

お店で使用する丸野菜を手作りカットでご提供
『おうちでサラダ』など物販テストを開始
～11月7日（金）オープンの吉川美南店（埼玉県）にて～

株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2014年11月7日（金）にオープンする「モスバーガー吉川美南店」（埼玉県吉川市）で、物販のテストを開始します。販売する商品は、店舗で野菜の仕込みをして袋詰めした、『おうちでサラダ』をはじめ、店舗で使用しているオリジナル食器や、自宅で調理できる冷凍の低アレルギードッグなど、ご家庭で利用していただける商品です。



【販売イメージ】



【おうちでサラダ】

当チェーンでは、2008年～2012年の間、製菓会社とコラボしたオリジナルお菓子を販売しました。また2012年9月からは、関東を中心とした約10店舗で丸のままの「モスの生野菜」を販売するなど、これまでもさまざまな物販商品を取り扱ってきました。

そこで、お持ち帰りをするお客さまへの新たなご利用シーンの提案として、専用スペースを設けて物販のテストを開始します。最近では女性の社会進出や少子高齢化などにより、カット野菜の需要が増えています。こうした消費動向に着目し、モスバーガーでも、丸のまま納品される生野菜※1をお店で仕込んだ『おうちでサラダ』などを販売し、物販商品による売上効果を検証します。

※1 店舗で取り扱う生鮮野菜は、当社が独自に関係構築した協力農家（全国3,411軒）で、できるだけ農薬や化学肥料に頼らずに栽培した「モスの生野菜」です（天候や調達の都合により一般の野菜を使用する場合があります）。

今回販売する商品は『おうちでサラダ』8種と『モスの生野菜』4種、『低アレルギードッグ<ポーク>』（5個入り/冷凍）などの冷凍品4品、店舗で使用しているオリジナル食器などです。

「モスバーガー 吉川美南店」の近隣には、住宅街もあり主婦層の利用が見込めるため、物販テストに最適な店舗です。レジの横に冷蔵、冷凍に対応したショーケースを設置し、物販商品を並べるディスプレイ用スペースを設けています。

株式会社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商品に「真心と笑顔のサービス」とともに提供することの一貫して取り組んでいます。高い顧客満足を得るため、今後も積極的な販促ツールの開発を進め、「食を通じて人を幸せにすること」を実現してまいります。

＜物販テストの概要＞

- テスト店舗 : 「モスバーガー 吉川美南店」(埼玉県吉川市美南 4-1-6)
※2014年11月7日(金)オープン
- 実施期間 : 2014年11月7日(金)～2015年3月末
- 販売商品一覧 :

カテゴリー	商品名(内容量)	価格	備考
おうちでサラダ*	レタスとサニーレタス S (100g)	220円	店舗で丁寧に仕込みをしたレタスとサニーレタスをミックス
	レタスとサニーレタス M (180g)	380円	
	レタスとサニーレタス+ニンジン S (100g)	220円	上記に千切りにしたニンジンをミックス
	レタスとサニーレタス+ニンジン M (180g)	380円	
	キャベツ S (130g)	110円	店舗で千切りにしたキャベツ
	キャベツ M (240g)	180円	
	キャベツ+ニンジン S (130g)	120円	店舗で千切りにしたキャベツとニンジンをミックス
	キャベツ+ニンジン M (240g)	200円	
モスの生野菜	レタス (1玉)	250円	丸のままの生鮮野菜
	トマト (1個)	180円	
	タマネギ (1個)	100円	
	キャベツ (1玉)	280円	
冷凍品	冷凍低アレルゲンドッグ<ポーク> (5個入り)	1,800円	店舗でも販売をしている人気メニューを冷凍で販売
	冷凍北海道産コーンスープ (1食分)	270円	
	冷凍クラムチャウダー (1食分)	270円	
	冷凍モスチキン (5本入り)	1,250円	
食器類	コーヒーカップ (赤、青、緑)	各 420円	モスオリジナルのコーヒーカップとスープカップ
	スープカップ	420円	

* 「モスの生野菜」を使用しています。

＜参考＞「モスバーガー吉川美南店」の店舗設計について

「モスバーガー 吉川美南店」は、モスバーガーとして初めてドライブスルーに「ダブルレーン※2」を導入しています。お会計窓口の先にはウェイティング専用の駐車スペースを多く設けて、待ち時間緩和の工夫をしています。また初の試みとして、電気自動車用の電気チャージ機を駐車場に設置しました。

その上「埼玉県福祉のまちづくり条例」にのっとり、高齢者や車いすのお客さまにも配慮した店舗となっています。また、屋上などに遮熱性の高い塗料を採用し、看板・外部・客席・厨房の照明にすべてLEDを使用して、節電効果を高めています。

※2 ドライブスルーに注文する場所が2ヶ所用意されていることです。



【ダブルレーン】

＜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://mos.jp/> E-mail. pr@mos.co.jp

※ 本資料中の価格はすべて税込です。