

**「食品ロス削減」に向けて、季節商品の完全予約制 2 年目へ
2020 年土用の丑の日（うなぎ関連商品）の販売結果について
～実施前と比較して食品ロスは約 80%減少～**

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）は、食品ロス削減に向けて、2019 年から季節商品（うなぎ、クリスマスケーキ、おせち、恵方巻など）の完全予約制に取り組んでおります。このたび、2020 年「土用の丑の日（うなぎ関連商品）」の販売結果の集計が完了いたしましたので、お知らせいたします。

完全予約制の実施 2 年目となる本年は、店舗独自で考案した売場演出を行うなど地域密着の取り組みを推進したことをはじめ、新たにスマートフォンアプリ「ファミペイ」で WEB 予約を開始するなど、お客様がより気軽に予約いただける取り組みを行った結果、完全予約制の実施前（2018 年実績）と比較し、店舗での廃棄金額は約 80%の減少となりました。



店舗独自の売場演出例（東京都内店舗）

1. 販売結果 ※完全予約制実施前（2018 年実績）との比較

販売金額	廃棄金額	加盟店利益	本部利益
実施前並み	約 80%減少	約 240%増加	実施前並み

（参考）2019 年実績との比較

販売金額：約 10%増加、廃棄金額：約 15%減少、加盟店利益：約 40%増加、本部利益：約 5%増加

2. 2020 年土用の丑の日取り組み概要

◆予約期間：6 月 8 日（月）～7 月 27 日（月）

◆主な取り組み内容：

- ・ファミペイ WEB 予約の実施…ファミペイ WEB 予約サイトよりお申込みいただきましたお客様を対象に割引クーポン（200 円）を配布。
- ・早期割引の実施…7 月 7 日（火）午前 9 時までにご予約いただきましたお客様を対象に 100 円から 200 円の割引を実施。
- ・予約特典として特定保健用食品の緑茶をプレゼント…うなぎ商品など対象商品を 2 種類ご予約いただきましたお客様にもれなくプレゼント。

ファミリーマートは、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を定めた「ファミマ eco ビジョン 2050」を掲げており、今後も食品ロス削減に向けた取り組みを推進してまいります。

以上

※参考資料

その他、食品ロス削減に向けた取り組み例

①季節商品の予約販売強化

2019年度からは、おせち料理やクリスマスケーキなどの季節商品では予約販売を強化し、お客様のニーズに合わせた製造数の適正化を図ることで廃棄ゼロを目指しています。

②商品の発注精度向上

食品ロスの発生を抑制するために、店舗では日々の発注精度の向上に努め、販売期限切れによる食品廃棄の削減に取り組んでいます。

③ガス置換包装への切り替え

お惣菜シリーズ「お母さん食堂」の商品の一部に、通常のパッケージより鮮度を保つことが可能になる「ガス置換包装」を採用しています。ガス置換包装とは、容器内に二酸化炭素と窒素を注入して酸化を抑える仕組みです。新たな技術により、お惣菜のおいしさを損なわず、かつ添加物を増やすことなく、消費期限を延長することができました。

④冷凍食品の売場拡大

冷凍食品は消費期限の観点から食品ロスの削減にもつながると考え、冷凍食品の品揃えの充実とともに、売場の陳列棚の数を増やして対応しています。順次売場を拡大し、中食商品に続く重点カテゴリーとして位置付けており、引き続き売場の拡大を計画しています。

⑤おでん販売方法の見直し

冬季に人気が高まるオリジナル商品「おでん」では、お客様のご注文を受けてから電子レンジで温めて提供する新しい販売方式を、2020年1月に導入しました。従来の専用鍋で保温しながら販売する方式では、仕込み後に一定時間が経過した具材を廃棄していましたが、新方式はパック詰めされた具材の賞味期限が180日と長期保存が可能となり、食品ロス削減への大きな効果が見込まれています。また、具材の鮮度管理や補充、専用鍋の衛生管理・洗浄などの作業負担が軽減され、店舗オペレーションの効率化にもつながっています。