



未来の
ために、
いま選ぼう。



2016年6月1日
永旺株式会社
AEON AGRI CREATE Co., Ltd.

使用永旺集团店铺食品残余生成之肥料培育的农作物 永旺实现终极型食品资源再利用循环！ 作为 TCGF 的最佳范本被大力宣传



利用永旺终极型食品资源再利用循环所栽培的卷心菜

永旺集团所属农业法人 AEON AGRI CREATE Co., Ltd.（以下简称 AEON AGRI CREATE）于 6 月 1 日（周三）开始向关西地区永旺集团旗下的店铺，正式提供利用永旺终极型食品资源再利用循环所产出的农作物。

食品再利用循环是指将销售剩余品与食品残余经回收制成肥料，回归土壤，再使用此土壤栽培农作物，以形成可再循环利用的环保模式。

永旺的食品再利用循环的最大特点是可将集团旗下店铺所产生的食品残余制成肥料，施用于永旺的直属农场以栽培农作物，其产出的农产品则提供给集团旗下店铺进行销售的「闭环式·再利用循环」。

AEON AGRI CREATE 在 2014 年 9 月，为推进资源再利用业务与 DAIEI KANKYO Co., Ltd.（以下简称 DAIEI KANKYO）签订了「食品再利用循环推进相关协议」。今后永旺集团旗下的综合百货超市与食品超市等各家店铺所产出的蔬菜碎叶以及过了保鲜期的肉类与面包等食品残余（去年累计约有 3500 吨）将由 DAIEI KANKYO 负责回收，并在混合肥料工厂中生产出有机肥，再将此肥料施用于 AEON AGRI CREATE 所运营的永旺兵库三木里肋农场中，以栽培农作物。为此永旺进行了大量的前期准备工作。

从今年的 1 月开始进行土壤养护，将产出的有机肥料约 60 吨，全部施肥到该农场的 11.2 公顷的菜田内，以进行农作物的栽培。而这次所收获的卷心菜于 6 月开始正式提供给兵库县内的集团旗下各店铺。今年之内，还将预计出产除卷心菜之外的萝卜、白菜、菠菜、圣女果等，共约 500 吨的农产品。

此外本次所实施的「闭环式·再利用循环」的模式获得世界的高度评价，2016 年 4 月 TCGF（The Consumer Goods Forum / 世界 70 个国家，约 400 家公司参与的世界最大级消费类流通业内组织机构）将此作为最佳范例进行了报道。（※）。

永旺为了实现「可持续性经营」，策划实施「大挑战 2020」计划。该计划谋求通过「减少」「再利用」「再循环」的 3R 方法，以实现「至 2020 年为止废弃物降低为零（直接进行焚烧掩埋处理的废弃物为零）」为目标，与利益相关人联动，为资源循环型社会的构筑群策群力。永旺今后也将以全集团之力，在环保活动方面做出积极施策。

■关于永旺食品再利用循环所产之农产品

销售开始日：2016年6月1日（周三）起逐步展开

食品残余回收及农产品销售店：以兵库县三木市为中心的「永旺」「美思佰乐」等店铺

※受时期与天气的影响会有变更。今后会逐步扩大销售店铺。

商品名：卷心菜、萝卜、白菜、菠菜、圣女果等

出产量：每年约 500 吨



使用食品残余生产的有机肥料



永旺兵库三木里脇农场

■关于 AEON AGRI CREATE 的食品再利用循环实施的经纬

2014年9月 与 DAIEI KANKYO Co., Ltd. 签订了食品再利用循环业务的合作伙伴协议

2014年11月 基于农林水产大臣・环境大臣・经济产业大臣所颁布的促进食品资源循环再利用之相关法律第 19 条 3 项的规定，取得了再利用业务计划（食品再利用循环）的认证。

2014年12月 DAIEI KANKYO Co., Ltd. 从永旺集团旗下各店铺开始回收食品残余～生产肥料

2015年3月 首批生产的 6 吨肥料，在永旺兵库三木里脇农场进行施肥。

2016年1月 正式量产的 60 吨肥料，在上述农场的全部菜园中进行施肥，开始生产。

2016年6月 开始量产出货

※ TCGF best practice <http://bit.ly/CGFClimateBook>



未来の
ために、
いき選ぼう。

永旺赞同在政府的主导下，为实现低排放社会，实施国民运动「COOL CHOICE」，以促进国民做出「正确的选择」，积极使用注重生态的产品、服务及行动。

永旺终极型食品再利用循环的概要



【关于 AEON AGRI CREATE Co., Ltd.】

商 号 : AEON AGRI CREATE Co., Ltd.
代 表 人 : 代表总裁 福永 庸明
总社所在地 : 千叶县千叶市美滨区中濑 1-5-1
设 立 日 : 2009年7月10日
主要事业内容 : 蔬菜水果的生产、加工、批发、零售
资 本 金 : 5,000万日元
股 东 : 永旺株式会社 100%



作为永旺株式会社的关联子公司而设立的 AEON AGRI CREATE Co., Ltd. 于 2009 年 7 月成立以来，负责运营永旺直营的农场，并承担其生产外包农产品。在 2009 年 9 月于茨城县牛久市开辟第一号农场后，一直贯彻执行永旺与当地紧密结合的基本理念，生产·提供质高价廉的农产品以满足顾客所需，并将实现具有可持续性发展的未来型农业作为今后的目标。成立后，从最初的卷心菜及菠菜等日常蔬菜，通过扩充品种及依托地区特性栽培传统蔬菜，今日已逐渐发展到拥有全国 21 个农场，栽培约 30 余种蔬菜的规模。

永旺农场的蔬菜，在收获之后直接通过永旺的物流中心配送至店铺，与一般市场物流的农产品相比，能缩短 1-2 日的物流时间，为顾客提供更加新鲜的农产品。同时，于 2015 年 11 月开始的地区限定供应之「晨采蔬菜」，如文字所表述，可将清早所采摘的蔬菜在 3~4 小时后即摆上柜台，为顾客带来前所未有且无与伦比的新鲜时蔬。

关于为实现永旺的持续性经营所做之施策

永旺随着业务全球化，获得了飞跃性的发展，在对环境·社会的影响日益加深的趋势下，集团上下更加积极推进 CSR 活动，在兼顾「集团的成长」与「社会的发展」的同时，为实现「可持续性经营」，永旺于 2011 年策定并发表了「永旺 持续性的基本方针」。2014 年，在应对社会环境与经营环境的变化变化的同时，为更加积极的推动可持续性经营，尝试将 CSR 活动之成果分为三个阶段的层次 (Stage)，并对于现阶段的活动规模给予第二级评级。今后之目标是希望在 2020 年前提升到第三级，并为此设定了达成目标所需的十个活动项目之「大挑战」计划。2015 年在维持此类活动进展的基础上，还将通过开通对公司外有识之士进行集思广益的渠道，以避免固步自封，继续为实现可持续性的社会为目标而肩负责任，竭尽所能。

■关于永旺的食品「废弃物为零」的概念与施策

概念

通过「减少」「再利用」「再循环」的3R方法，使废弃·可燃、被掩埋的垃圾削减为零。并携手顾客及利益相关人，为构筑资源循环型社会贡献力量。

施策

▷通过店铺·商品

通过可视化、ISO14001、消减废弃变卖、区分·再循环等方法，削减店铺及商品在供应链上的食品废弃物。

▷通过与顾客的沟通与交流

通过饮食教育与店面活动，与顾客一起削减食物废弃物。

▷与地区一同

携手当地的利益相关人，构筑再循环体系，并通过食品银行等捐赠以削减食品浪费。