

コンビニではどんなことに こだわって商品を作っているの？

コンビニの仕事

販売する仕事

お客さんと接する仕事



コンビニエンスストア(コンビニ)にある多くの商品は、どうやって作られているのでしょうか？ 人気商品がお店に並ぶまでの工夫をセブン・イレブン・ジャパンに教えてもらいました。

A セブン-イレブン・ジャパンでは、 さまざまな環境対策を進めながら商品を作っているよ。

セブン-イレブン・ジャパンでは「食品ロス削減」「プラスチック対策」「CO₂ 排出量削減」など、環境に配慮した商品の開発に取り組んでいるんだ。ここでは人気のサラダの例を見ながら、どのように環境対策をしているのか紹介するよ。

例えば一部のレタスを天候に左右されないように野菜工場
で栽培したり、低温を保ったまま配送したり、食品ロス削減の
ために容器を変更したり、さまざまな工夫がなされているよ。
サラダができるまでの工程をチェックしてみよう。



POINT 1
野菜工場で栽培することで、天候に左右されずにおいしいレタスが作れるんだよ。

POINT 2
配送中も一定の温度(低温)に保つことで新鮮さが長持ちし、食品ロス削減につながっているよ。

※「てまえどり」は農林水産省、消費者庁、環境省と連携した取り組みです。
すぐに食べる場合は手前の商品をお客さまに選んでもらう「てまえどり」でお店での食品ロス削減につながるよ!!



POINT 5
セブン-イレブンでは約 8700 店に太陽光パネルを搭載するなど、CO₂ 排出量削減にも取り組んでいるよ。



POINT 4
サラダのふたの一部を特殊シール加工に変えることでプラスチック使用量の削減や、新鮮さの長持ちにつながっているよ。



原材料の鮮度が落ちないように温度管理し、安全・安心な環境で機械や人の手で商品を完成させるよ。
ふたをシールに変えることで食品ロス削減にもつながっているのね!!



環境に配慮した商品開発をおこなっています

答えてくれた人 株式会社セブン-イレブン・ジャパン 商品本部 デイリー部 前田潮美さん

「食の安全・安心」「おいしさ」を追求するのはもちろん、環境にやさしい商品を作るために日々改良を重ねています。「セブン-イレブンの商品を選んでいただくことが環境負荷の低減につながる」、そんなサステナブルな商品を目指しています。

環境にも配慮したおいしいサラダを作っています。



POINT 3
工場をやむを得ず出た食品残さ(あまり)の多くは、家畜の飼料、畑の肥料などとして有効に活用されているよ。