



2022年7月28日
Ref. 22-0728-036

モスバーガー全店に環境対応スプーン、フォークを導入

～モスファーム熊本で生産する国産非食用米を使用へ～

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、世界的な問題となっているプラスチックごみの廃棄による海洋汚染への取り組みとして、国産非食用米 25%を配合したバイオマスプラスチック「ライスレジン®」を原料としたカトラリー（テイクアウト用のスプーン、フォーク）の使用を開始します。8月1日（月）から首都圏、関西圏の25店舗にて先行導入し、10月からモスバーガー全店舗に順次導入します。

■お客さまへの「声かけ」により 40%の使用減

モスバーガーでは、プラスチック資源循環促進法の4月施行にあわせ、テイクアウトのお客さまにカトラリー使用意向の確認をしています。この「声かけ」によってカトラリーの使用を控えていただけるお客さまが多く、実際に40%程度の使用削減効果ができています。

■国産非食用米由来のバイオマスプラスチック

当チェーンでは、2019年2月に紙製カトラリーの使用実験を一部店舗で開始したことを皮切りに、これまでさまざまな素材を使用したカトラリーの実験を行ってきました。バイオマスプラスチックの使用についても、パルプやコーンスターチなど植物由来原料を使用したカトラリーの導入実験を行ってきました。今回、こうした取り組みのなかで、国産非食用米を25%配合したバイオマスプラスチック「ライスレジン®」※を原料としたカトラリーが最適と判断し、全店導入を決定しました。国産非食用米を使用することで日本のお米を有効に活用できるほか、原料輸入で生じる可能性があるリスクも低減できます。



※ 株式会社バイオマスレジン南魚沼、株式会社バイオマスレジン熊本による製造。食糧、飼料、肥料として利用できない非食用米を原料として使用。（<https://www.biomass-resin.com/product/riceresin/>）

■モスファーム熊本で生産する非食用米を使用 *2023年秋以降予定

今回使用する「ライスレジン®」の一部に、当社が出資する農地所有適格法人モスファーム熊本（熊本県八代市）で生産した非食用米を株式会社バイオマスレジン熊本（熊本県水俣市）で製造する「ライスレジン®」に配合する予定です。モスファーム熊本では、モスバーガー店舗で使用するトマト、レタスを生産しています。今後「ライスレジン®」用の非食用米の作付けをすることで遊休農地の有効活用を図るとともに、同社の収益改善にも寄与します。

■年間で約15トンのプラスチック使用を削減

お客さまへの継続的な「声かけ」と新カトラリーの使用により、当社では年間約15トン程度のプラスチック使用の削減が可能になると試算しています。今回の施策により、プラスチック資源循環促進法に積極的に対応するとともに、SDGsへの取り組みを継続的に進めます。

■モス SDGs アクションについて

モスバーガーでは、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に向けた取り組みを進めています。社会課題の解決につながる活動や施策を「モス SDGs アクション」と位置づけ、シンボルアイコンを通じて情報発信していきます。



【シンボルアイコン】

（参考）モスグループの容器包装等に関するおもな取り組み

- 1972年：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）
 - ：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：全店舗でリユース食器の導入を推進
- 1999年：ホットドッグ容器を発泡スチロール製から紙製に変更
- 2001年：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
- 2006年：テイクアウト用ポリ袋に替わり、紙バッグを導入
- 2016年：テイクアウト用サラダ容器（一部石油系プラスチック製）をリサイクル PET 製へ変更
- 2020年：ストローをバイオマス 30%使用のものに変更
- 2021年：マドラスプーンを木製へ変更
- 2022年：テイクアウト用のスプーンとフォークを「ライスレジン®」を配合したカトラリーに変更予定

* その他、プラスチックカップの改善を計画中

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。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切に商品開発などを通じ、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、「お店をもっと近くに・もっと愛されるお店に」をテーマとして進めてまいります。

<実施概要>

- 導入：新カトラリー（テイクアウト用のスプーン、フォーク）
 - ※国産非食用米を 25%配合したバイオマスプラスチック「ライスレジン®」が原料
- 開始時期：○先行導入：2022年8月1日（月）～
 - 東京、神奈川、京都、大阪の 25 店舗
 - 大崎店、渋谷公園通り店、ヨークフーズ新宿富久店、関内店
 - 北浜店、くずは店、四条河原町店、西中島南方店など
- 全店導入：2022年10月から順次

<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