



「2024年問題」に対応し物流効率化への取り組みを強化

- ① 都市部店舗を中心に早朝無人納品へ転換
- ② 海上輸送で他社協業を推進

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、ドライバー不足や輸送力の低下が懸念される物流の「2024年問題」に対応し、物流効率の向上への取り組みを強化します。

① 都市部店舗を中心に早朝無人納品へ転換

都市部店舗への配送は交通渋滞などの影響により多くの時間を要しています。当チェーンでは、2020年4月から店舗納品時の対面検品レス（有人置き配）を実施するなど、納品の効率化を進めて対面による検品が不要な納品システムを構築しました。これにより、ドライバーの滞在時間が1店舗あたり10分の短縮となりました。

これを踏まえ2024年4月以降は、都市部の店舗を中心に早朝無人納品を本格的に導入します。従来は、店舗の営業時間（準備時間含む）に合わせるため、午前6時頃から午後2時頃まで（ランチタイムピークの1時間は納品不可）行ってきました。しかし、都市部の交通渋滞などにより遅れが生じることもあり、ドライバーの労働時間の不規則化・長時間化の原因になっていました。これを改善するため、都市部の店舗（全体の約30%）では、午前4時から午前9時までに納品完了する早朝無人納品へ変更します。これにより渋滞などによる配送時間増を低減することが可能になります。

② 海上輸送で他社協業を推進

弊社では、全国9カ所にある物流拠点の在庫移送において、環境負荷がより低いといわれる鉄道輸送および海上輸送を2003年より積極的に取り入れてきました。なかでも鉄道輸送が難しい冷凍品においては、関東から北海道と九州への在庫移送時にトレーラーでの海上輸送（フェリー）を取り入れていきます。このうち関東から北海道への輸送では、株式会社セコマ（代表取締役社長 赤尾洋昭、本社：札幌市中央区）と協業し、同社の北海道発関東着の輸送ルートの帰り便の活用を、このたび開始しました。これにより、コンテナトラックの運転手がフェリーへ乗り込む必要がなくなり、物流人員の負担低減につながっています。

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切に商品に「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切に商品開発などを通じ、今後も経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を実践し、「お店をもっと近くに・もっと愛されるお店に」をテーマとして進めてまいります。

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR・SDGs グループ TEL. 03-5487-7371 E-mail. pr@mos.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

<ご参考>

モスフードサービス企業サイト <https://www.mos.co.jp/company/>

モスグループの環境・社会活動「モスの森」 <https://www.mos.jp/mori>

モス公式通販サイト「Life with MOS」 <https://ec.mos.jp/>