

物価高騰の中、価格抑制と食品ロス削減を実現 冷凍おにぎりを沖縄県のローソン店舗に初導入 物流効率化による CO2 削減も

株式会社ローソン(本社:東京都品川区、代表取締役 社長:竹増 貞信、以下「ローソン」)は、現在約 9,800 店舗(※1)で展開している冷凍おにぎりの取り扱いを、11 月 4 日(火)から、沖縄県のローソン店舗約 260 店舗に拡大します(※2)。ローソンが沖縄県で通常のおにぎりを冷凍状態にして発売するのは今回が初めてです。また、同日から、冷凍おにぎりの取り扱いを東北地区、山口県、広島県・島根県の一部(※3)のローソン約 1,550 店舗に拡大いたします。これにより、冷凍おにぎりの販売店舗数は全店の約 85%にあたる約 12,000 店舗になります。

今回販売する商品は、工場で製造したおにぎりを冷凍した、「焼さけおにぎり」(税込 279 円)、「鶏五目おにぎり」(税込 157 円)、「胡麻さけおにぎり」(税込 140 円)、「わかめごはんおにぎり」(税込 140 円)の 4 品です。冷凍おにぎりは、作り置きすることで製造コストの削減が可能で、通常のおにぎり比べて価格を 1~2 割抑えることができ(※4)、賞味期限が約 1 年間であることから食品ロスの削減にも繋がります。また、配送面では、店舗に 1 日 2 回配送する通常のおにぎりに対し、冷凍おにぎりは 1 日 1 回で済むため、物流効率の改善と CO2 排出量削減にも繋がります。

ローソンは、食品ロス削減および冷凍流通による物流効率化を目的に、2023 年に冷凍おにぎりの実験販売を開始し、現在約 9,800 店舗で冷凍おにぎりを販売しています。

今後もローソンは、物価高騰の中での価格抑制と食品ロス削減を実現するため、冷凍おにぎりの取り扱い店舗数を 26 年度中に国内の全店(約 14,000 店:「冷凍ケースが無い店舗」、「ナチュラルローソン」、「ローソNSTOA 100」を除く)に拡大することを目指してまいります。

(※1) 関東 1 都 9 県:茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県の約 4,600 店舗、東海 4 県:岐阜県、静岡県、愛知県、三重県の約 1,200 店舗、北陸 3 県:富山県、石川県、福井県の約 400 店舗、近畿 2 府 4 県:滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県の約 2,400 店舗、中国 4 県:鳥取県、島根県、岡山県、広島県の約 600 店舗、四国 4 県:徳島県、香川県、愛媛県、高知県の約 600 店舗の合計約 9,800 店舗

(※2) 一部取り扱いの無い店舗もございます。

(※3) 山口県の約 130 店舗と、これまで一部未販売であった広島県および島根県の約 250 店舗

(※4) 「プレミアムおにぎり 焼さけハラミ」(税込 297 円)、「阿波尾鶏の鶏五目おにぎり」(税込 192 円)、「胡麻さけおにぎり」(税込 167 円)、「三陸産わかめごはんおにぎり」(税込 167 円)と比較

<商品画像>



「焼さけおにぎり」
(税込 279 円)



「鶏五目おにぎり」
(税込 157 円)



「胡麻さけおにぎり」
(税込 140 円)



「わかめごはんおにぎり」
(税込 140 円)

厳選した国産米を使用したおにぎりです。脂のりのよいアトランティックサーモンのハラミを醤油麹に漬けて焼いて中具に入れました。

鶏肉・ごぼう・人参・椎茸・筍などを入れて、砂糖と醤油などの調味料などで炊いたおにぎりです。

粗めにほぐした鮭と金胡麻を、昆布、かつお節の旨味がきいた出汁で炊いたご飯に混ぜ込みました。

わかめと金胡麻を、昆布、かつお節の旨味がきいた出汁で炊いたご飯に混ぜ込みました。

【この資料に関するお問い合わせ先】

株式会社ローソン 広報部 TEL:03-5435-2773

東京都品川区大崎 1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー