Eat& Holdings

食を通じて、ワクワクする未来を。

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。

2025 サステナビリティレポート

INDEX

02　目次・編集方針
03　会社概要
04　パーパス・ミッション・ビジョン
05　サステナビリティ基本方針と7つの重点課題
06　サステナビリティ推進体制
07　代表取締役会長CEO×社外取締役　対談
10　数字で見るイートアンド

サステナビリティへの取組み

11　**環境 ● 食品ロスのない未来へ**
食品事業・外食事業での取組み
カフェベーカリーにおける取組み

13　**社会 ● +&の調達と地域との共生**
持続可能な調達でおいしさの安定供給
多様なパートナーとの連携
子どもたちの笑顔溢れる未来へ
食の安全を保つ外部第三者認証

17　**環境 ● 気候変動への対応と生物多様性の保護に向けて**
温室効果ガス削減の取組み
プラスチック削減の取組み
ネイチャーポジティブに向けて
TCFDフレームワークに基づく情報開示

21　**GX ● グリーン・トランスフォーメーション戦略**
強みを活かしてリスクを機会に+&　～シナリオプランニング～
DXとGXを加速する九州新工場の建設計画

23　**ガバナンス ● 事業活動の基盤**
事業基盤と取組み

24　イートアンドが目指す未来
25　イートアンドシステム
26　ISO26000

About This Report

【編集方針】
本レポートは、イートアンドグループの
サステナビリティに関する目標達成に向けて、
イートアンドグループの考え方や取組みの成果を
報告するものです。

【対象範囲】
株式会社イートアンドホールディングス・関連会社
対象期間：2024年3月1日～2025年2月28日
（一部のデータは、上記の対象期間と異なります）

発行日：2025年6月1日
株式会社イートアンドホールディングス
サステナビリティ委員会 事務局

https://www.eat-and.jp
https://www. eat-and.jp /sustainability

本レポートに関するお問い合わせ先：
sustainability@eat-and.jp

会社概要

商号	株式会社イートアンドホールディングス
住所	**東京ヘッドオフィス** 〒140-0002　東京都品川区東品川4丁目12番8号 品川シーサイドイーストタワー15階 **大阪オフィス（本店所在地）** 〒532-0003　大阪府大阪市淀川区宮原3丁目3番34号 新大阪DOIビル3階
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
創業	1969年9月
設立	1977年8月
資本金	3,173百万円（2025年2月末現在）
連結従業員数	1,792名（2025年2月末現在） ※グループ社員・パートアルバイト（8h換算）
連結店舗数	469店舗（2025年2月末現在）※加盟店含む
事業内容	飲食店経営および食品製造・販売

工場一覧

- 関東第一工場　〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2丁目40番5号
- 関東第二工場　〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2丁目41番17号
- 関東第三工場　〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2丁目41番13号
- 関西工場　〒573-0137 大阪府枚方市春日北町1丁目10番10号
- 岡山工場　〒714-0062 岡山県笠岡市茂平字苫無1381番地60 あじふく中国物流センター内

グループ企業

- 株式会社イートアンドフーズ　https://www.eat-and.jp/foods/
- 株式会社大阪王将　https://www.osaka-ohsho.com/
- 株式会社アールベイカー　https://r-baker.com/
- 株式会社イートアンドインターナショナル　https://www.eat-and.jp/international/
- 株式会社ナインブロック　http://9-block.jp/
- 株式会社一品香　https://www.ippinko.jp/

日常の食シーンに様々な価値を提供する
食のライフプランニングカンパニー

Eat& Holdings

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

Eat& Foods
- 冷凍食品の製造販売

大阪王将
- 中華業態の直営店・FC本部運営
- 食材の卸・販売

横濱一品香
- 中華・ラーメン業態の直営店・FC本部運営

9 BLOCK
- 冷凍食品の通信販売

Eat& INTERNATIONAL Co.,Ltd.
- 海外における直営店・FC本部運営

OUR PURPOSE
私たちの存在意義

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。

「パーパス」とは、持続的な社会の実現に向け、社会の一員として、存在目的を明示したものです。取り巻く経営環境が変化し、同時にフードロスや地球温暖化などの社会課題に直面する中、持続可能な社会の実現に貢献することが重要になっています。私たちは、食を通じて、すべてのステークホルダーの幸せを創造し続けていくため、環境と社会の持続的な発展に「+&の発想」で貢献いたします。

OUR MISSION
私たちのミッション

時代の変化を的確にとらえ、
夢と楽しさと命の輝きを大切にし、
食文化の創造を通して、
お客様と全てのステークホルダーの
幸福を創造するために当社は存在します。

OUR VISION
私たちのビジョン

ふとした気づき、ちょっとした工夫を積み重ね、
食シーンに、新しい価値を生み出し、
グローバル売上高1,000億円を目指します。

サステナビリティ基本方針

全ての人が平和で豊かに暮らし続けられるように、今ある地球を将来へと持続させていくために、社会や環境の持続を妨げる社会課題を解決する「サステナビリティ」の必要性が高まっています。食の事業活動を通じて社会課題解決にチャレンジし、持続可能な社会の実現に貢献するために「サステナビリティ基本方針」を策定しました。

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つの重点課題

「Eat+&の幸せ」を将来へと持続させていくために、「事業への影響」と「社会への影響」を考慮した「マテリアリティ（重点課題）」に基づき、ESG（「環境」「社会」「ガバナンス」）の視点より、7つの重点課題を選定しました。

環境 Environment
- ●食品ロス削減
- ●温室効果ガス削減

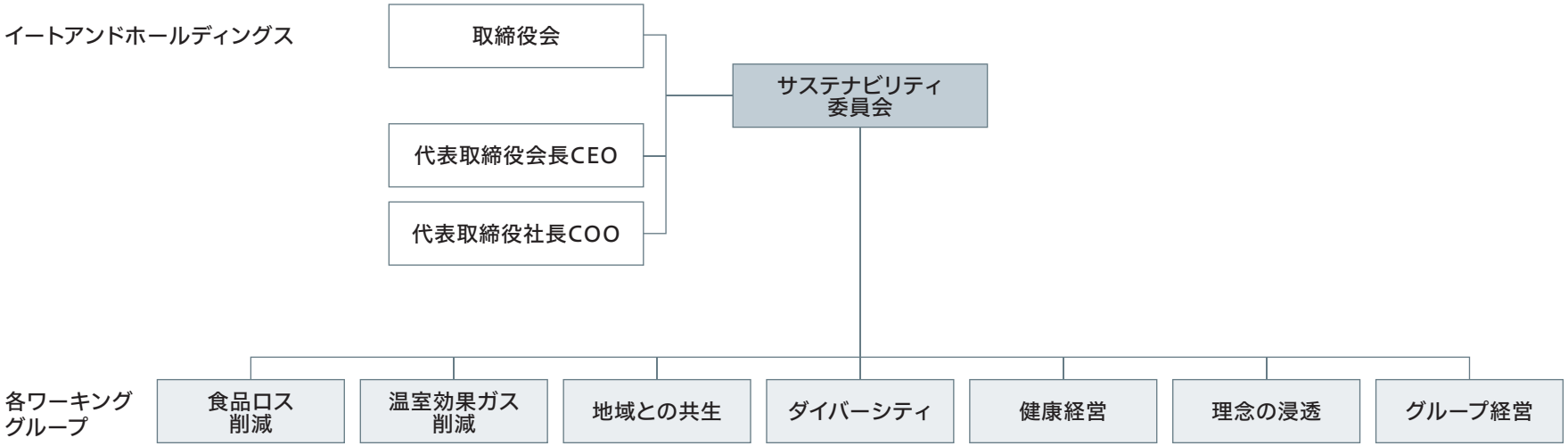
社会 Social
- ●地域との共生
- ●ダイバーシティ
- ●健康経営

ガバナンス Governance
- ●理念の浸透
- ●グループ経営

※2024年1月にマテリアリティの見直しを行い、環境分野に一層取組みを強化すべく、「CO_2排出量削減」から「温室効果ガス削減」に重点課題を修正いたしました。

サステナビリティ推進体制

イートアンドグループは、サステナビリティ推進にあたりサステナビリティ委員会を設置しております。取締役会監督の下、代表取締役会長CEOが委員長となり、サステナビリティに関わる取組み課題の選定と評価、目標の設定と進捗管理などを行っております。また、各ワーキンググループでは、取組み課題を検討し、グループ内への浸透を図っております。



サステナビリティ委員会	3カ月に1回開催	原則第三火曜日 （4.7.10.1月）	**サステナビリティに関する報告と討議** ・サステナビリティの戦略策定 ・ESGに関する取組み課題の評価、進捗管理
サステナビリティワーキンググループ	月例	ワーキンググループにて設定	**サステナビリティ取組み課題に関する討議と実行** ・ESGに関する取組み課題の活動計画策定 ・取組み課題の企画推進と委員会での報告

代表取締役会長CEO×社外取締役　対談

“+&の発想”で持続可能な成長へ

林 恭子
イートアンドホールディングス
社外取締役

×

文野直樹
イートアンドホールディングス
代表取締役会長CEO

大阪王将55周年の新モデル店舗にて、代表取締役会長CEOと社外取締役が、これまでのイートアンドのサステナビリティの取組みと今後の展望について語ります。

企業理念が社内に浸透してきているように感じます。

文野　サステナビリティ委員会「理念の浸透」ワーキンググループのメンバーを“伝道師”と呼んでいるのですが、彼らの存在が大きいです。伝道師たちが朝礼や研修などことあるごとに、“+&（プラスアンド）の発想”をはじめとする、イートアンドが大切にしてきた理念・想い・ルール“Eat&WAY”の意義を伝えてくれています。サステナビリティ推進の大切さも、伝道師を通じて伝えることで組織のヒエラルキーなく広がっているように感じます。

林　2024年は、『WAY BOOK』がリニューアルされたことも大きいのではないでしょうか。

文野　大阪王将創業50周年の時に初めて作った『WAY BOOK』ですが、今回のリニューアルではデジタル版にもしましたので、いつでも手軽に見られることもありますね。

林　『WAY BOOK』の最後に“マイパーパス”を書くページがあって、1人1人が未来へ向けて実現したいことを描けるようになっているのが素敵ですよね。イートアンドのパーパスと“マイパーパス”をリンクさせることによって、一人ひとりが生きがい、働きがいを持てるようになります。だから「私は明日からこうするんだ！」という“+&の発想”でアイデアを出しながら行動できるようになるんですね。

文野　3月に全社運動会がありました。競技の一つに借り物競争があったのですが、テーマが「“Eat&WAY”に沿った“〇〇な人”を連れてきてください」といったお題だったんですよ。企画したスタッフはもちろん、該当する人を探すことでも、理念が少しずつ浸透しているのかもしれないと思いました。

林 恭子さんプロフィール

米系電子機器メーカーのモトローラで、半導体、携帯電話のBtoB事業に携わった後、ボストン・コンサルティング・グループへ。HRマネジャーとしてプロフェッショナル・スタッフの採用、能力開発、リテンション・プログラム開発、ウィメンズ・イニシアチブ・コミッティ等、幅広く人材マネジメントを担当。グロービスでマネージングディレクターを経てグロービス経営大学院教員として教鞭を取りつつ、イートアンドホールディングスを含むプライム上場企業複数社で社外取締役として活躍。

林　理念やパーパスは時代が変わっても変わらないものなので、どうしても抽象的で大きな表現になってしまいます。それを

check word

【WAY BOOK】

“Eat＆WAY”は、“食を通じてワクワクする未来”を目指すイートアンドグループの企業活動の拠り所となる企業理念です。その内容を社内に浸透させるべく、『WAY BOOK』を作成しました。

“○○な人”と具体化することで咀嚼しやすくなり“ジブンゴト”になったんですね。

文野　“ジブンゴト”にできると会社として強いだけでなく、人生にも役に立つんじゃないかなと。“Eat&WAY”を実践していくことで、一緒に未来を創っていく。

文野さんの今年の“マイパーパス”は何ですか？

文野　「多様性を認め、尊重し合うこと」です。女性活躍推進に関しては林さんのおかげです。これまでは、思考が止まっていたというか、「せやせや、女性にも優秀な人はいっぱいいるんだ」という当たり前のことに気づきました。それで女性が活躍できるようになって、まあ当然なんですよね。よく考えると。多様性を認めることにスイッチが入って、まさに“ジブンゴト”になった、ということです。

林　イートアンドの仕事は、美味しいものを提供して人を笑顔にする仕事。こんなに素敵な仕事はないと思っています。胃袋って老若男女問わずみんな持ってますよね。美味しいもの食べて幸せになるのには性別も関係ないですし、そうすると“+&の発想”でビジネスチャンスがどんどん広がると本当に思うんです。

文野　今まで、ダイバーシティにおいて思考が止まっていた経営陣で、月に数回、従業員から拾い上げてきた声をピックアップして、耳の痛いことをあえて話し合う場を設けているんですよ。

林　女性活躍推進もそうですが、どんどん風通しを良くしていこうとされていて、それが着実に実を結んでいますね。

文野　まあ、ずいぶん遅かったやろなと。もう大阪王将55周年になりますよ。

今日の対談場所は、大阪王将55周年新モデル店舗です。

文野　新モデル店舗は、今までの外食産業が持つビジネスモデルの限界に対するチャレンジです。多様な働き方にも対応しながら企業として成長し続けられる仕組みを作りました。セントラルキッチン・調理ロボット・海外人材の活躍。これが大阪王将の成功のトライアングルであり、新モデルができあがりました。

林　これから労働力が不足してくる中で、とても大事な取組みですね。本当に働きやすい環境ができてきていると思います。従業員の才能が解き放たれる環境づくりにもなりますね。

文野　労働負荷の軽減は、これからの店舗運営では必須ですね。海外の方が調理ロボットを操作してスムーズに調理ができているし、レジの無人化、タブレットオーダー、そして閉店後にはボタン一つで床が洗浄されるシステム。調理ロボットをはじめて見た時は、自分で中華鍋を振ることなく、味見もせずに美味しい料理ができあがってきて、衝撃でした。

林　店舗の造りも、変わりましたね。席と席の間が広く、ゆったりと座れる椅子。小上がりもあって、お子様連れにも優しい。

文野　横濱一品香ではアフタヌーンティーが楽しめるようになりました。RBakerでは、2025年3月に大阪・うめきたにオープンした店舗は、カフェが本当に居心地良く、人気をいただいています。太陽のトマト麺は、ラーメンカフェのようなご利用も増えてきている。こういった“+&の発想”の企画やアイデアを形にするのも、女性が大変活躍しています。

check word

【グループ全社イベント「EAT&フェス 2025」】

2025年3月に開催された全社運動会。借り物競争では「食品営業の接待で使ったお店の接客が良かった」など会社をまたいだつながりから人を探してきたり、部門を超えた絆が生まれました。

check word

【大阪王将55周年、新モデル店舗展開】

「SMILE&GYOZA」をコンセプトに日常使い時の街中華はそのまま、時代にあったスタイルへ、生まれ変わりました。美味しい餃子とともに心温まるひとときを過ごせる空間です。

持続可能な成長のために できることは何でしょうか？

文野　それは、間違いなく柔軟な働き方の推進です。お客様に便利に思ってもらう商品やお店になるために、“+&の発想”で小さなイノベーションを提案し続けていくことが大切です。従業員がふとした気づきを気づける、そして、それが評価される会社になることも大切です。そのためには、評価制度や人事制度をフレキシブルに見直していくことで、多様な人材に気持ち良く働いていただけるようになり、結果として、会社の成長につながると思います。

林　従業員の貢献を評価することと、エンゲージメントを高めること。そこに連動させることが大切ですね。

文野　サステナビリティの推進も必要です。私達の事業活動でも、温暖化の影響を受けていることを実感します。サステナビリティ委員会メンバーは、今、40名ほどいて、誰がメンバーなのか、社内でも知られてきています。ここに来るまでに、3年かかりました。サステナビリティの取組みへの意識は、急激に変わるものではありません。“ジブンゴト”になる瞬間、そのタイミングはひとそれぞれです。ですので、様々な施策に取組んでいくことが必要だと思っています。

林　イートアンドは、パーパスに“サステナビリティ（持続可能な）”という言葉が、どん！と入っているのがとても良くて、パーパスに共感して“ジブンゴト”になれば、もっと面白いものが生み出されていって、ますます成長すると思います。

文野　“食の会社”としてこういった社会課題に対して向き合って、社会としても企業としても利益につなげていきたいです。地球環境に逆らわない、むしろ環境にプラスになるような食品づくり、餃子を作れば作るほどCO_2削減につながるとか、そんなことができたら。

林　ワクワクします！楽しみですね。

check word

【横濱一品香・創業70周年を機にリニューアル】

『元祖 絶品たんめん』のブラッシュアップ、充実の台湾スイーツと点心でカフェタイムも楽しめるように。一部店舗では中国式アフタヌーンティーをご用意しております。

健康経営の取組み「健康経営優良法人」3年連続認定

イートアンドグループでは、「健康経営優良法人」として3回目の認定を受けました。「Eat＆ウェルビーイング！」のプロジェクト名のもと「健康経営」に取組んでいます。従業員が心も身体も健康で、働きやすいオフィス環境づくりのほか、誰もが幅広く柔軟に休暇を取得できることを目指した「ヘルス休暇」制度運用、心と身体の健康につながるコミュニケーションイベントを企画・開催しています。

CDP回答を通じて自社の現状把握と方向性の確認

環境情報開示システムを提供する国際的な非営利団体であるCDPに初めて回答を実施いたしました。イートアンドグループでは、「2050年カーボンニュートラルの実現」を目標に掲げており、気候変動と自然のグローバルな課題解決のため、環境問題に対する自社の事業への影響、リスクや機会の管理、課題解決の具体的施策など、今後取組んでまいります。

check word

【“食の会社”として、働きやすい環境づくり】

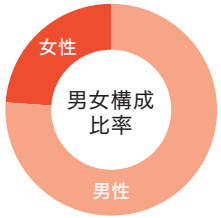
工場内に自社・他社の冷凍食品が並ぶカフェテリアを新設。従業員へ豊かな食事の提供と、冷凍食品の素晴らしさを知る場として提供しています。また、工場の食堂では、外国人従業員の故郷の料理が出ることも。オフィスでは、栄養バランスの良いR Bakerの冷凍パンを設置し、従業員の健康をサポートしています。

数字で見るイートアンド

全従業員数
グループ全体

女性
23.8%

男性
76.2%



合 計
1,792名
＊グループ従業員・パートアルバイト（8h換算）

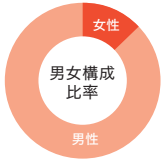
全従業員月間平均残業時間
27.2時間

育児休業取得後の復帰率
100%
育児休業最長3年取得可能
（さらに復帰後はヘルス休暇などで柔軟にサポート）

男性の育児休業取得率
16.7%

定年年齢
65歳
（68歳までの継続雇用制度）

女性管理職比率
グループ全体（2024年度）

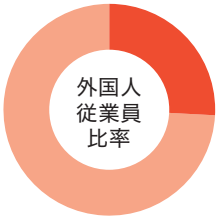


12.9%

（参考）
グループ全体
2023年度
11.7%

出産や育児、介護など、ライフイベントの変化によりキャリアを諦めることなく活躍し続けられる環境づくりをしています。キャリアデザインのサポートとしての研修やキャリア選択など、様々な支援制度も制定。さらなる企業成長を目指します。

外国人従業員数
グループ全体



合 計
26.2%
＊在籍者数

特定技能2号合格率
グループ全体

特定技能2号
合格者
80.0%

日本での永続的な居住と就労が可能な特定技能2号は現在24名。スキルや経験をもとに等級制度を制定、雇用形態の変更などもしていく新人事制度です。母国語対応が可能な人事担当が労働環境、生活面等のサポートも行い、外国人就労者が活躍できるようサポートします。

2025年2月末時点

環境 ● 食品事業・外食事業での取組み

廃棄物を＋&に変える

“食の会社”として、限りある食資源を大切に利用するのはもちろん、さらなる有効活用にも努めます。例えば、餃子に欠かせないキャベツの外葉や芯の再利用研究を進めています。工場で出る野菜や肉、皮の端など、これまで捨てていたものを資源と見直し+&の価値を付け、食品廃棄物量削減と循環型社会の実現に全社で取組みます。

キャベツ芯の可能性を追求

丸いキャベツの10%を占める芯の部分。極限まで食材として使用をするための技術開発、商品開発を推進。

+&のアイデア

皮や肉の端材など、食材を余すところなく活用するため、食品事業と外食事業がタッグを組んで商品開発を進めています。

賞味期限の年月表示化

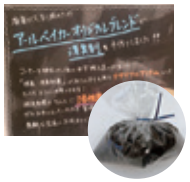
賞味期限を月の末日にすることで、商品在庫管理や物流が効率的になり、食品ロス削減につながっています。

もったいないをなくす

梱包過程で余剰となった品質には問題ない冷凍餃子を、工場近隣の「道の駅」に自販機を設置して販売しています。

店舗でのアップサイクル

RBakerで多く出るコーヒーかすは消臭剤に。店舗の廃油は回収業者を通じてバイオディーゼルなどへ再利用しています。



※一部店舗のみ実施

それぞれの小さなアクション

店舗の食材発注数、セントラルキッチンの製造数を綿密に計画。横濱一品香ではシニア層に合うポーションでも提供を進めています。

店舗での食べ残しを減らす

エコテイクアウトやハーフサイズの充実など、様々なメニューが食べられるとともに、食べ残しを減らす取組みをしています。

エコ福袋で知られざる美味しさも体験

様々な商品の詰合せ福袋を販売。人気商品の陰に隠れていた名品のおいしさを提供しながら食品ロス削減にもつながります。

環境 ● カフェベーカリーにおける取組み

2024年、山梨県甲州市にR Bakerのセントラルキッチンを開設。グループ内で培ってきた冷凍技術・ノウハウをベーカリー事業でも応用し、冷凍生地や冷凍パンを活用した新たなビジネスモデルへのチャレンジで、事業拡大を目指しています。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。

冷凍生地や冷凍パンを全国へ

クロワッサンは他のパンと比べて製造に手間と時間がかかりますが、セントラルキッチンで製造を担うことにより、店舗では冷凍生地を焼くだけ。店舗のパン職人の作業が大幅に軽減し、ロス改善と品質の安定化へ。

規格外のフルーツをパンに

セントラルキッチンのある山梨県は、桃の収穫量日本一。桃は傷が少しついているだけで規格外になり廃棄食材に。それを買い取り商品化。規格外のシャインマスカットを使用した商品も展開しました。

高級食パン専門店を町のベーカリーにリモデル

5年ほど前にベーカリー業界に誕生し、“高級食パンブーム”を起こした食パン専門店。しかし、専門店が増えたことや、コロナ禍のお家時間によるホームベーカリーブーム、そして近年の原料高騰など様々な要因から、ブームに陰りが見え始めております。そこで、新しくR Bakerの店舗としてリモデル。食パン専門店は、通常、店内で手作りで食パンを製造していますが、その熟練職人の技術はそのまま、クロワッサンやその他のパンに関してはセントラルキッチンで製造した冷凍生地を店舗へ配送。店頭では冷凍生地を使った豊富な種類のパンを提供できます。高級食パン専門店が、町のベーカリーに。持続可能なベーカリースタイルの誕生です。

社会 ● 持続可能な調達でおいしさの安定供給

“完全栄養食”と呼ばれることもある餃子。イートアンドでは安心でおいしい餃子を安定供給しています。

全国の大阪王将では月間でおよそ150万皿の『元祖焼餃子』をご提供しています。食品事業においては、『羽根つき餃子』は年間でおよそ136億円の売上です*。餃子に欠かせないキャベツやにんにく、しょうがは、すべて国産。全国の契約農家から、季節によって国内の様々な産地の原材料を使用しています。持続可能なサプライチェーンによって、毎日おいしい餃子をお届けできているのです。

＊年間の商品別出荷実績に市場での販売価格で売上を乗じて算出

冷凍餃子カテゴリーのシェア 2年連続首位

冷凍餃子の市場はおよそ700億円、年々規模を拡大しています。そのような中、冷凍餃子カテゴリーにおいて、イートアンドは高シェアを維持、2年連続首位を獲得しています。これは、川上から川下まで全てのお取引先様と信頼関係を構築し、生産・流通・販売ができているからこそ。また、2024年9月に完成した冷凍庫棟・関東ロジスティクスベースによって、関東工場全体で『羽根つき餃子』約800万パック相当の収容が可能となりました。

社会 ● 多様なパートナーとの連携

イートアンドグループでは、「自社独自の質感の高い味」にこだわり、原料の仕入れから商品開発、生産部門までが三位一体となって商品づくりに取組んでいます。外食事業と食品事業、複数の業態の原料の一括調達を行い、効率的な配送を実現しています。安心・安全な食を提供するべく、資源の調達基盤の強化、安定的な生産・活用、持続可能なサプライチェーンを目指しています。

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。

顔の見える つながりを大切に

川上から川下まで、生産者様、販売店様のメッセージ動画をWEBで配信しています。

ここでしか食べられない！ 大阪の“うまいもん”・万博出店

餃子で世界をハッピーに！大阪・関西万博の会場内で最大規模となる飲食ブース「サスティナブルフードコート 大阪のれんめぐり～食と祭EXPO～」に大阪王将が出店。人気の玉子炒飯に、大阪特産の食材「大阪ウメビーフ」の焼肉をたっぷり乗せた『【黒毛和牛】焼肉炒飯』を万博店限定で販売しています。梅を飼料として食べた「大阪ウメビーフ」は大阪特産の希少な黒毛和牛。「サスティナブルフードコート」は、ロボットとヒトが協働する未来の社会を映し出す次世代の飲食店モデルを体感できるエリア。大阪王将では調理ロボットを導入しております。

社会 ● 子どもたちの笑顔溢れる未来へ

地域イベントや子ども食堂へ餃子を提供し、食を通じて地域に根差した活動をしています。これらの体験は、子どもたちの食の課題解決の一助に、また、子どもたちに調理の驚きや、楽しく食べる喜びにつながります。これからも積極的にコミュニケーションを行うことで、食を通じて持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

中学校での餃子パーティー

立川第四中学校では、昨年に続き、3年生を対象に餃子パーティーを実施。生徒たちが焼き上がりの餃子をお皿へひっくり返すたびに歓声があがる楽しい授業となりました。

商品等の寄付

イートアンドグループ本社のある東京・品川区内の子ども食堂へ、定期的に商品を支援しています。また、株主優待品の一つとして、セカンドハーベストへのご寄付が選べます。

工場見学の機会提供

児童養護施設「光の子どもの家」の子どもたちを関東工場へ招待、餃子巻き体験を実施しました。手作りの餃子型カードにお礼や感想のメッセージをいただきました。

子ども食堂から生まれたメニュー

『感動こども食堂』にて実施した餃子パーティーでは、オリジナル餃子作りコンテストも開催。優秀メニューは大阪王将大井町店で期間限定メニューとして提供しました。

社会 ● 食の安全を保つ外部第三者認証

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。

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。

JMA REGISTRATION CENTER JMAQA-IA45 JMAQA-FC506
JAB MS CM014
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/外食品質管理グループを除く

FSSC 22000
関東工場・関西工場

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。

環境 ● 温室効果ガス削減の取組み

設備の導入、革新的商品によるCO_2削減

新たに導入する主要冷凍冷蔵設備を自然冷媒の冷凍冷蔵設備へ転換してまいります。太陽光パネルによる発電量は、関東第二・第三工場の年間使用電力の約10%に相当。タイパ・コスパ、便利な商品を通じて温室効果ガス削減を身近に、お客様との様々なコミュニケーションを積極的に進めてまいります。

太陽光パネルの導入

関東工場への導入設備は、太陽光パネル1,369枚、年間発電量は約576,739kWh。約281.5tのCO_2排出量削減に。

自然冷媒の導入

関東工場では省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備導入。新商品のワンプレート型商品の製造ラインにも導入。

冷凍庫棟

100%省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備の冷凍庫棟が2024年9月に完成。環境負荷低減をしながら物流や倉庫作業の効率化を実現。

輸送の効率化

グループ内での共配、海上輸送の活用、工場への原料納品と商品出荷を同一のトラックに。効率的な配送でCO_2排出量削減。

調理ロボの導入

大阪王将の調理ロボ導入は、人手不足への対応や料理のクオリティー定化の他、火を使わないことによりCO_2排出量削減にも。

レンジでできる簡単料理

レンジ調理用調味料は火を使わず、家庭でCO_2排出量を抑えながら、お店のようにふんわりとしたかに玉が作れます。

自然解凍でおいしく

自然解凍ができる中華ポテトはカリッと食感に仕上げており、お弁当などに便利な上、CO_2排出量を減らしています。

朝食と一緒に調理

クリスピーひとくち餃子は、ウインナーなどと一緒に焼けます。1品ずつ焼くのに比べCO_2排出量が抑えられます。

環境 ● プラスチック削減の取組み

商品を通じた取組み、全社での取組み

冷凍食品では容器包装の改良に取組み、省資源化を進めています。『羽根つき餃子』だけでも約800万パック／月の出荷数があるため、その効果はとても大きいものです。店舗や工場、オフィスでも、これまでの石油由来プラスチック製の備品や販促ツールをエコ素材へシフト。今後も様々なアプローチで、石油由来プラスチックの使用量削減を目指します。

パッケージの省資源化を進めています。包材のフィルム１巻あたりの商品パッケージ数をより多くするべく、『羽根つき餃子』をはじめとする多くの商品で包材のサイズを小さくしています。

パッケージの印刷にはバイオマスインキの採用も進めています。また、『極みの肉汁』シリーズは、日本の離島で作られた塩を使い、地方振興を推進する取組みに加えて、包材サイズを小さくし、リサイクル素材を使用しています。

『羽根つき餃子』シリーズのトレイにはリサイクルしやすい素材を採用しています。トレイ本体をより薄くより軽くすることでプラスチックを削減。

羽根つき餃子50粒入りの『羽根つきパーティ餃子』など、製造工程でのトレイの使用を少なくした大袋の商品も展開しています。

これまでの省資源化の取組み

●包材のフィルムの長さの改良

『羽根つき餃子』

『極みの肉汁』シリーズ

PETボトルをリサイクル
この商品の包装材料には、再生プラスチックを一部使用しています。

●トレイの改良

●トレイ使用削減

グループ全社の取組み

●工場

石灰石を含むポリ袋を工場で使用するごみ袋に採用。

●外食店舗

石灰石を含むシートを店頭タペストリーに試験導入。テイクアウトカトラリーを有料に。

●グループ

各事業所でエコキャップを回収し、オフィスで使用するクリアファイルに生まれまわりました。

環境 ● ネイチャーポジティブに向けて

イートアンドグループの事業は自然の恩恵を受けて成り立っています。一方で、サプライチェーン全体で生物多様性に様々な影響を及ぼしており、その対応は喫緊の課題であると認識しています。持続可能な地球環境の実現に貢献することを重大な責任の一つととらえ、事業活動から生じる環境負荷の継続的な低減のため、環境関連法令遵守の徹底や、適切な管理に取組んでいます。

里山保全活動

減らすだけでなく森林でのCO_2吸収量を増やせないか。絶滅危惧種の植生確認、森林保全の活動など、樹木・環境ネットワーク様の活動に参加しています。

汚染防止

キャベツ洗浄をはじめ、工場では大量の水を使用します。排水処理を行うことで、魚を飼えるほどきれいな水にしています。

※現在、魚のいる水槽は展示をしておりません。

水使用量削減の取組み

水の勢いはそのまま、水量を削減できるバルブを、大阪王将４店舗でテスト検証したところ、水道料金の削減率が平均３割。本格導入に向けて進めています。

廃材の活用

R Bakerうめきたグリーンプレイス店では、店内のベンチやテーブルに古民家の廃材などを再利用。緑豊かな景色と自然を感じられる席で、パンとコーヒーを楽しめます。

環境 ● TCFDフレームワークに基づく情報開示

イートアンドグループは2022年、TCFDの提言に賛同を表明しました。気候変動の影響についてシナリオ分析を行い、リスクと機会の認識、カーボンニュートラルの実現に向けた計画と対応を開示します。

ガバナンス

イートアンドグループでは、気候変動に伴う外部環境の変化によって及ぼされるリスクとそれらに対する適切な対応を含むサステナビリティ全体の戦略策定や進捗管理を行うサステナビリティ委員会を2022年1月より設置しています。気候変動に関するリスクと機会はサステナビリティ委員会で審議され、取締役会監督の下、戦略や目標、計画を適宜見直しています。特に、マテリアリティの一部として食品ロス削減および主要な温室効果ガス排出量（自社工場、グループ全体、サプライチェーン上）の削減に取組んでおり、サステナビリティ委員会の各ワーキンググループがその進捗を管理しています。今回の開示内容については、2024年4月に開催された同委員会の審議を経て開示に至っています。

リスク管理

イートアンドグループでは、気候変動関連の規制や事業への重大な影響を及ぼすリスク要因と対応方法を幅広く情報収集し、分析しています。各事業部の部門責任者がワーキンググループリーダーとして参画するサステナビリティ委員会で定期的にそれらを評価・分析し、対応戦略を策定するべく協議しています。それらの結果は取締役会監督の下、サステナビリティ委員会を通じて各部門および関連会社に共有や運用されます。

指標と目標

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、食品ロス削減および主要な温室効果ガス排出量の削減に取組んでおります。

グループ目標

2050年カーボンニュートラルの実現

戦略

イートアンドグループが認識している主な気候変動関連リスクと機会、それらがビジネスに及ぼす影響度は以下に示したとおりです。今後も、シナリオ分析を進めてまいります。

	外部環境変化	事業への影響	事業影響度	主な取組み	機　会
移行リスク	・環境に関する規制強化による炭素税の導入	・租税コスト増加 ・エネルギーコスト増加 ・原材料高騰	中	・再生可能エネルギーシステム導入と活用拡大 ・物流とエネルギー使用の効率化のための低排出技術活用	・脱炭素に適した商品サービスの開発 ・IT技術の進化 ・エシカル消費増加
物理リスク	・台風の巨大化や豪雨発生頻度の増加など水害の発生による原材料生産者被災やサプライチェーンの寸断	・原材料の調達コスト増加 ・店舗の休業による損失 ・従業員被災 ・復旧コストの増加と復旧までの売上高減少	大	・複数のサプライヤーからの仕入れ ・原材料国内調達の推進と生産者教育 ・災害対応計画の見直しと徹底	・地域振興による原材料を使った商品への信頼増加 ・生産者との良好な関係構築 ・工場や店舗の災害時対応能力向上
	・気温上昇と水資源枯渇	・原材料の調達コスト増加	中	・工場における水使用の効率化	・キャベツの国内生産量の増加

GX ● 強みを活かしてリスクを機会に+&　～シナリオプランニング～

未来のために実現したいこと

サステナビリティ委員会メンバーが集まり、シナリオプランニングのワークショップを行いました。テーマは「このまま気候変動が続いたら、どうなるか？」。工場、店舗、商品開発、営業など、業務が異なるメンバー同士が、気候変動の問題に対して“食の会社”として何ができるのか、議論を進めました。

「気温が上昇したら、ビールがもっと売れるようになって、
だから餃子がもっと売れるのでは？」
「じゃあ、ビールに合う餃子を開発しよう！」

各チームからの発表では、リスクも機会と捉えて、どのような取組みができるのか、積極的に議論を進めました。入社２年目のメンバーも積極的にアイデアを発表。商品の製造から、店舗での販売、ECサイトの運営まで、グループ全体で行っているビジネスモデルならではの多種多様なアイデアと、日頃から柔軟な発想で商品開発をしている会社の雰囲気溢れるワークショップとなりました。

STEP 1　未来を考える

気候変動や人口減少など、将来起こりうるできごとをイメージしました

STEP 2　可能性を考える

それぞれのインパクトの大きさ、実現の可能性をイメージしました

STEP 3　シナリオを描く

市場・社会・環境・自社へどのような影響があるのか？それに対してどのような取組みができるのか？シナリオを描きました

GX ● DXとGXを加速する九州新工場の建設計画

2026年12月に宮崎県都城市に新工場を建設予定、西日本エリアの生産体制の強化を目指します。

イートアンドの餃子の主原料であるキャベツや豚肉の生産地である宮崎県。新工場計画地である宮崎県都城市は南九州の中心部に位置しており、陸路、海路での輸送が至便であることから、サプライチェーンの効率化を図ることで、物流の2024年問題への対応などが期待できます。また、新工場においては、AIやIoT、ロボットといった新技術の導入による生産の効率化と、冷凍冷蔵設備への自然冷媒の採用など環境への配慮を両立いたします。

サプライチェーンの効率化、終わりなき探求

『羽根つき餃子』トレイの改良により、積載量がこの10年でおよそ2倍に、10年前には10tトラック2台で入庫していたトレイの量が、現在は1台で可能になりました。工場への原料納品と商品出荷を同じトラックが担うことで効率的な運行が可能になり、CO_2排出量削減、運送会社の負担も軽減しました。また、グループ全体で物流システムを共通化し、工場から各店舗への納品、R Bakerのセントラルキッチンから各店への納品を共同配送。また、農産畜産物、冷凍食品の移動手段として海運を活用していますが、九州工場稼働後は、CO_2削減量が２倍になる想定。イートアンドグループのサプライチェーンの効率化は、まだまだ続いていきます。

ガバナンス ● 事業基盤と取組み

事業規模の拡大や従業員の多様化といった状況の変化の激しい中、企業理念を従業員全員で共有し、一人一人が実践していくことがサステナビリティの実践につながります。また、持続的な企業経営の実現に向けて、健全性、透明性を確保し、スピードある意思決定と事業の遂行を行うためのガバナンス体制の充実を引き続き図ってまいります。

リスク管理

イートアンドグループでは2001年10月に制定した「危機管理規程」に則ってリスクの発生時には取締役およびグループ各社取締役社長を中心とする危機管理委員会を立ち上げ、危機管理対応マニュアルを作成しリスク管理体制の強化を図ります。

ホットラインの設置

内部通報窓口を設けています。ＱＲコードの入ったポスターを各事業所に掲示して周知しています。また、外国人従業員が多く活躍する中、外国人相談窓口も設置。適正な仕組みを定めることにより、不正行為等の早期発見と是正を図っています。

お客様からの声にも

お客様相談窓口を設置し、安心して商品やサービスをご利用いただけるよう、真摯な対応と情報提供に努めています。お客様の声は、経営層および関連部署で共有し、サービスの改善、既存商品の改良や新商品の開発などにつなげています。

新たな部署を新設

2024年7月よりエンゲージメント戦略部を発足。従業員一人一人の声を拾い上げ、経営層へ直接届ける報告会を開催しています。（2024年度は10回開催）また、従業員が意欲的に楽しく働けるよう、定期アンケートの実施や社内イベントなどを開催しています。

再発防止に向けて災害リスクへの対応

2023年12月6日、関東第一工場から出火がありました。年4回各工場で避難訓練を実施していることもあって、当時、全従業員が無事に避難することができました。また2025年4月に完全復旧をすることができ、通常通りの製造をしております。この12月6日をイートアンドでは「防災の日」と定め、地域の消防署および防災業者様のご協力とともに、全工場一斉での消防避難訓練を毎年実施していくことにいたしました。安全に消火活動、避難が実施できるように訓練して緊急時に各自が正しく判断できる体制として築きあげてまいります。

イートアンドが目指す未来

7つの重点課題の指標・目標を設定するとともに、イートアンドが目指す未来に向けて、様々なアプローチから取組みを行い、目標達成を目指します。

3つの視点	7つの重点課題	イートアンドのアプローチ	取組み内容	イートアンドが目指す未来	貢献するSDGsターゲット
環境 Environment	食品ロス削減	食材を余すところなく活用	自社工場における食品廃棄物を削減 自社工場における生ゴミ処理機導入	食品ロスのない未来へ ・2030年に食品廃棄物を50%削減 （2019年比）	2 6 8 9 12 13 14 15 17
		食べ残しを減らす	外食店舗における可食部ロス削減		
		もったいないをなくす	賞味期限表示の改訂 ／ 冷凍自販機での端数販売 ECでのエコ福袋販売 ／ 冷凍生地や冷凍パンの活用		
		廃棄物を+&に変える	キャベツ残渣の活用・研究 カフェベーカリーにおけるコーヒーかすのリサイクル 廃油のアップサイクル		
	温室効果ガス削減	カーボンニュートラルへ	自社工場における温室効果ガス排出量を削減 グループ全体での温室効果ガス排出量を削減 サプライチェーン全体での温室効果ガス排出量を削減	脱炭素社会の実現 ・2030年にCO_2排出量を46%削減 （2016年比）※Scope1、2 ・2050年に カーボンニュートラルの実現	7 9 11 12 13 14 15 17
		エネルギー+&	CO_2排出量削減につながる商品開発 環境に配慮したパッケージを使用した商品開発 物流の効率化		
		土壌と生物多様性の保護	里山保全活動 自社工場における適切な排水処理 外食店舗における水使用量削減		
社会 Social	地域との共生	事業を通じた地域振興	国産原料にこだわったものづくり 日本の離島で育まれた食材を利用したものづくり 大阪・関西万博の出店 ／ 動画によるメッセージ配信	日本の食を盛り上げ、 地域社会の発展に貢献。 子どもたちの笑顔溢れる未来へ	1 2 3 4 8 9 10 12 13 14 15 16 17
		コミュニティ支援活動	子どもたちに向けた手作り餃子体験の開催 食の事業者として、子どもの未来を豊かにする支援 養護施設の工場見学機会提供 ／ 商品等の寄付		
	ダイバーシティ	多様な人材の活躍を推進	外国人の雇用、キャリアパス制度の構築 ／ 女性の活躍をサポート 多様な働き方実現に向けた制度整備 チャレンジできる環境づくり	多様性のある未来へ ・2030年に女性管理職比率を30%へ	3 4 5 8 10 16
	健康経営	心と体の健康を維持し、 働きがいのある環境づくり	ワークライフバランスの推進 ／ ヘルス休暇制度の制定 オフィス環境の整備 健診予約から結果管理、健康課題を見える化	働きがいをすべての人に	3 5 8 10 16
ガバナンス Governance	理念の浸透	Eat&WAYの理解促進	Eat&WAYの研修実施 Eat&WAY“伝道師”の設置 ／『WAY BOOK』の活用 グループ間コミュニケーションを促進する社内イベントの開催 Eat&WAY理解促進に向けた社内アンケートの定期実施	『食を通じて、ワクワクする未来を』が 実現し続ける未来へ	8 16 17
	グループ経営	健全性、透明性を確保し、 スピードある意思決定と 事業の遂行	コーポレートガバナンス体制の強化	持続的な企業経営	8 9 16 17

イートアンドシステム

サプライヤーとともに

- 日本の離島産材料の活用
- 国産原料にこだわったものづくり
- 地域振興
- 土壌と生物多様性の保護

地域との共生

従業員・グループ会社とともに

- 環境に配慮したパッケージの使用
- 工場やグループ会社での温室効果ガス排出量削減
- サプライチェーンおよびグループ間での物流の効率化

温室効果ガス削減

- 冷凍自販機での端数販売
- 賞味期限表示の改訂
- 廃棄物の削減
- 残渣の再利用

食品ロス削減

地域社会とともに

- シニア人材の雇用促進
- 女性の活躍推進
- 外国人の雇用促進

ダイバーシティ

- WAY BOOKでの理解促進

グループ経営

理念の浸透

- 心と体の健康維持

健康経営

- 食育支援
- 里山保全

地域との共生

ISO26000

イートアンドグループのサステナビリティ推進の取組みをISO26000の中核主題ごとに整理し、以下のように掲載しています。

ISO26000対照表

ISO26000の中核主題	課　題	掲載ページ
組織統治	課題1 組織統治	P04　パーパス・ミッション・ビジョン P05　サステナビリティ基本方針とマテリアリティ P06　サステナビリティ推進体制 P07　代表取締役会長CEO×社外取締役　対談 P23　ガバナンス/事業活動の基盤 P25　イートアンドシステム
人権	課題1 デューディリジェンス 課題2 人権に関する危機的状況 課題3 加担の回避 課題4 苦情解決 課題5 差別及び社会的弱者 課題6 市民的及び政治的権利 課題7 経済的、社会的及び文化的権利 課題8 労働における基本的原則及び権利	P07　代表取締役会長CEO×社外取締役　対談 P09　健康経営の取り組み P10　数字で見るイートアンド P23　ガバナンス/事業活動の基盤
労働慣行	課題1 雇用及び雇用関係 課題2 労働条件及び社会的保護 課題3 社会対話 課題4 労働における安全衛生 課題5 職場における人材育成及び訓練	
環境	課題1 汚染の予防 課題2 持続可能な資源の利用 課題3 気候変動の緩和及び気候変動への適応 課題4 環境保護、生物多様性、及び自然生息地の回復	P09　CDP回答を通じて P11　食品事業・外食事業での取組み P12　カフェベーカリーでの取組み P13　持続可能な調達でおいしさの安定供給 P17　温室効果ガス削減の取組み P18　プラスチック削減の取組み P19　ネイチャーポジティブに向けて P20　TCFDフレームワークに基づく情報開示 P21　シナリオプランニング P22　DXとGXを加速する九州新工場の建設計画

ISO26000の中核主題	課　題	掲載ページ
公正な事業慣行	課題1 汚職防止 課題2 責任ある政治的関与 課題3 公正な競争 課題4 バリューチェーンにおける社会的責任の推進 課題5 財産権の尊重	P16　食の安全を保つ外部第三者認証 P23　ガバナンス/事業活動の基盤
消費者課題	課題1 公正なマーケティング、事実に即した偏りない情報、及び公正な契約慣行 課題2 消費者の安全衛生の保護 課題3 持続可能な消費 課題4 消費者に対するサービス、支援、並びに苦情及び紛争の解決 課題5 消費者データ保護及びプライバシー 課題6 必要不可欠なサービスへのアクセス 課題7 教育及び意識向上	P11　食品事業・外食事業での取組み P13　持続可能な調達でおいしさの安定供給 P14　多様なパートナーとの連携 P15　子どもたちの笑顔溢れる未来へ P16　食の安全を保つ外部第三者認証 P17　温室効果ガス削減の取組み P23　ガバナンス/事業活動の基盤
コミュニティ参画および発展	課題1 コミュニティへの参画 課題2 教育及び文化 課題3 雇用創出及び技術開発 課題4 技術の開発及び技術へのアクセス 課題5 富及び所得の創出 課題6 健康 課題7 社会的投資	P10　数字で見るイートアンド P12　カフェベーカリーでの取組み P13　持続可能な調達でおいしさの安定供給 P14　多様なパートナーとの連携 P15　子どもたちの笑顔溢れる未来へ P19　ネイチャーポジティブに向けて P22　DXとGXを加速する九州新工場の建設計画 P25　イートアンドシステム