



2023年6月20日  
Ref. 23-0620-020

## 非食用米由来バイオマスプラスチック「ライスレジン®」へ配合するお米 モスファーム熊本で本格生産開始

### モスバーガー全店で使用する環境対応スプーン、フォークの1年分を生産

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、世界的に問題となっているCO<sub>2</sub>削減への取り組みとして、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®」製のテイクアウト用カトラリー（スプーン、フォーク）を昨年8月から導入しました。今回、カトラリーで使用する非食用米の生産を、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）にて本格的に開始します。今季の生産量は40t程度となる予定で、モスバーガー全店で使用する環境対応スプーン、フォーク1年分を賅うことができます。

#### ■モスファーム熊本で生産する非食用米を使用

モスファーム熊本は、株式会社うえなか（代表取締役社長：上中 國雄、所在地：熊本県八代市）ならびに個人の生産者などと共同出資で設立した農地所有適格法人です。2013年の設立以降、モスバーガー店舗で使用するトマト、レタスを生産してきました。

今季からは、当チェーンで使用を開始した「ライスレジン®」配合カトラリー向けの非食用米の供給を本格的に開始します。モスファーム熊本で生産する非食用米を、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®」の原料にし、これを当チェーン向けカトラリーで使用します。

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、モスファーム熊本の収益改善にも寄与しています。本年から本格的に非食用米の生産を増やす計画で、全国のモスバーガーで1年間に使用するカトラリー全量分\*の原料が賅える収量となる予定です。

\*カトラリー生産時に他のお米が混入する可能性があります。



#### ■モスファーム熊本『「ライスレジン®」田植え会』を開催

モスファーム熊本では、今季の田植え開始に合わせて熊本県内のモスバーガー店舗キャストや保育園児、株式会社バイオマスレジン熊本の方々が参加する田植え会を開催します。当日は熊本県営業部長兼しあわせ部長「くまモン」も参加し、熊本県で作られるお米がカトラリーとして全国のモスバーガーで使われることを祝福します。

- 日時 2023年6月27日（火） 9:50～11:45（雨天決行）
- 場所 モスファーム熊本
- ゲスト 熊本県営業部長兼しあわせ部長「くまモン」

## ■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。



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。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した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。

### <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・SDGs グループ TEL. 03-5487-7371 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

### <ご参考>

モスフードサービス企業サイト	<a href="https://www.mos.co.jp/company/">https://www.mos.co.jp/company/</a>
モスグループの環境・社会活動「モスの森」	<a href="https://www.mos.jp/mori">https://www.mos.jp/mori</a>
モス公式通販サイト「Life with MOS」	<a href="https://ec.mos.jp/">https://ec.mos.jp/</a>