アルビスグリーンアクションプロジェクト

PROJECT FOR SUSTAINABLE LIFE

大切な地球を
守りつなぐために、
私たちができること。

albis Green Action

たとえば、ご家庭から回収したトレーやペットボトルを
リサイクルして、使用するプラスチック量を減らした
『リサイクルトレー』を商品に採用したり。
アルビスは、皆さんとともに地球環境を守るための取り
組みをはじめています。
サステナブルなくらしを応援する「アルビス グリーン
アクション」で、大切な地球資源を未来へつなぎましょう。

2021 年度を基準に、2030 年度までに
温室効果ガス排出量を 46.2% 削減を目指します。



Action 1

太陽光パネルの設置による再生可能エネルギーの導入

2050 年のカーボンニュートラルを目指した、
温室効果ガス削減の取り組みの一環として、
再生可能エネルギーを導入しています。

2023 年 1 月～美濃加茂店
2024 年 1 月～丸の内店、小松城南店
明倫通り店、笠舞店
2 月～七尾店
3 月～北安田店
プロセスセンター
2025 年 3 月～新庄店、福光店
氷見店、小矢部店
黒部店、大友店
西南部店、大願寺店

導入状況
15 店舗
1 工場
2025 年 4 月現在

太陽光発電
による電力自給率
導入施設平均
23.4%
2025 年
4 月現在





Action 2

店舗における省エネの推進

店内照明や看板照明にLEDを採用。また、自動調光機能付き LED 照明やリーチインショーケース等省エネ型の冷蔵・冷凍ケースを順次導入し、消費電力の削減によるCO_2削減に取り組んでいます。

その他、電気使用料量がリアルタイムで確認できるデマンド監視装置を設置し、使用電力のピークカットにも取り組んでいます。

電気使用量
従来照明と比較し
約22%
ダウン



自動調光機能付き LED 照明



デマンド監視装置

電気使用量
従来ケースと比較し
約50%
ダウン





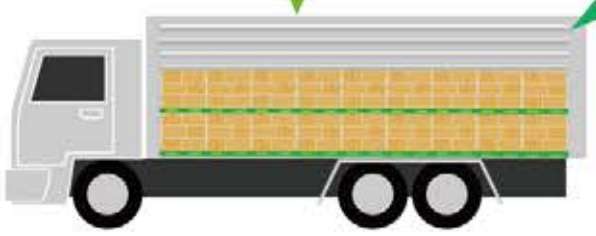
省エネ型の冷蔵・冷凍ケース

Action 3

物流における CO_2 削減の取り組み

生鮮品から加工食品まで店舗で販売している商品のうち約80%を自社の物流センターから一括配送を行っています。
その際、各店舗の物量に応じて日々最適な車両台数と配送ルートでの運行を実施。トラックの積載率を向上するとともに便数を削減する取り組みを行っています。
また、センターでのトラックの待機時間を削減するため「入荷予約システム」を導入しCO_2排出量の削減に取り組んでいます。

「入荷予約システム」予約実施状況
（2025 年 4 月現在）
予約率：85% 以上
待機時間 2 時間超過：5% 以下



トラック運行数・積載率
2024 年度実績（前年比）
運行数
96.6%







アルピス金沢常温センター　アルピス白山生鮮センター

Action 4

循環型社会の実現に向けた3R+Renewable の推進

2022 年 4 月に「プラスチック資源循環促進法」が施行され、『３R+Renewable』が基本原則になったことから、これまの３R に加えて “Renewable “政策にも取り組み、循環型社会の実現を目指しています。

Reduce（リデュース）／廃棄物の発生抑制

Reuse（ リユース ）／再使用

Recycle（リサイクル）／再資源化

＋

Renewable（ リニューアブル ）／再生可能な

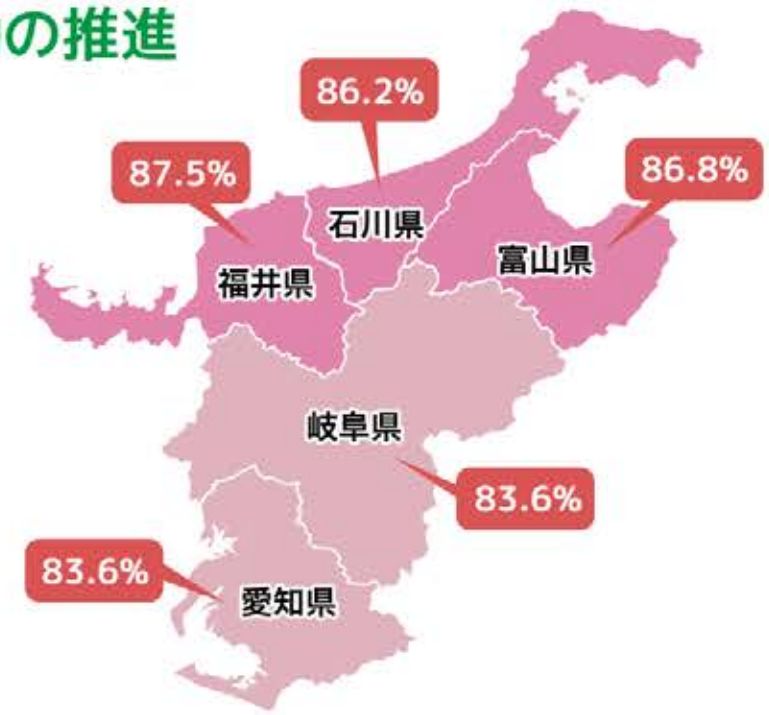


Reduce

✱マイバッグ・マイバスケット運動の推進

2009 年 6 月 よりアルビス全店でレジ袋の無料配布サービスを廃止しました。
マイバッグ･マイバスケットの持参を呼びかけ、お客さまのご協力とご理解のもと、レジ袋の削減に取り組んでいます。

全店での平均
86.4%



✱ オリジナルエコバッグの導入

プラスチックによる環境問題への関心を高めていただくためのアイテムとして、リサイクルポリエステル使用の環境配慮型のオリジナルエコバッグを 2024 年９月より全店において販売しています。





★保冷剤の取りやめによるプラスチック削減

2023 年 10 月より、これまで刺身商品に
添付していた保冷剤を取りやめました。
これにより、年間 2,740kg のプラスチックを
削減、CO_2 削減に取り組んでいます。



★消滅型生ごみ処理機の導入

2024 年 3 月より、富山、石川、岐阜、愛知の10 店舗に
消滅型生ごみ処理機を実証的に導入。
微生物によって、肉、野菜、穀物などの生ごみを約 24 時
間で分解、微細化し、水として排出します。
今回の導入によって、食品廃棄物の削減と約 92% のCO_2
排出量抑制が見込めます。



Reuse

★配送用クレートの活用

プロセスセンターで製造加工された惣菜、精肉等の店舗への配送は、何度でも繰り返し
使用できるクレート（通い箱）を活用しています。



プロセスセンター



洗浄（平均 10,000 枚／日）



配送



店舗

Recycle

★店頭でのリサイクル回収

店頭に専用ボックスを設置し、リサイクル回収を行っています。

＜2024年度回収実績＞



ペットボトル
755,773kg
前年比 103.9%



空き缶
346,107kg
前年比 98.9%



牛乳パック
224,120kg
前年比 103.7%

★ペットボトルキャップ・発泡スチロールの再資源化

トレーのほか、店頭で回収したペットボトルキャップを「パレット（荷役台）」等に再利用
する取り組みを行っています。また、海産物や青果物の流通容器として使用している発泡ス
チロールを自社で再資源化処理（インゴット加工）し、環境負荷の軽減や資源の有効活用を
促進しています。

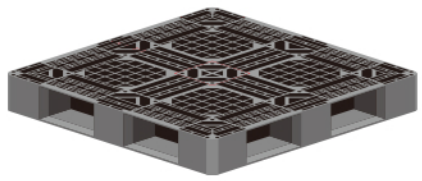
ペットボトルキャップのリサイクル



回収ボックス



パレット



発泡スチロールのリサイクル



インゴットに加工した発泡スチロール



断熱材

✱回収したトレーを環境にやさしい「リサイクルトレー」に再生

店頭で回収した食品トレーは、工場でリサイクルトレーに再生しています。
リサイクルトレーの利用は廃棄物と未使用原料の削減、物流コストならびにCO_2排出量の抑制効果もあります。
当社では、このリサイクルトレーを積極的に扱うとともに、店頭でも啓発を行っています。



啓発パネル



啓発リーフレット

リサイクルトレーへのリサイクル

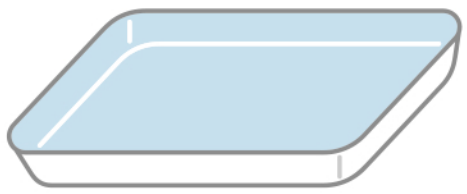


回収したトレー

2024 年度実績
367,095kg

前年比 97.8%

バージン原料と比較して
CO_2排出量を**30% 低減**



リサイクルトレー

2024 年度実績
トレー使用重量　778t
エコ製品使用重量　396t
（エコ製品比率 50.9%）
協力：株式会社エフピコ

年間717tのCO_2排出削減効果

✱廃油・魚腸骨残渣・肉脂・段ボールを回収

魚腸骨の固形分は乾燥させ、肥料飼料として再利用しています。

2023 年度の回収量　※ダンボールのみ 2024 年度実績

廃油	魚腸骨	肉脂	段ボール
179 t	625 t	309 t	4,125 t

家庭からの廃食油回収を一部店舗で開始

2024 年 4 月より、行政と連携し、小松幸町店、小松城南店において店頭に専用ボックスを設置し、ご家庭からの廃食油を回収しています。





Renewable

お客様にご提供するカトラリーやレジ袋に「環境にやさしい素材」を採用

ご希望のお客様にレジでご提供しているカトラリーは、2022 年 3 月より環境に配慮した素材に切り替え、また 2023 年１月より、レジ袋のバイオマス配合量を従来レジ袋の１０% から５０% に仕様変更し、プラスチックの削減、CO_2 の削減に取り組んでいます。

スプーン・フォーク

バイオマス 25%配合品に切り替えています。

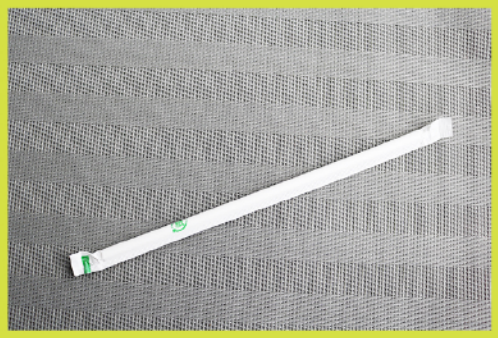
月間 23,500g のプラ削減



ストロー

プラ製から紙製に切り替えています。

月間17,550g のプラ削減



カトラリー年間合計 **492.6kg** のプラ削減

（従来の素材との比較）

レジ袋

バイオマス50%配合品に切り替え

プラ削減量
年間 **21.54 t**

CO_2削減量
年間 **84.0 t**

※2024年度実績



Action 5

「エシカル消費」に関する取り組み

エシカル消費とは、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のことです。環境に配慮した商品を選ぶ、食品ロスを減らす工夫をすることにより、さまざまな社会課題の解決につながります。

地産地消の推進

地元事業者・生産者と連携し、店頭に「地産地消」コーナーを設置することで、生産者を応援するとともに、輸送の際に発生する CO_2 削減に取り組んでいます。



地産地消コーナー

「エシカル消費」の普及啓発

エシカル消費について、店頭掲示物でのお知らせに加え、参加型企画やセミナーを開催し、気軽に知っていただく機会を設けています。また、認証ラベル付き商品の推奨も行っています。



「エシカルフェア」啓発物



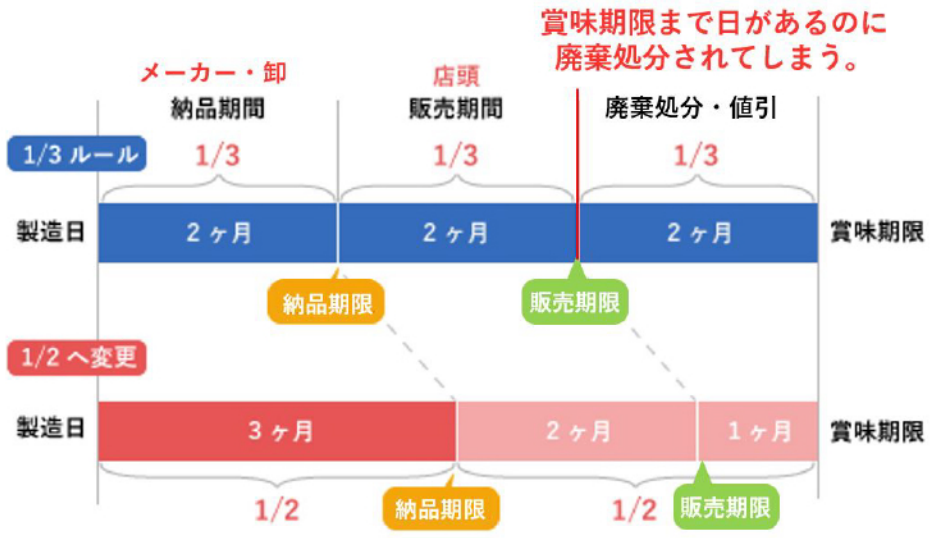
親子向け「エシカル消費ミニ講座」

✱「食品ロス削減」の取り組み

食品ロス削減対策に積極的に取り組み、ロス焼却時の CO_2 削減に努めています。

①物流における 1/2 ルール採用

スーパーマーケット等が設定するメーカーからの納品期限や店舗での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を概ね 3 等分して設定されています。アルビスでは、この賞味期間全体の 1/3 以内で小売店舗に納品する従来の商習慣（「1/3 ルール」）を 1/2 以下に緩和することで食品ロス削減にもつながることから、全店の飲料、食品、菓子、嗜好品の納品期限を 1/3 から 1/2 に変更しました。



賞味期限を 6 ヶ月とした場合

②期限間近商品の消費促進

賞味期限間近の商品を集めた「もったいないコーナー」の設置や日配品売場における「手前どり」の呼びかけを行っています。



店頭「もったいないコーナー」



日配品売場での「手前どり」啓発

③予約購入の推奨

恵方巻や土用の丑のうなぎ、クリスマスケーキなどの予約購入を積極的に呼びかけ、商品や食材のムダを減らす取組みを行っています。





④フードドライブの実施

各ご家庭で使いきれない食品、余っている食品を店舗にお持ちいただき、福祉団体等へ寄付する活動です。

各地域の店舗をリレー形式でつなぐ「リレーフードドライブ」のほか、ボックスを常設した「常設フードドライブ」を計 11 店舗で実施。地域の団体や教育機関等とも連携し、取り組みの輪を拡げています。



地域と連携した「フードドライブ」



常設フードドライブ

2024 年度回収実績	
リレーフードドライブ	1,938 点
常設フードドライブ	14,653 点