

「飲食店」分野で初の認定店舗へ モスバーガー全店でエコマークを取得

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、公益財団法人日本環境協会エコマーク事務局（東京都中央区）が制定するエコマーク商品類型 No. 505「飲食店」において、国内モスバーガー全 1,352 店で、2017年10月20日（金）にエコマークの認定を受けました。「飲食店」分野での認定基準は2017年9月に新設されたため、初のエコマーク認定店舗のひとつとなります。

エコマークは環境への負荷が少ないなど、環境保全に役立つと認められる商品やサービスにつけられるラベルの呼称で、消費者が暮らしと環境の関係を考える上で、環境保全の面でより良い商品を選びやすくすることを目的としています。エコマークの「飲食店」認定基準は、6つの評価カテゴリーに分けられ、省エネ・節水などの基本的な環境対策に加えて、食材の環境配慮、食品ロス削減に向けた食べ残しが減るような啓発や運動などの、消費者の理解を深める取り組みを評価しています。モスバーガーでは今回、6つの評価カテゴリーすべての認定を受けました。

当チェーンでは1997年より配送システムを三温度帯一括配送に切り替えるなど早い段階で環境対策を進めてきました。

2004年にはチェーン全店舗で環境マネジメントシステム ISO14001 を取得し、食品廃棄物の一括再資源化など、業界に先駆けた取り組みを行ってきました。2014年度までに全店舗の看板をLED化したほか、1997年から続く「モスの生野菜」の取り組みにおいて、全国の協力農家で農薬や化学肥料を極力使用しない環境保全型農業を現在も推進しています。

今回のエコマーク認定にともない、今後全店舗にエコマークを掲示し、お客さまに対しても積極的に環境配慮の取り組みを訴求していく計画です。

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に一貫して取り組んでいます。地球温暖化の影響が大きく懸念されるなかで、チェーン店舗でできる環境対策はもとより、お客さまにも環境活動を呼びかけることによって、経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を実践していきます。

<概要>

- 取得 : エコマーク商品類型 No. 505「飲食店」
- 取得日 : 2017年10月20日（金）
- 対象 : 日本国内のモスバーガー全 1,352 店
- その他 : 認定基準や認定店舗の一覧などについては、エコマーク事務局ホームページで公開しています。（<https://www.ecomark.jp/restaurant/>）



(参考)モスグループのこれまでのおもな環境活動およびCSR活動

1972年 (創業)	<ul style="list-style-type: none"> ・ホットドリンクを陶器のカップで提供（イトインの場合） ・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
1995年	<ul style="list-style-type: none"> ・全店舗でリユースの食器の導入を推進
1996年	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ開設と同時に、栄養成分情報を開示
1997年	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・「モスの生野菜」を全店導入（新価値宣言）
1999年	<ul style="list-style-type: none"> ・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容器に変更
2000年	<ul style="list-style-type: none"> ・本社内に「環境推進グループ（現：社会環境グループ）」を設置
2001年	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・ホームページで商品のアレルギー情報を開示
2003年	<ul style="list-style-type: none"> ・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、全社的なCSR推進活動を強化 ・チェーンメンバーのための内部告発者支援窓口（現：モスヘルプライン）を開設
2004年	<ul style="list-style-type: none"> ・株式会社モスフードサービスおよびモスバーガー店舗においてISO14001認証を取得 ・「環境報告書（現：コミュニケーションレポート）」を発刊 ・倉庫廃棄物の一括再資源化を本格開始 ・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
2005年	<ul style="list-style-type: none"> ・「グリーン調達ガイドライン（基本原則）」「中期環境行動計画」をホームページ上に公開 ・モスの店舗スタッフが近隣の小学校へ出向き出張授業を行う「モスの食育プログラム」を本格的に開始 ・「こども110番の店」への登録推進開始
2006年	<ul style="list-style-type: none"> ・お持ち帰り用ポリ袋に代わり、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」パビリオン出展 ・森の町内会「間伐に寄与する紙」の使用を開始
2007年	<ul style="list-style-type: none"> ・「エコリーフ環境ラベル」の認証を取得
2008年	<ul style="list-style-type: none"> ・ISO14001認証取得範囲を国内連結子会社と関連店舗まで拡大 ・店舗の廃食油処理について「電子マニフェスト制度」を一部導入 ・「災害時帰宅困難者支援に関する協定」の登録店舗を拡大
2009年	<ul style="list-style-type: none"> ・「フード・アクション・ニッポン アワード 2009」において「とびきりハンバーグサンド」が、プロダクト部門の優秀賞を受賞 ・「とびきりハンバーグサンド」がグリーン購入大賞食品部門で審査員特別賞を受賞
2011年	<ul style="list-style-type: none"> ・お客さまと社長との直接対話「モスバーガータウンミーティング」を開始
2012年	<ul style="list-style-type: none"> ・グリーン電力を購入し、事業方針説明会、株主総会などの会場での使用を開始 ・国内外食チェーンとして初めてISO22000認証を取得
2013年	<ul style="list-style-type: none"> ・モスバーガー店舗にLED照明を採用した看板を導入（2014年度末までに全対象店舗で導入完了） ・「フード・アクション・ニッポン アワード 2013」において「店舗スタッフによる産直・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
2015年	<ul style="list-style-type: none"> ・「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
2016年	<ul style="list-style-type: none"> ・「医食同源」の考え方のもと、マヨネーズタイプをカロリーーフに変更し、ドレッシングを減塩タイプに変更 ・新潟県のモスバーガー全店舗で、障がい者が描くふれあいアート展「MOS ごと美術館 with cotocoto」を開催

<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