



ステークホルダーとの価値共有

お客さまとともに

その他の活動をご覧になりたい方はWebサイトをご覧ください。



真心をこめたサービス、抜群においしく高品質な商品、清潔なお店と人柄、を基本にもっと便利に、健康に、といった声に耳を傾けています。

快適・便利のために

■ モスのネット注文(デジタルツールの活用)

スマートフォンやパソコンから事前にお近くのモスの店舗に注文できる「モスのネット注文」は、ご自宅やオフィス、外出先からでも手軽に利用できるように、お客さまに好評です。また、モスカードを登録すると事前決済が可能で、決済時にMOSポイントをプレゼントするなど特別なサービスも実施しています(不定期)。

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

※一部の店舗では実施していません。ご利用には会員登録(無料)が必要です。



期間限定の特別価格メニューも(実施していない期間もあります)

■ Free Wi-Fi

モスの店舗では、無料でインターネット環境が利用できるFree Wi-Fiを導入しています。携帯キャリアに関係なく、Wi-Fiに対応しているモバイル機器での接続が可能です(一部端末を除く)。

[MOS_BURGER_Free_Wi-Fi]を選択していただくと、接続設定画面が表示され、画面の案内に沿って操作すると、Free Wi-Fiへの接続が可能になります。



掲示ステッカーデザイン

※一部の店舗では実施していません。ご利用登録が必要です。

■ モバイルモスカード

2016年7月より、スマートフォン用アプリ「スマホサイフ」で「モスカード」がご利用いただけるようになりました。お手持ちのモスカードを登録するだけでなくアプリ上で新規カードの発行ができ、カードへの入金や残高照会、MOSポイント、有効期限の確認、店舗での会計などが可能です。モスカードをデジタル化することでカードの持ち運びを不要にし、お客さまの利便性向上にもつながっています。

※ご利用には会員登録(無料)が必要です。



「スマホサイフ」アイコン(左) モバイルモスカードイメージ(右)

お客さまとの対話のために

■ モスバーガーキャンパスミーティング

2015年度まで実施してきた「モスバーガータウンミーティング」にかわり、2016年度は大学生を対象に「モスバーガーキャンパスミーティング」を開催。第1回は明治学院大学で、34名の学生が参加しました。

当日は当社会長の櫻田の特別講演の他、学生にキャッチコピーを考えてもらうグループワークを実施。選ばれたキャッチコピーは実際の宣伝ツールとして一部店舗で使用しました。



キャンパスミーティングでの集合写真

■ お客様相談室

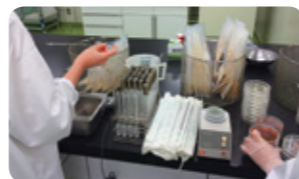
お客様相談室では、電話やメール、お手紙などでお客さまからのご意見やご質問を承っています。寄せられたお声はそれぞれ、各担当部署や店舗に伝え、改善やサービスの向上に努めています。

近年は、アレルギー情報への関心や健康意識が高まる中、原材料のお問い合わせが増加しています。また、モスバーガー公式サイトやモスカード、Web決済などへのご質問やお問い合わせも増えています。

健康的な食生活のために

■ エム・エイチ・エスによる店舗衛生監査

グループ子会社の株式会社エム・エイチ・エスは、「お客さまに安全な商品を提供する」を品質方針とし、食の安全・安心を担保するための活動をしています。例えば、店舗衛生監査は現場経験を持つ指導員が受け持ち、モスグループ以外の飲食チェーンの検査も数多く実施。各種検査や検便受付を実施し、外食産業の衛生環境向上に貢献しています。



検査室での検査の様子

Close Up

「医食同源」の考え方を大切にしたモスのメニュー開発

モスは創業以来、栄養のバランスを考えて食べることで健康を維持するという「医食同源」の考え方を大切にしてきました。さらに近年、人々の健康志向が高まってきた

ことを受けて、お客さまのご要望にお応えする、さまざまなメニューを販売しています。

「こだわり野菜のサラダ」にLサイズが登場

サイドメニューのサラダは、季節に合わせて年2回、使用する野菜の種類を変えてリニューアルしています。2016年秋のリニューアルでは、「おいしい野菜をもっとたくさん食べたい」というお客さまのご要望にお応えし、従来サイズ(Sサイズ)に加え、Lサイズもご用意しました。例えば「モスバーガーのサラダセットL」では、成人が1日に必要な野菜摂取目標350gのおよそ1/3を摂取することができます。



こだわり野菜のサラダL

ドレッシングを減塩タイプに

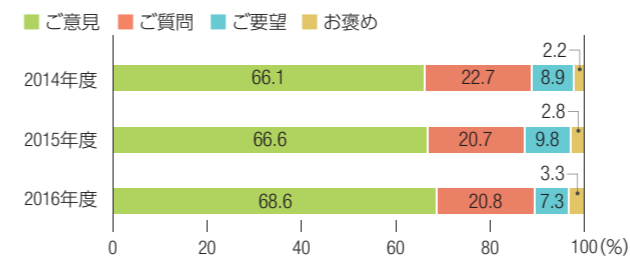
塩分過多が心配される日本人の食生活。モスは、サラダに使用している和風ドレッシングを、従来よりも25%塩分を抑えた「和風ドレッシング<減塩タイプ>」に変更。かつお節や昆布の旨みにオニオンの風味を加え、おいしさそのままに減塩することを実現しました。こうした取り組みが評価され、大分県が健康寿命延伸のために推進する「うま塩プロジェクト」において、県内全17店が外食チェーンとして初めて「うま塩メニュー提供店」に認定されました。



新しくなった「和風ドレッシング<減塩タイプ>」

お客さま関連データ

お客様相談室に寄せられた声



ご来店客数

1日平均約28万人 年間のべ約1億217万人

モスカード発行枚数

累計 2,042,549枚

モバイルモスカードご利用件数

年間のべ 27,448件