

おいしいを届けるまでの モス20の約束

モスは創業当時より、お客さま、地域社会の幸せづくりのために何ができるかを第一に考え、さまざまなことに取り組んできました。お客さまの「おいしい」や笑顔を生み出すために——モスからの約束を20のキーワードでご紹介します。

「おいしさ、安全、健康」のために

モスは日本の味と国産素材を使った商品づくりで、「おいしさ、安全、健康」を追求し続けています。アフターオーダー方式や情報の開示、食品安全基準の制定などもその活動のひとつです。お客さまの心からの「おいしい！」につながる取り組みを、これからも大切にしていきます。

日本の味を大切に

日本で生まれ、日本の食文化を大切にしてきたモスでは、これまでに醤油や味噌などの日本の食材を取り入れた“テリヤキバーガー”や、米の消費拡大に貢献するための“モスライスバーガー”を開発・商品化してきました。2013年度は、日頃より慣れ親しんでいる和惣菜をはさんだ期間限定の“モスライスバーガー”や、“モスの朝ライスバーガー朝御膳”の販売を開始するなど、そのバリエーションも広がっています。また、厳選された素材を使用していく中で、国産肉を100%使用した“とびきりハンバーグサンド”シリーズをはじめ、国産食材を積極的に活用したメニューも生まれています。モスはこれからも、日本の味をお届けする商品の開発に力を入れていきます。

“モスライスバーガー”
「さば味噌 骨までやわらか仕込み」



“とびきりハンバーグサンド”
「デミグラスソース アリゴ添え」

顔が見える良質な野菜

モスの担当者は定期的に産地を訪問し、「おいしくて、安全な野菜を届けたい」という想いを協力農家と共有するとともに、一緒に畑の状態や野菜の味を確認し、品質の向上に取り組んでいます。2013年度は、青ねぎ、パプリカ、長ねぎ、紅芯大根の4品目を新たに取り扱いしました。昨年に引き続き2013年度も、櫻田社長が産地を訪問する「モスバーガーHATAKEミーティング」(群馬開催)では50名の地元協力農家の方々と交流を行い、生産者同士での技術交流を目的とした「モス・アグリサミット」(静岡開催)には全国から集まった45名の若手生産者の方々が参加しました。



櫻田社長が産地を訪問する
「モスバーガー
HATAKEミーティング」



若手生産者を集めた土壌断面診断を講義した
「モス・アグリサミット」

P29 協力農家に関する数値

WEB モスの安心・安全>モスの生野菜

アフターオーダー方式

「アフターオーダー方式」とは、ご注文を受けてから一つひとつの商品をつくるモスのオーダーシステムです。「お客さまにつくりたてのおいしさを味わっていただきたい」との想いから、モスでは創業当時よりアフターオーダー方式を採用し続けています。2014年1月下旬まで期間限定で販売した“バーベキューフォカッチャ”は、オーダーを受けてからソーセージをボイルし直火で焼くことにより、香ばしい風味とパリッとした食感を保つことができ、お客さまにご好評をいただきました。

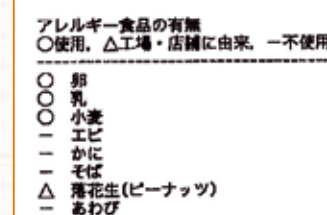


つくられたてのおいしさをお届け

栄養成分・アレルギー情報の開示

2013年9月、消費者庁は「カシューナッツ」と「ごま」をアレルゲン表示の新しい推奨品目として追加しました。これを受けてモスバーガー商品のアレルギー情報も、これまでの25品目から27品目に変更しています。モスでは商品のアレルギー情報、栄養成分、主要原産地^{※1}の情報を、ホームページとモバイル(携帯、スマートフォン)サイトで開示しており、POSレジスター^{※2}からもレシート用紙に印字することができます。これから適切な情報を迅速にお客さまにお伝えできるよう取り組んでいきます。

※1 農林水産省「外食の原産地表示ガイドライン」に準拠
※2 POSとはpoint of salesの略。POSレジスターとは、商品を販売した時点の情報を管理できるレジスターのこと



レシート用紙でのアレルギー情報開示

WEB モスの安心・安全>商品情報

モスの食品安全基準

モスグループの食品安全管理体制の強化と、国内外への積極的な展開を見据え、2012年10月に食品安全マネジメントシステム、ISO22000の認証^{※3}を取得しました。国際基準に準拠した仕組みを導入することで、食品安全に関連する一つひとつの仕事の精度が向上しました。さらに2013年度は、国内モスバーガー全店舗を対象に「モス食品安全基準」の水平展開を推進。今後は新規事業、関連事業、海外の各国・地域のモスバーガー事業についても、「モス食品安全基準」に準拠した食品安全管理体制の整備を進めていきます。さらなる食の安心と安全のために、モスグループ全体を一元的かつ効率的に管理できる体制の確立を目指します。

※3 認証範囲はモス本部の食品安全の関連部門とMHS、直営5店舗

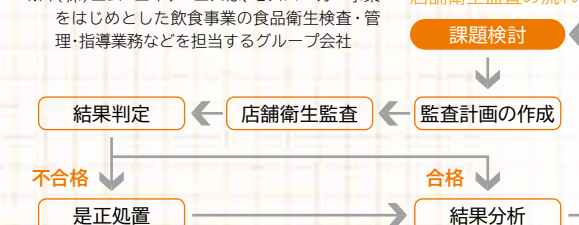
WEB モスの安心・安全>モスの品質管理基準

MHS^{※4}店舗衛生監査

お客さまに安全な商品をご提供するため、モスでは店舗の衛生検査を外部に委ねるのではなく、グループ内に衛生検査の子会社として株式会社エム・エイチ・エスを組織し、モスの目指す最高水準の安心・安全の実現に向け、さまざまな検査を行っています。2013年度からはISO22000のシステムを取り入れた監査を導入し、店舗運営を熟知し訓練された指導員が年に2回モスバーガー店舗の監査を実施し、店舗の食品安全レベルの向上を図っています。また株式会社エム・エイチ・エスはモスの検査で培ったノウハウを活用して他の外食チェーンの検査依頼も受けており、外食産業の衛生環境の向上に貢献しています。

※4(株)エム・エイチ・エスは、モスバーガー事業をはじめとした飲食事業の食品衛生検査・管理・指導業務などを担当するグループ会社

店舗衛生監査の流れ



WEB モスの安心・安全>お店の衛生管理