

平成 18 年 6 月 1 日

Ref.06-0601-007

お持ち帰り用ポリ袋を全廃 ～年間 352 キロリットルの石油資源使用低減～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長 CEO 兼 COO：櫻田 厚、本社：東京都新宿区）では、本年 7 月より、お持ち帰り用ポリ袋を全店舗で廃止します。6 月より順次切り替えを行い、7 月 1 日（土）より全廃いたします。

当チェーンでは、2005 年度で 4478 万枚のポリ袋を使用しており、これを全廃することにより、年間で約 352 キロリットル相当（ドラム缶約 1,760 本分）の石油資源（原料石油換算）の使用を低減することになります。「天然資源の有効活用」は当チェーンの「環境方針」に明記しており、いわゆる「レジ袋問題」に、より早期での対応を決断しました。

これに合わせ、お持ち帰り用紙バッグを新たに全店導入し、持ち帰り時の使用包材全体を見直しました。紙バッグは、昨年 8 月以降一部店舗で導入実験を進めてきました。使いやすさや耐久性等の観点から数パターンを試作し、改良・改善を施したものです。持ち手部分の付け根が袋外側についているのが特徴で、無漂白の未ざらし紙を使用しています。

お持ち帰り用紙バッグの導入は、これまでのポリ袋に比べコスト高とはなりますが、包材全体での使用袋数の低減などの合理化効果により、コスト高を極限まで抑制しています。

また、紙バッグの使用開始とあわせ、マイバッグ（商品名：モスマイバッグ、価格：700 円 / 消費税込）の使用をお客さまに新たにご提案します。モスマイバッグは、原料の綿花を無漂白のまま使用して染料を使わず織られた布製で、ボタンなどの付属品も環境に配慮したバッグです。小さく折りたたむことが可能で、使用しないときの持ち運びにも便利です。

当チェーンでは平成 16 年 3 月 24 日に株式会社モスフードサービス及びモスバーガーチェーンにおいて環境マネジメントシステムの国際規格である ISO14001 の認証を取得し、環境活動を推進しています。

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。今回のポリ袋全廃は、チェーン内部のみならず、関係会社や協力会社を含む当社・当チェーンに関わるすべての方々をはじめ、お客さまにまで環境活動・社会活動の輪を広げるための試みです。今後も、容器・包装の「脱石油」への転換を順次進めていく予定です。

< 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 東京都新宿区筈笥町 22 番地

<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp

<お持ち帰り用「紙バッグ」の概要>

- 使用開始日 : 平成 18 年 6 月 ~
お持ち帰り用ポリ袋から順次切り替え、平成 18 年 7 月 1 日(土)より全店で使用
- 対象店舗 : 全国のモスバーガー店舗
- 概 要 : サイズ / タテ 31cm × ヨコ 24cm × マチ 16cm (収納部分サイズ、持ち手含まず)
素材 / バージンパルプ 100%、未ざらし紙 (無漂白)

<「モスマイバッグ」の概要>

- 商品名・価格 : 「モスマイバッグ」 (700 円 / 税込)
- 販売開始日 : 平成 18 年 7 月 ~
- 販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗 (一部店舗除く)
- 商品概要 : サイズ / タテ 34cm × ヨコ 40cm × マチ 13cm (収納部分サイズ)
色 / 生成り (無漂白)
重量 / 126 g
素材 / 生地 : 綿 100%、ボタン : オリーブ天然木

<ご参考>当チェーンのおもな環境およびCSR活動

1972年(創業) (昭和47年)	<ul style="list-style-type: none"> ・ホットドリンクを陶器のカップで提供(イートインの場合)。ハンバーガー類の包装には発泡スチロールではなく、薄い袋状の紙(内袋)を使用
1990年 (平成2年)	<ul style="list-style-type: none"> ・東京・国立店をリサイクル推進店舗として位置付け、ガラスの食器や金属のスプーンなどを使用。全店では、持ち帰り用の紙袋を再生紙に切り替え
1995年 (平成7年)	<ul style="list-style-type: none"> ・全店でガラスの食器の導入を推進 ・特別栽培農産物の健康野菜「モスの野菜」の導入開始
1996年 (平成8年)	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ開設と同時に、栄養成分情報を開示
1997年 (平成9年)	<ul style="list-style-type: none"> ・物流システムを、業界初の試みである三温度帯一括配送に切り替え ・「モスの野菜」「モスのビーフ」を全店導入(新価値宣言) ・東京23区内の店舗内に、可燃、不燃ごみの分別ごみ箱を設置。その後、設置店舗を全国に順次、拡大
1999年 (平成11年)	<ul style="list-style-type: none"> ・ホットドッグのパッケージをプラ容器から紙容器に変更
2000年 (平成12年)	<ul style="list-style-type: none"> ・「環境推進グループ」を設置 ・「モスの野菜」が社団法人日本フードサービス協会のJF認証を取得 ・廃油の回収、リサイクルシステムの本部一元化実験開始
2001年 (平成13年)	<ul style="list-style-type: none"> ・トレーをメラミン製からペットボトルのリサイクル製に変更 ・サラダ容器をプラ容器から非木材紙(葦)に変更 ・包材(ポテト袋など)にケナフを使用 ・「環境教育」講習を開始(加盟店および本部社員・店舗勤務社員対象) ・ホームページで商品のアレルギー情報を開示
2002年 (平成14年)	<ul style="list-style-type: none"> ・生ごみ乾燥処理機の実験開始 ・お客さまとのコミュニケーションツール「ひらけMOS」にて食材や商品のこだわりなど紹介 ・アレルギー体質にも配慮した「モスキッズメニュー」の発売開始 ・全店への納品書、請求書のペーパーレス化実施
2003年 (平成15年)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品一括配送・回収システム確立のための実証実験開始 ・本社屋上の「屋上緑化」実施 ・農産物販売に特化したホームページ上のショッピングサイト「モス畑」開設 ・食材の生産・製造・流過程の詳細情報をホームページ上で開示 ・「環境推進グループ」および「品質管理グループ」を統括する社長直轄の部門として「CSR推進室」を新設 ・チェーン従業員の為の内部告発者支援窓口を開設
2004年 (平成16年)	<ul style="list-style-type: none"> ・緑モス1号店(新橋二丁目店)オープン ・中水(雨水)利用システムの実験開始 ・「環境推進グループ」「品質管理グループ」「監査グループ」「お客様相談グループ」を統合する「CSR推進本部」を設置。全社的なCSR推進活動を強化 ・株式会社モスフードサービスおよびモスバーガーチェーンにおいて、ISO14001認証を取得 ・「環境報告書」を発刊 ・倉庫廃棄物の一括再資源化を本格開始 ・モスライスバーガーの内袋を発泡ポリエチレンからパルプ系繊維を使用したものに変更 ・持ち帰り用ポリ袋の軽量化等により、原料の削減を強化 ・チェーン従業員の相談窓口を「モスヘルプライン」に名称変更 ・ICタグを使用した牛肉トレーサビリティ実験を開始 ・「倫理憲章」を制定 ・「企業行動基準」を発行 ・「個人情報保護法」遵守の為のガイドライン発行
2005年 (平成17年)	<ul style="list-style-type: none"> ・シンガポール(現地法人)でISO14001の認証を取得 ・「グリーン調達ガイドライン~基本原則~」「中期環境行動計画」をホームページ上に公開 ・社会・環境報告書2005発行 ・「こども110番の店」への登録を全国で開始
2006年 (平成18年)	<ul style="list-style-type: none"> ・「こども110番の店」登録店舗で「モスバーガーこども110番のホイッスル」を無料配布 ・お持ち帰り用ポリ袋を全廃 ・お持ち帰り用透明アイスカップをバイオマスプラスチック容器に変更