

～生鮮野菜の安定調達を目的に、富里市と芝山町の2農場でトマトを生産～ 農業生産法人・株式会社モスファーム千葉を設立

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：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、モスバーガー店舗で使用する生鮮野菜の安定した調達と産地との協力体制強化を目指し、2017年7月21日（金）に農業生産法人・株式会社モスファーム千葉（代表取締役社長：森田 健介、千葉県富里市）を設立しました。2018年3月より、本格的な作付けを開始します。

初年度は、トマト約10トン、5年後には35トン（年間収穫総量）を生産する計画です。当社として、農業生産法人を設立するのは全国で7例目となり、千葉県では初めての設立です。

2006年	(株)モスファーム・サングレイス（静岡県菊川市）
2013年	(株)モスファーム熊本（熊本県八代市）
2014年	(株)モスファームすずなり（静岡県磐田市）、(株)モス・サンファームむかわ（北海道勇払郡むかわ町）
2015年	(株)モスファームマルミツ（熊本県八代市）、(株)モスファーム信州（長野県小諸市）



【農場看板イメージ】

株式会社モスファーム千葉は、モスフードサービスと株式会社テンアップファーム（代表取締役社長：森田 修仁、所在地：千葉県富里市十倉 1310-1）との共同出資会社で、資本金は4,510万円です。当社は新会社に対し3,500万円を出資し、77.7%の株式を保有する株主となります。議決権ベースは49.5%と、1/2以下となります。

株式会社モスファーム千葉の設立目的は下記の通りです。

- 1) 当社のハンバーガーに必要不可欠なトマトの確保と品質の強化
 - ◇ 生産の端境期となる8月下旬～11月を含めたトマトの全体的生産量の増加
 - ◇ 5月～6月、8月下旬～11月収穫で低段栽培を実施
- 2) 玉ねぎの新規産地開拓
 - ◇ モスバーガー全体量の安定的維持、確保を目的に試験栽培から実施
- 3) 次世代農業者の育成と農業活性化による地域の活性や雇用の創出
- 4) 社員研修や食農教育イベントを行える農場の確保

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した商品を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。食全般に対する関心が高まる中、外食産業と農業生産現場との協働は必要不可欠な要素となりつつあります。当社ではあらゆる角度から実りのある協力体制を模索し、日本国内の農業や地域社会へ貢献していく考えです。

<株式会社モスファーム千葉 概要>

株式会社モスファーム千葉は、千葉県富里市と芝山町に総作付面積で約1.8ヘクタール（約5,400坪）の農場を運営します。富里、芝山農場は、千葉県北部の北総台地ほぼ中央に位置し、土質は火山灰土で肥沃な土壌に恵まれ、比較的温暖な気候で、一年を通して野菜の栽培が可能です。富里農場はトマト（5月～11月）と玉ねぎ（9月～5月）を栽培し、芝山農場はにんじん（10月～2月）を栽培します。にんじんは、モスファーム千葉の売り上げと収益確保のために栽培します。

- 設立 : 2017年6月20日（火）
* 農業生産法人の認可は2017年7月21日（金）
* 2018年3月から本格作付け開始
- 商号 : 株式会社モスファーム千葉（農業生産法人）
- 資本金 : 4,510万円
- 所在地（事務所） : 千葉県富里市十倉1310-1
- 代表者 : 代表取締役社長 森田 健介（株式会社テナアップファーム 取締役）
- おもな役員 : 取締役 飯草 正明（株式会社モスフードサービス 商品本部 商品開発部
アグリ事業グループ シニアリーダー）
- 施設 : 富里農場（千葉県富里市） 0.8ヘクタール
芝山農場（千葉県芝山町） 1.0ヘクタール
- おもな出資者 : 株式会社モスフードサービス、
株式会社テナアップファーム、西海敏郎（個人生産者）

<参考>

◇『モスの生野菜』について

モスでは良い土がおいしくて健康な野菜を育てると考え、日本全国約3,000軒（2017年度）の協力農家により、農薬や化学肥料に極力頼らない方法で栽培された安全・安心な野菜を、『モスの生野菜』と呼んでいます。モスバーガーのお店では、日々届く生野菜の主な産地と生産者を店内に掲示し「生産者の顔が見える野菜」としてご提供しています。

◇株式会社テナアップファームについて

株式会社テナアップファームは、有機質肥料を主体に栽培管理することにより、栄養価の高い野菜を作ることを目的に設立されました。「テナアップ」の名前は「ミネラル成分10%アップ」という意味に由来します。2002年頃より当社との契約栽培を開始し、主に関東地区のモスのお店に、「テナアップトマト」やにんじん（過去キャンペーン使用）などを供給いただいています。「テナアップトマト」は、糖度だけでなく、酸味も適度にあり、味のバランスが良いのが特徴です。トマトのゼリー部分の部屋数が多く、形も大玉で、モスバーガーで使用する輪切りトマトに適しています。

- 資本金 : 1,000万円

<報道関係者からのお問い合わせ先>

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

<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. pr@mos.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900