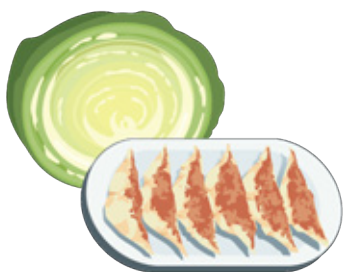


Eat & Holdings

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。

2026 サステナビリティレポート



INDEX

- 02 目次・編集方針
- 03 パーパス・ミッション・ビジョン
- 04 サステナビリティ推進体制
- 05 サステナビリティ基本方針
- 06 サステナビリティ指標と実績
- 07 環境
- 08 ● 食品ロス削減
 - 代表取締役会長CEO メッセージ
 - アップサイクルプロジェクト
 - リスクと機会
 - 事業を通じた社会課題解決
- 14 ● 温室効果ガス削減
 - 気候変動への対応
 - TCFDフレームワークに基づく情報開示
 - リスクと機会
 - 事業を通じた社会課題解決
 - 気候変動への対応
- 20 社会
- 21 ● 地域との共生
 - リスクと機会
 - 活動を通じた地域振興
- 23 ● ダイバーシティ、健康経営
 - リスクと機会
 - 働きやすい環境づくり
- 25 ガバナンス
- 26 ● 理念の浸透、人的資本
 - リスクと機会
 - 企業理念の浸透
 - グループガバナンス体制の充実
- 29 イートアンドの今
- 30 イートアンドシステム
- 31 イートアンドの未来
- 32 会社概要

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り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：2025年3月1日～2026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：2026年7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

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

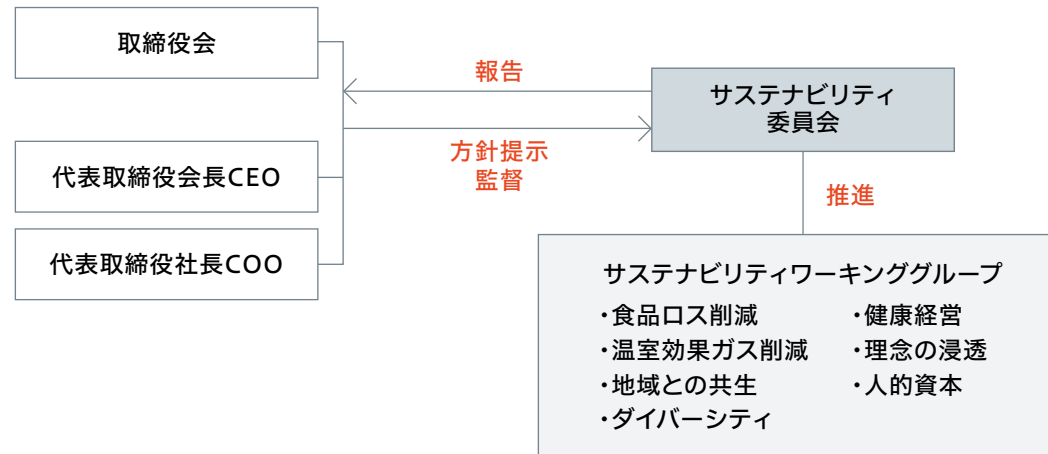
私たちのビジョン

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。

サステナビリティ推進体制

イ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り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、取り組み課題を検討し、グループ内への浸透を図っております。

イトアンドホールディングス



取締役会	・サステナビリティの方針提示、監督
サステナビリティ委員会	・サステナビリティ戦略立案、計画策定、実行 ・サステナビリティ目標に対する進捗管理 ・サステナビリティに関する事項の取締役会への報告 ・サステナビリティ基本方針やマテリアリティ（重点課題）の策定・見直し ・サステナビリティに関わるコミュニケーション
サステナビリティワーキンググループ	・マテリアリティ（重点課題）に係る計画の策定および施策の実行

サステナビリティ基本方針

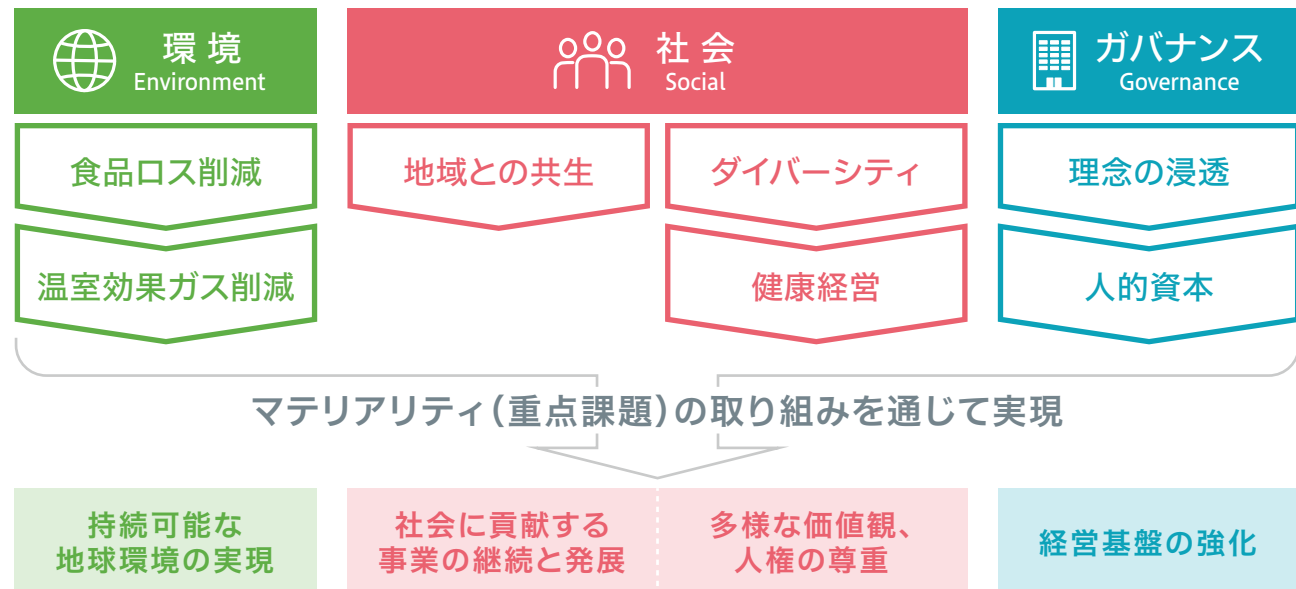
全ての人が平和で豊かに暮らし続けられるように、今ある地球を将来へと持続させていくために、社会や環境の持続を妨げる社会課題を解決する「サステナビリティ」の必要性が高まっています。食の事業活動を通じて社会課題解決にチャレンジし、持続可能な社会の実現に貢献するために「サステナビリティ基本方針」を策定しました。

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つのマテリアリティ(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。



※2026年3月にマテリアリティの見直しを行い、グループ経営基盤をより一層強化すべく、ガバナンス分野のマテリアリティ(重点課題)を見直し、「人的資本」を新たに追加しました。

サステナビリティ指標と実績

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り組みを行い、目標達成を目指します。

3つの視点	分野	マテリアリティ (重点課題)	主な指標	2026年（2026年度2月期 実績）	2027年（2027年度2月期 目標）
 環境 Environment	持続可能な 地球環境の実現	食品ロス削減	工場、店舗における食品廃棄量 食材のアップサイクル率 製品ロス削減の活動	●ぎょうナツを通じた餃子皮のアップサイクル ●賞味期限延長の検証 ●外食店舗における食品ロス削減施策 ●食品ロス削減を通じたお客様とのコミュニケーション ●食品ロス削減を通じたお客様とのコミュニケーション ●積極的なDX推進	●キャベツ芯を通じたアップサイクル ●ぎょうナツを通じた餃子皮のアップサイクル ●外食店舗における食品ロス削減施策 ●食品ロス削減を通じたお客様とのコミュニケーション ●規格外品の活用、原料代替レシピの設計 ●冷凍ストック原料化、加工原料としての標準化 ●標準作業の簡素化による応援体制の整備 ●非常時の出荷体制の確保、整備
		温室効果ガス削減	CO ₂ 排出量 環境配慮型製品比率 プラスチック使用量削減率	●Scope1,2(工場)算出 ●自然冷媒設備の採用 ●モーダルシフトの推進 ●太陽光パネルの活用 ●社員参加可能なCO₂削減活動と実績	●Scope1,2(店舗)、Scope3算出着手 ●自然冷媒設備の採用 ●モーダルシフトの推進 ●太陽光パネルの活用 ●社員参加可能なCO₂削減活動と実績 ●石油由来プラスチックの使用量削減 ●環境配慮型素材への移行 ●積極的なDX推進
 社会 Social	社会に貢献する 事業の継続と発展	地域との共生	地域食材比率 地域活動の実施数	●地域食材の活用による地域食材比率の拡大 ●活動を通じた地域振興 ●コミュニティ支援活動 ●製品提供、販売を通じた地域との交流 ●地域の学校への出張授業派遣による学習機会の提供 ●産学連携プロジェクト等による次世代育成 ●川上から川下まで、生産者とのコミュニケーション ●餃子巻きを通じた食育	●地域食材の活用による地域食材比率の拡大 ●活動を通じた地域振興 ●コミュニティ支援活動 ●製品提供、販売を通じた地域との交流
	多様な価値観、 人権の尊重	ダイバーシティ	特定技能2号の正社員数	●特定技能1号、2号の人数拡大 ●コミュニケーションの強化 ●外国人人事評価制度の構築	●特定2号正社員数拡大 ●外国人人事評価制度のブラッシュアップ ●外国人研修システムの構築
		健康経営	年次有給休暇取得率 男性の育児休業取得率 全従業員平均残業時間	●オフィス環境の充実 ●働きやすさ、働きがいにつながる健康施策の実施 ●健康経営優良法人の取得	●二次健診サービス運用開始 ●働きやすさ、働きがいにつながる健康施策の実施 ●健康経営優良法人の取得
	 ガバナンス Governance	理念の浸透	エンゲージメントアンケートの回答 平均勤続年数	●企業理念“WAY BOOK”アップデート ●イートアンドが大切にしている「Eat&WAY」の意義を現場目線で伝える「伝道師」の普及 ●全社員参加型イベントを活用した、グループ横断プロジェクトメンバーによる、Eat&の新たな魅力発信とエンロイヤーブランディングの醸成	●企業理念の浸透、拡散を目指した施策 ●グループ内事業会社連携施策の実施
		人的資本	女性管理職比率 障がい者雇用比率		●多様な人材の採用と自律的キャリアデザインを支援するジョブローテーションの仕組み構築 ●変えること/挑戦すること/育むことを支援し讃える制度・仕組みの整備 ●採用ブランディングの強化



環境

食品ロス削減 / 温室効果ガス削減



食品ロス削減

代表取締役会長CEO メッセージ

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

食品ロス削減を新たな価値へ 環境配慮と企業成長の 両立を目指して

2025年は食品メーカーとしての役割を改めて実感した一年となりました。「社会課題に向き合いながら、社会的価値と企業価値の両立を目指す」、その考えを具体的な形にできた一年だったと感じています。その一つが『ぎょうナツ』の誕生です。冷凍餃子を製造するイートアンドフーズ、セントラルキッチンを持つアールベイカー、そして大阪王将。グループ内の事業会社が連携することによって実現した商品です。新しい発想を掛け合わせることで、「食」の可能性を広げる挑戦につながったと考えています。キャベツの芯の活用なども、以前から取り組んできた研究開発が形になり始めています。食品ロス削減による環境への配慮が、生産性向上や新たな価値創出にもつながり始めており、社会的責任と企業成長の両立に向けた、小さな歯車が確かに動き始めた一年となりました。





食品ロス削減 アップサイクルプロジェクト



餃子の皮から生まれた 『ぎょーナツ』

餃子専門店とベーカリーが連携し、餃子の皮の端材を活用したドーナツ『ぎょーナツ』を開発しました。製造過程で発生する食品ロスをアップサイクルし、グループ内連携により新たな商品価値を創出する取り組みです。

端材を活用した 食品ロス削減

自社工場で発生した餃子の皮の端材を主原料に、アールペイカーのパン生地と混ぜ合わせてドーナツ生地を製造しています。生地は冷凍で配送され、大阪王将の店舗で揚げ調理して販売する仕組みです。食品ロス削減と商品化を両立し、多様なフレーバーも展開しています。



自社工場

餃子の皮の端材が発生

餃子の製造工程で、皮の端材が発生します。



セントラルキッチン

パン生地と混ぜてアップサイクル

熟練のパン職人が、ドーナツ生地を製造します。



大阪王将店舗

店舗で調理して提供

冷凍のドーナツ生地を店舗で揚げ調理しトッピング。





食品ロス削減 アップサイクルプロジェクト

グループ連携で挑む ぎょーナツ開発の舞台裏

本プロジェクトは、グループ各部門が連携し、これまで接点の少なかった川上と川下の協働から生まれました。相互理解を深める中で新たな発見が生まれ、イートアンドの真髄である「+&の精神」を体現する取り組みとなりました。輸送による品質保持や賞味期限の確保、また味づくりでは、クロワッサン生地の手端材に加え、バターや卵を使用し、ベーカリー職人の技術を活かすことで、本格的なドーナツとしての美味しさを追求しました。



自社工場



株式会社イートアンドフーズ
生産本部 関東第1工場外食グループ

宮園 健太郎

餃子の皮を冷凍状態で出荷しても品質を維持できるよう、包装や保管方法に苦労しました。餃子の皮を無駄にすることなく新たな価値を持つ商品としてお客様にお届けしていきます。



セントラルキッチン



株式会社アールベーカー
山梨セントラルキッチン

矢部 智彦

各社で出てしまう端材とRBクロワッサン端材との配合に苦労しました。どうしたらきれいに揚がるか、餃子味フレーバーやシュガーを合わせた時に美味くなるか、を試行錯誤しました。



大阪王将店舗



株式会社大阪王将
稲荷町駅前店

ス レッ ヌウェー

人気のフレーバーはシュガー味と餃子味。これは何ですか？と興味を示されるお客様が多く、デザートやサイドメニューとして、またテイクアウトでのご利用も多くいただいています。

食品ロス削減 リスクと機会



食品ロス削減への対応は、環境負荷の低減だけでなく、企業価値向上にもつながる重要な取り組みであると考えています。異常気象による原材料価格の高騰や労働力不足、環境規制強化など、食品業界を取り巻くリスクが高まる中、未活用食材の有効活用やDX推進、ロス削減商品の開発などを進めています。キャベツの芯の活用研究やグループ連携による商品開発など、新たな価値創出にも取り組んでいます。

マテリアリティ	分類	環境認識	リスク	影響度	機会	影響度
環境 持続可能な地球環境の実現	環境	異常気象の頻発化、激甚化	規格外品の増加による工場および店舗での廃棄増	高	規格外品の活用による原料価格の抑制によりコスト減少	高
			災害多発による工場および店舗設備への影響	中	大規模自然災害の頻発による、防災備蓄製品として製品需要が増加	中
		原材料、エネルギー価格の変動性拡大	不作による食材仕入価格高騰	高	アップサイクル製品の開発・販売により信頼を獲得	高
		労働力不足	人員不足による工場での生産調整	低	積極的なDX化推進による人件費抑制	高
	製品とサービス	技術革新			冷凍、保存に関する研究、技術革新により信頼を獲得	中
					賞味期限延長・ロス削減製品の開発・販売により信頼を獲得	高
	評判	食品ロス削減に対する社会的要請の拡大	持続可能性に配慮したメニュー、店舗に対する需要増加	低	従業員のサステナビリティ意識醸成によるモチベーション向上	中
	規制	環境に関する規制強化	食品表示、トレーサビリティに関する規制の強化	中	積極的なDX化推進による規制遵守と信頼の獲得	高

KPIに向けた取り組み

- アップサイクル製品の開発、原料のアップサイクル活用
- 規格外品の活用、原料代替レシピの設計
- 冷凍ストック原料化、加工原料としての標準化
- 標準作業の簡素化による応援体制の整備
- 非常時の出荷体制の確保、整備
- 賞味期限延長の検証
- 食品ロス削減を通じたお客様とのコミュニケーション
- 積極的なDX推進

主な指標

工場、店舗における食品廃棄量
食材のアップサイクル率
製品ロス削減の活動

食品ロス削減 事業を通じた社会課題解決



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り組みをしています。



廃油を資源へ活用

揚げ物やベーカリー製造で使用した油を回収し、廃棄削減と資源循環につなげています。



大阪王将で子ども食堂を開催

福岡県西新店では毎月子ども食堂を開催。店内には射的場を設け、楽しみながら交流できる場を作っています。



食べきりを広げる活動

持ち帰りや食べきり推進の地域の認証を取得。食品を大切に使う取り組みを進めています。



一品香の食を通じた支援活動

製造端数の焼売や出荷期限直前の冷凍ラーメンを活用し、子ども食堂への支援を行っています。



地域とつながる食支援

姫路市の「ふれあいにここハウス」では、3年前の交流をきっかけに、子ども食堂への冷凍餃子提供を継続しています。



協業による食品ロス削減

サントリーグループ様社員向けに、食品ロス削減の観点から有志による中華惣菜の有効活用の取り組みを実施しています。

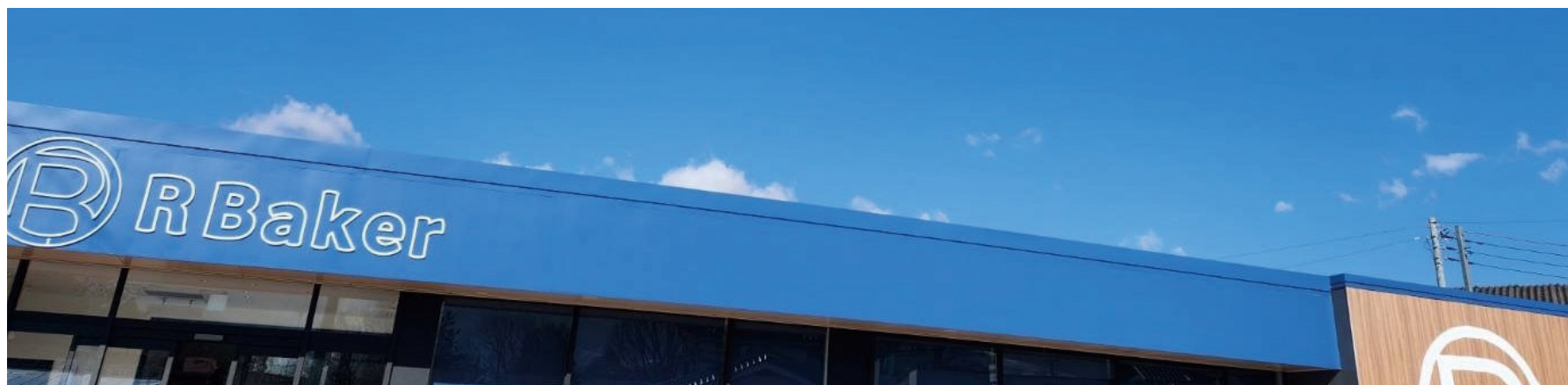


エコ福袋で知られざる美味しさも体験

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。



食品ロス削減 事業を通じた社会課題解決



冷凍生地や冷凍パンを全国へ

セントラルキッチン活用により、店舗負担軽減と品質安定化、食品ロス削減を実現しています。



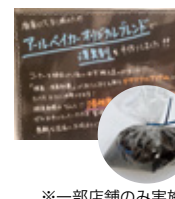
グループ全体のロス削減取り組み

餃子の皮とパン生地の端材でドーナツ生地を製造、大阪王将店舗にて販売。グループ全体のアップサイクルプロジェクト。



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

サステナパックを販売

閉店時に発生した販売ロスを活用し、翌朝限定のサステナブルパックを販売しています。



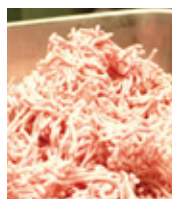
キャベツ芯の可能性を追求

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するための技術開発、商品開発を推進。



端材を無駄なく活用

工場に出る食材の端材を活かしたレシピ開発を進め、店舗での新たな価値創出につなげています。



賞味期限の年月表示化

賞味期限を月末に合わせることで、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。





気候変動対応に向けた 取り組みの進展 環境負荷低減と企業成長の 両立を目指して

気候変動対応の重要性が高まる中、当社としての貢献はなお途上にあると認識しつつも、事業活動における環境負荷低減を重要な経営課題として位置付け、取り組みを推進しています。太陽光パネルの設置による再生可能エネルギーの活用拡大に加え、製造・物流工程で発生するストレッチフィルムの回収・再資源化を進めています。これらは資源循環の強化を通じ、温室効果ガス排出量の削減にも寄与しています。また、原油価格の高騰等の外部環境変化を踏まえ、省エネルギーおよび資源効率向上の重要性は一層高まっており、関連施策の改善・拡大を継続しています。

さらに、2024年よりCDPへの回答を開始し、昨年はスコア開示を実施しました。現時点では評価結果を踏まえた課題の把握段階にありますが、今後はCDP対応を通じて気候変動リスク管理および開示の高度化を進め、サステナビリティ経営の実効性を高めていく方針です。



温室効果ガス削減

TCFDフレームワークに基づく情報開示



CDP回答を通じた 現状把握と方向性の確認

国際的な非営利団体であるCDPに回答・スコア開示をしました。イ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、課題解決の具体的な施策など、取り組んでいきます。

TCFDフレームワークに基づく情報開示

イ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。



グループ目標

2050年カーボンニュートラルの実現

ガバナンス

イ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）の削減に取り組んでおり、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。

リスク管理

イ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り組んでおります。

温室効果ガス削減 リスクと機会



温室効果ガス削減への対応は、環境負荷の低減だけでなく、企業価値向上にもつながる重要な取り組みであると考えています。異常気象の激甚化やエネルギー価格の高騰、環境規制強化など、事業を取り巻くリスクが高まる中、省エネ施策の推進や環境配慮型素材への切り替え、DX活用などを進めています。また、太陽光・熱エネルギーの活用や、持続可能な調達体制の構築にも取り組み、環境配慮と事業成長の両立を目指していきます。

マテリアリティ			分類	環境認識	リスク	影響度	機会	影響度
環境	持続可能な地球環境の実現	温室効果ガス削減	環境	異常気象の頻発化、激甚化	原料不足による物流費、輸送に伴うCO ₂ 排出量増加	高	省エネ施策の取り組みによりコスト減少	高
					資源の過剰利用による生態系の破壊	低	従業員のサステナビリティ意識醸成によるモチベーション向上	低
				原材料、エネルギー価格の変動性拡大	プラスチック製資材不足による製造量抑制	高	プラ削減の代替品創出（紙製品の活用）により信頼を獲得	高
					エネルギー関連費の増加	高	環境配慮型素材への移行により信頼を獲得	高
			製品とサービス	技術革新	脱炭素な過程で生産された製品、持続性に配慮した調達の取引や販売が求められる	中	太陽光・熱エネルギーの活用によりコスト減少	高
							環境負荷の少ない店舗づくりにより信頼の獲得	中
			評判	環境保全に対する社会的要請の拡大	脱炭素な過程で生産された原材料の仕入れ、持続可能な調達が必要	中	積極的なDX化推進による規制遵守と信頼の獲得	高
			規制	カーボンニュートラル実現に向けた規制の強化	原材料の調達コスト増	中	環境・社会にポジティブな影響を与える調達体制確立により信頼の獲得	高

KPIに向けた取り組み

- 自然冷媒設備の採用
- モーダルシフトの推進
- 再生可能エネルギーの活用
- 石油由来プラスチックの使用量削減
- 環境配慮型素材への移行
- 積極的なDX推進

主な指標

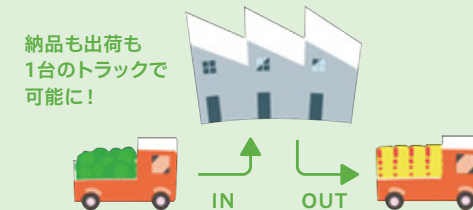
CO₂排出量
環境配慮型製品比率
プラスチック使用量削減率

温室効果ガス削減 事業を通じた社会課題解決



設備導入とサプライチェーン効率化によりCO₂削減を推進しています。主要な冷凍冷蔵設備を自然冷媒へ転換し、100%省エネ型設備の導入を進めています。さらに太陽光発電により関東第二・第三工場の年間使用電力の約10%を賄い、環境負荷低減に貢献しています。加えて、使用済みストレッチフィルムは水平リサイクルやアップサイクルを通じて再資源化し、再びストレッチフィルムとして生まれ変わる循環型システムを構築しています。これにより石油由来プラスチック削減とCO₂排出抑制を実現しています。

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』トレーの改良により、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ーの量が、現在は1台で可能になりました。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。

工場への原料納品と商品出荷を同じトラックが担っています。また、グループ全体で物流システムを共通化し、工場・セントラルキッチンから各店舗への納品も同じトラックで配送しており、CO₂削減につながっています。

温室効果ガス削減 事業を通じた社会課題解決



容器包装の省資源化を推進し、冷凍食品ではフィルムやトレーの軽量化・小型化を実施しています。『羽根つき餃子』をはじめとする商品でプラスチック使用量を削減し、バイオマスインキやリサイクル素材も導入しています。さらに店舗・工場・オフィス全社で従業員が参加しやすい施策を展開し、社会貢献と環境配慮への意識向上を図っています。今後多様なアプローチで環境負荷低減に取り組めます。

商品を通じた取り組み

●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CO₂排出を抑えつつ時短で店のような仕上がりを実現します。



●自然解凍でおいしく

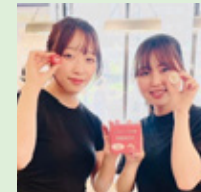
自然解凍ができる中華パテはカリッと食感に仕上げており、お弁当などに便利な上、CO₂排出量を減らしています。



グループ全社の取り組み

●キャップ回収活動

社内にペットボトルのキャップ回収ボックスを設置し、本体とキャップの分別を促進。全従業員が参加しやすい仕組みです。



●本のリレー活動

本を捨てず想いをつなぎ次へ循環させるエコ活動で、社会貢献と環境配慮への意識向上を図ります。



温室効果ガス削減 気候変動への対応

イ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捉え、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、適切な管理に取り組んでいます。



里山保全活動

減らすだけでなく森林でのCO₂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。



水使用量削減の取り組み

大阪王将の直営店舗では、節水バルブの導入により、水使用量と水道代を削減。厨房での皿洗いや野菜の下処理など、効率的な水資源の活用を推進しています。



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。





社会

地域との共生 / ダイバーシティ、健康経営

地域との共生 リスクと機会



マテリアリティ			分類	環境認識	リスク	影響度	機会	影響度
社会	社会に貢献する事業の継続と発展	地域との共生	環境	異常気象の頻発化、激甚化	不作による食材仕入価格高騰	高	全国の生産者との関係強化により信頼の獲得	高
					不作による原料不足	高	国産食材の利用拡大により信頼の獲得	高
				サプライチェーンにおける環境問題	サプライチェーン上の人権デューデリジェンス要請	低	環境・社会にポジティブな影響を与える調達体制確立により信頼の獲得	中
				少子高齢化	高齢化、人材不足による事業承継、技術の停滞	中	教育機関等との取り組みにより優秀人材の獲得	中
							独立制度や検定制度の確立により優秀人材の獲得	中
				地域コミュニティの希薄	災害時による地域内での連携困難	低	雇用の創出による地域経済への貢献により信頼の獲得	高
							地域食材の活用強化により信頼の獲得	高
							店舗の地域貢献活動の推進により信頼の獲得	中
			評判	消費者の行動の変化と多様化するニーズ			地域コミュニティとしての飲食店の存在価値向上	低

KPIに向けた取り組み

- 活動を通じた地域振興
- コミュニティ支援活動
- 製品提供、販売を通じた地域との交流
- 地域の学校への出張授業派遣による学習機会の提供
- 産学連携プロジェクト等による次世代育成
- 川上から川下まで、生産者とのコミュニケーション

主な指標

地域食材比率
地域活動の実施数

地域との共生 活動を通じた地域振興



中学校での餃子パーティー

立川第四中学校3年生を対象にした餃子パーティーは今回で3回目。調理や食の楽しさを伝える機会として、生徒たちは焼き上がる餃子に歓声を上げながら楽しく参加しました。



産学連携で関西食材の魅力発信

流通科学大学と連携し、関西のご当地食材を活用した限定メニューを共同開発しました。学生主体で企画から販売まで取り組み、地域食材の魅力発信と実践的な学びの機会創出につなげています。



製品ロスを社会貢献へ

キリンビール様と食品ロス削減に向けた社内販売を実施し、売上をスマートギブ様を通じて地域の防災教育支援へ寄付しました。今後も製品を通じた社会貢献を継続していきます。

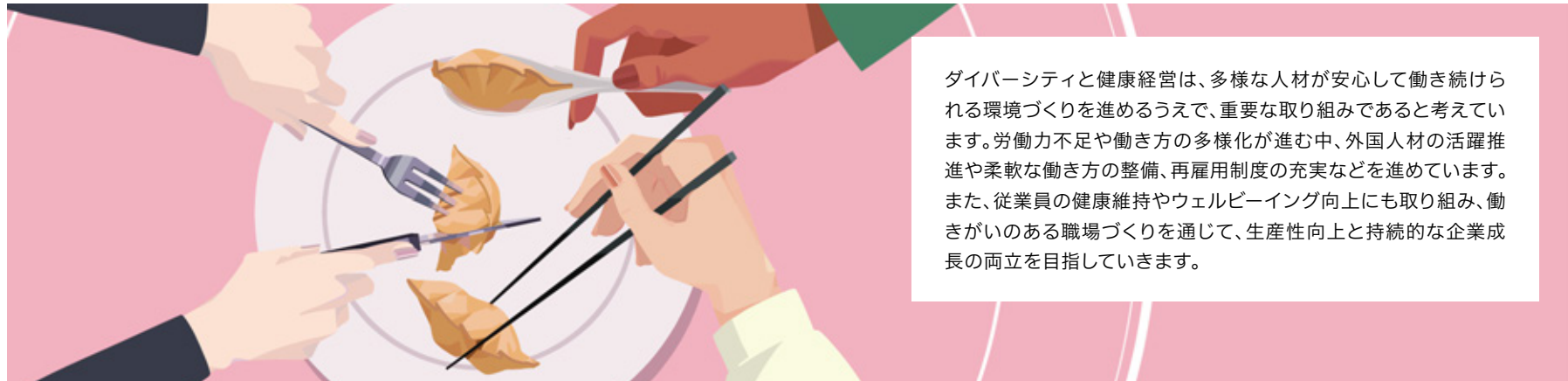


品川区地域福祉功労者受賞表彰

イートアンドグループは品川区のしながわ子ども食堂へ余剰の冷凍餃子等を提供しています。この活動が評価され、令和7年度地域福祉功労者として品川区社会福祉協議会より感謝状を受賞しました。



ダイバーシティ、健康経営 リスクと機会



マテリアリティ			分類	環境認識	リスク	影響度	機会	影響度
社会	多様な価値観、人権の尊重	ダイバーシティ、健康経営	環境	労働力不足	増加する外国人労働者との文化の違いによる意思疎通の困難	高	外国人の永続的な活躍による優秀人材の獲得	高
					制度・教育・地域特有のリスクの顕在化	中	柔軟な働き方の整備による優秀人材の獲得	中
							定年制度、再雇用制度の充実による優秀人材の獲得	中
				健康志向の高まり	体調不良やメンタル不調を抱えながら出勤	高	離職率の低下により信頼の獲得	高
							医療費や休職リスクの低減	中
							働きがいある会社の実現によるモチベーション向上	中
			ウェルビーイングを意識し従業員とその家族の幸福度の向上				高	
			社員の生産性向上				中	

KPIに向けた取り組み

- 多様な人材の活躍
- コミュニケーションの強化
- 働きがいのある環境作り
- 働きやすさ、働きがいにつながる健康施策の実施
- 健康経営優良法人の取得
- 組織の健康増進

主な指標

特定技能2号の正社員数
年次有給休暇取得率
男性の育児休業取得率
全従業員平均残業時間

ダイバーシティ、健康経営 働きやすい環境づくり



「健康経営優良法人」連続認定

イトアンドグループは、「健康経営優良法人」に認定されています。健康経営プロジェクト「Eat&ウェルビーイング!」の下、働きやすい環境づくりやヘルス休暇制度、社内交流イベントなどを推進しています。



健康を支える情報発信

週に一度の健康情報発信を通じ、従業員の健康意識向上を進めています。健康経営ワーキンググループが、心と身体の両面から健康づくりを支える情報を発信しています。



働きやすい環境づくり

工場内のカフェテリアに冷凍コーナーを設置、食堂では外国人従業員の母国料理など多彩な食事を提供。オフィスではR Bakerの冷凍パン設置など、食の楽しさと健康を支える環境づくりを進めています。



グローバル人材の活躍支援

特定技能人材の活躍推進に向け、等級制度や新人事制度を整備しています。母国語対応可能な人事担当による生活・労働面の支援を通じ、安心して働ける環境づくりを進めています。

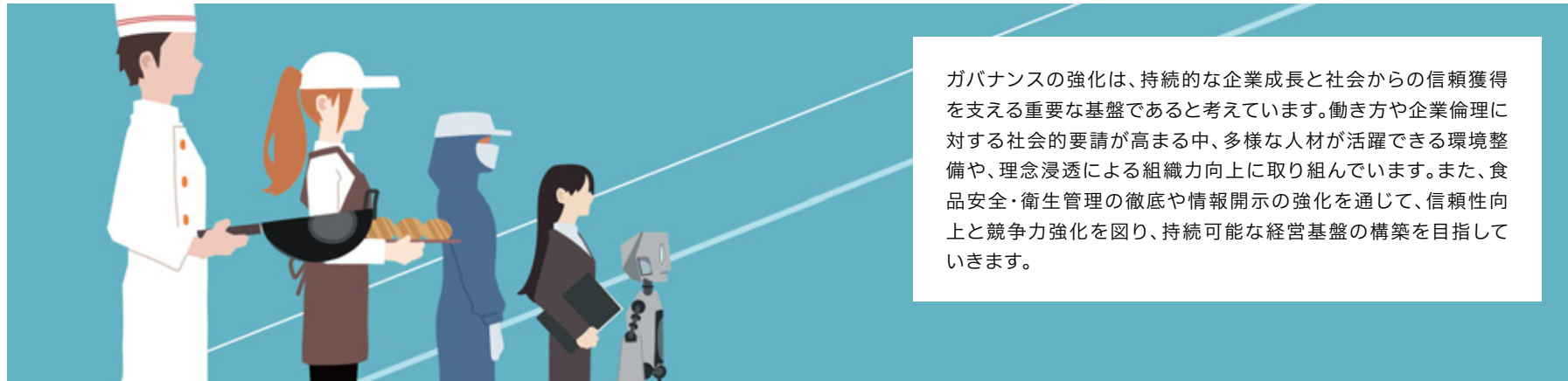




ガバナンス

理念の浸透、人的資本

理念の浸透、人的資本 リスクと機会



ガバナンスの強化は、持続的な企業成長と社会からの信頼獲得を支える重要な基盤であると考えています。働き方や企業倫理に対する社会的要請が高まる中、多様な人材が活躍できる環境整備や、理念浸透による組織力向上に取り組んでいます。また、食品安全・衛生管理の徹底や情報開示の強化を通じて、信頼性向上と競争力強化を図り、持続可能な経営基盤の構築を目指していきます。

マテリアリティ			分類	環境認識	リスク	影響度	機会	影響度
ガバナンス	経営基盤の強化	理念の浸透、人的資本	環境	働きがいやモチベーションの低下	高	理念の浸透施策を通じた企業理解の共感度向上	高	
					中	多様な人材獲得によるイノベーションの創出	中	
				働き方への社会的要請の高まり		女性や障がい者の活躍を推進できなかったことにより、多様性のバランスを欠く恐れ	中	多様な人材獲得による競争力向上
					労働力不足	獲得競争激化による人件費の高騰	高	リスクリングやジョブローテーションを通じた意欲の醸成によるモチベーション向上
				組織力や帰属意識、労働生産性の低下		高	定年制度、再雇用制度の充実による優秀人材の獲得	中
				評判	食の安心・安全に対する関心の高まり	食品事故多発による社会からの信頼低下	—	認証取得等により信頼の獲得
			—				食品の安全性、衛生管理への対応により信頼の獲得	—
			規制	コーポレート・ガバナンスの順守	サステナビリティに関する規制の強化	—	情報開示、発信力の強化により信頼の獲得	—

KPIに向けた取り組み

- イートアンドが大切にしている「Eat&WAY」の意義を現場目線で伝える「伝道師」の普及
- 全社員参加型イベントを活用した、グループ横断プロジェクトメンバーによる、Eat&の新たな魅力発信とエンプロイヤーブランディングの醸成
- 多様な人材の採用と自律的キャリアデザインを支援するジョブローテーションの仕組み構築
- 変えること/挑戦すること/育むことを支援し讀える制度・仕組みの整備
- ガバナンス体制の維持
- リスクマネジメントの強化

主な指標

エンゲージメントアンケートの回答
平均勤続年数
女性管理職比率
障がい者雇用比率

理念の浸透、人的資本 企業理念の浸透



イベントで相互理解を深める

事業会社間の対面イベントで理念の浸透を図りました。店舗スタッフが工場見学や試食でイートアンドへの理解を深め、会社の枠を超えた新たな取り組みへと繋げるディスカッションを実施しました。



WAYBOOK拡充実施

「Eat&WAY」に基づく企業理念の浸透を目的とした“WAY BOOK”を拡充しました。コンテンツを追加し、社内理解の深化と浸透促進を図ることで、「食を通じてワクワクする未来」の実現を推進しました。



「イートの日」お掃除隊！

11月10日を「イートの日」と制定し、日頃の感謝を伝える活動を実施しています。店舗・工場での清掃活動を通じて、社内相互理解を深め、グループ全体の連携と社会貢献意識の向上を図りました。



「イートの日」感謝企画！

直売会や外食店舗にて特別メニューや冷凍食品セット販売を実施しました。売上の一部をフードバンクへ寄付し、顧客・地域・社員への感謝を形にするとともに、社会貢献の推進を図りました。



理念の浸透、人的資本 グループガバナンス体制の充実

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いきます。

リスク管理体制

イ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。

災害リスクへの対応

年4回、全工場一斉で消防避難訓練を実施。地域の消防署および防災業者様のご協力とともに、消火・通報・避難誘導など緊急時を想定し、全員が適切に判断・対応できる体制づくりと安全意識の向上を徹底しています。

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。

ホットラインの設置

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。



イートアンドの今

拡大を続ける事業規模

売上	食品事業 231 億円
	外食事業 172 億円
店舗数	471 店舗 【国内 437店舗 海外 34店舗】
人員	1,853 名 ※グループ社員・パートアルバイト(8h換算)

羽根つき餃子シリーズ
年間売上 約 **197** 億円

※2025年3月～2026年2月の商品別出荷実績に市場での販売価格で乗じて算出

元祖焼餃子
年間販売数 約 **1,460** 万皿

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) 12.9 %	障がい者 雇用率 1.64 %
外国籍従業員 在籍者数 535 名	特定技能人数 【特定1号】 401 名 【特定2号】 18 名 (7カ国)	
年次有給休暇 取得率 56.0 %	全従業員月間 平均残業時間 28.23 時間	男性の育児休業 取得率 40.0 %

2026年2月末現在



食のライフプランニングカンパニー



安心安全なものづくり

5つの食品添加物不使用

素材の本来の味わいや香りを大切に、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを活用し、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行っています。

FSSC 22000
関東工場・関西工場

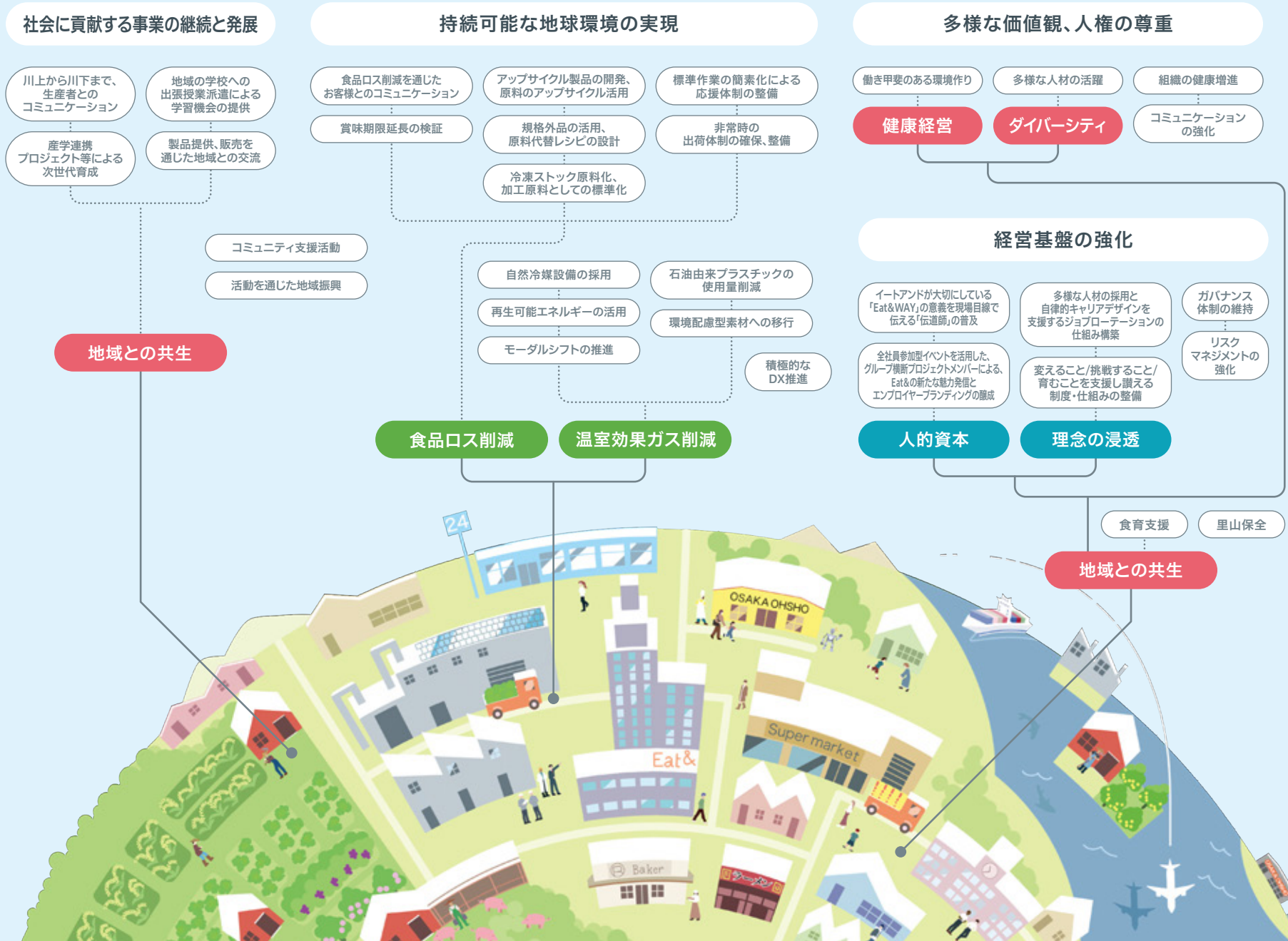


関東工場・関西工場・岡山工場

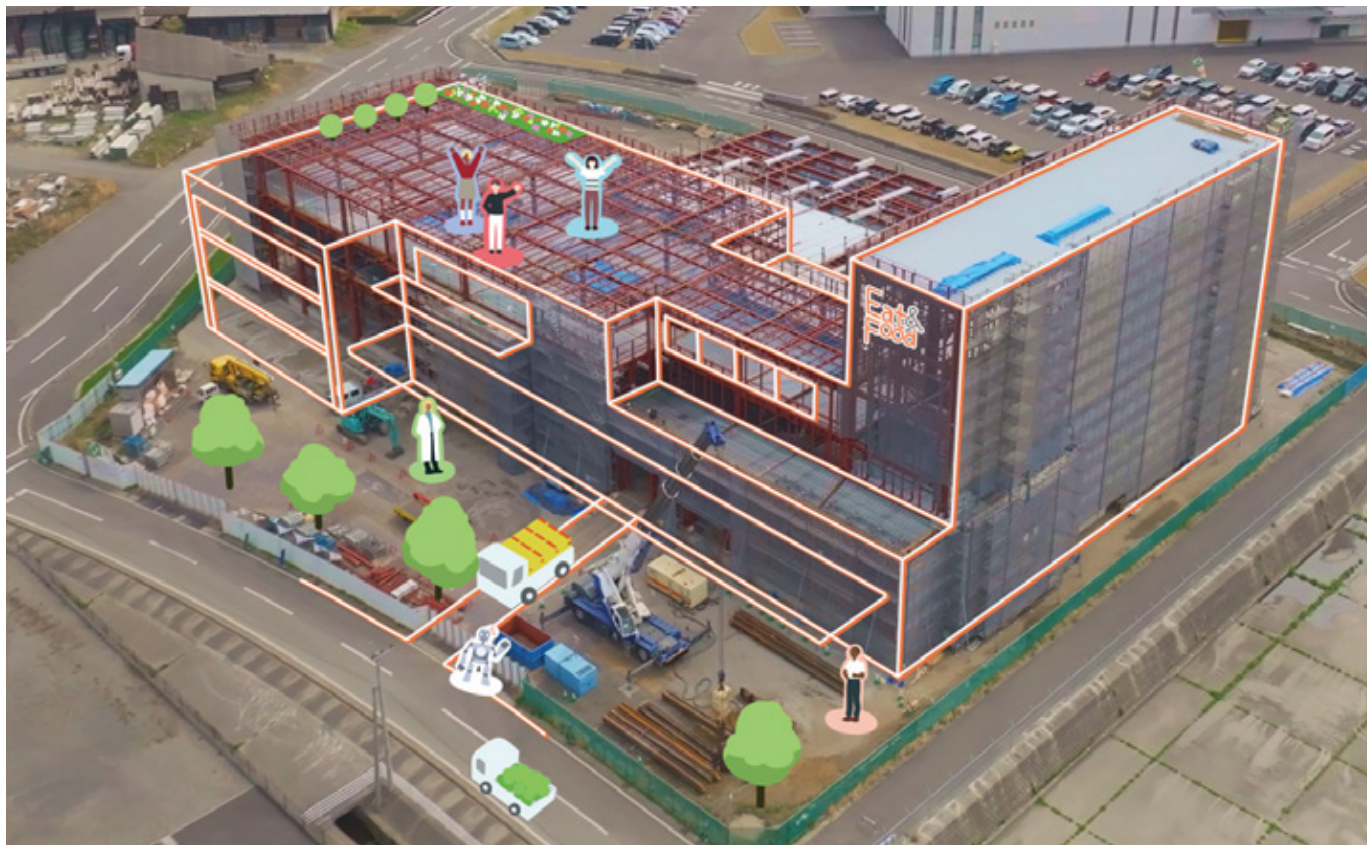
商品開発グループ/戦略企画グループ
R&Dグループ/外食品質管理グループを除く

ISO22000:2018、FSSC22000
認証取得(関東工場、関西工場)

イートアンドシステム



イートアンドの未来



九州工場が生み出す 新たな価値 持続可能な生産体制と 地域共生を目指して

九州工場の稼働は、私たちにとってサステナビリティ経営をさらに推進する大きな一歩になると考えています。九州は、餃子の主要原材料であるキャベツや豚肉などの一大調達地であり、食材調達から製造、販売までを地域に近い場所で行うことで、輸送負荷の低減など環境への配慮にもつながっていきます。

また、工場ではAIやIoTを活用したスマート化を推進し、生産速度の自動調整やAI画像認識による異物混入防止、ロボットによる自動検品などを導入することで、省人化と生産性向上の両立を目指しています。さらに、地域の方々の雇用創出や、誰でも活躍できる環境づくりにもつながっていきたくと考えています。

九州工場は、単なる生産拠点ではなく、地域とともに新たな価値を創出する場でもあります。これからも「食」を通じて、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

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 3,186百万円（2026年2月末現在）
連結従業員数 1,853名（2026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 471店舗（2026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

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

Eat & Foods

●冷凍食品の製造販売

9 BLOCK

●冷凍食品の通信販売

R Baker

●カフェバ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

●中華業態の直営店・FC本部運営
●食材の卸・販売

一品香

●中華・ラーメン業態の直営店・FC本部運営

Eat& INTERNATIONAL Co., Ltd.

●海外における直営店・FC本部運営