

循環型農業を推進するセブンファームから おいしくて食品ロスに貢献するドレッシング発売

イトーヨーカドー

2021/3/3

イトーヨーカドーでは、2008年から循環型農業の実践として「セブンファーム」を設立し、食品ロス削減と、リサイクル率向上に大きく貢献してきました。この取り組みは、店舗から排出される食品残さをたい肥に変え、その良質な堆肥を使って野菜を栽培し、店舗で販売する循環型農業です。2020年からは、フードロス削減の取り組みとして、農場から通常では出荷できない“規格外品”を原料の一部として使用した加工品の製造をはじめました。

今回は、21年3月1日から販売を開始したにんじんドレッシングのご紹介です。21年2月に収穫した旬のにんじんをすりおろし、にんじんの甘みと風味を活かしたドレッシングをぜひご賞味ください。

今後も、美味しさはもちろん、環境のことも考えたサステナブルな取り組みを通じ、豊かで持続可能な社会の実現を推進してまいります。

7 セブン&アイ HLDGS.

CSR アクション



グロサリー部
菅原 沙織

食品ロス削減にも貢献する、 イトーヨーカドーオリジナルドレッシング！

100周年謝恩祭 3月1日のチラシにもセブンファームの紹介とともに掲載



セブンファーム富里（千葉県富里市）

180ml 税抜398円、ドレッシング売場、サラダ催事コーナー青果コーナーなどでお求めになれます！

5.1ヘクタールの広大な農場でトウモロコシ・大根・ブロッコリー・里芋・人参・じゃが芋などを育てています！