

平成 19 年 10 月 12 日
Ref. 07-1012-028

～地球温暖化防止に向け、当社の委託物流における環境負荷を低減～

生鮮野菜の食材配送時において、 エネルギー使用量 5.4%、温暖化負荷 6.2% を削減

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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、生鮮野菜の食材配送時における環境負荷値を測定した結果を公開しました。その結果、2006 年度（測定期間：2006 年 4 月 1 日～2007 年 3 月 31 日）は、2005 年度（測定期間：2005 年 4 月 1 日～2006 年 3 月 31 日）に比べ、食材配送量 1t あたりのエネルギー使用量は 257.9MJ（*注 1）、温暖化負荷は 21.2kg（CO₂ 換算）を削減しました。

*注 1：MJ=メガジュール。エネルギーの単位

当社は、本年 2 月、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」（*注 2）の認証を取得しました。対象としたのは、当チェーンで全量国内調達しており使用量が多い、トマト、レタス、タマネギの生鮮野菜 3 品目の配送時における物流システムです。

「物流における環境負荷（エネルギー使用量、温暖化負荷、酸性化負荷）」を数値化し、第三者認証することで、更なる環境負荷の低減につなげ、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います。本年 2 月の認証取得時には 2005 年度の食材配送を対象としており、今回の数値は、この「エコリーフ環境ラベル」認証に準じた年度総量公表の更新となります。

*注 2：「エコリーフ環境ラベル」=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）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。

当チェーンでは、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、チェーン全体で積極的な環境負荷低減と環境情報開示を進めています。1997 年には食材配送で、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、また同年、本格的なモーダルシフトを行っています。2004 年には ISO14001 認証を取得して、さらなる環境への取り組みを積極的に展開しています。

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。地球温暖化が問題視されるなか、当チェーンは、「脱石油」「地球温暖化抑制」を積極的に進め、お客さまを始め、当チェーンに関わる方々へ幅広く環境負荷低減を呼びかけていきます。

<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. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7310
〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp

< 「エコリーフ環境ラベル」 認証の更新概要 >

■公開日 : 平成 19 年 10 月 12 日 (金)

■登録番号 : No. CE-07-002

■データ公開方法 : 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>

■生鮮野菜の食材配送システムにおける主な環境負荷 (店舗到達食材 1t あたり) >

環境負荷項目 (店舗到達食材 1t 当り)	2005 年度 (2005 年 4 月 1 日~2006 年 3 月 31 日)	2006 年度 (2006 年 4 月 1 日~2007 年 3 月 31 日)	削減値
エネルギー使用量 (MJ)	4,762.3	4,504.4	257.9
温暖化負荷 (Kg-換算 CO ₂)	344.9	323.7	21.2
酸性化負荷 (kg-換算 SO ₂)	0.5	0.4	0.1

- ※ 対象食材は、レタス、トマト、タマネギ (カットタマネギ含む)
- ※ 主な輸送手段は、トラック、鉄道、船舶、航空機
- ※ 海外調達率は、0%