

【報道関係各位】

平成 16 年 11 月 30 日
株式会社モスフードサービス
大日本印刷株式会社

IC タグを使用した食品トレーサビリティシステムの実験開始 ～牛肉の生産地から店舗までを網羅するトレーサビリティを構築～

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）と大日本印刷株式会社（社長：北島 義俊、本社：東京都新宿区、以下 DNP）では、平成 16 年 12 月 15 日（水）より、IC タグ（*1）を使用した外国産牛肉（ハンバーガーのパーティで使用）のトレーサビリティシステムの実験を開始します。当初は、東京都新宿区近郊の「モスバーガー市ヶ谷田町店」など 3 店舗へ配送するルートで実験を行います。今後も各種実験を進め、本格導入を目指します。

<*1> IC タグ

メモリー機能がある IC チップと小型アンテナで構成されており、専用の読み取り機を使って無線で IC チップと通信することができる。いろいろな形状に加工でき、人手を介さずに認識できることから、物流・流通の高度化、合理化に役立つと期待される新しい技術。

今回の実験で検証するトレーサビリティシステム全体は以下の通りです。

まず、海外からコンテナ輸送されてくる牛肉をパーティに加工する日本国内工場にて、納品ケースごとに IC タグを貼り付けます。その後、倉庫への入出荷時や、店舗への配送時及び店舗納品時に IC タグ情報を読み取ります。読み取られた情報は本部のデータ管理サーバに蓄積され、店舗で使用される牛肉の生産履歴を厳密に記録することが可能となります。またこれにより店舗では、使用牛肉の産地情報を黒板等に記入し、お客様にお知らせすることが可能となります。

今回の実験期間は、平成 16 年 12 月～平成 17 年 2 月までの 3 ヶ月間で、各月で 1 週間程度ずつ実験を行います。使用する IC タグの温度や湿度、衝撃などへの耐久性や、誤作動割合、データ処理を効率化するソフトウェア、物流コスト削減効果など幅広い分野での検証実験となります。

モスフードサービスでは、1997 年以降、地球上で空気がもっとも澄んでいるといわれるタスマニア州をはじめとしたオーストラリア南部とニュージーランド南島で育った牛の肉のみを使用してきました。ここは冷涼で安定した降雨量のため、年間を通じて牧草が豊富です。また、この地区の法令により、全ての牛の飼育履歴を追跡することが可能です。こうした牛肉を使用し、当チェーンではこれまでも高いレベルの安心・安全をご提供してきました。

近年、BSE 問題や鳥インフルエンザなどの影響により、一般生活者の食への安心感が揺らいでいます。平成 16 年 12 月より施行される国産牛の牛肉トレーサビリティ法（*2）など、外食業界をとりまく環境も大きく変化しています。

今回、こうした状況を踏まえ、安心・安全な食材へのこだわりをさらに進め、万が一の事態（例えば、不良品の混入など）に対してもより厳密にトレース可能な物流システム構築を加速することとしました。今後、牛肉のみならず全ての食材での IC タグ活用を視野に入れ、積極的な研究・開発を進める計画です。

<*2> 牛肉トレーサビリティ法（平成 16 年 12 月 1 日施行）

正式名称は「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」。2003 年 12 月に国産牛の生産者、と畜業者に識別番号の届け出を義務づけた。今年 12 月から小売店と牛肉料理（焼き肉、すき焼き、ステーキなど）が売上高の過半といった条件を満たす各店に情報開示と記録保存を求める。

DNP は、IC タグの利用や普及を見据えての標準化活動への取り組みや、技術・アプリケーションの開発などを通じて、IC タグ製造に留まらない IC タグ関連のソリューション提供企業として IC タグビジネスの構築を目指しています。

今回の実験では、現在あるノウハウ・技術を提供するとともに、新たなノウハウの蓄積を進め IC タグを用いたビジネスモデルの構築を目指します。

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、健康にいい商品」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、DNP とのパートナーシップのもとに行う IC タグを使った牛肉物流工程管理の実験を通じて、最新の機器の検証を行い、より正確なトレーサビリティの実現によりさらなる安心・安全をご提供します。今後も積極的に情報化投資を進め、社会に貢献できるチェーンづくりを行います。

< IC タグを使用した食品トレーサビリティシステム実験について >

実験期間 平成 16 年 12 月 15 日～平成 17 年 2 月中旬

実施店舗 「モスバーガー市ヶ谷田町店」「モスバーガー神楽坂下店」
「モスバーガー飯田橋東店」 計 3 店舗

実験目的 本格導入に向けた各種検証

実験の検証内容

第 1 ターム (12 月 15 日～21 日)

- 倉庫からの配送、店舗における物流管理オペレーション
- 店舗における情報開示手法

第 2 ターム (1 月中旬頃)

- メーカーから、倉庫、配送、店舗における物流管理オペレーション
- 店舗における情報開示手法

第 3 ターム (2 月中旬頃)

- メーカーから、倉庫、配送、店舗における物流管理オペレーション
- 本格展開に向けたコスト算出 (合理化計画策定)
- 店舗における情報開示の効果検証

また実験期間を通して、「IC タグの冷凍保管・運搬時の衝撃への耐久度合い」に関する検証を、実際の運用環境下において並行して実施します。

両社の実験における役割

- モスフードサービス
 - ◇ 店舗ならびに食材の物流管理システムを提供し、本格導入へ向けたコスト、オペレーションや顧客対応の検証を行う
- DNP
 - ◇ 先端の IC タグ機器類とノウハウを提供し、本格導入へ向けた開発・検証を行う

モスフードサービスが使用している牛肉について

「モスバーガー」で使用しているビーフは、地球上で空気をもっとも澄んでいるといわれるタスマニア州をはじめとしたオーストラリア南部とニュージーランド南島で育った牛の肉から生産されています。ここは冷涼で安定した降雨量のため、年間を通じて牧草が豊富です。牧草は、たんぱく質、脂肪、カルシウムが多く含まれるマメ科が多く、肥沃な土壌からミネラルをたっぷり吸収しています。「モスのビーフ」は、成長ホルモン剤を使用しないで、この自然の牧草のみで育った健康的な牛のお肉を使用しています。

オーストラリア・ビクトリア州及びタスマニア州で飼育されている牛が付けているイヤータグ



オーストラリアで使用されている飼育履歴書



< 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 東京都新宿区笹笥町 22 番地
E-mail : pr@mos.co.jp

大日本印刷株式会社 広報室 TEL. 03-5225-8220 FAX. 03-5225-8239
〒162-8001 東京都新宿区市谷加賀町 1-1-1
E-mail : info@mail.dnp.co.jp