

イトーヨーカ堂「さば」の取組み



19.6.5

鮮魚部シニアマーチャンダイザー

井上浩一

■本日の共有内容

1.7&i HOLDINGS 取組み

2.イトーヨーカ堂SDGsの取組み

3.SABAセレクションの立ち上げ

4.今後の取り組み計画



GREEN CHALLENGE 2050

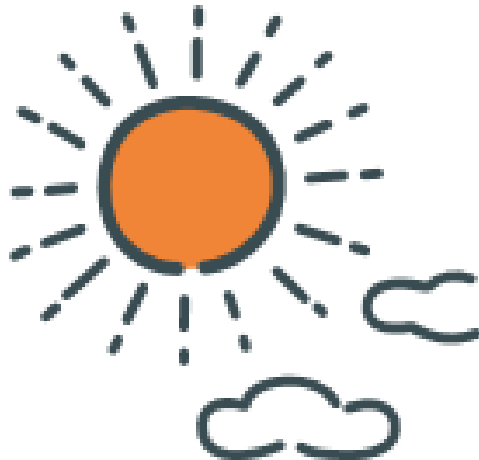
セブン&アイグループの
環境宣言

セブン&アイグループが取り組むテーマ

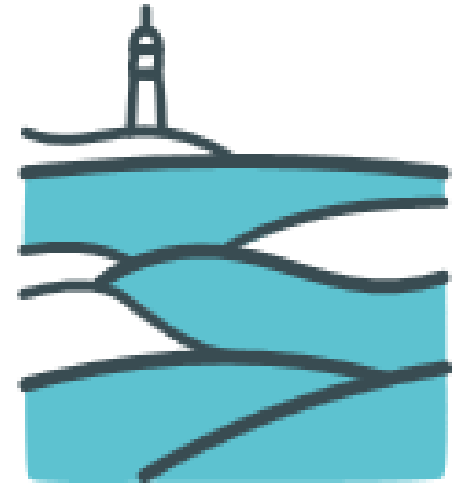
セブン&アイグループは、これまで様々な社会環境の変化に、価値ある商品やサービスの提供を通じて対応し、豊かで便利なくらしの実現に努めてまいりました。その一方で、様々な環境問題や外部不経済等の社会課題が顕在化し、社会の持続的発展にはその解決が急務となっています。

このような現状認識に基づき、全国の店舗ネットワークとサプライチェーン全体で、さらなる環境負荷低減を推進し、豊かな地球環境を未来世代に繋いでいくため、グループ全従業員が一丸となって取り組んでまいります。

GREEN CHALLENGE 2050



CO₂排出量削減



プラスチック対策

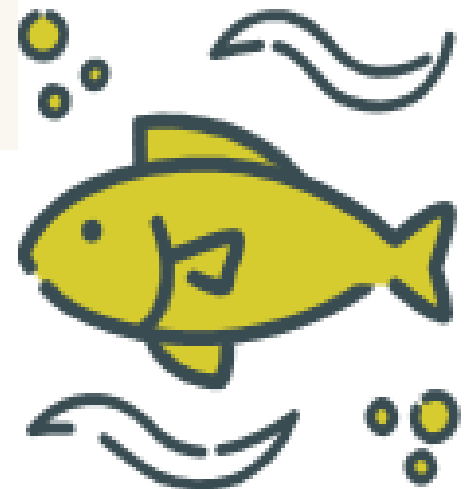


GREEN
CHALLENGE
2050

セブン&アイグループの
環境宣言



食品ロス・
食品リサイクル対策



持続可能な調達

GREEN CHALLENGE 2050 の内容

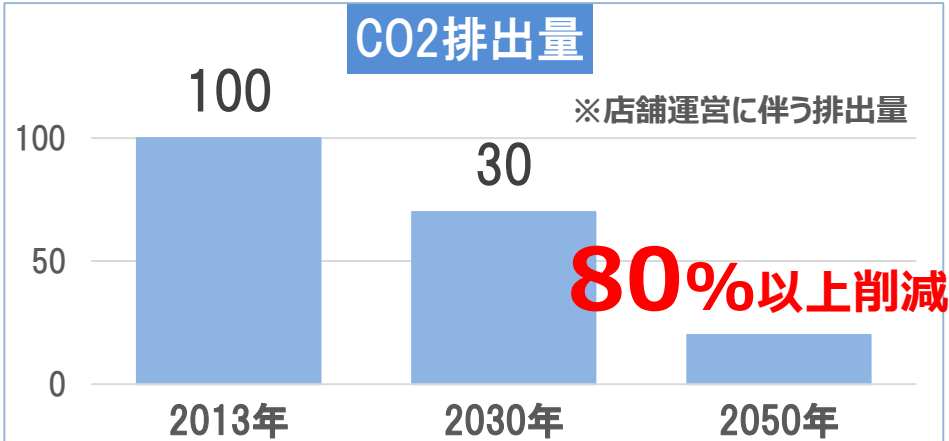
目指す姿	具体的な取組	2030年の目標	2050年の目指す姿
脱炭素社会	CO2排出量削減	グループの店舗運営に伴う排出量30%削減（2013年度比）。	グループの店舗運営に伴う排出量80%以上削減（2013年度比）。
		自社の排出量（スコープ1+2）のみならず、スコープ3を含めたサプライチェーン全体で削減を目指す。	
循環経済社会	プラスチック対策	オリジナル商品（セブンプレミアムを含む）で使用する容器は、環境配慮型素材（バイオマス・生分解性・リサイクル 素材・紙、等）50%使用。	オリジナル商品（セブンプレミアムを含む）で使用する容器は、環境配慮型素材（バイオマス・生分解性・リサイクル 素材・紙、等）100%使用。
		プラスチック製レジ袋の使用量ゼロ。使用するレジ袋の素材は、紙等の持続可能な天然素材にすることを目指す。	—
	食品ロス・食品リサイクル対策	食品廃棄物を発生原単位（売上百万円あたりの発生量）50%削減（2013年度比）。	食品廃棄物を発生原単位（売上百万円あたりの発生量）75%削減（2013年度比）。
		食品廃棄物のリサイクル率70%。	食品廃棄物のリサイクル率100%。
自然共生社会	持続可能な調達	オリジナル商品（セブンプレミアムを含む）で使用する食品原材料は、持続可能性が担保された材料50%使用。	オリジナル商品（セブンプレミアムを含む）で使用する食品原材料は、持続可能性が担保された材料100%使用。

※目標は、社会環境変化に応じて見直してまいります。

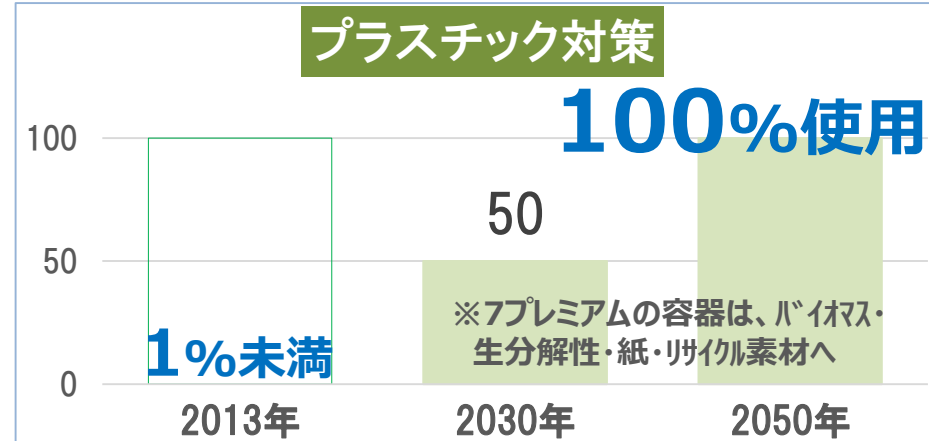
GREEN CHALLENGE 2050 目標値

2030年の目標・2050年の目指す姿

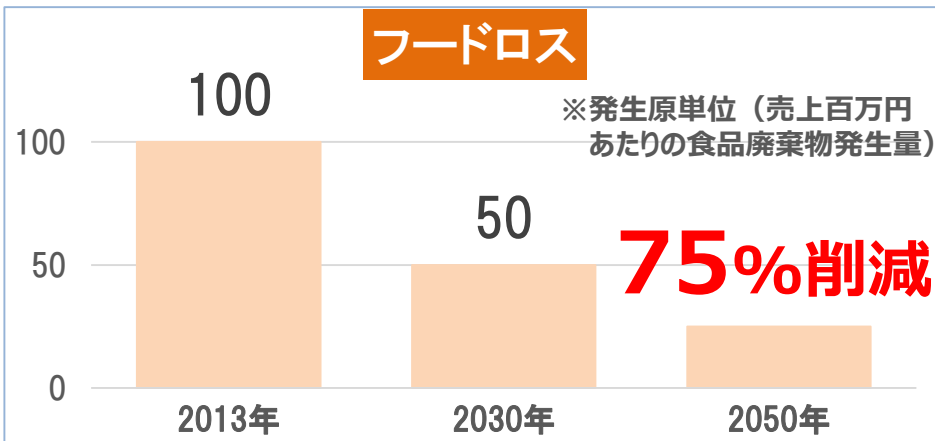
CO2排出量



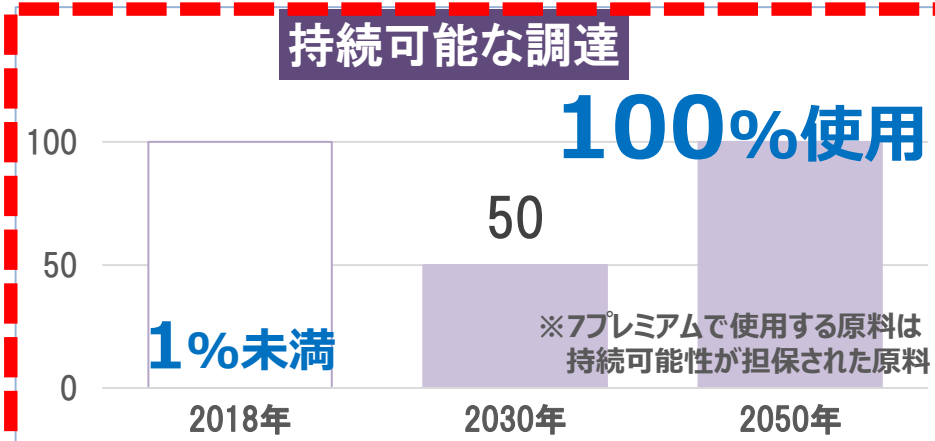
プラスチック対策



フードロス



持続可能な調達



2030年目標の実現のみならず、2050年に向けより高い目標の達成に向け取組みを推進。

セブンプレミアム ノルウェー産商品の取組み

ノルウェーさば
国内年間原料
12万^{トン}／年

※全世界の約25%のシェア
※国内・海外加工品含む



年間使用量
2,020^{トン}／年

7プレミアム「さば塩焼き」1アイテムの原料使用量は年間2000トン以上。

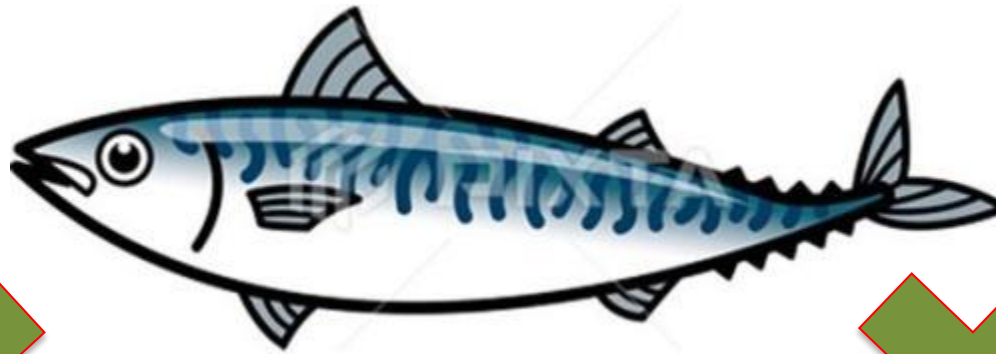
セブンプレミアム ノルウェー産商品の取組み

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

14 海の豊かさを
守ろう



2030年に向けて
世界が合意した
「持続可能な開発目標」です



海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物

MSC認証
www.msc.org/jp



セブンプレミアム
商品一例



大サイズ



小サイズ



1300万パック/年間



1150万パック/年間



16万パック/月間

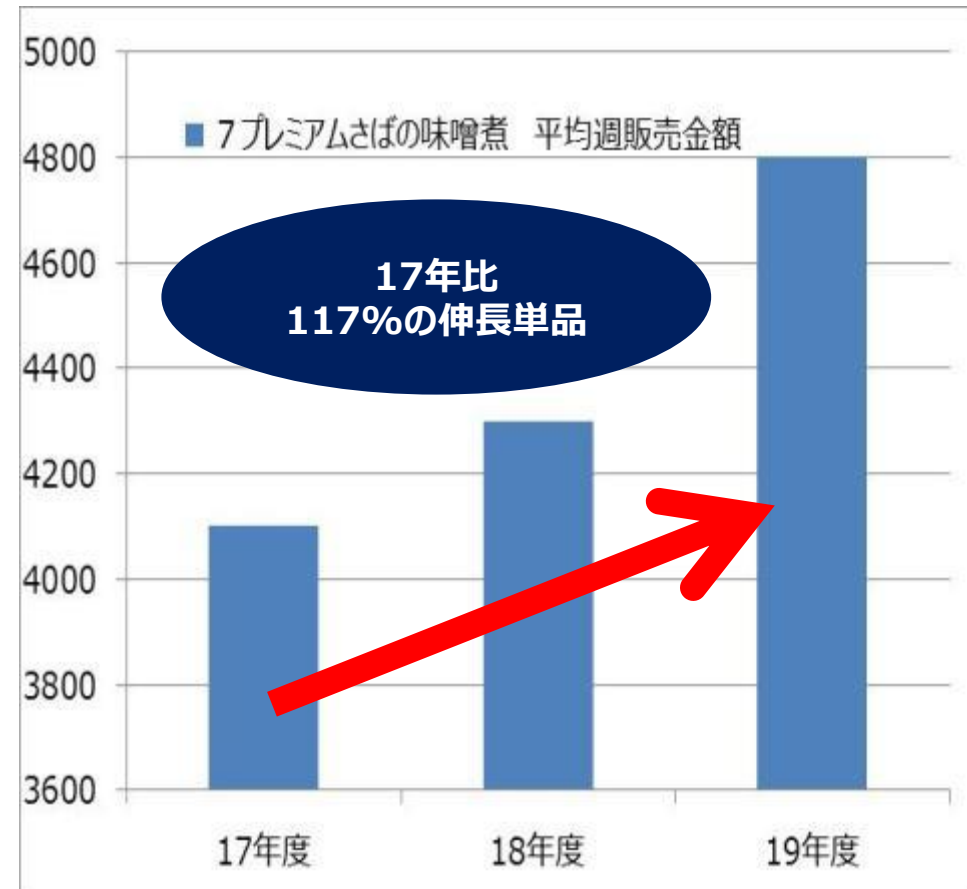
セブンプレミアム ノルウェー産商品の取組み

■今季リニューアル商品

MSC認証 セブンプレミアムさばの味噌煮 扱い161店舗

伸長カテゴリ-【**簡便即食**】骨取り塩さばに並ぶ、さばカテゴリ-の柱商品

イトーヨーカ堂、週販売平均**2万5千パック** 今期年間**130万パック**販売見通し



セブンプレミアム

セブンプレミアムは
「進化しつづけるブランド」。

わたしたちは、お客さまが求める商品を提案しつづけます。
女性の社会進出や高齢化、エコへの関心、健康志向、安全安心など、
ますます多様化する生活のニーズに、きめ細かく応えます。
「もっと美味しく」、「もっとお得に」。
セブンプレミアムは、あなたの楽しく豊かな食卓を応援します。



■本日の共有内容

1.7&i HOLDINGS 取組み

2.イトーヨーカ堂SDGsの取組み

3.SABAセレクションの立ち上げ

4.今後の取り組み計画

19年度 IY鮮魚部として下記3点を取組む

取組み①

持続可能な漁業の推進

→持続可能な漁業で生産された商品の構成をUP



取組み②

「顔が見えるお魚。」の深耕

→環境配慮生産の「顔見え。」チャレンジで今以上に競合と差別化



取組み③

2020に向けた認証取得

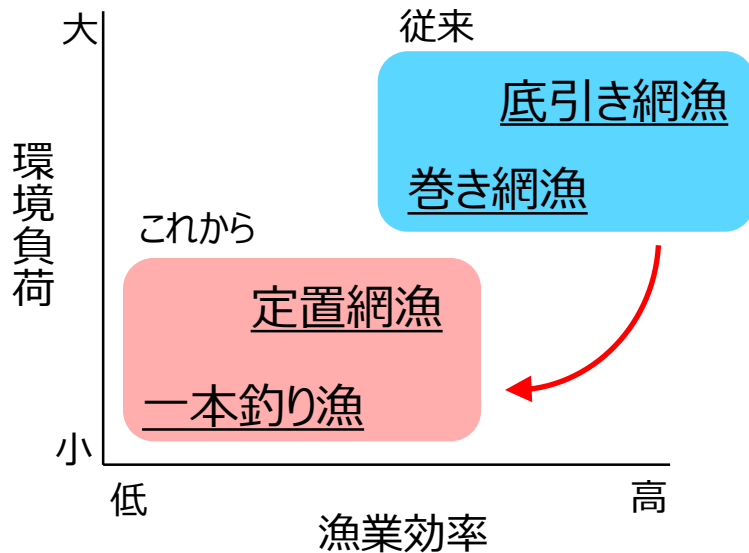
→アウトパック製品からスタート。今後はPBへも拡大化

※インストア商品(TC)の店舗認証取得に向け準備も並行的に実施



①持続可能な漁業の推進

●環境に配慮した漁法



効率重視の底引き網漁から、環境負荷の少ない定置網漁
一本釣り漁へ調達をシフト



●漁獲可能量(TAC)の遵守



アラスカ(プリストル)18年漁獲枠(Mトン)

	生物学的 許容漁獲量	漁獲枠 (TAC)
スケトウ鱈	2,592,000	1,364,341
真鱈	201,000	188,136
銀だら	1,464	1,464
ほっけ	92,000	71,000

適切に資源管理された水産物を取り扱う
ことで持続可能な漁業を推進

**アラスカの「たら・紅鮭」・ノルウェーの「さば」など
持続可能な漁業で生産された商品の構成をUPする**

■本日の共有内容

1.7&i HOLDINGS 取組み

2.イトーヨーカ堂SDGsの取組み

3.SABAセレクションの立ち上げ

4.今後の取り組み計画

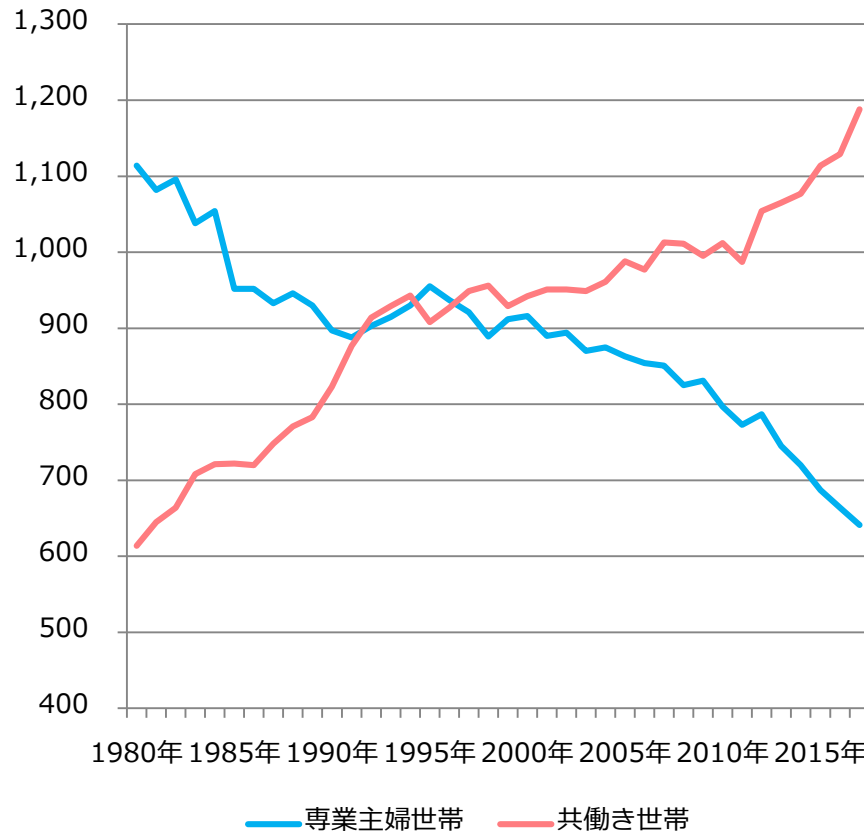
SABAセレクション立ち上げ



魚を取り巻く環境の変化

専業主婦世帯と共働き世帯の推移

単位：世帯

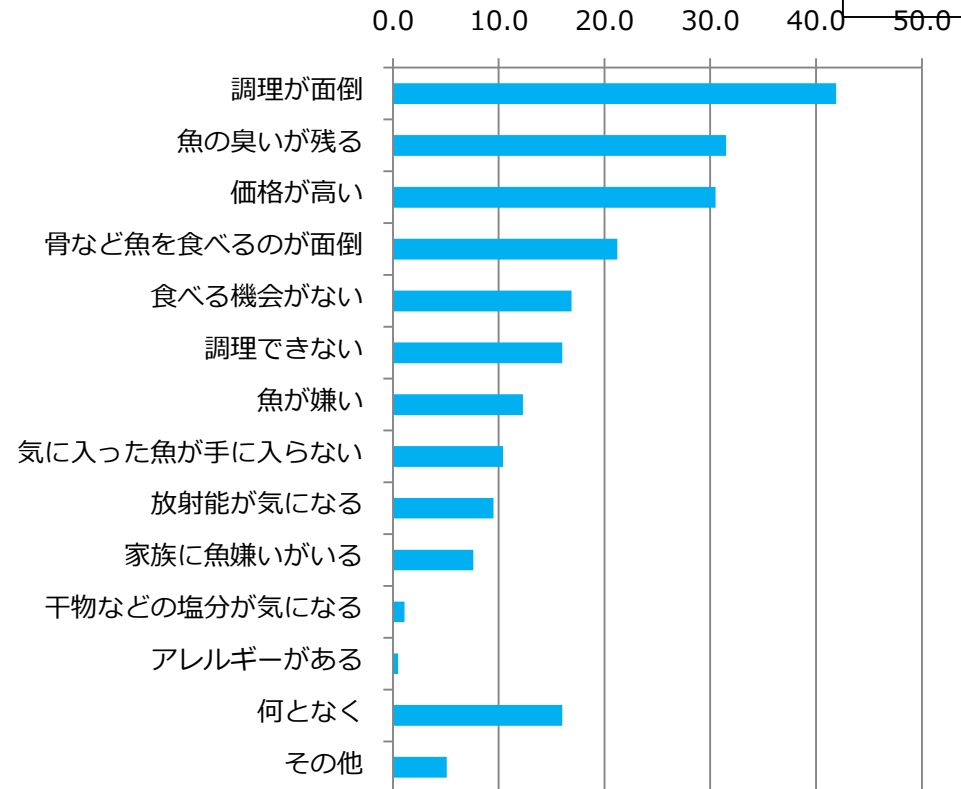


出典：独立行政法人労働政策研究・研修機構グラフでみる長期労働統計

共働き世帯は増加し、専業主婦世帯は減少。**調理に時間をさけない世帯が増**

魚を食べない理由

単位：%



出典：魚の購入に関するアンケート、調査データ、2012年4月

「調理の面倒さ」や「臭い」など、嗜好性ではない理由が大半を占めている。

SABAセレクション立ち上げ



◆国内「さば」を取り巻く環境

<2018年「今年の一皿」>



「鯖」

- ・缶詰への注目
- ・EPA/DHA

<2018年クックパッド
食トレンド大賞>



「サバ缶」

- ・下処理要らず
- ・栄養豊富

2018年の日本国内は「さば缶」のブームで「さば」に大きな注目が集まった一年。

SABAセレクション立ち上げ

■ 干物カテゴリ主力3分類経年トレンド

豊洲市場取扱い推移



- ・ あじ開干し-2012年対比で80%とダウン傾向
- ・ **塩さば・干物のみ**-118%と伸長している

骨とりさばの国内消費量

出所: プロマーコンサルティング・ストアチェック



	2011	2013	2015	3~4年後
塩さばに占める骨とりさば	1%弱	5%	10%	15~20%

・2011年度対比 骨取りさばの消費量は、約10倍の伸長率

- ・ MKTで伸長している
- ・ **「さば」+「骨取り」**
- ・ にチャンスがあると仮定し、
- ・ **「骨取りさば」**が1番数値効果が見込めると仮説し売り込む

SABAセクション立ち上げ



■ 18年-19年 重点行為MD【SABAセクション】

重点商品

【ノルウェー産原料 骨取り 塩さば】

- ・**味付け済**～調理の手間の解消。
- ・**フライパンで焼ける**～時短への対応。
- ・**骨も無い**～魚離れへの対応。
- ・**価格も値頃**～他魚種比較で買いやすい価格帯。

味で評価されているノルウェーさばに伸長の【骨取り】の付加価値を売場で表現しながらマーケットニーズに対応



SABAセレクション立ち上げ



■ SABAセレクション商品群

干物コーナー塩さばを重点商品に据えて、缶詰・フレーク・メさば・燻製など
カテゴリーの壁を越えて群訴求



オイルサーディンならぬ「サバディン」？気になるサバ缶

D P T	商品名	売価	J A N	選定理由
576	さばの水煮 180g (缶詰)	¥429 (398)	4907982021152	SABAコーナー 加工品
576	さばのみそ煮 180g (缶詰)	¥429 (398)	4907982022135	SABAコーナー 加工品
575	サバインソウ60g (瓶) …洋風調味料	¥648 (600)	4971279003114	SABAコーナー 加工品
575	サバーニャ60g (瓶) …洋風調味料	¥648 (600)	4971279003121	SABAコーナー 加工品
576	金華さばハンバーグ	¥594 (500)	4571176196317	SABAコーナー 加工品
加食	オイルサバディン (オリジナル)	-	-	SABAコーナー 加工品
加食	オイルサバディン (ブラック&ペッパー)	-	-	SABAコーナー 加工品
575	北海道産 さばフレーク 2 P	¥429(398)	4520876681500	SABAコーナー 加工品
571	生食用 さばのスモーク 50g	¥410(380)	4582210084132	SABAコーナー 加工品
571	生食用 さばのパストラム 50g	¥410(380)	4582210084149	SABAコーナー 加工品
571	生食用 鯖の冷燻	¥597(553)	4582210080189	SABAコーナー 加工品
575	王子サーモン さばの温燻150g	¥645(598)	4993312700132	SABAコーナー 加工品
571	炙りメさば (プロパー)	-	-	SABAコーナー 加工品
571	7 P メさば (プロパー)	-	-	SABAコーナー 加工品
577	宴を楽しむさば開き	¥680(630)	4560376001422	上質さば干物
577	金華さば文化干し T C 26枚	¥429(398)	01503968	上質さば干物
577	骨取りさばフィレ5k 45枚	プロパー	0145564	骨取り
577	骨取りさば西京 (富士物産)	¥429(398)	4963592225021	骨取り
577	骨取りさばみりん (富士物産)	¥429(398)	4963592225014	骨取り
577	骨取りさば一汐 (富士物産)	¥429(398)	4963592225038	骨取り

SABAセレクション立ち上げ

■ SABAセレクションメニュー訴求

【ノルウェー産原料 骨取り 塩さば】

骨取りのメリットを活かしてメニュー提案の幅拡大～**和食のみから脱却。洋食メニューへ**

和食



洋食



SABAセクション立ち上げ



■ 売場づくり

伸長カテゴリーの【さば】を大きく売場に表現。

骨取りさば、さば缶などさばに関わる商品の集約展開

昨年・今年の改装店・新店約10店舗に【SABAセクション】立ち上げ



SABAセクション立ち上げ

■ SABAセクションレイアウト～店規模別に展開パターンをお店へ案内

大型店パターン



＜SABAセクション 6尺展開レイアウト＞							
金華さば ハンバーグ	【加食】 オイル サバデリン	SAVAチヨビ (サバーニヤ)	【加食】 さば缶	【鮮魚】 さば缶 みそ煮	【鮮魚】 さば缶 水煮	【チリイ】 炙りさばコンフィ	
金華さば ハンバーグ	【加食】 オイル サバデリン	SAVAチヨビ (サバエンゾウ) (O型)	【加食】 さば缶	【鮮魚】 さば缶 みそ煮	【鮮魚】 さば缶 水煮	【チリイ】 炙りさばコンフィ	
【鮮魚】 さばカレーミルク さば特選煮 2F	【鮮魚】 さば サラダ 1F	【鮮魚】 さば バスター 1F	【鮮魚】 さば スモーク 1F	【鮮魚】 エネサーモン さば塩漬 2F	【鮮魚】 さば冷凍 1F	【鮮魚】 炙り メさば 1F	【鮮魚】 7P メさば 1F
宴を楽しむ さば開き1枚(1P) 2F		金華さば 文化干し(TC) 1枚		7P 塩さばフィレ 1枚		7P 骨取り塩さば 2F	
【骨取り】 骨取りさば西京 2F		【骨取り】 骨取りさば 一沙干し 1F		塩さば切身 2切 (プロバー) 2F		塩さば切身 3切 (プロバー) 2F	
【骨取り】 骨取りさばみりん 3F			大PKサンプル さば効能 A4POP		【骨取り】 骨取りさば半身3枚/2枚 4F		

中型店パターン



＜SABAセクション 4尺展開レイアウト＞							
【鮮魚】 SAVAチヨビ (サバーニヤ)		【鮮魚】 王子缶詰 紅鮭水煮		【鮮魚】 さば缶 みそ煮		【鮮魚】 さば缶 水煮	
【鮮魚】 SAVAチヨビ (サバエンゾウ)		【鮮魚】 王子さんま醤油煮		【鮮魚】 さば缶 みそ煮		【鮮魚】 さば缶 みそ煮	
金華さば ハンバーグ 2F	王子 サーモン さば塩漬 1F	さば スモーク 1F	さば バスターミ 1F	炙りメさば 1F		7Pメさば 1F	
さば本みりん 2枚 2F		金華さば 文化干し(TC) 1枚		7P 塩さばフィレ1枚		7P 骨取り塩さば 1F	
【骨取り】 骨取りさばみりん(富士物産) 2F		塩さば切身 2切 2F		塩さば切身 3切 1F			
【骨取り】 骨取りさば西京 (富士物産) 1F		【骨取り】 さばフィレ 2枚 2F		SABA レンビ サンプル		【骨取り】 さばフィレ 3枚 2F	

SABAセクション立ち上げ



■昨年度、改装店 SABAセクション展開状況



※改装店実績

売上昨年比130.5%

(全社差 + 15.3%)

さば分類大きく伸長

さば分類	売金昨比
イトーヨーカ堂全社計	115.2
18年度改装店計	130.5
浦 和 店	107.0
松 戸 店	147.3
船 橋 店	143.5
四 つ 木 店	106.0
赤 羽 店	119.9
大 井 町 店	118.3
横浜別所 店	124.5
甲府昭和 店	170.4
四 街 道 店	145.3
アリオ亀有 店	164.7
食品館おおたかの森店	112.0

審議会の皆様には、改装店への媒体・演出・メニュー提案などご協力を頂き、本当にありがとうございます。

SABAセクション立ち上げ

■ 全社数値数値トレンド

改装店から既存店へ拡大展開

昨年同時期比較で直近の数値まで**115%の売上の伸長**



■本日の共有内容

1.7&i HOLDINGS 取組み

2.イトーヨーカ堂SDGsの取組み

3.SABAセレクションの立ち上げ

4.今後の取り組み計画

今後の計画と取組み

■ 今後の計画

資源保護の観点での計画的な仕入れ購買～部門・グループ垣根を越えた原料共有

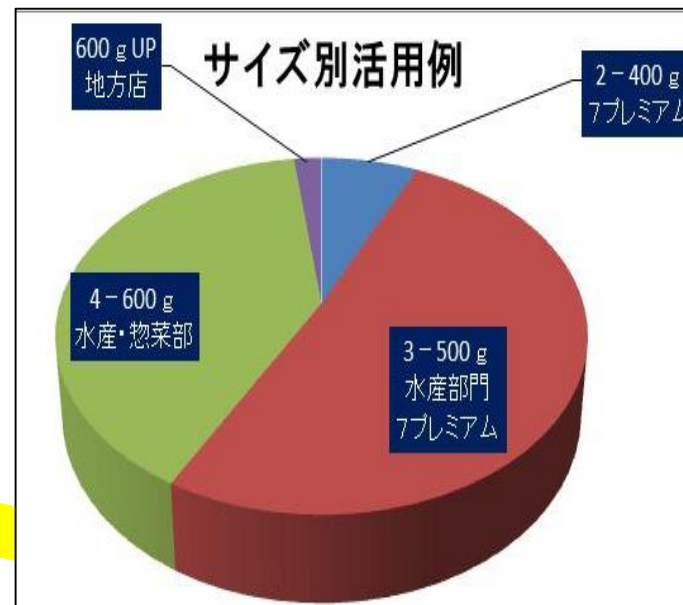
惣菜部門との
原料共有



水産部門内での
商品開発推進



セブンプレミアムを
中心に即食品の
商品開発

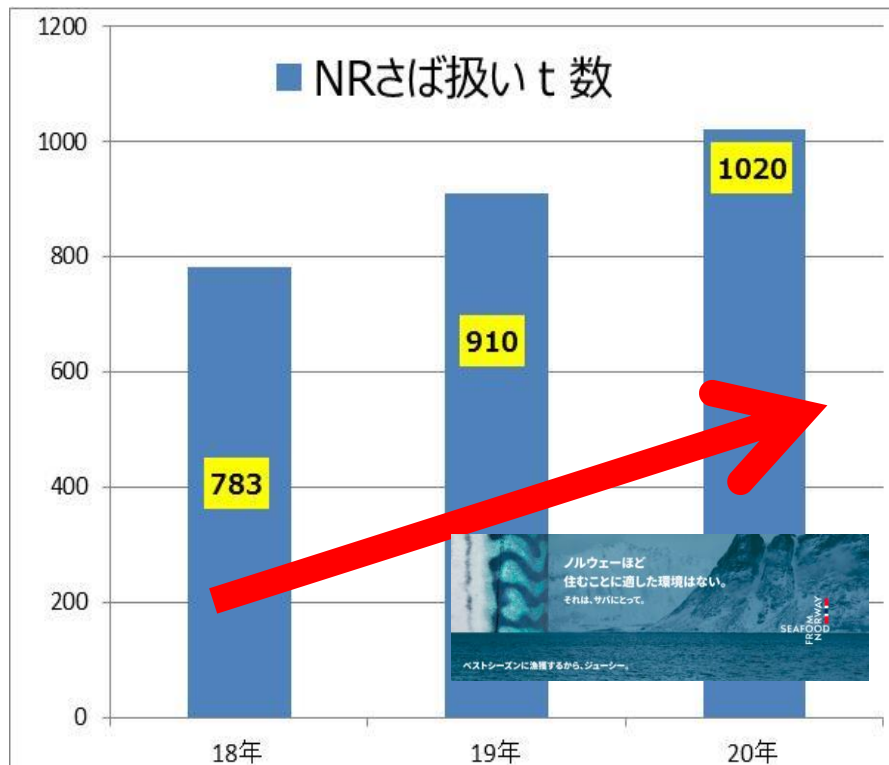


今後の計画と取組み

■ 今後の計画

さばカテゴリ-扱い数量の拡大 **20年度目標18年度比130%**

イトーヨーカドー計



塩干さば分類
18年比
127%目標



魚惣菜分類
18年度比
129%目標



惣菜原料共有
18年度比
140%目標

計画	18年	19年	20年
NRさば扱い t 数	783	910	1020
水産塩干	423	500	540
水産惣菜カテゴリ	270	300	350
惣菜部原料共有	90	110	130

審議会・関係各所の方々には
今後とも、ノルウェーさばの価値を推進
の為のパートナーとして、より一層
お取り組みを何卒お願い致します。