



2016年6月29日

Ref. 16-0629-025

ステークホルダーの皆さまとの歩みを事例交えて紹介
『モスのコミュニケーションレポート2016』発刊

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：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、このたび『モスのコミュニケーションレポート2016』を発行します。

2004年6月に本レポートの前身である『環境報告書』の第1号を発行し、以後、幅広いステークホルダーとのコミュニケーションツールと位置づけて発行を続け、今年で13号目となります。

今回のレポートでは、当社がステークホルダーの皆さまとどのように歩んでいるのかを、その取り組みに関わった社員やキャストの声をもとに特集しています。また、創業から続いている、経営理念「人間貢献・社会貢献」の実現に向けた想いや取り組みなどを、全34ページにわたり紹介しています。

『モスのコミュニケーションレポート2016』の概略

<特集：共に歩む>

当社では、「人間貢献・社会貢献」という経営理念のもと、ステークホルダーの皆さまと、共にモスの価値を作り上げていくことを大切にしています。本特集では、「共に成長する」「共に旬を感じる」「共に食の喜びを考える」「共により良い未来へ」の4つのテーマから、研修制度のモスアカデミーやモスの産直野菜フェスタ、お客様の声を取り入れた商品開発、ミラノ万博への出店などの事例を交えながら、ステークホルダーの皆さまとの一年間の歩みを紹介しています。また、ミラノ万博で好評だった「モスライスバーガー」が、海外の店舗ではどのように受け入れられているのか、国や地域ごとに取り上げています。

<モスの約束>

お客様や地域社会の幸せづくりのために何ができるかを第一に考え、お客様の「おいしい」や笑顔を生み出すために当社が日頃から取り組んでいることを、「モスの約束」としてまとめています。商品・サービス、地域・社会貢献活動、環境活動、「モスバーガー グリーン大賞2015」受賞活動報告、コーポレート・ガバナンスについて紹介しています。

<数字で見るモス>

2015年度の当社のさまざまな活動の進捗や実績を、ステークホルダーごとにまとめています。地域貢献活動のひとつ「モスの食育プログラム」の開催実績や、環境目標の達成度、自社発行チャージ式プリペイドカード「モスカード」の発行枚数などを数値やグラフで示しています。

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。『モスのコミュニケーションレポート』はこうしたモスグループの理念に沿って行ってきた、さまざまなステークホルダーに向けた活動について紹介しています。本レポートの発刊により、グループ内部のみならずチェーンに関わるすべての方々に、さらなるコミュニケーションの輪が広がっていくことを目指しています。

※「モスのコミュニケーションレポート2016」は、当社の企業サイトからもご覧いただけます。

モスフードサービス企業サイト <http://www.mos.co.jp/company/>

<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/company/> E-mail. pr@mos.co.jp

(参考) モスグループのおもな環境およびCSR活動

1972年 (創業)	<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	<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づけ、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	<ul style="list-style-type: none"> ・全店でガラスの食器の導入を推進
1996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	<ul style="list-style-type: none"> ・配送システムを、業界初の試みである三温度帯一括配達に切り替え ・「モスの生野菜」を全店導入（新価値宣言）
1999年	<ul style="list-style-type: none"> ・ホットドッグのパッケージを発泡スチロール容器から紙容器に変更
2000年	<ul style="list-style-type: none"> ・本社内に「環境推進グループ（現：社会環境グループ）」を設置
2001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 ・ホームページで商品のアレルギー情報を開示
2003年	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・チェーン従業員のための内部告発者支援窓口（現：モスヘルpline）を開設
2004年	<ul style="list-style-type: none"> ・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（店舗）においてISO14001認証を取得 ・「環境報告書（現：コミュニケーションレポート）」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
2005年	<ul style="list-style-type: none"> ・シンガポール法人のモスフードシンガポール社でISO14001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 ・モスの店舗スタッフが近隣の小学校へ出向き出張授業を行う「モスの食育プログラム」を本格的に開始 ・「こども110番の店」への登録推進開始
2006年	<ul style="list-style-type: none"> ・お持ち帰り用ポリ袋に代わり、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 ・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 ・森の町内会「間伐に寄与する紙」の使用を開始
2007年	<ul style="list-style-type: none"> ・「エコリーフ環境ラベル」の認証を取得 ・魔術食品工業（台湾）が「ISO22000」および「HACCP」取得
2008年	<ul style="list-style-type: none"> ・ISO14001認証取得範囲を国内連結子会社と関連店舗まで拡大 ・店舗の廃食油処理について「電子マニフェスト制度」を一部導入 ・「災害時帰宅困難者支援に関する協定」の登録店舗を拡大
2009年	<ul style="list-style-type: none"> ・「フード・アクション・ニッポン アワード2009」において「とびきりハンバーグサンド」が、プロダクト部門の優秀賞を受賞 ・「とびきりハンバーグサンド」がグリーン購入大賞食品部門で審査員特別賞を受賞
2010年	<ul style="list-style-type: none"> ・「Out of KidZania モスフードサービス 農業体験」を開始 ・補助犬受け入れ推進の意思表示として、オリジナルステッカーを掲示
2011年	<ul style="list-style-type: none"> ・お客さまと社長との直接対話「モスバーガータウンミーティング」を開始 ・「フード・アクション・ニッポン アワード2011」において「自由が丘 あえんおそうざい」のお弁当が、「食べて応援しよう！賞」を受賞
2012年	<ul style="list-style-type: none"> ・グリーン電力を購入し、事業方針説明会、株主総会などの会場での使用を開始 ・国内外食チェーンとして初めてISO22000認証を取得
2013年	<ul style="list-style-type: none"> ・モスバーガー店舗にLED照明を採用した看板を導入（2014年度末までに全対象店舗で導入完了） ・「フード・アクション・ニッポン アワード2013」において「店舗スタッフによる産直・採れたて野菜のハンバーガー」の取り組みが、販売促進・消費促進部門の最優秀賞を受賞
2014年	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食強化のため全店で朝7時オープンを実施 ※一部店舗除く
2015年	<ul style="list-style-type: none"> ・ミラノ国際博覧会イタリアの日本館フードコートに出店 ・「モスバーガータウンミーティング」の開催を全国47都道府県で達成