

# 株式会社ローソン北海道カンパニーの取組①

取組のタイトル	北海道産木材を使用した店舗づくり (HOKKAIDO WOOD BUILDING 登録)
取組の時期	(始期) 令和4年7月～ 継続中
関連するSDGsの ゴール・ターゲット	  
取組内容	<p>ローソンは北海道で建設する店舗の木質化を進めています。特にこれまで輸入材を使用していた店舗躯体の一部や内外装に北海道産木材を使用する試みを始めました。</p> <p>北海道庁から HOKKAIDO WOOD BUILDING に登録された店舗は2022年12月現在3店になりました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ローソン札幌新発寒1条店 (7月1日オープン)</li> <li>・ローソン函館梁川公園通店 (11月1日オープン)</li> <li>・ローソン室蘭中島町二丁目店 (12月1日オープン)</li> </ul>

マチのほっとステーション



報道関係各位  
2022年12月1日

この資料に関しては、北海道経済記者クラブ、室蘭市取組記者クラブで発表いたします。

2022  
健康経営優良法人  
Health and productivity  
ホワイト500  
6年連続認定

**室蘭市初の「HOKKAIDO WOOD BUILDING」登録店舗として「ローソン室蘭中島町二丁目店」リニューアルオープン**  
店舗外装、内装仕上げ材に北海道産の木材を使用

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)は、2022年12月1日(木)に、店舗外装や内装仕上げ材に北海道産の木材を使用した、室蘭市初の「HOKKAIDO WOOD BUILDING」(※)登録店舗として、「ローソン室蘭中島町二丁目店」をリニューアルオープンいたしました。

(※)北海道において道産木材を使用した建築物を登録し、施設内に木製の登録証を掲示することなどを通じ、道民に道産木材製品の魅力を広く発信し、認知度の向上を図るとともに、建築物の木造化、木質化を推進することで道産木材の利用拡大に資することを目的とする制度。

ローソンで「HOKKAIDO WOOD BUILDING」登録店舗をオープンするのは、2022年7月の「ローソン札幌新発寒1条店」、2022年11月の「ローソン函館梁川公園通店」に続き、今回で3店舗目となります。店舗内外装の仕上げ材に北海道産の木材を使用し、お客様にも一目でわかるようにするなど、北海道産木材の魅力を発信してまいります。

ローソンは、2008年に北海道と包括連携協定を締結し、地域の安全・安心確保、「食」の振興等の協働事業を実施してまいりました。北海道では2050年までに「ゼロカーボン北海道」の実現を目指しており、室蘭市を含む胆振管内でもTEAM「ゼロカーボンいぶり」が結成されています。ローソンでは、脱炭素社会の実現に向けて、環境ビジョン「Lawson Blue Challenge 2050」を策定し、1店舗当たりのCO2排出量を2013年対比で2030年に50%削減、2050年には100%削減することを目指しています。

今後も北海道と連携し、北海道の活性化に向けた活動を行ってまいります。

<「ローソン室蘭中島町二丁目店」概要>

- リニューアルオープン日:  
2022年12月1日(木)午前9時
- 住所:北海道室蘭市中島町2-29-16
- 店舗面積:218.69㎡(66.16坪)
- 売場面積:180.20㎡(54.51坪)
- 特長:店舗内外装の仕上げ材に  
北海道産の木材(カラマツ)を使用



【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

## 株式会社ローソン北海道カンパニーの取組②

取組のタイトル	北海道大学病院と「塩を使わないで焼き上げたロールパン」を共同開発
取組の時期	(始期) 令和4年4月～ 継続中
関連するSDGsの ゴール・ターゲット	 
取組内容	<p>ローソンは北海道大学病院、日糧製パン株式会社と「塩を使わないで焼き上げたロールパン」を共同開発しました。</p> <p>この商品は食塩を使わずに製造し、全粒粉入り生地をふんわりと焼き上げました。おいしさへのこだわりとして、北海道産小麦を小麦粉全体の87%使用しています。また、通常のロールパンは1個当たりで食塩を0.54g含みますが、このパン1個あたりの食塩相当量は0.09gです。一般的なロールパンよりも食塩相当量を約80%カットしており、健康に配慮した商品となっています</p> <div data-bbox="523 1055 1110 2007" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>マチのほっとステーション <b>LAWSON</b></p> <p>健康経営優良法人 2022 Health and productivity ホワイト500</p> <p>報道関係各位 2022年9月12日 6年連続認定</p> <p><b>北海道大学病院、日糧製パン株式会社と共同開発した減塩パン 「塩を加えずに焼き上げたロールパン 2個入」発売</b></p> <p><b>9月13日(火)から北海道のローソン店舗で</b></p> <p>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)は、北海道大学病院(札幌市北区、病院長:瀧美 達也)、日糧製パン株式会社(本社:札幌市豊平区、代表取締役社長:吉田 勝彦)と共同開発した、食塩不使用(※1)の「塩を加えずに焼き上げたロールパン 2個入」(税込181円)を、2022年9月13日(火)から北海道のローソン店舗(679店:2022年7月末時点)で発売いたします。北海道大学病院が商品の監修をしたのは初めてです。(※1)食材に元来含まれるナトリウム値を除く</p>  <p>「塩を加えずに焼き上げたロールパン 2個入」(税込181円)</p> <p>今回発売する商品は、食塩を使用せずに製造し、塩分80%(※2)をカットしたロールパンです。北海道大学病院の監修の下、日糧製パン株式会社とローソンの3者で1年以上試作を繰り返し、開発しました。原材料の混合や発酵時間など製造工程を工夫することで、食塩不使用でも美味しく仕上げました。北海道産小麦等を使用したロールパンで、全粒粉入り生地をふんわりと焼き上げています。今後は北海道大学病院で病院食として提供することも検討してまいります。</p> <p>(※2)日本食品標準成分表 2020年版の全粒粉パン(100g当たり)と比較</p> <p>日本人の1日あたりの塩分摂取量は、世界保健機関(WHO)が推奨する世界基準の目標値5.0g(※3)の約2倍の10.1g(※4)です。塩分の過剰摂取は、高血圧やがんの発症等のリスクにつながるとされており、厚生労働省が設定した2020年版の「日本人の食事摂取基準」では、成人1日あたりの平均目標量は6g未満となっています。</p> <p>(※3)2012年設定、(※4)令和元年「国民健康・栄養調査」より</p> <p>ローソンは、糖質を抑え「たんぱく質」や「乳酸菌」を摂取できる「ブランパン」や食物繊維を摂取できる「もち麦おにぎり」など、健康志向の商品を開発してきました。また、この数年間、調理工程の見直し、だしや食材の旨みの活用、醤油やソースの食塩を減らす工夫などで減塩に取り組んできました。新型コロナウイルス感染症の影響により、日々の生活の中で健康への意識が高まる中、ローソンは今後も商品を通じて皆さまの健康サポートを目指してまいります。</p> <p>【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</p> </div>