



マックスバリュ東海株式会社

経営企画本部

戦略部 広報・IR・社会貢献グループ

〒435-0042 静岡県浜松市中央区篠ヶ瀬町1295番地1



マックスバリュ東海株式会社

環境・社会貢献活動のご報告

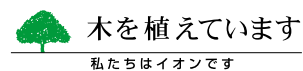
Maxvalu Tokai Report



2026

マックスバリュ東海レポート

2025.03-2026.02



2026年6月 発行

想いをつなぎ、
一途に「かたち」に。



Contents



P.02 マックスバリュ東海のサステナビリティ

P.05 【特別企画】座談会 ～海から始まる、日本の食のお話～

P.09 「笑顔」と「元気」、「幸せ」あふれる地域の共創

P.17 「もったいないゼロ社会」の実現

P.19 地域の「おいしい」「ありがとう」創造への挑戦

P.25 私に「うれしい」店づくり

P.29 「やりたい」「ありたい」を応援する組織づくり

P.33 地域や人との「つながり」を広げ深めるデジタルとの共存

P.34 データ集

2026

マックスバリュ東海は、
「笑顔」と「元気」、「幸せ」
あふれる地域を共創します。



私たちは、2030年、そしてその先の

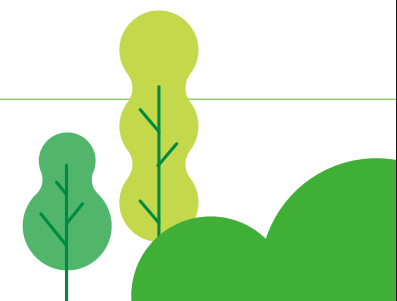
2050年を見据えた価値創造ストーリーを策定しました。

ここには、これまでも、これからもずっと、地域とつながり、地域とともにあゆみ、
事業を通じて豊かで幸せな暮らしの実現と地域づくりに
貢献し続ける存在でありたい、という想いを込めました。

この想いを形にするために、企業理念、行動指針に基づき、ブランドメッセージである、
「想いを形に、『おいしい』でつなげる。」を体現し続けます。

環境方針 Environmental Policy

マックスバリュ東海株式会社は、「何よりもお客さまの利益を優先しよう。」という企業理念のもと、
小売業として安全で安心な商品・サービスの提供と店舗づくりを行い、
お客さまと同じ地域社会の一員として、地球環境への負荷軽減と保全に努めます。



01

当社の営業活動に関わる環境影響を常に意識し、環境汚染のリスクの軽減を推進するとともに、環境パフォーマンスの向上と環境マネジメントシステムの継続的な改善とその定期的見直しを図ります。

02

生態系保護を含む
自然環境保全に努めます。

03

環境保全に関する法令の遵守（コンプライアンス）を約束し、受け入れを決めた協定その他の要求事項を遵守します。

04

以下の項目を重点管理テーマとして継続的改善（システム化）を図ります。
[1] 環境にやさしい商品・サービスの提供、店舗づくりを進めます。
[2] 営業活動における省エネルギー・省資源を推進します。
[3] 営業活動において予測される排出物に対し、発生抑制（リデュース）・再使用（リユース）・再資源化（リサイクル）を推進し、廃棄物の削減に努めます。
[4] 地球温暖化防止のための、「CO₂の排出削減」および「植樹活動」に地域のお客さまとともに取り組みます。

05

この方針は当社で働く従業員、および当社の事業活動に関わる全ての人に周知され、一人ひとりが自らの役割を自覚し行動できるように努めます。

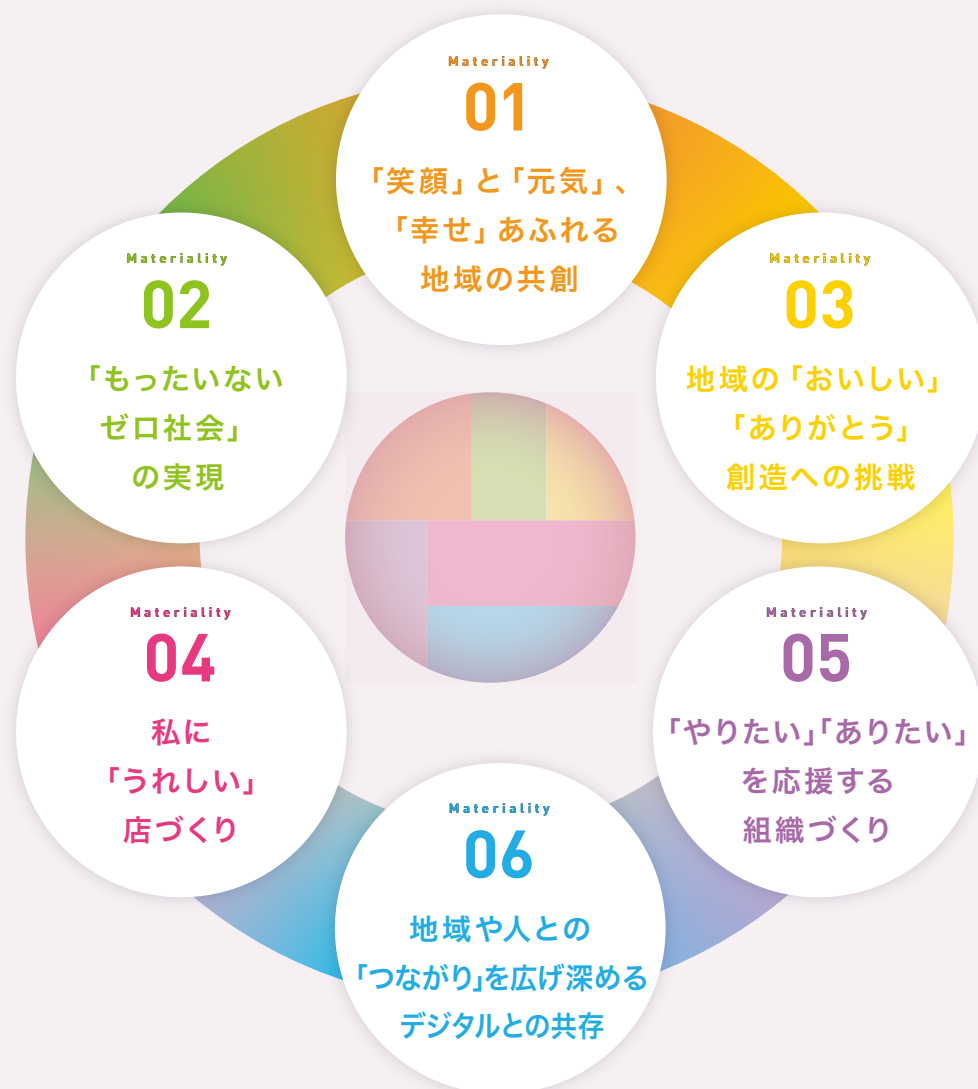
06

この環境方針は社外に対しても広く公開・開示いたします。

2022年5月24日改定 マックスバリュ東海株式会社

私たちの Materiality

事業を通じて解決したい社会・環境の重要課題(マテリアリティ)を特定しました。
これは、経営、従業員が自分の想いを伝え合い、わかち合い、
「持続可能な地域(社会)の実現」のために何をすべきかを考え抜いて導き出したものです。



マックスバリュ東海は、これらの解決を通じて、

地域に生まれた ありがとう の総量

マックスバリュ東海は
地域とのつながりを通じて
「ありがとう」を生みだし続けます

私たちは、事業を通じた日々の
関わり合いのなかにおけるつながりの一つひとつから
「ありがとう」が生まれるものと考えます。
そして、この「ありがとう」の総量の追求により、
「笑顔」と「元気」、「幸せ」あふれる地域の共創に貢献し続けます。



「持続可能な地域(社会)の実現」に貢献し続けます。

海から始まる、日本の食のお話

焼津港

全国でも屈指の水揚げ量を誇る、活気あふれる漁港

静岡県の海岸線は約650km。

駿河湾、遠州灘、浜名湖、伊豆半島と、変化に富んだ海が

多彩な水産物を私たちの食卓に届けてくれています。

けれど今、その海が少しずつ変わり始めています。

これからもずっとおいしい魚を届け続けるために、何ができるのか。

海と魚に関わるプロたちが語り合いました。

「海」と「魚」に携わる人々の想いを、売場から届けたい。

変わりゆく海。それでも、魚のいいところは守り続けたい。

作道社長と海を知る人たち
座／談／会



マックスバリュ東海株式会社

代表取締役社長
作道政昭



清水冷販株式会社

代表取締役
岩崎倫明さま



静岡県漁業協同組合連合会

常任理事
高瀬進さま



静岡県経済産業部水産・海洋局水産振興課

課長代理
石田孝行さま



静岡県水産振興課水産流通班

主事
天野里咲さま



マックスバリュ東海株式会社マーケティング部
ちゃんとおはん推進グループ

スタッフ
滝野泉

水産王国・静岡の海に今、何が起きているのか

作道／今回の座談会は「魚食」をテーマに、海や魚に関わる皆さまにお集まりいただきました。マックスバリュ東海では、「じもの」コーナーや「ちゃんとおはん」の取り組みを通じて、地域の皆さまに地元の食材をお届けしていますが、魚の売上構成比はここ数年、下がり続けています。その背景として「骨があって食べにくい」「内臓の処理が手間」「調理の仕方がわからない」という声がある一方、魚好きの方は根強くいらっしゃいます。そこで、おいしい魚を食卓に届け続けるためにはどうしたらいいかについて、今日は率直なご意見を伺いたいと思います。まず高瀬さん、漁業の現場は今どんな状況ですか。

高瀬／漁業界は今、人手不足と後継者不足で非常に苦しい状況です。静岡県の漁業就業者はかつて約1万人いましたが、今は4,000人を切っています。漁業は基本的に家業で、漁業の許可は家族で継承する仕組みですから、新規参入のハードルが非常に高いんです。ただし救いもあって、一度会社勤めをしてからUターンに戻ってくる方もいますし、静岡には「県立漁業高等学園」という全寮制の漁業者養成学校もあります。この学園では1年間で将来の幹部船員を育成し、就職率は100%です。今年度は14名が入学しました。海賊ものの大人気漫画に憧れて、海のない埼玉県や長野県からやってくる子もいるんですよ。

一方、漁業の現場では漁獲量の減少も深刻です。国内の漁獲量のピークは昭和60年前後の約1,300万トンでしたが、現在はその3分の1以下です。しかも、昭和の最盛期に整備した市場や港の老朽化が目立つものの、更新する余力がありません。沿岸の20トン以下の船でも、新造するとなると1億円、遠洋船なら10億円以上かかりますから、なかなか着手できないのが現状です。

石田／国内の漁獲量と同様に、静岡県の沿岸漁獲量（遠洋のカツオ・マグロ漁を除く）も、この12年間で約3分の1に落ち込んでいます。主な原因としては、地球温暖化で日本近海の水温が100年間で1.28℃上昇したのに加え、黒潮の大蛇行が7年間続いた影響も甚大でした。さらに深刻なのが、「磯焼け」です。水温上昇でブダイやウニの活動が活発になり、海藻を食べ尽くして再生が追いつかないんです。そして、海底の海藻が消失して岩だらけになり、アワビや伊勢エビの、住処や産卵場が失われています。

作道／ただ単に魚が減っているだけでなく、海そのものの生態系が変わってきているということですね。

石田／おっしゃる通りです。そのため静岡県としては、水温上昇に強い海藻を移植して増やす取り組みと、海藻を食べるブダイやウニを漁業者に獲ってもらう取り組みを柱に対策を進めています。魚の調査・研究を進めていくうちに、ブダイはきちんと処理すれば生食も可能なことがわかってきました。駆除するだけでなく商売になるなら、漁業者も自発的に動いてくれます。温暖化によって、クエなど今まで獲れなかった魚種が獲れるようになった面もありますから、変化をただ嘆くのではなく、変化に適応していく発想が大事だと思います。



大型漁船が並ぶ焼津港の埠頭。日本の遠洋漁業を支えてきた港の誇りが息づく。



高瀬／さらに、御前崎市には県と漁連で運営している魚介類の種苗生産施設がありまして、クエや真鯛、ヒラメの稚魚を育てて海に放流しているんですよ。これは、昭和50年代からずっと続けている事業です。また、深層水ミュージアムに隣接する研究施設でも、駿河湾の深層水を使って海藻の種苗をつくっています。自然任せではなく、人の手で資源を増やす取り組みを地道に続けているんです。

作道／それは頼もしいですね。ところで、岩崎さんは冷凍マグロの加工・卸売業に携わりながら、遠洋漁業の現場をずっと見てこられました。が、漁場の変化をどのように感じていますか。

岩崎／漁業就業者や漁獲量と同様に、船舶の数の減少も目立ちます。遠洋マグロの延縄船（はえなわせん）は最盛期に1,000隻以上あったのが、今は実稼働で100隻を切っていますからね。一方、稼働する船は減少しているものの、マグロの漁場は良い方向に向かっているんですよ。クロマグロに関しては、国際的な資源管理の成果で回復傾向にあり、今年また漁獲枠が増える予定です。漁場が好転しているにも関わらず、船が少なくて漁に行けないのは非常に残念なことです。

作道／船の減少は、やはり人手不足が影響しているのでしょうか。

岩崎／そうですね。今はほとんどがインドネシアからの乗組員ですし、船頭の高齢化も進み、70歳を過ぎても現役の方が大勢います。船の収益は船頭の技量によって大きく変わりますから、幹部人材の育成が最大の課題ですね。そのため、先ほど話題に挙がった漁業高等学園への期待も大きいです。また、最近はSNSで日本の伝統漁業を発信しながら後輩を育てている船もあります。船内の環境整備やWi-Fiの導入、船のカラーリングを変えるなど、若い世代の人材獲得に向けた取り組みも進んでいます。

高瀬／静岡県内の水揚げの大半は遠洋・沖合漁業ですが、漁業就業者の数で見ると、実は全体の9割が沿岸の零細漁業者なんです。それなのに沿岸で獲れるシラス、桜エビ、アサリといった食卓に身近な魚種ほど資源の減少が深刻で、なかでもアサリはほぼ壊滅状態です。各地の漁業者は県の規制に上乗せして自主ルールをつくり、沿岸の漁業資源を保護しながらギリギリで操業しています。

作道／海の現場がこれだけ厳しい状況にあるなかで、私たちにできることは数少ないかもしれませんが、海の現状や、水産物に関わる方々の想いを消費者の皆さんに伝え、共有することが小売側の役割のひとつではないかと思います。小売側への要望は何かありますか。

「おいしい」の一言が、海と食卓をつなぐ

岩崎／私の会社では、マグロを一本一本切って、鮮度と品質によってランク分けしています。それをマイナス50℃で毎日管理して、最高の状態でお届けしているんです。ところが、売場に並ぶとAランクもDランクも表示が同じなんです。ですから、静岡県産であることや、その中でもどのくらいの鮮度なのかを、もっと売場でアピールする方法を、現在パイヤーさんと検討中です。

それと、マックスバリュ東海さんのお付き合いでも感じるのですが、最近はマグロの柵とアウトバック（加工やパッケージがなされた状態で店舗に納品される商品）のマグロの出荷比率が完全に逆転しているんですよ。今はアウトバックの出荷が圧倒的に多いですが、せめて刺身くらいはご家庭で切っていただけると、よりおいしく味わえるのに……と残念に思います。

滝野／確かに、最近の売場ではアウトバックの割合が全体の7～8割を占めています。それは「魚に触りたくない」というお客さまが増えていることの表れでしょうね。鮮魚売場で三枚おろしを頼みたいけれど、頼みづらいという声も多いです。「今日はこんな魚が入りましたよ」といった声かけもあまり聞かないし、お客さまと売場とのコミュニケーション不足を感じますね。それに、水産物は生産者と消費者の距離が遠いのも、魚離れの要因のひとつです。農産物は「農家の〇〇さんが作りました」という表示があって、生産者の顔が見えるようになってきました。が、水産物にはそれがありません。

作道／確かに、水産物に関しては生産者と消費者とのつながりが薄いように感じますね。そこをどう結びつけるかは、私たち小売の責任です。当社ではそのための活動として、滝野さんに地域の子どものための食育に取り組んでもらっていますが、状況はどうですか。

滝野／私は現在、食育インストラクターとして幼稚園から高校まで年間約70か所で授業をしています。小学校では大きな魚を持ち込んで内臓の勉強をします。今は生き物の解剖ができない学校が多いので、魚がその代わりになるんですよ。中・高生にはアジの三枚おろしを教えて、焼いて食べるところまでやります。最初はみんな魚に触るのを嫌がりますが、食べた瞬間に「超うまい!」と喜びます。いろんなタレで魚の食べ比べをするんですが、一番人気はバジルソースなんですよ。現代の味覚

に合った食べ方を提案すれば、ちゃんと受け入れてもらえるんです。最近では若い保護者の参加も増えて、魚の栄養や調理法を直接伝えられる場にもなっています。

作道／地道な活動ですが、こうして若い世代の方々が魚やその調理方法を知る機会を設けていけば、魚のおいしさを理解して、もっと食べていただけるようになるのではないかと思いますね。

天野／県としても、消費者に向けて漁業や魚食の魅力をPRする取り組みに力を入れています。そのひとつが、私が担当している「漁協食堂ポケットマップ」で、県内13か所の漁協・仲買直営食堂を4か国語で紹介しています。漁港の隣の直営食堂は鮮度が抜群で、中間マージンがないので、おいしい魚料理を手頃に食べられると大好評です。

高瀬／このマップは、SNSとの相乗効果がすごいんですよ。ツーリング客が西伊豆の直営食堂に「いか様丼」を食べに来て投稿したら、それを見た人がまた来るという感じで。「漁協直営」というネーミング自体も消費者の心に響くようです。直営食堂は、消費者と生産者がつながるという意味で大きな役割を果たしていると思います。

作道／そのマップはぜひ当社の各店舗にも

置かせていただきたいですね。そこで食べたおいしさが、スーパーで魚を買う動機につながるかもしれません。

最近の店舗での販売状況を見ると、お客さまの魚の嗜好はかなり変わりました。10年前の店舗では、イカ、アジ、サバなど売れ筋の商品が多様化していましたが、最近ではサーモンがダントツに売れています。また、共働き世代が増えたので、お造りやアジフライのような完成品の需要も伸びています。水産物は天然ものですから、明日何が入荷するかわからないし、それに応じて魚をさばく人を手配するのも難しいのが現状です。それでも

焼津から始まる、日本の食のお話。



マックスバリュの水産物は、旬の鮮魚や刺身、切り身、干物、海藻まで幅広く揃い、骨取り魚や、地場の新鮮な魚介を多数取り扱っています。

の試食では「こんな食べ方があるんですね」と驚きの声をたくさんいただきました。

高瀬／県漁連では、サッポロビールさんと一緒に、白ワインに合う静岡の魚介を認定しようという企画が動いています。静岡には桜エビもしらすもあるし、おいしい地酒もある。お酒と地魚のマリアージュで新しい食卓の楽しみを提案していきたいと思っています。

作道／それは面白いですね。新しい組み合わせを提案するというのは、私たちにとっても大きなヒントになります。



顔の見える水産物を届けたい

高瀬／提案という意味では、魚の消費の仕方も変えていきたいですね。マグロの胃袋や鰹のへそ（心臓）など、かつては当たり前のように食されていた部位のおいしさも伝えていきたいです。

滝野／「SDGs」という言葉がなかった時代から、魚は捨てることなく食べられていたんです。こういう食べ方こそ、もっと広めていかなければなりません。

岩崎／あとは、生産者の想いを消費者に届けることも大切だと思います。焼津の現場で毎日やっている選別や品質管理の努力を、どうすれば消費者に伝えられるか。「ちゃんと獲って、ちゃんと届ける」という営みをしっかり伝えたら、もっと多くの人に魚食を好きになってもらえると思います。

天野／さらに、最後のひと押しになるのは消費者の声だと思います。実際に食べた人が「このお魚がおいしかったよ」というひと言をSNSで伝えるだけでも強いアピールになります。私は水産振興課の仕事に就いてまだ間もないですが、これからは消費者の目線で静岡の魚のおいしさをPRすることを心がけていこうと思います。

作道／今後は当社でも、店舗のデジタルサイネージ（売場のモニター画面）を活用して、漁師さんの想いや魚の栄養価といった情報の見える化を進めていきたいと思っています。海や魚に関わる課題は山ほどありますが、魚を食べることは日本の伝統文化であり、この地域になくてはならないものです。獲る人、届ける人、売る人、食べる人、みんなの力を結集して、日本の海と食卓をもっと元気にしていきましょう。これからもどうぞよろしくお願いします。

焼津港とは

日本の食卓を支える遠洋漁業の一大拠点、焼津港。



貴重なお話を聞ける大変有意義な時間でした!

カツオ・マグロの遠洋漁業基地として知られる焼津港。隣接する小川港にはサバやアジなど近海・沿岸の魚も水揚げされる。座談会の会場となった深層水ミュージアムは、駿河湾の深層水の研究や活用を紹介する施設で、深海生物の展示や、深層水原水と脱塩水の販売も行われている。



地域とともに歩み、日々の暮らしを支える存在として。

私たちは食を通じて、人と人、地域と未来をつなぎ続けます。



1

ありがとうキャンペーンで 静岡県・愛知県・三重県を応援

地域密着経営推進として、当社出店エリアの静岡県・愛知県・三重県にて、お取引先さまや地元生産者さまのご理解とご支援をいただき「ありがとうキャンペーン」を実施しています。対象商品の購入金額の一部を各県に贈呈し、さまざまな事業にご活用いただいています。ご賛同いただくお取引先さま・生産者さまは年々増えており、地域の皆さまとともに活動の輪が広がっています。

三県合計寄付金額

982万円

静岡県・愛知県・三重県の
三県合計

※2023年3月～2024年2月の対象商品の売上の一部

寄付実績の詳細はP34へ▶

寄付金活用事例

■「富士山ありがとう」キャンペーン



静岡

富士山の 環境保全活動

- 外来植物侵入防止に向けた種子除去マットの設置
- 富士山麓に不法投棄された廃棄物の撤去

■「愛知県ありがとう」キャンペーン



愛知

自然環境に 関する事業

- 子どもたちが環境保全の知識を学ぶ機会の提供
- 環境保全活動の促進

■「三重県ありがとう」キャンペーン



三重

県民の健康づくりを支援する 「三重とこわか健康マイレージ事業」 の啓発活動

- 三重県健康づくり応援サイトの保守管理
- 事業PR動画の作成 ● 事業運営の啓発活動

2

イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン

毎月11日の「イオン・デー」に実施している「イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン」は、お客さまとともに、地域のさまざまな団体さまを支援する取り組みです。11日のお買い上げレシートは黄色く変わります（黄色いレシート）。お客さまが応援したい団体さまのレシート投函BOXに黄色いレシートを投函いただくと、その金額の1%分を各団体さまの活動に必要な物品に換えて寄贈させていただきます。2025年度には、iAEONアプリの電子レシートをアプリ上でレシート投函できる機能を実装し、ますますイオン 幸せの黄色いレシートキャンペーンに参加しやすくなりました。



寄贈額

2025年度

1,714万円

●964団体 ●213店舗

2024年度

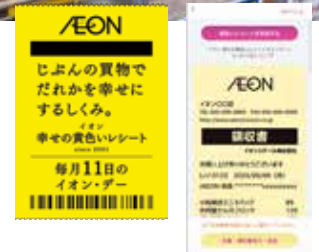
1,780万円

●1,561団体 ●215店舗

2023年度

1,698万円

●1,531団体 ●213店舗



3

イオン ハートフル・ボランティア

それぞれの地域に存在する社会課題の解決へ向けて、イオンの従業員が地域の皆さまとともに、地域に根ざしたボランティア活動を継続的に行う「イオン ハートフル・ボランティア」。2025年度も「ウミガメネットワーク三重」さまご協力のもと、ウミガメの産卵が確認されている三重県津市の白塚海岸を清掃しました。津市での海岸清掃は今回で4回目となりました。



イオン従業員113名が参加。プラスチックや金属、ガラスなど、約250袋分のゴミを回収しました。

チームワークの 勝利



ウミガメネットワーク三重
米川 弥寿代さま

今年も不法投棄された大量の空き缶や漂着した漁網、波打ち際で砂に埋まった大型のビニールシートなど、回収・運搬が困難なゴミが多くありました。8人以上がスコップで砂を掘り、数人が引っ張りながらノコギリで切るという作業を繰り返し、1時間以上かけて大型のビニールシートを掘り出していただくことができ、まさにイオンの皆さんのチームワークの勝利でした。アカウミガメの産卵地である津市の海岸がきれいになり、産卵しやすい環境に近づきました。これからも海岸をきれいにする活動をイオンの皆さんとともに、続けていければ幸いです。

4

ご当地WAONで地域貢献

ご当地WAONは、ご利用金額の一部を自治体などに寄付させていただき、地域経済活性化や地域の環境保全、観光振興などにお役立ていただけるWAONカードです。2025年度にはAEON Payのチャージ支払い機能にご当地WAONを登録できるようになり、スマートフォンでより手軽にご当地WAONの機能を利用できるようになりました。

ご当地WAON寄付金額

2025年度

2,051万円

●ご当地WAON 9種合計

※2023年3月～2024年2月のご当地WAONご利用金額の一部



寄付実績の詳細はP34へ▶

地域の子どもたちが自然や環境について学ぶ機会を提供し、
次世代の育成と持続可能な社会づくりに貢献しています。



「環境・社会」をテーマにした
体験と学習。

AEON CHEERS CLUB

イオン チアーズクラブは、小学生を中心に、環境や社会貢献活動に興味・関心を持ち、考える力を育む場として、全国のイオングループの店舗等を拠点に、「環境・社会」に関する体験学習を行っています。マックスバリュ東海では、2026年2月末現在チアーズクラブ名西（名古屋市西区）とチアーズクラブ浜松助信（浜松市中央区）の2つのクラブを運営し、地元企業の皆さまにご協力いただきながら、さまざまな活動を行いました。

当社のチアーズクラブの
活動テーマは
「食の循環」

「食の循環」について生産・流通・消費・廃棄・再生産といった、農業体験、店舗見学、食育講座などを通じて、食べ物の大切さや持続可能な社会について実践的に学んでいます。

食の循環
を学ぶ

買物体験



工場見学



調理体験



食育学習



収穫体験



栽培体験



チアーズクラブ名西

デリーファームさま（愛知県常滑市）などにご協力いただきながら、「たまご」に関わる体験で、地産地食や安全・安心な食について学びました。

4月
修了式・開始式



5月
牛乳勉強会、バター作り体験



6月
じゃがいも収穫体験



7月
デリーファーム見学



9月
食育講座、プリン作り



11月
卵を使ったクッキング



チアーズクラブ浜松助信

村松製油所さま（浜松市中央区）などにご協力いただき、国内生産1%のごまの育成に挑戦し、「ごま」をテーマに学習、体験しました。

5月
開始式・ごま畑植え



6月
野菜収穫体験



7月
SSKフーズ工場見学



8月
ごまの花観察・工場見学



10月
ごまの脱殻



11月
ごまを使ったクッキング



コミュニティ委員会は、地域の一員として地域の声に耳を傾け、
地域になくてはならない店舗づくりに取り組んでいます。



「期待を感動に変える」
サービスの提供を目指して。

Maxvalu コミュニティ委員会

マックスバリュ東海では、地域に暮らすコミュニティ社員（パートタイマー）を中心に、各店舗でコミュニティ委員会活動を実施しています。地域の特性をよく知るコミュニティ社員が主体となり、店舗全体で「お客さま視点」の活動を推進。売場づくりやサービス向上、地域の情報発信などを通じて、期待を感動に変える取り組みを行っています。活動開始から20年以上、各店舗の取り組みを共有しながら切磋琢磨し、地域にとって毎日の暮らしに頼りになる店舗づくりを進めています。

Topics

笑顔の花咲くキャンペーン 2025

「笑顔」と「元気」、「幸せ」あふれる地域を共創し続け、最高の状態でお客さまをお迎えすることを目指して、各店舗コミュニティ委員会を中心にあいさつコンクールや働く仲間に「ありがとう」を届ける「笑顔の花咲くキャンペーン2025」を開催しました。

1

各店舗の取り組み

【コミュニティ委員会8つのテーマ】

各店舗では、お客さまをはじめ、地域社会、働く仲間とのつながりを大切にしながら、コミュニティ委員会活動に取り組んでいます。

①ホスピタリティの向上	②じもの商品の開発と育成
③歳時記・地域行事・社会行事への対応	④地域とのつながり
⑤自店の強み進化	⑥生産性アップへの取り組み
⑦重点商品拡販の取り組み	⑧iAeonアプリの推進

港十番店

行政との取り組み「にこにこリンク」

行政や地域団体と連携し、地域の皆さまがいきいきと元気に暮らせることをテーマとした取り組み「にこにこリンク」を実施しています。いきいき支援センターや地域企業と協力し、「りんくカフェ」を開設。ワークショップやミニコンサート、絵本の読み聞かせなどの交流イベントに加え、薬剤師による健康チェックやお薬相談なども行い、お買物とあわせて地域の皆さまが楽しく集える場所づくりを進めています。



砂田橋店

砂田橋学区クリーン活動

6月に地域貢献活動の一環として、砂田橋学区のクリーン活動に参加しました。当日は学区内約100人の地域の皆さまに加え、当店からも5名が参加しました。今年は自治会からご案内いただき、昨年に続いて2年連続の参加となりました。地域の皆さまと交流しながら清掃活動を行い、地域とのつながりを感じる有意義な時間となりました。



豊田四郷店

子どもが行きたい、魅力あるお店を！

子ども達やご家族にとって「また行きたい」と思っていいただける魅力ある店舗づくりを目指し、週末を中心に店内イベントを開催しています。千本引きくじや輪投げなど、ご家族で楽しめる企画を用意し、お買物のついでに楽しんでいただく時間を提供しています。店内告知を従業員が手づくりするなど店舗のファンづくりにもつなげています。



2

コミュニティ委員会活動発表会



各店舗のコミュニティ委員会活動は、半期ごとに活動発表を行っています。地域ごとの予選を経て選ばれた代表店舗が「コミュニティ委員会活動発表会」で日頃の取り組みを発表し、優れた活動を表彰しています。2025年度は6月と11月の2回、静岡県磐田市の市民文化会館で開催しました。発表店舗にとっては活動の成果を実感する機会となり、参加した店舗にとっても新たな気づきやアイデアを得る場となっています。こうした活動を通じてコミュニティ委員会の取り組みを広げ、今後も地域に寄り添った活動を継続していきます。



大盛り上りの情報交換会。他店舗の取り組みにメモを取ったり共感したり。明日からの活動につながるヒントがたくさん生まれました。

コミュニティ委員会 座 談 会



会場

マックスバリュ東海
名古屋本山事務所
名古屋市千種区



菅原さん / 豊田四郷店



濱さん / 砂田橋店



于さん / 港十番店



鬼頭さん / 砂田橋店



柴田さん / 港十番店



伊東さん / 港十番店

遠山さん / 営業コーディネート
店舗サポートグループ
マネージャー

大切にしたい
商品や想いを
地域と一緒に育む

お店から広がる、 地域と人をつなぐ 取り組み

港十番店 柴田さん／港十番店では、高齢のお客様が多い地域特性を踏まえ、「にこにこリンク」の取り組みを始めました。まず代表3人が、いきいき支援センターの認知症サポーター養成講座などに参加。その後、センターの方を招き、全従業員が研修を受けました。これをきっかけに地域とのつながりが広がり、グループホームや介護事業者、地域ボランティアと連携。毎月15日に「にこにこリンク」のイベントを開催し、健康チェックやワークショップ、認知症カフェ、お買物サポート、思いやりレジなどを実施しています。これらを通して、安心して利用できる店舗づくりに取り組んでいます。

港十番店 伊東さん／講座を受けてからは、高齢のお客様への対応が変わりました。「どう接してよいかわからない」という不安も少しずつ解消され、ゆっくりと分かりやすい言葉でお声がけし、必要に応じて自然に手を差し伸べられる対応ができるようになりました。

砂田橋店 鬼頭さん／砂田橋店では、「品質管理部」「イベント部」「ぬり絵部」「地域貢献部」の4つの部会でコミュニティ委員会活動を実施しており、私の所属する「地域貢献部」では、地域の行事や活動に参加しています。例えば、隣接する高齢者施設と連携し、「みんつく地域食堂」(みんなでつくる食堂)の運営をお手伝いしているんですよ。従業員が交代で配膳などを行い、地域の方との交流を深めています。

また、緑日イベントではチラシ掲示や景品の提供を行うほか、地域清掃活動にも参加。自治会や行政の方々と協力しながら、地域とのつながりづくりに取り組んでいます。現在は各部会で参加できる従業員が協力しながら活動を進めています。

砂田橋店 于さん／私は「地域貢献部」でひまわりを育てる活動にも取り組んでいます。店舗前のスペースやスチロール箱を活用し、種から苗を育てました。水はけを良くするなど工夫しながらメンバーが順番に水やりを行い、成長を見守っています。開花せず枯れてしまうものもあり残念でしたが、咲いた花から種を集め、集めた種は燃料などに活用する「福島ひまわり里親プロジェクト」に贈呈し、福島県の支援にもなっています。

豊田四郷店 濱さん／豊田四郷店では、地域の事業者と連携し、地元の魅力を発信する活動を行っています。近隣の酒蔵や梅・柿農家を訪れ、梅ジュースや梅酒づくり、柿の食べ比べなど地域の体験イベントに参加しました。これらの経験を通じて地域の文化や食の魅力を学び、店舗での取り組みに活かしています。また、地域のお祭りの日には、店舗の屋上駐車場を会場としてイベントを開催し、たくさんのお客様にご来場いただきました。

豊田四郷店 菅原さん／売場でも地産地消を意識して、じもの商品を積極的に紹介しています。学校給食でも親しまれている地元パンメーカーの「キングパン」をはじめ、地元のお酒や農産物など幅広く取り扱い、地域の味を届ける売場づくりを進めています。どの商品も多くのお客様に親しまれ、地域に根ざした店舗づくりにつながっています。

意見交換では 大いに刺激を受け アイデアが膨らみます

砂田橋店 鬼頭さん／認知症サポーターの取り組みは砂田橋店でも参考にしたいと思いました。

港十番店 柴田さん／認知症サポーター講座は、ぜひおすすめします。実際に受けてみると、お客様への接し方に戸惑いがなくなりますよ。それまでは優しくゆっくり対応すればよいと考えていましたが、それだけでは十分ではないことを学びました。講座では具体的な事例を交えて話していただけるので、参加した全員が「なるほど」と納得できる内容です。先ほどもひまわりが開花しないというお話がありましたが、種をあらかじめ水に浸けてから蒔くと発芽しやすくなりますよ。栄養が不足すると種がでにくいいため、一定の間隔を空けてひとつずつ植えることも大切です。



砂田橋店 于さん／ひまわりマスター(柴田さん)からのアドバイスをいただき、心強いです。ひまわりの栽培には試行錯誤も多いですが、店舗間でも情報交換を密にして、今年はそれぞれの店舗で、元気いっぱいひまわりが咲くことを楽しみにしています。

豊田四郷店 濱さん／豊田四郷店は、子ども向けのぬり絵企画や「ワオンくんを探せ」など、毎月店内イベントを開催してきました。ただ、今日皆さんの話を聞いて、まだ地域との交流が十分でないのかなと感じました。いろいろなヒントもいただき、「こんなことをやったら楽しそうだな」と新しいアイデアも浮かんできました。これからは、地域の方との交流にももっと力を入れていきたいと思っています。

港十番店 伊東さん／お客様や地域とのつながりを大切にしたい思いから、店長と少し言い合いになることもあります(笑)。でも、お互いに本気で取り組みたいという気持ちがあるので、店長も理解してくれています。これまでも、経費とのバランスを考えながら、できることを続けてきました。他店では経費をあまりかけずに工夫していることがわかり、非常に参考になりました。これなら集客や利益アップにつながると自信を持って店長に提案できます。とにかく、お客様に喜んでいただきたいという思いですね。

店舗の枠を越えて 学び合い、活動の輪を 地域へと広げよう

港十番店 柴田さん／私たちが通常業務の効率化を進めながら、一人ひとりがコミュニティ委員会活動にもっと関われる体制をつくっていきたくと思っています。集客の面では、LINEでの情報発信もっており、動画なども活用しながら私たちのコミュニティ活動の内容を多くの方に知ってもらいたいですね。さらに、地域の企業とも連携して、健康予防や地域課題に取り組む活動を広げていけたらと考えています。

砂田橋店 鬼頭さん／今日のように他店舗の方の意見を聞ける機会は本当に貴重で、たくさんの方の意見がありました。「こんなことをやってみよう」と店長に提案しやすい雰囲気も、これからつくっていききたいですね。私たちにはまだまだやれること、やりたいことがたくさんあります。他店舗の知見も活かしながら、楽しく続けていけたらうれしいです。

遠山さん／今回、3店舗の皆さんに集まっていたら、各店舗の取り組みや悩みを話し合う良い機会になりました。今後もお互いに学び合い、コミュニティ委員会活動を通じて、地域やお客様とのつながりをどんどん進めていきたいと思っています。

お客様に
喜んでもらいたい
その思いが力に



初対面だったけど、交流会ですぐに仲良しになりました!



食品ロスの削減や資源の有効活用を通じて、
限りある資源を大切に作る取り組みを推進。
地域とともに、持続可能な社会の実現を目指します。

「もったいないゼロ社会」を、 地域とともに。

食品ロス削減やリサイクル、植樹活動などを通じて、「もったいない」を減らすだけでなく新しい価値へとつなげる取り組みを推進。店舗を起点に地域と連携し、資源が循環する持続可能な社会の実現を目指します。



Topics

みんなで楽しく
マイバッグ作り

買物袋削減、プラスチック削減など、持続可能な循環型社会への取り組みを知っていただく機会となるように、「世界にひとつだけのマイバッグづくり」を実施しています。



1

PPAモデルを活用した太陽光発電システムの導入

再生可能エネルギーの活用拡大に向けて、PPA「PowerPurchase Agreement(電力購入契約)」モデル[※]を活用した太陽光発電システムの導入を進めています。2025年度は9店舗で稼働を開始しました。累計30店舗・1事業所で年間約3,000tのCO₂が削減できる見込みです。



稼働店舗	稼働開始
島田阿知ヶ谷店	2026年1月
東海荒尾店	2026年1月
木曾川店	2026年1月
各務原那加店	2026年1月
山城店	2026年1月
小牧駅西店	2026年2月
鳴子店	2026年2月
高浜呉竹店	2026年2月
岐阜元町店	2026年2月

※PPAモデル 太陽光発電システムの導入を検討している企業や事業者が、初期費用とメンテナンス費用をかせずに太陽光発電による電力を利用できる契約形態。

2

イオンふるさとの森づくり植樹祭を開催



高浜呉竹店のオープンに先がけ、2025年11月に店舗敷地内にて、その地域に自生する「ふるさとの木」の苗木を植える取り組みを行いました。地域の皆さまとともに植樹を行い、成長を見守りながら大切に育てていく活動です。緑を通じて地域とのつながりを深め、未来へと受け継がれる環境づくりを目指しています。

3

サーキュラーエコノミー (循環型経済)の推進



持続可能な社会の実現に向けて、店頭でのリサイクル資源回収を推進しています。店頭で回収したペットボトルやアルミ缶などの資源物を再資源化したのち、トップバリュ商品や容器包装に生まれ変わっています。お客さまには、リサイクル商品を購入し、回収にご協力いただくことで、サーキュラーエコノミーに参画いただいています。

2025年度 店頭リサイクル回収実績

ペットボトル …… **1,851t** 紙パック …… **431t**
アルミ缶 …… **793t** 食品トレー …… **704t**

リサイクル回収実績の詳細はP34へ▶

4

フードドライブを常設



2025年7月より、フードドライブの回収を常時実施しています。日本の家庭からは年間230万トン以上の食品廃棄物が発生しているといわれるなか、お客さまのご家庭で眠っている食品をお持ちいただき、フードバンク団体を通じて食支援を必要とされる方へお届けしています。お客さまからの大切なお気持ちとともに食品を預かり、確実にお渡しする取り組みを進め、2025年は全店合計で約10tの食品ロス削減を実現できました。



フードドライブ寄付実績の詳細はP34へ▶

5

フロン系冷媒機器から 自然冷媒機器に切替



従来のフロン系冷媒は、オゾン層の破壊や、地球温暖化への影響が指摘されています。このため、順次店舗の作業場内にある冷蔵庫・冷凍庫を環境にやさしい自然冷媒に切り替えています。自然冷媒とは、アンモニア、二酸化炭素、炭化水素など自然界に存在している物質を利用した環境負荷の低い冷媒です。2025年度は、39店舗に自然冷媒機器(R290 プロパン)を導入しました。これにより、年間63tのCO₂が削減できる見込みです。

6

食品ロス削減啓発イベント



食品ロス削減のため、気象予測を活用した自動発注システムの導入など技術革新による発注精度の向上と並行して、てまどりの推進や予約販売の推進といったお客さまとともに取り組むを実施しています。2026年1月には静岡県主催の「食品ロス削減啓発イベント」に出展し、ゲームを通して食品ロスについて考えていただく機会を提供しました。



「食品ロス削減啓発イベント」のようす
1人1日あたりの食品廃棄量102gの重さを実感していただくゲームを実施。参加者には、食品ロス削減につながるレシピの配布も行いました。

生産者さまの想いを食卓へ届け、お客さまの笑顔へとつなぐ。

その循環を広げながら、地域に新たな価値を生み出していきます。



食を通じて地域のお客さまの
健康づくりに貢献。



「ちゃんとごはん」は、食を通じて地域のお客さまの健康づくりに貢献することを目的とした取り組みです。栄養バランスや彩りに配慮した健康志向のお惣菜やレシピの開発・提案を行い、旬の食材の魅力や季節の歳時記を感じられる料理を紹介しています。また、レシピのオンライン配信などを通じて、毎日の食卓をより楽しく豊かなものにするとともに、お客さまの健康的な生活の実現を応援しています。

1

ちゃんとごはんSTUDIO

「ちゃんとごはんSTUDIO」は、当社店舗に併設するキッチンスタジオで、現在3店舗に設置しています。旬の食材やおすすめ商品を使った料理教室、セミナーなどを開催し、バランスの良い食事や季節に合わせたレシピなどが体験を通して学べる場となっています。また、仕事帰りにも参加できる夜の部開催や親子向け教室など、多様なプログラムを実施し、地域のコミュニティ拠点として親しまれています。

浜松助信店



浜松市が主催する「2025ベジアップ推進月間」に合わせ、ちゃんとごはんスタジオにて野菜の摂取量をテーマとした講座を開催しました。自治体と連携し、地域の皆さまの健康づくりや食生活の改善につながる取り組みを進めています。

沼津南店



秋元水産(株)さまの指導のもと、かつおなど魚介の「だし」の取り方や違いを学ぶ和食講座を開催しました。だしを使ったみそ汁や茶碗蒸しを作りながら和食の基本を体験し、だしの美味しさを再発見していただきました。

千種若宮大通店



サバを1人1尾使用し、三枚おろしから調理まで行う「魚のおろし方教室」。元水産担当の副店長が講師を務め、実際に魚をおろしながら分かりやすく説明しました。参加できなかったお客さまから再開を望むお声をたくさんいただきました。

2

学校・自治体との共同開発商品

お客さまの健康でいきいきとした生活を支えるため、バランスの良い食生活の提案や、栄養バランスに配慮した弁当・惣菜の開発に取り組んでいます。大学や高校、自治体との産学官連携により、地域食材や郷土料理を活用したお弁当をはじめ、さまざまな商品を共同開発・販売しています。販売時には商品開発に携わった学生による試食イベントを実施するなど、健康的な食の普及、地域交流や地域活性化の推進を図っています。

鈴鹿医療科学大学
〔三重県鈴鹿市〕



鈴華御膳
亀山みそ焼きうどん彩菜弁当

常葉大学
浜松キャンパス
〔浜松市浜名区〕



バランスグット! PFC弁当

東海学院大学/
JA岐阜
〔岐阜県各務原市〕



七代目生彩弁当
～大豆ミート肉団子黒酢あん～

東海学園
大学
〔名古屋市天白区〕

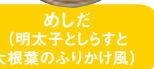


めちゃんこ! うま九彩弁当

三重県立
宇治山田
商業高等学校
〔三重県伊勢市〕



ぶだいの南蛮漬け



めした
(明太子としらすと大根葉のふりかけ風)

愛知県立
瑞陵
高等学校
〔名古屋市瑞穂区〕



ピリ辛
ワンハンドサラダ



ほうれんそうと
みかんのビスケット

東海市・
東海市健康づくり
食生活改善協議会



トマト麻婆麺



トマトつくね&
オムライス弁当

第2回みどり戦略学生チャレンジ 農林水産大臣賞 受賞!!



東海学院大学
デュアー 貴子さま

学生が拓く食の未来。産学官連携で掴んだ農林水産大臣賞。
このたびの農林水産大臣賞受賞は、マックスバリュ東海さまに長きにわたり、学生主導の挑戦を温かく支えていただいた賜物です。心より感謝申し上げます。規格外の「各務原にんじん」を活かす産学官連携の中、学生たちは自ら考え、情熱を持って持続可能な食と農の実現に励んでまいりました。現場での実践を通じ、主体的に学びを深める姿は非常に頼もしく、この取り組みが、持続可能な食の未来を築く一歩となることを願っております。

3

食や健康を学ぶ「健康キャンペーン」



地域の皆さまの健康づくりを支援する取り組みとして、各店舗で自治体と連携した健康キャンペーンを実施しています。お客さまが、お買物と合わせてご自身の健康について考えていただく機会として、自治体による健康測定のほか、当社が提案する健康メニューの試食や食育クイズなどを行っています。また、スタンプラリー形式で店内を巡りながら参加できる企画とすることで、楽しみながら食や健康への関心を高めていただく取り組みとなっています。

実施店舗の詳細はP34へ▶

一杯のラーメンを
求めて足を運ぶ
きっかけに



あたご商店と開発担当者
座／談／会

商品本部 デイリー部長
中澤潤一

あたご商店
店長 渡部三千穂さま

商品本部 デイリー部 バイヤー
小野達郎

「ご家庭でも
店自慢の香りと味を
きっちり再現」



焼きあごと昆布のだしが織りなす、風味豊かなスープが特長。上品でありながら旨味あふれる醤油味の中華そば。あたご商店では、しっとりとしたチャーシュー2枚に、煮卵、メンマ、ネギをトッピングしています。

マックスバリュ東海限定「あたご商店監修 焼きあご中華そば」が誕生しました。人気店の味を再現した商品開発の舞台裏を、関係者の声とともに紹介します。

自然豊かな 山奥に見つけた 絶品ラーメンの人気店

中澤部長／2022年に浜松へ単身赴任してきた際、ラーメン好きの私はインターネットで人気のラーメン店を探していました。そこで見つけたのが、山あいにある「あたご商店」です。週末に訪れると想像以上の行列で、週3日の限定営業という点にも驚かされました。焼きあごだし中華そばを注文すると、運ばれてきた瞬間に広がる香ばしい香りがとても印象的で、思わず翌週も通うほどでした。おいしさはもちろん、自然豊かな景色や明るいお店の雰囲気にも惹かれ、この魅力をもっと多くの人に伝えたいと思うようになりました。マックスバリュ東海では「じも

の」という企画を通じて地元の商品を発掘し、地域活性化に取り組んでいます。そうした背景もあり、「これだ!」とお声かけた、という経緯です。あたご商店 渡部店長／お声がけいただいたときは、大変驚きました。イオングループのマックスバリュ東海さんからお話をいただけるとは思っておらず、戸惑いもありました。もともと当店は、牛骨白湯ラーメンを主力としていました。そのため商品化にあたり、本当に焼きあごだし中華そばでよいのか悩みました。ただ、中澤部長や小野バイヤーの開発にかける想いを伺い、その方向で進めることにしました。焼きあごと昆布を合わせたシンプルな味わいは、幅広い年代に受け入れられやすく、価格面にも配慮した商品です。結果として、多くの方に手に取っていただける、良い選択だったと感じています。



写真はもちろん、パッケージデザインにも大いにこだわりました。



店の横を流れる、清らかな水が魅力の阿多古（あたご）川。

「発売後の
大きな反響に
とても驚きました」

ご家庭で食べたときに、 あたご商店の風景が思い出せないといけない

小野バイヤー／商品化で最もこだわったのは、運ばれてきた瞬間に香る“焼きあごだしの香り”の再現です。スープはあごだしをベースに昆布の風味を重ね、淡口と濃口のしょうゆを合わせてキレのある味わいに仕上げました。当初は既存のオイルで試作しましたが、香りが再現できず苦戦。東洋水産さまとともに調整や試作を重ねた結果、最終的に納得のいく香りに辿り着くことができました。

中澤部長／コストを考慮して既存のスープを活用することもあります。今回は一切妥協せず、ゼロから開発しました。この価格でこの品質を実現できたのは大きな成果です。ご家庭で食べたときに、あたご商店の味や情景が思い浮かぶ商品を目指し、最後までこだわり抜きました。

あたご商店 渡部店長／私たちも驚くぐらい、開発にこだわっていただき、本当にうれしかったです。発売後は、商品をきっかけに本物の味を知りたいと来店される方も増えました。SNSでも「再現度が高い」といった声をいただき、一時帰国の際に購入して海外に持ち帰られるお客さまもいらっしゃるなど、大きな反響を感じています。

中澤部長／商品を通じて味だけでなく、開発の背景や作り手の想いも伝え、手に取っていただくことが私たちの役割だと考えています。この商品をきっかけに来店いただき、地域のつながりが広がっていくことを期待しています。

あたご商店 渡部店長／この商品を通じて「あたご商店」の名前を広く知っていただけたことも大きな喜びです。もともとここで店を始めたのは、皆さんに目指して来てもらえる場所にしたいと思ったのがきっかけです。これを機に当店まで足を運んでいただき、人と人がつながる場として、さらに地域を盛り上げていけたらと思います。



あたご商店監修 焼きあご中華そば

取材先

中華そば あたご商店

浜松市天竜区阿多古川沿いにある、週末限定オープンラーメン店。中山間地域にあり、ツーリングやドライブ客に人気。牛骨を長時間煮込んだ白湯スープにホタテやアサリの貝だしを合わせた牛骨白湯ラーメンのほか、月替わりの限定メニューも注目を集めている。



中華そばあたご商店
静岡県浜松市天竜区石神565-1

地産地消で盛り上げる 「浜松じもの応援フェア」

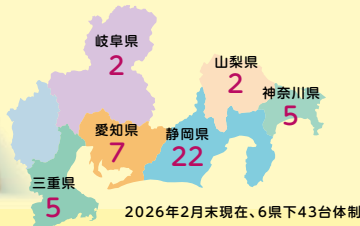


浜松市の「合併20周年市内スーパー等での農林水産物PR事業」に参画し、7月15日から21日まで浜松市内14店舗にて「浜松じもの応援フェア」を開催しました。浜松産の農水産物や名産品の拡販を通じて地産地消を推進するとともに、一部店舗では生産者さまによる青空市やキッチンカーマルシェを実施し、地域の魅力発信と認知度向上に取り組みました。

地域に根ざす 「じもの商品大商談会」



地元で長年親しまれている商品や地域で生産された商品を「じもの」と位置づけ、積極的に販売しています。その拡充を目的に、2014年より「じもの商品大商談会」を開催しています。店舗のコミュニティ社員を中心とした従業員が出展企業の皆さまから説明を受け、自店導入商品を選定することで、店舗における「じもの商品」のアンバサダーを育成しています。



生永さん 勝俣さん 佐藤さん
移動スーパーの魅力は、何よりお客さまとの距離の近さです。顔なじみのお客さまと挨拶を交わし、直接「ありがとう」と声をかけていただけることに、大きなやりがいを感じます。お客さま一人ひとりの顔を思い浮かべながら、商品をトラックに積み込んでいます。

仕事の休憩中にさっと買物できるので便利に使わせていただいています。



ノンストア事業導入数の詳細はP34へ▶

1 元箱根集会所

3月初旬、箱根の山の中は時おり雪が舞うほど冷え込んでいました。本日のスタート地点となる芦ノ湖畔の集会所には、移動スーパーの到着を楽しみに待つお客さまたちの姿が見られました。



移動スーパー



1 DAY / 密着

箱根地区

〔神奈川県〕

2 箱根集会所

道幅が狭く坂道の多い山間部では、一人暮らしの高齢者や高齢者世帯が増えるなか、免許返納によってお買物に行きにくくなるといった課題がありました。



ご近所さんとここで顔を合わせて、お互いの元気を確かめ合っています。



町内には日常生活に必要な品物を買う店が少ないため、多くの町民が定期的に隣接する小田原市や御殿場市まで買物に出かけています。移動スーパーの利用により買物がしやすくなっただけでなく、外出の機会が減りが高齢者も、毎週の訪問を楽しみにするなど、心の面でも変化が見られたと福祉関係者から報告されています。



元箱根周辺は、箱根観光のメインエリア。平日でもしばしば渋滞が起きるため、予定どおりに運行するのは至難の業です。

大涌谷

強羅

芦ノ湖

箱根町役場

4 畑宿寄木会館駐車場

芦ノ湖畔から峠を越え、トラックは宮城野地区へ。情緒ある旧東海道沿いの軒下をくぐるように走り抜けていきます。移動スーパーの長い道のりも、間もなく折り返しを迎えます。



ちょっと足りない物を買いたい時に便利。愛犬と一緒に買物です。



移動スーパーの到着を待つ時間には、ご近所同士の会話が自然と生まれ、買物の際には販売スタッフとの交流も広がります。見守り活動としての役割も果たしており、駐車場所のある集会所で会合を開くと参加率が上がるなど、自治体からも期待が寄せられています。



買物支援から広がる地域のつながり



箱根町福祉部福祉課 湯川太一さま(左) 中村謙介さま(右)

箱根町は観光地である一方、買物環境に限られ、特に高齢者の移動や買物が課題となっていました。観光客増加による交通混雑や交通手段の不足も重なり、不便さが増していました。こうしたなか、移動スーパーの導入により日常の買物が便利になり、高齢者の外出機会の創出や住民同士の交流促進にもつながっています。地域に根ざしたサービスとして存在感が高まり、今後は地域づくりへの活用も期待されています。

地域の声で進化する移動スーパー



マックスバリュ御殿場東田中店 店長 杉本 直之

当初、ここまでの反響があるとは思っていなかった移動スーパーですが、稼働直後から売上は好調に推移し、電話でのご要望の数などから地域住民の皆さまの期待の高さを実感しました。独自の注文管理手法や人員・コース再編により、地域の課題に応え、お客さまの信頼を得ていると感じています。今では、電話でのご要望を軸にした「電話スーパー」としての役割も担い、その期待に応えながらさらに大きく成長させたいと思っています。



一人ひとりのお客さまに寄り添い、日々の買物をより快適に、より楽しく。
小さな“うれしい”の積み重ねが、選ばれ続ける理由になります。



1



Maxマート

新たな顧客接点の創出に向け無人店舗「Maxマート」を展開しています。主に企業のオフィス内に出店し、ニーズに応じた商品を取り揃えることで、休憩時間や昼食時の利便性向上に貢献しています。2025年度は、自治体や病院などにも展開し、2026年2月末時点で200拠点まで拡大しました。

Maxマート

ノストア事業導入数の詳細はP34へ▶

2

浜松市 「健幸促進に関する協定」締結



2025年10月、マックスバリュ東海を含むイオングループ5社は浜松市と「健幸促進に関する協定」を締結しました。この協定は、相互をパートナーとして対話と協働を通じ、市民の健康と幸福（健幸）を支える取り組みを推進するものです。これまでの包括連携を基盤に、食やスポーツ、啓発活動など健幸分野に特化した連携を強化し、市民が健やかで幸せに暮らせる地域づくりを目指します。

3

イートインスペース



地域の皆さまが気軽に立ち寄り、くつろいでいただける場として店舗内にイートインスペースを設けています。子どもが遊べるキッズスペースの設置も進め、お買物の合間にゆっくりと過ごしていただける環境づくりに取り組んでいます。また、新規出店店舗では、地域の子どもたちに描いてもらった地元キャラクターの絵を展示するなど、地域とのつながりを感じられる空間づくりも行っています。

4

フロアサインの設置



新規出店店舗や改装店舗を中心に床面にも商品分類表示を行う「フロアサイン」を導入しています。これは、認知症当事者団体さまのご意見を受け、高い位置の表示が見づらいお客さまに配慮した表示です。目線の低い高齢の方や子ども連れのお客さまにも分かりやすい売場づくりを推進し、今後は全店舗への設置を目指し、誰もが利用しやすい環境整備を進めます。

5

認知症サポーター養成講座



認知症の方をはじめ、高齢の方や障がいをお持ちの方など、すべてのお客さまが安心してご利用いただける店舗づくりを目指しています。その取り組みのひとつとして、従業員の「認知症サポーター養成講座」の受講を進めています。この講座では、認知症について正しく理解し、認知症の方やご家族に寄り添いながら、できる範囲で支援する方法を学びます。2026年2月現在、約6,500人の従業員が受講し、認知症サポーターとして地域を支える取り組みを広げています。

対象区分の詳細はP34へ▶

日常の快適さだけでなく、非常時においても安心して利用できる店舗を目指し、地域のライフラインとしての役割を果たします。

もしもの時も、 「安全」と「安心」を。

災害時の食料支援や備蓄、地域との防災協定などを通じて、非常時でも安心して頼れる店舗づくりを推進。熱中症対策など平時の取り組みも含め、地域の暮らしに寄り添い続けます。

1

Maxマートによる災害時の地域支援



地域の防災体制への協力として、Maxマート(無人店舗)の全ての設置先との間で「災害時におけるMaxマート商品の無償提供に関する提携」を締結のうえ、災害時の支援体制を整えています。設置先の市町村に災害対策本部が設置された場合には、Maxマートの商品を無償で提供し、設置先の皆さまの緊急支援に役立てていただく取り組みです。こうした対応を通じて、災害時における地域の安心・安全の確保に貢献し、地域に根ざした店舗として社会的役割を果たしていきます。

災害復興支援

「令和6年能登半島地震」および「令和6年9月能登半島豪雨」により大きな被害を受けた石川県能登半島では、各市町に災害ボランティアセンターが設置されました。これに伴い、当社にも運営スタッフ派遣の要請があり、イオンハートフル・ボランティア活動の一環として従業員が現地支援に参加しました。2025年度はイオングループ全体で約430名が復旧ボランティア活動に参加し、当社従業員も被災地の復旧・復興に少しでも貢献できるよう、現地での支援活動に取り組みました。発災から2年が経過しましたが、今後も地域に寄り添いながら、被災地の復興に向けた支援を継続していきます。



災害時緊急支援募金

被災された地域の復旧・復興を支援するため、当社では店舗において緊急支援募金を実施しています。お客さまや従業員からお寄せいただいた温かいご支援は、被災地の支援活動に活用いただいています。2025年度は「大船渡山林火災緊急支援募金」「ミャンマー地震緊急支援募金」「インドネシア・スマトラ島豪雨緊急支援募金」および「令和7年台風第15号災害静岡県義援金募金」の4回の緊急支援募金を実施しました。今後も被災地に寄り添いながら、復旧・復興に向けた支援に取り組めます。



2

1人3日分の備蓄食で、 もしもに備えるBuddyBox



災害に備えた食品備蓄の取り組みとして、「BuddyBox(バディーボックス)」の定期宅配サービスに参画しています。日常で使う食材や非常食を備え、食べた分を買い足していく「ローリングストック」の考え方をと、1人3日分の備蓄食を定期的に届けるサービスです。行政や企業、団体が連携して進める「Team Buddy」のプロジェクトに当社も参画し、地域の防災意識向上に取り組んでいます。

BuddyBox(備蓄食セット)

水あり…5,950 円(税別) [6,426 円(税込)] + 送料

水なし…5,500 円(税別) [5,940 円(税込)] + 送料

お申し込みURL: <https://shop.at-s.com/collections/buddybox/>



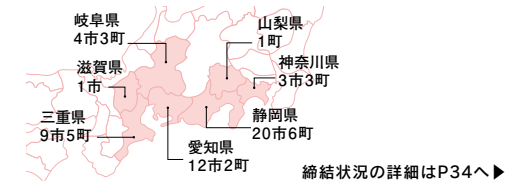
3

災害時における 防災協定の締結



11月高浜市との災害時における支援協力に関する協定締結の様子

店舗が所在する市町と、防災に関する協定の締結を進めています。災害が発生した際や発生のおそれがある場合に、市町からの要請に基づき、食料などの緊急支援物資を優先的に提供することを目的としています。近年では、店舗施設を一時的な避難場所として活用していただくなど、地域と連携した防災体制の強化にも取り組んでいます。



4

指定暑熱避難施設 [クーリングシェルター]



危険な暑さから地域の皆さまを守る取り組みとして、クーリングシェルターの登録を進めています。クーリングシェルターとは、気候変動適応法に基づき、暑さをしのげる場所として適切な冷房設備が整った施設を、市町村長が指定するものです。この趣旨に賛同し、イートインコーナーのある店舗を中心に申請を行っています。2025年度は、136店舗で登録が完了し、地域の皆さまが安心して立ち寄れる場所づくりに取り組んでいます。

登録状況の詳細はP34へ▶

5

熱中症対策アンバサダー®



猛暑が続くなか、地域の皆さまや従業員の安全を守るため、熱中症対策の取り組みを進めています。その一環として大塚製薬が主催する「熱中症対策アンバサダー講座」を受講し、熱中症の予防や対処に関する正しい知識を学んでいます。修了者はアンバサダーとして認定され、店舗や職場での啓発活動に活かしています。今後も安全・安心な環境づくりを進め、地域の皆さまの健康を守る取り組みを継続していきます。

※「熱中症対策アンバサダー®」とは大塚製薬が主催する熱中症対策アンバサダー講座を受講し認定された者です

一人ひとりの想いと成長を大切に、多様な人材が活躍できる環境を整備。

従業員の力を最大限に引き出し、企業の持続的な成長につなげます。

最も 従業員満足度が高い 会社を目指して。

「2030年のありたい姿」として、東海エリアにおいて「最も従業員満足の高い会社」、東海エリアにおいて「最も選ばれる会社」のひとつになること、そして、「多様な人材が活躍できる会社」になることを目指し、さまざまな価値観や個性を尊重し、誰もがいきいきと働ける組織づくりを進めています。



1

DE&I推進室の新設



2025年度に新設した「DE&I推進室」では、女性活躍推進、障がい者雇用の促進、外国籍従業員の活躍促進など、多様な価値観と個性を尊重することで、誰もがいきいきと働き、能力を発揮できる組織風土を醸成しています。

Topics

なでしこ
勉強会

ダイバーシティ経営推進の一環として、多様性のある企業風土の醸成に向け、管理職を目指す女性社員を対象に勉強会を開催します。

障がい者雇用状況の詳細はP34へ▶

男性育児休業取得

男性育児休業取得の推進に取り組んでおり、2025年度は配偶者が出産した男性従業員全員が育児休業を取得しました。今年度に育児休業を取得した男性従業員の事例を紹介します。

Q1 育児休業取得期間を教えてください。

「産後パパ育休制度」を活用し、出産半月後に4週間取得しました。

Q2 育児休業を取得し、良かったと思ったことはありますか？

3点あります。1点目は、子どもの日々の成長を感じられたことです。2点目は、基本的な育児方法（ミルクの作り方やあげ方・おむつの替え方・お風呂の入れ方など）を覚えることができたことです。3点目は、育児と家事の大変さを実感し、あらためて妻への感謝の気持ちを強く持てたことです。

Q3 これから取得しようとしている方に向けて、メッセージはありますか？

同じ職場で働く方の負担を考えると、取得しづらいと感じる方もいらっしゃると思いますが、子どもと一緒に過ごせる大変貴重な機会ですので、皆さまも、ぜひ取得いただけたらと思います。

育児休業取得状況の詳細はP34へ▶

2

短時間正社員制度



多様な人材が長期的に安心して働き続けられる環境づくりの一環として、2025年7月に「短時間正社員制度」を導入しました。本制度は、所定労働時間を短縮しながらも、正社員として安定した雇用とキャリア形成の機会を提供するものです。子育てや介護などライフスタイルに応じた柔軟な働き方を支援し、従業員の働きがい向上とワーク・ライフ・バランスの実現、多様な人材が活躍できる企業風土づくりを進めています。2025年度には同制度を活用し、12名のコミュニティ社員（パートタイマー）が正社員として登用されました。

3

健康経営優良法人



従業員一人ひとりが心身ともに健康で、長く安心して働き続けられる職場環境の実現を目指し、「マックスバリュ東海 健康経営宣言」を掲げ、健康維持・増進に向けた取り組みを進めています。こうした活動が評価され2025年度も、経済産業省と日本健康会議が共同ですめる「健康経営優良法人」に認定されました。2023年の初認定以降、3年連続の認定となり、従業員がいきいきと働ける環境づくりを引き続き推進していきます。

4

ウェルネス経営（くるみん・えるぼし）



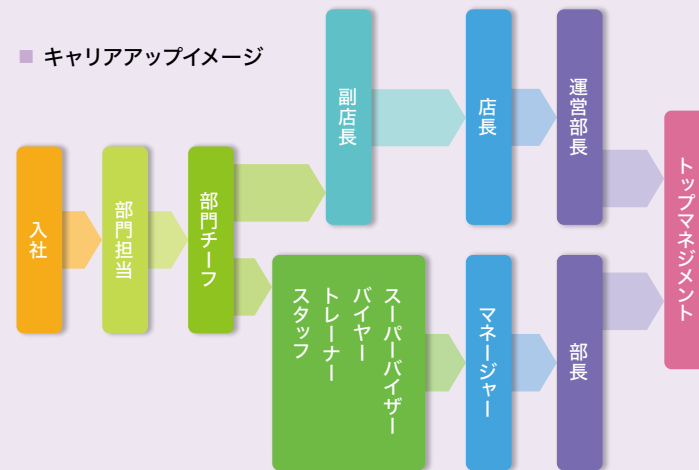
「くるみん」は子育て支援、「えるぼし」は女性活躍推進に関する厚生労働省からの認定で、当社は両制度の認定を取得しています。社内環境や制度運用を継続的に見直しながら、地域に根ざす従業員が働きやすい環境づくりを進め、より良い地域社会の実現に貢献していきます。

個性や能力を発揮したい従業員の想いを尊重し、
応援できる組織づくりを実現します。

基礎教育

入社後全員が店舗での勤務を経験し、商品知識や店舗運営の基礎知識、ノウハウを身につけます。その後は、希望や能力・適性に応じて、副店長・店長など店舗でのキャリアアップのほか、本社スタッフ（商品部、営業企画、店舗開発、人事など）として活躍する道も広がっています。2025年度も人事教育部が店舗に定期的なキャリア面談を行い、「やりたい」「ありたい」を実現できる人事制度のもと、多様なキャリア形成をサポートしています。

■ キャリアアップイメージ



【MBOの導入】 目標による管理

個人の成果を評価・管理するマネジメント手法として「目標による管理（MBO）」を導入しています。自ら目標を設定し、上司と部下の対話を通じた人材育成や組織力向上につなげる仕組みとして運用しています。管理者の主体的なマネジメントを促しながら、従業員一人ひとりがいきいきと働ける職場づくりを進めています。

くま研修



新入社員研修の一環として、浜松市天竜区熊（くま）地区にて「くま研修」を実施しています。「NPO 法人夢未来くま」さま協力のもと、清掃活動や植樹などのボランティア活動に取り組み、地域の課題解決に向けた活動を体験します。地域の魅力や課題への理解を深めるとともに、地域に根ざした視点を持つ人材の育成につなげています。

専門教育

社内認定基準に基づき、加工技術や商品化技術の向上と、認定等級取得者の育成に取り組んでいます。技術認定試験に加え、新入社員技術研修や技能実習生教育などを実施し、知識と技術の習得を支援しています。誰もが学び成長できる教育体制を整え、店舗で活躍できる人材の育成と商品化レベルの向上を進めています。



■ 2025年度技術認定取得者数

合計 **1,122** 人

技術認定取得者の詳細はP34へ▶

新入社員集合研修



約3週間にわたる集合研修で、当社の基本理念、ビジネスマナー、「ちゃんとごはん」や「コミュニティ委員会」といった取り組みについて学び、その後店舗での勤務を経験します。全員が店舗に配属され、商品知識や店舗運営の基礎知識、ノウハウを身につけます。希望や能力・適性に応じて、店長や副店長といったキャリアアップのほか、本社スタッフとして活躍する道も広がっています。フォローアップ研修も行い、「やりたい」「ありたい」を実現できる人事制度のもと、多様なキャリア形成を支援しています。

次世代人材の育成



上司と部下の対話を大切にしながら次世代を担う人材の育成や組織の向上に取り組んでいます。また、店舗運営の中心となる店長や副店長候補者などを対象に、外部講師による戦略立案や市場分析の基礎知識講座を実施し、将来の経営や店舗運営を支える総合的な人材の育成を進めています。

コンプライアンス教育・研修



全従業員を対象にコンプライアンス教育・研修を実施しています。企業理念の浸透を目的とした「理念浸透リーダー研修」をはじめ、法令や企業倫理の遵守に向けて、「品質管理」「情報セキュリティ」「個人情報保護」「人権」などを学ぶ研修を行っています。これらの取り組みを通じて、従業員一人ひとりが自身の行動を見直し、適切な行動を実践する意識の向上につなげています。



リアルな店舗体験を大切にしながら、デジタルの力で新たな接点を創出。

地域と人をつなぐ価値を、さらに進化させていきます。

未来に向けた付加価値の創出。

1

セルフレジ

2025年度にはキャッシュレス専用セルフレジを全店に導入完了しました。これにより、スムーズな会計が可能となり、お客さまの利便性向上につながっています。



また、業務効率化を進めるとともに、接客サービスの充実にもつなげています。

3

IAEON

「IAEON」は、スマートフォンで便利にお買物をしていただけるアプリで、「AEON Pay」のご利用、「WAON POINT」の管理などが可能です。さらに



「お気に入り店舗」を登録することで、キャンペーンやクーポンなどお得な情報を取得できます。また、レシートレス機能により、紙資源の削減にもつながります。

5

ネットショッピング

インターネットを活用した宅配サービスの充実に取り組み「ネットスーパー」や「Uber Eats」もサービス展開しています。さらに、ネットショップでは、各地の特産物などを取り扱い、地域の食文化の発信につなげています。



ノンストア事業導入数の詳細はP34へ▶

2

発注精度の向上と効率化の取り組み

データを活用した自動発注システムを導入し、生鮮商品の発注業務の効率化を進めています。気温や天候に応じた商品提案を行い、お客さま満足度の向上



と持続可能な流通体制の構築を目指しています。2025年度は農産部門、畜産部門への導入を完了し、現在、水産部門への拡大を進めています。

4

電子棚札

電子棚札の導入により業務効率化を実現しています。2025年度は農産部門や加工食品部門、日配部門を中心に全店に導入を完了。売価表示の変更やPOPの取りつけなどの作業が大幅に軽減



されています。

6

製造工場のロボット化推進

惣菜製造工場の人手不足対策として、デリカ長泉工場に惣菜自動盛付ロボットを導入しています。不定形食材や粘着性の高い食材の盛り付けは自動化が難しいとされてきましたが、正確に盛り付けることができています。2025年度には松阪市の連結子会社デリカ食品(株)大口工場にも導入し、工場作業の効率化を提案しています。



Data

データ集

P09／ありがとうキャンペーン寄付実績

(単位:円)

名称	寄付先	2025年度寄付金額	累計寄付金額
「三重県ありがとう」キャンペーン	三重とこわか健康マイレージ事業	2,574,002	9,897,803
「愛知県ありがとう」キャンペーン	愛知県環境保全基金	2,250,000	8,389,517
「富士山ありがとう」キャンペーン	静岡県富士山後継基金	5,000,000	61,358,910
合計		9,824,002	79,646,230

※2023年3月～2024年2月の対象商品の売上の一部

P10／ご当地WAON寄付実績

(単位:円)

名称	寄付先	2025年度寄付金額	累計寄付金額
やまなし富士山WAON	山梨県富士山世界文化遺産保存活用推進募金会	2,237,872	24,116,269
しずおか富士山WAON	静岡県富士山後継基金	9,264,484	94,184,268
出世城浜松城WAON	浜松市森林環境基金	1,421,132	7,450,931
葦山反射炉WAON	伊豆の国市葦山反射炉保全基金	1,246,752	8,199,020
富士宮やきそばWAON	富士宮市ふじのみや寄附金	688,701	4,039,270
あいち三英傑WAON	愛知県文化振興基金	1,853,167	14,711,199
防災・減災都市なごやWAON	名古屋市消防・防災事業寄附金	664,944	4,131,822
伊勢志摩WAON	公益社団法人伊勢志摩観光コンベンション機構	1,824,585	13,669,615
熊野古道伊勢路WAON	一般社団法人東紀州地域振興公社	1,316,136	12,673,206
合計		20,517,773	183,175,600

※2023年3月～2024年2月のご当地WAONご利用金額の一部

P18／店頭リサイクル回収実績

(単位:kg)

リサイクル品	2024年度回収実績	2025年度回収実績
紙/パック	459,785	431,988
アルミ缶	851,503	793,481
ペットボトル	1,997,985	1,851,148
食品トレイ・透明トレイ	750,804	704,040

P18／2025年度フードドライブ寄付実績

(単位:kg)

寄付先団体	対象店舗	寄付重量
フードバンクふじのくに	42店舗	1,777
フードバンク愛知	26店舗	793
フードバンク多文化みえ	89店舗	4,575
マンパワー	88店舗	2,534
その他(鈴鹿市社会福祉協議会)	1店舗	230
合計	246店舗	9,909

P20／健康キャンペーン実施店舗

2025年度	実施店舗	2025年度	実施店舗
2025年6月	富士南店 浜松新橋店	2025年10月	磐田西貝塚店 岡田店
2025年7月	磐田西貝塚店 富士厚原店 港十番店	2025年11月	浜松立野店 浜松新橋店 福田店
2025年8月	細江店 島田阿知ヶ谷店 秦野渋沢店 富士宮宮原店 浜北中瀬店 浜松飯田店 富士八幡町店 修善寺店	2025年12月	富士富士見台店 島田阿知ヶ谷店 藤枝藪田店 大垣東店
2025年9月	沼津南店 富士厚原店 富士宮朝日町店 浜松新橋店	2026年1月	豊田店 浜松新橋店 浜北中瀬店
		2026年2月	富士八幡町店

P23・26・33／ノンストア事業導入数

(2026年2月末現在)

	静岡県	愛知県	三重県	岐阜県	滋賀県	神奈川県	山梨県	合計
移動スーパー (台)	22	7	5	2	0	5	2	43
Maxマート (拠点)	108	42	37	5	3	5	0	200
Uber Eats (拠点)	14	53	9	6	5	10	0	97
ネットスーパー (拠点)	10	10	4	1	0	3	0	28

P26／2025年度認知症サポーター養成講座受講状況

(単位:人)

開催日	研修名	開催場所	受講者数
2025年6月5日	1年次研修	福船プロセスセンター	63
2025年7月2日	エクスプレス御器所2丁目店オープン前研修	名古屋聖マタイ教会	23
2025年10月27日	高浜呉竹店オープン前研修	高浜女性文化センター	54
2026年2月10日	浜松宮竹店オープン前研修	浜松アリーナ	53
合計			193

P28／防災協定の締結状況

(2025年度末現在)

静岡県	静岡市/浜松市/沼津市/熱海市/三島市/富士宮市/伊東市/島田市/富士市/磐田市/袋井市/下田市/裾野市/湖西市/伊豆市/御前崎市/伊豆の国市/御殿場市/藤枝市/掛川市/東伊豆町/南伊豆町/松崎町/函南町/清水町/長泉町	20市/6町
愛知県	豊橋市/岡崎市/西尾市/江南市/小牧市/東海市/大府市/知多市/高浜市/日進市/津島市/春日井市/扶桑町/幸田町	12市/2町
三重県	四日市市/松阪市/桑名市/鈴鹿市/名張市/亀山市/いなべ市/志摩市/伊賀市/菟野町/川越町/多気町/大台町/明和町	9市/5町
岐阜県	岐阜市/大垣市/各務原市/瑞穂市/岐南町/養老町/垂井町	4市/3町
滋賀県	東近江市	1市
神奈川県	平塚市/秦野市/厚木市/寒川町/開成町/湯河原町	3市/3町
山梨県	富士河口湖町	1町
合計		49市/20町

2025年度は、春日井市、明和町、日進市、高浜市、垂井町と締結

P28／クーリングシェルト登録状況

(2025年度末現在)

	市町	店舗数	市町数
静岡県	静岡市/浜松市/富士宮市/島田市/富士市/磐田市/焼津市/藤枝市/袋井市/湖西市/御前崎市/沼津市/三島市/御殿場市/下田市/伊東市/伊豆の国市/伊豆市/函南町/長泉町	58店舗	18市/2町
愛知県	名古屋市/豊橋市/一宮市/津島市/豊田市/東海市/知多市/大府市/扶桑町/幸田町	31店舗	8市/2町
三重県	津市/四日市市/松阪市/桑名市/鈴鹿市/名張市/亀山市/いなべ市/志摩市/伊賀市/菟野町/多気町/明和町/川越町	35店舗	10市/4町
岐阜県	岐阜市/瑞穂市/岐南町	4店舗	2市/1町
滋賀県	大津市	3店舗	1市
神奈川県	南足柄市/秦野市/開成町	4店舗	2市/1町
山梨県	富士河口湖町	1店舗	1町
合計		136店舗	40市/11町

P29／障がい者雇用状況

	2024年度	2025年度
障がい者雇用人数(年度末現在)	220人	229.5人
障がい者新規採用数	8人	14人
法定雇用率	3.46%	3.53%

※雇用率算出上、短時間勤務者を0.5としてカウント

P30／育児休業取得状況

	2024年度		2025年度	
	育児休業取得者数	育児休業取得率	育児休業取得者数	育児休業取得率
男性	14人	93.3%	23人	100.0%
女性	32人	100.0%	45人	100.0%

P32／技術認定取得者数

(単位:人)

	2024年度				2025年度			
	1級	2級	3級	合計	1級	2級	3級	合計
水産	126	99	133	358	130	103	139	372
畜産	70	62	67	199	89	50	61	200
デリカ	149	127	148	424	202	104	135	441
ベーカリー	—	60	32	92	—	61	48	109