



セブン&アイ・ホールディングス

持続可能な調達の目標達成に向けて Towards Achieving The Goal of Sustainable Procurement

セブン&アイ・ホールディングス

代表取締役副社長 兼 CsuO 伊藤順朗

2024年10月8日(火)



株式会社セブン&アイ・ホールディングス

- ・営業収益 **11兆4,717億円** (*グループ売上は 17兆7,899億円) 2024年2月期の数字
海外は2023年12月期
- ・営業利益 **5,342億円**
- ・国内店舗数 **約22,800店**
- ・国内来客数 **1日約2,230万人**
- ・世界全体では、20の国と地域で 約85,800店
- ・世界全体 6,360万人 (エリアライセンス含む)

* グループ売上：セブン-イレブン・ジャパン、セブン-イレブン・沖縄及び7-Eleven, Inc.における加盟店売上を含めた数値

グループ事業領域



2030年に目指すグループ像

セブン-イレブン事業を核としたグローバル成長戦略と、テクノロジーの積極活用を通じて流通革新を主導する、「食」を中心とした世界トップクラスのリテールグループ
※2023年3月発表

A world-class retail group centered around its "food" that leads retail innovation through global growth strategies centered on the 7-Eleven business and proactive use of technology.

※Announced on March 2023

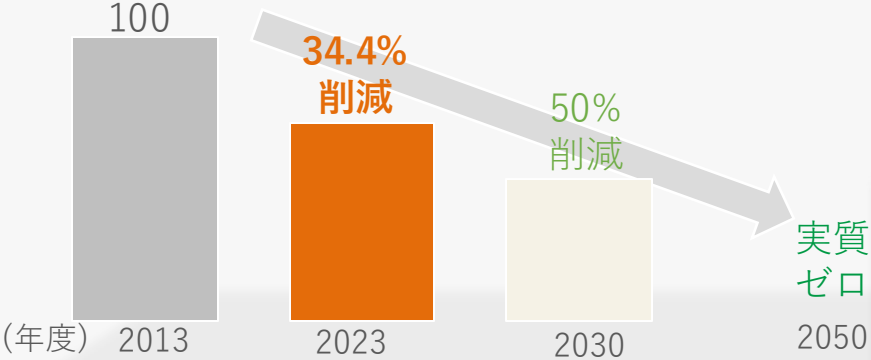
環境宣言における2050年までの目標に対し、更に取り組みを強化

We will further strengthen our efforts to achieve the goals set out in our environmental declaration by 2050.

① CO2排出量削減

Reduction of CO2 emissions

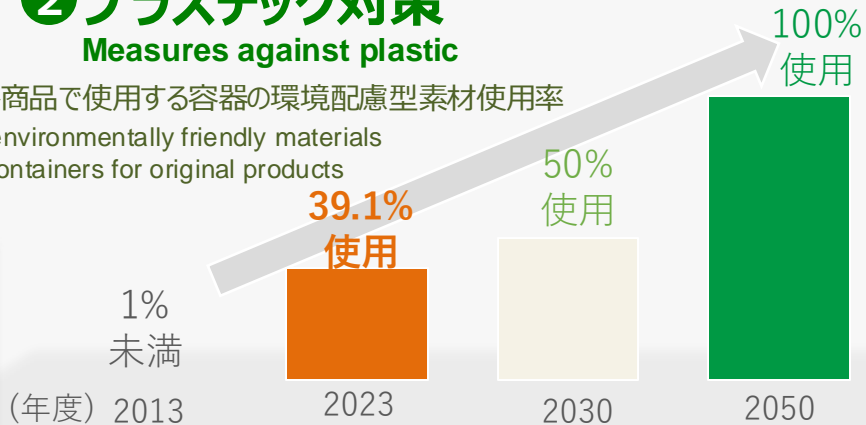
グループの店舗運営に伴う排出量
Emissions from group store operations



② プラスチック対策

Measures against plastic

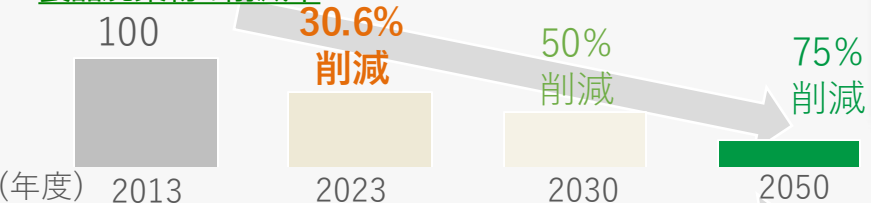
オリジナル商品で使用する容器の環境配慮型素材使用率
Ratio of environmentally friendly materials used in containers for original products



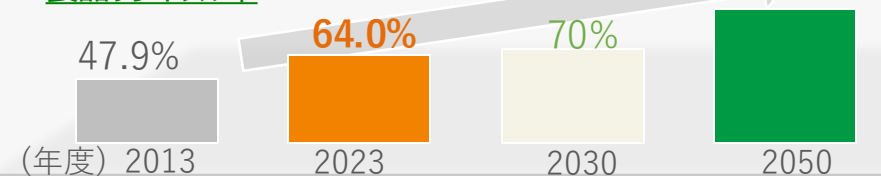
③ 食品ロス・食品リサイクル対策(国内)

Reduce Food Waste/Food Recycling (Japan)

● 食品廃棄物の削減率 ● Food waste reduction rate



● 食品リサイクル率 ● Food recycling rate

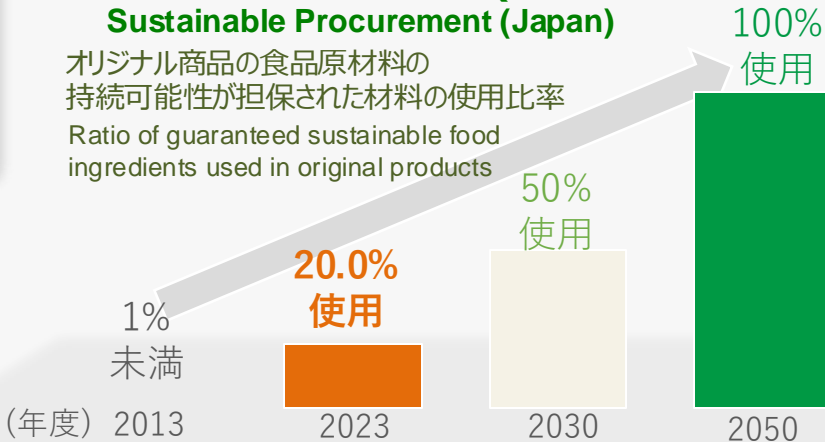


—— 2050年目標 ——

④ 持続可能な調達 (国内)

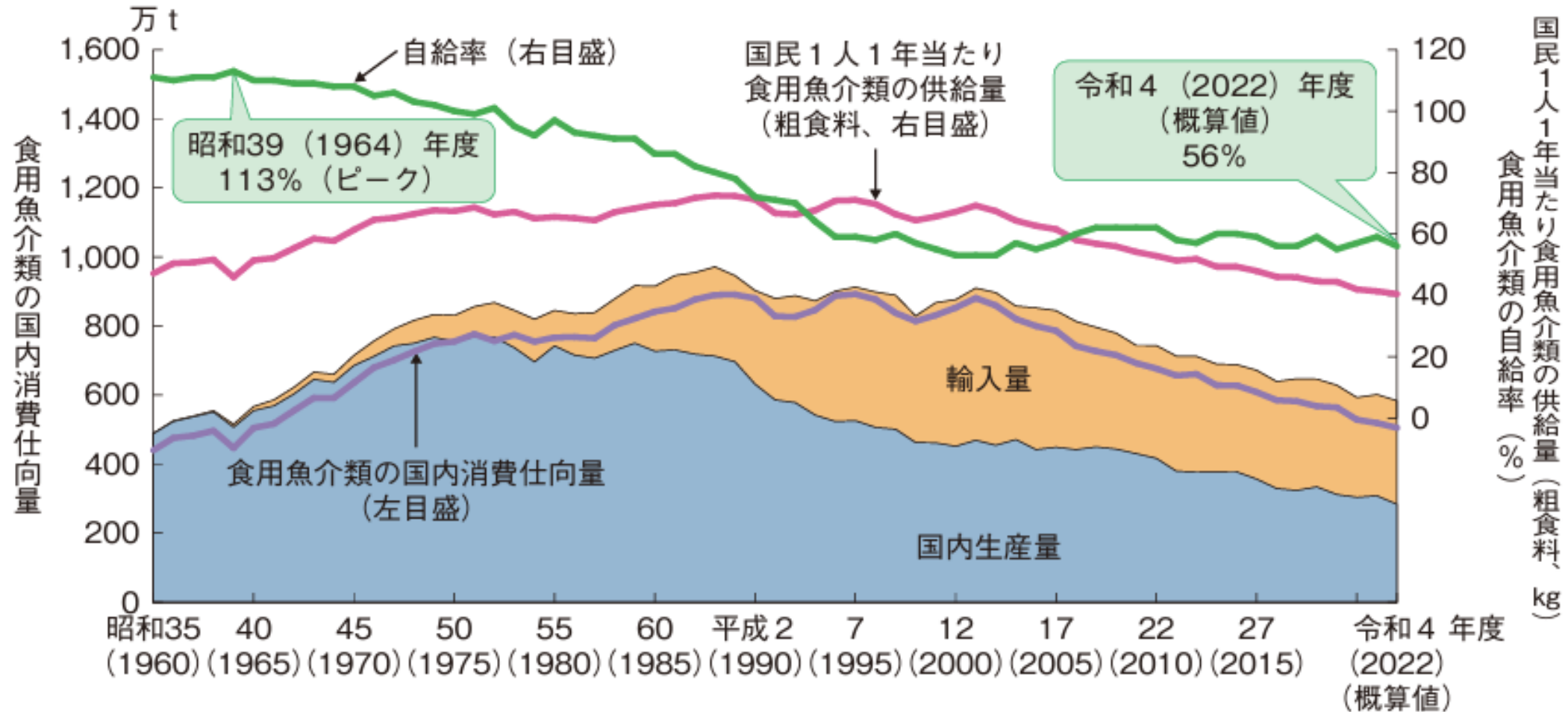
Sustainable Procurement (Japan)

オリジナル商品の食品原材料の
持続可能性が担保された材料の使用比率
Ratio of guaranteed sustainable food ingredients used in original products



食用魚介類の国内消費量、国内生産量ともに年々減少傾向

Both domestic consumption and domestic production of edible fish and shellfish are on a yearly decrease

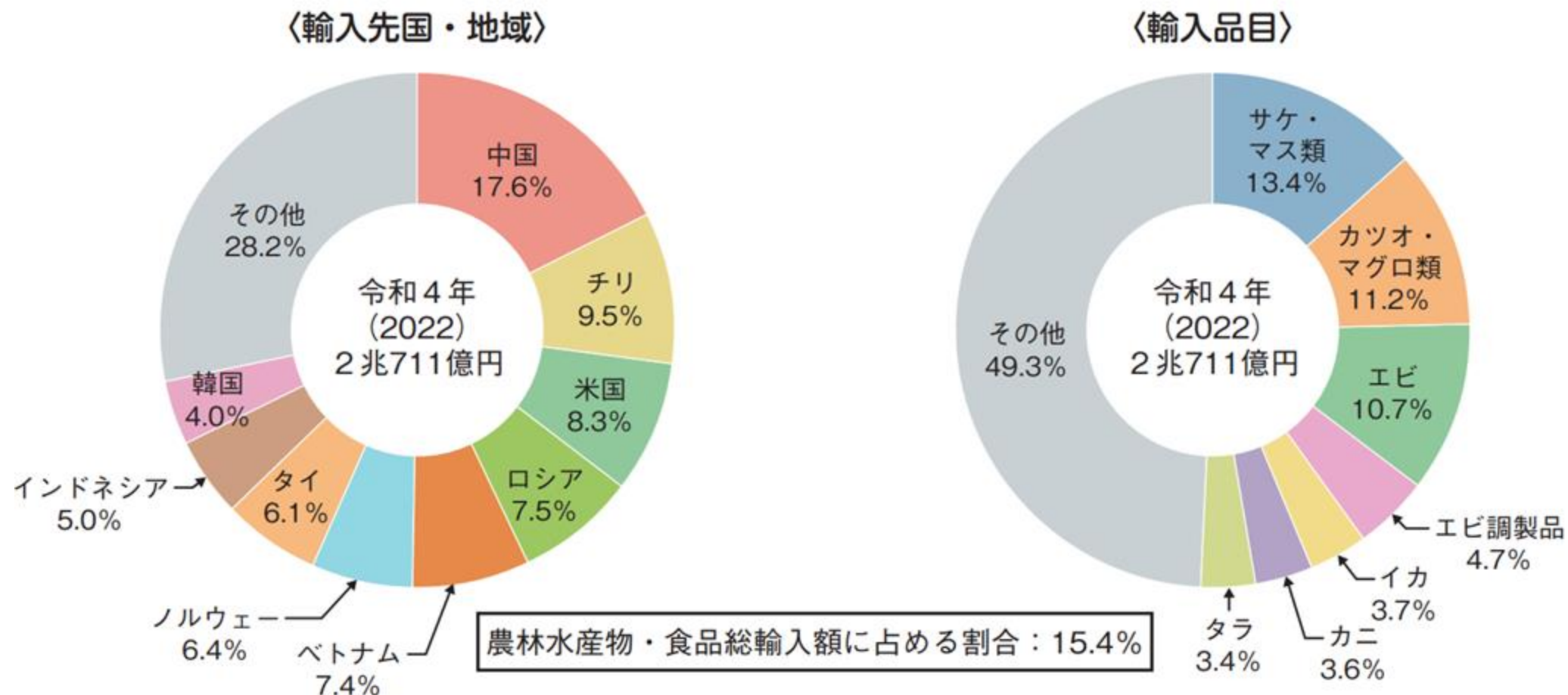


資料：農林水産省「食料需給表」 注：自給率 (%) = (国内生産量 ÷ 国内消費仕向量) × 100。国内消費仕向量 = 国内生産量 + 輸入量 - 輸出品 ± 在庫の増減量。

Copyright(C) Seven & i Holdings Co., Ltd. All Rights Reserved.

日本は様々な国から多種多様な水産物を輸入し、消費している

Japan imports and consumes a wide variety of marine products from many different countries

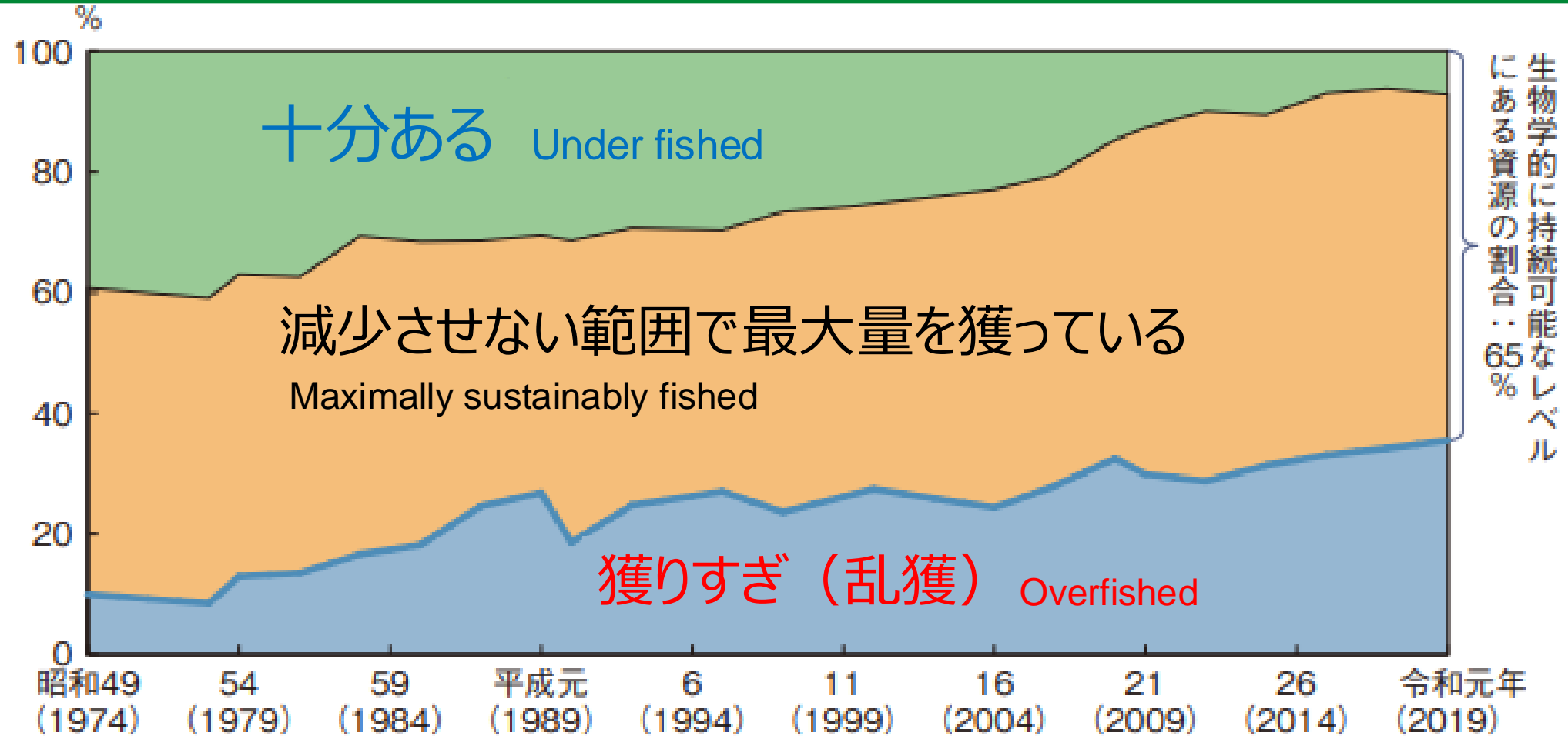


資料：財務省「貿易統計」（令和4（2022）年）に基づき水産庁で作成

Source: Prepared by the Fisheries Agency based on the "Trade Statistics" (2022) of the Ministry of Finance.

漁業対象の35%は獲りすぎ、まだ資源量が十分ある魚の割合はわずか7%

35% of the fish caught are overfished, and only 7% of the fish are caught from stocks that are still plentiful

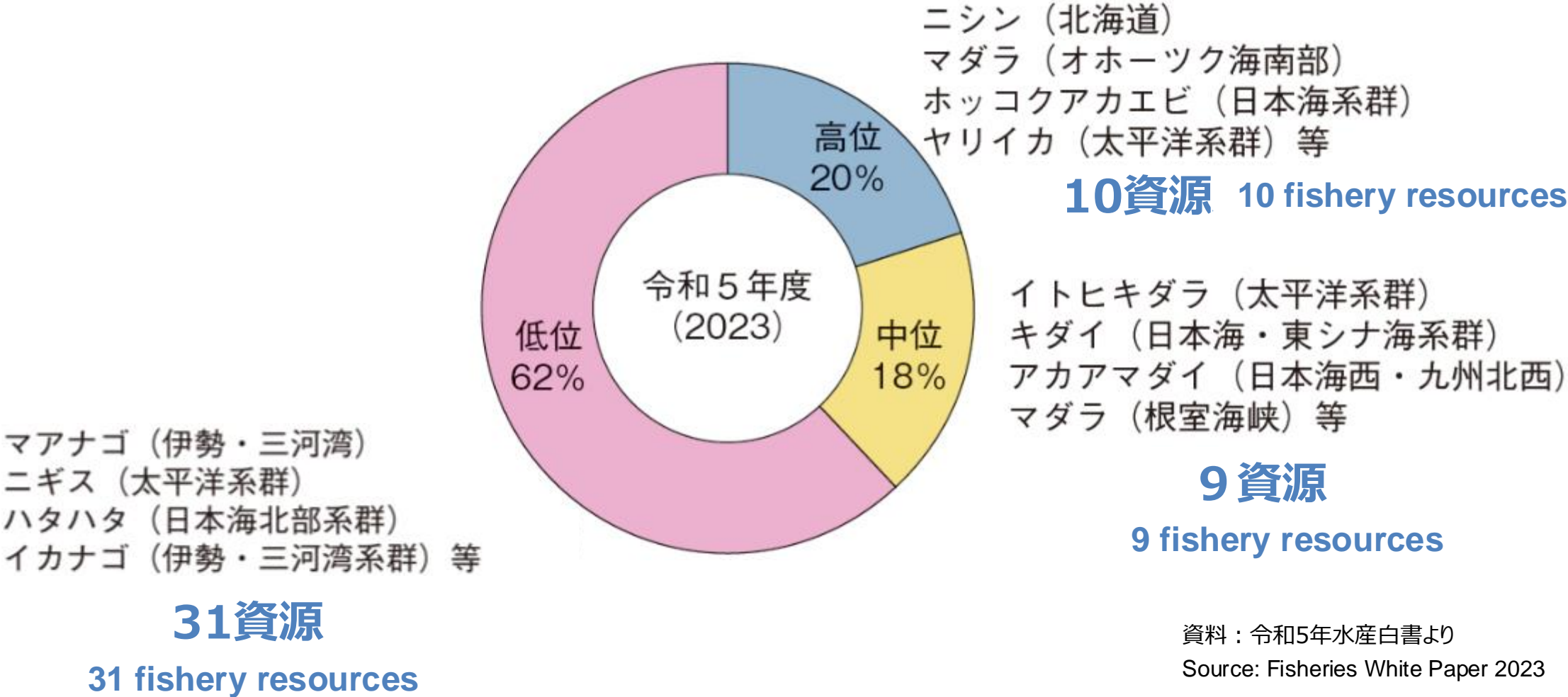


資料：FAO 「The State of World Fisheries and Aquaculture 2022」に基づき水産庁で作成



日本周辺の資源評価50資源のうち、31資源が資源量が低位

Of the 50 resources around Japan from the fishery resource evaluation, 31 are low in resource volume



2030年、2050年の持続可能な調達の目標達成に向け、 水産認証商品の取り扱いの拡大を目指していきます。

We aim to expand our range of certified marine products in order to achieve our sustainable procurement targets for 2030 and 2050.

継続して取り扱い Continuous use

2030

2050



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード



2016/10



2018/10



2020/04



COC
認証

COC
Certification

2022/07

オリジナル商品の**50%**を
持続可能な調達に

Procure **50%** of our original
products sustainably

オリジナル商品の**100%**を
持続可能な調達に

Procure **100%** of our original
products sustainably

明太子は2018年以降・たらこは2019年以降、ほぼすべてのセブンプレミアム商品でMSC認証を取得

Most Seven Premium products have been MSC-certified since 2018 for spicy cod roe and since 2019 for cod roe



「価格」ではなく「質」にフォーカスした差別化商材として
グループ横断で開発・販売するオリジナルブランド

An original brand developed and sold across the group
as a differentiated product that focuses on quality rather than price



22年度7月にMSC/ASC CoC認証を取得。アウトパック商品中心の取り扱いから、店舗加工の切り身やお刺身に大きく展開が変化した。

MSC/ASC CoC certification was received in July 2022. The company has changed its focus from handling mainly outsourced packaged products to processing fillets and sashimi at its stores.

アウトパックの納品商品

Outsourced Packaged Products



さば味噌煮等
Miso-simmered mackerel, etc.



ししゃも
Shishamo smelt



スモークサーモン
Smoked salmon



冷凍エビフライ(半調理)
Frozen breaded prawns (half-cooked)

Copyright(C) Seven & i Holdings Co., Ltd. All Rights Reserved.

店舗加工の商品

In-store Processed Products



生アトランサーモン
Raw Atlantic salmon



顔が見えるお魚の刺身盛合せ
Assorted sashimi of "Traceable Fresh Foods with Producers' Faces"

「天然のおいしさ」という魅力と、「アラスカ」という原料の産地名 「サステイナブルな選択肢」であることを伝える取組み

The appeal of an “all-natural deliciousness” and the name of the place of origin of the ingredients, “Alaska”
Initiatives to communicate that these are “sustainable options”

◆アラスカシーフード協会との取組み

- ・ 厳しい漁業管理が徹底的に実践されているアラスカで漁獲された水産原料を積極的に採用
- ・ パッケージにロゴ使用料の発生しないアラスカシーフードロゴを表示

◆Collaboration with the Alaska Seafood Marketing Institute

- ・ Actively use marine products caught in Alaska, where strict fisheries management is thoroughly implemented
- ・ Display the Alaska Seafood logo on the packaging, which does not incur a logo usage fee



アラスカでは州憲法で「持続可能な資源活用」を規定

- データと科学に基づいた漁業管理
- 予防措置的で、適応的なアプローチ
- 生態系全体を損なわない漁業の実践

In Alaska, the state constitution stipulates “sustainable resource use”

- Data- and science-based fisheries management
- Preventative and adaptive approaches
- Fisheries practices that do not harm the overall ecosystem



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

アラスカシーフードロゴ

- アラスカシーフードマーケティング協会ASMIが運用を管理
- アラスカ産の天然でサステイナブルな水産物の使用を示すロゴ
- ロゴ使用料が発生しない

Alaska Seafood Logo

- Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) manages the operation of the program
- Logo indicating the use of natural, sustainable seafood from Alaska
- No logo usage fees

◆22年10月ラベル訴求開始～

◆October 2022: Labeling display begins ~



手巻おにぎり
炭火焼紅しやけ

Hand-rolled rice ball Char-grilled salmon



手巻おにぎり
辛子明太子

Hand-rolled rice ball Spicy cod roe

取引先と連携し、新たな技術を活用 「安全・安心」、「環境負荷」などにも配慮された「養殖」の取り組みにもチャレンジ

Working with business partners to apply new technologies,
Taking on the challenge of aquaculture that also takes into account “safety and security” and “environmental impact”

完全養殖 ぶり

Fully farmed yellowtail



閉鎖循環式陸上養殖 サーモン

Closed-cycle land-based aquaculture - Salmon



卵が孵化し、稚魚の状態から出荷するまで完全養殖で育てられたぶり

Yellowtail that have been raised in complete aquaculture from the time they hatch until they are shipped as young fish

水交換が少なく低電力消費、魚病の侵入リスク大幅に減少

Low power consumption with minimal water changes, greatly reducing the risk of fish disease



セブンプレミアム
フレッシュ
「顔が見えるお魚。」

Seven Premium Fresh
“Traceable Fresh Fishes
with Producers' Faces”



おかそだちサーモン使用
クリームチーズ仕立て
スモークサーモンサラダ

Made with farm-raised salmon
Cream cheese dressing
Smoked salmon salad

豊かな海の恵みを未来世代に引き継ぐために、自然と生態系との調和、生産者や地域への配慮、自然資源の枯渇防止などに努め、持続可能な水産物の調達を推進します。

In order to ensure that the bounty of the sea is passed on to future generations, we will promote sustainable procurement of marine products by striving to achieve harmony with nature and the ecosystem, consideration for producers and local communities, and the prevention of the depletion of natural resources.

トレーサビリティ の確保

Ensuring traceability

トレーサビリティの確保に努め、違法・無報告・無規制（IUU）漁業に関わる水産物の取り扱いがないことを確認できるよう、国やお取引先と連携していきます。

We will work to ensure traceability and will collaborate with the government and our business partners to ensure that we do not handle any seafood that is involved in illegal, unreported and unregulated (IUU) fishing.

生産者や地域 への配慮 Consideration for producers and the local community

天然水産物の過剰漁獲や混獲を避けている、養殖水産物についても自然破壊や海洋汚染に配慮しているなど持続可能な漁業に取り組む生産者・地域を支援します。

We support producers and regions that are working towards sustainable fishing, such as avoiding overfishing and bycatch of wild marine products, and also taking into consideration the destruction of nature and marine pollution in the case of farmed marine products.

消費者向け 啓発活動 Awareness-raising activities for consumers

消費者との接点を多く持つリテールグループとして、「持続可能な水産物」についての価値を伝えていく活動を継続していきます。

As a retail group with many points of contact with consumers, we will continue our activities to convey the value of “sustainable marine products”.

お客様



Customers



生産者



Producers

