

## 資源循環の高度化と石化由来プラスチック削減のさらなる推進へ 100%リサイクル素材容器の実用化に向けた実証テストを開始

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津 知洋）は、オリジナル商品の容器における環境配慮型素材の活用を推進し、石化由来のプラスチック削減の取り組みをさらに強化してまいります。昨今の世界情勢により、エネルギーや素材における価格高騰が懸念される中において、紙素材等の活用や、容器の軽量化、リサイクル素材の採用拡大などの取り組みを一層推進し、実行を加速してまいります。今後も環境負荷低減と資源循環の推進を通じて、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

当社では、カップデリ、サラダ、調理麺等で使用している透明容器（A-PET 容器）について、容器メーカーと連携し、リサイクル PET 樹脂の使用比率を高める取り組みを進めてきました。具体的には、容器におけるリサイクル PET 樹脂比率を 80%とする仕様を採用し、2023 年時点で使用する A-PET 容器はすべてリサイクル PET 樹脂比率 80%の容器へ切り替えが完了し、石化由来の原料の使用量削減につながっています。

食品容器用途については、リサイクル素材の活用をさらに推進すべく、今回、2026 年 6 月を目標にリサイクル PET 樹脂を 100%使用した、A-PET 容器の実証テストを開始いたします。テスト結果を踏まえ、順次拡大を検討してまいります。

### —— ペットボトルからプラトレーへのリサイクル ——



本取り組みは、グループの環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』における“プラスチック対策”の一環です。当社は、オリジナル商品で使用する容器について、2030 年に 50%、2050 年までに 100%を環境配慮型素材へ切り替えることを目指しています。（2025 年度において、約 40%が環境配慮素材）

### カップデリ



**<ご参考：プラスチック削減の取り組み>**

- オリジナル商品全体のうち、約 40%が環境配慮型の素材を使用しております（2025 年度）
- ・パスタやチルド弁当の容器の紙化（※1）により、2013 年比で約 1,014 トンのプラ削減
- ・チルド弁当の中皿・フタにマスバランス方式を採用し、年間約 70 トンのプラ削減（※1）
- ・2026 年 5 月より順次、チルド和菓子の容器を薄肉化し、1 個あたり 4%削減
- ・店頭にペットボトル回収機を設置し、ボトル to ボトルの取り組みを実施



※1 オリジナル商品で使用する容器の、環境負荷を低減 “環境配慮型素材”の使用をさらに強化

[https://www.sej.co.jp/company/news\\_release/news/2025/202511121500.html](https://www.sej.co.jp/company/news_release/news/2025/202511121500.html)

◆チルド弁当に使用する容器をプラスチックから紙素材に変更

[https://www.sej.co.jp/company/news\\_release/news/2020/2020060809.html](https://www.sej.co.jp/company/news_release/news/2020/2020060809.html)

◆「カップデリ」のフタをトップシール型（フィルム）に変更

[https://www.sej.co.jp/company/news\\_release/news/2020/20200518160001.html](https://www.sej.co.jp/company/news_release/news/2020/20200518160001.html)

◆サンドイッチの包材の一部を紙素材に置き換え

[https://www.sej.co.jp/company/news\\_release/news/2021/202107211500.html](https://www.sej.co.jp/company/news_release/news/2021/202107211500.html)