



2023年2月期 第2四半期

決算説明資料

2022年10月12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**
 - ・ 売上高は16,104百万円(前期比109.0%)、営業利益は564百万円(前期比151.1%)。
- **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、冷凍食品市場の成長に伴い伸長。餃子カテゴリーだけでなく中華カテゴリーを強化し、過去最高のセグメント売上高を更新。
関東第二工場を中心に更なる生産性向上、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。営業黒字に転換。
- **新たな取り組みも推進**
 - ・ アールベイカーは、焼立てパンと冷凍パンを販売する新業態「YOUR OVEN」が話題。
 - ・ 海外事業は、中国・上海でのロックダウンが2022年6月に解除後、売上が回復。
 - ・ 外食ECは、期間限定商品の販売や、掲載店舗の拡充に注力。

1. 2023年2月期 第2四半期 連結決算

- ・バランスシートの状況(連結)
- ・損益の状況(連結)
- ・2023年2月期 業績予想

2. 現行の施策と今後の取り組み

- ・食品事業
- ・外食事業
- ・新規事業

3. イートアンドグループの概要

1. 2023年2月期 第2四半期 連結決算

バランスシートの状況(連結)

(単位:百万円)	2022年 2月末現在	2022年 8月末現在	備考
資産の部	20,514	22,127	
流動資産	9,044	9,441	現金及び預金、 商品及び製品の増加
固定資産	11,470	12,686	新工場(関東第三工場)建設 外食事業新規出店による増加
負債の部	12,709	13,992	
流動負債	9,232	9,612	買掛金、短期借入金の増加
固定負債	3,477	4,380	長期借入金の増加
純資産の部	7,805	8,135	

損益の状況(連結)

(単位:百万円)	2022年2月期 第2四半期(累計)	2023年2月期 第2四半期(累計)	前期比
売上高	14,779	16,104	109.0%
食品(構成比)	8,828(59.7%)	9,678(60.1%)	109.6%
外食(構成比)	5,951(40.3%)	6,425(39.9%)	108.0%
売上総利益	6,068	6,625	109.2%
販売費及び一般管理費	5,695	6,061	106.4%
営業利益	373	564	151.1%
営業利益率	2.5%	3.5%	+1.0pt
経常利益	696	697	100.1%
親会社株主に帰属する当期純利益	299	338	113.1%

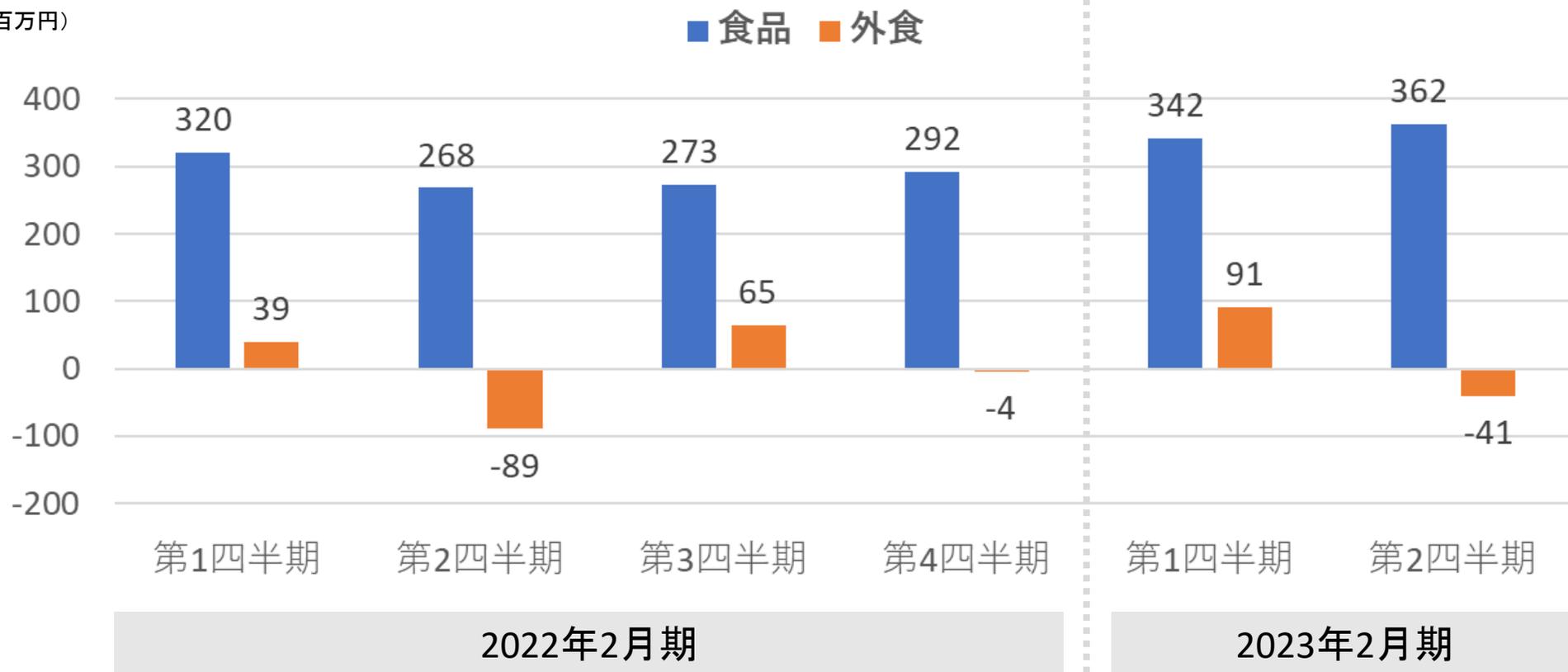
損益の状況(セグメント別)

(単位:百万円)		2022年2月期 第2四半期(累計)	2023年2月期 第2四半期(累計)	前期比
食品	売上高	8,828	9,678	109.6%
	セグメント利益	588	704	119.7%
	利益率	6.7%	7.3%	+0.6pt
外食	売上高	5,951	6,425	108.0%
	セグメント利益	△50	50	—
	利益率	△0.9%	0.8%	+1.7pt
調整額	セグメント利益	△164	△190	—

外食事業の回復は鈍化するも、好調な食品事業が業績を牽引

セグメント別 営業利益推移

(百万円)



第2四半期(累計)は売上高、利益ともに、業績予想を上回り着地

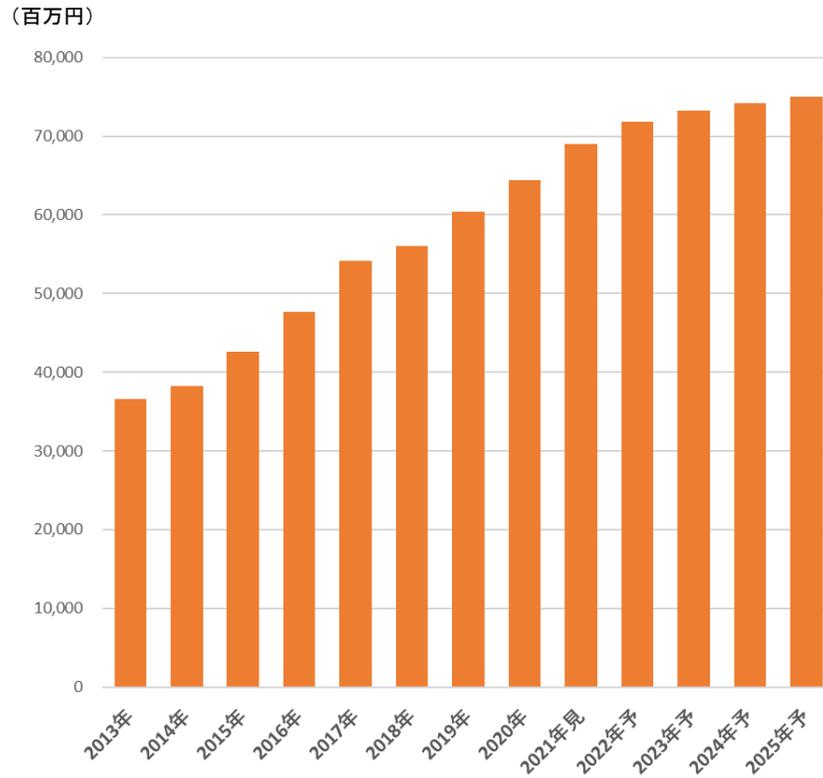
(単位:百万円)	第2四半期 予想(累計)	前期比	第2四半期 実績(累計)	前期比	通期 予想(累計)	前期比	進捗
売上高	15,800	106.9%	16,104	109.0%	33,470	108.4%	48.1%
営業利益	530	142.0%	564	151.1%	1,100	131.8%	51.3%
経常利益	545	78.2%	697	100.1%	1,108	75.0%	62.9%
親会社株主に 帰属する 当期純利益	250	83.6%	338	113.1%	500	64.6%	67.6%

- 2022年4月12日に公表した通期業績予想からの修正はございません。

2. 現行の施策と今後の取り組み

冷凍餃子の市場規模

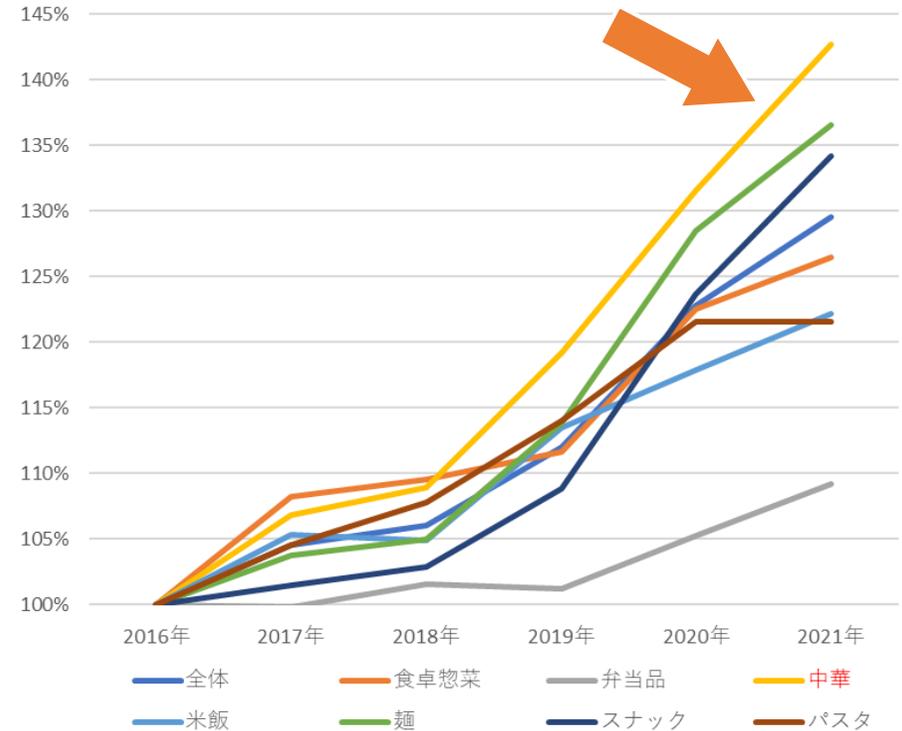
冷凍餃子市場は年々規模を拡大。



※餃子・水餃子の合計。販売額ベース
 ※富士経済「2022年 食品マーケティング便覧」より

冷凍調理市場のカテゴリー別伸長率

冷凍調理市場を「中華」が牽引。

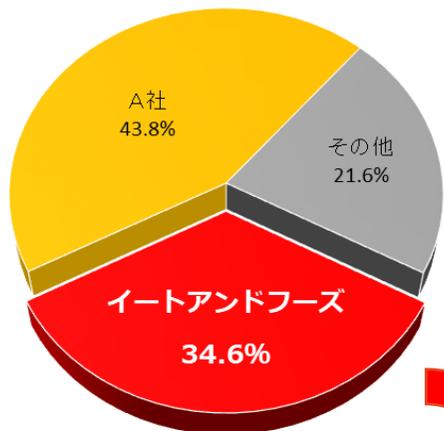


※各年4月～翌3月の100人あたり平均購入規模。2016年実績を100%として算出
 ※インテージSCIより

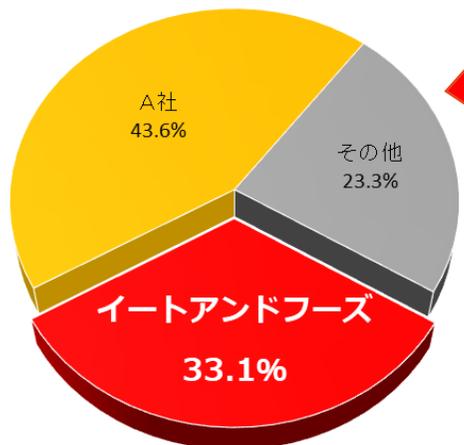
高シェアと市場拡大を背景に、冷凍餃子の売上高は伸長（前期比107.7%）

冷凍餃子（焼き餃子・水餃子）

2021年3月～2021年8月

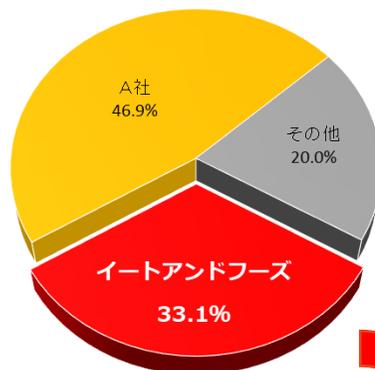


2022年3月～2022年8月

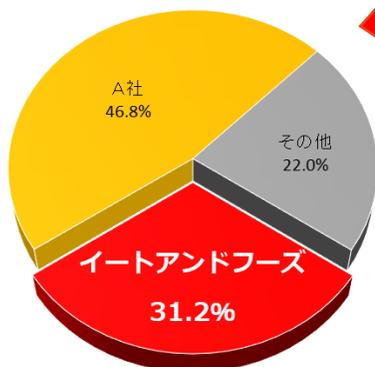


冷凍焼き餃子

2021年3月～2021年8月

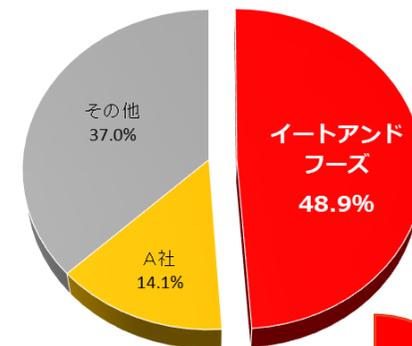


2022年3月～2022年8月

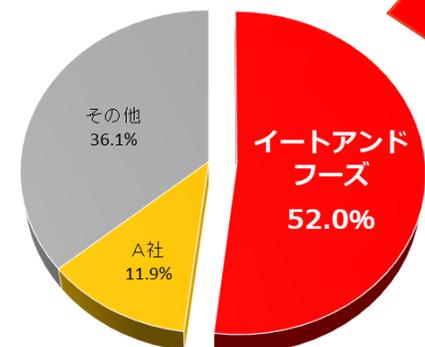


冷凍水餃子

2021年3月～2021年8月



2022年3月～2022年8月



※インテージSCIより

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

2022年春夏新商品

大阪王将の味を再現したラーメンなどが新登場。「金華スープの醤油ラーメン」好調。



2022年秋冬新商品

大阪グルメを再現した“なにわシリーズ”の商品を、2022年8月より全国の量販店で販売開始。



焼き餃子

新登場



水餃子



2種類パッケージ

麺類

新登場



点心・揚物

新登場



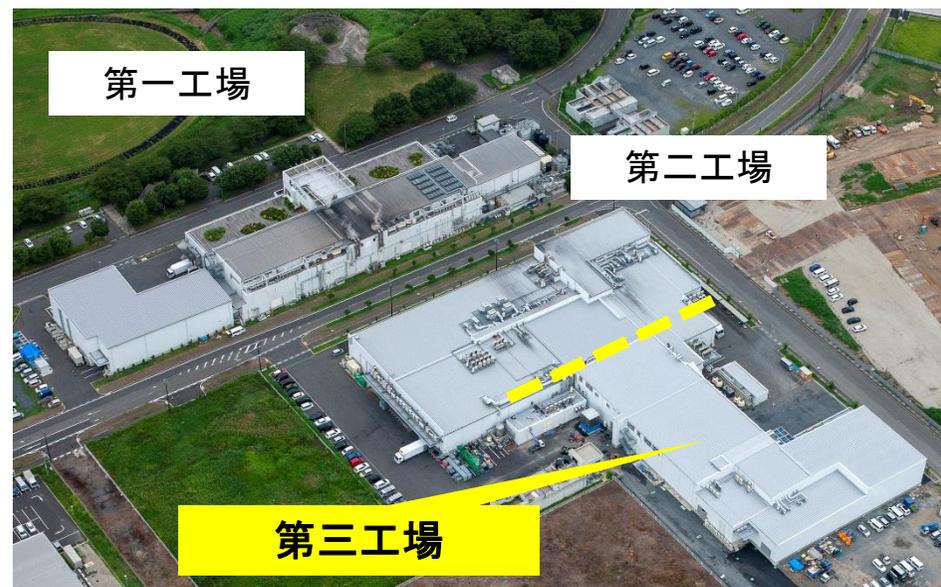
調味料・加工食品

新登場



主力商品の需要増加に対応すべく生産設備を増強

新工場(関東第三工場)の概要



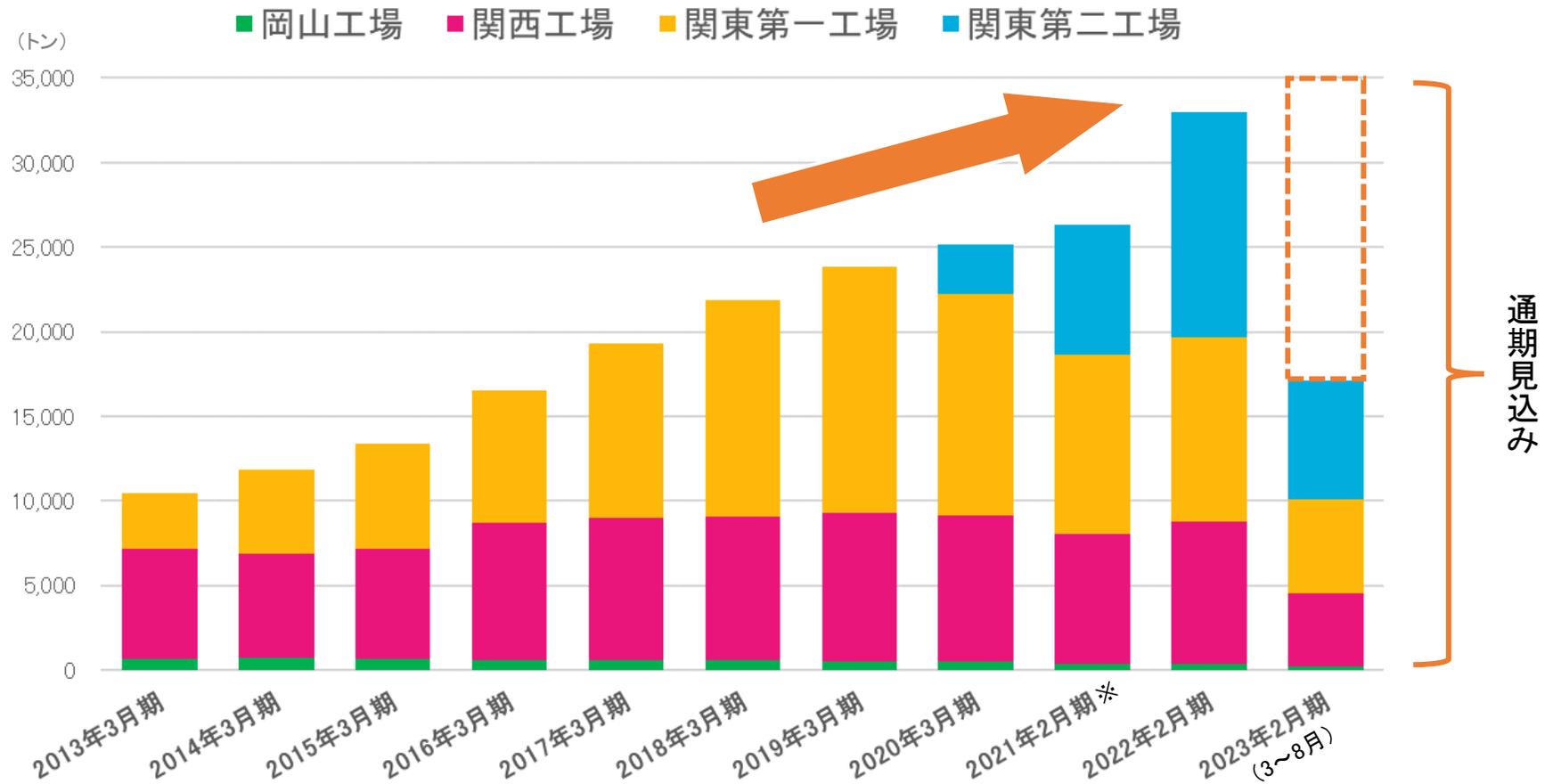
所在地	群馬県邑楽郡板倉町泉野二丁目41番13 他
延べ床面積	5,539㎡
投資総額	約24億円(建物・設備)
生産品目	「大阪王将 羽根つき餃子」を主とする製品全般
生産能力	約595t／月(操業時点) ※全4ラインのうち1ラインのみ稼働時
操業開始	2022年11月

- 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。
- 関東工場全体の生産能力は約4,400t／月へ増加する見込み(新工場フル稼働時)。

第2四半期(累計)の生産量は17,142トン(前期比106.6%)

通期の生産量見込みは、新工場を含めて約35,000トン(前期比106.1%)

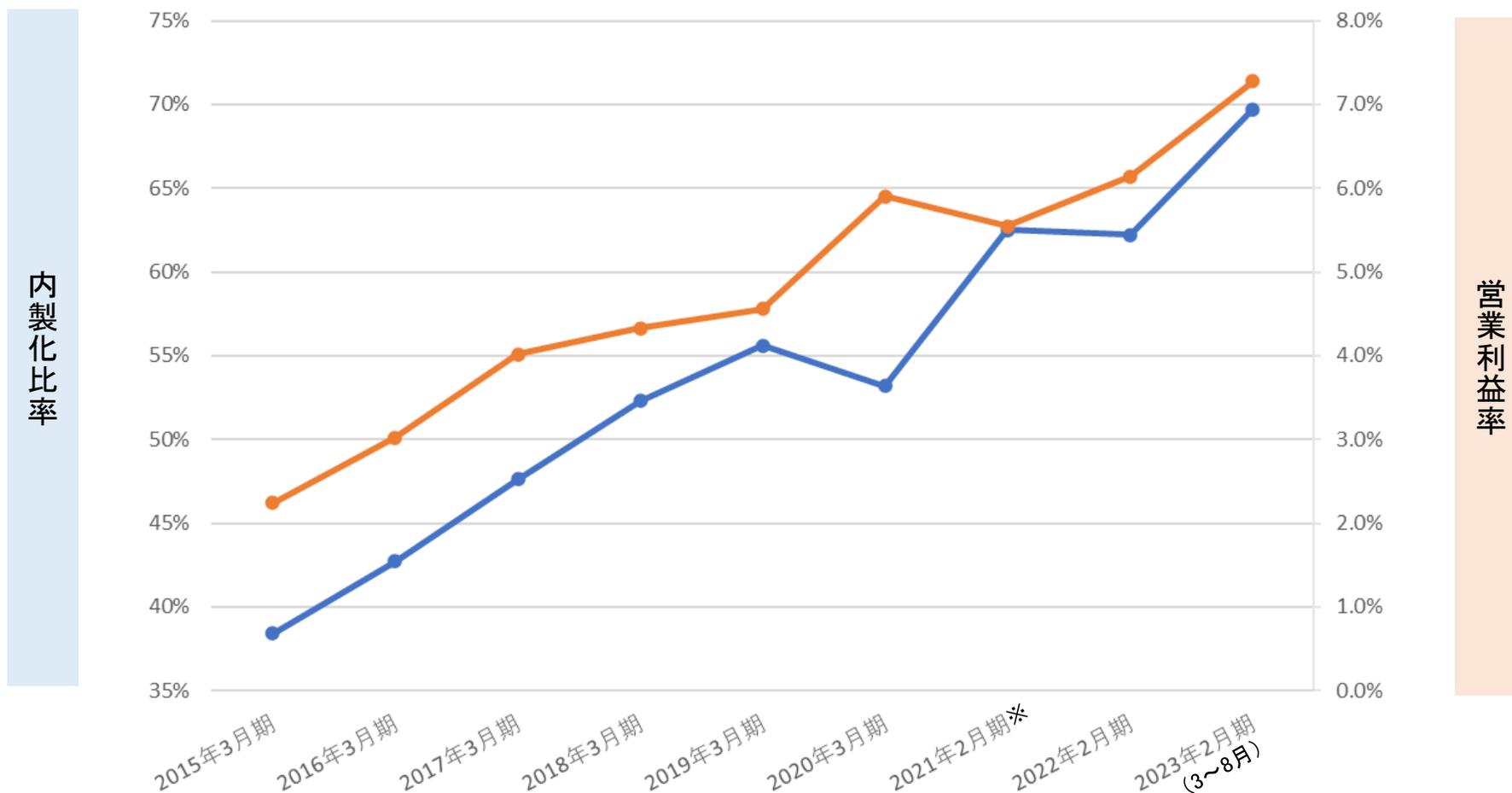
工場生産量推移



※2021年2月期は決算月変更に伴い11カ月実績。

食品セグメントの内製化比率と営業利益率の推移

● 内製化比率（左軸） ● 食品セグメント営業利益率（右軸）



※2021年2月期は決算月変更に伴い11カ月実績。

2022年6月、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

上級経営管理者 **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

上級経営管理者 **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.

AI、IoTを活用し、「停まらない工場」の実現により生産性向上

IoT

各機器をIoTでつなぐことで、タイムリーに製造状況を管理。生産速度、歩留を自動調整、設備の故障も事前に察知。



X線AI化

AIでの画像センシングにより異物混入を防止。



生産ライン

関東第三工場を新設し、生産能力を増強。



検査の自動化

タレの異常確認など、目視検査をカメラによる自動判別とロボットでの排出により自動化。

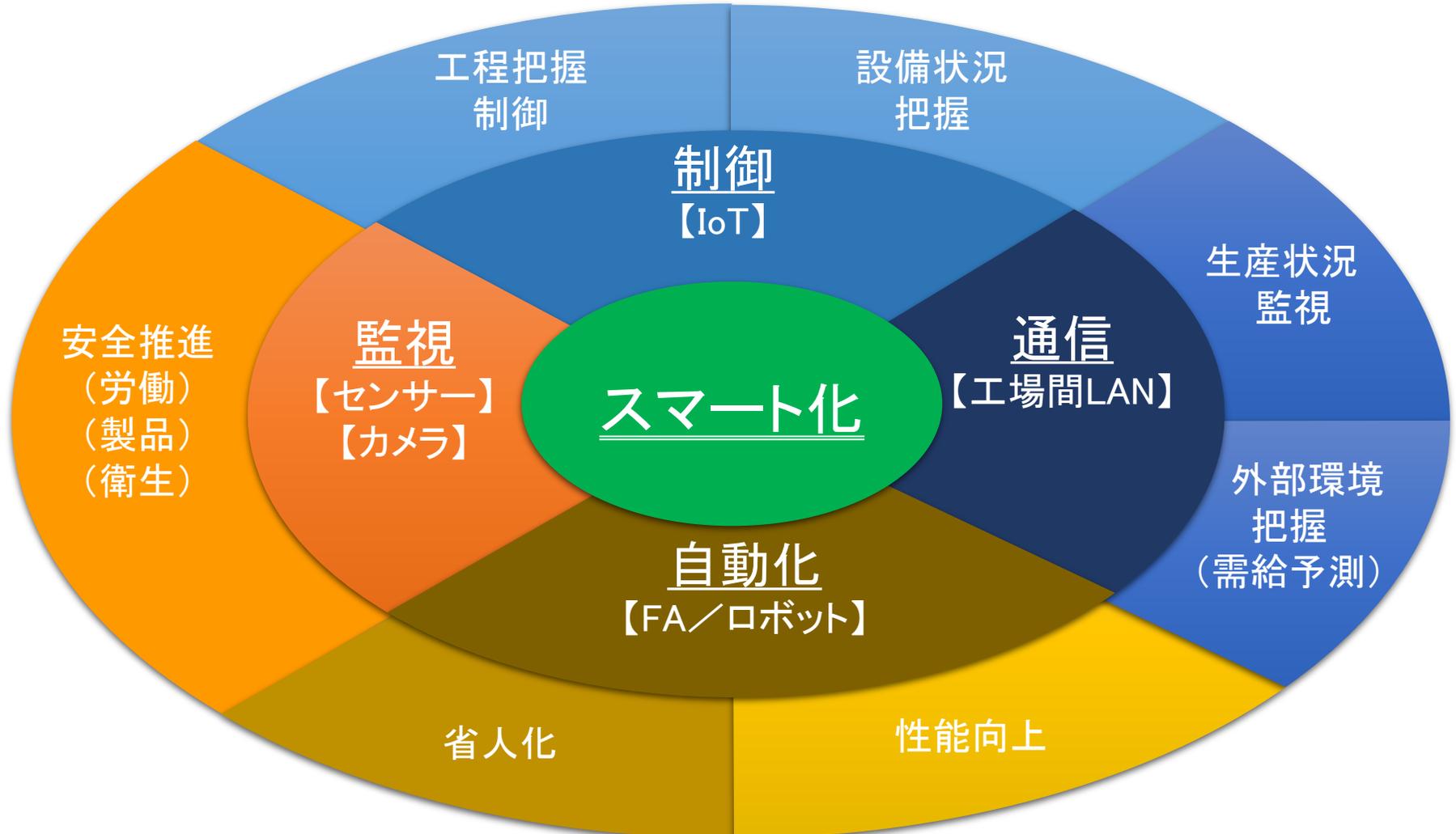


自動回避

設備異常停止時に製品を一時的に回避し、トラブル時の製品ロス削減。



更なる高品質と安全性の追求、IoTを駆使したスマートファクトリーへ



店舗数は前期比＋3店舗の475店舗へ

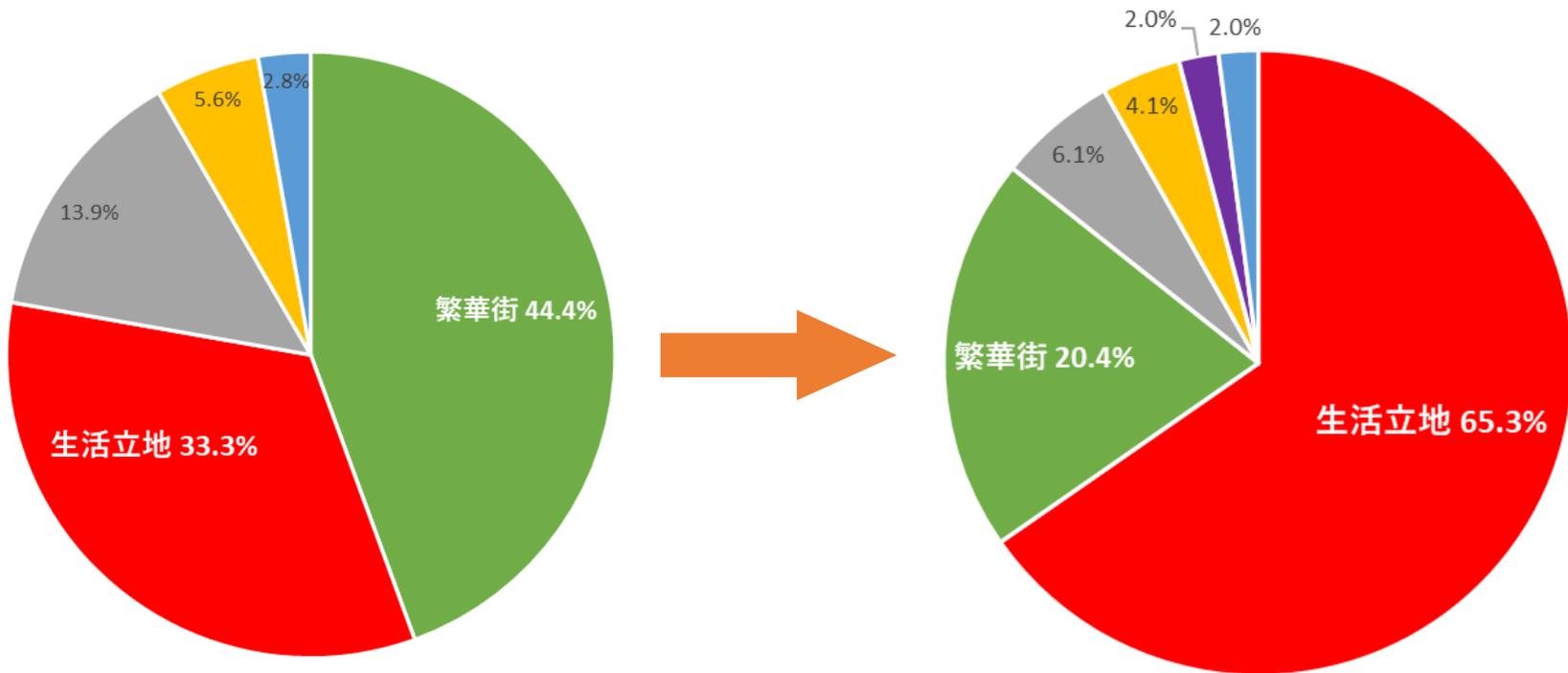
(単位:店舗)		2022年2月末			2023年2月期 第2四半期(累計)						2022年8月末		
		店舗数			出店数			退店数			店舗数		
		直営	加盟	全店	直営	加盟	全店	直営	加盟	全店	直営	加盟	全店
国内	大阪王将	48	313	361	6	7	13	4	8	12	50	312	362
	ラーメン	11	18	29	0	0	0	1	3	4	10	15	25
	ベーカリー・カフェ	21	10	31	1	1	2	0	0	0	22	11	33
	一品香	8	2	10	1	0	1	0	0	0	9	2	11
	その他業態	12	1	13	4	0	4	1	0	1	15	1	16
海外		7	21	28	0	1	1	0	1	1	7	21	28
グループ計		107	365	472	12	9	21	6	12	18	113	362	475

※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2店舗を、それぞれカウントしております。 20

生活立地型の出店を積極的に進めた結果、生活立地店舗の割合は新型コロナウイルス感染症拡大前と比べ65%以上に倍増

立地形態別内訳の変化（直営店）

■ 繁華街 ■ 生活立地 ■ ロードサイド ■ 商業施設 ■ 宅配 ■ フードコート



<2020年3月末現在>

<2022年8月末現在>

黄色を基調としたデザインの地域密着型店舗「街中華モデル」を展開

直営店

店舗名	都道府県	立地
フレスポひばりが丘店	東京都	生活立地
糀谷駅前店	東京都	生活立地



※写真は東京都・フレスポひばりが丘店(7月7日オープン)

加盟店

店舗名	都道府県	立地
宮古島シティ店	沖縄県	商業施設
潮来店	茨城県	ロードサイド
分倍河原店	東京都	生活立地



※写真は東京都・分倍河原店(8月8日オープン)

※2023年2月期 第2四半期の新規出店

期間限定メニュー開発やキャンペーンを実施

東京 絶滅危惧めし
学生街の鉄腕ライス もりっとうまい
ホイコー餃
ハン

豚肉と野菜の甘辛味噌炒めを白ごはんのせ
目玉焼きをトッピングしたお料理です

期間限定

スープ付き
730円 税込

お持ち帰りOK!
※スープは付きません。

この街の味 大阪王将 OSAKA OHSHO

絶滅危惧めし!
守っていききたいわたしたちの食文化
"食べる"は時代をつなぐ

**食べる
つながる
めし文化**

※写真はイメージです

食べる つながる めし文化

この街の味 大阪王将

長野 絶滅危惧めし
松本めたうま元気めし!
にんにくダレのガッツリ揚げ鶏

期間限定

山賊ちゃん

単品(スープ付き) 餃子セット(スープ付き)
695円 税込 **960円** 税込

お持ち帰りOK!
※スープは付きません

このメニューの感想をぜひお聞かせ下さい!!
次回から 餃子無料券プレゼント
アンケートはコチラから

この街の味 大阪王将

2022年5月、食品ロスが出ない仕組みとともに、焼立てパンと冷凍パンを販売する「YOUR OVEN」がオープン。サステナブルな新業態として話題に



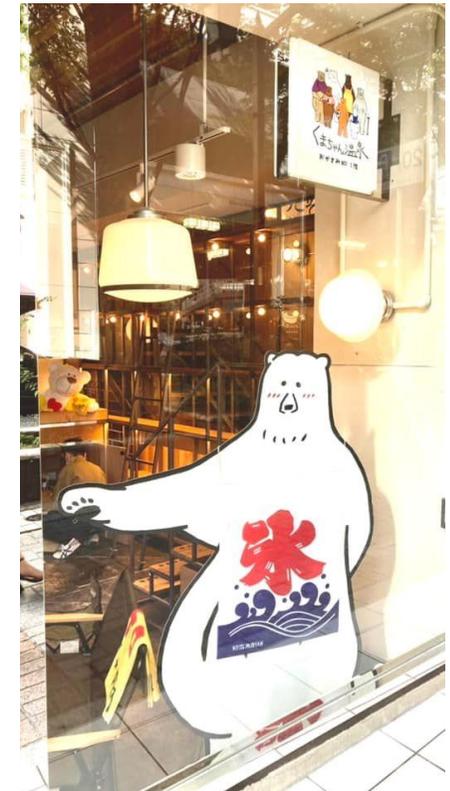
札幌みそぎょうざ

冷凍生餃子の無人販売店「札幌みそぎょうざ」は12店舗に拡大(2022年8月末現在。SAPPORO餃子製造所の併設店を含む)。

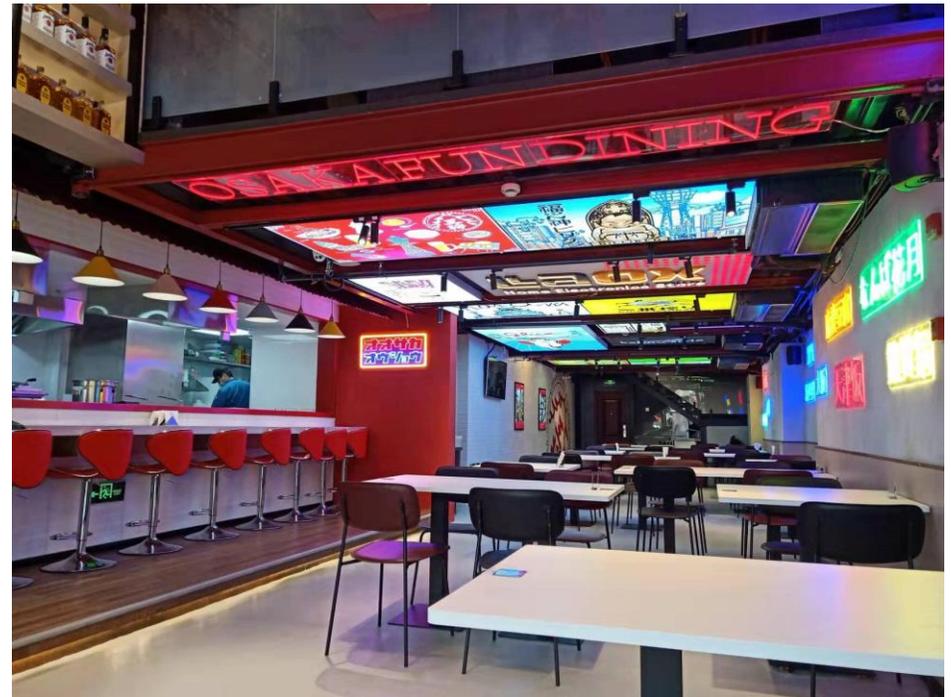


くまちゃん温泉

SNSで話題の一人鍋専門店「くまちゃん温泉」は2022年8月、かき氷をはじめとした冷たいメニューが楽しめる「くまちゃん温泉 おやすみ処」をオープン。



中国・上海でのロックダウンが2022年6月に解除後、売上が回復。
メニューのブラッシュアップとともに、3号店の出店準備が進行中



※写真は古北(ゲーベイ)店

期間限定商品の販売を強化



お店の味をそのままお届けする夏ギフトをそろえております。

ラーメン好きなあの人に
ラーメンジャーニーから
夏のごあいさつ

夏のごあいさつ
夏は暑い季節、冷たいラーメンが恋しくなる季節です。夏のごあいさつとして、冷たいラーメンをご用意しております。

夏のごあいさつ
餃子で暑い夏をお見舞いします。夏のごあいさつとして、餃子をご用意しております。



掲載店舗の拡充

冷凍ラーメンECサイト「ラーメンJourney」の掲載店舗は、32店舗に拡大(2022年8月末現在)。



	<p>RAMEN FACTORY TORISETSU... ラーメン激戦区「川崎市麻生区」鶏白湯ラーメン部門第一位。創業は2017年12月1日、「鶏皮説明書」を略して【トリセツ】と命名、鶏の旨みを最大限に引き出した「鶏にな...</p>		<p>荏原町しなてつ 支那そばの源流ともいわれる「たんたん亭」で修行の後、名店「かづ屋」にて修行経験を積まれた実力者の孝生吉次氏が2010年3月2日、東京都品川区中延に創業した行列店。...</p>
	<p>三平らーめん原国本店 創業は昭和36年(1962年)、鹿児島県鹿児島市原国町に大衆食堂として開店。当時販売していた黒味噌らーめんは現在よりも3倍ほど濃厚な黒味噌スープだったという。鹿児島の老...</p>		<p>Noodle Works-BALI-(ヌードル... TRYとんこつ部門第二位を受賞の犬分とんこつラーメンの名店。地域柄海好きな方々が多いこともあり、海を感じられるよう「バリ風」をイメージし、ラーメン店とは思えない...</p>
	<p>横浜ラーメン源泉 屋号の源泉とは「源泉が湧き出るようなみなぎる力」を持って、らーめんに対する情熱を燃やし続け、一杯のらーめんをお客様に喜んで頂けることを大切に日々精進していく想...</p>		<p>ラーメン 雪ぐに 生まれ故郷である雲南・新瀾県の良いものを広めたいという思いを胸に、神奈川県横浜市田中田に「ラーメン雪ぐに」として開店。栗田店主が修行をした新潟県妙高市にある食...</p>

3. イートアンドグループの概要

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」

Eat & Holdings



Eat& INTERNATIONAL

食品事業		外食事業			海外
冷凍食品の製造販売	冷凍食品の通信販売	中華・ラーメン業態の直営店・FC本部運営 食材の卸・販売	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	中華・ラーメン業態の直営店・FC本部運営	海外における直営店・FC本部運営



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 ➤ 20億29百万円(2022年8月末現在)
- 発行済株式総数 ➤ 10,169,506株(2022年8月末現在)
- 決 算 期 ➤ 2月末日
- 店 舗 数 ➤ 475店舗(2022年8月末現在)
- 従 業 員 数 ➤ 1,485名(2022年8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