

2017年10月16日
イオン株式会社

食品廃棄物削減に向けた目標を策定

持続可能な社会の実現に向け、グループをあげて取り組みます

イオンは、食品廃棄物を2025年までに発生原単位^{※1}で半減（2015年度比）させること、および発生した食品廃棄物を資源としていかすため、「食品資源循環モデル」を2020年までに全国10カ所以上（対象1,000店舗以上）で構築することを目標として策定しました。

イオングループ食品廃棄物削減目標

- 食品廃棄物を2025年までに半減
- 「食品資源循環モデル」を2020年までに
全国10カ所以上（対象1,000店舗以上）で構築

世界では、9人に1人にあたる約7億9,500万人^{※2}の人々が十分な栄養をとれない一方、食品として生産されたものの3分の1に相当する年間13億トン^{※3}が廃棄されています。こうした状況のなか、国連の2030年に向けた「持続可能な開発目標（SDGs）」では、小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させるという目標が明示されました。日本国内では、食料自給率が4割を切るなか、2,775万トン^{※4}が廃棄されており、問題解決が喫緊の課題となっています。

イオンは、これまでも3R（Reuse・Reduce・Recycle）の手法により、廃棄物ゼロを目指して取り組んでおり、今回、具体的な数値目標を策定することで、取り組みをより加速します。

食品廃棄物については、SDGsで掲げる2030年目標を5年早く達成すべく、2025年までに半減させます。目標達成に向けては、店舗ごとに廃棄物の状況の見える化を通じて発生抑制を図るとともに、グループ企業横断の推進組織を地域ごとに立ち上げ、ベストプラクティスを共有、実践します。

商品においては、賞味期限が1年以上の「トップバリュ」の加工食品について、小売業としてはじめて賞味期限の表記を“年月日”から“年月”に変更していきます^{※5}。2018年4月をめぐりに一部商品で切り替え、順次対応していきます。また、品質の劣化が早い食品に表示されている消費期限と違い、「おいしく食べられる期限」を示した賞味期限の意味をお客さまに知っていただく活動もあわせて実施します。

また、廃棄物を単に廃棄するのではなく資源として活用する機会を増やすべく、「食品資源循環モデル」を2020年までに全国10カ所以上（対象1,000店舗以上）で構築します。店舗や「トップバリュ」商品の製造過程で排出した食品廃棄物を堆肥としてリサイクルし、イオンの直営農場で農産物を育て、店舗で販売するというサイクルをまわすイオン完結型「クローズド・リサイクル・ループ」に加え、全国各地のパートナー企業との連携のもと、それぞれの地域特性に合わせた「食品資源循環モデル」を構築していきます。

当社は、「お客さまを原点に平和を追求し、人間を尊重し、地域社会に貢献する」という基本理念のもと、2011年には「イオン サステナビリティ基本方針」を策定、2014年には企業成長と社会の発展を両立させる「サステナブル経営」をさらに前進させるべく、「ビッグチャレンジ2020」を掲げてさまざまな活動に取り組んでいます。

イオンはこれからもさまざまな事業活動を通じて社会課題の解決に貢献します。

- ※1 発生原単位：売上100万円当たりの発生量（食品リサイクル法で業種ごとに基準が定められており、小売業の場合は売上100万円当たりの廃棄物発生量）
- ※2 国際連合食糧農業機関（FAO）、国連世界食糧計画（WFP）および国際農業開発基金（IFAD）「世界の食料不安の現状」（2015年）
- ※3 国際連合食料農業機関（FAO）「世界の食料ロスと食料廃棄」に関する研究報告書（2011年）
- ※4 環境省及び農林水産省 食品ロスを含む食品廃棄物等の利用状況等（2014年度推計）
- ※5 食品衛生法に則った表示です。

以上

【ご参考】

【イオン サステナビリティ基本方針】

【ビッグチャレンジ2020】

「ビッグチャレンジ2020」10の活動項目

- 1 **低炭素社会の実現**
 - 「イオンのecoプロジェクト」の推進
 - 「イオン自然冷媒宣言」の実行
 - 商品・サービスでのCO2削減
- 2 **生物多様性の保全**
 - 持続可能な調達ガイドラインの制定
 - ネクスト1,000万本（イオン 森の循環プログラム）
- 3 **資源の有効利用**
 - 廃棄物ゼロへの挑戦
- 4 **社会的課題への対応**
 - お客さまのヘルシーライフを応援する商品の提供
 - ソーシャルブランドの強化
 - 外国人従業員の雇用拡大
 - 女性管理職比率の拡大

【国連の持続可能な開発目標（SDGs）】



2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に掲げられた17の「持続可能な開発目標（SDGs）」は、2030年に向けて、すべての人に普遍的に適用される目標です。グローバル企業はもちろん、日本国内企業でもこれらの目標達成に向けた対応を進めています。

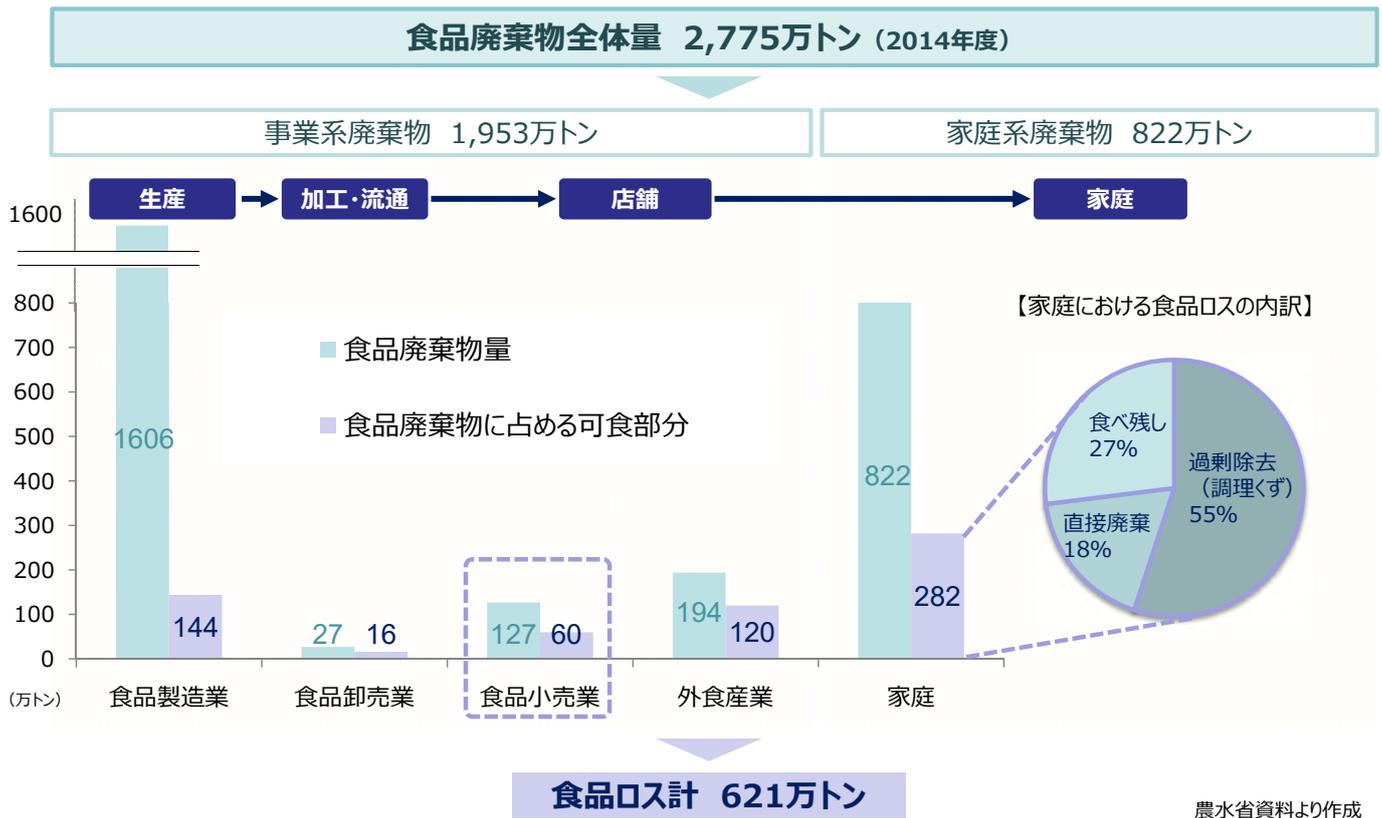
〔ご参考〕

1. 食品廃棄を取り巻く環境
2. イオングループ「食品廃棄物ゼロ」取組の考え方
3. 新たなグループ目標の設定
4. 取組施策
 - ① 店舗・商品を通じて
 - ② 地域とともに
 - ③ お客さまとともに

食品廃棄を取り巻く環境：長期目標の必要性

食品廃棄物削減に向けた行動が今、求められている





Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

イオンサステナビリティ基本方針

基本方針

私たちイオンは、「お客さまを原点に平和を追求し、人間を尊重し、地域社会に貢献する」という基本理念のもと、多くのステークホルダーの皆さまとともに、持続可能な社会の実現を目指します。

取組みにあたっては、「低炭素社会の実現」、「生物多様性の保全」、「資源の有効利用」、「社会的課題への対応」を柱とし、グローバルに考え、それぞれの地域に根ざした活動を積極的に推進してまいります。

2011年 3月1日制定

重点課題

重点課題①
低炭素社会の
実現

重点課題②
生物多様性の
保全

重点課題③
資源の
有効利用

重点課題④
社会的課題
への対応

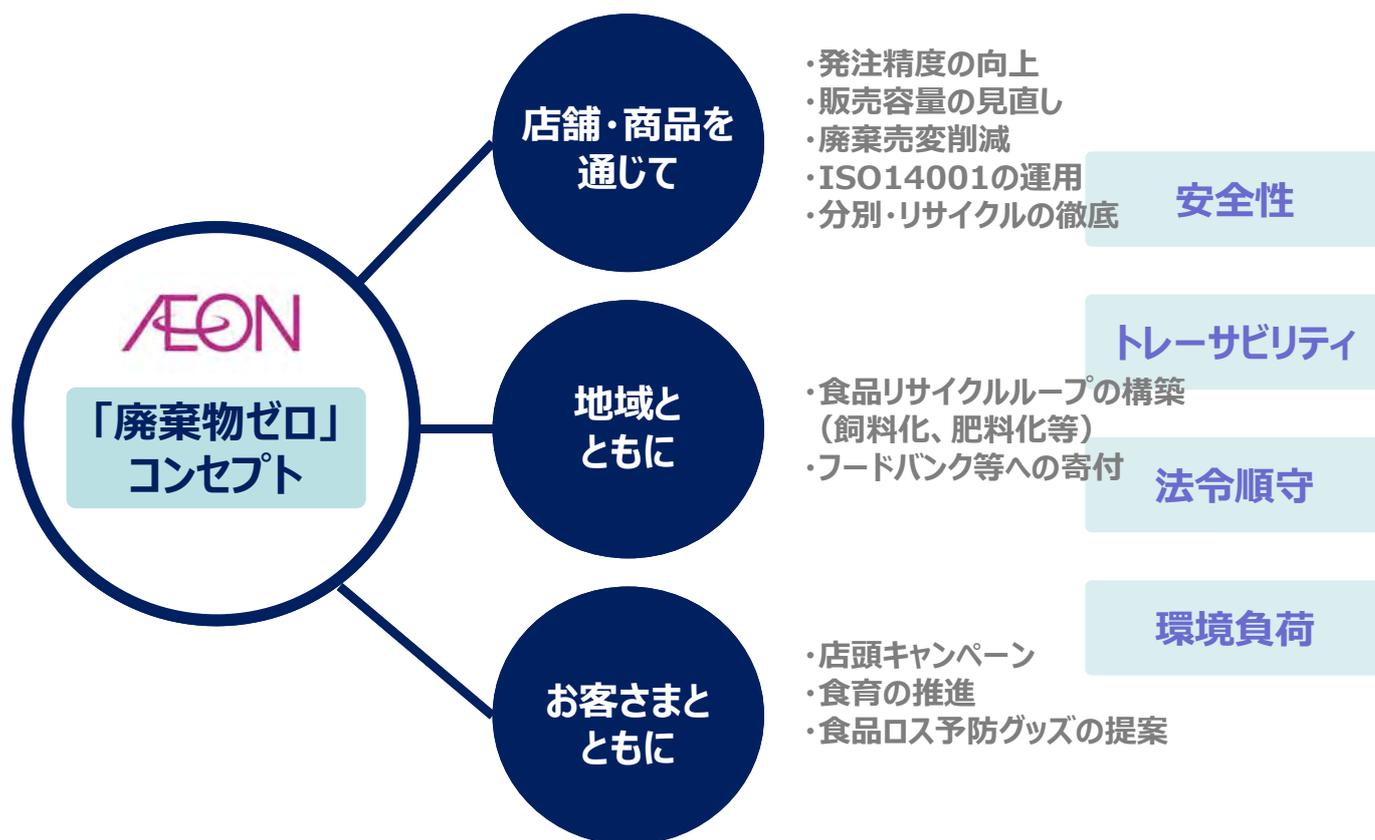
取組視点

店舗で

商品で

お客さま
とともに

Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.



Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

5

イオングループ食品廃棄物削減目標

1. 食品廃棄物を2025年までに半減

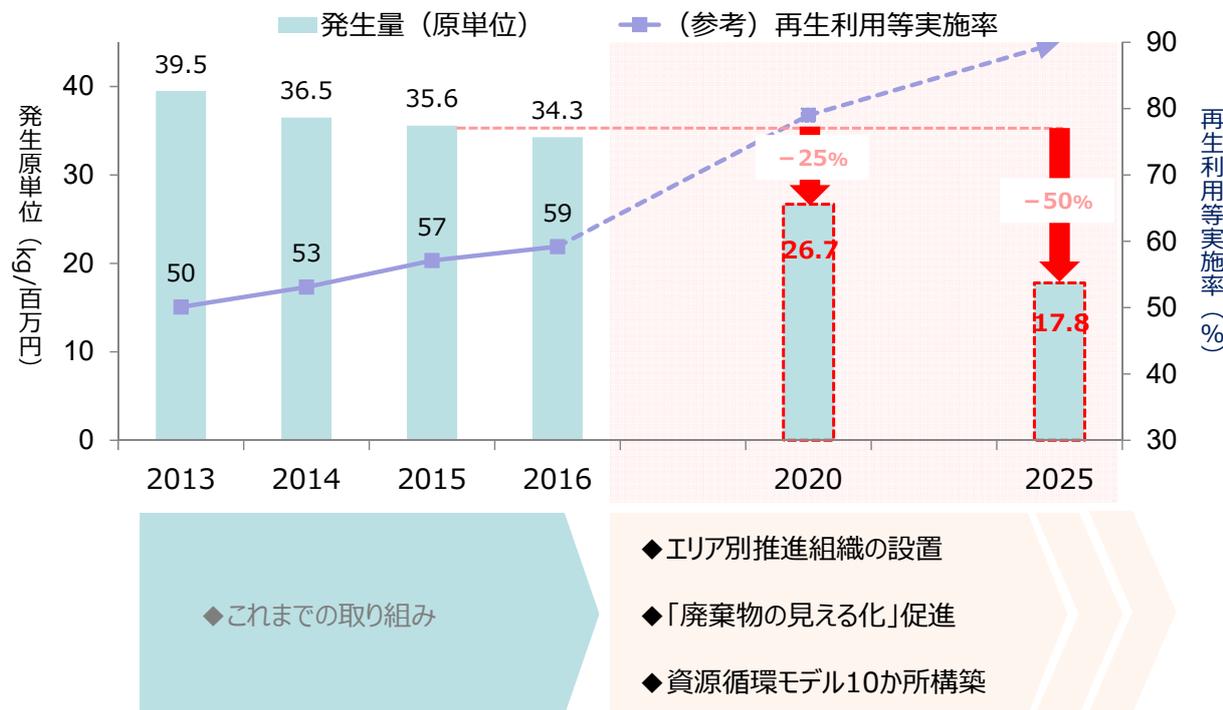
発生原単位（売上百万円あたりの食品廃棄物発生量）を2015年度比で、2020年までに25%削減、2025年までに50%削減

2. 食品資源循環モデルの構築

店舗・生産者・リサイクル業者等の連携による地域循環モデルを2020年までに全国10か所・グループ1000店舗以上で構築

グループ横断的に、各エリア単位で取り組みを推進

【イオングループ 食品廃棄物発生量（原単位）の推移】



Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

店舗・商品を通じて：食品廃棄物発生量の削減

「見える化」を通じて、発生量の削減と従業員の意識向上へ

発生量の削減取り組み（例）

従業員の意識向上

発生量の抑制

グループシナジー

問題点の改善

見える化

- ・計量器の導入等による、品目ごとの排出量把握
- ・店舗と本部での情報共有

- ・分析、問題点の抽出
- ・本部による指導・支援
- ・分別、リサイクルの徹底

- ・ベストプラクティス共有
- ・各エリア単位における共同収集運搬の推進



【ベストプラクティス事例集】



【計量器による実測】

Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

PBの加工食品で、賞味期限1年以上の商品を、今後2年以内に年月表示へ移管。2018年4月を目途に下記3品を変更予定。

年月表示イメージ



変更前



変更後

2018年4月から年月表示へ変更予定の商品



トップバリュ純粋はちみつ(250g)



トップバリュ鶏五目釜めしの素(264.7g)

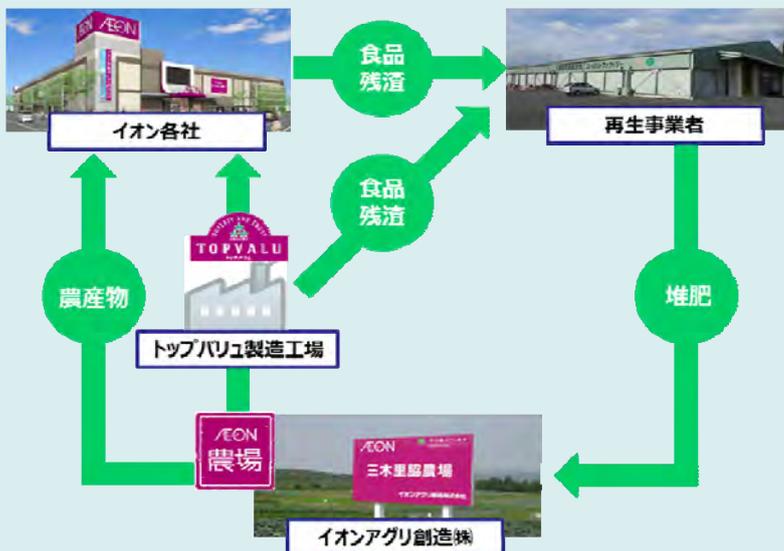


トップバリュ北海道産生クリームのクリームシチュー(150g)

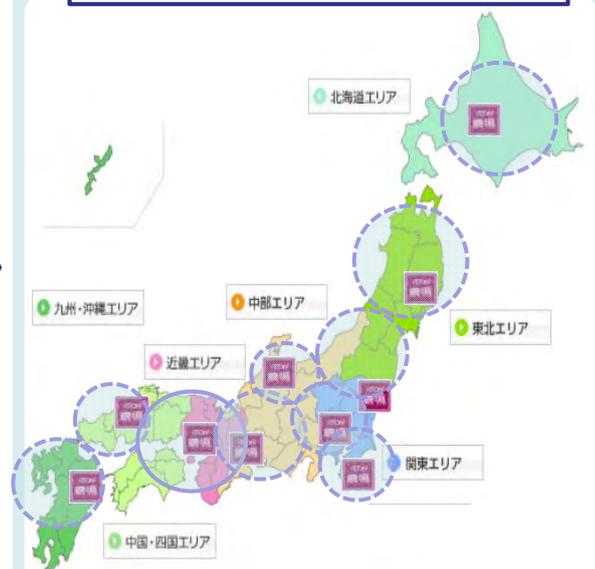
地域とともに：食品資源循環モデルの構築

店舗や直営農場を拠点に、全国でイオン独自の循環モデルを構築

食品リサイクルループ例（農産物）



全国各地域10か所・グループ1000店舗以上



政府や自治体と連携し、お客さまへ食品ロス削減行動を呼びかけ

店頭キャンペーン (2017年)

農水省と連携、食品ロス削減キャンペーン
(11月、イオンリテール南関東エリア全店で実施予定)



食品ロス削減アイデア募集

イオンチアーズクラブと連携、家庭で出来るアイデア募集



食品保存グッズの訴求

食品売場に、食品保存容器を展開



バリューチェーン全体で取り組みを推進

	生産	加工・流通	店舗	家庭
発生抑制	<ul style="list-style-type: none"> 農産物の規格外品 (形状・サイズ) 輸送時間の短縮 リサイクル原料の活用 	<ul style="list-style-type: none"> 鮮度向上技術の進化 賞味期限の延長 製造、加工の一元化 規格外原料の活用 納品期限の緩和 賞味期限の年月表示 	<ul style="list-style-type: none"> 発注精度の向上 発注単位の見直し 容量、風袋の見直し 廃棄物の見える化 	<ul style="list-style-type: none"> 啓蒙活動 (食品ロス予防) 食育セミナー等
リサイクル	<ul style="list-style-type: none"> 緑肥利用、堆肥利用 ガス化 非可食部の有効活用 	<ul style="list-style-type: none"> 飼料化、肥料化 ガス化、熱回収 非可食部の有効活用 資源循環モデル構築 	<ul style="list-style-type: none"> 分別の徹底 資源循環モデル構築 フードバンク寄付 	<ul style="list-style-type: none"> 啓蒙活動 (分別促進)