

～自主協定『環境保全に向けた取り組みに関する協定』で掲げた目標を達成～ 非石油包装 50%、食品廃棄物 20%以上のリサイクルを実現

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：櫻田 厚、本社：東京都新宿区）では、昨年 9 月、「もったいない」精神にのっとり、循環型社会の構築と地球温暖化の防止に向けて取り組みを推進するため、外食業界で初めてとなる「国と事業者による環境保全に向けた自主協定」（有効期間は 1 年間）を締結しました。昨日 5 月 28 日（月）、この協定の数値目標の達成結果につき、環境大臣への報告会を行いました。

【自主協定で掲げた数値目標】

- ① プラスチック製容器包装類について、2005 年度使用量の 50%（重量比）を非石油系製品に転換します。
- ② チェーン全体での食品廃棄物について、2006 年度発生量の 20%をリサイクルします。



【2006 年度の達成結果】

- ③ 店舗使用のプラスチック製容器包装類について、50.7%を非石油系製品へ転換。
- ④ 2006 年度、チェーン全体で 8,186 トンの食品廃棄物のうち、1,636 トンのリサイクルを実施し、20.0%のリサイクルを達成。

※小数点第二位以下は四捨五入

また、「国と事業者による環境保全に向けた自主協定」では、上記の数値目標のほかに、重点項目として以下の項目を設定しました。

- ・ アフターオーダー方式により、店内廃棄物の発生抑制を徹底します。
- ・ 廃棄物を減らすため、店内における再使用可能な容器の利用を継続して進めます。
- ・ 店舗における省エネ活動のための施策を立て、継続して実行します。

当チェーンでは、この重点項目の履行も引き続き厳格に実施しています。環境省は、上記項目への取り組みについて、特に優秀と認められるモスバーガーチェーンの支部・店舗に対し、当該地域の訪問・視察を行う予定です。

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。今後も環境への取り組みをさらに積極的に展開し、チェーン内部のみならず、関係会社や協力会社からお客さまを含め当社・当チェーンに関わるすべての方々に、環境活動・社会貢献活動の輪を広げていくことを目指しています。

<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 IR 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

(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)	・ホットドリンクを陶器のカップで提供(イトインの場合)。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)	・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)	・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「モスの生野菜」の導入開始
1996年 (平成8年)	・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)	・配送システムを、業界初の試みである三温度帯一括配送に切り替え ・「モスの生野菜」「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)	・ホットドッグのパッケージをプラスチック容器から紙容器に変更
2000年 (平成12年)	・本社内に「環境推進グループ」を設置 ・「モスの生野菜」が社団法人日本フードサービス協会のJF認証を取得 ・廃食油の回収、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)	・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 ・サラダ容器をプラスチック容器から非木材紙(葦)に変更 ・包装資材(ポテト袋など)に非木材紙(ケナフなど)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)	・お客さまとのコミュニケーションツール「ひらけMOS」で食材や商品に関するこだわりなどを紹介 ・アレルギー体質にも配慮した「モスキッズメニュー」の販売開始 ・全店舗への納品書、請求書のペーパーレス化実施
2003年 (平成15年)	・食品一括配送・回収システム確立のための実証実験を開始(仙台) ・食材の生産・製造・流通過程の詳細情報をホームページ上で開示 ・「CSR推進室」を設置し、全社的なCSR推進活動を強化 ・チェーン従業員の為の内部告発者支援窓口(現:モスヘルプライン)を開設
2004年 (平成16年)	・緑モス1号店(新橋二丁目店)オープン ・中水(雨水)利用システムの運用実験を開始 ・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(以降毎年、社会・環境報告書2005、CSRレポート2006発行) ・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 ・「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)	・シンガポール法人のモスフード・シンガポール社で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 ・食育推進委員会を発足し、独自の食育プログラムを開始 ・名古屋エリアにて「配送時の原料回収システム」を展開 ・「こども110番の店」への登録を全国で開始
2006年 (平成18年)	・紙袋を脱色や染料加工を施さない未晒しタイプの紙に変更 ・お持ち帰り用ポリ袋を全廃し、紙バッグを導入 ・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 ・サラダカップをコーンスターチ素材に変更 ・「環境保全に向けた取り組みに関する協定」を環境省と締結 ・キッザニア東京に「ハンバーガーショップ」パビリオン出展
2007年 (平成19年)	・生産野菜の食材配送システムに関し「エコリーフ環境ラベル」の認証を取得