



社会・環境活動のあゆみ

東京都板橋区の成増で誕生したモスは、
1972年の創業から今日まで、さまざまな社会・環境活動を行っています。

※日本国内のおもな取り組みを中心に、一部海外での取り組みも記載しています。

- 1972 ● 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）。[01]
- 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。
- 1979 ● 「愛のモスボックス」募金活動スタート。モスバーガー白楽店[神奈川県]の活動がきっかけとなり、全国の店舗に拡大。
- 1980 ● モスバーガー共栄会発足。
- 1990 ● 国立店[東京都]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。
 - 全店舗で、お持ち帰り用紙袋の素材を再生紙に切り替え。
- 1995 ● 全店舗でガラス食器の導入を推進。
- 1996 ● ホームページ開設と同時に、栄養成分情報を開示。
- 1997 ● 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。
 - 協力産地で栽培する「モスの生野菜」を全店導入（新価値宣言）。
 - 東京都23区内の店舗に、可燃、不燃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 ● 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製容器に変更。
- 2000 ● 本社内に「環境推進グループ（現 社会環境グループ）」を設置。
 - 廃食油の回収、リサイクルシステムの本部一元化に着手。
- 2001 ● 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。
 - 包装資材やお持ち帰り用容器に非木材紙（ケナフなど）を使用。
 - ホームページで商品のアレルギー情報を開示。
- 2002 ● アレルギー体質にも配慮した「モスキッズメニュー」の販売を開始。
- 2003 ● 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、「CSR経営方針」を策定するなど、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を開設（現 モスヘルプライン）。
- 2004 ● お持ち帰り用ポリ袋の軽量化などにより、石油原料の削減を強化。
 - (株)モスフードサービス及びモスバーガーチェーン全店舗においてISO14001認証を取得。同時に「環境方針」を制定。
 - 『環境報告書2004』を発刊（現 コミュニケーションレポート）。[02]
 - 倉庫廃棄物の一括再資源化を本格的に開始。
 - “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。
 - 「倫理憲章」と「企業行動基準」を策定。
 - 「個人情報保護法」遵守のためのガイドライン発行。
- 2005 ● 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。
 - 食育基本法を背景に、独自の「モスの食育プログラム」を開始。
 - アレルギー・主要産地情報をレシート用紙で提供。
 - 全国で「モスバーガーこども110番の店」登録推進開始。[03]
 - お持ち帰り用紙袋を脱色や染料加工を施さない未晒タイプの紙に変更。
- 2006 ● 農業生産法人（株）サングレイス[静岡県]設立。以降、全国で「モスファーム」を順次設立。
 - 健康志向に配慮したフライオイルの使用開始。（ビタミンEを配合し、オレイン酸が既存品の約2倍）



[01]



[02]



[03]

- 栄養成分情報をレシート用紙で提供。
- お持ち帰り用手提げ袋として、ポリ袋に代わり、紙バッグを導入。
- キッザニア東京に「ハンバーガーショップ」パビリオンを出展。
- 森の町内会「間伐に寄与する紙」の使用開始。[04]
- 2007 ● 「エコリーフ環境ラベル」の認証を取得。
 - 魔術食品工業（股）[台湾]がISO22000及びHACCP認証取得。
 - (株)エム・エイチ・エスがISO9001認証取得。
- 2008 ● ISO14001認証取得範囲を、国内連結子会社と関連店舗まで拡大。
 - 大規模災害時の支援拠点「災害時帰宅支援ステーション」の登録店舗を拡大。
- 2009 ● 低アレルギーメニューを再導入し、“モスライスバーガー（ポーク）”発売。
 - 魔術食品工業（股）[台湾]がISO14001認証を取得。
 - “とびざりハンバーグサンド”が、食料自給率向上に寄与するとして「フード・アクション・ニッポン アワード 2009」プロダクト部門で優秀賞を受賞。
- 2010 ● 安心食品サービス（股）[台湾]がISO22000及びHACCP認証取得。
 - 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。[05]
- 2011 ● お客さまと当社社長との直接対話「モスバーガータウンミーティング」開催（第1回は静岡県）。
 - 「自由が丘 あえんおそうざい」のお弁当が、「フード・アクション・ニッポン アワード 2011」で「食べて応援しよう!賞」を受賞。
- 2012 ● チャージ式プリペイドカード[MOS CARD（モスカード）]を全店で導入。[06]
 - 海外を含めたグループ全店舗の食品安全管理体制整備に向け、国内外食チェーンとして初めてISO22000認証を取得。認証範囲は、本部の関連部門並びに直営店5店舗及び(株)エム・エイチ・エス。
 - 連絡体制確認を中心とした「大震災発生時通信システム」の運用を開始。
- 2013 ● LED照明の新看板を全店導入開始。
 - 「フード・アクション・ニッポン アワード 2013」において「店舗スタッフが地元で収穫! 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。[07]
- 2014 ● 朝食強化のため全店で朝7時オープンに。※商業施設内の店舗など、一部店舗除く。
 - 米粉のパンを使用した低アレルギーメニュー“低アレルギーバーガー（ポーク）”“低アレルギードッグ（ポーク）”発売。
- 2015 ● インターネットで商品を注文できる「モスのネット注文」サービスを全国導入。
 - モスバーガーチェーンで行う社内外すべての教育・研修プログラム「モスアカデミー」を本格展開。
 - 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。



[04]



[05]



[06]



[07]