

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

## ローソン、常温弁当売らない店

ローソンは28日、食品廃棄を減らす新店舗「グリーンローソン」を東京都豊島区のJR大塚駅近くに開業した。販売する弁当を冷凍と店内調理のものに限り、廃棄が多い常温の弁当は販売しない。2025年度をめどに100店舗に増やす方針。

「おてがるのり弁当」（税込み 315円）など7品の冷凍弁当を販売する。冷凍弁当は賞味期限が最長8カ月と長く、廃棄をほぼなくせるとみている。当初は冷凍のまま販売するが、23年2月からは店舗で解凍し、すぐ食べられる状態でも販売する予定。弁当以外の常温のおにぎりや冷蔵パスタなどは通常通り販売する。

受注製造の弁当や総菜も販売する。一部店舗で宅配限定で提供している焼きそばや韓国料理の店頭受け取りサービスを店頭販売として初めて導入する。専用サイトから事前に予約し支払いを済ませ、店舗で受け取る。店内調理の作り置き弁当「まちかど厨房」や「からあげクン」なども同サイトから注文でき

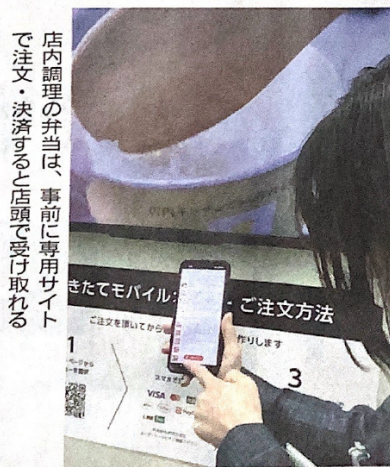
る。

弁当の購入時に配布する使い捨てのスプーンやフォークは23年1月10日以降、全面廃止する。利用者はマイバッグやマイカトラリーを用意する必要がある。

人手不足対策として新たな接客方法も試す。店舗のモニターに表示したアバター（分身）を人が遠隔操作してセルフレジなどについて説明したり、2種類の小型ロボットが来店客に声をかけて揚げ物などを薦めたりする。



冷凍弁当は7種類を販売する



店内調理の弁当は、事前に専用サイトで注文・決済すると店頭で受け取れる



ローソンは新型店「グリーンローソン」を開業した