

生産者の顔が見える生野菜

『モスの生野菜』店頭販売を本格的に開始

～9月11日（火）から首都圏店舗を中心に実施～

株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2012年9月11日（火）より、モスバーガー店舗で農薬や化学肥料に極力頼らない方法で栽培された「モスの生野菜」（当チェーン呼称）を中心とした国産生野菜の販売を開始します。



【店舗での生野菜販売イメージ】

「モスの生野菜」は、当社の野菜専門部署であるアグリ事業グループが独自に関係を構築した日本全国 114 産地、約 3,100 軒の協力農家にて、農薬や化学肥料に極力頼らずに栽培された野菜です。毎日店舗にまるごと納品される生野菜は、店内の黒板などを通じて、生産地と生産者をお客さまに開示しています。今回、生産者の顔が見える「モスの生野菜」を売ってほしいというお客さまのニーズにお応えして、通常は食材として店舗で仕入れている生野菜を店頭で販売することとなりました。

店頭販売する目的は、①「モスの生野菜」を知っていただく機会の創出、②新たな販売チャネルの開拓、③店舗売上の拡大、です。販売店舗は首都圏の大崎店、横浜桜木町店などの約 10 店舗で、販売する生野菜は、ハンバーガーやサラダで使用している「モスの生野菜」のトマト、レタス、タマネギ、キャベツ、サニーレタスと協力農家栽培のレモンの 6 品目です。価格は、全店舗で同一価格となります。

こうした取り組みは、以下のように段階を経て進めてきました。長年の産地との関係強化により、今回の店舗販売が実現しました。今後このような取り組みをさらに充実させるとともに店舗販売について順次拡大していく計画です。

1995 年	協力産地体制の取り組みを開始 減農薬・減化学肥料など、独自の生野菜購買基準を構築
1997 年	協力農家栽培による「モスの生野菜」（顔の見える野菜）の全店供給開始
2006 年	農業生産法人サングレイス立ち上げ（群馬、静岡でトマトの生産開始）
2012 年	産地イベントなどにより協力農家同士の交流を積極支援

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切にした商品を「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。最近では、とくに「食と農の連携」をキーワードに、国内の生産農家との協力を積極的に進めています。

当社はおかげさまで、今年で創業 40 周年を迎えました。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も企業目標である「食を通じて人に幸せをお届けすること」を実践していきます。

<生野菜の店頭販売開始 概要>

■販売店舗： モスバーガー／大崎店、横浜桜木町店、関内店など約 10 店舗

■販売開始日： 2012 年 9 月 11 日（火）

■販売商品： 「モスの生野菜」（トマト、レタス、タマネギ、キャベツ、サニーレタス）
協力農家栽培のレモンの計 6 品目

■販売価格：

トマト	180 円
レタス	250 円
タマネギ	100 円
キャベツ	280 円
サニーレタス	250 円
レモン	120 円

※発売当初予定の価格です。

※価格は時期により変動します。

※販売する全店舗で同一の価格となります。

<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 グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389
〒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

※ 本資料中の価格はすべて税込です。