

2050年脱炭素社会・アクション宣言

取組事例の紹介

登録 No. 37 株式会社ローソン

2050年脱炭素社会実現に向け、次のことに取り組んでいます！

○省エネ機器の導入

2010年度からノンフロン(CO₂冷媒)冷凍・冷蔵システムの設置を進めています。この機器はフロン類と比較して地球温暖化への影響が低いCO₂を冷媒に利用しているため、温室効果ガス排出量を大幅に削減できます。



○省エネ10か条の取り組み

店舗に設置されている要冷機器や空調機器の運転効率を向上させ、店舗全体のムダな電気使用量を削減するため、「省エネ10か条」を定め、各店舗でエアコンのフィルター清掃、温度調整などに取り組んでいます。

- 1 週1回、要冷機器や空調機器のフィルター清掃
- 2 エアコン設定温度 夏:27℃、冬:18℃、中間期:OFF
- 3 商品搬入出時に、ウォークイン・業務用冷蔵冷凍庫の扉の開閉時間を削減
- 4 要冷機器・空調機器の室外機周辺の整理整頓
- 5 夏場に凍らせて販売する飲料商品などは冷蔵保管してから補充
- 6 ホット飲料は常温で保管している商品を補充
- 7 業務用冷蔵冷凍庫内への商品の詰め込みすぎに注意
- 8 不在時のバックルームや倉庫の照明とエアコンOFF
- 9 オープンケースのエアーカーテンを守った商品陳列
- 10 業務用冷蔵冷凍庫の扉の開閉回数の抑制

○余分な商品、ムダな廃棄を出さない仕組み

2050年脱炭素社会・アクション宣言

取組事例の紹介

廃棄物の発生抑制に向け、製造段階では、原材料の投入量、出来高量、盛り付け量など、すべてグラム単位で計算して商品を製造する「生産加工管理システム」を導入しています。

店舗ではお弁当やおにぎり、調理パンなどの商品の発注に「セミオート(半自動)発注システム」を導入しており、個店ごとの売上動向や客数の情報、天気などのさまざまな情報を分析して「自店に最適な品揃え」と「商品別の発注数」を自動的に推奨し、品揃えと発注数を適正化することによりムダな廃棄を抑制しています。

さらに店舗での売れ残り商品を削減する取り組みの一環として、値引き販売を推奨しています。



○弁当のチルド化

常温弁当(20℃前後の温度で陳列・販売)をより素材の鮮度を長く保ち本来の味わいを提供する事が出来るように、チルド化(5℃前後の温度で陳列・販売)しています。店舗での販売期間が長くなるため、食品ロスの削減につながっています。



○売れ残り食品のリサイクルを推進

食品ロス削減のため、松山市内店舗 14 店舗(2022 年 7 月現在)で売れ残り食品はリサイクル工場に搬入して飼料にしています。

また店舗での揚げ物に使った食用油(廃油)については全店で飼料用添加剤(エサの材料)やバイオマス燃料に再生しています。

2050年脱炭素社会・アクション宣言 取組事例の紹介

レジ袋の削減を推進

2020年7月からレジ袋を有料化するとともに、植物由来の素材を30%配合してプラスチックの削減に努めています。

また2007年から繰り返し使い携帯できるバッグの普及も進めております。



包装容器プラスチック削減

オリジナル商品のおいしさや品質を確保しながらプラスチックを削減するため、包装容器を紙製に変更したり植物由来のプラスチックを使用するなどの取り組みを進めています。



オリジナルペットボトル飲料のラベルを従来の約半分に

オリジナルペットボトル飲料計6品をハーフラベルに変更し、ラベルのプラスチック使用量を約50%に削減しました。

2050年脱炭素社会・アクション宣言 取組事例の紹介



○プラスチック製のスプーン・フォークを削減

2022年4月に施行された「プラスチック資源循環保護法」に伴い、持ち手部分に穴を開け長さを短くするなど、プラスチック使用量を削減したスプーンとフォークを順次導入しています。

