



セブン-イレブンの概要

「既存中小小売店の近代化と活性化」と 「共存共栄」に創業以来一貫して取り組んでいます。

フランチャイズ方式によるコンビニエンスストア、セブン-イレブンが誕生したのは、我が国の小売業を取り巻く状況が「売り手市場」から「買い手市場」へと大きく転換しつつあった1970年代のことでした。厳しい状況下でも、既存の中小小売店が時代の変化をうまく捉えて、成長していけるよう、経営の近代化と効率化に資するビジネスモデルの追求を始めました。

以来、「既存中小小売店の近代化と活性化」と「共存共栄」を基本理念に、情報システムを駆使した店舗運営やお客様のニーズを原点に据えた商品開発など、独自のフランチャイズシステムを構築してきました。2008年10月末現在、12,073店を全国で展開しています。

以来、「既存中小小売店の近代化と活性化」と「共存共栄」を基本理念に、情報システムを駆使した店舗運営やお客様のニーズを原点に据えた商品開発など、独自のフランチャイズシステムを構築してきました。2008年10月末現在、12,073店を全国で展開しています。



重視しているCSR

●「食の安全」を確保する体制を強化し続けています

セブン-イレブンは、お弁当・お惣菜・調理パン・調理麺などオリジナルデイリー商品の安全性を確保するために、製造を委託している仕入先に専用工場による生産体制の協力をお願いしています。また、工場では原材料や包装容器の生産・購入・使用・販売の履歴を一元管理すること、保存料・合成着色料を使用しないこと、などの衛生・品質管理に関する独自の基準・ルールを策定し、運用を徹底しています。さらに、お客様のご要望に応じて、国内の産地開拓も積極的に進めています。

●店舗の省エネルギー化や配送車両の削減に努めています

セブン-イレブンは、24時間・365日営業を基本としているため、看板や照明、什器などの設備機器を省エネルギー化

し、電気消費量の抑制に努めています。例えば、各店舗の照明には「連続調光装置」を導入して、季節・天候・時間帯ごとに店舗内の照度を自動調節しています。また、共同配送センターに商品を集約した上で各店舗に商品を配送する共同配送システムを構築し、1日1店舗当たりの配送車両台数を削減しています。

●加盟店オーナー様とともに成長していくための施策を推進しています

セブン-イレブンは、フランチャイズ契約を結んだ加盟店オーナー様(フランチャイジー)との共同事業としてコンビニエンスストアを運営しています。運営にあたっては、出店時のカウンセリングの実施や店舗運営上のアドバイス、「加盟店共済制度」による経営のバックアップなど、本部(フランチャイザー)としての責任を果たしています。

会社概要 (2008年2月末現在)

設立:1973(昭和48)年11月20日

本部所在地:

〒102-8455

東京都千代田区二番町8番地8

事業内容:

日本国内におけるフランチャイズ方式によるコンビニエンスストア事業

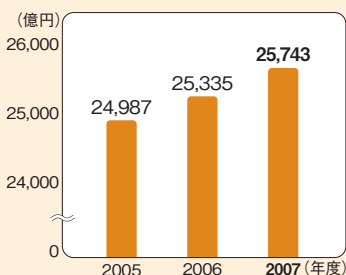
資本金:172億円

チェーン全店売上高:2兆5,743億円

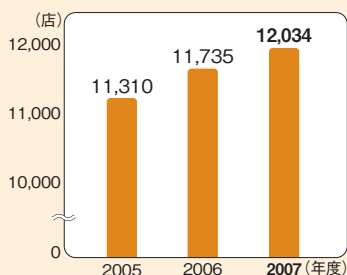
従業員数:11,671人※

店舗数:12,034店

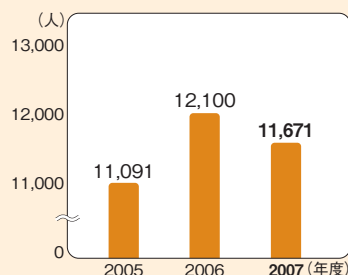
チェーン全店売上高の推移



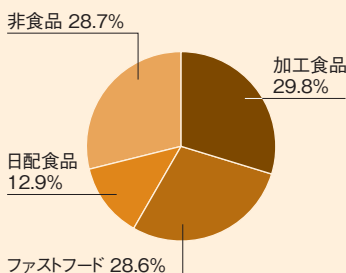
店舗数の推移



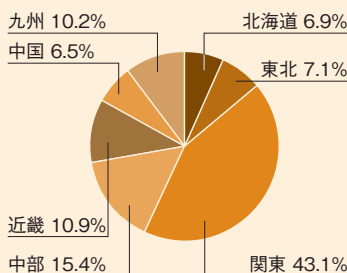
従業員数の推移



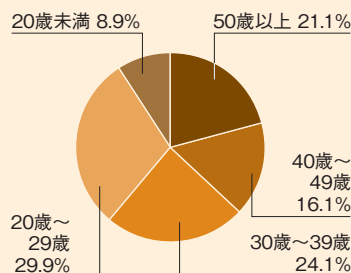
商品別の売上高比率



地域別店舗数の比率



年齢別の来客比率



※ 正社員および直営店で勤務するパート・アルバイトを含む。パート・アルバイトは、1日8時間、月間163時間換算による月平均人員。

食の安全・安心

Q 食品の事故が相次いでいますが、コンビニのお弁当は大丈夫？

A 仕入先と協力しながら衛生・品質管理を強化するとともに
原材料の産地・農場までさかのぼった履歴管理を行っています。

仕入先とともに独自の協同組合を設立して 専用工場での厳格な衛生・品質管理体制を構築

セブン-イレブンは、お弁当・お惣菜・調理パン・調理麺などのオリジナルデリカ商品をおいしく、安心して召し上がっていただくため、1979年に商品製造を委託している仕入先とともに「日本デリカフーズ協同組合（NDF）」を設立。独自の基準・ルールを策定するとともに、これに基づいた衛生・品質管理体制を構築しました。

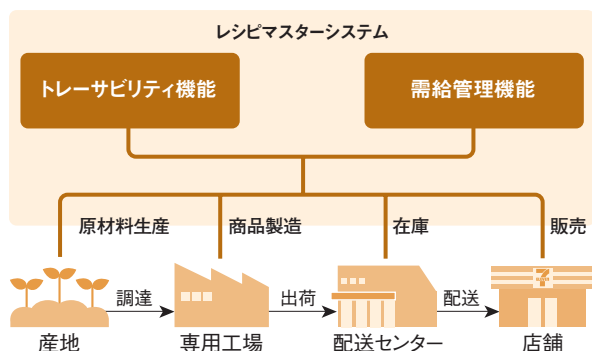
さらに、衛生・品質管理手法の高度化を目的に、1984年には仕入先各社に専用工場を設けていただくとともに、商品に関する情報を一元管理する「レシピマスターシステム」を立ち上げ、原材料の共同購入・一元管理による品質の向上とコストダウンを実現しています。

● トレーサビリティ機能と需給管理機能をもつ 「レシピマスターシステム」

「レシピマスターシステム」とは、各専用工場で生産しているお弁当やお惣菜の原材料・包装容器について、生産履歴・購入履歴・使用履歴・販売履歴を一元管理するシステムです。

オンラインで専用工場と本部、店舗、配送センター、産地をつなぎ、どんな原材料が、どの工場で、どの商品に、どれだけ使用され、いつ販売されたかをリアルタイム

レシピマスターシステムの機能



に確認できるようにすることで、それぞれの商品がどの店舗に納入されたかもわかるため、たとえ問題が起きた場合でも該当店舗から即時撤去することができます。また、全工場で使う原材料・包装容器の量を正確に把握できることから、無駄な仕入れや在庫、廃棄物の削減にもつながっています。

● 独自の基準に基づく「NDF-HACCP認定制度」

セブン-イレブンでは、宇宙食の開発から生まれた食品の衛生管理手法「HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Points：危害分析重要管理点）」を1997年から採り入れ、各専用工場の衛生管理状況を2002年から審査・認定する「NDF-HACCP認定制度」を運用しています。

この制度は、セブン-イレブンがHACCPをもとに設定した約140項目にわたる安全性基準が守られているかをチェックし、一定以上の水準であると認められた優良な工場を認定するというものです。審査は、第三者機関である（財）東京顕微鏡院に依頼しNDFがその結果を精査して認証します。認定取得後も管理レベルを維持するための審査を年1回実施しています。

2008年2月末現在、NDFに加盟している86工場がこの認定を取得しており、お弁当・お惣菜を製造している専用工場については2009年までに、そのほかの工場も今後3年間で認証取得を完了する予定です。



専用工場では、製造現場内にほこりや髪の毛を持ち込まないよう、入室前のエアシャワーや入念な手洗いを徹底

NDF-HACCP認定制度の主な評価項目

組織および運営管理方法／文書管理状況／現場状況／一般的衛生管理項目のチェック／HACCPプログラム項目のチェックなど

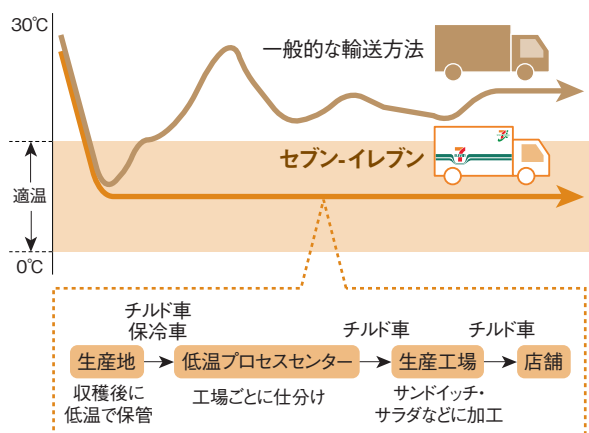
お弁当やお惣菜に使用する野菜の「国産比率」を約93%まで拡大

セブン-イレブンは、“食の安全・安心”に対するお客様の声に応えるため、お弁当やお惣菜には国産の野菜を使用することを基本としています。台風や冷夏などによって野菜の収穫量が減少した場合に備え、一部で輸入野菜も使用しています。しかし近年、国内での産地開拓を積極的に進めてきた結果、契約を結ぶ生産農家が全国各地に広がり、一部の地域で不作になった場合でも他の地域から補充できる体制が整い、2003年度は約89%だった国産野菜の使用比率が2007年度は約93%まで高まっています。

今後は、野菜だけでなく、鶏・豚・牛など畜産原材料についても国産品の比率を高めていきます。

また、サラダやサンドイッチなどに使用する野菜は、産地から店舗に至るまで低温に保って輸送する「コールドチェーン」というシステムを構築しています。これにより野菜の鮮度を保ったまま商品化して、新鮮で栄養価の高い商品を提供しています。

「コールドチェーン」と一般的な輸送方法の野菜の温度変化



オリジナルデイリー商品の食品添加物を削減

セブン-イレブンでは“食の安全・安心”に対するお客様のニーズをふまえ、主力商品であるお弁当・お惣菜・調理パンなど、お買い上げ後すぐに召し上がる商品については、「できるかぎり食品添加物を使用しない」ことを前提に商品開発に取り組んでいます。また、やむをえず使用する場合でも、使用する食品添加物の安全性を確認した上で、最小限の量を使用しています。

上記のような考えから、2007年にはセブン-イレブンオリジナルのサンドイッチ類に使用するハム・ソーセージ類から「リン酸塩※1」を排除しました。また、食品添加物ではないものの、摂取しすぎると健康に影響があると考えられる「トランス脂肪酸※2」についても、オリジナルのパンに含まれるトランス脂肪酸を3分の1まで低減させたほか、お弁当やお惣菜の揚げ物に使用する大豆油のトランス脂肪酸も約20%低減させました。

今後も食の安全・安心に対して、引き続き取り組みを進めていきます。



オリジナルのデイリー商品

※1 リン酸塩：食品の食感を高める一方、摂取しすぎるとカルシウムの吸収を阻害、骨粗しょう症の原因にもなると言われています。

※2 トランス脂肪酸：油脂の製造工程で生成される物質で、摂取しすぎると動脈硬化や心疾患の原因にもなると言われています。米国カリフォルニア州では2008年7月に「トランス脂肪酸の使用禁止州法」が成立しました。

TOPICS

「ほうれん草国産化推進」活動が農林水産大臣賞を受賞

セブン-イレブンが生産者や農産物流通専門家とともに取り組んできた「ほうれん草国産化推進」活動が、2008年3月に「第1回 国産野菜の生産・利用拡大優良事業表彰」で農林水産大臣賞を受賞しました。これは本来のうまみを備えたほうれん草を生産するため、専門家とともに土壌や栽培方法を研究し、お惣菜やサンドイッチなどに加工して利用するという取り組みで、国産野菜の利用拡大に貢献したことが評価されました。また、このほかにも「きゅうりの品質向上推進活動」が同生産局長賞を、「契約栽培推進活動」が(独)農畜産業振興機構理事長賞をそれぞれ受賞しました。



地球温暖化への対策

Q セブン-イレブンの「省エネ対策」を教えてください。

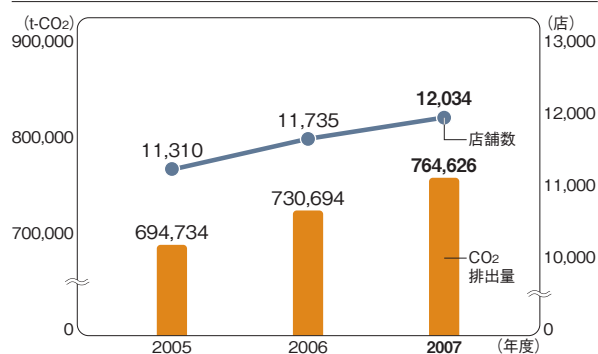
A オリジナルの設備機器や建材を開発して店舗の電力消費を抑えています。

**サービスや店舗機能を確認しつつ
設備改善などによるCO₂排出抑制を推進**

「いつでも開いている便利さ」を提供するコンビニエンスストアにとって、電気は欠かせないエネルギーです。セブン-イレブンでは、お客様の買い物のしやすさや従業員の使いやすさを確保しながら、省エネ型の店内設備を導入し、CO₂排出量の削減に取り組んでいます。

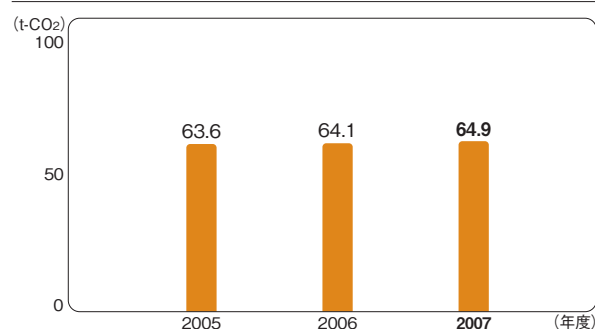
しかしながら、1店舗当たりのCO₂排出量は増加傾向にあります。これはフライヤー（揚げ物用調理什器）の導入や、サービスの拡充、店舗の大型化などによるエネルギー使用量の増加などが原因と考えられます。今後は環境配慮型の実験店舗（→P31）の状況を検証の上、引き続き省エネ型設備の導入を進め、より環境負荷の少ない店舗づくりを進めていきます。

チェーン全体のCO₂排出量※と店舗数の推移



※ 物流にともなうCO₂排出量は除きます。

1店舗当たりのCO₂排出量の推移



セブン-イレブン店舗の省エネルギー化への取り組み



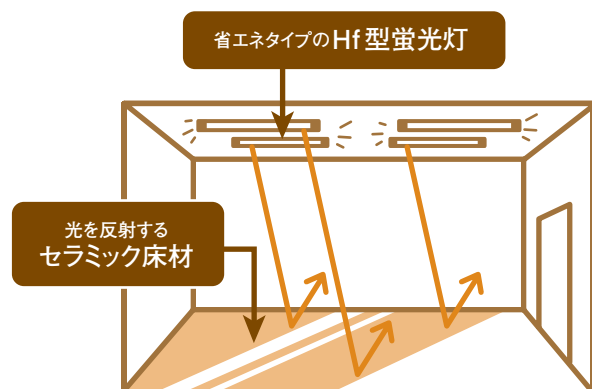
● 照度を自動調整する「連続調光装置」

各店舗の消費電力量の約23%を占めるのが、売場の明るさを保つ照明器具です。この店内照明の電気消費量を削減するため、1986年から照明器具の「連続調光装置」を導入・設置。店内を3つのエリア（雑誌類が置かれたエリア、壁面エリア、中央エリア）に区分して、それぞれの照度を季節・天候・時間帯で変化する、採光量に合わせて自動調整しています。これによって照明器具の電気消費量は装置導入以前に比べて6%削減されました。

● 「高出力型の照明器具」と「セラミックタイル床材」

2007年3月から、新店舗および改装店舗を対象に高出力型の照明器具とセラミックタイルを導入。同時に蛍光灯の配置を見直すことで、従来85本使用していた売場の蛍光灯を63本まで減らしました。これによって、1店舗当たりの電気使用量が年間約2,750kwh（約1t-CO₂）削減される計算となります。

高効率な蛍光灯とセラミック床材による効果



● IH式「おでんウォーマー」

2007年8月から「おでん」の販売に使用しているウォーマーを熱伝導式からIH式に変更し、2008年8月までに全店舗に導入しました。IH式ウォーマーはきめ細かい温度制御ができるため、おでんの具材をより良い状態で維持しながら省エネルギーを実現。1店舗当たりの電気使用量を約1,650kwh（約0.6t-CO₂）削減できる見込みです。



IH式おでんウォーマー

● 冷凍・冷蔵ケースの結露を防ぐ「特殊ガラス」

新店・改装店の冷凍・冷蔵ケースには、ドアの開閉時に発生する結露を防ぐ特殊なガラスを使用。これによって結露を防止するためのヒーターが不要となり、冷凍・冷蔵庫の電気使用量が約10%削減されました。

● 陳列ケース別に管理・調整できる「温度制御盤」

セブン-イレブンでは、2004年まで冷凍・冷蔵ケースの温度制御に既存のインバータ搭載機器を用いていましたが、この方法だけでは陳列ケース別の温度制御ができず、無駄な電力を消費するケースもありました。そこで、陳列ケース別の温度管理ができるオリジナルの制御盤を開発し、2005年度から使用を開始。その結果、冷凍・冷蔵庫の電力使用量を従来比15～20%まで削減しました。

TOPICS

環境配慮型の実験店舗が長野市内にオープン

2008年2月29日、環境配慮型の実験店舗「セブンイレブン長野吉田2丁目店」が長野市内にオープンしました。同店舗は、セブンイレブンが改良を重ねてきた最新の設備機器を採用し、年間CO₂排出量を既存店舗に比べて約1.4トン削減できる見込みです。事務所・倉庫の照明器具に人の出入りを感じて照度を調整する「人感ありセンサー」など、新しい装置・設備の導入や実験にも取り組んでおり、今後、それらの効果を検証していきます。

また、長野県と包括連携協定（→P36）を締結したことを記念して同店舗のオープニングキャンペーンを開催。長野県が主催する「環境保全に関するポスターコンクール」の入選作品を店内に掲示したほか、ショッピングバッグをご持参のお客様を対象とした抽選会を実施しました。



「環境保全に関するポスターコンクール」の入選作を店内に掲示

Q 毎日商品を運ぶトラックなど、物流での環境対策はどうしているのですか？

A 1日1店舗当たりの配送車両台数を創業当時の8分の1まで減らしています。

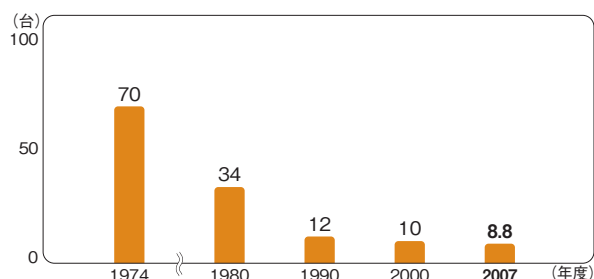
商品配送を合理化・効率化させる「物流改革」で 配送トラックの台数、走行距離を大幅に削減

創業当時、セブン-イレブンは当時の一般的な商習慣にしたがってお取引先から直接各店舗に商品を納品していました。その結果、各店舗には1日に70台を超える配送車が訪れることとなり、店舗運営が煩雑になった上、周辺の交通や生活環境への悪影響が懸念されるようになりました。また、当時は1回当たりの発注量・納品量が多かったため、店舗によっては必要以上の在庫を抱えるという問題も起きていました。

そこでセブン-イレブンは、合理化・効率化を図るための「物流改革」に着手し、複数の仕入先からの商品を温度帯別の共同配送センターに一旦集約した上で店舗別に商品を仕分けて配送する共同配送システムを構築。その結果、お弁当や調理パンなどは朝・昼・晩のピークに合わせて納品するなど、商品特性に応じた納品頻度を実現し、最も集約化の進んだエリアでは1日1店舗当たりの配送車両台数も平均8.8台と大幅に削減しています。

さらに、車両1台1台の安全運行と環境負荷低減のため、お取引先とともに「圧縮天然ガス自動車（CNG車）」の導入を進めているほか、2001年6月からは全配送車両に車載端末を搭載して、ドライバーへの個別指導やコース設定の見直しなど、エコドライブの強化に取り組んでいます。

1日1店舗当たりの配送車両台数の推移



※ 配送車両台数は、地区・季節などの条件によって異なります。上記数値は集約化の進んだ地区での平均的な数値です。

● 一定のエリア内に集中出店する 「ドミナント方式」

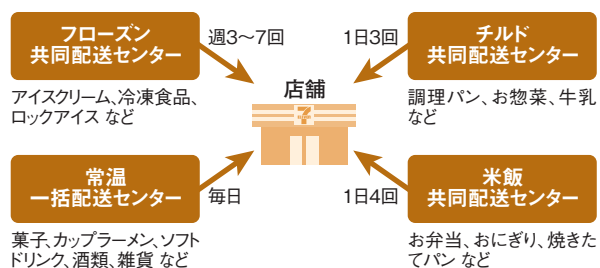
一定のエリア内に集中して出店する「ドミナント（高密度多店舗出店）方式」は、セブン-イレブンの事業を支える重要な基盤です。このドミナント方式は、店舗の認知度の向上や宣伝・広告活動の効率化といった販売促進だけでなく、専用工場を店舗の近くに設置しやすくなる、計画的な商品配送がしやすくなるなど、物流の効率化にもつながっています。

● 商品特性に合わせた 「温度帯別共同配送システム」

セブン-イレブンは、1970年代後半から、仕入先のさまざまな商品を共同配送センターに集約し、店舗別・温度帯別に商品を仕分けた上でエリア内の各店舗へ配送する「共同配送システム」の構築に着手。1980年から牛乳の共同配送を開始したのを皮切りに、アイスクリームや冷凍食品などの「フローズン」、サンドイッチやお惣菜などの「チルド」、お弁当などの「米飯類」、ソフトドリンクや雑貨類などの「常温」の共同配送センターを次々と設置し、商品特性に合わせた最適な温度管理と納品頻度を実現しています。

また、仕入先から共同配送センターまでの物流についても、お取引先と連携した物流の効率化に取り組んでいます。

共同配送システムの概念図



● 環境負荷の低いCNG車

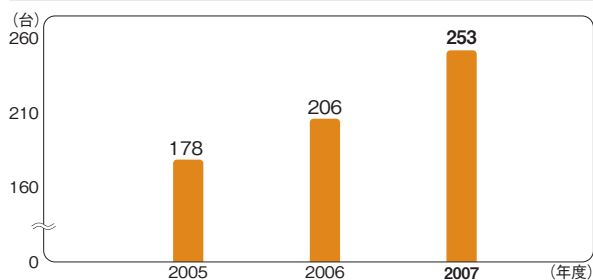
セブン-イレブンは、配送車の走行にともなって発生する窒素酸化物(NO_x)、一酸化炭素(CO)、二酸化炭素、炭化水素(HC)の排出が少なく、硫黄酸化物(SO_x)、粒子状物質(PM)を排出しない「圧縮天然ガス自動車(CNG車)」を充填所がある一部エリアで使用しています。

2008年2月末現在、253台(全車両の6.1%)のCNG車が関東・甲信越(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県)・関西(京都府、大阪府、兵庫県)・福岡県で走行しています。今後も天然ガスのインフラが整っているエリアでは継続導入していく予定です。



CNG車

CNG車導入台数の推移



● 運転状況をデータ化する「車載端末」

物流にともなう環境負荷の大きさは、使用する配送車両の数や種類だけでなく、配送車両のコンディションや運行方法にも左右されます。そこで、セブン-イレブンは2001年6月から共同配送センターと店舗間を走行する全配送車両に車載端末を搭載。配送距離や最高速度、アイドリング時間、急発進や急加速・減速などの運転状

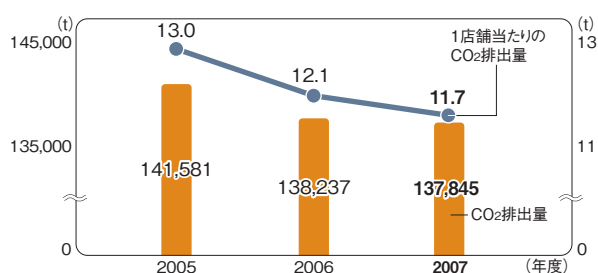
況を数値化・グラフ化し、その分析結果をドライバーへの個別指導やコース設定の見直しに活用しています。

これらの結果、「安全運転=エコドライブ」という意識が高まり、全車両の走行距離は増加傾向にあるにも関わらず、商品配送にともなう1店舗当たりの CO_2 排出量は削減されています。



車両に搭載している車載端末

物流にともなう CO_2 排出量と1店舗当たりの CO_2 排出量の推移



※ 共同配送センターの運営に関わる CO_2 排出量を含んでいます。

● 蛍光灯の回収・リサイクルに鉄道コンテナを利用

セブン-イレブンは、イトーヨーカドーと共同で年1回、各店舗の蛍光灯を交換、リサイクルしています。回収した使用済みの蛍光灯は、店内の照明だけでなく、冷蔵・冷凍設備、店舗の看板なども含んでおり、水銀を含む蛍光灯は適切に処理しています。2007年度は、2社合計で約110万本の蛍光灯を回収・リサイクルしました。

各店舗から回収した蛍光灯は、鉄道コンテナを利用してリサイクル処理施設があるJR北見駅まで運送。これによって、直接トラックで輸送するよりも、 CO_2 排出量を82トン削減しています。



年1回蛍光灯を回収・リサイクル

TOPICS

使用済み廃食油を“バイオディーゼル燃料”にリサイクル

セブン-イレブンでは、2007年6月から揚げやフライドチキンなどを店内で調理し、販売しています。この調理にともなって発生する廃食油を回収し、飼料や石鹸、塗料などにリサイクルする仕組みづくりに取り組んでいます。

その一環として、2008年6～8月の3カ月間、北海道札幌市周辺の店舗から回収した廃食油を使ってBDF(バイオディーゼル燃料)を精製。配送車両58台の燃料に5%混和させ、走行実験を実施しました。3カ月にわたる実験の CO_2 排出量削減効果は約43トンでした。今回の実証実験の結果を検証した上で、今後のバイオディーゼル燃料の活用に関する課題や問題点を行政機関などに提言していきます。



廃油の回収

廃棄物の削減

Q 売れ残ったお弁当類は、全部捨ててしまっているのですか？

A 堆肥にリサイクルして、商品原料に使用する野菜の栽培に役立っています。

販売期限切れ商品の リサイクルネットワークの推進

2007年12月に「食品リサイクル法」が改正され、コンビニエンスストアを含む食品小売業者は「2012年までに食品リサイクル率を45%にすること」が義務づけられました。

セブン-イレブンは、この法律が施行される以前から店舗で発生する販売期限切れ商品や製造工場で発生する食品残さの有効利用を重要な課題として位置づけ、2003年3月から東京23区内で販売期限切れ商品のリサイクルを開始しました。この仕組みは、店舗で発生した販売期限切れ商品を廃棄物処理業者が容器のまま回収し、処理場で容器と食品残さを分別して肥料や飼料にリサイクルするというものです。23区以外にも実施エリアを拡大しており、チェーン全体のうち1,677店舗（2008年2月末現在）で実施しています。



京都地区での
飼料化リサイクルの様子

循環型の「リサイクル・ループ」の構築に向けた ネットワークづくりに注力

食品廃棄物のリサイクルを開始してから5年が経ち、この堆肥を利用する農家から「良質な農産物が育つ」という声が多く寄せられるようになりました。これを受けてセブン-イレブンのオリジナルデイリー商品の原材料（野菜）を栽培している契約農家でも、この堆肥が利用され始めています。例えば、2006年10月に首都圏で販売した「関東産ほうれん草のごま和え」には、セブン-イレブンの食品残さからつくられた堆肥で育ったほうれん草が使用されています。また、2007年6月には、宅配サービス「セブン・ミールサービス」の商品として、同じ堆肥から育った人参とトマトを使った「あかいにんじんジュース」「トマトジュース」を販売しました。

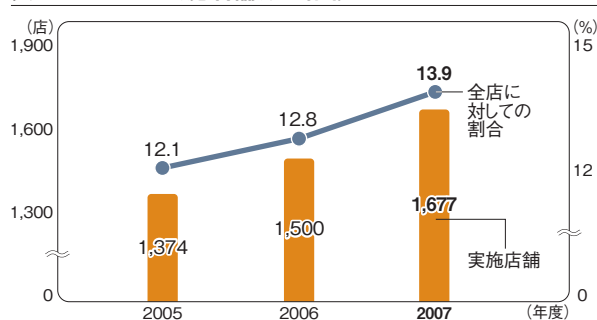
店舗から出た食品残さを回収し、堆肥・飼料にリサイクルして生産農家に供給し、そこで栽培・飼育された農畜産物を商品化して販売する——この取り組みは、「リサイクル・ループ」と呼ばれ、2007年12月に改正された「食品リサイクル法」でも推奨されています。

セブン-イレブンのお弁当類は、厳しい品質基準のもとに生産されており、保存料・合成着色料を排除していることから、質の高い飼料をつくることができます。また、回収した食品廃棄物は、堆肥向き・飼料向きなど、特徴に合わせて細かく分類しています。こうしたメリットを生産者の方々にもご理解いただきながら、循環型リサイクルを推進するネットワークづくりに取り組んでいます。



関東産ほうれん草のごま和え

食品リサイクル実施店舗数の推移



Q お弁当の容器やレジ袋…便利だけど、ごみも気になります。

A レジ袋・容器の薄肉化を進めるとともに お客様にも協力を呼びかけています。

レジ袋の薄肉化・サイズ変更を進めた結果 使用総重量は2000年度比30.9%削減

日本ポリオレフィンフィルム工業組合によると、日本国内のレジ袋使用枚数は年間約300億枚に及びます。これを少しでも減らし、ごみの削減や省資源につなげようと、2007年4月にはレジ袋使用量の国への定期報告を義務づける「改正容器包装リサイクル法」が施行されました。

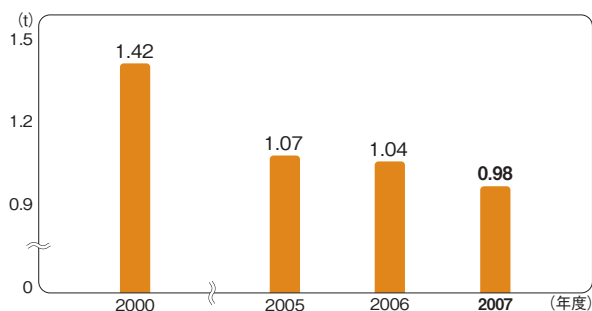
セブン-イレブンは、以前からレジ袋の薄肉化や規格の見直しに取り組むとともに、使用量削減に努めてきました。その結果、現在のレジ袋は1999年当時よりも厚さが28.1%薄くなり、2007年度の1店舗当たりのレジ袋使用総重量は2000年度に比べ30.9%減っています。

しかし、薄肉化やサイズ変更だけでは、(社)日本フランチャイズチェーン協会が定めた「1店舗当たりの年間レジ袋使用重量を2010年度までに2000年度比35%削減する」という業界目標を達成することが難しいため、現在、各店舗ではレジ袋削減に関するポスターを掲示するとともに、精算時の声がけを徹底し、お客様のご理解とご協力を呼びかけています。



レジ袋削減ポスター

1店舗当たりのレジ袋使用重量の推移



弁当容器の包装を 「ラップ」から「テープ」に変更

セブン-イレブンは、2007年12月からお弁当の包装を従来の「シュリンクラップ(容器全体を包み込む形態)」から「4カ所のテープ止め」へと変更し、切り替えを進めています。これによって、シュリンクラップの原料であるプラスチック類を年間約570トン削減できることが見込まれています。



テープ止めをしたお弁当容器

ペットボトルのラベル幅を 約半分に縮小

2008年6月、セブン-イレブンのオリジナルのペットボトル飲料3種類のラベル幅を約半分に変更しました。これによって使用するフィルム量が削減されたほか、製造工程が省力化されたことで、年間約5,000トンのCO₂削減につながっています。



ラベル幅を変更したペットボトル

割り箸の素材を 生育の早い「竹」に変更

セブン-イレブンでは、資源の有効活用と環境負荷低減のために、お弁当などをお買い上げのお客様にお渡ししている割り箸について、2006年11月からは素材を変更。成木になるまでに30年以上掛かる「白樺」から、3～4年で成木に育ち、植樹の必要がない「竹」へと切り替えました。

地域社会への貢献

Q 全国12,000以上ある店舗を地域のために役立ててほしい。

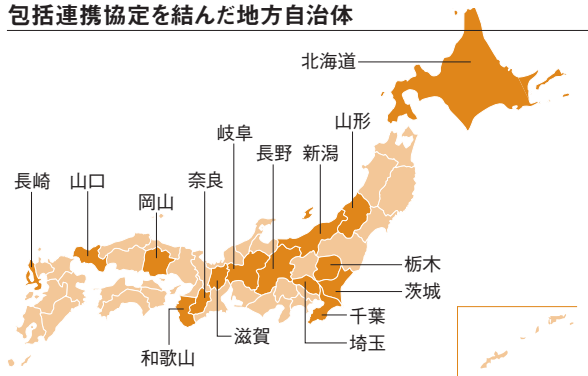
A 包括連携協定、セーフティステーション活動を軸に“地域との絆”を深めています。

**住民サービスの向上と地域活性をテーマに
地方自治体と「包括連携協定」を締結**

セブン-イレブンは、2004年に和歌山県と地域協働事業に関する協定を締結して以来、出店地域における住民サービスの向上や地域活性化を支援するため、地方自治体との間で「包括連携協定」を積極的に締結。2008年10月末現在、北海道、山形県、新潟県、長野県、栃木県、茨城県、埼玉県、千葉県、岐阜県、滋賀県、奈良県、和歌山県、岡山県、山口県、長崎県と協定を結んでいます。

どのようなテーマについて連携するかについては、各自治体のご意見・ご要望を伺い、話し合いを進めながら決定しています。現在、特に力を注いでいるのが、全国農業協同組合連合会（JA）や地元の生産者と連携した「地域限定商品の開発」です。この取り組みは、地域活性化を促進するだけでなく、地産地消や輸送距離の短縮による物流時のCO₂排出量削減にもつながります。今後も各地方自治体に対して積極的な提案を続けていきたいと考えています。

包括連携協定を結んだ地方自治体



自治体との連携項目の一例

地域オリジナル商品の販売・キャンペーンの実施／地域産の農林水産物や加工物、工芸品の販売・活用／健康増進・食育／高齢者支援／子ども・青少年の育成／観光振興および観光情報の発信／環境問題対策／地域社会の安全・安心／災害対策／そのほか、地域社会の活性化、住民サービスの向上

● 栃木県「とちぎ再発見キャンペーン」

2008年2月に協定を締結した記念として「とちぎ再発見キャンペーン」を展開。とちおとめ（苺）、那須の高原豚、那須大好き牛乳、かき菜など、県内の優良な食材を使った11アイテムを販売しました。厳選した食材だけを使用し、地域で親しまれている味付けをして、地域の生産工場で製造しました。



「とちぎ再発見キャンペーン」コーナー

● 奈良県「奈良食育応援フェア」

2008年4月に協定を締結した奈良県では、4月18日から5月11日にかけて「奈良県食育応援フェア」を開催。県産の大和茶を使用した奈良菜飯や郷土料理「奈良のっぺ」が入ったお弁当などを販売しました。また、地域内の店舗では奈良を観光する方々へトイレ施設を開放しています。



「奈良のっぺ」コーナー

● 山形県「おいしい山形フェア」

2008年10月に協定を締結した山形県では、グループで県内に店舗を出店しているヨークベニマルとセブン-イレブン2社での協定を締結。山形県内の優良な農林水産物を使用した「山形うまいもの弁当」をはじめ、地産地消のオリジナル商品合計5アイテムを販売しました。



（右から）セブン-イレブン山口社長、山形県齋藤知事、ヨークベニマル大高社長



「山形うまいもの弁当」コーナー

“まちの安全・安心の拠点”をめざす 「セーフティステーション活動」を展開

“タイム・コンビニエンス（時間の利便性）”を提供するセブンイレブンは、年中無休で営業することを基本とし、深夜でも明かりが灯り、店内には従業員がいます。そんな特長を生かして、各店舗を“まちの安全・安心の拠点”にしていく取り組みが「セーフティステーション」活動です。

この活動は、警察庁から（社）日本フランチャイズチェーン協会（JFA）に「安全・安心なまちづくり」や「青少年の健全な育成」への協力要請があったことから始まりました。以来、店舗入口に「セーフティステーション実施店」と書いたポスターを掲出し、(1)自店で犯罪を発生させない防犯体制の強化、(2)女性の駆け込みや迷子への対応、(3)高齢者・身体障がい者へのお手伝いや介助保護、(4)災害・事故のさいの110番・119番通報などに取り組んでいます。また、たばこやアルコール飲料の販売時の年齢確認を厳格化し、未成年者への販売を防止しています。

こうした取り組みを評価し、「セーフティステーション活動報告会」で優れた対応を行っている加盟店を表彰しています。



表彰式の様子



イメージキャラクター：エスゾウくん

●「使いやすい店舗」をめざした設備改善

セブンイレブンは、「出入口の段差をなくす」「車椅子のお客様でも手に取りやすい高さに商品を陳列する」など、どなたにとっても使いやすい店舗づくりをめざした設備改善に取り組んできました。さらに2004年度からは、バリアフリーの考え方を店舗設計に採用。新店舗を中心に、車椅子やベビーカーでも通れるスペースの確保、幼児用便器やベビーベッドの設置、ハンドル部分に体重をかけても前輪が浮き上がらず、高齢の方や妊娠中の方でも安心してお使いいただけるショッピングカートの導入などを進めています。

こうした取り組みが評価され、2007年11月には、滋賀県の大津仰木の里店が、小売業では初となる「淡海ユニバーサルデザイン賞」を受賞。また、2007年12月には宮崎県蓼池南原店が、県から「人にやさしい福祉のまちづくり表彰」施設整備部門で知事表彰をいただくことができました。



宮崎県から知事表彰を受賞



ショッピングカート



広い通路



だれでもトイレ

TOPICS

全国各地で年2回の一斉清掃活動を実施

「一人ひとりが身近なことから環境保全活動に取り組む」という考えのもと、セブンイレブンは、1999年から毎年2回、全国の加盟店と本部が協力して店舗周辺を清掃する「セブンイレブンデー全国一斉清掃活動」を行っています。

2006年6月からはグループ会社にも活動範囲を拡大し、イトーヨーカドー、そごう、西武百貨店、ヨークベニマル、セブン&アイ・フードシステムズなどの従業員も参加しています。2008年10月に実施した全国一斉清掃では、グループ各社約10,000店舗から従業員約3万人が参加しました。



地域に密着した環境保全活動として清掃を実施

▲セブン-イレブンみどりの基金

「セブン-イレブンみどりの基金」を通じて 環境をテーマにした社会貢献活動を推進

1993年、(株)セブン-イレブン・ジャパンの設立20周年記念事業の一環として、加盟店と本部が一体となって“環境”をテーマとした社会貢献に取り組むために「セブン-イレブンみどりの基金」を設立しました。この基金では、店頭の募金箱でお客様からお預かりした募金、本部からの寄付金をもとに、全国の環境市民団体への助成活動や自然環境保護・保全活動、地域環境美化活動、広報活動などを行っています。

公募助成による環境市民団体への支援活動については、団体からの申請書類を外部の専門家の方たちとともに審査し、助成先を決定しています。2008年度は、応募の中から選んだ180件と2006年からの継続支援と合わせて総額1億1,926万8,981円を助成しました。

このほかにも、当基金では環境市民活動を実践し、リーダーシップを発揮しているスペシャリストの方々、または今後リーダーシップを発揮して活躍したいと考えている方を支援するため、海外の環境NPOから組織運営や活動技術を学んでいただく「環境ボランティアリーダー海外研修」を実施。2002年2月の研修開始以来、2008年10月までに、ニュージーランド、オーストラリア、ドイツに計51名の環境リーダーを派遣しています。2008年10月は、応募者の中から選ばれた4名がドイツの環境保護団体BUNDなどを訪問し、10日間にわたって資金調達や人材育成などについて学びました。



ドイツ研修の様子

活動分野別の助成先件数・助成金額 (2008年度)

活動分野	助成総額		対金額
	件数	金額	構成比
自然環境保護・保全活動	58	43,446,762円	42.4%
生態系保護・保全活動	8	8,555,925円	8.3%
体験型環境学習活動	28	19,332,750円	18.9%
生活における環境負荷軽減活動	21	14,299,608円	13.9%
植花活動	41	13,507,565円	13.2%
地域清掃活動	24	3,389,799円	3.3%
合計	180	102,532,409円	100.0%

●「九重ふるさと自然学校」を開設

セブン-イレブンみどりの基金は、環境市民団体への助成支援だけでなく、自らも日本の貴重な自然や生態系の保護・保全活動に取り組むために、2007年4月、「人と自然、自然環境と地域社会の共存・共栄を自然から学ぶ」を基本理念とする「九重ふるさと自然学校」を大分県に開校しました。

九重ふるさと自然学校では、九重を基点とした自然環境や生態系の保護・保全活動に取り組み、ラムサール条約に登録されたタデ原や坊ガツル、くじゅう山系などの保護、休耕田や棚田の再生、有機無農薬の米づくり、森林再生をめざした炭焼きなどの、里地里山の保護に取り組んでいます。

また、これらの活動を地域の人々や九重を訪れる人々に見てもらい、体験してもらい、そして活動に参加してもらうため、子どもたちが参加できる無農薬の田んぼづくりや自然観察、清掃登山などにも取り組んでいます。



野鳥観察



炭焼き

●「支笏湖周辺台風災害・復興の森づくり」

セブン-イレブンみどりの基金は、2004年に甚大な台風被害にあった支笏湖周辺の森林を再生させるため、行政・環境市民団体・企業・地域団体などから成る「支笏湖周辺台風災害・復興の森づくり実行委員会」を設立。市民が「森の育て親」になって100ヘクタールの大地に10万本の植樹を行う森づくりのほか、継続的な保育活動に取り組んでいます。また、当基金からは6,000万円を支援し、店頭での募金受付と参加者募集を行いました。この活動が認められ、当基金は「平成19年度地球温暖化防止活動環境大臣表彰」を受賞しました。



植樹活動



表彰式



国内最大のフランチャイズチェーンとして 加盟店との“共存共栄”を追求しています。

加盟店の経営を多角的にサポートする さまざまな支援制度を整備

小売業を成功させる鍵は、お客様が求める商品と求めるサービスを提供し続けることにあります。そして、これを実現するには、綿密な出店計画、地域特性にマッチした品揃え、店舗従業員への適切な教育や待遇など、さまざまな経営上の工夫が必要になります。

そこでセブン-イレブンでは、加盟店の経営を多角的かつ継続的に支援していく制度を整備。加盟店は店舗経営と販売に専念していただき、本部は商品情報やノウハウ、物流・販売のインフラを提供するという「共同事業」によって、全国のセブン-イレブンを運営しています。

● 出店・店舗経営を支援する「専門カウンセラー」

セブン-イレブンには、出店を希望する方々からのご相談に応じ、出店計画に関する丁寧なコンサルティングを行う「RFC(リクルート・フィールド・カウンセラー)」と、加盟後の経営相談に応じる「OFC(オペレーション・フィールド・カウンセラー)」という専門カウンセラーがいます。

OFCは、担当する地域の加盟店を週2回以上訪問し、発注の問題や陳列の改善提案など、さまざまなアドバイスを通じて加盟店の売上と利益の向上を支援。また、地域ごとの独自商品や限定開発商品の導入などについてもアドバイスし、地域ニーズを反映した店舗運営をバックアップします。また、本部からの方針・施策を伝達するほか、加盟店が抱えるお悩みや問題点を本部に伝えて対策を講じるなど、本部と店舗が緊密に対話していくための橋渡しの役割も果たしています。

さらに本部では年2回、全国10カ所の会場で「商品展示会」を開催して、新商品の紹介や売場づくりの提案をしています。

● 安定的な店舗運営を支援する 「加盟店共済制度」

セブン-イレブンの各加盟店は、通常、オーナー様を中心に1店舗20～30名の従業員(正社員・パートタイマー・アルバイト)によって運営されています。このような方々を支援する福利厚生制度として、「加盟店共済制度」は1980年に発足しました。この共済制度には、万一の備えとなる積立金、オーナー様への弔慰金・医療見舞金、従業員の勤務中や通勤時の事故による怪我に備えた従業員業務傷害見舞金などがあり、全国規模のフランチャイズチェーンというスケールメリットを生かして、割安な保険料で加入することができるようになっています。

加盟店共済制度

	弔慰金	医療見舞金	積立金など	従業員 業務傷害 見舞金
オーナー様	●	●	●	—
配偶者	●	●	—	—
正社員	●	—	●	●
パートタイマー・ アルバイト	—	—	—	●

● 店舗で働く従業員の安全対策

「セーフティステーション活動」(→P37)への参加を機に、セブン-イレブンは、店舗の防犯体制を再度徹底しています。一方、お店で働く従業員の安全を確保することもセブン-イレブン本部の重要な役目です。そこでOFCを通じて注意事項などを伝達しているほか、通報装置を設置するなどの安全対策を実施。また、商品展示会や機関紙「セブン-イレブンファミリー」でも緊急時の対応について情報を発信しています。