



水産エコラベル

ヨークベニマルでは、海の資源を守るため、水産資源や環境などに配慮された魚を売場で取り扱っております。鮮魚売場には、「MSC」「ASC」「MEL」と記載されたラベルを貼った商品がございます。MSCは、「水産資源や環境に配慮した持続可能な漁業で獲られた天然の水産物」、ASCは、「環境と社会に配慮した責任ある養殖業で生産された水産物」に付けられる認証ラベルです。MELは、「環境と持続可能な漁業に配慮して漁獲・養殖された水産物」に付けられる認証ラベルです。ヨークベニマルは、今後も持続可能な漁業・養殖業由来の水産物を、積極的に取り扱ってまいります。



MSC認証



MEL認証



ASC認証

GAP

※2 ※2…農業生産工程管理。農業生産の各工程の実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のこと。食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保等に役立つとともに、農業経営の改善や効率化につながる取組

ヨークベニマルは、産地直送品の健康な土作りの推進をしています。あわせて、お客様に安全で安心な商品をお届けするため、産地にGAP認証取得を推奨し、ヨークベニマルの仕入担当者はGAP指導員の資格を取得して、生産者と共にGAPの取り組みを推進しています。



オーガニック商品の取り扱い

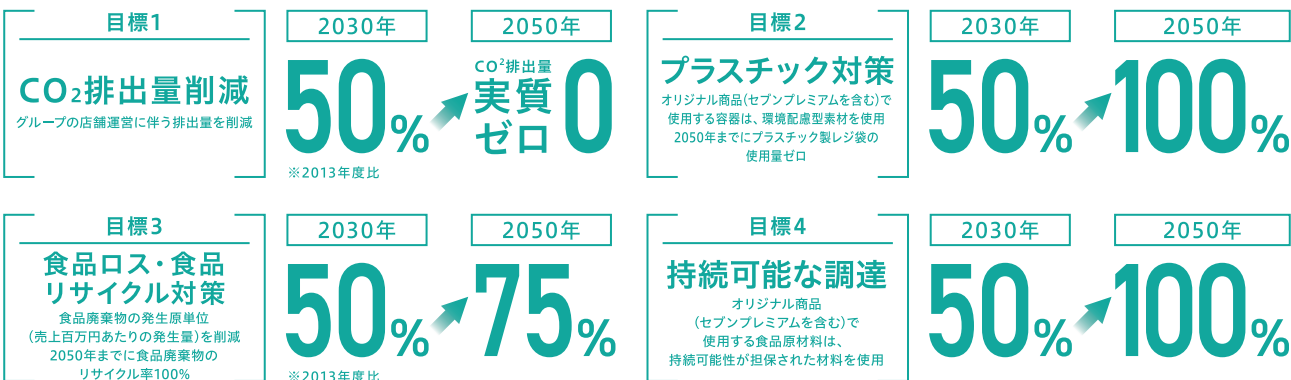
ヨークベニマルは、生物多様性の保全や環境に配慮された商品の開発・販売に努めております。オーガニック商品は、「化学肥料や農薬などを極力使用しない」、「保存料や着色料をできるだけ添加しない」、「自然の動植物を守り、生物多様性を保全する」などの条件を満たした、「オーガニック農法(有機農業)」によって作られ、認証を受けた製品のことを指します。オーガニック農法は、環境への負担が少なく、土壌環境や生態系の維持と保全に寄与することができる持続可能な農法の一つとされています。ヨークベニマルでは、オーガニック農法で作られ、認証を受けた野菜や有機栽培のコーヒー、お茶、調味料などを販売しています。





GREEN CHALLENGE 2050

セブン&アイ・ホールディングスは、全国の店舗ネットワークとサプライチェーン全体で、さらなる環境負荷低減を推進し、豊かな地球環境を未来世代に繋いでいくため、グループ全従業員が一丸となって取り組んでまいります。



TCFD提言に基づく対応



セブン&アイ・ホールディングスでは、気候変動がおよぼすリスクや機会の分析・開示などを求める「気候関連財務情報開示タスクフォース(以下、TCFD※1)」の提言に沿った活動を実施し、開示しています。2022年度より、ヨークベニマルでも「脱炭素シナリオ(1.5℃~2℃)」と、「温暖化進行シナリオ(2.7℃~4℃)」の2つのシナリオを設定してシナリオ分析を実施し、気温上昇や自然災害など気候変動が自社へ与える影響(機会・リスク)や財務上の影響、また、それに対する対応策などを社内で検討し、開示いたしました。

※1…企業の気候変動への取組みや影響に関する財務情報開示のための枠組み

シナリオ	脱炭素シナリオ(1.5℃~2℃)・温暖化進行シナリオ(2.7℃~4℃)
分析手法	店舗が直接受ける物理的な影響に加え、店舗運営に伴って発生するコスト、店舗運営に大きな影響を与える商品のサプライチェーン(原材料・商品を製造する工場・商品の配送)やお客様の行動について分析
対象年	2030年時点の影響

TCFDは、全ての企業に対し、①2℃目標等の気候シナリオを用いて、②自社の気候関連リスク・機会を評価し、③経営戦略・リスク管理へ反映、④その財務上の影響を把握、開示することを求めている

詳細については、株式会社セブン&アイ・ホールディングスのウェブサイトに掲載

<https://www.7andi.com/sustainability/tcfcd.html>

スコープ3^{※1}の算定

ヨークベニマルは、自社のCO₂排出量だけではなく、間接的な排出分も含めたサプライチェーン全体の排出量を、環境省の「サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量算定に関する基本ガイドラインVer2.1」に沿って算定しております。この結果をふまえて、今後より一層のCO₂排出量の削減を目指してまいります。

※1 直接排出(スコープ1)、電力等エネルギー起源の間接排出(スコープ2)以外の、原材料・商品の調達、配送、商品使用、廃棄過程等から排出されるCO₂排出量

■2023年度 スコープ3に基づくCO₂排出量構成比

カテゴリー	構成比	
スコープ1 直接排出量	0.8%	
スコープ2 エネルギー起源の間接排出量	9.0%	
スコープ3 その他の間接排出量	90.2%	
カテゴリー1 (購入した製品・サービス)		81.6%
カテゴリー2 (資本財)		3.1%
カテゴリー3 (スコープ1・2に含まれない燃料・エネルギー活動)		1.5%
カテゴリー4 (輸送・配送(上流))		1.1%
カテゴリー5 (事業から出る廃棄物)		0.7%
カテゴリー6 (出張)		0.3%
カテゴリー7 (雇用者の通勤)		1.1%
カテゴリー8 (リース資産(上流))		0.0%
カテゴリー9 (輸送・配送(下流))		0.0%
カテゴリー10 (販売した製品の加工)		0.0%
カテゴリー11 (販売した製品の使用)		0.1%
カテゴリー12 (販売した製品の廃棄)		0.7%
カテゴリー13 (リース資産(下流))		0.0%
カテゴリー14 (フランチャイズ)		0.0%
カテゴリー15 (投資)		0.0%
スコープ1・2・3合計	100.0%	

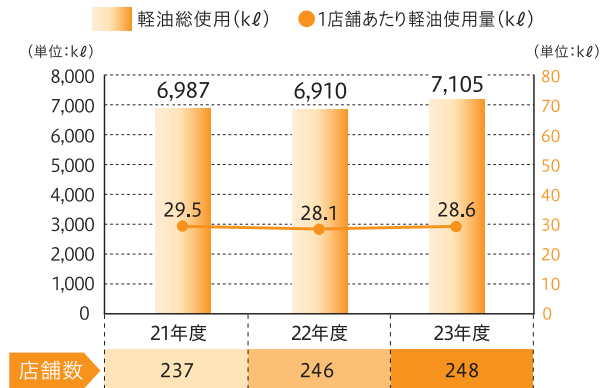
物流の効率化

●総輸送量の削減

ヨークベニマルは、効率的な物流を推進するとともに、戻り便の積極的な活用などによる総輸送量の削減に取り組むことで、CO₂排出量の削減を目指しております。出店エリアごとの物流拠点(センター)では、定期的にドライバー向けのエコドライブ研修を実施し、配送効率が高まるように努めております。



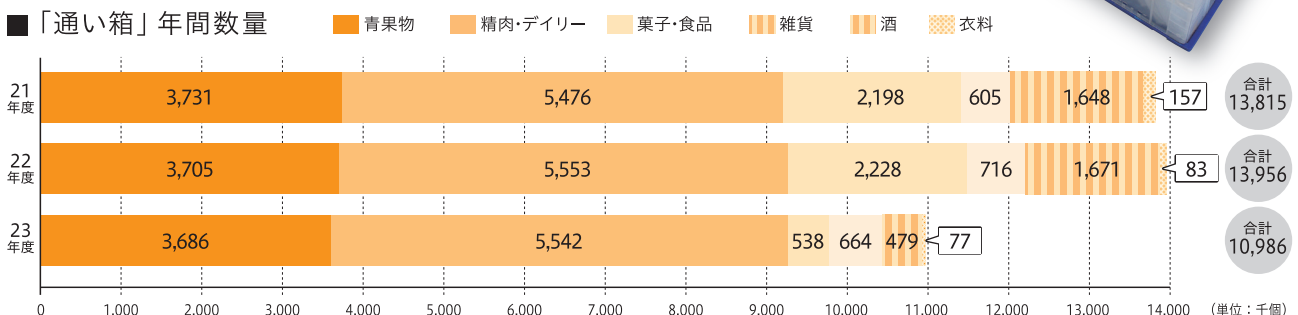
■輸送に伴う総軽油使用量と1店舗あたり軽油使用量



通い箱の取り組み

青果物・菓子・一般商品・雑貨の小割納品商品、衣料品などの納品に、ダンボールを使わず専用の「通い箱」を導入しています。これにより、ダンボール使用量の削減に寄与しています。

■「通い箱」年間数量





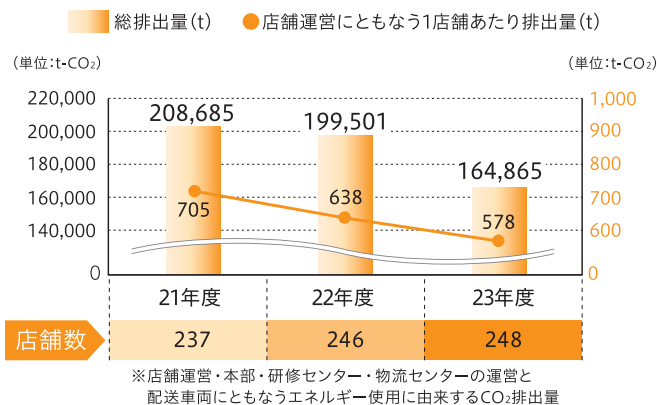
温室効果ガスの削減

CO₂ 排出量の推移

地球温暖化・大気汚染の問題が深刻化する中、温室効果ガスの主な部分を占めるCO₂の大気中濃度は年々上昇しており、その排出量の削減は、地球で暮らす私たち一人ひとりにとって、責務であり急務であると考えます。ヨークベニマルは、1店舗あたりのCO₂排出量を減らすべく、様々な取り組みを行っております。

また、オゾン層破壊の原因と言われるフロンについては、機器から漏れ出ないように毎日温度点検を実施し、機器を廃棄する際には、必ず専門の業者に委託・引き渡しをしています。

CO₂総排出量*と店舗運営にともなう1店舗あたりCO₂排出量



省エネ法への対応

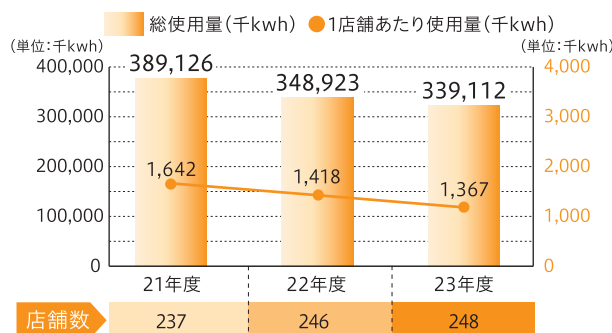
ヨークベニマルは、「エネルギーの使用の合理化に関する法律(省エネ法)」への対応を行います。会社全体の年間エネルギー使用量を把握し、その使用状況などについて、主務大臣あてに報告をいたします。また、電気使用量をはじめとする各種エネルギーの適正な使用、数値管理について、各店舗における責任者を設定し、正しい数値の把握・管理やエネルギー使用の合理化・高効率化に努めております。

省エネルギー・省資源・CO₂への取り組み

電気

ヨークベニマルは、BEMS (Building Energy Management System…エネルギー管理システム) を活用し、各店舗におけるエネルギー使用量の「見える化」に取り組んでいます。また、全店で店内照明をLEDに切り替えたほか、空調の高効率設備への改修を進めており、今後さらなる節電に努めてまいります。

電気総使用量と1店舗あたり電気使用量



太陽光発電パネル(太平町店)

太陽光発電

ヨークベニマルでは、2023年度までに計85店舗に太陽光発電設備を設置いたしました。太陽光発電は、石油等の枯渇資源を使用しない再生可能エネルギーであり、環境にやさしい発電方法です。CO₂の排出量削減にもつながるため、環境保護活動に貢献できます。今後、太陽光発電設備導入による効果や影響について検証を重ねながら、日照時間を確保できる地域を優先し、計画的に設置店舗を増やしていく予定です。

自然冷媒機器の導入

ヨークベニマルでは、環境に配慮した店づくりに取り組んでおり、今後の新店舗及び冷凍機更新を伴う全面改装店舗の50%以上に自然冷媒機器を導入してまいります。

自然冷媒機器は、自然界にもともと存在している物質（二酸化炭素など）を活用し、冷却機能のエネルギー効率が良く、従来のフロンガスを活用した機器より地球温暖化への影響も少ないことから、温室効果ガスの抑制につながります。



オール電化の取り組み

ヨークベニマルでは、地球環境への配慮から、一部店舗においてオール電化の取り組みをはじめています。オール電化店舗では、空調や給湯・調理関連まですべてを電気でもかかっており、2024年10月末現在、ヨークベニマルのオール電化店舗は128店舗となっております。



炊飯

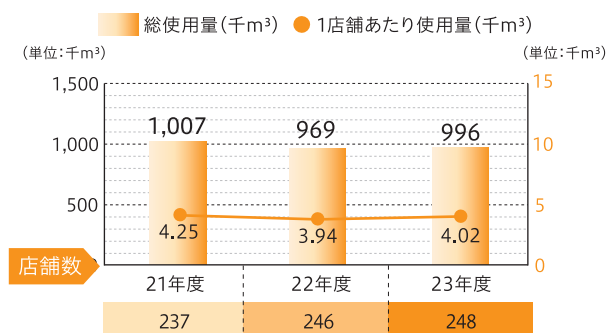


炒め物

●水道

ヨークベニマルで使用している水は、一部は融雪用として地下水を利用しているものの、大半は水道水です。水の主な用途は、商品づくりやトイレの洗浄、清掃などです。限りある水資源をできるだけ節約するよう、トイレにおける節水の取り組みはもとより、使用量の増加を防止するシステムを導入しています。これは、ムダな水圧による水道使用量の増加をあらかじめ防ぐため、給水の圧力を標準化するインバーター式のポンプを採用することで可能となりました。

■水道総使用量と1店舗あたり水道使用量



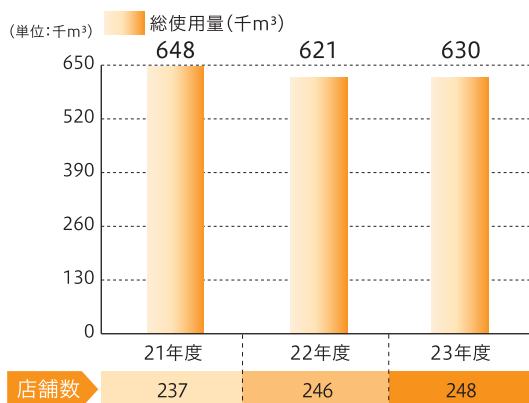
●ガス

ヨークベニマルは、従来の店舗の一部に空調設備として、環境負荷の高い重油を燃料とした「ボイラー」を設置していました。しかし、現在では、より環境負荷の少ない電気を利用した空調方式に切り替えております。

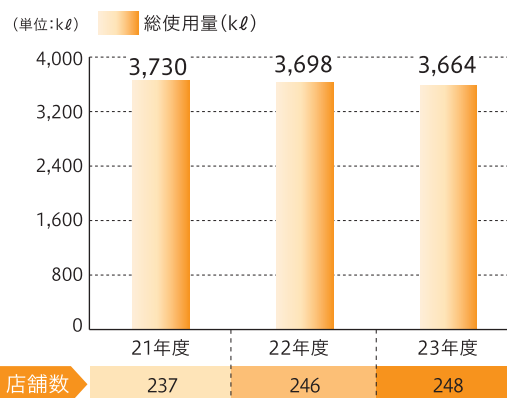
●重油

重油は、主に店舗空調用ボイラーの燃料として使用しています。

■ガス総使用量



■重油総使用量



容器包装リサイクル法への対応

ヨークベニマルは、「容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律(容器包装リサイクル法)」に基づき、財団法人日本容器包装リサイクル協会へ再商品化予定委託料金を納付しております。包装の簡素化、容器の軽量化を積極的に推進し、資源の有効利用や家庭から出るゴミの減量化に役立つよう努めています。

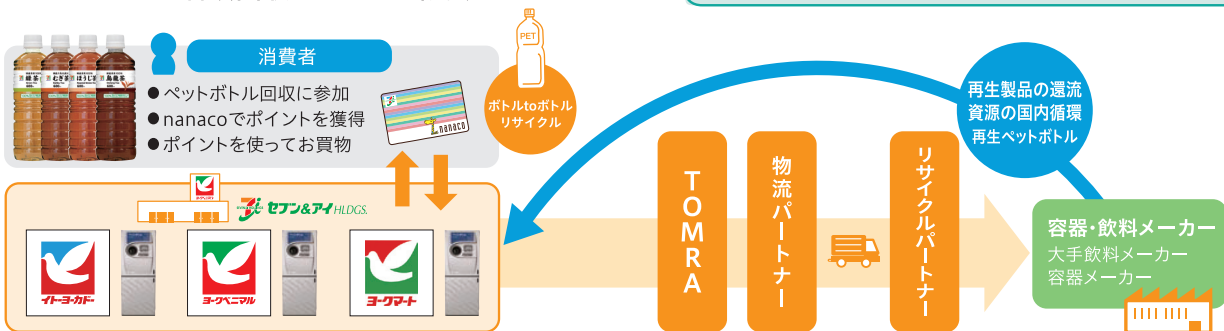
2012年7月より、セブン&アイ・ホールディングスの取り組みとして、店舗の店頭にてペットボトルの自動回収機を設置しています。こちらは、お客さまが投入したペットボトルがその場で選別・圧縮加工されるため、効率よくきれいなペットボトルを回収することができます。回収したペットボトルは、リサイクル業者様に引き渡され、再生製品が容器・飲料メーカー様に納品されて消費者の皆様へというループ型のリサイクルを実現しています。

■容器包装リサイクル法に基づく委託料金

2024年度予定委託料金 **258,332千円**

利用内訳	内容	金額
●	プラスチック製容器包装	7,805t
●	紙製容器包装	1,333t
●	PETボトル	236t
●	ガラスびん	608t

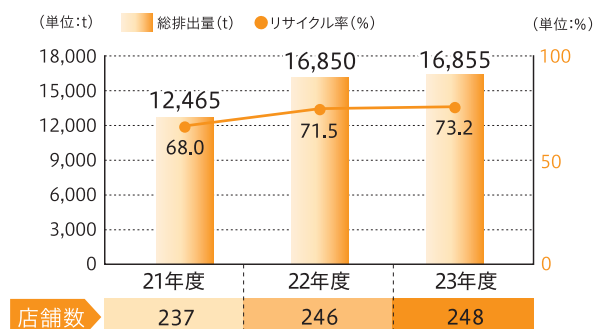
■ペットボトル店頭回収システムの概要



食品リサイクル法への対応

ヨークベニマルは、「食品循環資源の再生利用などの促進に関する法律(食品リサイクル法)」への対応を行っております。鮮魚・精肉・野菜・果実の調理・加工時に排出される食品廃棄物(食品残さ)を貴重な資源と捉えて、リサイクルに努めています。排出される食品廃棄物の約2割を占める鮮魚のアラは、リサイクル業者様に委託して、養鶏用飼料に加工、ヨークベニマルが契約している養鶏場などで使用しています。肉の端材や野菜のくずについても、肥料化・メタン発酵によるバイオマス発電等で有効活用しています。

■食品残さ総排出量とリサイクル率



■リサイクル(鮮魚のアラ)フロー



プラスチック資源循環促進法への対応

「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律(プラスチック資源循環促進法)」は、プラスチックを扱う各自治体や事業者が「3R+Renewable」を意識した取り組みを進める仕組みをつくるための法律です。ヨークベニマルでは、法施行に先立ち、お弁当・お惣菜コーナーの商品にお付けしていたプラスチックのスプーン・フォークなどをバイオマス含有品に切替え、また、プラスチックのカトラリーを欲しいというお客様に必要な数だけお渡しする仕組みに切替えをいたしました。

これにより、年間のプラスチックカトラリー使用量を毎年5%ずつ減らしていきたいと考えております。



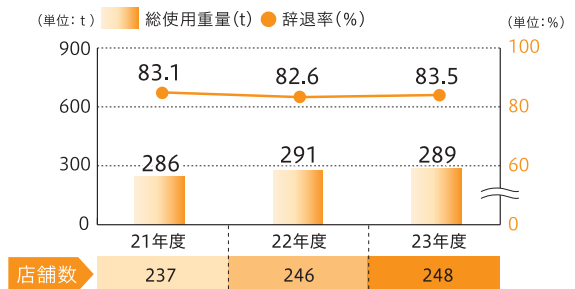
バイオマス含有品

●マイバッグ持参運動

ヨークベニマルは、レジ袋の使用量削減に取り組むことで、資源の節約とごみの削減を同時に実現し、お客さまと一緒に環境保護活動を推進してまいります。

ヨークベニマルでは、全店でレジ袋の無料配布を中止しております。

■レジ袋総使用重量とレジ袋辞退率(全社平均)



●ノントレーの取り組み

精肉部門では、トレーを使わずに、袋またはフィルムのみで包装する取り組みを実施しています。肉をトレーにのせてラップで包装したものと比較すると、包装資材を約1/6くらいに減らすことができます。ヨークベニマルが排出しているプラスチックのうち、約4割を占める生鮮トレー・ラップを減らすため、ノントレーの取り組みを徐々に広げてまいりたいと考えております。



ノントレー商品

●バイオマスプラスチック容器の導入

ヨークベニマルでは、バイオマスプラスチック容器を鮮魚・青果部門で導入しています。

青果部門では、100%植物由来の原料を使用したバイオマスプラスチック容器を一部商品に導入しています。バイオマスは、生物由来の有機性資源で、石油や石炭などの化石資源とは異なり、持続的に利用できる資源です。



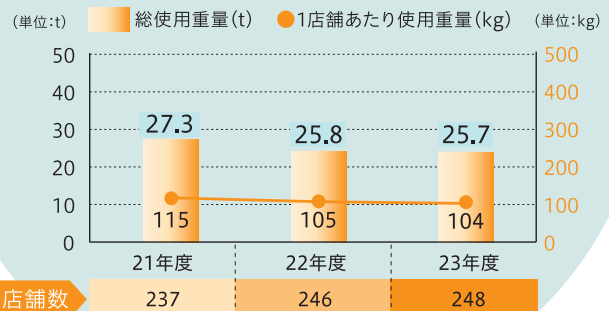
●エコ包装の推進

中元や歳暮、その他のギフトなどを包装する際に、お客さまにエコ包装を推奨しています。



商品の包装例

■包装紙総使用重量と1店舗あたり包装紙使用重量

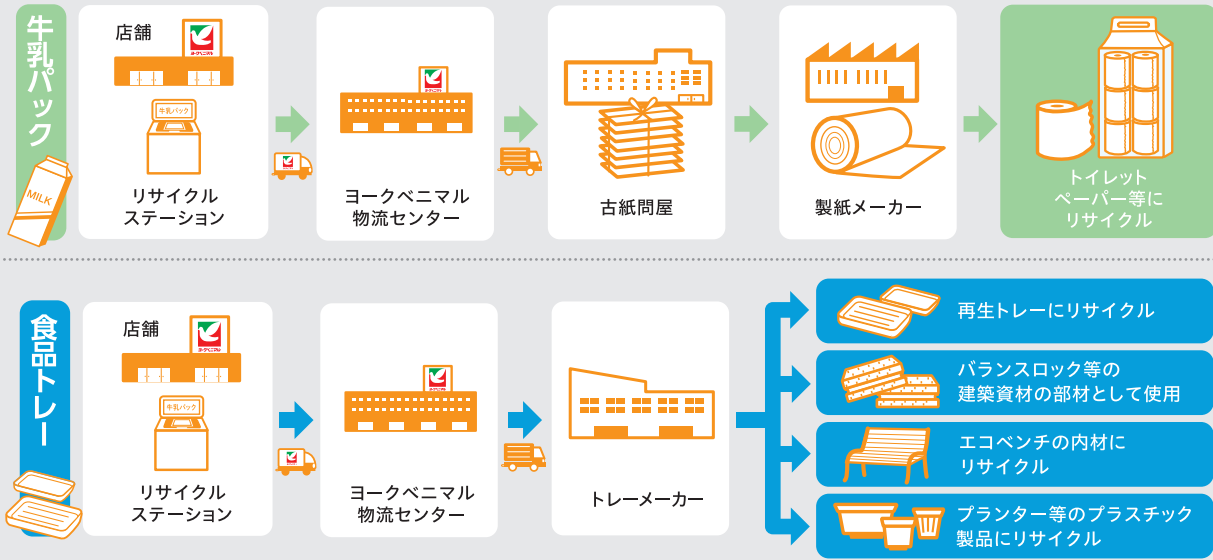


リサイクルステーションの設置

店頭で、分かりやすく分別できる資源物回収ボックスを設置。お客さまにお持ちいただいた食品トレーや牛乳パックなどを回収しています。回収したものはすべてリサイクル事業を委託しているお取引先さまを通じ再資源化しています。



店頭回収リサイクルルート



再生トレイの導入

ヨークベニマルの生鮮部門で使用しているトレイのうち全体の約45%は、店頭でお客さまから回収したトレイをリサイクルした再生トレイです。これまで使用していたトレイと比べてCO₂の排出量は少なく、環境にやさしいトレイです。

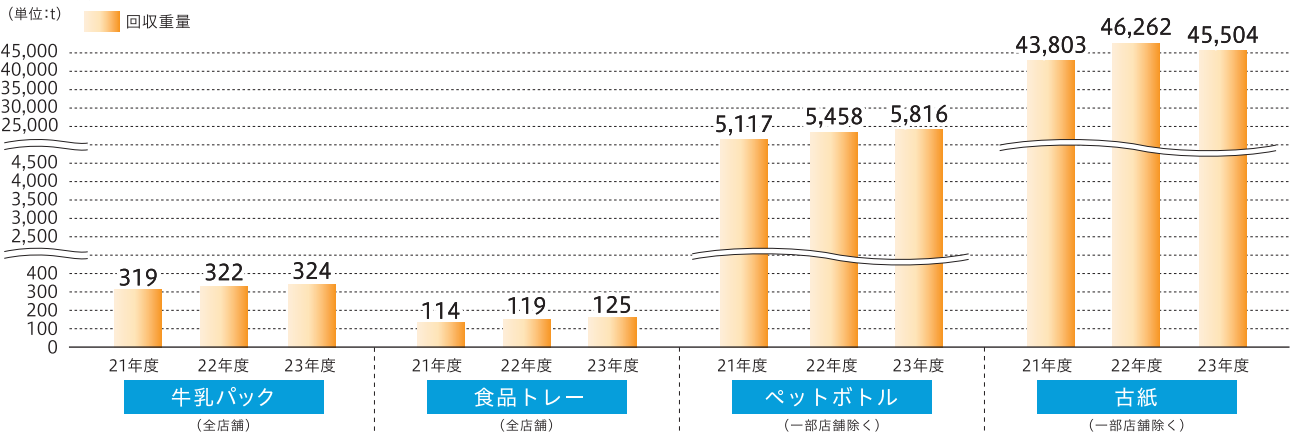


古紙・ペットボトルリサイクルシステムの導入

ヨークベニマルでは、ペットボトルの店頭回収システムに加えて、新聞紙や段ボールなどの古紙を回収する取り組みを行なっております。行政の資源物回収が少ない地域などで、資源物の回収を店頭で毎日行うことにより、お客さまの利便性だけでなく、質の高い資源物をリサイクルにまわすことのできる取り組みです。



■店頭資源物回収重量の推移



てまえどりの取り組み

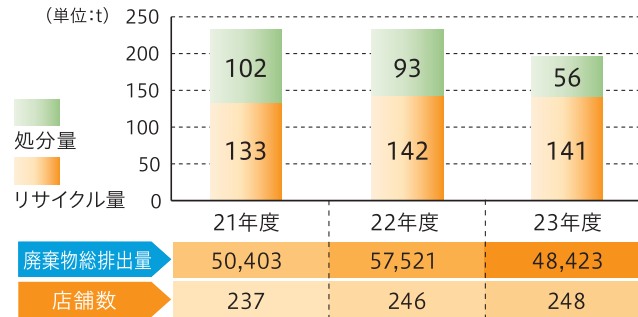
ヨークベニマルでは、2022年12月1日から全店にて、「てまえどり」啓発活動を開始いたしました。てまえどりは、商品を購入する際に、商品棚の手前に並べられている賞味期限や消費期限が近くなった商品から手に取る取り組みです。食品ロス削減のためには、食品事業者における食品ロス削減の取組のみならず、食品小売店舗等を利用するお客様に、食品ロス削減へのご理解、ご協力をいただくことが不可欠です。



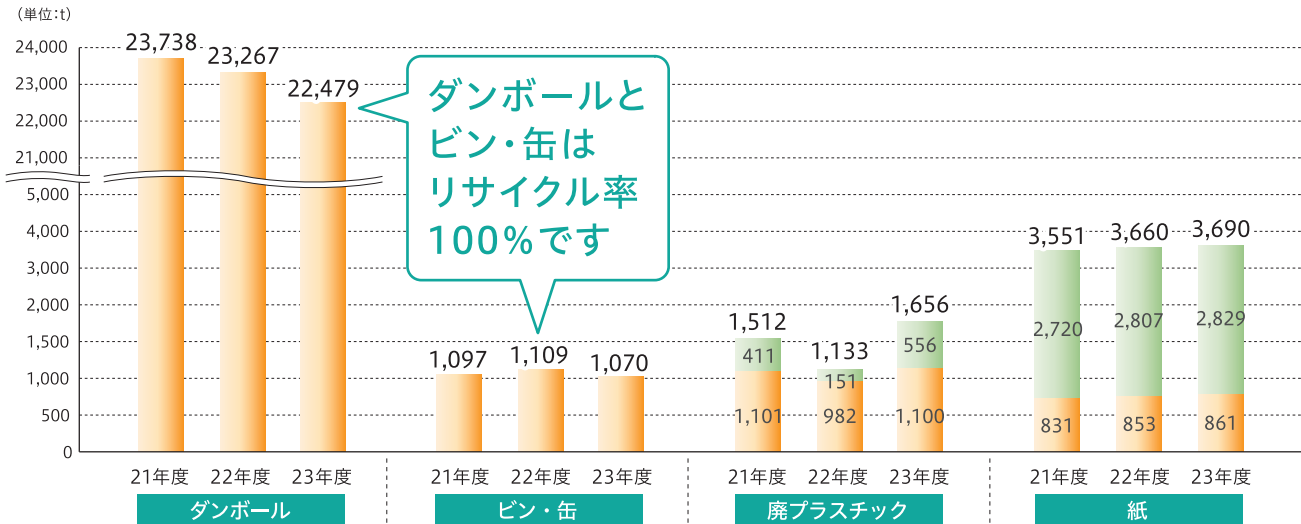
廃棄物の減量化

大量生産・大量消費・大量廃棄の仕組みの中で、廃棄物焼却時のダイオキシンの発生や、埋め立て処分場の残余年数の逼迫、さらには不法投棄問題など、廃棄物を取り巻く環境は年々、深刻化しています。ヨークベニマルでは、3R(リデュース・リユース・リサイクル)を基本にして、廃棄物の減量化に努めています。

■1店舗あたり廃棄物処分量・リサイクル量の推移



廃棄物排出量とリサイクル量



環境保全活動の歩み

- 1985年 ● 財団法人ヨークベニマル文化教育事業財団を設立
- 1991年 ● 牛乳パックの回収を全店で開始、食品トレーの回収を全店で開始
- 1992年 ● 地域貢献を目的に地域歴史書の発刊事業を開始
- 1993年 ● エコスタンプ制度を開始(お買物袋ご辞退のお客さまにエコスタンプを押印。15個で100円に換金)
容器包装の簡略化を進め、レジ袋の厚みを10%薄くし、CO₂排出重量の削減とコスト削減を実施
- 1994年 ● 簡易包装紙を作製、ギフト商品の簡易包装開始
青果物の包装からトレーをなくす取り組みを開始
- 1995年 ● チラシ、包装紙、OA用紙などへの再生紙の利用を積極的に進める社内用紙のリサイクルを推進
店舗施設用品(ベンチなど)に再生原料を利用したものを設置
- 1996年 ● 社用車をすべてガソリン車に切り替える
ペットボトルの回収を栃木県の店舗で開始
地域歴史書発刊事業で「メセナ大賞」のメセナ企画賞受賞
- 1997年 ● 「企業倫理行動基準」を制定、青果物の納品に「通い箱」を利用
- 1998年 ● ユニフォームの素材にペットボトルリサイクル繊維を使用
新店舗に廃ガラスや廃タイヤを利用した舗道を設置
- 1999年 ● 生鮮食品用ラップを塩化ビニール製からポリエチレン製に全店で切り替えレジ用ポリ袋の厚みを10%削減した軽量ポリ袋を導入
- 2000年 ● 仙台地区7店舗で「魚のアラ」の飼料化のリサイクル実験を開始
- 2001年 ● 「魚のアラ」飼料化のリサイクル実施店舗を36店舗に拡大
「企業倫理行動基準」を改定
- 2003年 ● 企業行動委員会を設置
「魚のアラ」飼料化のリサイクル実施店舗を全店へ拡大
- 2006年 ● ヨークベニマル環境委員会を設置
- 2007年 ● レジ袋有料販売の取り組みを開始
- 2009年 ● レジ袋有料販売を宮城・山形県内全店と茨城県のほぼ全域(一部店舗を除く)に拡大
- 2010年 ● レジ袋有料販売を福島県内全店に拡大
- 2011年 ● 社用車をハイブリッドカーに入れ替え
- 2012年 ● ペットボトル自動回収機によるペットボトル店頭回収システムを開始
- 2014年 ● 古紙店頭回収システムを開始
- 2019年 ● 植物由来の原料を100%使ったパッケージを導入
- 2020年 ● レジ袋有料販売を全店に拡大
● 太陽光発電設備を設置(7店舗)※以降、順次増設
- 2021年 ● スプーン・フォーク等 プラスチック製カトラリーをバイオマス原料含有品に変更
- 2022年 ● 「てまえどり」を全店にて実施
- 2023年 ● フードドライブを一部店舗でスタート