

商品のライフサイクルを通した環境配慮

商品のライフサイクルとは、商品が生産されてからお客様宅で消費されるまでの「商品の一生」日々の業務を通じて、店舗の環境負荷だけでなく、産地や物流、お客様宅での環境負荷も低減

のこと。サミットは、そのちょうど真ん中に位置しているため、できるのではないかと考えました。



不揃い野菜もまとめて仕入れ

食品ロス削減に貢献

味に問題はないのに、小さなキズやサイズの基準未達で産地が販路に困っている野菜もまとめて仕入れます。「不揃い野菜」として販売したり、店内で手作りするサラダや総菜の原料に使用します。



地元野菜で輸送距離短縮

CO₂削減に貢献

店舗近隣の農家さんから直接納品される野菜は、遠方の産地に比べ輸送距離が短く、輸送に伴うCO₂の削減につながります。お客様からも「地元の野菜が買える」と好評です。



物流の効率化

CO₂削減に貢献

店舗には毎日何台ものトラックで商品が納品されます。物流の効率化を図り、納品回数を減らすことで、輸送に伴うCO₂を削減しています。

廃棄物のリサイクル

廃棄物の削減に貢献

廃棄物の種類	排出量	リサイクル率	リサイクル後の用途
生ごみ	6,492t	30%	肥料・軽量土壌材等
廃油	626t	100%	飼料
肉脂	352t	100%	飼料
魚腸骨(魚のエラワタ)	1,561t	100%	飼料
ダンボール	17,886t	100%	ダンボール
紙ごみ	1,404t	54%	トイレットペーパー
ビン	17t	100%	ビン
缶	48t	100%	缶
発泡スチロール・トレイ	768t	100%	プラスチック製品の原料
廃プラスチック	1,776t	0%	-
合計	30,930t	77%	-

保鮮庫で鮮度維持

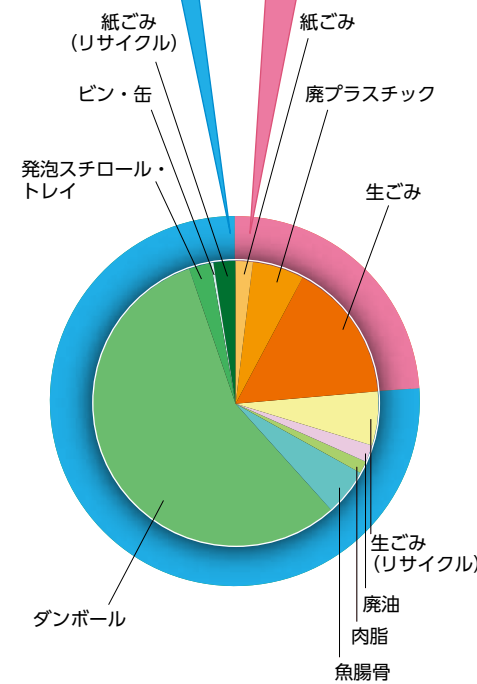
食品ロス削減に貢献

野菜や果物は、水分が蒸散すると鮮度が落ちてしまいます。サミットでは、野菜を低温と湿度を保った「保鮮庫」に保管し、必要な量だけ加工して売場に陳列します。閉店後も、一部商品は保鮮庫に戻して水分を補給し、鮮度を維持します。



リサイクル 77%

最終処分 23%



店頭での資源回収

家庭ごみ削減に貢献

リサイクル可能な資源ごみは、ぜひサミットの店頭回収にお持ちください。



総菜を賢く活用

家庭ごみ削減に貢献

「食材を使いきれない」「生ごみの始末がめんどろ」と感じる時は、ぜひサミットの総菜をご利用下さい。売場で販売している生の素材を店内で調理した商品も多く、作り立てが美味しいと評判です。



容器の削減

資源の節減・家庭ごみの削減に貢献

青果や総菜売場を中心に、容器を使わないバラ販売を増やしています。また容器自体を軽量化したり、袋詰めに変更したりするなど、容器の削減に努めています。2018年12月に新設したプロセスセンターには高速ノントレイ包装ラインを導入しました。