

# エコマーク「飲食店」認定基準を満たす モスの環境活動

2019年1月12日  
株式会社モスフードサービス



# モスバーガーは、環境にやさしい店舗運営で 飲食店初のエコマーク認定を取得しました。

**モスが取り組む理由**

- 環境問題への対応
- 食品ロスなどの廃棄物処理問題への対応

2017年10月、モスは国内モスバーガー及びモスカフェ全店で飲食店では初となるエコマーク認定を受けました。これは同年9月に新設された「エコマーク『飲食店』認定基準」に基づくものです。モスバーガーは、認定要件(25ポイント以上)をこえる40ポイントで適合していることが認められ、食材の環境配慮、食品ロス削減・リサイクル、省エネ・節水、環境を意識した店舗運営など6つの評価カテゴリーすべてで認定を受けました。

関連するSDGs

モスは創業当初からのリユース食器の使用をはじめ、農薬や化学肥料を極力使用しない「モスの生野菜」の採用など、環境に対する先進的な取り組みを継続して推進しています。今後はエコマークを活用しながら、環境活動の充実とお客さまへのわかりやすい情報発信を進めていきます。

**Veria**

エコマークを活用した環境活動の情報発信を

飲食店向けエコマークは、わかりやすいロゴマークで環境対策を進めている飲食店(企業)と消費者をつなぎ、環境意識を高めてもらうことを目的としています。店舗スタッフの収穫体験とその野菜を使った限定商品を販売するイベントの実施は、他社にない独自の取り組みとして高く評価され、教育という面でも大変喜ぶものがある取り組みだと感じました。今後も「モス」らしい取り組みを充実させて、エコマークを活用しながらお客さまに環境活動を伝えていくことで、企業のブランド価値をさらに高めたいかれることを期待しています。

公益財団法人 日本環境協会  
エコマーク事務局 基体・認定課  
**本間 隆之 様**

**エコマーク認定基準を満たす  
モスの環境活動**

**1 産直野菜フェスタの実施**

近隣の協力農家で店舗メンバー自ら「モスの生野菜」を収穫し、野菜そのまま、もしくは地味・用紙限定商品に使用して販売、地域の方に喜ばれています。

**2 廃食油のリサイクル**

アフターオーダー方式の採用など食品ロスの発生抑制に努めています。店舗から排出される廃食油は、飼料、肥料、工業廃棄物などにリサイクルされています。

**3 グリーンカーテンの設置**

夏の省エネに役立つグリーンカーテンを設置し、その出来栄や効果を表す「グリーンカーテンコンテスト」を毎年開催しています。

**4 リユース食器の使用**

創業当初からリユース可能な食器を使用しています。また、お持ち帰り用の容器は、環境に配慮した素材を使用しています。

**5 MSR通信による環境教育**

毎月発行する教育ツール(MSR+通信)で、店舗メンバーに省エネの推進、廃棄物の分別・削減などの環境活動について学んでもらっています。

**6 アレルギー情報などの表示**

モスの公式サイトで栄養成分やアレルギー、原材料原産地情報を開示しているほか、店舗のPOSシステムでもこれらの情報を印刷してお渡しすることができます。

※イラストはイメージです。

**1** 食材をえらび、むたく運ぶ

**2** フードロスを減らす

**3** 省エネ・節水

**4** エコな備品・設備をつかう

**5** エコな店舗運営

**6** お客様とのエコマーク

※(MOS)と(CSR)を合わせた表記

「モスのコミュニケーションレポート2018」より

# エコマークの店舗掲示例

## ECOMARK CERTIFIED RESTAURANTS

エコマーク認定店舗



MOS BURGER

モスバーガー (認定店舗: 認定施設目録による)

October 20th, 2017

2017年10月20日



食材をえらび、  
むだなく運ぶ



エコな備品・  
設備をつかう



フードロス  
減らす



エコな  
店舗運営



省エネ・節水



お客様との  
エコ活動

エコマークは、環境省が主催する「エコマーク推進協議会」が認定する環境配慮型の商品・サービスを示すマークです。



