

スーパー及びコンビニエンスストアにおける食品廃棄物の発生量、発生抑制等に関する公表情報の概要

スーパー

企業名		イオン	イトーヨーカドー			ダイエー			西友			ユニー			
		店舗全体	全店舗の年間総発生量	うちリサイクル量	リサイクル率	全店舗の年間総発生量	うちリサイクル量	リサイクル率	グループ3社全店舗の年間総発生量	うちリサイクル量	リサイクル率	全店舗の年間総発生量	うちリサイクル量	リサイクル率	
廃棄物の発生状況	食品廃棄物	生鮮食品の調理くず(野菜、果物他)、賞味期限切れ、飲食べ残し、厨芥類	52,221	2,223	4.3%	17,437	513	2.9%	16,707	-		16,505	1,625	9.8%	
	魚あら	魚介類の調理くずや内臓・骨	5,047	5,047	100.0%	3,748	3,076	82.1%	2,229	-		3,307	2,471	74.7%	
	廃食用油	廃揚げ油他	2,908	2,908	100.0%	1,143	1,143	100.0%	690			1,144	1,023	89.4%	
	食品その他	てんかす	-	-		-	-		-	-		1,089	0	0.0%	
	計			60,176	10,178	16.9%	22,328	4,732	21.2%	19,626	-	59% (期末月実績)	22,045	5,119	23.2%
	データの根拠		環境報告書2006	環境報告書2005			環境報告書2005			環境報告書2006、聞き取り情報			環境報告書2005		
発生抑制等の情報	発生抑制の取組情報	・食品の廃棄売価変更率を1.0%以下に抑制する目標設定	・廃棄物全体を3%削減(既存店対比)する目標設定 ・リサイクルを促進する「食品廃棄物リサイクル付加金制度」の創設			・ばら売り、量り売りの推進 ・計画的な食品加工			・商品の発注精度の向上、店頭でのバラ売り・計り売りの実施 ・品質保持の観点から売り場から撤去する商品を「エコマル得商品」として従業員に割引販売			・店舗への廃棄物計量器の設置による分別の徹底			
	リサイクルの取組情報	・魚あらリサイクルの推進	・廃棄物全体のリサイクル率57%を達成する目標設定			・店舗に商品を提供する食品加工センターの食品廃棄物の堆肥化利用等の状況 ・店舗以外に加工センターにおける食品廃棄物の量やリサイクル率の情報			・東京の2店舗から出る生ごみを民間施設に委託し、メタン発酵を発電に利用 ・廃棄物全体のリサイクル率90%を2006年度以降の目標として設定			・JAグループと協力した地域循環型の食品リサイクル推進 ・店舗で乾燥させた食品廃棄物を原料とした堆肥で栽培した大根を店舗で刺身ツマとして利用			

(注)各社の環境報告書等の公表情報から計算により求めた数値を載せている場合がある。

コンビニエンスストア

	企業名	セブン・イレブン	ローソン	ファミリーマート	サークルKサンクス	ミニストップ	am / pm	デイリーヤマザキ
食品廃棄物の発生状況		1店舗1日当たりの発生量 (kg / 日)						
	生ごみ	14.7	15.2	15.9	15.8	16.2	18.5	13.5
	廃棄物全体	74.1	52.2	62.0	67.0	60.0	57.7	36.9
	データの根拠	環境報告書2005 (東京都内1,163店舗の2004年の平均値(生ごみのみ23区内844店舗の平均値))	環境報告書2006 (広島市内6店舗における2005年度の毎日実測の平均値)	環境報告書2006	環境報告書2005 (直営店24店舗の7日間の平均実測値)	環境報告書2006 (都内約100店舗の計量平均値)	環境報告書2006 (2005年6月の直営店調査に基づく試算値)	企業からの聞き取り結果 (エリア代表41店舗の年間(2005)平均値)
発生抑制等の情報	発生抑制の取組情報	・デイリー商品の鮮度のチェック回数を1日3回から9回に増やし、前倒して売り場から除いていた商品の販売ロス削減 ・売り場から除いた商品(消費期限まで時間あり)の試食品としての有効利用	・商品の製造段階において「生産加工管理システム」を導入した工程管理の改善によるロス削減 ・店舗でコンピューターを利用し、曜日、天候、地域行事等を考慮した商品発注によるロス削減	(具体的な取組の記載なし)	(具体的な取組の記載なし)	(具体的な取組の記載なし)	(具体的な取組の記載なし)	・惣菜パン、お弁当などの食材を共有化させ、食材アイテム、製造ロス削減 ・食材を小ロット化し使い切りによるロスの削減 ・「厨房専用携帯端末」を導入したシステム化による製造工程の管理を通じた廃棄物発生抑制
	リサイクルの取組情報	・販売期限切れ商品等の堆肥化リサイクル実施 ・産官学連携の食品残さ飼料化実験の実施	・一部エリアで実施していた店舗の廃食用油リサイクルを全国に拡大予定 ・首都圏店舗において生ごみ処理機を実験導入	・販売期限切れ商品等を肥料化・飼料化する「生ごみ回収リサイクルシステム」、ならびに廃食用油を飼料化する「廃食用油リサイクルシステム」の導入拡大	・飼料業者、処理業者と共同で食品残さを加えた配合飼料による肥育等試験の実施 ・JA、農家、処理業者等の協力を受け、食品残さからできた堆肥で栽培したタマネギを弁当食材として利用	・食品廃棄物を養豚用飼料として利用を開始 ・廃食用油を石けん用等に100%リサイクル	・都内23区内では個々の店舗の廃棄物を一括して処理する「am/pmリサイクルシステム」を稼働 ・販売期限切れ商品などの生ごみの堆肥化を開始	・フライヤーの廃食用油のリサイクルシステムの導入拡大
全店舗の食品廃棄物発生量(試算値)		5.8万トン	4.6万トン	4.0万トン	3.6万トン	1.1万トン	0.9万トン	0.9万トン

(注1)ファミリーマート、デイリーヤマザキの数値は、年間排出量で公表されているものを1日当たりに換算している。

(注2)全店舗の食品廃棄物発生量(試算値)については、1店舗1日当たりの食品廃棄物の量に基づき環境省において試算したものである。