



# 商品・サービス

抜群のおいしさを常に追求し、おもてなし、高品質な素材と味、安全・安心を兼ね備えた日本発の食文化を創造することが、モスの商品・サービスに関する「約束」です。

## 日本の味を大切に

日本生まれのハンバーガー専門店として、醤油や味噌などの日本の食材を取り入れた“テリヤキバーガー”や、1987年発売の“モスライスバーガー”における国産米の使用など、国産食材の活用に積極的に取り組んでいます。国産肉(豚・牛合挽き肉)100%のハンバーグを使用した“とびきりハンバーグサンド”シリーズも、2008年の発売以来、好評をいただいている人気シリーズです。



モスライスバーガー  
「焼肉」

とびきりハンバーグサンド  
「傑作ベーコン」(期間限定)  
※ベーコンの原料肉の原産地はイタリアです。

## アフターオーダー方式

「アフターオーダー方式」とは、ご注文を受けてから一つひとつの商品をつくるモスのオーダーシステムです。「お客さまにつくりたてのおいしさを味わっていただきたい」との思いから、モスでは創業当時よりアフターオーダー方式を採用し続けています。2016年にお客さまの声にお応えして復活した“モスライスバーガー「焼肉」”は、お店で焼きあげる焼肉の香りが食欲をそそります。



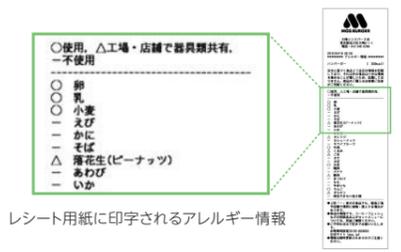
つくりたてのおいしさをお届け

## モス食品安全基準

モスバーガーグループの食品安全管理体制の強化を目的として、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000の認証\*を取得してから4年目を迎えました。また、国際的に信頼性の高いISOの枠組みを基礎とし、モスバーガーの店舗や社風に合った独自の食品安全マネジメントシステム「モス食品安全基準」を構築、適正化を進めてきました。今後は新規事業、関連事業、海外の店舗にも適用を拡大し、モスグループ全体で食品安全管理を強化していける体制を目指します。  
\*認証範囲はモス本部の食品安全の関連部門と(株)エム・エイチ・エス、直営5店舗

## 栄養成分・アレルギー・原料原産地情報の開示

モスバーガーではスマートフォンとパソコンの公式サイトで商品の栄養成分情報、アレルギー情報、原料原産地\*1情報を開示しています。またPOSレジスター\*2でも、これらの情報をレシート用紙に印字してお客さまにお渡することができます。2015年には食品表示法が施行されるなど、食に関する情報は常に変化を続けています。これからも世の中の流れに迅速に対応し、適切な情報をお客さまにお伝えできるよう取り組んでいきます。  
\*1 農林水産省「外食における原産地表示に関するガイドライン」に準拠  
\*2 POSとはpoint of salesの略。POSレジスターとは、商品を販売した時点の情報を管理できるレジスターのこと



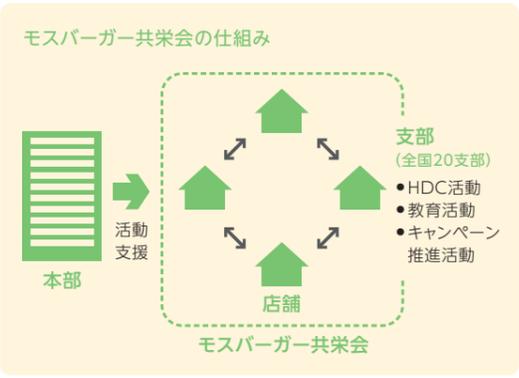
レシート用紙に印字されるアレルギー情報

## (株)エム・エイチ・エスによる店舗衛生監査

お客さまに安全・安心な商品をお届けするため、モスバーガーでは店舗の衛生検査を外部に委託せず、グループ内に衛生関連事業専門の子会社「株式会社エム・エイチ・エス」を設置しています。ここではモスの目指す最高水準の安全・安心確保の達成に向け、さまざまな検査、監査を行っています。2013年度からはISO22000のシステムを取り入れた衛生監査を構築し、店舗運営に熟知した指導員による年2回のモスバーガー店舗衛生監査を実施することにより、商品の安全・安心レベルの向上を図っています。また品質向上に向けてもISO9001を取得しており、モスの店舗監査等で培ったノウハウを活用して外部チェーンの衛生検査も受注しており、外食産業全体の衛生環境向上に貢献しています。

## モスバーガー共栄会

「モスバーガー共栄会」は、モスバーガーチェーンの本部と店舗、そして店舗同士が相互にコミュニケーションをとりながら、信頼関係を育んで協力しあうために1980年に発足した独自の組織です。地域別に全国20の支部に分かれ、情報の交換や相互啓発、モラルアップ(士気を高めること)を目的に活動し、その活動を本部がサポートしています。



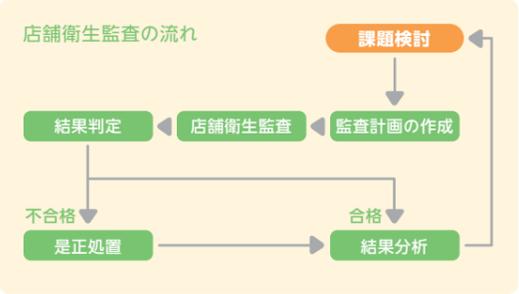
## HDC活動・地域密着キャンペーン

モスバーガーの店舗では「HDC」(下表参照)を合言葉に、理想の店舗を示した「モスバーガー基本方針」の実践に努めています。また日々のHDC活動を改めて見直すきっかけとして、HDC強化期間を年2回設け、支部のHDC教育委員会を中心に、店舗のレベルアップを目指す活動を行っています。また、2015年度はお客さまとの結びつきを強め「地域に愛されるお店」を目指した地域密着キャンペーンを行いました。店舗スタッフが提案したご当地名物をモス流にアレンジして商品化し、キャンペーン推進委員会を中心に全国でキャンペーンを盛り上げました。

- H Hospitality (ホスピタリティ)**  
心のこもったおもてなし
- D Delicious (デリシャス)**  
安全で高品質な、おいしい商品の提供
- C Cleanliness (クレンリネス)**  
磨き上げられた清潔なお店



地域密着キャンペーンポスター



## デジタルツールの充実

スマートフォンやパソコンから近くの店舗へ事前に商品を注文できる「モスのネット注文」は、お客さまにご好評をいただいています。ご家庭やオフィス、外出先から簡単に注文でき、モスカードを登録すれば事前決済も可能です。また、キャンペーン時にご利用いただくとMOSポイントをプレゼントするなどのサービスも実施しています。

<https://netorder.mos.co.jp/>

\*一部の店舗では実施していません。会員登録が必要です。スマートフォン、パソコンでご利用いただけます。



ご希望の時間に受け取りができる