



関連する
SDGs



安全・安心な調達のために

「モスの生野菜」の調達

モスバーガーで使用する生野菜は、全国約2,700軒の農家で、できるだけ農薬や化学肥料に頼らない方法で育てられています。2019年度からはGAP*の考え方を取り入れ、JGAP指導員資格を持った本社メンバーが1年に1回産地を訪問。農場の管理状況を確認するなど、さらにおいしく安全な野菜づくりに向けて、生産者と手を携えた取り組みを進めていく計画です。なお、各産地の情報は、モスバーガー公式サイトで「産地だより」としてご紹介しています。

モスバーガー公式サイト「産地だより」

<https://www.mos.jp/quality/vegetables/report/>

* GAP (Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理) 農業において、食品安全、環境保全、労働安全などの持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組みのこと

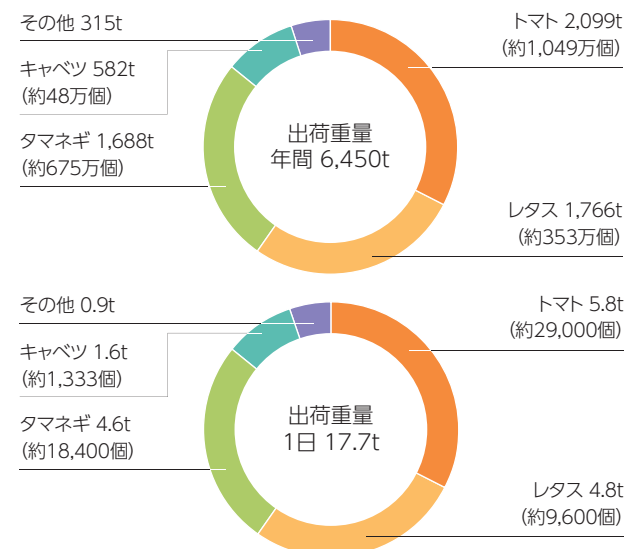


農場の管理状況を確認する本社メンバー

「モスの生野菜」協力農家数と産地数

協力農家数	2,707軒
産地数	103カ所
モスファーム	7カ所

「モスの生野菜」の出荷量



「モスファーム」の取り組み

店舗で使用する生野菜の安定調達及び産地との協力体制強化を目指し、2006年から農業生産法人(モスファーム)を地域の生産者との共同で設立・運営しています。現在は、北海道から熊本までの7社でトマトやレタスを中心とした栽培に取り組んでいます。また、現地の生産者との協働で、生産技術を向上するための勉強会の実施や耕作放棄地の有効利用、後継者の育成、新規就農者支援など、日本の農業がかかえる課題にも取り組んでいます。

2018年度は、モスファーム2社がある熊本県に各社の代表者が集まり、「モスファーム代表者会議」を開催しました。生産技術の情報交換やブランド野菜の販売をはじめとした共同の取り組みの可能性などについて、話し合いました。



「モスファーム代表者会議」の様子



ブランド野菜を販売

「モス食品安全基準」の運用

モスグループの食品安全管理体制の強化を目的に、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000の認証*を取得しています。

この国際的に信頼性の高いISOの枠組みを基礎として、モスバーガーの店舗や社風に合った独自の食品安全マネジメントシステム「モス食品安全基準」を構築、適正化を進め、原料の生産から最終消費者まで、食品のあらゆる工程での安全管理に努めています。

2018年度は、新規事業部門や海外の工場、食材管理での適用を拡大したほか、食品衛生法などの改正を受けてHACCPの考え方に沿った衛生管理体制の導入の準備を進めています。2019年度以降はISO22000とHACCPの統合によって、さらに効果の高い食品安全体制の確立を目指しています。

* 認証範囲はモス本部の食品安全の関連部門と(株)エム・エイチ・エス、直営5店舗です

国内産業の活性化のために

国産食材の活用

モスでは、1987年発売の“モスライスバーガー”における国産米の使用をはじめ、国産食材の活用に積極的に取り組んでいます。国産肉(牛・豚合挽き肉)100%を使用したハンバーガー“とびきりハンバーグサンド”シリーズは、発売10周年を迎え、ハンバーグ重量を増量するなどさらにおいしくリニューアルし、お客さまにも好評です。また、地元食材を使用したご当地限定メニューの開発・販売にも取り組み続けています(→P24)。

こうした国産食材の活用を通じて、日本の食文化の継承や国内産業の活性化に貢献していく考えです。



とびきりハンバーグサンド
<きのこ&チーズ>

ともに成長・発展していくために

「IT戦略グループ方針説明会」の開催

経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」の実現には、加速するIT技術の変化への対応も不可欠です。チェーン全体のIT施策を企画・実行する業務を担うIT戦略グループでも、商品開発や店舗開発部門と同様に協力会社の皆さまとの連携を図るため、2018年度に初めて「IT戦略グループ方針説明会」を開催。28社にご参加いただき、当社のITに関わる取り組みや課題、今後の方針をご説明しました。

今後も、説明会を通じて協力会社との相互理解を深めながら、次世代店舗・サプライチェーンのシステム構築を進めていきます。



「IT戦略グループ方針説明会」の様子

Close Up

スリランカ茶園内の学校を支援

～モスの紅茶のふるさとの子どもたちとお母さんの笑顔のために～

「モスの紅茶」の産地であるスリランカの茶園の中には、茶摘みに従事する方々の子どもたちが通っている学校が10校あります。都市部の学校に比べ国費による支援が少なく、山岳地域のため物資も少ないことから、茶摘みさんたちに感謝し、応援する目的で、毎年2校を選んで各校100冊の図書や教材を寄贈する「モスライブラリー」プロジェクトを2018年度から開始しました。10月に現地で開催された贈呈式では絵本や画材などをモス本社メンバーから直接手渡し、子どもたちからは民族舞踊の披露などで大歓迎を受けました。また、「教科書以外の本が初めて届いた」と喜んでいただいた学校もありました。

この活動は紅茶研究家の磯淵猛氏と現地スタッフの協力で実現したもので、今後も支援を継続し、「モスの紅茶」をもっと広めていきたいと考えています。



現地で大歓迎を受ける本社メンバー



寄贈本には「モスライブラリー」のステッカーを貼付



磯淵猛氏は、2019年2月に急逝されました。謹んでお悔やみ申し上げます。