い

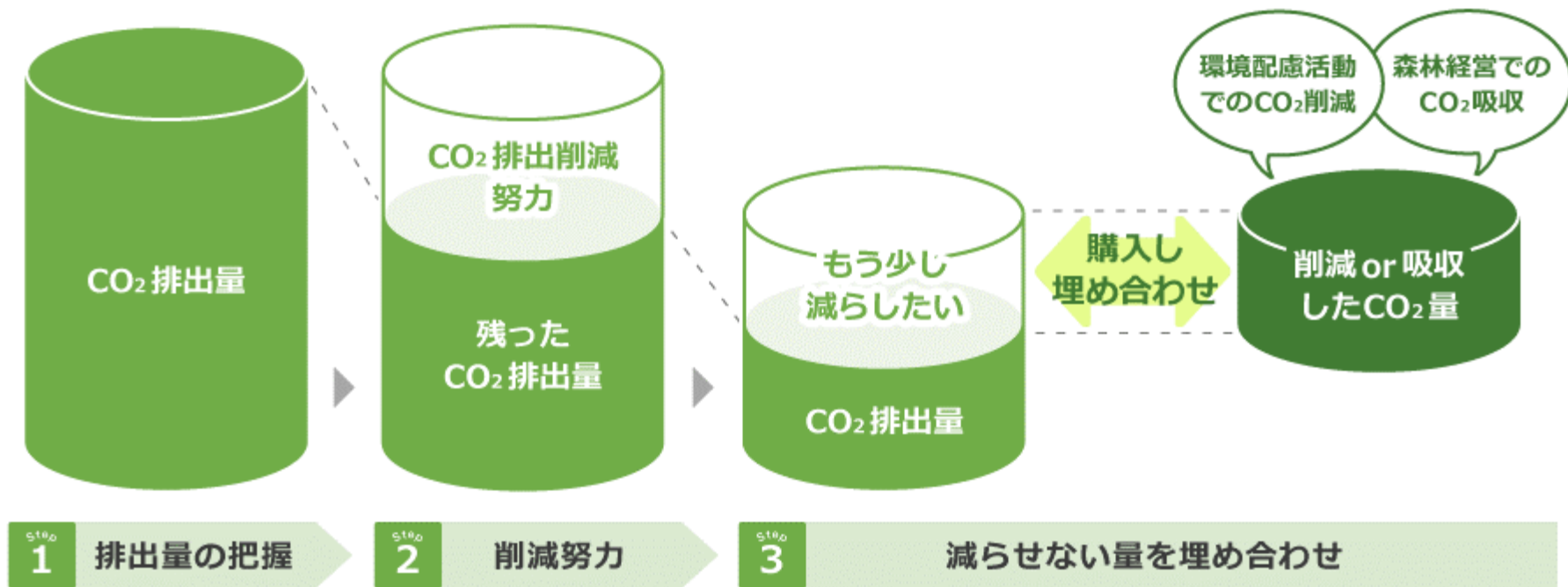
▷ 従来のCO2削減行為は店舗設備投資が中心
今後は他の施策も導入が必須

… その選択肢のひとつが、フォレストローに付与される
カーボンオフセットによるCO2削減



カーボン・オフセットとは

自らの温室効果ガス排出量のうち、削減努力をし、それでも削減できない量を他の場所での排出削減・吸収量で埋め合わせ（オフセット）する取り組み



都道府県別のFSC認証林面積

- ① **山梨県** 143,000畝
- ② 静岡県 49,594畝
- ③ 北海道 48,624畝
- ④ 兵庫県 27,091畝

山梨県は全国一の環境資源の宝庫

■ フォレストロー導入の目的②

▽ CSR/SDGs推進と企業価値の向上

▷ 国内環境保全取組み

… 森林保護、水源保護、生態系保護

▷ 環境以外のSDGs貢献

… 障がい者就労継続作業所
雇用の一助



▷ 山梨県との新たな取組み

… 自治体連携による新しい取り組みの可能性

パートナーシップによる環境推進

1) 自治体とのパートナーシップ

山梨県との環境連携協定締結



5/13 知事と社長 リモートによる協定締結式の様子



● 取り組み例

- ・県産材やFSC材製品の使用（ストロー、什器、割りばし等）と商品化
- ・山梨夏っこきのこ（クオアワビダケ）使用のメニュー開発
- ・間伐他、森林体験を通じた「セブン&アイ・フードシステムズの森」づくり
- ・木育の推進（県産材を使用した玩具の導入と販売）

■ 取り組み例①-1

県産材やFSC材製品の使用（ストロー、什器、割りばし等）と商品化



POPスタンド

フォレストローセット、お箸※1

※1 お箸は食育スクールでも使用 = 当社の食育と山梨県の木育を県産材使用により融合

※2 7 FS環境部会や組合幹部は既に使用中



SDGsバッヂ※2

■ 取り組み例①-2

県産材やFSC材製品の使用の発信



デニーズでは環境に配慮しストローを設置しておりません

※ご要望の方は従業員にお申し付けください。

※当店では山梨の森から作られた日本初の国産FSC認証紙ストローをご用意しております。

※資源を大切にすため、店舗でご使用いただく分のみお渡ししています。

(株)セブン&アイ・フードシステムズは環境省のプラスチックスマートフォーラムに参加しています。



責任ある森林管理のマーク



デニーズ甲府中央店内告知ディスプレイ↑



農水省「あふの環」イベント 7&iグループブースで紹介 ↑

■ 取り組み例②

地元食材を使用したメニュー開発

山梨夏っ子きのこ® (クロアワビダケ)

- ・山梨県森林総合研究所が開発したクロアワビダケの新品種（商標登録）
- ・アワビのような歯ごたえ、日持ちも他のきのこより良いのが特徴



山梨夏っ子きのこ®

- 供給時期 7月～9月
- 供給可能数量 週2kgくらい



山梨夏っ子きのことベーコンのカルボナーラ
7月上旬～9月、甲府市内店舗限定で販売

■ 取り組み例③

「北杜市と森林整備協定」締結

※「モノ」だけではなく「コト」の連携も図る

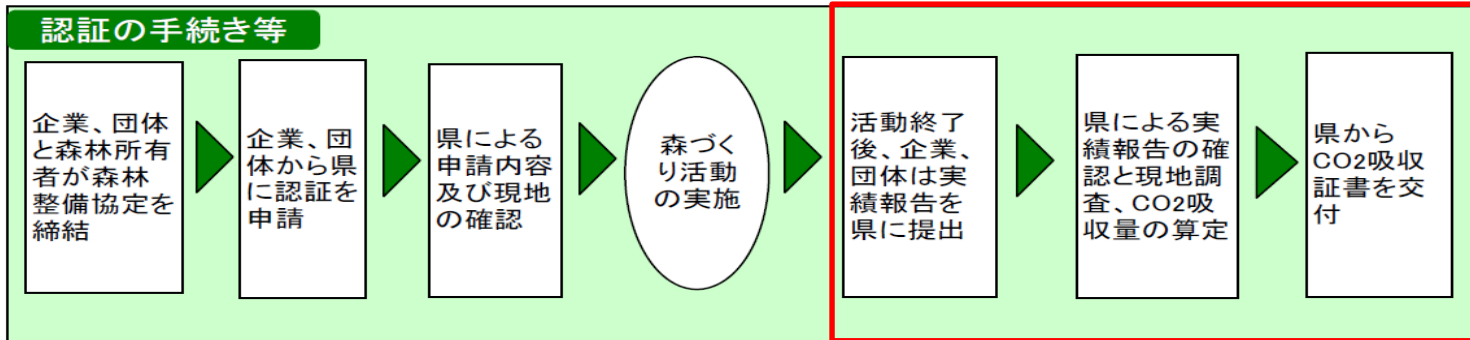


※看板はイメージ

「セブン&アイ・フードシステムの森」づくり



- ・林業体験（伐採、植栽、下刈り）2回/年×5年
- ・**企業と労働組合の共同事業として推進**



森づくりを通じて、環境啓発とCo2削減を図ります

パートナーシップによる環境推進

2) 同業他社・国とのパートナーシップ

食品ロス削減、環境省実証実験 mottECO導入モデル事業

本業を通じ
「GREEN CHALLENGE 2050」と
SDGsに則った取組み

→ 専用容器にFSC認証材を使用



mottECO (モッテコ)

「飲食店で食べ切れなかった料理をお客様の自己責任持ち帰る」行為の愛称

「令和3年度 地方公共団体及び事業者等による食品ロス削減・食品リサイクル推進モデル事業等」として採択

- 目的：日本に「食べ残しは自己責任で持ち帰り、ごみにしない」という消費行動を根付かせる
- コンセプト：食ロス対策と脱プラの両立
- 実証実験期間：2021年4月～2022年3月

※競合関係にあるデニーズとロイヤルホストが連携することで普及啓発促進を図る



東京都内34店舗でスタートし
10月から100店舗に拡大

Hospitality Restaurant

Royal Host



関東圏、関西圏広域に26店舗



専用容器：mottECOご希望のお客様には専用容器をお渡しし
(食べ残したものはお客様ご自身で容器に詰めていただく)



容器そのものもmottECO啓発ツールとして活用

環境に配慮したFSC認証紙を使用
食ロスだけでなく脱プラの両立を図る



運用：両面のチラシをお渡し

食品ロス削減にご協力いただきありがとうございます。

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身でお願いします。



※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。
袋のみ有料となります。必要な方は係りの者へお申し付け下さい。

<p>帰宅後できるだけ速やかに お召し上がりください。</p> 	<p>生もの、傷みやすいものは お持ち帰りいただけません。</p>  <p>※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。</p>
<p>暑い時期や長時間の 持ち運びはご遠慮ください。</p> 	<p>十分に再加熱してから お召し上がりください。</p> 

消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組みに当たっての留意事項」より

「令和三年度mottECO導入モデル事業」を
環境省より委託され、実証試験を行っております。

裏面もご覧ください。



環境省 Ministry of the Environment | **Delia's** Hospitality Restaurant | **Royal Host** | **SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS** | 13 | 14 | 15 | 16

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を実践しています。

アンケートご協力のお願い



「令和三年度mottECO導入モデル事業」を
環境省より委託され、実証試験を行っております。
食べきれなかったお料理をお持ちかえりいただいたお客様に
Webアンケートへのご回答をお願い致します。

こんにちは！mottECO (モッテコ)です！

環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを
「mottECO(モッテコ)」と名付けました。
『mottECO』には、「もっとエコ」と「持って帰ろう」
というメッセージがこめられています。



お持ち帰り容器について

この容器は、環境に配慮したFSC認証紙*製の紙容器です。
廃棄する際は、市町村のルールにしたがってください。
※FSC認証紙：国際NPO 森林管理協議会が認証した木材と事業者が製紙・加工した紙。



環境省 Ministry of the Environment | **Delia's** Hospitality Restaurant | **Royal Host** | **SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS** | 13 | 14 | 15 | 16

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を実践しています。

表面は主旨と注意喚起、裏面はFSC認証材容器の説明とWEBアンケート

「食品ロス削減＋脱プラスチックの両立」がコンセプト

セルローズ主成分の新素材でスタート、素材や今後の安定供給を考慮し、FSC認証紙（マイクロフルート）製のオリジナル容器に変更

実施店舗の拡大が可能となる



- ・容器そのものにmottECOの主旨を印刷、お客様責任でのお持ち帰りを訴求
- ・デニーズでもロイヤルホストでも同じ容器が出てくるのがポイント

mottECOの意味と名称、容器も環境対応であることを告知

■ブランドごとに有効なツールを活用

ポスター

まずは、おいしく、適量を、残さず食べきる。食べきれなかったら

モッテコ!

「モッテコ」
飲食店で食べきれなかった料理を「お客様の自己責任で」持ち帰る行為の愛称です



mottECO

食べきれなかった料理は**お客様の自己責任でお持ち帰り**いただけます

安全においしくいただくためのお約束

食品ロス削減にご協力ありがとうございます

食品ロス削減ポータルサイト



レシート

デニーズ

デニーズ二番町店
03-3261-1111
東京都千代田区二番町8-8
2021年11月 8日(月) 17:39 01942-2

とろ〜り卵のオムライス単品 ¥862
アメリカンクラブサンド単品 ¥988
セットドリンク 218 X 2 ¥436
あんみつミニパルフェ単品 ¥438


mottECO ¥0

小計 ¥2,724
合計 ¥2,724
(税率10%対象額 ¥2,724)
(内消費税等10% ¥247)
PayPay ¥2,724

取引ID

デニーズアプリ会員
抜者: 005 No. 2名

食品ロス削減にご協力ありがとうございます



mottECO(モッテコ)は、食べきれなかったお料理を「お客様ご自身の責任で」持ち帰る行為の愛称です

メニューブック (ロイヤルホスト)



食べものに、もったいないを、もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

残した料理を持ち帰りたい方はご相談ください。

デニーズアプリ

環境省
Ministry of the Environment

デニーズ SDGsへの取り組み

食べ物を捨てない社会へ




環境にやさしい容器で、食べきれない料理のお持ち帰りができるようになりました!

mottECOって何?



「モッテコ」は食べ残したら持ち帰る環境省が推奨する食品ロス削減アクションです。

環境にやさしい容器



お持ち帰りで使う容器は環境に配慮した素材でできています。

■WEBアンケート

Q. mottECO普及・啓発に関する質問にお答えください その他書き込み

1	<u>Mott ECOのロゴが可愛い</u>
2	<u>持ち帰りを自己責任で当たり前に行えるような社会になってほしい</u>
3	これから温めていただく予定。
4	サンドイッチなので、しっかり加熱はしませんが。
5	<u>助かります。ありがとうございました。</u>
6	犬には白米に鹿スープをかけて与えています。持ち帰った白米は加熱しておりませんが、晩御飯として速やかに頂きました。
7	自己責任は分かっているのに質問が高圧的で不快
8	加熱の必要がない
9	パッケージに、プラスチックリサイクルマークがないので、リサイクルならマーク
10	子どもが小さいと、 <u>子どもの気分で突</u> て持ち帰りが出るのはすごくありがたい
11	<u>凄く良いこと。容器も素材も見た目も良い。</u>
12	持ち帰ることができると <u>食品ロスに繋がるのでとても良い取り組みだ</u> と思います。
13	とてもよい企画なので、 <u>もっとアピールするとよい</u> と思います
14	これまでのアンケート質問が複数選択なのか単一選択か分かりにくかった。

容器へのポジティブなコメントも多く寄せられている

良いかわ

になるの

■これまでの事業の成果

mottECO事業 21週まとめ 2021/05/18~10/10

mottECO前

(デニーズ店舗：集計データ)

350 店

300 g

0.2 件(店/日) 60 g/店/日 21 kg/D/日 7.7 t/年

1.4 件(店/週) 420 g/店/週 147 kg/D/週

mottECO後

0.3 件(店/日) 90 g/店/日 32 kg/D/日 11.5 t/年

2.1 件(店/週) 630 g/店/週 221 kg/D/週

150%

食品廃棄削減量

-3.8 t/年

この取り組みをデニーズ全店に広げるだけで、
年間3.8tの食品廃棄物削減。

ロイヤルホストと合わせると年間
6.6tの削減。

さらに

時短営業を考慮すると

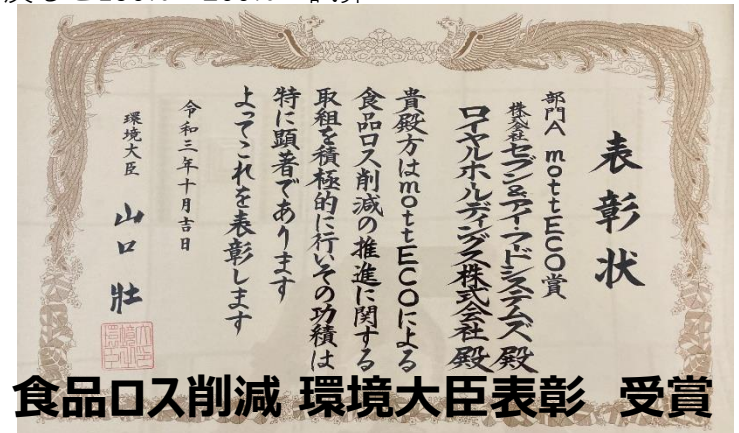
年間13t以上の削減が可能と推計。

mottECO前 昼：夜 6:4 ⇒ 8:2 時短営業の影響が考えられる ⇒ 通常に戻ると150%⇒200%の試算

**mottECOが普及浸透し、消費者行動が変わることで
事業者リスクが軽減する**

⇒それにより取り組みが多く事業者に広がることで、

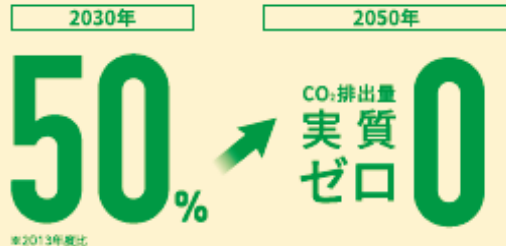
さらに大きな効果、成果が見込まれる



今後も2050年目標達成に向けて本業を通じ行動していく

目標1

CO₂排出量削減
グループの店舗運営に伴う排出量



目標2

プラスチック対策

オリジナル商品(セブンプレミアムを含む)で
使用する容器は、環境配慮型素材を使用
2030年までにプラスチック製レジ袋の
使用量ゼロ



GREEN
CHALLENGE
2050 私たちの挑戦で、
未来を変えよう。

2030年まであと10年。

私たち一人ひとりの行動が未来を変える力になります。

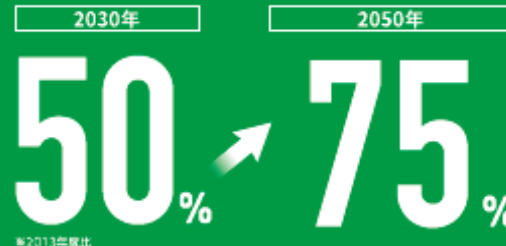
自分には何ができるのかを考え、

率先して行動していきましょう。

目標3

食品ロス・
食品リサイクル対策

食品廃棄物の発生量単位
(売上百万円あたりの発生量)
2030年までに食品廃棄物の
リサイクル率100%



目標4

持続可能な調達

オリジナル商品
(セブンプレミアムを含む)で
使用する食品原材料は、
持続可能性が担保された材料を使用

