

2018年11月28日  
Ref. 18-1128-066

## エコマーク認定飲食店「モスバーガー」が エコマークアワード2018で『エコ・オブ・ザ・イヤー』を受賞

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）が展開するモスバーガーは、このたび公益財団法人 日本環境協会（東京都中央区）が主催する「エコマークアワード2018」において、「エコ・オブ・ザ・イヤー」を受賞しました。なお、表彰式は2019年1月12日（土）11時から、東京ウィメンズプラザ（渋谷区）にて執り行われる予定です。

モスバーガーは、エコマーク商品類型 No. 505「飲食店」において、国内の全店で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一つであり、6つの評価カテゴリーすべての認定を受けています。



### ■エコマークアワード

公共財団法人 日本環境協会が2010年度に創設した表彰制度です。環境配慮商品の普及に関する優れた事例を広く公表し、持続可能な社会の実現に寄与することを目的としています。



【エコマークアワード2018 ロゴ】

### ■エコ・オブ・ザ・イヤー

本賞は、2017年度および2018年度に認定されたエコマーク認定商品の中から、特に環境性能や先進性、エコフレンドリーデザインが優れた商品などを表彰するものです。前回までは「プロダクト・オブ・ザ・イヤー」の名称でしたが、エコマークの認定範囲が、“モノ”だけではなく“サービス”にも拡大しているため、今回より名称が「エコ・オブ・ザ・イヤー」に変更されました。

### ■選考理由（エコマークアワード2018 選考委員会より）

「モスバーガー」は、エコマーク「飲食店」基準で最初に認定を取得したお店の一つであり、認定基準への適合ポイントを多く獲得している点とチェーン店舗すべて（1,300店以上）で認定を取得している点が高い評価を得た。直営店に比べ、環境への取り組みが浸透しづらいフランチャイズ店においても、マニュアルやガイドラインなどの運用によって一貫した導入に成功しており、企業全体での環境への意識と取り組みが高レベルで実現されている。可能な限り農薬や化学肥料に頼らず栽培された「モスの生野菜」の全店導入、店舗スタッフが収穫体験を行った野菜の提供、店舗でのグリーンカーテンコンテストの実施など、お客さまを巻き込んだ同社独自の環境貢献活動は、飲食業界において傑出したレベルにある。

### ■受賞にあたって（代表取締役社長 中村栄輔より）

エコマーク認定には創業時からの取り組みも含まれ、長年の姿勢を評価いただけたならば、大変光栄に存じます。この賞に恥じぬよう、今後も地域に愛される店舗運営を目指してまいります。

## (参考) モスグループのおもな環境およびCSR活動

1972年 (創業)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホットドリンクを陶器のカップで提供（イートインの場合）</li> <li>・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</li> </ul>
1995年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全店舗でリユース食器の導入を推進</li> </ul>
1997年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・「モスの生野菜」を全店導入（新価値宣言）</li> </ul>
2000年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本社内に「環境推進グループ（現：社会共創グループ）」を設置</li> </ul>
2001年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トレーをメラミン製からリサイクルPET製に変更</li> </ul>
2003年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・「CSR推進室」を設置し、全社的なCSR推進活動を強化</li> <li>・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</li> </ul>
2004年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「環境方針」を制定</li> <li>・「環境報告書（現：コミュニケーションレポート）」を発刊</li> <li>・倉庫廃棄物の一括再資源化を本格開始</li> </ul>
2005年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「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</li> <li>・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</li> <li>・「モスバーガーこども110番の店」への登録推進開始</li> </ul>
2006年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お持ち帰り用ポリ袋に代わり、紙バッグを導入</li> <li>・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</li> <li>・森の町内会「間伐に寄与する紙」の使用を開始</li> </ul>
2007年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「エコリーフ環境ラベル」の認証を取得</li> </ul>
2008年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・「災害時帰宅困難者支援に関する協定」の登録店舗を拡大</li> </ul>
2009年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「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</li> </ul>
2010年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・補助犬受け入れ推進の意思表示として、オリジナルステッカーを掲示</li> </ul>
2011年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>
2012年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・国内外食チェーンとして初めてISO22000認証を取得</li> </ul>
2013年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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）</li> <li>・「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</li> </ul>
2015年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミラノ国際博覧会（ミラノ万博）の日本館フードコートに出店</li> <li>・「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</li> </ul>
2016年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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」を初めて開催</li> </ul>
2017年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「第3回JSH減塩食品アワード」において「和風ドレッシング〈減塩タイプ〉」が金賞を受賞</li> <li>・国内モスバーガー及びモスカフェ全店で飲食店初のエコマーク認定を取得</li> </ul>

モスフードサービスでは、「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。エコマーク認定を通じてお客さまに対しても積極的に環境配慮への取り組みを訴求し、今後も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。

＜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

<https://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