

おなかいっぱい幸せを

第42期
中間報告書

イトアンド株式会社

2018年4月1日から2018年9月30日まで

トップメッセージ

2019年9月に創業50周年を迎えるにあたり、
大胆かつ着実に前進していきます

株主の皆様には、いつも格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

創業50周年を迎えるにあたって、「おなかいっぱいの幸せ」という原点に立ち返り、生産、製品、サービス、働き方など、あらゆる角度で見直しを図っていきます。

株主の皆様におかれましては、引き続きご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。



代表取締役社長

仲田 浩康

厳しい中でも堅実に前進

当社を取り巻く上期の経済環境は、堅調に推移しているものの、依然として不安定な状況と言わざるを得ません。当社が直面している食品や外食といった事業環境も、天候不順や自然災害、さらには人手不足による人件費の高騰をなかなか価格に転嫁できないことなど、さまざまな要因が絡み、厳しい状況が続いています。

そのような中、当社の上期の業績は、増収増益を達成することができました。これは、食品事業における新商品や既存商品のリニューアルへの取り組み、外食事業における天候の影響を最小化する営業強化や積極的な新規出店、既存店舗の効率化などによるところが大きいですが、「生産」「食品」「外食」で構成される「フルライン型フードメーカー」という他にないビジネスモデルによって実現できたと考えています。

プロセスイノベーションの浸透

私は、当社のプロセスイノベーションとは、①当社ならではの優位性をもった商品の差別化、②現場で現物に触れ現実を捉える、③生産性の向上、と考えています。店舗や売り場という「現場」でお客様の声を聴き、ニーズを捉え「当社ならではの優位性をもった商品」を生み出し、「生産性」をもって社会にリリースすることであり、今回の「元祖餃子」や「大阪王将 羽根つき餃子」のフタなしリニューアルが当てはまります。

さらに、「フルライン型フードメーカー」の心臓部を担う生産事業では、来年10月に新関東工場が竣工します。この新工場は生産というプロセスの変革であると同時に、食の安全を確保するさまざまな検査機能を強化しています。

これからもさまざまなイノベーションに取り組むイトアンドにぜひ期待していただきたいと思います。

事業ハイライト

生産

「新関東工場」が
2019年10月に竣工！

当社は、主力商品である「大阪王将 羽根つき餃子」「大阪王将 ぷるもち水餃子」等の内製化を進め、競争力のある商品を提供していくため、生産設備を増強します。新関東工場では、AIやロボット化を積極的に活用した省人化を行い、既存工場以上の生産性を追求し、今後の発展に寄与する新技術を積極的に導入して供給体制を整えます。



外食

チーズをメインに！
新しいトマト麺が誕生！

イタリアンとラーメンを融合し、ラーメン店の常識を変える“トマトラーメン”を提供する「太陽のトマト麺」が、7月13日に、チーズに特化した店舗「太陽のトマト麺 with チーズ 新宿ミロード店」をリニューアルオープンしました。この店舗では、



ラクレットチーズ等を使用した限定プレミアムチーズラーメンを販売しており、若者を中心に大好評いただいています。



食品

「大阪王将 羽根つき餃子」が
特許を取得！

「大阪王将 羽根つき餃子」は、水も油も使わずに簡単に本格的な羽根ができる冷凍餃子として、ご好評をいただいています。このパリパリで良好な食感の羽根をお楽しみいただくため、当社独自の製法として、「水無し・油無しで羽根つきの餃子ができる冷凍食品（餃子羽根形成剤）」に関する特許を2018年2月に取得しました。



CSR

子供たちへ餃子を届けよう
プロジェクト！

「おなかいっぱい幸せ」をお子さまたちに届ける活動として、全国の児童養護施設を訪問し、「餃子巻き体験を通じた食育」に取り組んでいます。餃子巻き体験や餃子ができるまでの工程を知っていただくなど、食べることの大切さや楽しさを実感していただけるイベントを行い、この上期では7カ所の施設を訪問しました。

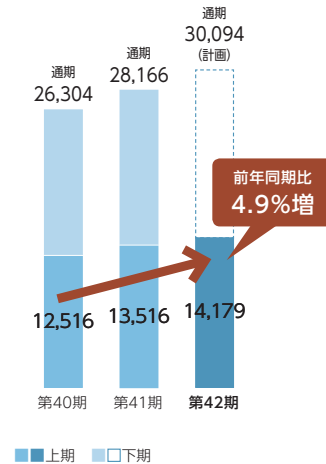


数字で見るイトアンド

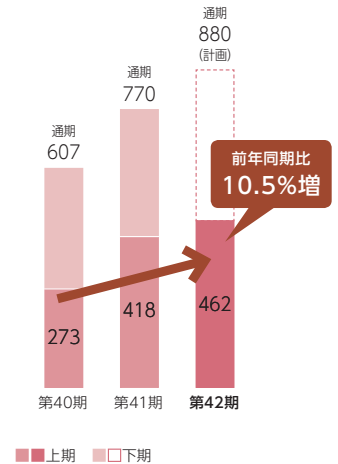
業績ハイライト



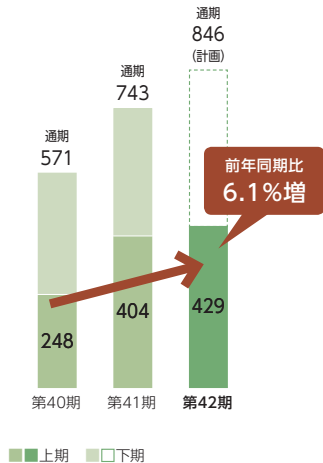
売上高 (百万円)



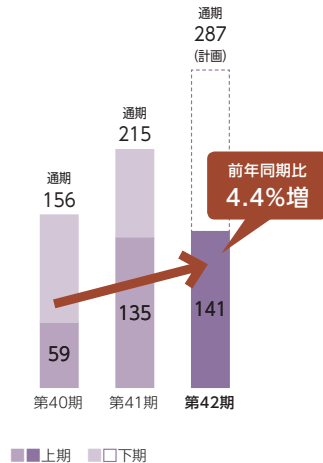
営業利益 (百万円)



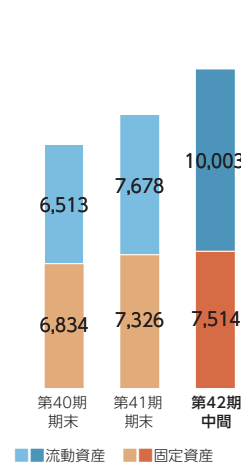
経常利益 (百万円)



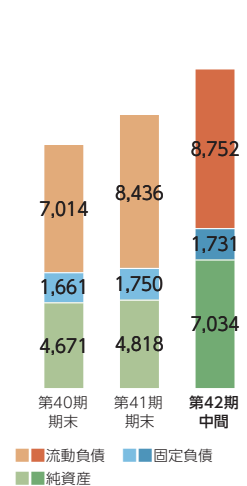
四半期純利益 (百万円)



資産合計 (百万円)



負債純資産合計 (百万円)



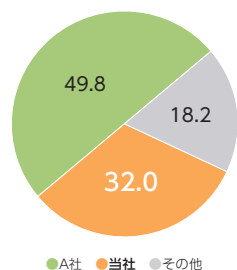
食品事業



売上高 71億05百万円

営業利益 4億32百万円

冷凍餃子(焼き餃子・水餃子)のシェア (2019年3月期 4~9月) (%)



食品事業では、主力冷凍商品である「大阪王将 羽根つき餃子」に「フタいらず」の機能を加え、さらに簡単・便利にご家庭で楽しめる新商品の販売を開始しました。また、小籠包など他の新商品や既存商品のリニューアルにも積極的かつ継続的に取り組みました。

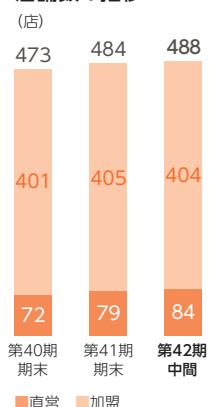
外食事業



売上高 70億73百万円

営業利益 1億62百万円

外食事業における店舗数の推移 (店)



外食事業では、天災被害により一部の店舗で休業や営業時間短縮等の影響を受けましたが、被災地以外の各地域で販促を強化するなど、影響を最小化すべく営業強化に努めました。また、基幹商品である元祖餃子の全面リニューアルや、各業態で新規出店に積極的に取り組んだほか、既存店舗の効率化にも取り組みました。

元祖餃子リニューアル

2019年9月の創業50周年に向けて 元祖餃子を大幅リニューアル!

元祖餃子が美味しく生まれ変わりました。

創業50周年に向けて、看板商品である「元祖餃子」を大幅リニューアルしました。餃子で創業した当社の原点に立ち返り、「もっとおいしい餃子」を実現するため、東京・大阪で約1,000名のモニター試食を実施し、大阪王将に今求められている味を再認識しました。餃子の具材をさらにこだわり、肉感をアップさせ、食べ応えのある餃子に改良することで、「また食べたい」と思っていただけのやみつき感のある餃子に仕上げました。

さらに、1人でも多くのお客様に召し上がっていただくため、2018年9月1日に国内の大阪王将にて『元祖餃子リニューアルセール』を開催し、25万食を販売しました。



〈美味しさのヒミツ〉

1. ボリューム感アップ! 食べ応え満点に!!
増量した豚肉と粗切りキャベツで「素材の美味しさ」を感じられる餃子になりました。
2. 肉の旨味を引き立てるスパイスと香味野菜で“やみつき”感アップ!!
3. もちもち感アップの厚皮で、肉の旨味をしっかり閉じ込める!!



9月1日の店舗販売の様子

EAT & INNOVATION

新時代の冷凍餃子は“フタいらす”! さらなるカンタン便利を追求!

油いらす・水いらす、さらにフライパンの“フタいらす”の
簡単調理でキレイな羽根がつく冷凍餃子の販売を開始しました。

“フタいらす”開発秘話Q&A

Q: 業界初のフタいらす。開発のきっかけは?

A: 同じものを作り続けていると、環境やお客様の好みなどの変化についていけなくなるので、餃子のリニューアルは半期に一度行っています。このリニューアルは、お客様へのアンケートも参考にしており、そのアンケートの中から、フタをなくすことが1つのニーズであると気づきました。

Q: どんなアンケート結果だったのでしょうか?

A: フタがネックで、冷凍餃子を家庭で調理しないというコメントが寄せられました。そもそもフタを持っていない、四角い小さなフライパンに合うフタがないなどです。さらに、フタがあることで中が見えず、焼き加減で失敗したといったコメントや、フタを洗う手間がかかるというコメントもいただきました。お客様へのアンケートから、フライパンの“フタいらす”にすることで、簡便性を追求しつつ、焼き上がりの失敗を少なくできると考えました。

Q: 業界初だけに実現は簡単ではなかったのでは?

A: フタがないということは、これまでのようにフライパンの中で皮が蒸されるという工程がなくなります。したがって、これまでの皮では美味しく焼きあがらず、皮の改良が必要でした。加えて、きれいな羽根が焼けるように1,000通り以上の試作を行い、開発期間ギリギリまで改良を行いました。

Q: フタいらす新しい食卓シーンを創出したと聞きましたが?

A: フタいらすであれば、ホットプレートやバーベキューでも冷凍餃子を楽しめるので、これまでの調理シーンが家族団らんシーンに変化すると思います。これは、私たちの考える「食卓に彩を」というモットーにもつながるので、今後の展開が非常に楽しみです。



〈新商品〉
大阪王将 羽根つき餃子



〈新商品〉
大阪王将 羽根つき餃子
味噌だれ付き



商品本部 商品企画部
ゼネラルマネジャー
手塚 智子

働きやすい職場環境づくり

「今まで以上に愛される会社」へ イトアンドの働き方改革!

イトアンドは、従業員が生き生きと働ける職場づくりを目指し、社内制度を充実させています。

女性による商品開発チーム「デリシャス・インベンション・プロジェクト(DIP)」

当社は、社内の女性による商品開発チーム「デリシャス・インベンション・プロジェクト(DIP)」を発足させ、女性目線のアイデアを積極的に取り入れる風土づくりに取り組

んでいます。共働き家庭の増加により、女性の活躍は益々期待されており、企業や社会全体を活性化する大きな力となっています。また、購買決定権を持っている女性の意見を反映させることで、ヒット商品の開発につなげることを目的とし、ポジティブな組織づくりを推進しています。



在宅勤務制度

場所・時間の制約を受けず自由な環境で業務ができるようになることから、育児休暇から復帰が難しい女性の活躍を推進し、また介護その他の健康上の事由等により、本人が希望することによって時間や場所に制限されないワークスタイルが可能となりました。

アニバーサリー休暇

「誕生日」や「結婚記念日」など従業員にとって「記念日」を、家族や友人と過ごしてリフレッシュするための特別休暇として新設しました。また、ワークライフバランスの観点から、昨年6月より本制度を導入し、休暇を取得しやすい職場環境づくりに努めています。今後も1人当たりの生産性を向上させるとともに、従業員が生き生きと働ける職場環境づくりを目指してまいります。



社内コミュニケーション制度

半年に1回、1人当たりの上限値を設定し、社内コミュニケーション費用として利用できる制度です。創業50周年に向けて全社一丸となり、各事業部の目標を達成していくため、社内コミュニケーションの活性化を目的として新設しました。



広がるイートアンドの事業

食品事業

- ▶ 外食ならではのアイデアを実践、顧客のハートをつかむ
- ▶ 大阪王将ブランドを最大限に活かした商品展開
- ▶ 安心・安全を支える生産体制と、自社生産による効率化

餃子、から揚げ、炒飯、中華丼など、便利で美味しいイートアンドの冷凍食品は約100種類の充実ラインナップ。

また、餃子のたれや餃子の素、餃子鍋つゆ、炒飯の素などの常温調味料の販売にも着手。日々、専門スタッフによる研究、開発に取り組み、お客様の豊かな食生活に貢献すべく新たな提案を続けていきます。



ぶるもち水餃子



ぶるもちえび水餃子



生姜香る 餃子鍋つゆ



炎の旨辛 餃子鍋つゆ



辛くて旨い炒飯



羽根つきチーズ餃子



羽根つき餃子



デラックス豚まん



炒飯の素

外食事業

大阪王将



- ▶ 時代の変化に適応した、明るく清潔な店舗デザイン
- ▶ テイクアウトなど、幅広い利用動機と高い日常性
- ▶ 質感が高く、バラエティあふれるメニューと看板商品



ラーメン



- ▶ 時代のニーズを捉えたマルチブランド展開
- ▶ 立地に合わせた業態と商品の開発
- ▶ 麺、餃子の自社生産による工場稼働率のアップ



その他



- ▶ 時代の変化を捉えた次世代ブランドの育成
- ▶ モノ消費からコト消費へのシフトに対応した価値の提案



店舗数は2019年9月末現在のものです。

企業情報 / 株式情報

会社概要 (2018年9月30日現在)

商号	イトアンド株式会社
所在地	〒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
創業	1969年9月
会社設立	1977年8月
資本金	20億1,637万円
従業員	1,176名 [社員+パートアルバイト(8h換算)]
年商	281億円(2018年3月期)
店舗数	488店舗(FC加盟店を含む)
URL	https://www.eat-and.jp/ 当社ホームページでは、最新の企業情報、IRニュースをご案内しております。
大阪オフィス	〒541-0058 大阪府大阪市中央区南久宝寺町2丁目1番5号
工場一覧	・関東工場 〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2-40-5 ・関西工場 〒573-0137 大阪府枚方市春日北町1-10-10 ・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

国内子会社(連結対象会社)

株式会社ナインブロック	〒541-0058 大阪府大阪市中央区南久宝寺町2丁目1番5号
・フードランナー株式会社	〒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
・株式会社A&B	〒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

事業内容

- ・冷凍食品の製造
- ・全国の量販店・生協向けの商品の製造及び販売
- ・加盟店向けの食材の製造・卸及び販売
- ・「大阪王将」FC本部及び直営店の運営
- ・ラーメン専門店「よってこや」FC本部及び直営店の運営
- ・太陽の恵み味「太陽のトマト麺」FC本部及び直営店の運営
- ・「ローストビーフ油そばピースト」FC本部及び直営店の運営
- ・ベーカリーカフェ「R Baker Inspired by court rosarian」FC本部及び直営店の運営
- ・自家製酵母パン「Coccinelle(コシニール)」FC本部及び直営店の運営

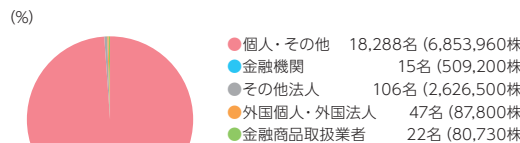
株式の状況 (2018年9月30日現在)

発行可能株式総数	14,400,000株
発行済株式の総数	10,158,190株
当事業年度の株主数	18,478名
大株主(上位10名)	

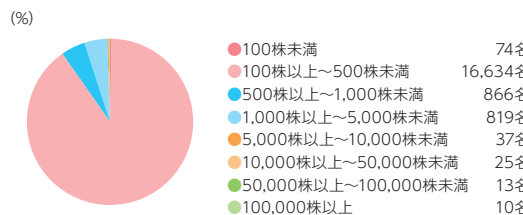
株主名	所有株数(株)	持株比率(%)
文野 直樹	1,712,940	16.86
有限会社ストレート・ツリー・エフ	1,230,000	12.11
株式会社ソウ・ツー	480,000	4.73
サントリー酒類株式会社	204,000	2.01
仲田 浩康	178,300	1.76
森 孝裕	177,000	1.74
イトアンド社員持株会	135,670	1.34
文野 弘美	132,600	1.31
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口5)	114,500	1.13
植月 剛	101,480	1.00

(注)持株比率は、自己株式(876株)を控除して計算しており、小数点以下第3位を四捨五入して表示しております。

所有者別株主分布状況



所有株式数別株主分布状況



株主メモ

事業年度	毎年4月1日から翌年3月31日まで
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3月31日 期末配当 毎年3月31日 中間配当 毎年9月30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	東京証券取引所市場第一部
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。)