

おもな
社会・環境
活動を知る!

モスのれきしカレンダー

ハンバーガーなどの変遷(1972～1995)

～'85



1972年
モスパーカー



1973年
テリヤキバーガー



1984年
テリヤキチキンバーガー

～'95



1987年
モスライスバーガー
(現在つくねは販売しておりません)



1987年
ホットドッグ



1989年
ロースカツバーガー



1992年
モスチキン

1972

- 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)。**[写真1]**
- 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。



[写真1]

1986

- 中華そば店「ちりめん亭」1号店の新高円寺店[東京都]オープン。

1990

- 国立店[東京都]をリサイクル推進店舗として位置づけ、ガラスの食器や金属のスプーンなどを使用。
- 全店舗で、お持ち帰り用の手提げ紙袋を再生紙に切り替え。

1995

- 全店舗でガラス食器の導入を推進。
- 特別栽培農産物の「モスの生野菜」の導入を開始。

1996

- ホームページ開設と同時に、栄養成分情報を開示。

1997

- 配送システムを業界初の試みである三温度帯一括配送に切り替え。
- 「モスの生野菜」「モスのビーフ」を全店導入(“新価値宣言”)。
- 東京都23区内の店舗に、可燃、不燃の分別ごみ箱を設置。その後、設置店舗を全国に順次、拡大。

1999

- ホットドッグのパッケージを発泡スチロール容器から紙製容器に変更。
- 摘みたて紅茶の店「MOTHER LEAF(マザーリーフ)」1号店(東銀座店)オープン。
- ハンバーガーレストラン「MOS's-C(現 モスパークラシック)」神楽坂店オープン。**[写真2]**
- 四季の旬菜料理「AEN(あえん)」1号店の自由が丘店[東京都]オープン。



[写真2]

2000

- 本社内に「環境推進グループ」を設置。
- 「モスの生野菜」が(社)日本フードサービス協会のJF認証を取得。
- 廃食油の回収、リサイクルシステムの本部一元化開始。

2001

- 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。
- サラダ容器をプラスチック容器から非木材紙(葦)に変更。
- 包装資材(ポテト袋など)に非木材紙(ケナフなど)を使用。
- 「環境教育」講習を開始(加盟店及び本部社員・店舗勤務社員対象)。
- ホームページで商品のアレルギー情報を開示。

2002

- アレルギー体質にも配慮した「モスキッズメニュー」の発売を開始。**[写真3]**
- 全店舗への納品書、請求書のペーパーレス化実施。



(2002年発売当時)
[写真3]

2003

- 食材の生産・製造・流通過程の詳細情報をホームページ上で開示。
- 「CSR推進室」を設置し、全社的なCSR推進活動を強化。
- チェーン従業員のための内部告発者支援窓口を開設。(現 モスヘルプライン)

2004

- 緑モス1号店の新橋二丁目店[東京都]オープン。
- 中水(雨水)利用システムの運用実験を川越山田店[埼玉県]にて開始。
- お持ち帰り用ポリ袋の軽量化などにより、原料の削減を強化。
- (株)モスフードサービス及びモスパークチェーン全店舗においてISO14001認証を取得。
- 「環境報告書2004」を発刊。**[写真4]**(現 コミュニケーションレポート)
- 倉庫廃棄物の一括再資源化を本格的に開始。
- モスライスバーガーの内袋を発泡ポリエチレンから、パルプ系繊維を使用したものに変更。
- 「倫理憲章」を制定。
- 「企業行動基準」を発行。
- 「個人情報保護法」遵守のためのガイドライン発行。



[写真4]

2005

- シンガポール法人のモスフード・シンガポール社でISO14001の認証を取得。
- 「グリーン調達ガイドライン～基本原則～」と「中期環境行動計画」をホームページ上に公開。
- 食育推進委員会を発足し、独自の食育プログラム開始。
- 新POSシステム全店導入、アレルギー・主要原産地情報をレシートで提供。
- モスパークチェーン「こども110番の店」登録推進開始。
- 紙袋を脱色や染料加工を施さない未晒しタイプの紙に変更。
- ティック・ブルーナモデル店舗1号店(モスパーク国立店)オープン。**[写真5]**



[写真5]

2006

- 「モスパークこども110番のホイッスル」配布。
- 農業生産法人 株式会社サングレイス設立。
- 健康志向に配慮したフライオイルの使用開始。
- 栄養成分情報をレシートで提供。
- お持ち帰り用ポリ袋に代わり、紙バッグ導入。
- お持ち帰り用透明アイスカップをバイオマスプラスチックに変更。
- サラダ容器をコーンスターチ素材に変更。
- 環境省と自主協定締結。
- キッザニア東京に「ハンバーガーショップ」をバビリオン出展。
- フードコート対応型店舗(モスパークファクトリー板橋サティ店)オープン。**[写真6]**



[写真6]

2007

- 生鮮野菜の食材配送システムが「エコリーフ環境ラベル」の認証を取得。
- 環境省の「1人、1日、1kgCO₂削減応援キャンペーン」に参加。
- 魔術食品[台湾]が「ISO22000」及び「HACCP」取得。
- 株式会社シェフズブイを設立し、野菜がテーマのレストラン「シェフズブイ」事業を譲り受け。

2008

- ISO14001認証をグループ全体(国内)に拡大。
- 店舗からの廃食油処理について「電子manifest制度」を一部導入。
- 「災害時帰宅困難者支援ステーション」の登録店舗を拡大(705店舗)。

ハンバーガーなどの変遷(1996～2008)

～'05



1997年
フレッシュバーガー
(現 サウザン野菜バーガー)

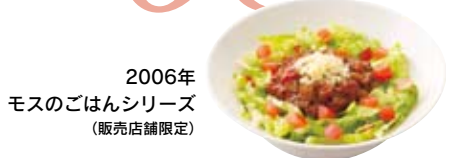


2002年
ゆずドリンク
(地産地消)



2003年
ニッポンのバーガー
匠味くたくみ>
(販売は終了しています)

～'08



2006年
モスのごはんシリーズ
(販売店舗限定)



2008年
神楽坂バーガーわさび
(モスパーククラシック
神楽坂店限定)



2008年
国産肉100%使用
とびきりハンバーグサンド
(写真は、2009年発売のとびきり
ハンバーグサンド トマト&レタス)