

平成 19 年 3 月 6 日

Ref. 07-0306-046

～おいしい野菜を提供するために～ 物流における「エコリーフ環境ラベル」認証取得

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、生鮮野菜の食材配送システムに関し、経済産業省所管の社団法人産業環境管理協会が推進する「エコリーフ環境ラベル」の認証を平成 19 年 2 月 6 日(火)に取得し、平成 19 年 3 月 6 日(火)より公開いたします。

「エコリーフ環境ラベル」は、環境に関する国際規格である ISO14040 シリーズに基づく LCA (ライフサイクルアセスメント、注 1*) 手法により算出した製品の定量的な環境負荷データを開示する認証ラベルです。開示する情報は、当チェーンで用量が多い生鮮野菜であるトマト、レタス、タマネギの物流におけるエネルギー量、温暖化負荷量、酸性化負荷量などで、それぞれ配送量 1 トンあたりの数値を算出しています。「エコリーフ環境ラベル」は、これまでカメラやプリンターなど製品への認証は多数ありますが、物流システムへの認証は、今回が初めての事例となります。

注 1*：製品・サービスの資源の採取から製造・組立、物流、使用および廃棄・リサイクルに至るライフサイクルステージを通しての環境側面と潜在的環境影響を規定した方法に従って分析、評価することです。

今回の「エコリーフ環境ラベル」認証取得の背景には、商品の核となる生鮮野菜の生産における環境負荷の影響があります。昨今の地球温暖化現象は、農作物にも大きな影響を及ぼしており、生鮮野菜産地も年々変わりつつある状況下に置かれております。当社の企業目標としている「おいしさ、安心、安全、健康」そして「環境配慮」という考え方から、本案件は「物流における環境負荷」を数値化し第三者認証することで、更なる環境負荷の軽減につなげ、おいしい野菜を提供できる環境を維持できるものと考えております。

当チェーンでは、1997 年に食材配送で常温、チルド、冷凍の三温度帯の一括配送による省エネルギー対策を始めました。2003 年には、食品リサイクルへの実験的な試みとして、配送時の原料回収システムの実験を開始しました。また同年、本格的なモーダルシフトを行い、2004 年には環境 ISO14001 認証を取得するなど、全チェーンでの積極的な環境負荷軽減を進めてきました。今回の「エコリーフ環境ラベル」の認証取得は、こうしたこれまでの活動に続くもので、積極的な情報公開により、株主、顧客を含む幅広い方々からの信頼感の獲得を目指すとともに、「おいしい生鮮野菜」が食べられるハンバーガーチェーンを目指してまいります。

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。昨年には改正省エネ法が施行されるなど地球温暖化が声高に問題視されるなかで、当チェーンは、「脱石油」「温暖化抑制」を積極的に進めてまいります。

<「エコリーフ環境ラベル」認証取得 概要>

■登録日 : 平成 19 年 2 月 6 日 (火)

■公開日 : 平成 19 年 3 月 6 日 (火)

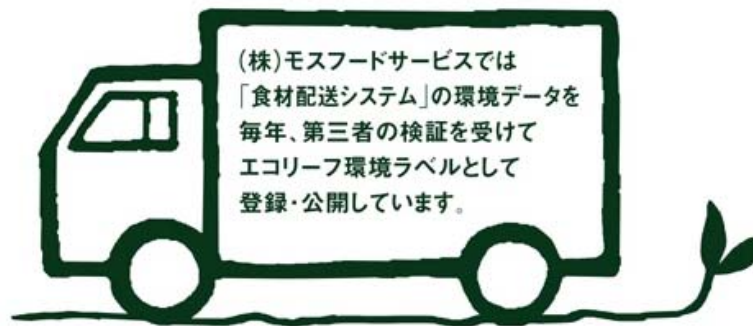
■登録番号 : No. CE-07-001

- 公開方法 : ① 店舗での掲示 (下記表示)
② 産業環境管理協会ホームページに掲載
<http://www.jemai.or.jp/ecoleaf/index.cfm>

<店頭告知デザイン イメージ>



No. CE-07-001
レタス・トマト・タマネギ
(カットタマネギを含む)



<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 東京都新宿区筆筒町 22 番地
HP. <http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp