



2024年2月期 第1四半期

決算説明資料

2023年7月11日

株式会社イートアンドホールディングス

(証券コード:2882)

- グループ全体で増収増益(営業利益ベース)
 - 売上高は8,970百万円(前期比107.7%)、営業利益は377百万円(前期比112.6%)。
- セグメント別では食品事業・外食事業ともに増収増益(営業利益ベース)
 - 食品事業は、冷凍食品市場(中華カテゴリー)が堅調に伸長。新商品「大阪王将 なにわのジューシー焼売」を始めとする中華カテゴリーを強化。
2022年9月に竣工した関東第三工場は計画通りの稼働。更なる生産性向上、効率化に注力。
 - 外食事業は、主力の「大阪王将」で引き続き生活立地型の出店を推進、埼玉県羽生市にセントラルキッチンを開設、関東圏限定フランチャイズモデル展開の基盤を構築。
ラーメン業態の「太陽のトマト麺」、「よってこや」、「横濱一品香」は、リブランドによるテコ入れを実施。
- 新たな取り組みも推進
 - 海外事業は、「北海道めんこい鍋 くまちゃん温泉」を香港、韓国でのブランドライセンス契約締結によるフランチャイズ展開を開始。
 - EC事業は、期間限定商品の投入やサイトリニューアルの実施などにより、大阪王将公式通販の更なる拡大と、外食ECを推進。

1. 2024年2月期 第1四半期 連結決算

- ・バランスシートの状況(連結)
- ・損益の状況(連結)
- ・2024年2月期 業績予想(連結)

2. 施策と取り組み

- ・食品事業
- ・外食事業
- ・新規事業
- ・サステナビリティ

3. イートアンドグループの概要

1. 2024年2月期 第1四半期 連結決算

バランスシート状況(連結)

(単位:百万円)	2023年 2月末現在	2023年 5月末現在	備考
資産の部	23,133	24,961	
流動資産	9,751	11,158	現金及び預金、売掛金の増加
固定資産	13,381	13,803	工場(生産設備)投資 外食事業新規出店による増加
負債の部	14,994	16,299	
流動負債	10,348	11,879	買掛金、短期借入金、 未払金の増加
固定負債	4,645	4,419	長期借入金の減少
純資産の部	8,139	8,662	

損益の状況(連結)

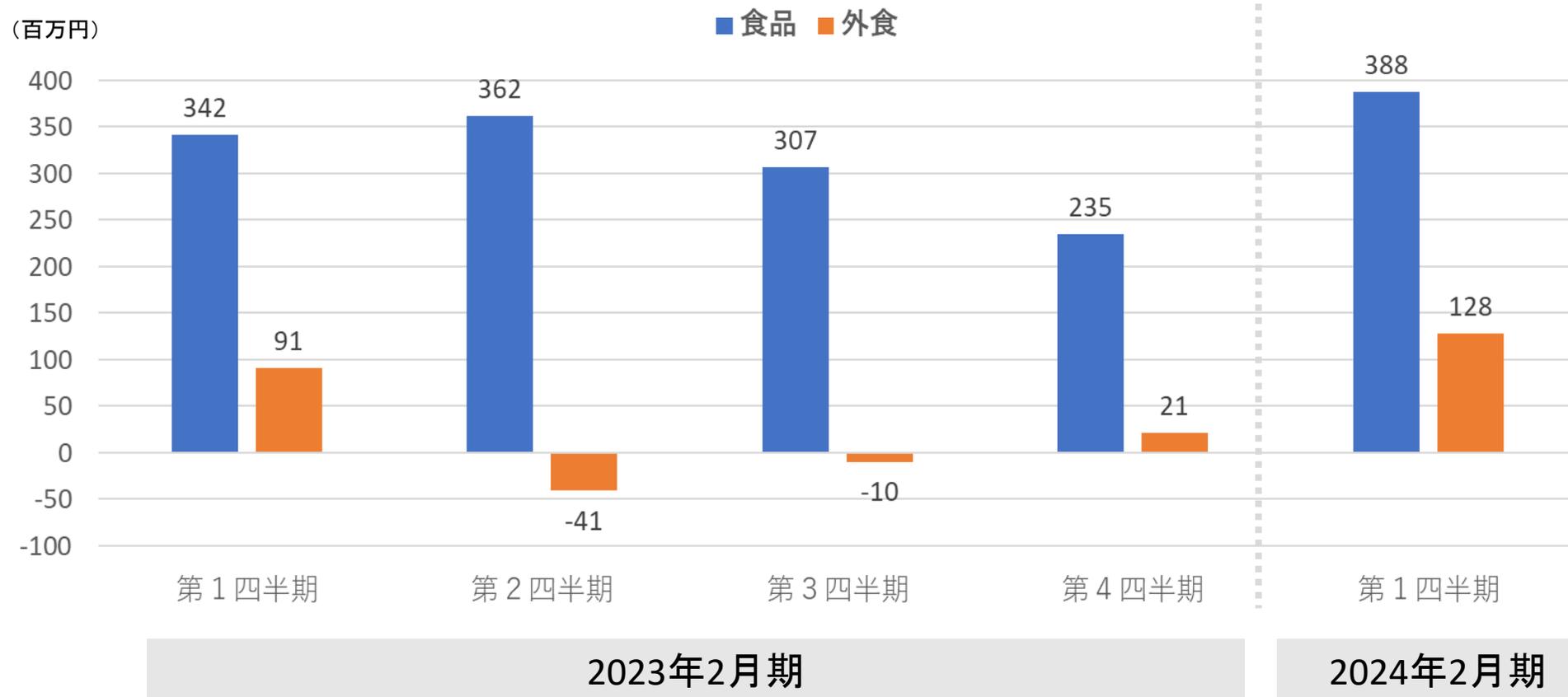
(単位:百万円)	2023年2月期 第1四半期累計	2024年2月期 第1四半期累計	前期比
売上高	8,329	8,970	107.7%
食品(構成比)	5,011(60.2%)	5,461(60.9%)	109.0%
外食(構成比)	3,317(39.8%)	3,509(39.1%)	105.8%
売上総利益	3,388	3,570	105.4%
販売費及び一般管理費	3,053	3,193	104.6%
営業利益	334	377	112.6%
営業利益率	4.0%	4.2%	+0.2pt
経常利益	395	390	98.8%
親会社株主に帰属する 四半期純利益	218	233	106.5%

※前年四半期において営業外収益として計上していた新型コロナウイルス感染症拡大防止協力金の収入は63百万円

損益の状況(セグメント別)

(単位:百万円)		2023年2月期 第1四半期累計	2024年2月期 第1四半期累計	前期比
食品	売上高	5,011	5,461	109.0%
	セグメント利益	342	388	113.3%
	利益率	6.8%	7.1%	+0.3pt
外食	売上高	3,317	3,509	105.8%
	セグメント利益	91	128	140.8%
	利益率	2.7%	3.7%	+1.0pt
調整額	セグメント利益	△98	△139	—

セグメント別 営業利益推移

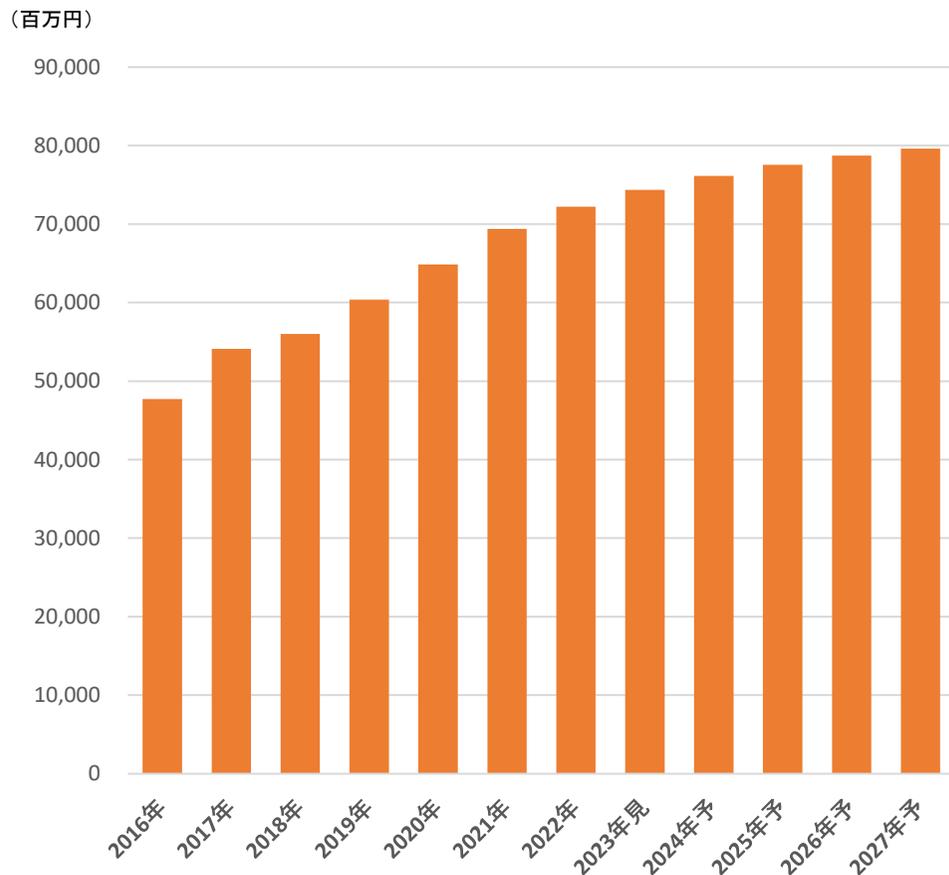


(単位:百万円)	第2四半期予想 (累計)	前期比	通期予想	前期比
売上高	17,000	105.6%	36,000	109.0%
営業利益	570	101.0%	1,100	120.2%
経常利益	570	81.7%	1,100	104.5%
親会社株主に 帰属する 当期純利益	250	73.9%	450	116.8%

2. 施策と取り組み

冷凍餃子の市場規模

冷凍餃子市場は年々規模を拡大。



※餃子・水餃子の合計。販売額ベース
 ※富士経済「2023年 食品マーケティング便覧」より

冷凍調理のカテゴリ別伸長率

冷凍食品市場および中華カテゴリーは前年を上回り、堅調に推移

前年比	伸長率
全体	103.8%
中華	106.3%
餃子	109.6%
食卓惣菜	102.2%
弁当品	104.5%
米飯	99.5%
麺	106.6%
スナック	104.7%
パスタ	100.2%
その他	109.0%

出典：インテージSCI 冷凍調理市場 平均購入規模×100(金額)
 期間：2022年3月～23年2月 購入ルート：SM、DGS、DS
 ※中華＝焼き餃子、シュウマイ、春巻、水餃子、冷やし中華、小籠包、ビーフン、中華惣菜、エビチリ。

高シェアと市場拡大から大阪王将冷凍餃子の売上高は伸長（前期比114.5%）
 冷凍焼き餃子は、前期比117.7%。

冷凍餃子（焼き餃子・水餃子）

2022年3月～2022年5月

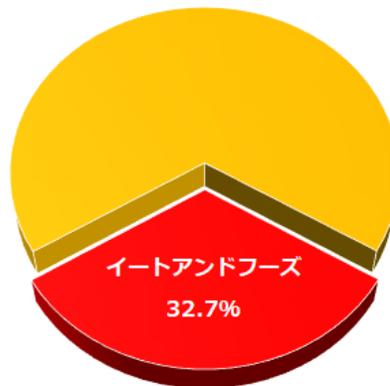


2023年3月～2023年5月



冷凍焼き餃子

2022年3月～2022年5月

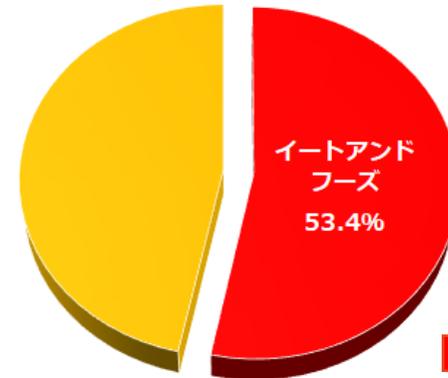


2023年3月～2023年5月

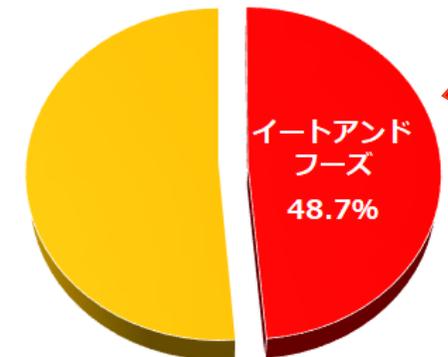


冷凍水餃子

2022年3月～2022年5月



2023年3月～2023年5月



主力商品の羽根つき餃子を中心に、中華カテゴリーを強化

焼き餃子



新登場

水餃子



新登場



新登場

麺



米飯



スナック



揚げ物



大袋商品は、専用製造ライン設置以降、供給力向上。
『スタミナ肉餃子』は発売以降右肩上がり。冷凍餃子売上拡大を牽引

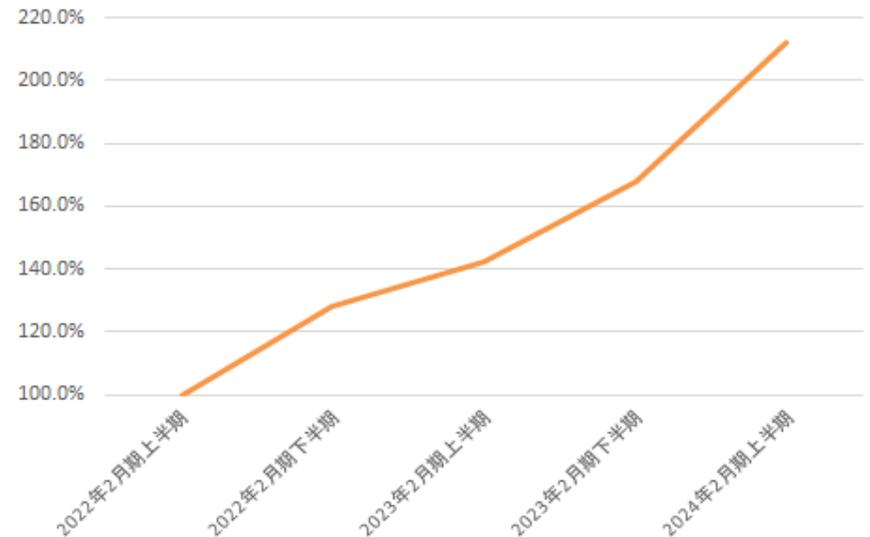
大袋商品ラインアップ

36個、50個入りで、メインおかずのみならず、副菜としても便利に。まとめ買い・ストック需要に対応。



スタミナ肉餃子

『スタミナ肉餃子』は、発売以降右肩上がりで、コロナ以降も出荷数は好調に推移。



※2021年3月の発売以降、半期ごとの月平均出荷数
2022年2月期上半期の月平均実績を100%として算出

食トレンドに対応する、“プチ贅沢”と“経済性”を実現した商品群が好調

高価格帯の新シリーズ『極みの肉汁』

とろっと溢れる濃厚な肉汁を、大阪王将自慢のぷるもち皮でしっかり包んだ商品。ボリュームのある大袋で売り場でも目立つ。



低価格帯商品も人気

調味料や具材をシンプルに、低価格を実現した“なにわシリーズ”の焼売。2023年春夏商品として登場直後から品薄状態に。



日本最大最速級の餃子工場。 主力商品の需要増加に対応すべく生産設備を増強



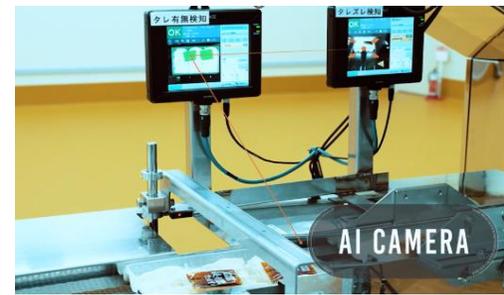
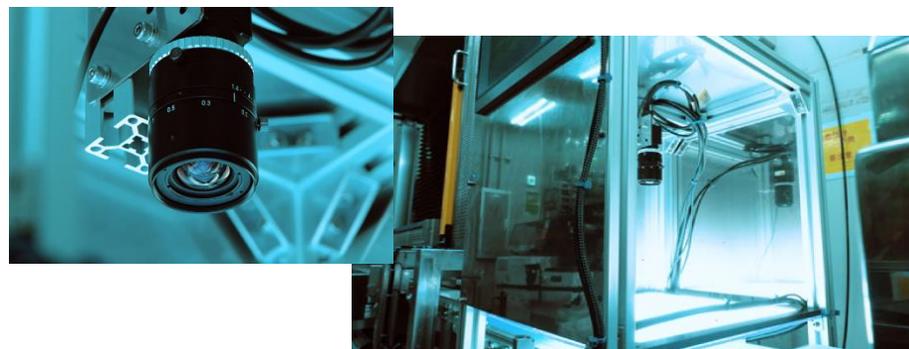
- 新技術を積極的に導入し、高品質と安全性の追求、および低コスト運営の両立を目指す。
- 関東工場全体の第1四半期製造実績は、約2,500t／月。



AI、IoTによる省人化で「停まらない工場」を実現。

- AIカメラ等による監視システムと、トラブル時のロス削減により歩留まり向上。
- AGVによる原料・餡の自動運搬も実現。全工程制御システムにより、トラブルが発生した際、工場内のどこにおいても対応が可能。

完全自動化へ向けた挑戦



レンジ調理で“神焼き”を実現した「焼き目つき冷凍餃子」を開発。
2023年7月17日より、全国のセブンイレブン、イトーヨーカ堂、
ヨーク、ヨークベニマルにて販売を開始。^{*}

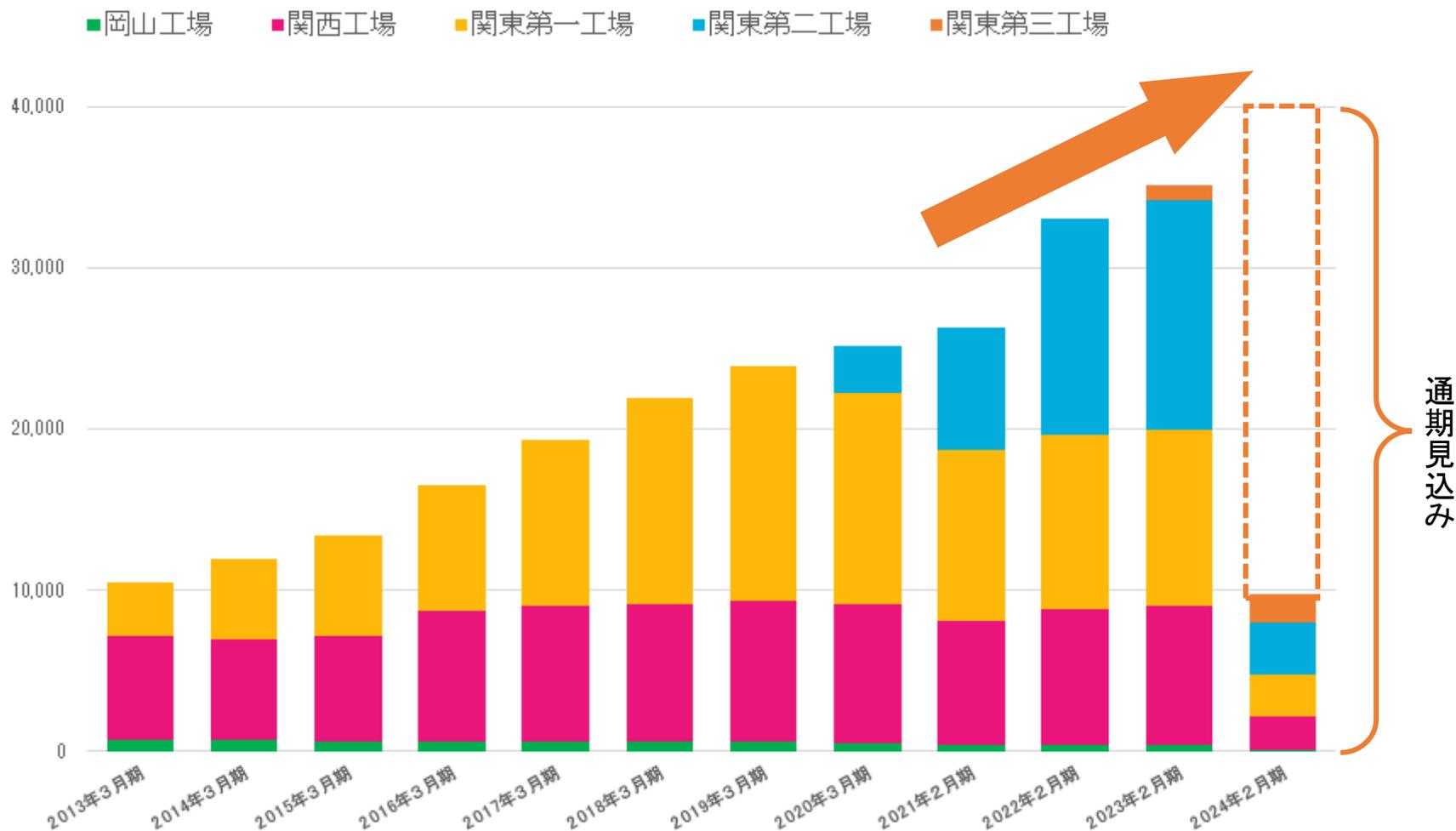


^{*}一部取り扱いのない店舗がございます。

第1四半期の生産量は9,694トン(前期比105.8%)

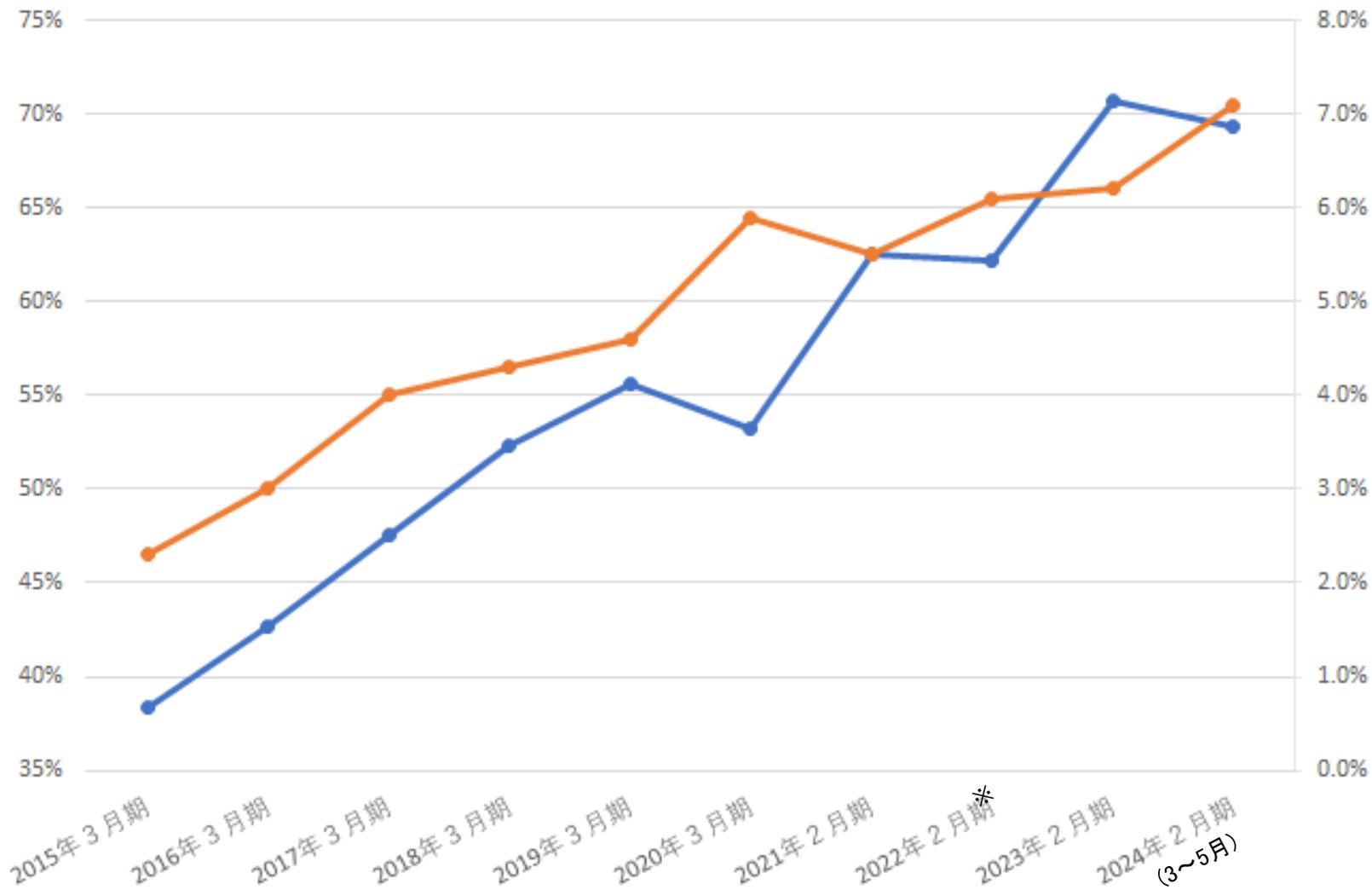
通期の生産量見込みは、新工場を含めて約40,000トン(前期比113.9%)

工場生産量推移



※2021年2月期は決算月変更に伴い11カ月実績

● 内製化比率（左軸） ● 食品セグメント営業利益率（右軸）



内製化比率

営業利益率

※2021年2月期は決算月変更に伴い11カ月実績

世界トップクラスの食品安全システム規格「FSSC22000」を 関東第一・第二・第三工場と関西工場において取得

審査登録証

株式会社イトアンドフーズ
関東工場

関東第一工場グループ：群馬県邑楽郡板倉町泉野2-40-5
関東第二工場グループ：群馬県邑楽郡板倉町泉野2-41-17

適用規格：Food Safety System Certification 22000
FSSC 22000

審査登録範囲：
餃子の具・皮、生麺の製造（未加熱、冷蔵）
冷凍食品（餃子・水餃子・焼売）の製造（加熱調理、急速冷凍）

フードチェーン（サブ）カテゴリ：
CII（腐敗しやすい植物性製品の加工）、
CIII（腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品））

当該組織の食品安全マネジメントシステムを審査した結果、上記記載の範囲においてFSSC 22000 Version 5.1の要求事項（ISO22000:2018,ISO/TS22002-1:2009,FSSC 22000 Ver.5.1 追加要求事項）に適合しており、当センターに登録されていることを証します。

この審査には、（東京ヘッドオフィス：東京都品川区東品川4-12-8）が管理する次の中央FSMSプロセスが含まれます：
製品の製造支援（原料調達、購買管理）

登録番号：JMAQA-FC506

一般社団法人日本能率協会
東京都港区芝公園 3-1-1

1級経営管理者 **中村正己**

登録日：2022年6月1日
登録有効期限：2025年5月31日
登録決定日：2022年6月1日
発行日：2022年6月1日

登録事業所番号：JMAQA-FC506-1

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

審査登録証

株式会社イトアンドフーズ
関西工場

大阪府枚方市春日北町1-10-10

適用規格：Food Safety System Certification 22000
FSSC 22000

審査登録範囲：
餃子の具・皮、生麺の製造（未加熱、冷蔵）
冷凍食品（餃子・小籠包・にら饅頭）の製造（加熱調理、急速冷凍）

フードチェーン（サブ）カテゴリ：
CII（腐敗しやすい植物性製品の加工）、CIII（腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品））

当該組織の食品安全マネジメントシステムを審査した結果、上記記載の範囲においてFSSC 22000 Version 5.1の要求事項（ISO22000:2018,ISO/TS22002-1:2009,FSSC 22000 Ver.5.1 追加要求事項）に適合しており、当センターに登録されていることを証します。

この審査には、（東京ヘッドオフィス：東京都品川区東品川4-12-8）が管理する次の中央FSMSプロセスが含まれます：
製品の製造支援（原料調達、購買管理）

登録番号：JMAQA-FC506

一般社団法人日本能率協会
東京都港区芝公園 3-1-1

1級経営管理者 **中村正己**

登録日：2022年6月1日
登録有効期限：2025年5月31日
登録決定日：2022年6月1日
発行日：2022年6月1日

登録事業所番号：JMAQA-FC506-2

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

(単位:店舗)		2023年2月末			2024年2月期(累計)						2023年5月末		
		店舗数			出店数			退店数			店舗数		
		直営	加盟	全店	直営	加盟	全店	直営	加盟	全店	直営	加盟	全店
国内	大阪王将	46	304	350	1	3	4	3	4	7	44	303	347
	ラーメン	11	12	23	1	0	1	0	0	0	12	12	24
	ベーカリー・カフェ	21	11	32	0	1	1	0	0	0	21	12	33
	一品香	8	2	10	0	0	0	0	0	0	8	2	10
	その他業態	18	1	19	0	0	0	0	0	0	18	1	19
海外		9	20	29	1	2	3	0	1	1	10	21	31
グループ計		113	350	463	3	6	9	3	5	8	113	351	464

※出店・退店数には、直営店から加盟店に運営形態を変更した3店舗を、それぞれカウントしております

業態の客層に合わせたエリアへ、新規出店を実施

大阪王将

地域密着型店舗「街中華モデル」を展開



※写真は練馬店(東京都・2023年4月20日オープン)

太陽のトマト麺

青山のオフィスビルで働く女性をターゲットに



※写真は青山オーバルビル店(東京都・2023年3月22日オープン)

調理ロボットのパイオニアTechMagic(テックマジック)社との協業を計画。
人手不足解消とともに、調理工程の自動化実現を目指し、
2023年夏にテスト導入予定



TECHMAGIC

※写真はイメージです

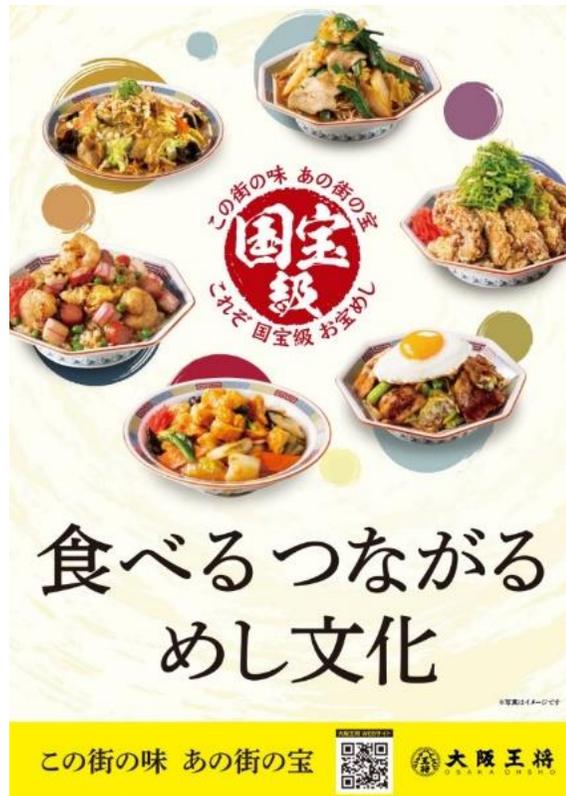
セントラルキッチン(埼玉県羽生市)が始動。関東エリアでの店舗拡大へ。



- セントラルキッチンで餃子を成型し、関東エリアの各店舗へ納品。
- 唐揚げや酢豚などの食材の仕込を開始。
- 直営店約10店舗にてテスト販売中、6月以降加盟店へのテスト供給開始。



「未来に食べつないでいきたい」という想いを込めて、
ご当地メニューをアレンジした「国宝級お宝めし」シリーズ。
好評につき第4弾まで展開



限定メニューやキャンペーンを通じて、新規客層の開拓を実施

よってこや

さっぱりとした味と、パステル調のビジュアルで女性も入りやすい工夫を



太陽のトマト麺

野菜、トマトのヘルシーなイメージを前面に、高級感のあるビジュアルで訴求



地域との共生を通じて、核となるメニューやメッセージを訴求

横濱一品香

青葉台店オープン1周年を記念し、
飲茶オーダービュッフェを実施。たんめん
んに次ぐ新たな核となるメニュー開発



R Baker(カフェ・ベーカリー事業)

山形県産米の消費拡大プロジェクトに参加。
「つや姫」の米粉を使った米粉パンの
開発を通じて山形県産米の魅力を発信



インバウンド需要拡大に対する施策と海外へのブランド展開を強化

インバウンド需要拡大

インバウンド需要をより大きく効果的に根付かせるため、“すき焼き”や“和牛”など、高価格帯メニューを新設



※写真はイメージです

海外へのブランド展開強化

今日本で話題のブランドとして、香港への出店、韓国でのブランドライセンス契約などアジアを中心に海外展開を強化。



※左: Marvelous社とのブランドライセンス契約締結式
右: くまちゃん温泉 香港の湯(香港・2023年4月13日オープン)

海外出店の強化、ブランド認知拡大へ

上海

2022年12月、3号店「世紀大道(シー
ジーダーダオ)店」オープン以降、
新規顧客層増加。ブランド認知拡大へ



台湾

台北・台南、そして台中へ。「大阪王将」の
店舗数が増加。ラーメン業態と合わせて
計17店舗を展開中(2023年5月末現在)



※写真は台中ららぽーと店(台湾・2023年5月16日オープン)

大阪王将公式通販の更なる拡大と、外食ECの取り組みを推進

大阪王将公式通販



ラーメンじゃーにー



くまちゃん温泉



太陽のトマト麺



持続可能な社会と企業活動の実現に向けて、「環境」「社会」「ガバナンス」の3つの視点より、7つの重点テーマに取り組む。

CO2削減

関東工場へ太陽光発電設備を設置。
年間想定発電量は関東第二・第三工場
で1年間に使用される電力の約10%に
相当し、約280tのCO2排出削減に



地域との共生

2022年4月～明治大学にて、学生による
メニュー開発・価値創出を目的とした産学
連携プロジェクト『経営総合講義』を実施



3. イートアンドグループの概要

Eat& Holdings

Eat & Foods

冷凍食品の
製造販売

BLOCK

冷凍食品の
通信販売



Eat& INTERNATIONAL

海外における
直営店・FC本部運営

 R Baker

カフェ・ベーカリー業態の
直営店・FC本部運営
食材の卸・販売

 大阪王将

中華・ラーメン業態の
直営店・FC本部運営
食材の卸・販売



中華・ラーメン業態の
直営店・FC本部運営

日常のあらゆる食シーンに、新しい食文化を創造する
「食のライフプランニングカンパニー」

食を通じて、
持続可能な社会の実現に貢献し、
+ &の発想で、
ワクワクする未来を生み出し続けます。

サステナビリティ基本方針

Eat+&の幸せを次の世代へ。

「地球環境」「地域社会」「人とのつながり」を大切にし、
全てのステークホルダーの幸福につながる
持続可能な社会の実現を目指します。

7つの重点取組み

Environment 環境

食品ロス削減
CO2削減

Social 社会

地域との共生
ダイバーシティ
健康経営

Governance ガバナンス

理念の浸透
グループ経営

- 社 名 ➤ 株式会社 イートアンドホールディングス
- 英 文 社 名 ➤ EAT&HOLDINGS Co.,Ltd
- 東京ヘッドオフィス ➤ 東京都品川区東品川4-12-8 品川シーサイドイーストタワー15階
- 大 阪 オ フ ィ ス ➤ 大阪市淀川区宮原3-3-34 新大阪DOIビル3F
- 設 立 年 月 ➤ 1977年8月
- 業 種 ➤ 飲食店経営および食品製造・販売
- 代 表 者 ➤ 代表取締役会長 CEO 文野 直樹
代表取締役社長 COO 仲田 浩康
- 資 本 金 ➤ 21億74百万円(2023年5月末現在)
- 発行済株式総数 ➤ 10,311,006株(2023年5月末現在)
- 決 算 期 ➤ 2月末日
- 店 舗 数 ➤ 464店舗(2023年5月末現在)
- 従 業 員 数 ➤ 1,608名(2023年5月末現在)

- 本書には、当社に関連する見通し、将来に関する計画、経営目標などが記載されています。これらの将来の見通しに関する記述は、将来の事象や動向に関する現時点での仮定に基づくものであり、当該仮定が必ずしも正確であるという保証はありません。様々な要因により、実際の業績が本書の記載と著しく異なる可能性があります。
- 別段の記載がない限り、本書に記載されている財務データは日本において一般に認められている会計原則に従って表示されています。当社は、将来の事象などの発生にかかわらず、既に行っております今後の見通しに関する発表等につき、開示規則により求められる場合を除き、必ずしも修正するとは限りません。
- 当社以外の会社に関する情報は、一般に公知の情報に依拠しています。
- 本書は、いかなる有価証券の取得の申込みの勧誘、売付けの申込み又は買付けの申込みの勧誘（以下「勧誘行為」という。）を構成するものでも、勧誘行為を行うためのものでもなく、いかなる契約、義務の根拠となり得るものでもありません。投資に関する決定は、閲覧者ご自身の判断と責任で行われますようお願いいたします。

株式会社イトアンドホールディングス
経営管理本部
経営戦略部