

三越伊勢丹、惣菜をリユース可能な容器で販売 東京都が推進するプラスチック削減の取り組みに小売業としてトライアル開始 ～Loop Japanの容器再利用プロジェクトに参画～

2月15日（月）～28日（日）日本橋三越本店 本館地下1階食品にてスタート

株式会社三越伊勢丹（本社：東京都新宿区、代表取締役社長執行役員：杉江 俊彦、以下「三越伊勢丹」）は、Loop Japan合同会社（本社：神奈川県横浜市、アジア太平洋リージョナルマネジャー：エリック・カワバタ、以下「ループ・ジャパン」）が進めている「Takeout Bento Project」に参画いたします。

2月15日（月）～28日（日）、日本橋三越本店 本館地下1階食品フロアの一部ショップにおいて、リユース容器を使った惣菜の販売を実施。大量に排出される使い捨てプラスチック容器の削減のため、リユース容器を活用したビジネスモデルのトライアルに取り組みます。



■ 取り組みの目的

現在、東京都は「持続可能な資源利用」を進める観点から、ワンウェイ（使い捨て）プラスチックの削減などにかかわる取り組みを推進しています。ループ・ジャパンがLoopのパイロットプロジェクトとして2020年12月より一部実施している容器再利用の「Takeout Bento Project」は、東京都から「プラスチックの持続可能な利用に向けた新たなビジネスモデル」に選定され、都から補助金を受けて実施されるプロジェクトです。

具体的には、リユース容器を使ってテイクアウト弁当や惣菜を販売するもので、三越伊勢丹は、このプロジェクトに参画することで、未来に向けて持続可能な社会をつなぐため、企業活動を通じて、安全・安心な商品・サービスの提供、環境負荷軽減につながる取り組みを推進していきます。



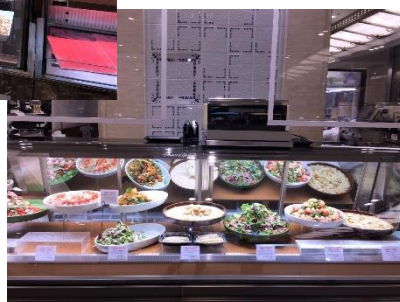
※画像はイメージです

■ 日本橋三越本店の取り組み

リユース可能な容器で惣菜を販売し、空き容器を回収・洗浄したのち再利用するという仕組みにより、使い捨てプラスチック削減に貢献することが可能となります。このプロジェクトは、すでに都内の丸の内エリアや六本木エリアの特定オフィスの社員限定で、リユース可能な容器での弁当販売は実施されていますが、小売店の一般消費者向けの販売は今回が初となります。



<桂林プレミアム>



<サルメリア ガリバルディ>

<取り組み概要>

場所	日本橋三越本店 本館地下1階食品
ショップ	中華料理<桂林プレミアム> 洋惣菜<サルメリア ガリバルディ>
期間	2月15日（月）～28日（日）
内容	リユース可能な容器で惣菜を販売し、 空き容器を回収・洗浄したのち再利用
取材可否	当社広報立ち会いのもと、ご取材可能

■リユース容器を活用した販売の流れ

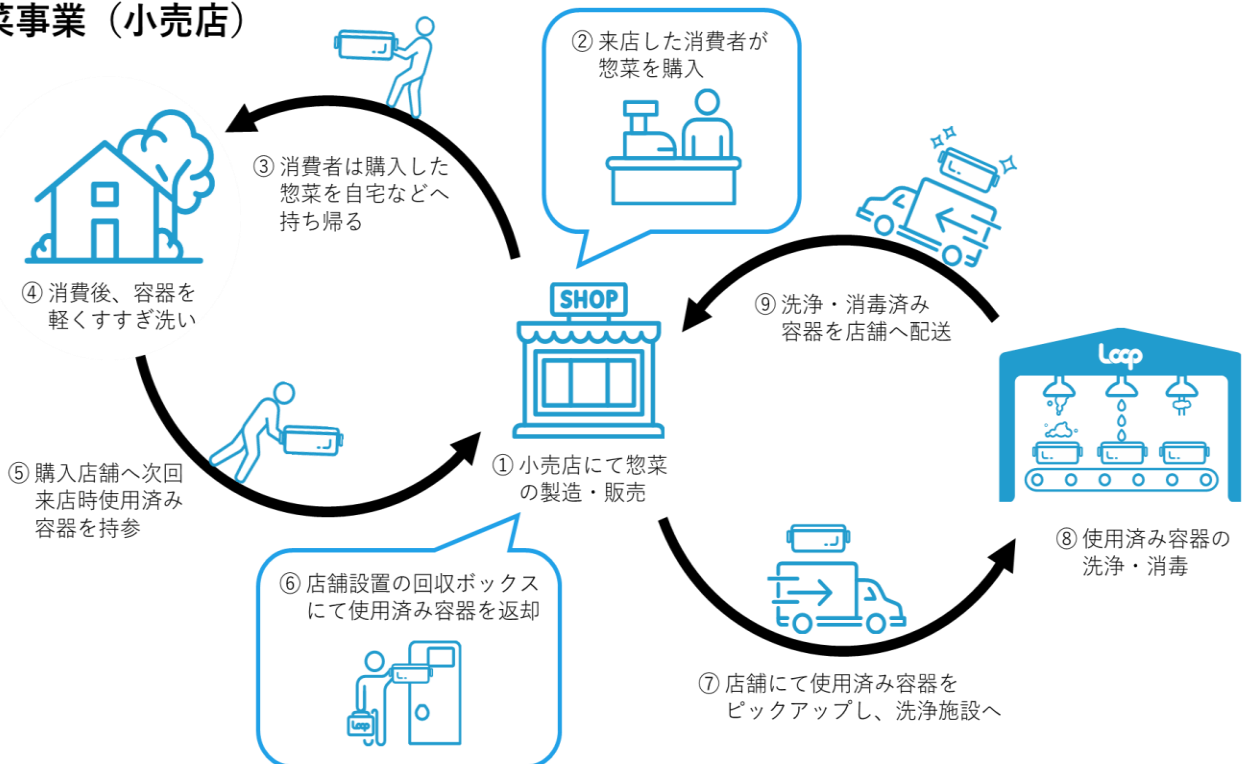
お客さまがリユース可能な容器での購入をご希望の場合、デポジット代として330円をいただきます。お客さまは後日、ご来店時に空き容器を持参いただき、店頭へ返却。その際デポジット代分のご優待券をお渡しします。その後、ループ・ジャパンにより、容器を回収・洗浄（※）したのち店舗へ配送、再利用するという仕組みです。

※容器の洗浄について

新型コロナウイルス感染防止策として、容器は十分に洗浄し、乾燥・殺菌を行っております。洗浄後の容器は、定期的に衛生検査をし、クリーンルームにて検品と梱包をいたします。



惣菜事業（小売店）



※日本橋三越本店では惣菜ショップへの返却となります

三越伊勢丹グループは“人と時代をつなぐ”企業を目指し、社会に対する企業の責任として、社会の様々な課題と向きあい、企業活動を通じてその解決に貢献することで、人々の豊かな未来と、持続可能な社会の実現に向け役割を果たしていくことを、サステナビリティ推進の基本方針として掲げています。今後も、未来に向けて持続可能な社会をつなぐため、安全・安心な商品・サービスの提供や、環境負荷軽減につながる取り組みを推進していきます。

【Loop Japan合同会社の概要】

社名： Loop Japan合同会社

代表： アジア太平洋リージョナルマネジャー エリック・カワバタ

本社： 神奈川県横浜市中区

事業内容： リユース容器を使った循環型ショッピングプラットフォーム「Loop」の運営・管理

ホームページ： <https://loopjapan.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社三越伊勢丹 MD統括部マーケティンググループ MD計画部 広報・PR担当 森安

TEL:03-3225-2474 FAX:03-3225-3646 メールアドレス:moriyasu_hanaka@isetanmitsukoshi.co.jp