

(第3号様式)

## 地域・社会貢献計画書

令和 4年 4月 8日

(あて先) 京都市長

総合地所株式会社  
代表取締役社長 関岡 桂二郎  
東京都港区芝二丁目 31 番 19 号

京都市中規模小売店舗設置指導要綱の手引に基づき、下記のとおり提出します。

### 記

店舗名称： (仮称)修学院駅前計画

店舗所在地： 京都市左京区山端壱町田町 8 番地 8

### 1 地域・社会貢献に対する取組方針

人・地域・環境の一員として社会に貢献できるよう従業員を指導している。  
SDGs についても「地域」「環境」分野に力を入れて活動している。

### 2 地域・社会貢献の取組内容 (令和 5年 3月 ~ 令和 7年 2月分)

項目	細目	具体的な内容	実施時期	資料
1.地域づくり・まちづくり	(1)地域団体への加入、協力	ご当地 WAON 発行	令和 5年 3月~	有
2.地域経済活性化	(2)地元商品の販売、開発協力	京都市中央卸売市場をはじめとした近郊生産者様より仕入れた地元商品の販売を行う。	令和 5年 3月~	有
5.子育て・福祉	(6)各種団体との連携	毎月 11 日のキャンペーンを通じて地域ボランティア団体へ寄付を行う。	令和 5年 3月~	無
7.開発	(4)廃棄物減量化促進	販売容量の見直し、魚のアラのリサイクル等を通じて食品廃棄物の排出抑制を行う。 省プラスチック包装やラベルレス商品の推進、環境配慮素材による包装で廃棄物を抑制する。	令和 5年 3月~	有

※1 項目及び細目は、「小売店における地域・社会貢献推進の手引」の取組事例から該当するものを記載してください。

※2 地域・社会貢献活動内容に関する資料を適宜添付してください。

※3 開店前又は開店後 1 年未満で実施中のものがない場合、実施予定のものを記載してください。

※4 京都市中規模小売店舗設置指導要綱の届出時に協議済みの計画書を提出してください。

### 3 地域・社会貢献担当窓口

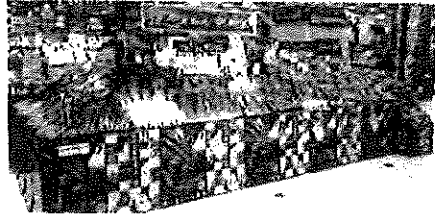
- (1) 名称 イオンリテール株式会社
- (2) 部署・担当者名 開発本部 近畿開発部 中澤 将太
- (3) 電話番号 06-6457-6108
- (4) Eメール nakazawa-shiyo@aeonpeople.biz

## 京都市中央卸売市場の新鮮な野菜や舞鶴漁港の鮮魚を品揃え

京都市中央卸売市場より、新鮮野菜や旬の果物をお届けするほか、近郊の生産者さまの野菜や果物を品揃えします。さらに、舞鶴漁港を中心に仕入れた鮮魚の対面販売を実施します。

### ◇京都市中央卸売市場はもちろん、近郊の生産者さまが育てた京の伝統野菜や果物をお届け

京都市中央卸売市場より仕入れた旬の野菜や果物を毎日提供します。また、近郊の生産者さまが育てた「九条ねぎ」や「京みずな」などの京の伝統野菜や、京都で栽培された「京の雫いちご」などを取り揃えます。



### ◇“海の京都”舞鶴漁港を中心に仕入れた鮮魚を対面で販売

舞鶴漁港などから仕入れた鮮魚の対面販売を実施し、二枚おろしやお造りなどお客さまのご要望にあわせ調理を承ります。



## イオンならではの商品を取り揃えます

### ◇「タスマニアビーフ」「匠和牛」を品揃え

イオン直営牧場から調達している「トップバリュ グリーンアイナチュラル タスマニアビーフ」や、肉質等級4等級以上の“厳選品質”の肉を、高度な技と徹底した品質管理で提供する「トップバリュ セレクト 匠和牛」を品揃えします。



タスマニアビーフ

### ◇健康意識の高まりに対応した「植物性たんぱく質」商品を展開

「植物性たんぱく質」を中心にさまざまな植物性原料に置きかえた、トップバリュ「Vegetive (ベジティブ)」シリーズを展開します。畑のお肉とも言われる大豆を加工した低カロリーで高たんぱくな“大豆ミート”を使用したハンバーグや小麦のかわりにひよこ豆と玄米でつくったスパゲッティなどを取り揃えます。

### ◇インスタアベーカリーで40種類前後のパンを提供

インスタアベーカリーコーナーでは、売場で店内製造のパンが焼きあげられる「ディバックオープン」を展開します。食パンや菓子パン、総菜パンなど、一度に少量ずつ多くの種類のパンを短時間で焼きあげ、40種類前後を品揃えします。



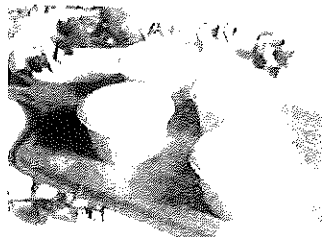
※画像は全てイメージです。

## 地域の“こだわり”商品を展開

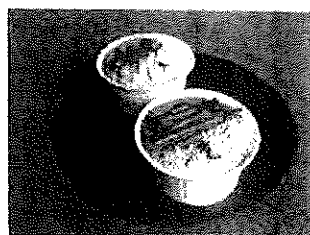
### ◇地域で親しまれている商品を多彩に取り揃えます

西利の漬物をはじめ、限定スイーツや軽食メニューなど多彩に品揃えます。

京都創業の銘店「バイカル」が地元産のブランド卵を使った、京都滋賀地区の「イオン」「イオンスタイル」限定スイーツ「スフリン」や「抹茶スフリン」の他、「京風だし巻きをふんだんに使用したサンドイッチ」、イオンオリジナルの「だし巻ドッグ」、140gを超える金華サバを使用した「鯖寿司」などを取り揃えます。また、京都珈琲商工組合に加盟する「小川珈琲」「三喜屋珈琲」や「ワールドコーヒー」など12社が共同開発された「KYOTO Coffee」を展開し、各社が焙煎したお好みのコーヒーをお選びいただけます。



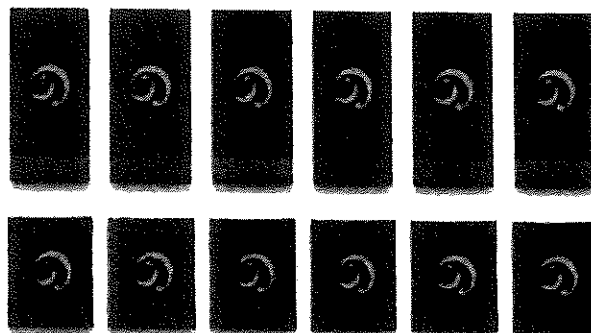
スフリン



抹茶スフリン



京風だし巻きをふんだんに使用したサンドイッチ



小川珈琲をはじめ、12社の焙煎コーヒーが勢ぞろい!

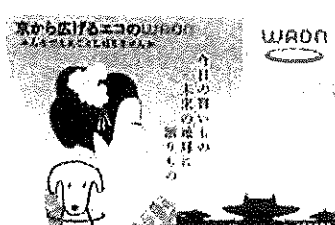
※画像は全てイメージです。

## 毎日のお買物で、地域を元気に! 「ご当地WAON」 毎日のお買物でクラブやホームタウンを応援! 「サッカー大好きWAON」

2009年からお客さまのご利用金額の一部をイオンが自治体などに寄付し、地域経済の活性化や環境保全、観光振興などにお役立ていただく「ご当地WAON」を発行しています。2021年1月末時点で累計156種類<sup>※1</sup>にのぼり、京都府では3種類の「ご当地WAON」と1種類の「サッカー大好きWAON」を発行しています。



**【京都・二条城WAON】**  
世界遺産・二条城の本格修理事業に活用されます。

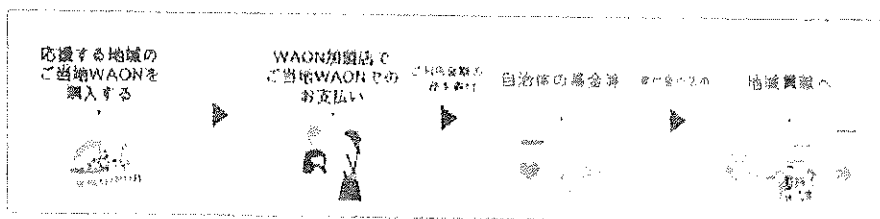


**【京から広げるエコのWAON】**  
京都府の環境保全対策に役立てられます。



**【福知山城WAON】**  
福知山城など観光施設の支援や地域の活性化に役立てられます。

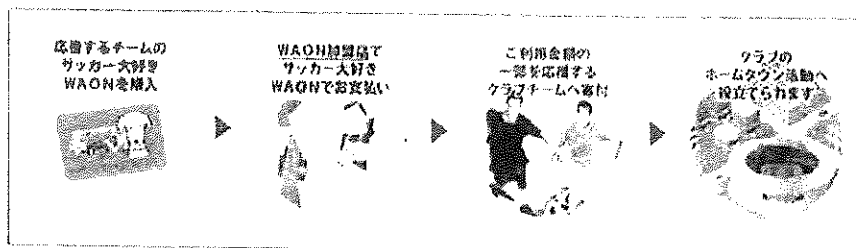
※1: 【ご参考】 全国で寄付つき「ご当地WAON」156種類。(2021年1月末時点)  
寄付金額: 全国で約17億5,858万円(2020年2月末までの累計)



### <「サッカー大好きWAON」>



**【大好き京都サンガF.C. WAON】**  
クラブのホームタウン活動に役立てられます。



## 新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み

イオンは新型コロナウイルス感染拡大防止のため、防疫対策の基準などを示した「イオン新型コロナウイルス防疫プロトコル」を制定しています。本プロトコルは、防疫対策を一時的な取り組みでなく継続的に実行していくことで、防疫が生活の一部となる社会を実現し、お客さま及び従業員の健康と生活を守り、お客さまとともに地域社会の「安全・安心」な生活を守ることを目的にしています。安心してお買い物いただけるよう、以下の環境整備を行っています。

### 「イオン新型コロナウイルス防疫プロトコル」（11月改定）

([https://www.aeon.info/wp-content/uploads/2020/11/coronavirus\\_correspondence20201111\\_2.pdf](https://www.aeon.info/wp-content/uploads/2020/11/coronavirus_correspondence20201111_2.pdf))

#### <当店における取り組み一例>

- ・入退店時のお客さま同士の接触を避けるため入口と出口を分割
- ・混雑時は入場制限を実施
- ・アクリル板やビニールカーテン等間仕切りをレジ前やサッカー台に設置
- ・使用済みカート、買物かごのアルコールによる拭き上げ実施
- ・入口と出口のドアや窓の開放を徹底し、店内換気を実施
- ・従業員の体調管理や手洗い、うがいの徹底、アルコールによる手指の消毒、マスク着用の実施

Reduce  
へらす

イオンモール(株)

### 食品廃棄量の削減

全社での進捗管理  
全社で実施した廃棄の進捗の進捗管理を実施しています。

発注精度の向上  
精度の高い客数予測に基づく発注を実施し、売れ残り商品を削減しています。

販路客層の見直し  
ライフスタイルの変化に合わせて買いやすいサイズ・容量で商品を提供しています。



Reduce Recycle  
へらす 再生利用

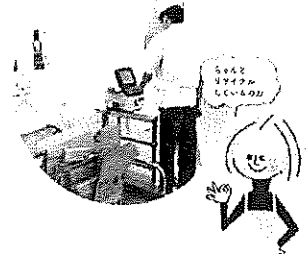
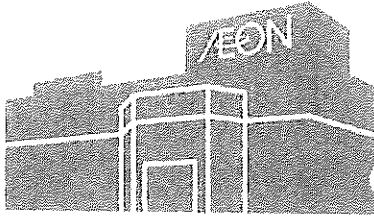
イオンモール(株)

### 「見える化」による削減

国内73モール12,064店の専門店にもご協力いただき、ごみを原則17種類に分別し、可能なものをリサイクルしています。

分別した種類ごとに計量器で測定し、計量シールを貼付。ごみの量を把握し、見える化に取り組んでいます。

2020年度生ごみ  
リサイクル率 **88.5%**



Recycle  
再生利用

イオングループ全体

### 廃食油・魚のアラの リサイクル

密蔵の油や魚のアラを回収し、飼料・油脂等にリサイクルしています。



生ゴミ  
が  
資源へ

廃食油のリサイクル

魚のアラを回収

食品雑さや回収

トップバリュ

### 食品廃棄物削減につながる 取り組み

年月日表示



食品廃棄物削減につながる取り組みとして、「トップバリュ」の加工食品で賞味期限が1年以上の商品を順次、年月日表示から年月表示へ切替えています。