

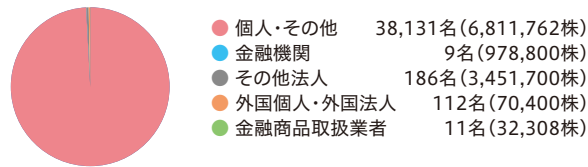
会社概要 (2024年8月31日現在)

商号	株式会社イトアンドホールディングス	工場一覧
創業	1969年9月	・関東第一工場 〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2-40-5
会社設立	1977年8月	・関東第二工場 〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2-41-17
資本金	31億73百万円	・関東第三工場 〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2-41-13
従業員	1,745名	・関西工場 〒573-0137 大阪府枚方市春日北町1-10-10
	[社員+パートアルバイト(8h換算)]	・岡山工場 〒714-0062 岡山県笠岡市茂平字苦無1381-60 あじふく中国物流センター内
事業内容	飲食店経営および食品製造・販売	国内グループ会社
東京ヘッドオフィス	〒140-0002 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	・株式会社イトアンドフーズ
大阪オフィス	〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-3-34 新大阪DOIビル3階	・株式会社大阪王将
		・株式会社アールペイカー
年商	359億円(2024年2月期)	・株式会社イトアンドインターナショナル
店舗数	451店舗(FC加盟店を含む)	・株式会社ナインブロック
		・株式会社一品香
		URL https://www.eat-and.jp/

株式の状況 (2024年8月31日現在)

発行可能株式総数	14,400,000 株	当事業年度の株主数	38,449 名
発行済株式の総数	11,344,970 株		

所有者別株主分布状況



所有株式数別株主分布状況 ※自己名義株式は「500株以上～1,000株未満」に+1名



株主メモ

事業年度	毎年3月1日から翌年2月末日
定時株主総会	毎事業年度終了後3カ月内
基準日	定時株主総会 毎年2月末日
	期末配当 毎年2月末日
	中間配当 毎年8月31日
	その他必要ある時は、予め公告して定めた日

株主名簿管理人 みずほ信託銀行株式会社
 同連絡先：みずほ信託銀行株式会社 証券代行部
 〒168-8507 東京都杉並区和泉2-8-4
 フリーダイヤル0120-288-324(土・日・祝日を除く9:00-17:00)

上場証券取引所 東京証券取引所プライム市場

公告方法：電子公告により行う
 公告掲載URL：<https://www.eat-and.jp/>
 (ただし、電子公告によることができない事故、その他やむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に掲載致します。)

株主優待(中間優待)のご案内

ご利用期限：2025年8月31日

中間優待の優待品として、大阪王将公式通販でお使いいただけるクーポン券(2,000円)をお送りいたします。クーポン券は、本報告書に同封しております。餃子や炒飯など、好きな中華総菜をお得にお楽しみいただければ幸いです。ご使用に際しましては、同封のリーフレットをご覧ください。

※外食店舗ではご利用いただけません。



ご利用はこちら



Eat & Holdings

株主通信

第48期 中間報告書
 2024年3月1日～2024年8月31日

株式会社イトアンドホールディングス
 証券コード：2882

株主の皆様へ

大阪王将は、2024年9月に創業55周年を迎えました。これもひとえに株主の皆様のご支援の賜物であり、心より御礼申し上げます。また、食品事業では、冷凍食品市場が伸長し続ける中、自社物流倉庫の稼働、そして2026年に新工場が竣工予定となります。日本一の「食のライフプランニングカンパニー」を目指し、これからも日常の生活、食文化の向上に貢献する「+&」を提案してまいります。今後も引き続きご支援賜りますようお願い申し上げます。



代表取締役社長
仲田 浩康

自社物流倉庫新設！ 約1ヶ月分の 冷凍餃子が収容可能！

100%省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備を備える自社物流倉庫の稼働により供給体制の強化および低コスト運営の両立へ。



Eat & Holdings

株式会社イトアンドホールディングス
<https://www.eat-and.jp/>



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。



環境に配慮したFSC®認証紙と植物油インキを使用しています。



2026年
新たな工場が
九州に完成予定！





めっちゃええやん、
大阪王将。

外食事業

SMILE & GYOZA ～笑顔と餃子でつながる幸せな時間～

創業55周年で新モデル店舗
「大阪王将鷺沼駅前通り店」オープン

「餃子一皿あれば、明日も笑って生きていける」大阪王将の創業者・文野新造氏の言葉です。55年の時を経て、大阪王将にとって、この大切な言葉を、「SMILE & GYOZA」にアップデート。日常使いの街中華はそのまま、時代にあったスタイルへ、生まれ変わります。皆様に笑顔になっていただけるよう、美味しい餃子とともに心温まるひとときを過ごせる心地よい時間をお届けしてまいります。

大阪王将新モデルでは
メニューも刷新！

食材に、パプリカをはじめ彩り豊かな野菜を取り入れ、ハーフサイズのメニューも充実。



餃子の形を笑っている口の形と掛け合わせたデザインで、笑いの文化が根付いている大阪生まれのブランドとして、新たなイメージを広げてくれる新しいロゴマーク。

一包入魂。
定番メニューをリニューアル

元祖焼餃子、中華そば、五目炒飯。創業55周年を記念し、より多くの方に「めっちゃええやん！」と思っただけのようリニューアルを敢行。



『元祖焼餃子』は、パリパリの皮とシャキシャキ野菜の黄金バランスを実現。

店舗拡大に向けた基盤の構築

埼玉セントラルキッチンでの食材の仕込み、また、調理ロボの導入店舗を増やすことで、大阪王将では店舗拡大に向け基盤を構築。調理ロボ導入店舗では客数・客単価アップも。



01

食品事業

水、油、フタの次は
並べる“手間いらず”

プロのような羽根が作れる『大阪王将 羽根つき餃子』が誕生して、今年で10年目。“並べる手間なし！”円盤型の『大阪王将 羽根つき円盤餃子 PREMIUM』を発売。



02

外食事業

横濱一品香の心髄・元祖たんめんが
ジャパン・フード・セレクション
グランプリ受賞



横濱一品香オンラインショップで販売している冷凍『元祖絶品たんめん』が、“本格的なたんめんのおいしさ”として高い評価をいただき、最高評価のグランプリを受賞。

04

外食事業

『肉玉炒飯』で
行列の絶えない町中華「萬龍」
龍シリーズ4店舗目が
東京ドームにオープン！

濃いめに味付け、ボリュームたっぷりの王道メニューで近隣のビジネスマンや学生の胃袋を掴み、昼も夜も行列の絶えない町中華・萬龍が“ネオ町中華”をテーマに東京ドームフードホールにオープン。



03

EC事業

冷凍ラーメンの通販サイト
「ラーメンじゃーにー」で
名店が夢の競演を実現

日本全国の行列ができる人気ラーメン店を取り扱う冷凍ラーメンの通販サイト「ラーメンじゃーにー」で関東を代表する二つの銘店を同時に味わう贅沢な夢のコラボを実現。



05

海外事業

“外食”×“食品”両輪事業で
台湾でも展開拡大

台湾国内で約1,200店舗を展開する「全聯福利中心 (Pxmart)」や、「セブンイレブン」約6,000店舗でも、冷凍餃子を販売。台湾で日常的に親しまれている『水餃』の他、日本で人気の『ぶるもち水餃子』や焼き餃子も好評。



07

外食事業

SNSで
500万回再生の大ヒット！
のびるクロワッサン

外はクロワッサンのようにサクサク、中はのびるほどにもちもちとした新感覚のクロワッサン。カフェバーカリー事業「R Baker」の全国の店舗で大人気です。



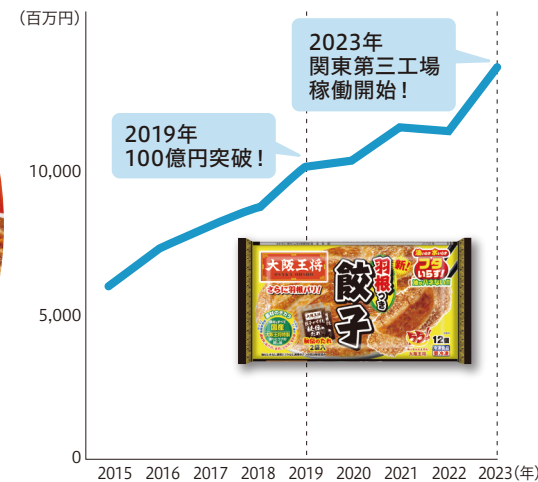
06

食 品 事 業

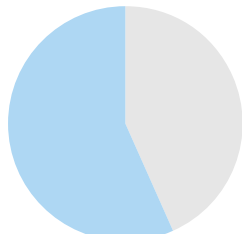
「大阪王将 おうちで楽しむ街中華」をコンセプトに、「大阪王将」の味をご家庭にお届けする冷凍食品。フタいらずで簡単にプロのような仕上がりで人気をいただいている『大阪王将 羽根つき餃子』。そして、「大阪王将」が培った外食事業のノウハウを活かし、ラーメン、炒飯、焼売、小籠包などを展開。食卓が華やぐような中華カテゴリー全般へとラインアップが広がっています。



羽根つき餃子シリーズ全体 年間売上約177億円



これまで10年間、『大阪王将 羽根つき餃子』の進化は止まらず、具材はすべて国産、素材の持つ本来の美味しさを大切にきた商品として毎年2回のリニューアルを行い、よりジュシーに、より味わい深く、そして羽根の部分はよりパリパリになるよう開発を重ねてまいりました。



セグメント構成比率
56.8%

売上高

101億87百万円

セグメント利益

5億98百万円

水餃子10年連続売上No.1！

ぶるもち食感の皮と、鶏肉と豚肉の旨みを凝縮したスープで味付けし、旨みたっぷりの味わいを楽しめる『大阪王将 ぶるもち水餃子』は、お鍋やスープにポンッと足すだけ。美味しく便利で10年連続売上No.1。ホームページでは100を超えるレシピを紹介しています。また、この冬は、ピリ辛のスンドゥブスープが楽しめる新商品も発売。



ホームページ
<https://www.eat-and.jp/foods/>



外 食 事 業

「大阪王将」では、セントラルキッチンと調理口を活用し、店舗展開をしています。カフェベーカリー事業や、「横濱一品香」でもセントラルキッチンを活用し、事業を拡大しています。そして海外では、地域毎のエリア特性を捉え、日本の食の美味しさと楽しさを体験できる、趣向をこらした様々なブランドを展開しております。

海外展開本格化！ 現地の強力なパートナーとともに 香港、中国そして…



海外では5カ国27店舗を展開。香港、中国では、強力な現地パートナーと契約。「くまちゃん温泉」「大阪王将」など出店を加速しています。

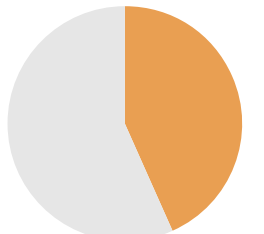


現在、台湾国内に15店舗を展開。量販店における冷凍餃子の取扱い店舗も広がり、外食と食品の両輪事業を展開しています。

2027年度までに 550店舗展開予定！

	2024年8月31日時点 店舗数		
	直営	加盟	全店
大阪王将	42	298	340
ラーメン	15	10	25
ベーカリーカフェ	20	18	38
一品香	9	2	11
その他	7	3	10
海外	7	20	27
グループ計	100	351	451

「大阪王将」は、北海道から沖縄まで、現在340店舗を展開しています。その他、ベーカリーカフェ、横濱一品香、ラーメン業態、SAPPORO餃子製造所など、全国でイトアンドグループ外食店舗をお楽しみいただけます。



セグメント構成比率
43.2%

売上高

77億63百万円

セグメント利益

3億39百万円

ベーカリー事業・セントラルキッチン開設

カフェベーカリー事業では山梨にセントラルキッチンを開設。特に製造に手間のかかるパンを中心に、製造工程をセントラルキッチンへ集約することによって、食品ロス削減やベーカリー業界の労働環境の改善など、社会課題の解決を図ります。

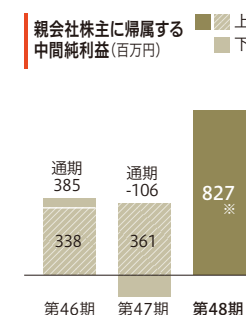
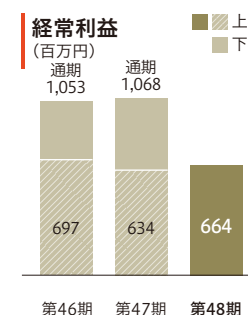
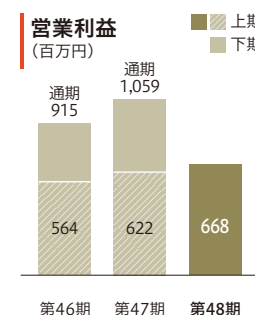
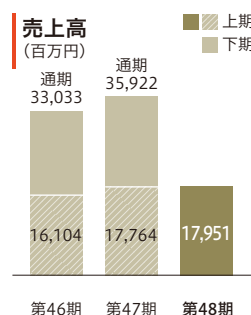


数字で見るイトアンドグループ

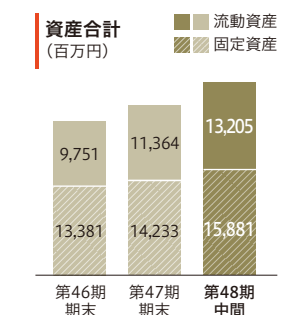
業績ハイライト

売上高	営業利益	総資産
179億51百万円	6億68百万円	290億86百万円
経常利益	親会社株主に帰属する中間純利益	純資産
6億64百万円	8億27百万円※	108億83百万円

※特別利益(出火に伴う受取保険金)
825百万円の計上による増加

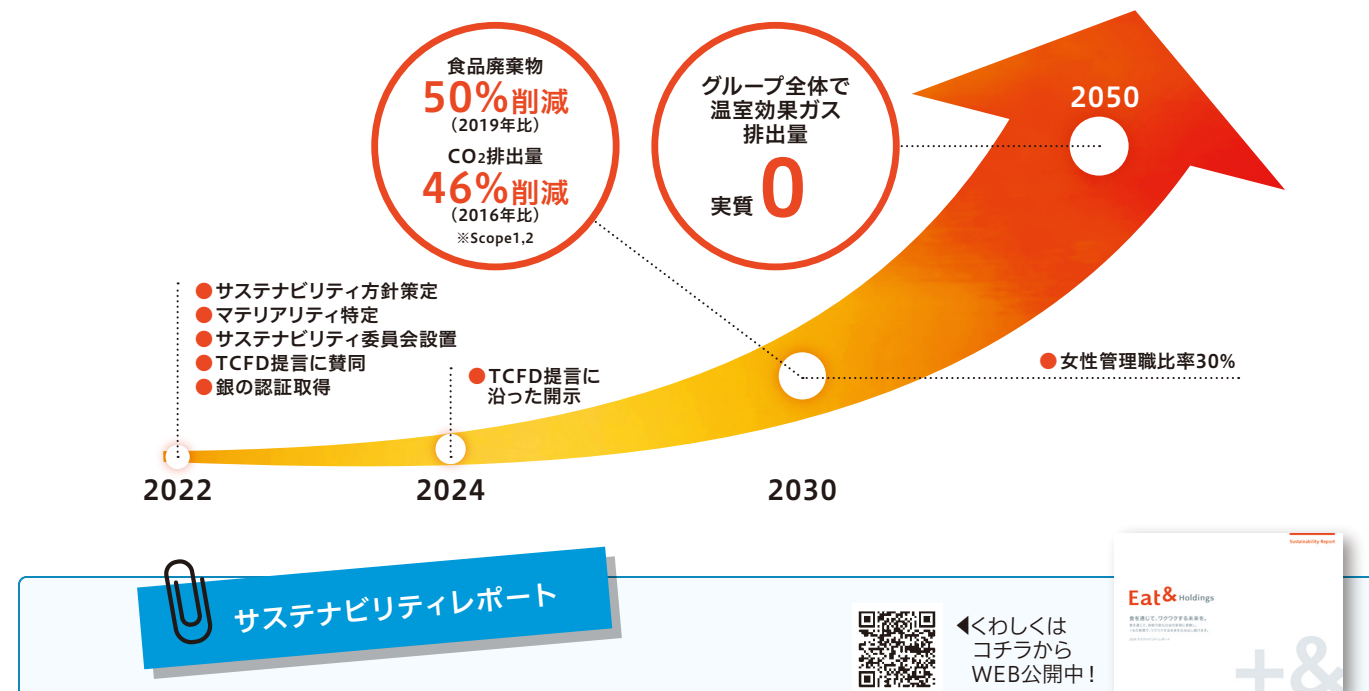


※特別利益(出火に伴う受取保険金)
825百万円の計上による増加



Eat+&の幸せを次の世代へ。

私たちイートアンドグループは、「地球環境」「地域社会」「人とのつながり」を大切に、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。



① 廃棄物を+&に変える



食品ロスのない未来へ、キャベツ残渣の活用・研究を進めています。

② 脱炭素社会の実現へ



省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備導入を進めています。

関東工場では、2023年1月より太陽光発電設備を設置。

③ エネルギー+&の発想



一部の商品では、リサイクル素材を使用した包材を採用。また、パッケージのサイズを短くすることにより、プラスチックの削減に。

④ 全国の生産者様とともに

キャベツ、白菜、豚肉、米……。イートアンドグループには、全国に契約農家があります。顔の見える生産者様から、旬の時期に食材を仕入れています。



食を通じて、ワクワクする未来を。

イートアンドグループでは、私たちのパーパスである『食を通じてワクワクする未来を。』を実現するため、食の安心・安全をご提供しています。

株主様限定！ イートアンド餃子工場 体験へご招待！



開催時間	2025年 3/20 (木・祝)	1回目 10:00～13:00 2回目 14:00～17:00
募集人数	各回 30名	株主様1名につき、同伴者様3名迄ご参加いただけます。
見学内容	● 餃子製造工程の見学、餃子ご試食など	
集合場所	イートアンドフーズ関東第一工場ロビー 東武日光線・板倉東洋大前駅より徒歩26分、 お車の場合は館林ICより12分	
参加費	無料 ※ただし、ご自宅から集合場所までの往復交通費等は株主様のご負担となります。	

お問い合わせ 株式会社イートアンドホールディングス (IRお問い合わせ窓口) **0120-311-928** (平日9～17時) ※お電話での応募、当落の確認等のお問い合わせにはお答えできません。

詳細とご応募はこちらから

- 応募方法：下記QRコードの詳細ページからご応募ください
- 応募締切：2024年12月31日(火) 23:59
- 抽選結果：2025年1月31日(金)までにご連絡いたします

※ご応募者多数の場合、厳正な抽選とさせていただきます。この場合、当選された株主様のみにご連絡いたします。※お申し込みにあたり、株主番号が必要となります。※徒歩での移動、階段や段差、狭い通路等がございます。※天候、施設の事情等により、やむを得ずコースの延期・中止、または見学内容を変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。※当日はイベントの様子について写真の撮影を行います。撮影した写真は当社のIR・広報活動等において使用させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。



食の安心・安全を提供するために

食品安全を担保するための取組みにも力を入れ、ISO22000:2018、FSSC22000の認証を取得しています。



関東工場・関西工場・岡山工場
商品開発グループ/戦略企画グループ
R&Dグループ/外食品品質管理グループを除く



自社工場で製造した商品は、全日複数ロットにおいて微生物および理化学検査を実施しており、検査体制も自社で確立しています。各工場では製造した商品に関する規格データ管理、温度管理、毎日の検食等を通して、徹底した安全管理に努めています。また、委託工場でも実際に立ち入り検査を行い、安全性のチェックをしています。

素材を生かして、 5フリー(ファイブフリー)へ



長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを生かし、素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、当社では5フリー(食品添加物としての調味料・着色料・香料・甘味料・発色剤に頼らない商品づくり)を、推進しています。