

平成 16 年 2 月 19 日

Ref.04-0219-008

モスバーガーは今年で 32 周年

## 3 月 12 日 (金) は『モスの日』！

**食品リサイクル実験で作られた堆肥入り「ワイルドストロベリーの栽培セット」をプレゼント**

株式会社モスフードサービス（代表取締役社長 CEO：櫻田 厚、本社：東京都新宿区）では、来る平成 16 年 3 月 12 日（金）の「モスの日」に、全国のモスバーガー店舗（大学店、競馬場店等の特殊店舗および休業中の店舗は除く）にて「ワイルドストロベリーの栽培セット」を、当日ご利用されたお客様、各店先着 120 名様にプレゼントします。

「モスの日」は、昭和 47 年 3 月 12 日、東武東上線成増駅に初めてモスバーガー第 1 号店となる実験店がオープンしたことを記念して設けられました。駅前ショッピングセンターの地階に総面積がわずか 2.8 坪、縦長の店内にカウンター席が 5 つしかない小さなお店でした。現在、モスバーガーは全国 1,494 店舗（平成 16 年 1 月末現在）にまで成長し、お陰様をもちまして今年 32 周年を迎えます。

今年の「モスの日」には、モスバーガーに来店されるお客様に感謝を込めて、「ワイルドストロベリーの栽培セット」をプレゼントします。

今回の「ワイルドストロベリーの栽培セット」の培養土には、モスバーガー店舗で出された野菜屑を堆肥化したものが約 4%含まれています。モスフードサービスでは、昨年 2 月 3 日より、仙台市にて食品リサイクル実験を開始しました（別紙参照）。今回の培養土は、この実験で製品化したものを使用しています。

また栽培用の鉢には椰子の繊維で作ったココポットを用いました。土中で分解されるので、成育後はそのままじかに地植えすることができる、環境に配慮した容器です。

ワイルドストロベリーは、ヨーロッパでは「幸せを運んでくれる花」、またアメリカでは「奇跡を呼ぶ花」といわれ、古くから親しまれているバラ科の多年草です。特にヨーロッパでは昔から、キリスト教の聖母マリアに捧げられた花として知られ、昔はイチゴの実を食べずに観賞用として大切に育てました。日本でも最近、テレビ番組で縁結びの植物として紹介されたことから話題を呼び、人気となっています。ふつうのイチゴより小さい葉と白い可憐な花をつけ、つやつやと輝く甘酸っぱい香りの赤い実は、見ているだけでも心が澄みわたり、幸福の訪れを予感させます。

### < 「モスの日」実施概要 >

- 実施日 : 平成 16 年 3 月 12 日 (金)  
対象 : モスバーガーを当日ご利用されたお客様、各店先着 120 名様  
( 店舗の規模により、先着数が異なる場合があります。 )  
対象店 : 全国のモスバーガー店舗 (一部店舗を除く)  
プレゼント内容 : 「ワイルドストロベリーの栽培セット」  
椰子繊維製ポット、培養土、種子、ネームタグ、外箱

#### < この件に関する問い合わせ先 >

株式会社モスフードサービス 広報室 TEL. 03-3266-7171 FAX. 03-3266-7110  
〒162-8501 東京都新宿区筆筈町 22 番地  
E-mail. pr@mos.co.jp

【参考資料】

～完全循環型の食品リサイクル実現へ向けて～

## 食品一括配送・回収システム確立のための実証実験開始 野菜屑を堆肥化し「栽培セット」にて活用

株式会社モスフードサービス（代表取締役社長 CEO：櫻田 厚、本社：東京都新宿区）では、モスバーガー店舗に通常の食材等を納品する車両を改造し、食材等の配送と厨房内から発生した野菜屑（堆肥原料）を同一車両で回収する実験を、2003年2月より開始しました。

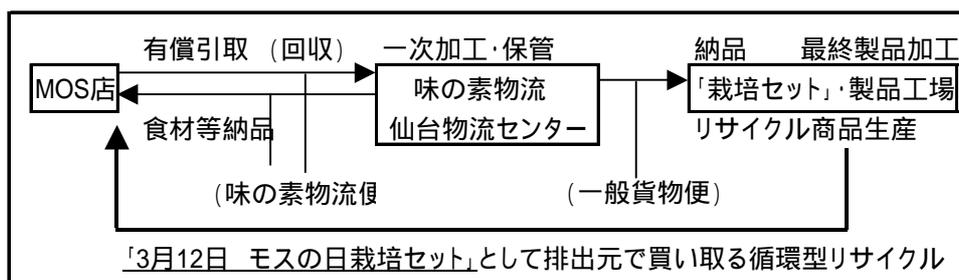
この実験は、農林水産省・補助事業「食品物流基盤技術確立事業」（実施期間は平成14年度）に含まれる事業で、社団法人食品流通システム協会（TEL：03-5217-5091）の委託を受けています。株式会社モスフードサービスと、モスバーガー店舗への食材配送業者である味の素物流株式会社（東京都中央区、TEL：03-5542-3636）による共同実験となります。実験は、平成15年2月3日（月）から開始し、仙台市内にあるモスバーガー5店舗にて行っています。配送回収車両については、三菱ふそうトラック・バス株式会社と新明和工業株式会社にて開発された特殊車両を使用しています。

モスフードサービスでは、1997年よりモスバーガー全店で、全国の協力農家でできる限り農薬や化学肥料を使わずに育てられた野菜（モスの野菜）を導入しています。それ以降、店舗から排出される「生ゴミ」の処理方法について検討を重ねており、2002年6月からは生ゴミ処理機を数店舗に実験導入し、食品リサイクル実験を進めてきました。

当チェーンでは商品の作りおきをしないため、そもそも生ゴミ排出量は少なく、その点でも食品リサイクルを実現しやすい事業環境にあります。

実験では、モスバーガー各店舗に通常の食材等を納品する車両を改造し、食材等の納品時に同一車両で各店舗の厨房内から発生した野菜屑を有償で回収します。運行時に、野菜屑（堆肥原料）を攪拌・減量化し、一次加工・保管センター（味の素物流・仙台物流センター）に移送します。同センターにて乾燥一次加工後、最終加工工場（静岡県内の指定工場）へ納品し、この工場では製品化します。

### <野菜屑 製品化の流れ>



この実証実験で製品化された堆肥は、昨年3月12日の「モスの日」に顧客に無料配布した「ナス・タチウムの栽培セット」に使用しており、今年には堆肥配合率を約4%に引き上げ、同様に3月12日に配布予定の「ワイルドストロベリーの栽培セット」にも使用します。

モスフードサービスでは、「人間貢献・社会貢献」の経営理念のもと、「おいしくて、安全で、健康によい商品」を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。今回、食品リサイクルの分野においても積極的な実験を開始し、将来的に「完全循環型」食品リサイクルシステムを構築する考えです。これにより、これまで以上に社会に貢献し、安心な商品を提供できるチェーンへと成長します。

### < 「食品一括配送・回収システム確立実証事業」の実験導入の概要 >

実験期間（委託事業の履行期間）

当初期間：平成15年2月3日（月）～3月20日（木）

その後、仙台市と協議のうえ実験を継続中

実験場所

- |               |  |
|---------------|--|
| 1．対象地域        | 仙台市  |
| 2．対象店舗        | モスバーガー仙台西口店<br>モスバーガー仙台南吉成店<br>モスバーガー仙台中山店<br>モスバーガー仙台泉中央店<br>モスバーガー南仙台店 |
|               | 計5店舗   |
| 3．一次加工・保管センター | 味の素物流株式会社 仙台物流センター   |

以上