

セルフスタイルのコーヒーショップを展開

「MOSCO」

～1号店を7月30日（土）東京都板橋区にオープン～

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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）は、セルフスタイルのコーヒーショップ「MOSCO（モスコ）」1号店を、2011年7月30日（土）に東京都板橋区に初出店します。

「MOSCO」は、“元気充電コーヒーショップ”をコンセプトに、コーヒードリンクとオリジナルの「白いトマトジュース」を中心に、ホットドッグなど軽食メニューを提供し、ライフスタイルに合わせて日常的に気軽にご利用いただける空間をご提供します。



MOSCO 店舗イメージ



MOSCO ロゴマーク

「MOSCO」の屋号は「モスのコーヒーショップ」を表しています。今回の「MOSCO」は①低投資②新立地③スピード提供を開発コンセプトに出店しました。東武成増駅店は店舗面積を約9坪と小型にし、大がかりな店舗設備を必要としないシンプルなメニュー構成にしました。商品製造のオペレーションも簡略化することで、提供スピードの効率化も図るほか、初期投資や運営費も抑えられます。店舗はカジュアルな雰囲気、日常的に気軽にご利用いただきやすいように商品は200円台中心の低価格でご用意し、全席禁煙の快適な空間を提供します。

また、「MOSCO」オリジナルコーヒー豆、フィナンシェなどの焼き菓子（グループ店舗のマザリーフブランドから提供）、モスコオリジナルタンブラーやコーヒーカップ&ソーサーを物販品として取り揃えています。

今後は、今までモスバーガー店舗の出店が少なかった駅ナカ、空港、書店併設など、新たな立地に出店を積極的に行っていきます。2012年度までに5店舗の出店を目指し、直営店として検証を行いながら、将来的なFCモデルの確立を目指します。

【MOSCO の特徴】

① ホット、アイスコーヒーには「W（ダブル）認証」のコーヒー豆を使用

「MOSCO」で提供するホット、アイスコーヒーは、JAS 認証有機栽培とレインフォレストアライアンス認証の2つの認証を受けた「W 認証」（*）のコロンビア産コーヒー豆を使用しています。同じコロンビア産の豆を、焙煎度を変えてブレンドすることで、バランスのとれた飽きのこないテイストのコーヒーに仕上げています。

② 毎日お店で搾る白いトマトジュースと、ビネガーソースをあわせたオリジナルドリンク

協力農家から届く新鮮なトマトを、専用ペーパーで丹念にこして赤みをとった「白いトマトジュース」に、リンゴやパインのビネガーソースを入れた「白いトマトジュース」シリーズを4種類発売します。爽やかな酸味と雑味のないトマトのすっきりとした味わいがくせになるドリンクです。トマトは、当社グループの農業生産法人・（株）サングレイス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」を使用します。

③ 国産ポーク 100%のソーセージ・胚芽入りパンを使用した「ホットドック」

「MOSCO」で提供する「ホットドック」はすべて胚芽入りのパンを使用します。国産ポークを100%使用したボリュームのあるソーセージは、食べ応えがありジューシーな味わいをお楽しみいただけます。

<MOSCO の主なメニュー>

■ドリンク

・ホットコーヒー	Sサイズ 240円	Mサイズ 270円
・カフェラテ	Sサイズ 270円	Mサイズ 300円
・アイスコーヒー	Sサイズ 240円	Mサイズ 270円
・アイスカフェラテ	Sサイズ 270円	Mサイズ 300円
・抹茶ラテ	Sサイズ 300円	Mサイズ 330円
・白いトマトジュース ストレート	Sサイズ 350円	Mサイズ 380円
・白いトマトジュース アップル酢	Sサイズ 380円	Mサイズ 410円 など



白いトマトジュース
アップル酢

■フード

・プレーンドッグ	280円
・スイートレリッシュドッグ	320円
・スパイシードッグ	320円
・モーニングドッグ	250円（モーニング時間帯のみ提供）
・フィナンシェ	140円
・リーフパイ	140円 など



スイートレリッシュドッグ

■セットメニュー

- ・モーニングセット（7：00～11：00）
ドッグ+セットドリンク 150円（7種類）朝のお得なセットです。
- ・ホットドッグセット（終日）
ドッグ+セットドリンク 200円（17種類）のセットです。



モーニングセット例

<主なセットドリンク>

ホットコーヒー、アイスコーヒー、エスプレッソ、ホットミルク、アイ스티他

<MOSCO 東武成増駅店概要>

- 店舗名 : MOSCO (モスコ) 東武成増駅店
- 売上目標 : 300 万円 (月商)
- 開店日 : 2011 年 7 月 30 日 (土)
- 営業時間 : 7 : 00~21 : 00
- 所在地 : 〒175-0094 東京都板橋区成増 2-13-1 (東武東上線成増駅構内)
- 店舗面積 : 8.9 坪
- 座席数 : 11 席 (プラス立食スペース 8 席)

* 「W (ダブル) 認証」のコーヒー豆とは

JAS 認証有機栽培

有機食品の JAS 規格に適合した生産が行われているかを、農林水産省の登録機関が検査し、与えられる認証です。農薬の使用を避けるなどの条件を満たし、この認証を与えられた農産物・農産物加工食品だけが、「有機農産物」と表示することができます。

<有機栽培コーヒーが認定されるまで>

- ① コーヒー農園で、農薬・化学肥料を使用せず、堆肥による土作りを 3 年以上おこなう。
- ② 工場で、有機コーヒー豆が他の豆と混ざらないよう専用のラインで製造。
- ③ 農園と工場 (専用ライン) 両方で有機 JAS 認定を受ける。

レインフォレストアライアンス認証

レインフォレストアライアンスとは、1987 年に地球環境保全のため熱帯雨林を維持することを目的に設立された、ニューヨークに本部を置く非営利団体です。

例えば、コーヒーを精製するとき出る汚れた水をきれいにして川に戻すなど、森林・河川の保護、農薬の制限などの基準をみたした農園に認証を与えています。

今回使用するコーヒー豆全体の 30% がレインフォレストアライアンス認証を受けています。

<主な基準>

- 森林/河川の保護
- 農薬の制限
- 廃棄物の管理
- 農園で働く労働者の生活向上
- 教育・医療の保障

<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. 03-5487-7310
〒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。