

食品ロス削減への取り組み 美味しさそのまま、消費期限を1日延長！
ガス置換包装を採用したサラダを順次発売
～プラスチック使用量の削減にもつながるパッケージに変更～

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：澤田貴司、以下ファミリーマート）は、食品ロス削減に向けた取り組みとして、特殊な包装技術（ガス置換包装）を採用し、美味しさをそのままに消費期限を1日延長させたサラダ、「海老とブロッコリーのサラダ」（本体：369円、税込：398円）、「豚しゃぶのサラダ」（本体：369円、税込：398円）を2020年7月28日（火）から、関東地方の一部店舗約3,000店より順次発売いたします。

本年8月には、順次販売エリアを拡大し、取り扱い店舗は約6,000店に達する計画です。

■地球にやさしく、美味しさを長持ちさせたサラダ

ファミリーマートでは、持続可能な社会の実現に貢献するため、2030年及び2050年に向けた中長期目標として、「温室効果ガス（CO2排出量）の削減」、「プラスチック対策」、「食品ロスの削減」の3つのテーマに基づき数値目標を設定した、「ファミマ eco ビジョン 2050」を掲げております。

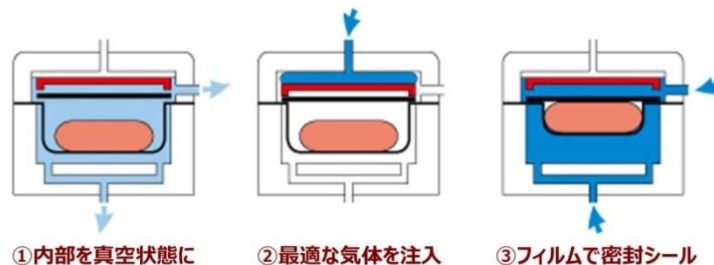
ファミリーマートでは、2007年からバイオマスプラスチックを使用した容器をサラダに使用（2020年4月に全サラダ容器の環境配慮型への切り替えを完了*）するほか、別売りドレッシングのインクを植物性由来に変更するなど、環境配慮に向けて取り組みを行っております。

このたびは、さらに取り組みを進め、容器内の空気をサラダに適したガスに置き換え密封（ガス置換包装）することで、従来より消費期限を1日延長させることを実現いたしました。

また、ふた部分をトップシール化することで、プラスチック使用量の削減も見込んでおります。

*国内エリアフランチャイズの一部商品は従来の容器を使用している場合がございます。

＜ガス置換包装の仕組み＞



【商品概要】




【商品名】海老とブロッコリーのサラダ

【価格】本体：369円、税込：398円


【発売日】2020年7月28日（火）より順次

【発売地区】関東地方の一部店舗

【特徴】ブロッコリーやマカロニが入ったクリーミーなマヨ和えの上に、海老をトッピングしたサラダです。

	<p>【商品名】豚しゃぶのサラダ</p> <p>【価格】本体：369円、税込：398円</p> <p>【発売日】2020年7月28日（火）より順次</p> <p>【発売地区】関東地方の一部店舗</p> <p>【特徴】冷たくてもおいしい 豚しゃぶと生野菜が一度に摂れるサラダです。</p> <p>1食当たりのカロリーは119kcalです。</p>
---	--

■8月にはラインナップをさらに拡充予定！

	<p>【商品名】蒸し鶏の10品目サラダ</p> <p>【価格】本体：369円、税込：398円</p> <p>【発売日】2020年8月18日（火）より順次</p> <p>【発売地区】関東地方の一部店舗</p> <p>【特徴】蒸し鶏、ひじき、押し麦、れんこん、ゴボウ等の10品目を合わせたサラダです。</p> <p>1食当たりのカロリーは146kcalです。</p>
---	---

※軽減税率対象商品のため、税率8%の価格を掲載しております。

今後も、ファミリーマートでは、「あなたと、コンビニ、ファミリーマート」のもと、サステナビリティ活動を一層進化させることで、社会とともに持続的な成長を実現してまいります。

以上

【参考資料】

◆ファミリーマートの商品における環境配慮の取り組みについて

①「ファミマカフェ」用のマドラーの木製化と、ストローレスリッドの導入について

2020年3月から順次カウンターコーヒー用のマドラー本体の木製化と外装を紙製に変更いたしました。併せて、ストローなしでアイスコーヒー等を飲むことができるストローレスリッドを導入することで、年間約110トンのプラスチック削減効果を見込んでいます。

②サンドイッチの包材変更について

2020年4月から、サンドイッチの包材を、従来品より12.5%薄くし、サイズも小さくすることで、プラスチック使用量を減らし、年間約90トンのプラスチック削減効果を見込んでいます。

③サラダ全品の環境配慮型容器について

2020年4月までに、サラダ容器の環境配慮型への切り替えを完了し、石油系プラスチック削減量は、年間約900トンを見込んでおります。

④PBヨーグルト飲料の容器変更について

2020年6月から、ファミリーマートコレクションのヨーグルト飲料の容器をプラスチック製容器から紙製容器に変更いたします。それによって、年間約610トンのプラスチック削減効果を見込んでいます。

⑤サラダ用ドレッシングにバイオマスインキを使用

2020年6月から、サラダ用の別売りドレッシングの包材に使用している印刷インキを、生物由来の資源（バイオマス）から成分を抽出した「バイオマスインキ」に順次切り替えております。

「ファミマecoビジョン2050」

温室効果ガス 削減

店舗運営に伴う
CO₂排出量

2030年 → 2050年
40%削減
100%削減

プラスチック 対策

環境配慮型素材
使用割合

2030年 → 2050年
60%削減
100%削減

食品ロス 削減

店舗の
食品廃棄物

2030年 → 2050年
50%削減
80%削減

1. 温室効果ガスの削減：店舗運営に伴う CO₂ 排出量（1 店舗当たり）

－省エネ型機器の導入により、店舗の電気使用量を抑制し、CO₂ 排出の削減を進めます。

【数値目標】 2030 年 40%削減、2050 年 100%削減（2013 年対比）

2. プラスチック対策：オリジナル商品の環境配慮型包材・容器の使用割合

－容器・包材に植物を原料にしたバイオマスプラスチックや再生 PET を配合するなど、環境配慮型素材の使用を進めます。

【数値目標】 2030 年 60%、2050 年 100%

尚、レジ袋等の用度品を含めた環境配慮型素材割合は 2030 年度までに 70%の水準を目指します。

3. 食品ロスの削減

－商品の発注精度の向上や容器包装の改良等によるロングライフ化を進めることで、食品ロスの削減を推進します。尚、発生した食品廃棄物は、食品リサイクルループなどの取り組みにより資源の有効活用につなげてまいります。

【数値目標】 2030 年 50%削減、2050 年 80%削減（2018 年対比）