

サステナブルシーフード月間開催中！ いつまでもおいしいお魚を！四街道店の取り組み

2021/8/20

セブン&アイグループでは、環境宣言「GREEN CHALLENGE 2050」の目標に、持続可能な調達対策として、『オリジナル商品で使用する食品原材料は持続可能性が担保された材料を2030年までに50%使用、2050年までに100%使用』を掲げています。

特に今月はグループあげて「サステナブルシーフード月間」と称したイベントを実施中！最近よく耳にする「サステナブル」とは「持続可能な」を表す言葉。いつまでもおいしいお魚を食べて頂くために、水産資源や生態系などの環境にやさしい方法で行われる漁業や養殖業の取り組みを進めている中で、特に第三者認証マークを取得した各種認証商品を重点的に取り扱っています。

四街道店では特に、普段から人気の「生産者の顔が見える養殖魚」や「魚卵」の商品の売り場を拡大し、お客様に持続可能性であることをお伝えできるよう、わかりやすく工夫して展開しています。

イトーヨーカドーは未来のために、食の安全や自然環境の保全、生産者の労働安全や人権に配慮した商品の仕入れ・開発に取り組んでいます。

7&I HLDGS.

CSR アクション



四街道店 鮮魚マネジャー
野本 祐平さん

「サステナブルシーフード」の目印があるよ！

魚を獲りすぎないように管理したり、海の環境を守りながら漁業や養殖を行っている証明となる各種認証マークです。ぜひ売場で見つけてみてください！



生産者の顔や認証商品の説明POP



獲れたての近海魚も人気です！

関連情報

イトーヨーカドーホームページにて「サステナブルシーフード月間」が特集されています！

https://www.7andi.com/sustainability/g_challenge/project/sustainableseafood2021/index.html?utm_source=group_pr&utm_medium=IY_HP_Pickup&utm_campaign=sseafood2021



GREEN
CHALLENGE
2050 私たちの挑戦で、
未来を変えよう。

7 & Iグループ 持続可能な調達目標

オリジナル商品で使用する食品原材料は持続可能性が担保された材料を2030年までに50%使用、2050年までに100%使用

レシピ紹介も！

