



8153

## モスフードサービス



執行役員会長室長兼社長室長 阿部隆史氏

## セミナー内容

## モスバーガーのあゆみと「食」への取り組みについて

モスバーガーの成り立ちから今日に至るまでの「あゆみ」について。ほかに、「モスバーガーが大切にしていること」、「食」への取り組みについて」事例を交えて紹介する。

## 八百屋の一角からスタートし、初の全国47都道府県出店達成、海外へも拡大中

創業者・櫻田慧の「とびきりおいしいハンバーガーを届けたい!」という思いから創業。開業資金のほとんどをハンバーガーの開発に投じ、1972年にオープンした1号店は、東京都成増の八百屋の一角に借りたわずか2.8坪。翌1973年にフランチャイズ1号店となる新瑞店(愛知県)をオープンし、1986年には外食産業として初の全国47都道府県への出店を達成。創業者の思いを届けるため奄美大島、屋久島など離島にも出店し、現在国内1,366店舗、社員数1,375名、全国店舗スタッフ約25,000名に成長した。1991年には台湾への初出店を果たし、現在はアジアを中心に8つの国と地域に327店舗を展開。今後は欧州への出店に取り組んでいく。

## 食に対する3つの取り組みを大切に、ユニークな商品を開発

出来たて、作りたてのおいしさを提供する「アフターオーダーシステム」。日本人の好みにあったハンバーガーを開発する「日本の食文化を表現」。身体によい食材を求め続ける「医食同源という考え方」。創業以来、この3つを大切に商品を開発。中でも1980年代の米余りの時代に、「日本の食文化であるお米をもっと気軽においしく食べてもらいたい」という思いからできたライスバーガーはベストセラーとなり、2015年ミラノ国際博覧会の日本館へ出展した際も大好評で、目標に対して130%の売り上げを達成した。その他、業界初のテリヤキバーガーの発売や、カロリーーフマヨネーズタイプ、減塩ドレッシング、硬化油不使用のフライオイルを使用するなど、おいしさと健康を追及した商品を開発している。

## 減農薬・減化学肥料を推進、農業生産法人も設立し、食育へも取り組む

使用する生野菜はすべて国産にこだわり、全国約3,000軒の協力農家から野菜を調達。減農薬・減化学肥料を推進し、生産方法もスタッフが確認を行い、店舗では産地・生産者を明示している。また、生産者との対話、交流の場を積極的に設け、農家の高齢化と後継者不足の解決、耕作放棄地の有効活用などを目的として、2006年に農業生産法人を設立。現在、静岡・長野・熊本など現在6法人あり、2017年度末までには10法人の設立を目標にしている。さらに、2005年より「モスバーガー食育プログラム」をスタート。小学校の授業の一環として、座学のほか、手洗い(衛生)、仕込み、調理、試食体験を実施しており、累計で576校・35,037名が体験している。

## 新業態も展開し業績は伸長中、地道な取り組みでさらなる売上増を目指す

モスバーガー以外にも、和食・洋食レストランやパスタ専門店、紅茶専門店、国際線機内食などを手掛けるほか、2015年11月には、東京都渋谷区にお酒とグルメバーガーが楽しめるレストラン「モスクラシック」をオープンし、好評を得ている。業績も好調で、既存各店の増収、原価率低減による粗利の増加等で、売上高はここ数年右肩上がり推移し、確実な利益体質となっている。また、2年前からハンバーガーを作る技術を磨くための製造勉強会を全国で実施しており、商品の品質向上・安定に向けた地道な取り組みで売上げをさらに後押しする。2016年秋には地方のご当地メニューを活かした新商品も投入し、さらなる売上増を目指す。