

## 食品廃棄物等の発生抑制の目標値策定に関するコンビニエンスストア業界ヒアリング資料

平成 23 年 12 月 2 日

(社) 日本フランチャイズチェーン協会

## 1. コンビニエンスストア (CVS) 業界の概要

※出典：2010年度JFAフランチャイズチェーン統計調査

CVS業界全体の規模		JFA加盟CVSの規模		JFA会員の規模※1	
企業数	26チェーン 45,769店舗	会員数	21チェーン 45,054店舗	会員数	260チェーン 110,409店舗
市場規模	売上高 8兆4,833億円	売上規模	売上高 8兆3,949億円 (99.0%) ※2	売上規模	売上高 12兆2,370億円

※1. JFA会員の規模は、(社)日本フランチャイズチェーン協会会員企業の外食、小売・サービス、CVSの会員社。

※2. (%)は、CVS業界全体の売上高に占めるJFA加盟CVSの売上高の割合。

## 2. 発生抑制についての基本的な考え方と業界としての取り組み

## (1) 業種業態の違いによる食品廃棄物等の発生に与える影響

CVSにおける販売期限切れ商品の特性は、下記【表】に記載の通り、弁当、おにぎり、サンドウィッチ等の販売期間（消費期限）の短いものが中心となっている。缶詰やジュース類、菓子類等の賞味期限の長いものについては期限内に販売されているため、廃棄されるケースはほとんどないのが実態である。

【表】店舗における販売期限切れ商品の内訳

項目	内 容
米飯類	弁当、おにぎり、海苔巻類等
パン類	食パン、菓子パン、総菜パン、サンドウィッチ等
調理麺類	冷やしめん、焼きそば、うどん等
惣菜類	煮物、揚げ物、焼き物、豆料理、佃煮等のおかず
カウンターフーズ	おでん、肉まん、揚げ物、フライドチキン等
デイリーフーズ	豆腐、コンニャク、納豆、漬物、練物等の消費期限が数日のもの
牛乳・チルド飲料類	牛乳、乳飲料、紙パックジュース類等
デザート類	ケーキ、プリン、ゼリー等

## (2) 業界毎の食品廃棄物等の発生量の把握方法の事例

〔各店舗における計量方法〕

廃棄物の収集運搬をお願いしている取引先による計量。

【例】収集日毎に食品リサイクル実施店舗を対象に計量を行い、毎月FC本部に報告。

〔FC本部による全店舗の計量方法〕

上記にて把握をしたサンプル数を基に全体を推計。

【例】全国の食品リサイクル実施店舗数（約1,000店舗）の年間数値を基に全店舗数を推計。

(3) 業界毎の発生抑制の取り組みと特徴

CVS店舗から廃棄される販売期限切れ商品（【表】に記載の商品、廃食用油）の発生量は、地域性、品揃え等による差はあるものの、平均すると1日1店舗当たり約10kgである。この廃棄物を減らすために、CVS各社では発生抑制に取り組むと共に、再生利用（廃油リサイクル、飼料化・肥料化等）、サーマルリサイクル（熱回収）を組み合わせて取り組みを進めている。

なお、CVS各社における発生抑制の主な取り組みは以下の通りである。

[発生抑制における取り組みの事例]

**㈱セブン-イレブン・ジャパンの取り組み**

2009年11月より、従来のお弁当の管理・販売温度より低い5℃の温度帯で取り扱う「チルド弁当」を発売。この商品は製造方法の見直しにより、食材本来のおいしさを追求すると同時に、販売・消費期限は今までのお弁当と比べ3倍以上に伸ばすことができた。お客様の買い置きのニーズに応えながら、店舗では販売期限切れのロスを抑え、品揃えを充実させることができるようになった。

**㈱ファミリーマートの取り組み**

物流から販売まで、常時3℃～8℃のチルド温度帯で管理する「チルド弁当」を2007年に開発し、2009年度より全国展開を実施。販売期間も長くなるため、食品廃棄物の削減に貢献している。

**㈱ローソンの取り組み**

食材毎に分かれた複数のパーツを組み合わせることで各種総菜に調理する「パーツアッセンブル方式」（部品の組み合わせ）を導入した店舗を展開している。国内外にある工場生産された各パーツを、パーツ毎に適した温度帯で配送・保存している。店舗では、中間加工された食材のパーツを組み合わせることで、お客様の人数に応じて作る量を柔軟に調整できる。この結果、工場で弁当の状態まで製造する場合と比較して、店舗での食品廃棄物を削減することができた。

[店舗における主な取り組み]

- ① POSシステムのデータを始め、天候や地域のイベント、その他さまざまなデータを基に販売量を予測し、商品を仕入れている。また、商品カテゴリー毎に発注担当者を決め、きめ細かい対応を行い、発注精度の向上を図っている。
- ② ファーストフード等の店内調理品については、お客様の来店動向に合わせた商品の製造・販売により、無駄な廃棄の削減に努めている。

(4) 発生抑制に取り組むうえでの課題

発注精度をいかに向上させるかが一番の課題である。仕入予測の通りに販売できれば廃棄は削減できる。なお、事前に販売予測し仕入れる弁当等とは異なり、出来立てで提供でき、お客様のニーズに合わせて対応できる「ファーストフードの拡大」にCVS各社とも取り組んでいるところである。

3. 発生抑制の目標値の設定方法に関する意見・要望

(1) 業種の考え方（業種の区分をどのように考えるか）

業種・業態によって食品廃棄物等の発生状況が異なってくると思うので、業種の区分については、それぞれの業界・団体毎に検討し、策定するべきであると考えている。

(2) 業界自主基準の策定の可能性

CVS業界として自主基準を策定することは可能であると考え。但し、各社とも実状（販売している商品やサービス、店舗数等）が異なるため、絶対額等による基準設定は難しいと考える。  
また、全ての業界・団体が自主基準を策定することが必要不可欠であると考え。

- (3) 併せて、「個々の事業者毎の再生利用等実施率（毎年2%向上）」と、このたび検討している「発生抑制基準」という二つの目標について、その評価を明確にしておく必要がある。  
従来から「個々の事業者毎の再生利用等実施率」の目標値達成に取り組んでいることを踏まえ、「発生抑制基準」よりこの実施率を優先するべきであると考え。

4. その他、発注抑制の目標値の設定にあたり、業界として関係者（行政、消費者、再生利用事業者等）への意見・要望 等

CVS店舗ではお客様の需要に応えるために品揃えをしていることもあり、売上の状況により販売期限切れ商品は発生する。そこで、なるべく無駄な廃棄を出さないようシステムや情報を駆使して発生抑制に取り組むと共に、販売期限切れ商品についてのリサイクルを積極的に推進している。しかし、CVS店舗から排出される販売期限切れ商品は少量であり、これを受け入れる施設（熱回収施設を含め全国に89施設）は全国的に見て非常に少ないのが現状である。全国的なリサイクル推進には自治体の協力が不可欠であるため、国からの働きかけとして、補助も含めた公共のリサイクル施設構築を検討していただきたい。

CVSの店舗が多い等、ある程度の販売期限切れ商品の回収が見込める地域を中心として、地域の農業と連携した肥料化・飼料化リサイクル施設を計画的に構築することで、リサイクルの促進と飼料自給率等の向上が期待できると考える。

以 上