

地域に根ざした店舗運営を実行するとともに 独自の品質基準を満たした 安全・安心な商品を提供していきます。

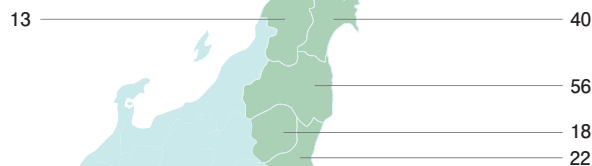
ヨークベニマルは、生鮮食品など食料品を中心に販売するスーパーマーケットを、福島県をはじめ宮城県、山形県、栃木県、茨城県の5県に展開。一定の地域に多店舗を展開する「ドミナント戦略」によって、地域での認知度向上や物流の効率化を実現しています。

各店舗では、「お客様の日常の暮らしをより楽しく、より豊かに、便利に」というコンセプトのもと、食料品の鮮度や美味しさの追求、接客サービスや衛生管理の強化に取り組んでいます。また、生産者を指定して独自の品質基準を満たす商品を取り揃えて、食品の信頼性確保に努めています。

今後は、セブン&アイHLDGS.のグループ力を生かし、マーチャндаイジング、マネジメントなどの改革を継続的に進め、食品スーパー事業の新たな店舗フォーマットづくりを進めていきます。

ヨークベニマルの店舗数

全149店



重視しているCSR

● 衛生管理のルールを策定して その徹底を図っています

ヨークベニマルのお客様の多くは、ご家庭の食卓に出す料理の食材を買いに来られる近隣地域の方々です。そうしたお客様の信頼や期待に応えるためには、「安全・安心」な商品を揃えること、ご家族の健康を守るために一つひとつの商品の品質・安全管理を徹底することが最も重要です。そこでヨークベニマルでは、生鮮部門の全員を対象に「個人健康確認表」を提出させるなど衛生管理のルールを策定し、その徹底を図っています。また、商品においても、化学肥料や農薬をできるだけ減らして栽培した「三ツ星野菜」の販売を開始しています。

● 地球温暖化防止のために照明の工夫や 省エネ設備機器への切り替えを進めています

ヨークベニマルは、CO₂排出量を削減していくために、店

舗の売場ごとに照明の明るさを変えたり、LEDを用いた照明を導入するなどの工夫を凝らしています。また、インバータ冷凍庫や氷蓄熱システムの導入をはじめ、各店舗で省エネ設備機器への切り替えを進めています。

● 「エコ」「健康」をテーマに地域の人々との 交流を図っています

ヨークベニマルは、地域社会との交流を積極的に推進しています。各店舗ごとに開店した月に実施している独自の催し、「誕生祭」もその一つで、最近は「エコ」をテーマにしたイベントを積極的に開催しています。また、地域の方々の健康増進を目的に、子どもたちに正しい食生活のあり方や野菜・果物の摂取の大切さを知ってもらう食育活動や、親子で生産者の産地に足を運ぶ「親子産地収穫体験ツアー」を開催しています。

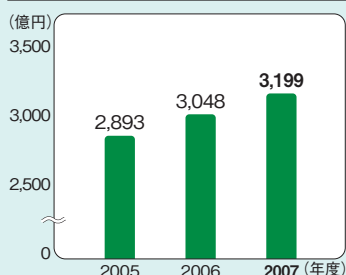
会社概要 (2008年2月末現在)

設立:1947(昭和22)年6月12日
本部所在地:
〒963-8543
福島県郡山市朝日二丁目18番2号

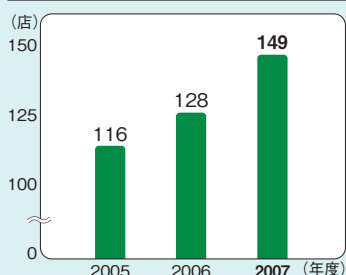
事業内容:
食品を中心に衣料および住居関連品を
販売するスーパーストア事業
資本金:99億円

売上高:3,199億円
従業員数:12,140人
店舗数:149店

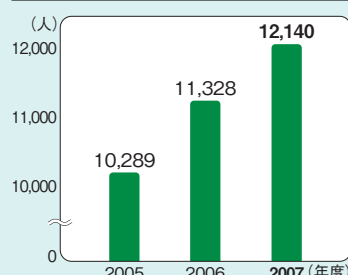
売上高の推移



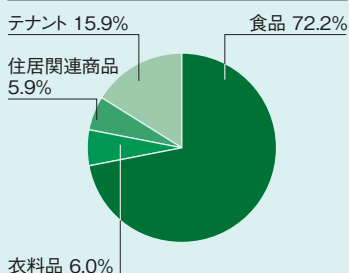
店舗数の推移



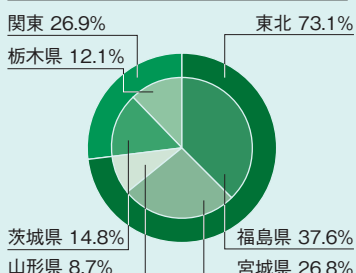
従業員数の推移



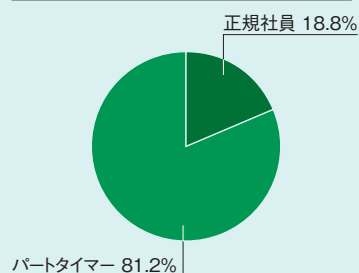
商品ジャンル別の売上高比率



地域別店舗数の比率



雇用形態別の従業員比率



食の安全・安心

Q 食品を中心に扱うスーパーとして、安全性確保を最優先してください。

**A 衛生管理の徹底やトレーサビリティの確保に加えて
化学肥料や農薬をできるだけ使用しない商品を開発しています。**

清潔な作業環境づくりに努めるとともに 衛生管理を徹底

ヨークベニマルでは、衛生管理の重要性を従業員全員で理解・共有するため、「衛生管理のルール」を設定しています。これに沿って毎日の清掃と整理整頓など、衛生管理の徹底に取り組んでいます。

例えば、食中毒菌を作業場に持ち込まないよう、生鮮部門の全員を対象に「個人健康確認表」を提出させることで、担当者の健康状態を毎日把握しています。また、店内で調理加工する商品に関しては、毎月抜き取り検査を行っているほか、夏季期間中には、担当者の手指の拭き取り検査を実施しています。

こうした日々のチェックを徹底することで、安心して召し上がっていただける商品づくりに努めています。



整理整頓されたバックヤード



手指の拭き取り検査

化学肥料や農薬をできるだけ減らして栽培した 「三ツ星野菜(果物)」の販売を推進

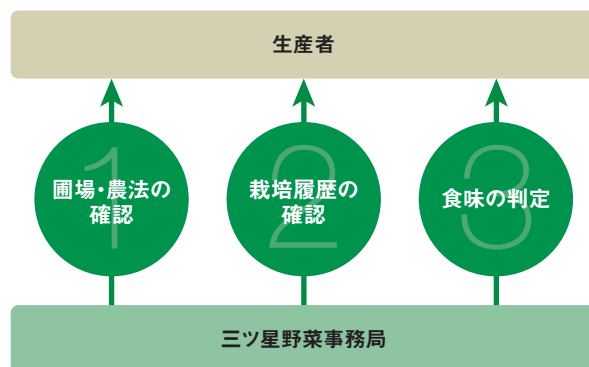
ヨークベニマルでは、2003年からムクダイという土壌改良剤を用いた畑で、化学肥料や農薬をできるだけ使わずに栽培した野菜や果物を「ムックんシリーズ」として販売してきました。

2008年3月からは、ムクダイ以外の栽培方法も含め、土壌を悪化させない優れた資材・技術を用いた栽培という観点で、特別栽培農作物※、またはその基準を目安にした新しい基準に沿った農作物を「三ツ星野菜(果物)」として販売を開始しました。「三ツ星野菜(果物)」の販売を通じて、おいしく、安全・安心な野菜・果物をお客様に手頃な価格で安定提供するとともに、生産者の安定的な収入源とすることをめざしています。

今後も「三ツ星野菜」ブランドの育成を進めていく方針で、2008年度における青果部門の中での三ツ星野菜の売上高目標を2007年度比148%としています。

※ 特別栽培農作物: 生産過程において、国の基準を受け、各県が定めた「特別栽培農作物における化学合成農薬及び化学肥料の慣行使用基準」の化学合成農薬の使用回数および化学肥料の窒素成分量が、5割以上削減された農作物。

「三ツ星野菜」の認定方法



三ツ星野菜



三ツ星野菜を使用したお惣菜

「健康」や「環境」に対するニーズに応え オーガニック商品の販売コーナーを設置

ヨークベニマルでは、お客様の健康や環境に対するニーズに対応するために、「三ツ星野菜」以外にも、オーガニック商品のコーナーを設置しています。農薬や化学肥料を使用しない有機製法にこだわったパスタやきなこ、ごま、菓子、ワインなどを品揃えしています。



オーガニック商品売場

トレーサビリティの確保に努め 産地や生産者などの商品情報を公開

ヨークベニマルでは、生産者などお取引先の協力を得て、商品のトレーサビリティの確保に努めています。「ヨークベニマルの産地が見える商品」では、生鮮食品などの生産地や栽培・育成環境、生産工程といった情報管理を徹底。お客様が商品情報を確認できる体制を構築しています。

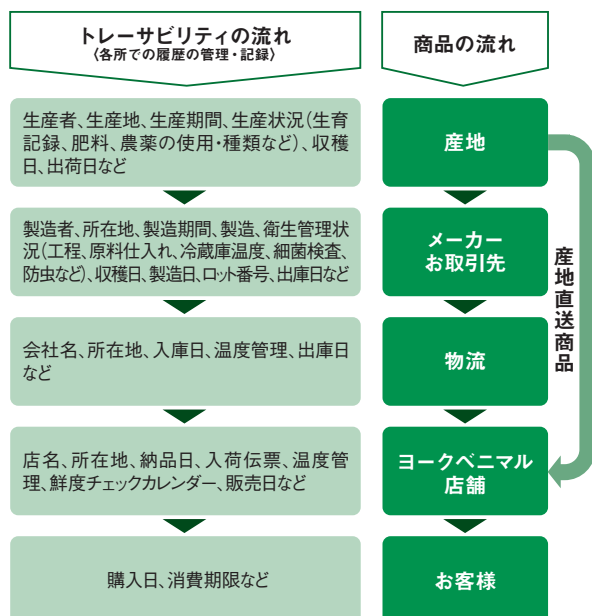
売場では、黒毛和牛や伊達鶏、うまみ鶏、宮城県産黒豚などの商品名とともに、生産者名と生産地、品質などを明記したカードを提示してお知らせしています。

また自社のWEBサイトでは、国内で生産された牛肉のラベルに記載されている「個体識別番号」から、牛の種別や生年月日など、生産履歴の情報を確認していただくこともできるようにしています。さらに牛肉以外にも、鮮魚・野菜・果物・お米・お茶・牛乳などの生鮮食品の生産情報を発信。生産者がWEBサイトを運営している場合にはリンクを張るなど、より詳しい情報をお伝えできるよう工夫



「ヨークベニマルの産地が見えるお魚」売場

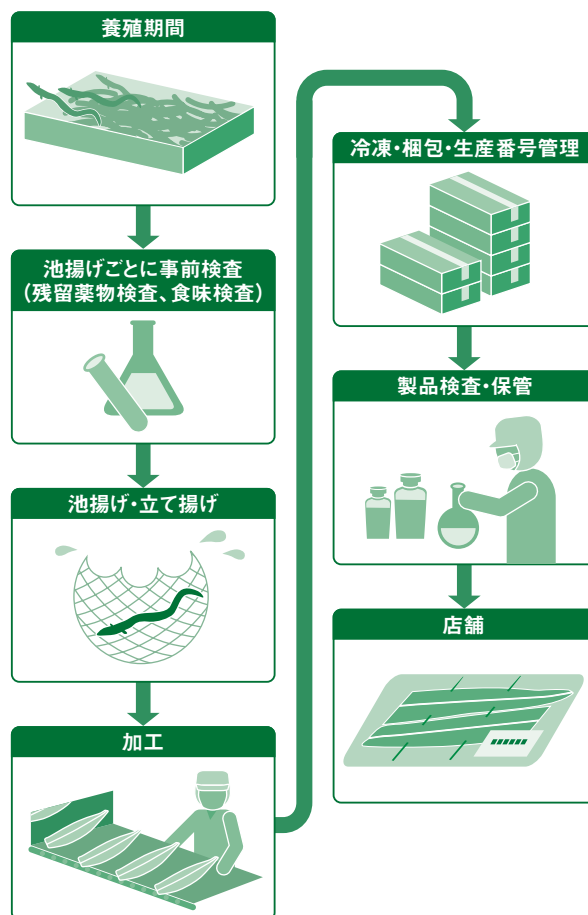
トレーサビリティのフロー



しています。

2007年度は、WEBサイトの当コーナーへ9,757件のアクセスがありました。今後も多くのお客様に継続してご利用していただけるよう、情報の更新にとどまらず、掲載情報の拡充を図っていきます。

「うなぎ蒲焼」の例～養殖からお客様に届くまで



TOPICS

子会社(株)ライフフーズでの取り組み

ヨークベニマルの惣菜、寿司、弁当、パンなどテイクアウトデリカテッセン商品をつくっている子会社(株)ライフフーズでは、自社で油揚げを製造するさいに出る廃食油を工場のボイラー熱源としてリサイクルしています。

また、工場から排出される食品廃棄物は、処理業者に委託して、肥料に加工。その肥料で育てた野菜を、惣菜などに加工する取り組みを実験的に開始しています。



地球温暖化への対策

Q 店舗数が増えていますが、省エネルギーは進んでいますか？

**A 店舗での省エネ対策を推進するとともに
効率的な物流によるCO₂排出量の削減をめざしています。**

店舗における省エネ対策を推進し CO₂排出量の削減を強化

地球温暖化問題が深刻化する中、その一因である温室効果ガスの主な部分を占めるCO₂排出量を削減することは急務です。ヨークベニマルでは、各店舗で省エネ設備機器への切り替えを進めるほか、物流においてもCO₂排出量の削減に取り組んでいます。

● 照明の最適化

2008年度に新規出店した店舗では、通路天井などの照度を下げ、商品の陳列スペースなど必要箇所を中心に明るさを確保しました。また、冷蔵冷凍のショーケースの各棚段に設置していた蛍光灯の使用本数を半分にし、全体を照らす照明を最上部に設置する「オーバーキャノピー照明」に変更。これにより、既存店舗と合わせて、年間851トンのCO₂削減効果を見込んでいます。

さらに、新規店舗では酒類やアイスクリームの収納ケースに、消費電力が少なく、寿命が長いLED（発光ダイオード）照明を導入。蛍光灯使用時に比べ、年間54トンのCO₂削減効果が期待できます。今後は費用と効果を考慮しながら、使用箇所の範囲を拡大していきます。

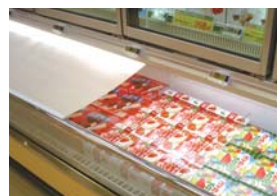
● インバータ冷凍機と氷蓄熱システムの導入

2008年8月から開店した店舗では、インバータ冷凍機と氷蓄熱システムの導入を始めました。従来の単純なオン／オフの制御から、周波数変動により回転数を制御するインバータ式に変更することで、冷凍機の電力使用量を大幅に削減。また、格安な夜間電力を用いて熱エネルギーを氷として蓄え、日中の冷房に使用する「氷蓄熱システム」を導入し、ピーク時の電力使用量を削減しています。

今後も新規店舗への両システムへの導入を進めながら、電力使用量の削減に努めていきます。

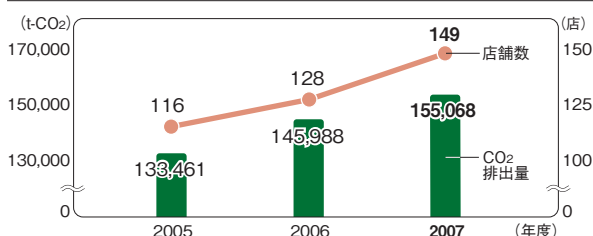
● ナイトカバーの設置

2001年11月から、改装時に既存店舗の冷凍多段ケースに、ナイトカバーを取り付け始めました。カバーの設置によって、閉店している夜間にケース内の保冷効果が高まり、電力使用量を抑制できます。また、カバーは2002年2月以降に開店した店舗でも設置しています。

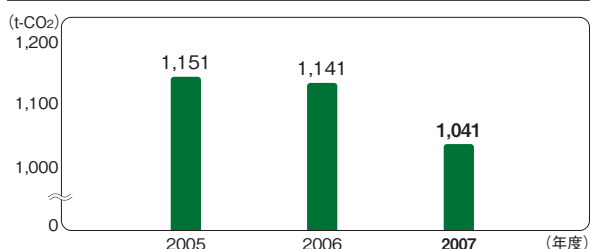


ナイトカバーを設置した冷凍ケース

CO₂排出量と店舗数の推移



1店舗当たりのCO₂排出量の推移



効率的な物流を推進することで CO₂排出量の削減を追求

ヨークベニマルでは、物流にともなうCO₂排出量を削減するため、物流の効率化を推進しています。

2005年に新郡山センター、2006年に新仙台センターを開設し、生鮮商品の配送を集約。さらに、子会社(株)ライフフーズの商品を含め、これまで別ルートで配送していた冷凍商品についても一括配送を始めました。

また2007年度から精肉・デイリー商品について、繰り返し利用が可能な通い箱による納品を開始しました。今後さらに通い箱の使用量を増やすことで、段ボールの使用量削減を図っていきます。

廃棄物の削減

Q お店から出る廃棄物は、どう処理していますか？

A 例えば、鮮魚のアラは飼料に加工して、その飼料で育った鶏の卵を店舗で販売。レジ袋やトレイの使用量削減にも力を注いでいます。

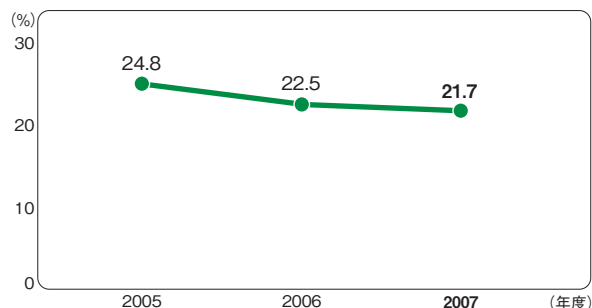
食品廃棄物のリサイクル率45%の達成に向けて 廃棄物の発生抑制と食品残さのリサイクルを推進

ヨークベニマルでは、「食品リサイクル法」に対応して、食品廃棄物の発生抑制とリサイクルに努めています。

改正前の「食品リサイクル法」では、リサイクル率20%が義務数値であり、ヨークベニマルの2007年度におけるリサイクル率は21.7%と目標を達成しています。

しかし、2007年12月に施行された「改正食品リサイクル法」では、2012年までにリサイクル率を45%とすることが、食品小売業に義務づけられました。改正法の目標値達成に向け、さらなる廃棄物発生の抑制を図り、発生した食品残さの資源活用に一層力を入れていきます。

食品廃棄物のリサイクル率の推移



● 鮮魚のアラを飼料化、廃食油をリサイクルへ

店舗では、鮮魚・精肉・野菜・果実の調理、加工時の残さが食品廃棄物として排出されます。なかでも生ごみの約2割を占めるのが鮮魚のアラです。ヨークベニマルでは鮮魚の調理時に出るアラを処理業者に委託し、養鶏用飼料に加工。その飼料で育った鶏の卵を自社ブランド「健養卵」として販売しています。

また、子会社(株)ライフフーズでは、年間約1,007kl発生する店舗からの廃食油全てを回収業者に委託し、リサイクルしています。廃食油は工業用脂肪酸に分解され、石鹸やボールペン用インクに生まれ変わっているほか、タイヤ生産時に使用される柔軟剤として活用されています。

お客様にレジ袋の辞退をお願いするほか トレイの使用量削減を推進

地球温暖化・石油の枯渇問題から、石油を原料とするレジ袋、トレイの使用量の削減が求められています。また、2006年6月に改正された「容器包装リサイクル法」では、小売業に対して容器包装の削減に向けた取り組みが義務化されました。

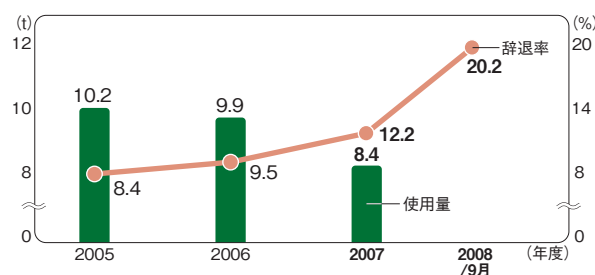
こうした流れからヨークベニマルでは、お客様にレジ袋の辞退へのご協力をお願いしているほか、ばら売りなどにより容器包装の使用量の削減を進めています。

● レジ袋削減への取り組み

資源の有効利用に向け、お客様にレジ袋削減へご協力いただく取り組みを進めています。店内放送やポスターで呼びかけを実施しているほか、レジ袋辞退カードを設置し、辞退1回につきスタンプ1個を押印するカード(15個で100円の割引券として使用可)を配布。また、さまざまな形状のマイバッグや、精算後に商品を詰め替える手間の省けるマイバスケットの販売もしています。

2008年10月末現在、山形県10店舗、宮城県4店舗、茨城県7店舗でレジ袋を有料化しており、これらの店舗でのレジ袋辞退率は75%以上にのぼっています。

レジ袋辞退率と1店舗当たりのレジ袋使用量の推移





「小売業は地域に根ざした産業」という考え方のもと、出店地域の方々の生活に密着した社会貢献活動を展開しています。

各店舗が開店した月に、 地域の方々との親睦を図る「誕生祭」

ヨークベニマルの店舗では、各店舗が開店した月に毎年、「誕生祭」として独自の催しを実施しています。

2008年度は、レジ袋の有料化を開始したひたちなか店（茨城県）で、「エコ」をテーマにしたイベントを開催。ひたちなか市役所職員で編成されたエコバンドが自ら作曲した「持ち歩こうマイバッグ」の演奏をしたほか、店舗から出る廃食油を店舗で石鹸にして、そのつくり方をお客様に説明するとともに差し上げました。

また、東根店（山形県）では、古傘を使ったバッグづくりや牛乳パックを用いたおもちゃづくりを行うイベントの開催や、店舗から出る廃食油を利用した手づくり石鹸の配布、さらに盲導犬とのふれあい会、チャリティーバザーなども実施し、地域の皆様との親睦を図りました。バザーの収益金39,365円は、セブン&アイHLDGS.のオリジナルブランド「セブンプレミアム」のお茶500ml・360本に換え、社会福祉協議会に贈呈しました。



廃食油を原料に使った石鹸

地域の方々を対象に、「食と健康」に関する講演や 店舗でのイベントを開催

ヨークベニマルでは、近年子どもたちの食生活の乱れや偏りが問題となっていることを受けて、「食と健康」をテーマに子どもたちへの教育活動に力を入れています。

● 講演会を開催

（財）ヨークベニマル文化教育事業財団では、2004年から毎年「食と健康」に関する講演会を開催しています。2008年2月には、福島県内の小・中学校、高校の家庭科教諭や保護者など約100名にご参加いただき、

「心身の健康は食育から」をテーマに講演会を開催しました。

● 「食育ツアー」の開催

ヨークベニマルは、「1日5皿分(350g)以上の野菜と200gの果物を取ることをスローガンとする国民健康増進運動「ファイブ・ア・デイ(5 A DAY)」に参加しています。

その一環として、地域の方々の健康増進を目的に、野菜・果物の摂取量を高めることをめざした食育を推進。子どもたちに正しい食生活のあり方や、野菜・果物の摂取の大切さを知ってもらうために、お店のほか、実際の畑で楽しくわかりやすい教室を開いています。

2008年度は、子ども向けに「スーパーマーケットツアー」を実施。これは、お店の青果売場を中心に見学し、栄養士から食品の栄養バランスについて出された課題に沿って食品を選ぶ買い物体験や調理実習を行うイベントで、食事による栄養摂取と調理の楽しさを学んでいただくことを目的としています。2008年12月までに約1,300人の参加が見込まれているなど、好評を得ています。

また、地域の親子を対象に生産者の産地に足を運ぶ「親子産地収穫体験ツアー」を開催しています。新鮮な農作物を食べる体験イベントに参加していただき、生産者の話を聞き、実際の収穫体験を通じて、どのような土壌で、どのように農作物がつけられているかを知り、子どもたちに野菜・果物に関心をもってもらうことを目的としています。



親子産地収穫体験ツアー

地域の方々の健康増進を目的とした スポーツ大会や献血運動などを推進

ヨークベニマルでは、地域社会との共生をめざして、子どもたちを対象としたスポーツイベントの支援のほか、献血活動や国際交流活動などを継続的に行っています。

●ちびっこ健康マラソン大会

ヨークベニマルでは、福島県内の小学生を対象に、マラソンを通じた子どもたちの体力向上、健全な精神の育成を目的とした、ヨークベニマル・S&B食品杯「ちびっこ健康マラソン大会」を1989年から毎年開催しています。

2007年度の大会では、1,155名の小学生が参加しました。



ちびっこ健康マラソン大会

●献血運動

全国的に輸血用血液が不足していた1990年、地域の方々のお役に立ちたいとの思いから、献血推進実行委員会を設立し、福島県内



ハートフルサタデー献血イベント

のお取引先を中心に献血運動を実施する「ハートフルサタデー献血イベント」を開催しました。以降、ヨークベニマルとヨークベニマル労働組合は、福島県の後援を受け、同イベントの事務局を務めています。

このイベントは、毎年10月にビッグパレットふくしまで開催しており、18回目となる2007年度は、267名の方にご参加いただきました。現在までの協力者数は延べ7,568名となっています。

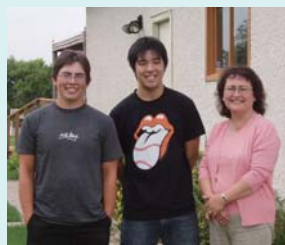
次代を担う青少年の国際性の養成を目的とした 国際交流活動を推進

(財)ヨークベニマル文化教育事業財団では、福島県に住む青少年の国際性を養成するために、海外への派遣事業などを通じた国際交流活動を続けています。

アメリカ・カナダ海外研修派遣事業では、毎年、福島県内から選ばれた高校生約20名が渡航し、現地での英会話クラスを経てカナダ・マニトバ州でのホームステイを体験しています。派遣生は、海外生活を通して日本とは違った暮らしのスタイルを肌で感じ、異国の文化や風習を学び理解を深めています。こうした体験は、日本の良い点を改めて認識し、自国を顧みることにもつながり、国際性豊かな人材の育成に有用だと財団では考えています。

また、カナダ・マニトバ学生招待交流事業では、福島県の高校生のホームステイを引き受けてくださったご家庭の子女を日本に招待し、福島県内のお宅にホームステイしていただいています。この招待交流事業で来日した学生が、後に英語教師となって福島県を再び訪れるなど、その交流が発展していくケースもあります。

双方向の交流こそ、国際交流事業の本来の姿であることを認識し、一層の親善関係の強化をめざしていきます。



アメリカ・カナダ海外研修派遣事業



カナダ・マニトバ学生招待交流事業