



2024年2月期 第3四半期

決算説明資料

2024年1月10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(営業利益ベース)
 - 売上高は27,070百万円(前期比110.6%)、営業利益は808百万円(前期比110.0%)。
- 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(中華カテゴリー)が堅調に伸長。
新商品「**極みの肉汁シリーズ**」が売上を牽引、新商品では中華カテゴリーを強化。
2023年10月に一部商品の**価格改定**を行い収益改善を進める。
2023年1月に本格稼働した関東第三工場は更なる生産性向上、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、埼玉県羽生市に**セントラルキッチン**を開設、関東圏限定**フランチャイズモデル展開の基盤**を構築。
ラーメン業態の「太陽のトマト麺」、「SAPPORO餃子製造所」は、新たなチャレンジを実施。
- 新たな取り組みも推進
 - 海外事業は、「北海道めんこい鍋 くまちゃん温泉」を**香港、中国へ出店**。
台湾、中国において**冷凍餃子**の販売を開始。
 - EC事業は、期間限定商品の投入やキャンペーン実施などにより、大阪王将公式通販の更なる拡大と、外食ECを推進。

1. 2024年2月期 第3四半期 連結決算

- ・バランスシートの状況(連結)
- ・損益の状況(連結)
- ・2024年2月期 業績予想(連結)

2. 施策と取り組み

- ・食品事業
- ・外食事業
- ・新規事業
- ・サステナビリティ

3. イートアンドグループの概要

1. 2024年2月期 第3四半期 連結決算

バランスシートの状況(連結)

(単位:百万円)	2023年 2月末現在	2023年 11月末現在	備考
資産の部	23,133	27,037	
流動資産	9,751	11,996	現金及び預金、売掛金の増加
固定資産	13,381	15,040	工場(生産設備)投資 外食事業新規出店による増加
負債の部	14,994	16,283	
流動負債	10,348	11,584	買掛金、短期借入金、 未払金の増加
固定負債	4,645	4,698	長期借入金の増加
純資産の部	8,139	10,753	新株発行による資本増強

損益の状況(連結)

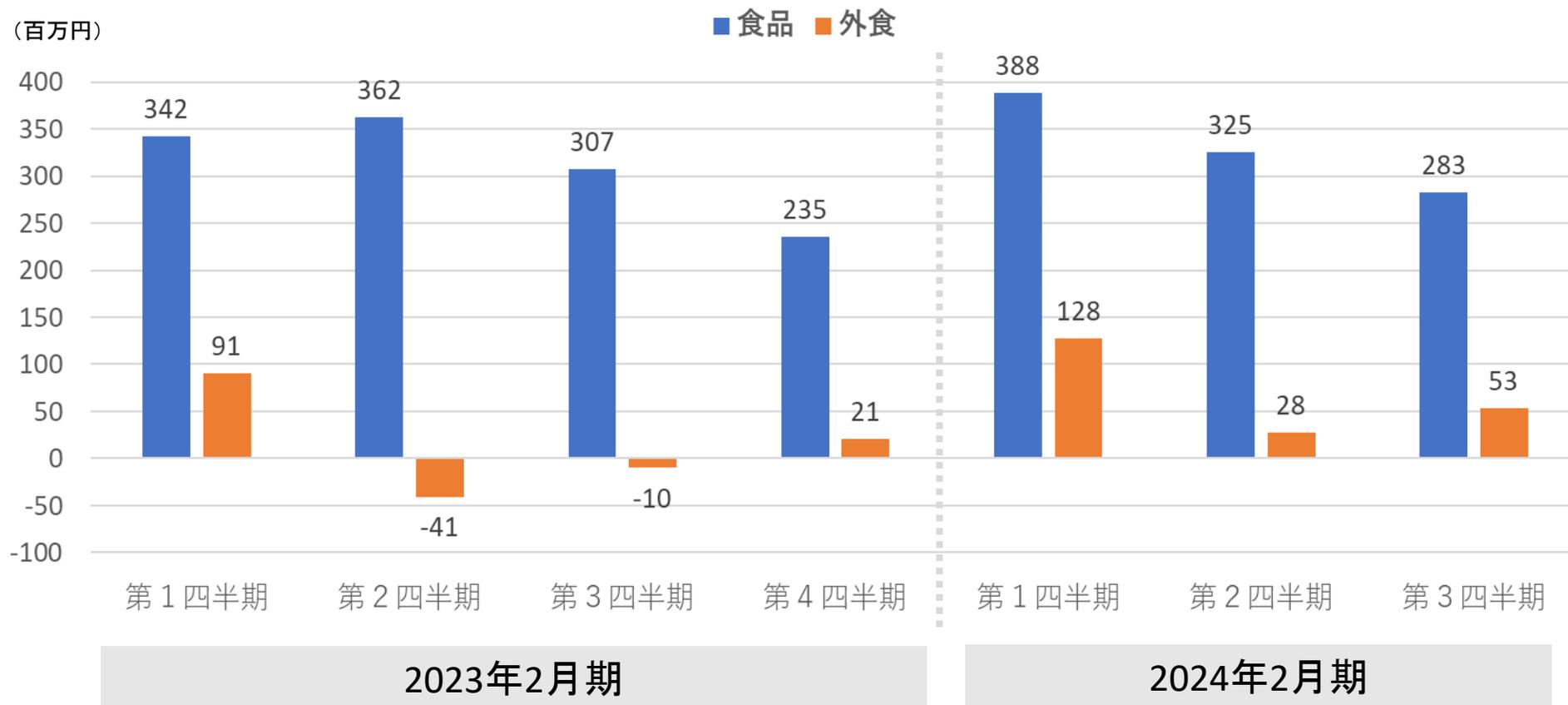
(単位:百万円)	2023年2月期 第3四半期累計	2024年2月期 第3四半期累計	前期比
売上高	24,483	27,070	110.6%
食品(構成比)	14,831(60.6%)	16,391(60.5%)	110.5%
外食(構成比)	9,651(39.4%)	10,679(39.5%)	110.6%
売上総利益	10,037	10,738	107.0%
販売費及び一般管理費	9,302	9,929	106.7%
営業利益	735	808	110.0%
営業利益率	3.0%	3.0	△0.0pt
経常利益	876	812	92.7%
親会社株主に帰属する 四半期純利益	404	427	105.6%

※前年四半期において営業外収益として計上していた新型コロナウイルス感染症拡大防止協力金の収入は125百万円

損益の状況(セグメント別)

(単位:百万円)		2023年2月期 第3四半期累計	2024年2月期 第3四半期累計	前期比
食品	売上高	14,831	16,391	110.5%
	セグメント利益	1,011	996	98.5%
	利益率	6.8%	6.1%	△0.7pt
外食	売上高	9,651	10,679	110.6%
	セグメント利益	40	209	512.7%
	利益率	0.4%	2.0%	+1.5pt
調整額	セグメント利益	△316	△396	—

セグメント別 営業利益推移



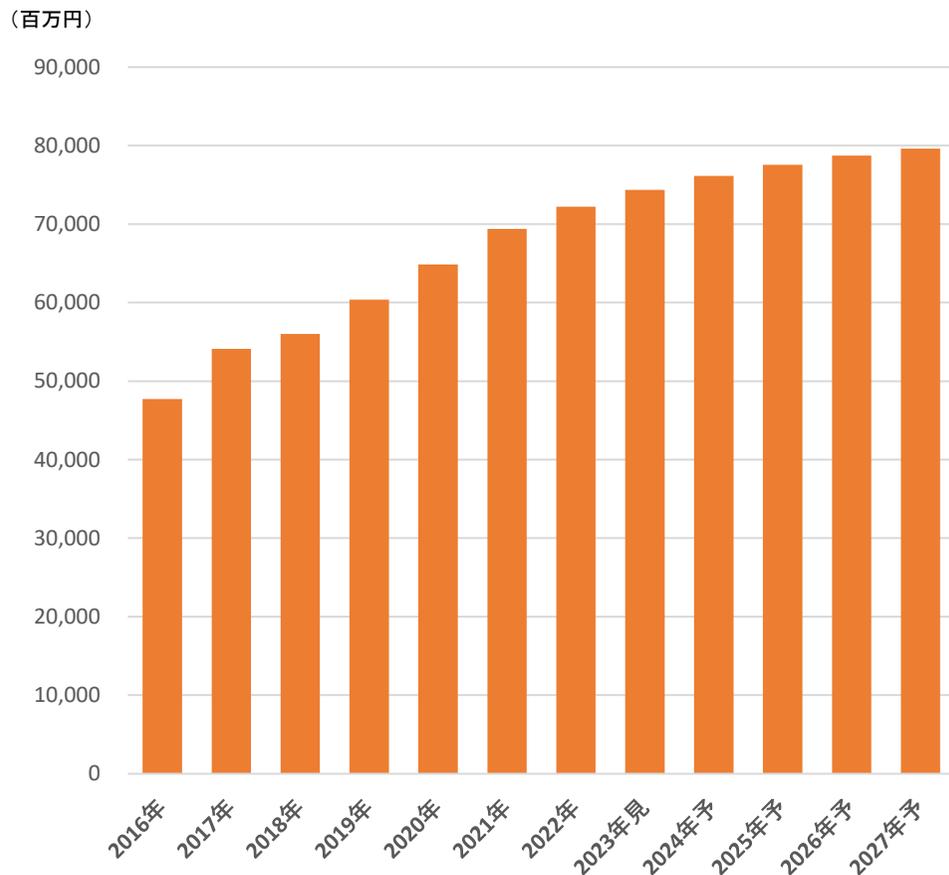
- 関東第一工場の出火に伴う特別損失1,400百万円(見通し)に伴う業績予想の修正を実施

(単位:百万円)	当初 予想(累計)	修正 予想(累計)	修正額	3Q 実績(累計)	進捗率
売上高	36,000	36,000	—	27,070	75.2%
営業利益	1,100	1,100	—	808	73.5%
経常利益	1,100	1,100	—	812	73.8%
親会社株主に 帰属する 当期純利益	450	△700	△1,150	427	—

2. 施策と取り組み

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「2023年 食品マーケティング便覧」より

冷凍調理のカテゴリ別伸長率

冷凍食品市場および中華カテゴリーは前年を上回り、堅調に推移

前年比	伸長率
全体	103.8%
中華	106.3%
餃子	109.6%
食卓惣菜	102.2%
弁当品	104.5%
米飯	99.5%
麺	106.6%
スナック	104.7%
パスタ	100.2%
その他	109.0%

出典：インテージSCI 冷凍調理市場 平均購入規模×100(金額)
 期間：2022年3月～23年2月 購入ルート：SM、DGS、DS
 ※中華＝焼き餃子、シュウマイ、春巻、水餃子、冷やし中華、小籠包、ビーフン、中華惣菜、エビチリ。

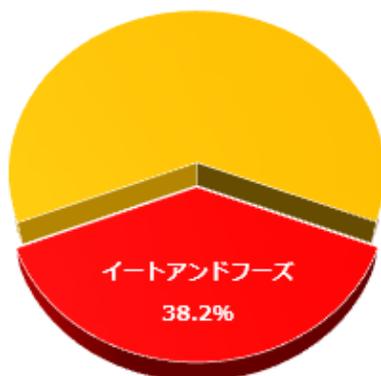
高シェアと市場拡大から大阪王将冷凍餃子の売上高は伸長（前期比119.4%）
 冷凍焼き餃子も大きく伸長（前期比122.2%）

冷凍餃子（焼き餃子・水餃子）

2022年9月～2022年11月

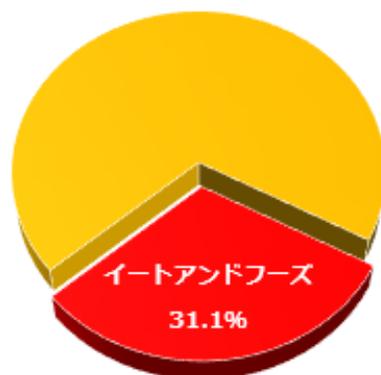


2023年9月～2023年11月



冷凍焼き餃子

2022年9月～2022年11月

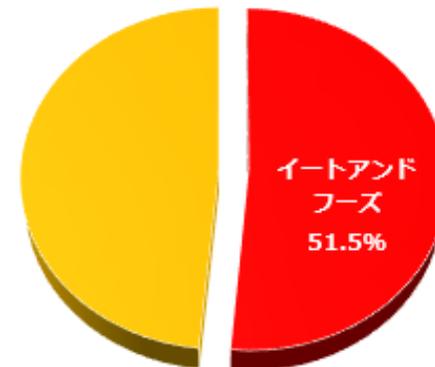


2023年9月～2023年11月

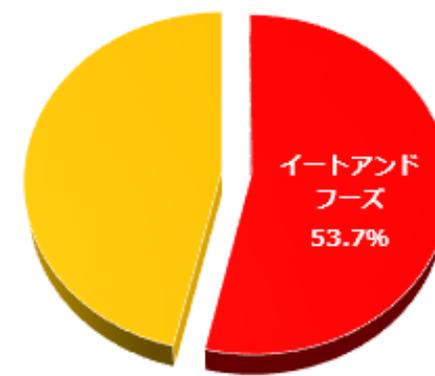


冷凍水餃子

2022年9月～2022年11月



2023年9月～2023年11月



※インテージSCI(15-69歳)冷凍餃子(焼き餃子・水餃子)市場2022年9月～2022年11月・2023年9月～2023年11月金額シェア

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

焼き餃子



水餃子



新登場



新登場

麺



米飯



スナック



揚げ物



『羽根つき餃子』は12粒、大袋タイプともに引き続き伸長。
『スタミナ肉餃子』は発売以降右肩上がり。冷凍餃子売上拡大を牽引。

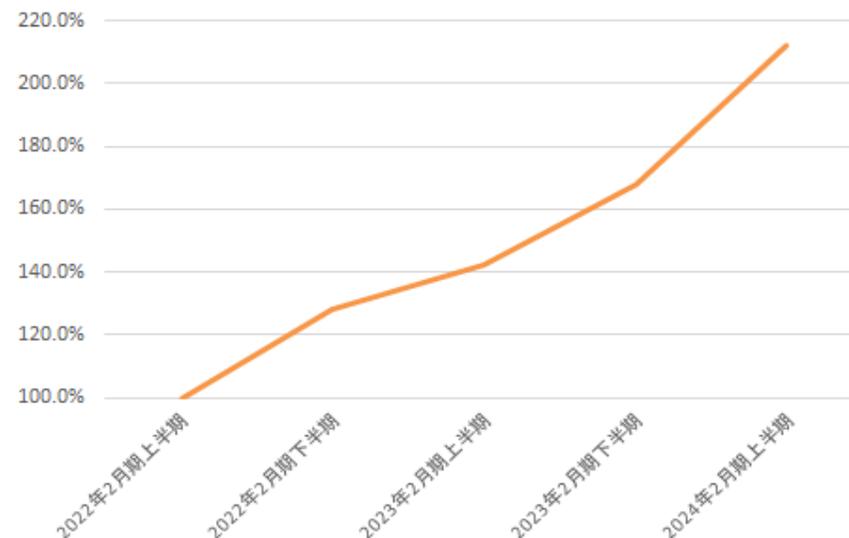
羽根つき餃子

年2回のリニューアルで、飽きのこない定番商品の地位を確立。大袋商品は専用ライン設置以降、供給力が向上。



スタミナ肉餃子

『スタミナ肉餃子』は、発売以降右肩上がりで、コロナ以降も出荷数は好調に推移。



※2021年3月の発売以降、半期ごとの月平均出荷数
2022年2月期上半期の月平均実績を100%として算出

日本最大最速級の餃子工場。AI、IoTを駆使した「**停まらない工場**」。

- 関東工場全体の第3四半期までの累計製造実績は、約23,200トン（**前期比120.0%**）
- **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。



完全自動化へ向けた挑戦

関東第一工場での出火について

当該工場の製造ラインは損傷を受けておりますが、人的被害はなく、一部稼働を再開しております。

- 出火の発生日時と経緯
 - 2023年12月6日（水）16時頃 焼き餃子製造ラインより出火
 - 2023年12月6日（水）21時33分 消防により鎮火宣言

■ 出火による被害に対するの対応状況

製造品目	対応	対応状況
袋タイプの冷凍焼き餃子類	関東第三工場および協力工場での製造	完了
	関東第一工場製造ラインの復旧	2025年1月頃 再開予定
冷凍水餃子	関東第二工場にて製造	完了
	関東第一工場製造ラインの復旧	2024年3月頃 再開予定
タレ（羽根つき餃子用等）	2023年12月25日より製造再開	完了
外食向け餃子の具・皮・麺	2023年12月7日配送分より関西工場からの供給体制確立済	完了
	関東第一工場製造ラインの復旧（具）	2024年2月頃 再開予定
	関東第一工場製造ラインの復旧（麺・皮）	2024年4月頃 再開予定
冷凍焼売	関東第三工場への製造移管	2024年3月頃 稼働予定

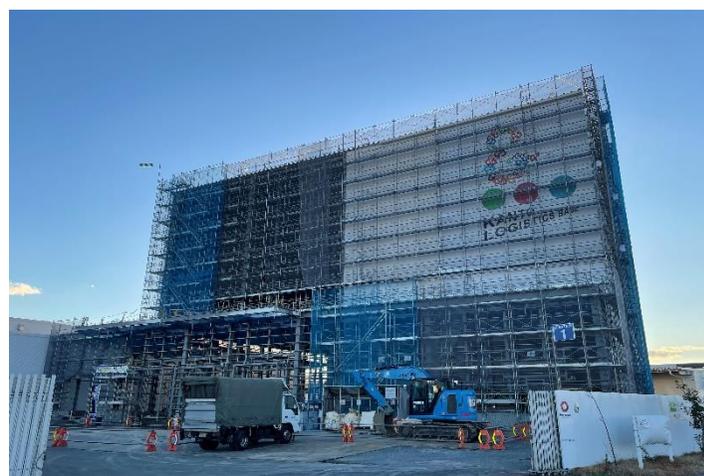
関東第三工場に**生産ラインを増設** 主力商品の**需要増加**に対応すべく**生産設備を増強**

- 『羽根つき餃子』と『焼売』の**ハイブリッド式ライン**
- 100%省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備を導入
- 『羽根つき餃子』の生産能力を伸ばしつつ、
『たれつき肉焼売』を大幅に生産増強する計画



※2024年3月稼働予定

物流拠点「**関東 Logistics Base (KLB)**」収容能力約4,500パレット。
2024年問題の社会課題解決に向けて最新鋭の冷凍庫棟を建設中

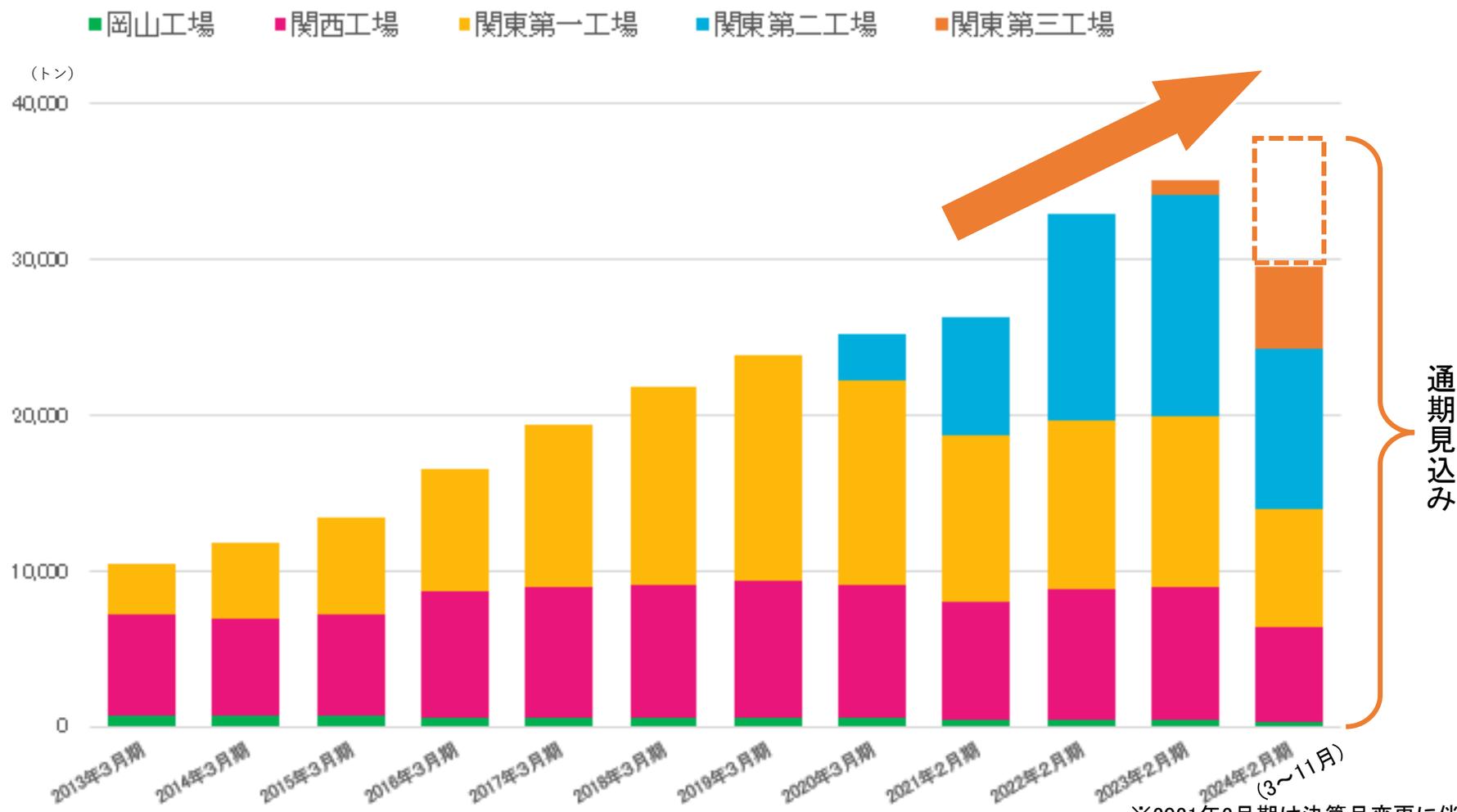


※2024年7月稼働予定

第3四半期(累計)の生産量は29,559トン(前期比113.0%)

通期の生産量見込みは約38,300トン(前期比 109.2%)

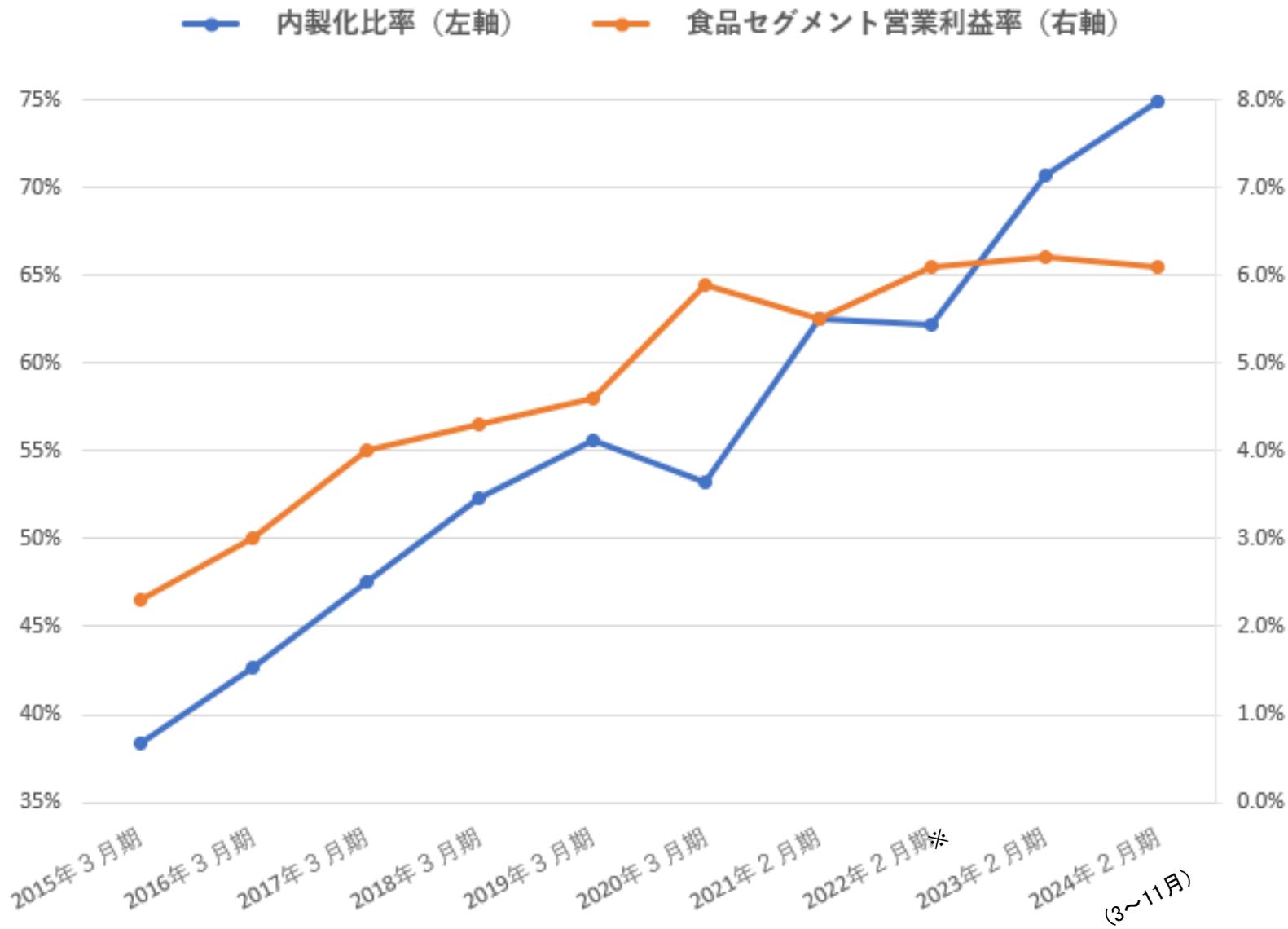
工場生産量推移



※2021年2月期は決算月変更に伴い11カ月実績

内製化比率

営業利益率



※2021年2月期は決算月変更に伴い11カ月実績

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・第三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

1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

1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.

(単位:店舗)		2023年2月末			2024年2月期(累計)						2023年11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	46	304	350	4	8	12	7	14	21	43	298	341
	ラーメン	11	12	23	2	0	2	0	1	1	13	11	24
	ベーカリー・カフェ	21	11	32	0	1	1	1	0	1	20	12	32
	一品香	8	2	10	1	0	1	0	0	0	9	2	11
	その他業態	18	1	19	1	1	2	4	0	4	15	2	17
海外		9	20	29	1	4	5	0	4	4	10	20	30
グループ計		113	350	463	9	14	23	12	19	31	110	345	455

※出店・退店数には、直営店から加盟店、加盟店から直営店に運営形態を変更した6店舗を、それぞれカウントしております



大阪府・イオンタウン松原店(9月18日オープン)

人流と外食需要の回復に伴い、フードコートや郊外駅前立地など、人が集まる場所への出店。メニューや価格なども顧客ニーズに合わせて設定し、地域密着を推進。



千葉県・TXGAおおたかの森店
(11月17日オープン)



東京都・千住ミルディス店
(11月5日オープン)

■大阪王将の国内出店一覧(第3四半期)

店舗名	都道府県	店舗区分
イオンタウン松原店	大阪府	加盟店
千住ミルディス店	東京都	直営店
TXGAおおたかの森店	千葉県	直営店

※リロケーション(再配置)や運営形態変更による出店は除外

調理ロボ『I-Robo』を、西五反田店にテスト導入。
外食産業の課題を解決し、新たな価値をご提供できるお店に。



導入以降、西五反田店では**客数および客単価がアップ**、
11月度はオープン来最高月商を達成。原価率・人件費
が下がったことにより、**F/Lコストも約10%削減**。
グローバル展開なども視野に入れ、導入店舗拡大予定。



セントラルキッチン(埼玉県羽生市)での餃子の成型や食材の仕込みにより、店舗でのオペレーション軽減、**生産性改革**へチャレンジ。

- 餃子の成型、唐揚げや酢豚などの食材の仕込みを行い、関東エリアの各店舗へ納品。
- 関東エリア**約30店舗**へ供給中。



関東エリアでの店舗拡大へ

ニンニクなし 期間限定
生姜 たっぷり 餃子
チャーシューの相性抜群!
あっさり系極まる
野菜の美味しさを堪能するならコレ!
1人前(6個) 290円 税込
このメニューの感想をぜひお聞かせ下さい!!
餃子無料プレゼント
食べるつながるめし文化
大塚王将



大阪王将の餃子に次ぐ人気メニュー『ふわとろ天津飯』
 10月18日を『天津飯の日』として記念日協会へ登録・制定。
 キャンペーンを通じて、ワクワクする食体験を広げる



この玉子が
ええねん。

玉子を愛する方々へ

ふわとろとろりん天津飯
 ~贅沢玉子の濃厚TKG~ 880円

10月18日、限定20食 販売

ご注文で天津飯の日オリジナルステッカーをプレゼント!




あなたの1票で決まる!!
 大阪王将の
 新ふわとろ天津飯
 頂点に輝く商品は!?

**メニューマスター
 グランプリ
 2023**

販売期間
 2023/9/20(水)~10/20(金)



勝利の栄冠に輝くのはどのエリアだ?
 大阪王将メニューマスター
 グランプリ 2023

酸辣天津飯

単品 880円 餃子セット 1,170円



勝利の栄冠に輝くのはどのエリアだ?
 大阪王将メニューマスター
 グランプリ 2023

恋ミート天津飯

単品 890円 餃子セット 1,180円



勝利の栄冠に輝くのはどのエリアだ?
 大阪王将メニューマスター
 グランプリ 2023

天津飯

単品 860円 餃子セット 1,150円



勝利の栄冠に輝くのはどのエリアだ?
 大阪王将メニューマスター
 グランプリ 2023

大阪天津飯

単品 890円 餃子セット 1,180円



勝利の栄冠に輝くのはどのエリアだ?
 大阪王将メニューマスター
 グランプリ 2023

ホホ香る天津飯

単品 860円 餃子セット 1,150円

新規出店とともに、新たなヒット商品を創出し、新たなニーズを獲得。

太陽のトマト麺



東京都
太陽のトマト麺 晴海トリトン店
(2023年9月4日グランドオープン)



はみ出る！チーズの焼きナポリタン

横濱一品香



神奈川県
横濱一品香 二俣川店
(2023年10月6日オープン)



極上絶品たんめん"motto"

R Baker『のびーるクロワッサン』(エキュート品川にて限定販売)が連日行列で大好評。『くまちゃん温泉』は国内3店舗目がオープン。

R Baker



R Baker『のびーるクロワッサン』(エキュート品川)

くまちゃん温泉



広島県・
くまちゃん温泉 広島安芸の湯
(2023年11月15日オープン)

国内3店舗、海外2店舗 ※2023年11月末 店舗数

海外出店を強化。大阪王将、太陽のトマト麺、くまちゃん温泉など中国・台湾・タイ・シンガポールで**30店舗**に。台湾においては、台北・台南から台中へも出店し、19店舗を展開中。
(2023年11月末現在)



台湾の量販店にて、冷凍餃子の販売開始。



台湾国内で約1200店舗を展開する全聯福利中心にて**冷凍餃子の販売を開始**。台湾で日常的に親しまれている『水餃』の他、日本で人気の『ぷるもち水餃子』や焼き餃子も好評。

現地のYoutuberやインフルエンサーがSNSを通じてアレンジレシピなども紹介するなど**認知がアップ**、今後の**市場拡大**へとつなげていく。

新規商材の投入、季節販促実施により、新規販路を拡大。

大阪王将公式通販・ノベルティ販促

餃子を贈ると、笑顔が広がる。

対象商品1点につき、「大阪王将 羽根つき餃子」1パック相当分の寄付になるキャンペーンを実施中！

国内の支援機関を通じて、子どもたちの食卓に餃子と笑顔をお届けします

実施期間 11月10日(金)～12月31日(日) 23:59迄

可愛いイラストのリーフレットつき、SNS映えする写真が撮れる！

※対象商品に限り、お申し込みください

※大阪王将こだわり餃子でお届け！

大阪王将公式通販・新規チャンネル



太陽のトマト麺



大阪王将公式通販に『太陽のトマト麺』がラインアップ

くまちゃん温泉・ギフト需要拡大



『LINEギフト』での販売開始。クリスマスシーズンのCMにも登場

持続可能な社会と企業活動の実現に向けて、「環境」「社会」「ガバナンス」の3つの視点より、7つの重点テーマに取り組む

食品ロス削減

工場での食品廃棄物量削減に向け、製造におけるロスの削減、廃棄部分の有効活用の双方向から活動



温室効果ガス削減

太陽光パネルや自然冷媒のフリーザー、パッケージ包材の改良やトレイを薄化など、様々な取り組みを実施



地域との共生

各地の「こども食堂」へ、餃子をはじめとした商品の寄贈や、餃子巻き体験などを通して、地域の皆様へ元気をお届けします



3. イートアンドグループの概要

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
温室効果ガス削減

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 ➤ 31億59百万円(2023年11月末現在)
- 発行済株式総数 ➤ 11,331,813株(2023年11月末現在)
- 決 算 期 ➤ 2月末日
- 店 舗 数 ➤ 455店舗(2023年11月末現在)
- 従 業 員 数 ➤ 1,716名(2023年11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。