



# おいしくて安心な食材を調達し 一つひとつ心を込めてつくって

います。

## 野菜づくりにかける思い ① 農業生産法人(株)サングレイス [トマト農家]

お客さまに「おいしい!」と思っていただけるトマトを目指し、全力を尽くしています。お客さまやお店の方々にお越しいただいても恥ずかしくないような、きれいに管理された農場で、**おいしいトマトをたくさんお届けできるよう、頑張ります!**

## 野菜をよりおいしくする工夫 ①

当たり前のことですが、野菜納品後はできるだけ速やかに冷蔵庫に保管します。冷水でレタスをシャキッと。  
また、レタスやキャベツを**シャキッ**とさせておいしく召し上がっていただくための工夫として、レタスやキャベツを仕込む時は**約4℃の冷水**に3~5分間浸しています。



## モスキッズメニュー\*を刷新

お子さま専用セットメニュー「モスキッズメニュー」を2007年7月に刷新しました。**より多くの野菜**を摂取できるよう、ハンバーグに練り込む野菜を4種類から**7種類**に増やしました。ライスプレートとサイドメニューの選択により、**小麦・卵・牛乳**のアレルギーのあるお子さまに配慮しています。



\*店舗限定販売

## 調理時の心がけ ② 米子皆生通り店 [鳥取]

熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちにご提供するため、温度にこだわり、**おいしそうにつくる**よう心がけています。**いつでももつくりたて**をおいしく召し上がっていただきたい、という思いを込めています。



モスバーガー

## 生産者の顔が見える関係

モスバーガーのホームページ上で野菜生産者の方を紹介しています。顔が見える関係を築くことで、お客さまに**安心**して食べていただき、生産者の方にも**高い意欲**を持って取り組んでいただきたい、という願いからです。自分のつくった野菜をお客さまがどんな風に召し上がっているか、店舗に向いてそと確認する生産者の方も多いそうです。今後も**日本の農業**との共存を目指し、努力していきます。



ホームページで「モスの生野菜」の産地だよりを公開しています。

杉山 健一さん  
(株)サングレイス



岡田 久美さん  
米子皆生通り店 [鳥取]



中村 正美さん  
米子皆生通り店 [鳥取]



中川 智香さん  
米子皆生通り店 [鳥取]



草原 由美さん  
米子皆生通り店 [鳥取]



## 全国の産地と協力してつくる、おいしい「モスの生野菜」 ①

モスバーガーで使用する生野菜\*1は、全国の産地の協力によりつくられています。協力産地はモスバーガー本部が定めた基本条件を満たすとともに、「安全な野菜を届けたい」という思いがモスと共通である、ということから選んでいます。

また、店舗と同じ地域で収穫された生野菜を使用する「地産地消」を推進しています。地産地消は、より鮮度の高い野菜をお届けできるだけでなく、輸送距離短縮によりCO2排出量の削減につなが

ると考えています。

2006年には群馬県の「野菜くらぶ」と共同出資で、「農業生産法人・株式会社サングレイス」を設立しました。これは、関東圏店舗への輸送距離短縮、野菜の安定供給、産地との協体制強化を目的としています。2007年にトマト専用ハウスでの栽培を始めましたが、猛暑や病気の発生が原因で初年度は目標出荷量に届きませんでした。2008年は課題を整理し、計画どおりの出荷を目指します。

\*1 レタス、トマト、タマネギ、キャベツ、ピーマン、サンチュ、サニーレタス(2008年3月現在)。天候などの都合により、一般の野菜を使用する場合があります。

## 外国産食材について

「おいしさ」「安心・安全」の2つの基準から食材を調達しています。あらかじめ、特定の国や地域を除外することはありません。食材の産地がどこであるかよりも、モスの品質基準「モス・スタンダード」を満たしているかを重視しています。

外国産に限らず、食材はすべてこの厳しい基準を満たしたものを選んでいます。主要食材の原産地は農林水産省が作成した「外食における原産地等の表示に関するガイドライン」に従い、ポスターなどで公開しています。

## さらにおいしさを追求した合挽きパティ

1997年以降、ハンバーガー用パティにビーフのみ\*2を使用していましたが、牛肉の良さを活かし、さらに歯ごたえ、肉の甘み、ジューシーさを改良し、2007年4月より「ビーフとポークの合挽きパティ」に変更しました。ビーフはオーストラリア・ニュージーランド産限定、ポークはチリ産を使用し、いずれも成長ホルモン剤不使用です。モスバーガー本部の担当者が産地や加工工場を視察し、各国の管理基準やモスの品質基準に沿っているか、衛生管理は適切かなどを確認しています。また、ビーフとポークはともにトレーサビリティが整っているため、万一、品質に問題があれば、すぐに原因をトレースバック(追跡)し、適切な処置を講じられます\*3。

\*2 ビーフの他にタマネギ、調味料などを使用。  
\*3 ハンバーガー用ミートソースなど、その他の加工肉も、原材料の産地や安全性を確認しています。

## モスバーガーの商品づくり ②

創業当時より、日本人の味覚に合った味を目指して、味噌や醤油といった日本の食文化を取り入れた独自の商品をつくってきました。そして、おいしさ・安心・安全はもちろんのこと、栄養バランス・カロリー・アレルギーにも配慮して、商品を開発しています。

2007年度は、定番商品のモスバーガー、テリヤキバーガー、サウザン野菜バーガーを全面的に見直すとともに、「ナン・タコス メキシカンモレソース」などハンバーガーショップの枠を超えた味にも挑戦しました。また、ご当地メニューにも積極的に取り組んでいます(12ページ参照)。今後も、さらに安心・安全に配慮し、定番商品を定期的に見直すとともに、新しい味にも挑戦していきます。