NEWS RELEASE

株式会社
セブン-イレブン・ジャパン

2026 年 9 月 2 日

農業由来 J-クレジットで支援する「環境配慮米」を セブン-イレブン本社の社員食堂で提供 フェイガーと連携し、脱炭素農業の環境価値を「食」を通じて体験

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津 知洋）は **8 月 17 日（月）から 8 月 19 日（水）までの 3 日間、社員食堂において環境配慮米を使用したイベントを開催**しました。

本イベントは、2025 年度より株式会社フェイガー（本社：東京都千代田区、代表取締役：石崎 貴紘）と連携して進めている、農業由来カーボンクレジットを活用した生産者支援の取り組みの一環です。農業由来カーボンクレジットとは、農業での取り組みによって削減または吸収された温室効果ガスの量を、制度に基づいて認証したものです。

今回提供した環境配慮米は、水田の「中干し期間」を通常より延長することで、水田から発生する温室効果ガスであるメタンの排出削減につなげる栽培方法によって生産されたお米です。社員が日々の「食」を通じて、持続可能な農業や脱炭素について考える機会として実施しました。

【開催概要】

セブン-イレブン・ジャパンでは、2025 年度より株式会社フェイガーと連携し、環境配慮型農業に取り組む生産者を応援しています。今回のイベントでは、その取り組みの一つである環境配慮米を社員食堂にて 3 日間で約 270kg を使用し、約 4,500 食を提供いたしました。あわせて、環境配慮米の取り組みを紹介するサイネージの掲出や、フォトプロップスを用意し、社員が「食」を通じて環境への取り組みを知ることができる参加型のイベントとして開催しました。

社員一人ひとりが、「毎日食べるお米を選ぶことが、地球環境を守る一歩につながる」という気づきを得る機会となることを目指し、実施しました。

開催期間：2026 年 8 月 17 日（月）～8 月 19 日（水）

内容：

・環境配慮米を使用した社員食堂メニューの提供

・環境配慮米についての展示

・フォトプロップス等を活用した参加型企画

提供メニュー：

・ハンバーグ照り焼きソース

・鶏そぼろと野菜のビビンバ

・銀ひらすの西京焼き

イベント期間の様子

環境配慮米についての掲示

提供メニュー

環境配慮米の提供

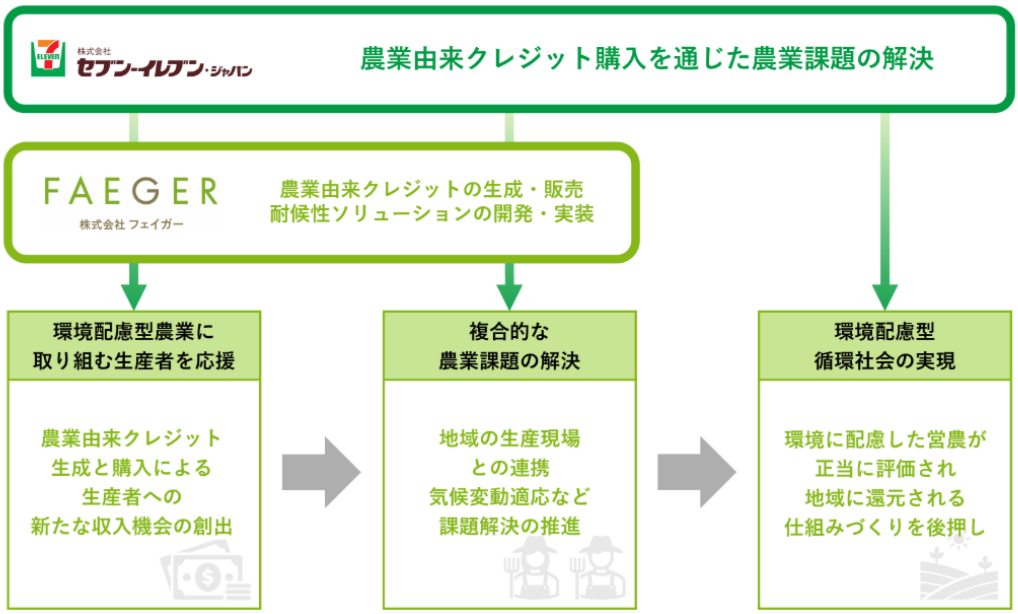
環境配慮米メニューを食べている社員

環境配慮米とは

セブン-イレブン・ジャパンでは、2025 年度より株式会社フェイガー(※1)と連携し、環境配慮型農業に取り組む生産者を応援しています。今回、社員食堂で提供した「環境配慮米」は、その取り組みの一つで、社員食堂での提供は今回が初めてです。環境配慮米とは、水田の「中干し期間」を通常より延長する栽培方法によって生産されたお米です。中干しとは、稲の生育途中に水田の水を一度抜き、田面を乾かす作業です。水田では、土壌中の酸素が少ない状態

になると、温室効果ガスであるメタンが発生します。メタンは、二酸化炭素と同じく、地球温暖化に影響するガスの一つです。中干し期間を延長することで、水田から発生するメタンガスの排出量を約 30%削減する栽培方法とされています。この栽培方法によって削減されたメタンガスの量は、J-クレジット制度(※2)により、環境価値として認証されます。

J-クレジット制度とは、省エネルギー設備の導入、再生可能エネルギーの利用、適切な森林管理、農業での取り組みなどによって削減または吸収された温室効果ガスの量を、「クレジット」として国が認証する制度です。認証された環境価値である J-クレジットをセブン-イレブン・ジャパンが活用することで、その価値が生産者の新たな収入につながります。これにより、環境に配慮した農業を続けやすくすることを目指しています。



※1 株式会社フェイガーについて：

農業由来カーボンクレジットの生成から販売までを一貫して手がけるスタートアップです。生産者との協働により脱炭素農業の収益化を支援し、気候変動に適応する「耐候性ソリューション」の開発・実装を通じて持続可能な農業体系の構築を目指しています。本取り組みにおいてはプロジェクトの運営・支援を担っています。

※2 省エネルギー設備の導入や再生可能エネルギーの利用、適切な森林管理、農業での取り組み等によって削減または吸収された温室効果ガスの量を、「クレジット」として国が認証する制度。

参考：https://www.sej.co.jp/company/news_release/news/2026/202605111500.html

担当者コメント

毎日の「食」という身近な体験を通じて、社員一人ひとりが脱炭素やサステナビリティについて考えるきっかけを作りたいと考え、本イベントを企画しました。環境配慮米は、環境への配慮だけでなく、おいしさも兼ね備えたお米です。
社員が実際に味わいながら、持続可能な農業を身近に感じてもらえればと考えています。今後も、食を通じて環境や持続可能な農業を身近に感じていただける取り組みを進めてまいります。
※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。

＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞

セブン-イレブン・ジャパン PR 事務局（株式会社 PR TIMES 内）担当：岡田・脇坂・髙木

TEL：03-6625-4890 Mail：seven_eleven_japan@prtimes.co.jp