



2024年2月期  
決算説明資料

---

2024年4月11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)

- 増収増益の継続 株式上場後過去最高益(営業利益)を達成
  - 売上高は35,922百万円(前期比108.7%)、営業利益は1,059百万円(前期比115.8%)。
- 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)は堅調に伸長。  
発売から10年を迎える『**羽根つき餃子(単品)**』は年間売上約136億円突破。  
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では、餃子と焼売のハイブリッドラインが増設。
  - 外食事業は、「大阪王将」においてCK活用と調理ロボ導入により、店舗拡大の基盤を構築。  
「R Baker」では、CK稼働により冷凍を活用した新モデル「R Baker mini」へのチャレンジ。
- 新たな取り組みも推進
  - 海外事業は、**香港や中国など各国での強力なパートナーとともに店舗拡大**。  
台湾、中国において**冷凍餃子**の販売を開始。
  - ラーメン事業部の事業会社変更により、外食ECと店舗との連携がさらに強化。  
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。
  - 2024年の大阪王将創業55周年に向けて、ブランディング強化を計画。

1. 2024年2月期 連結決算
  - ・バランスシートの状況(連結)
  - ・損益の状況(連結)
  - ・2025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
  - ・海外事業
  - ・EC事業
  - ・サステナビリティ
  - ・大阪王将創業55周年に向けて
  
3. イートアンドグループの概要

# 1. 2024年2月期 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	2024年 2月末現在	備考
資産の部	23,133	25,597	
流動資産	9,751	11,364	現金及び預金の増加
固定資産	13,381	14,233	関東第一工場出火による除却 工場投資、外食事業_新規出店投資
負債の部	14,994	15,420	
流動負債	10,348	10,953	短期借入金の増加
固定負債	4,645	4,467	長期借入金の減少
純資産の部	8,139	10,177	新株発行による資本増強

# 損益の状況(連結)

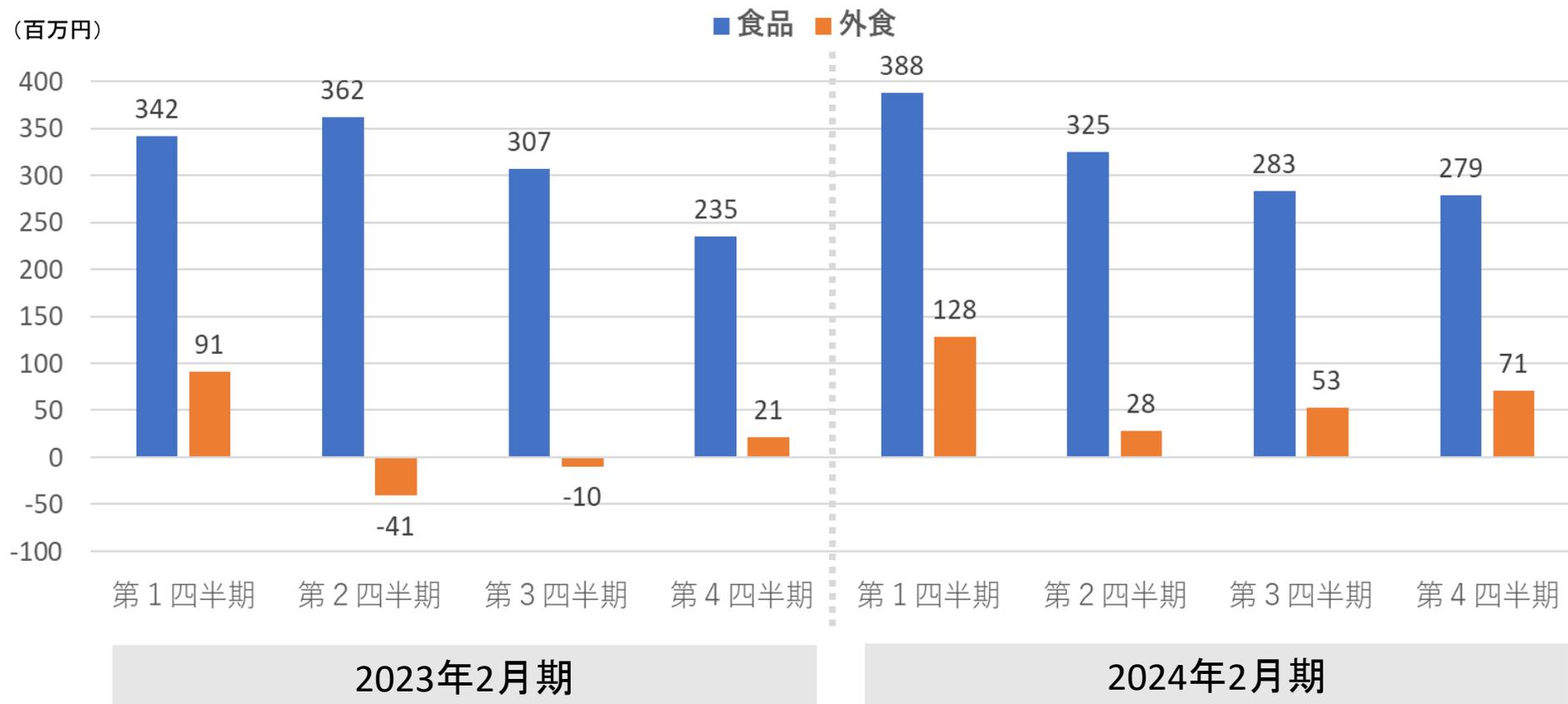
(単位:百万円)	2023年2月期	2024年2月期	前期比
売上高	33,033	35,922	108.7%
食品(構成比)	20,053(60.7%)	21,433(59.7%)	106.9%
外食(構成比)	12,979(39.3%)	14,488(40.3%)	111.6%
売上総利益	13,375	14,326	107.1%
販売費及び一般管理費	12,460	13,266	106.5%
営業利益	915	1,059	115.8%
営業利益率	2.8%	3.0%	+0.2pt
経常利益	1,053	1,068	101.5%
親会社株主に帰属する 当期純利益	385	△106	—

※前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	2024年2月期	前期比
食品	売上高	20,053	21,433	106.9%
	セグメント利益	1,246	1,275	102.4%
	利益率	6.2%	6.0%	△0.3pt
外食	売上高	12,979	14,488	111.6%
	セグメント利益	61	280	453.6%
	利益率	0.5%	1.9%	+1.5pt
調整額	セグメント利益	△392	△495	—

## セグメント別 営業利益推移



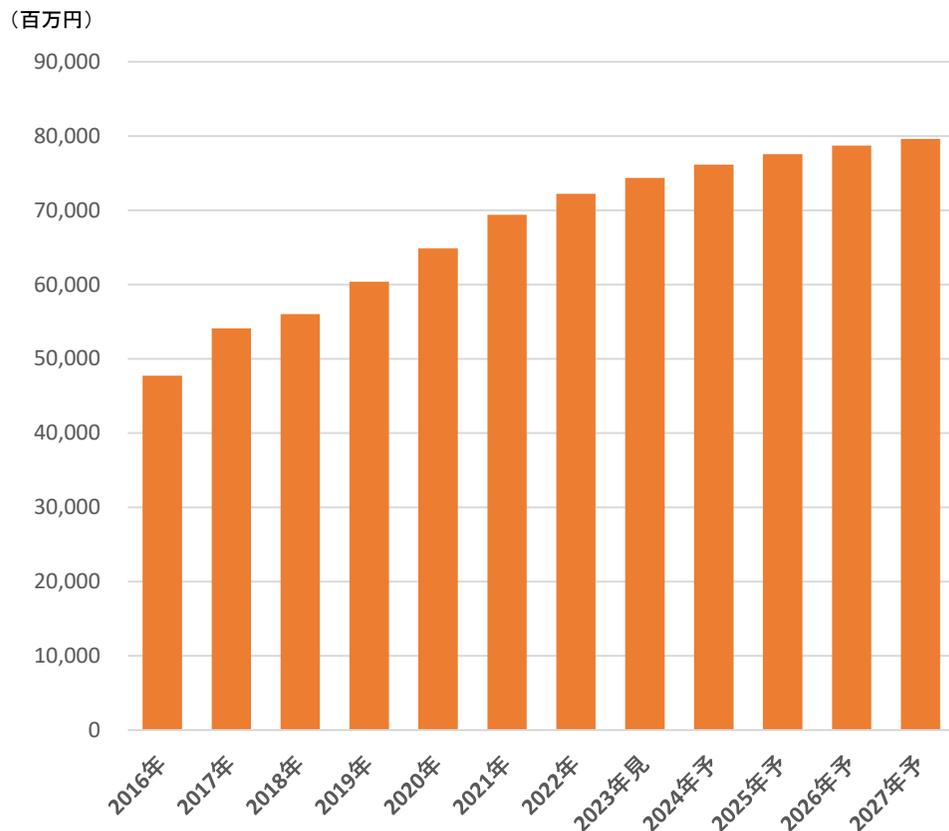
(単位:百万円)	第2四半期予想 (累計)	前期比	通期予想	前期比
売上高	19,100	107.5%	39,100	108.8%
営業利益	660	106.0%	1,280	120.8%
経常利益	660	104.0%	1,280	119.8%
親会社株主に 帰属する 当期純利益	893	246.9%	1,265	—

## 2. 施策と取り組み

---

## 冷凍餃子の市場は年々規模を拡大、堅調に推移

### 冷凍餃子の市場規模



※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

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：インターナショナル SCI 冷凍調理市場 平均購入規模×100(金額)

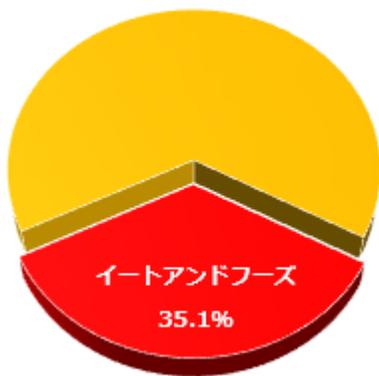
期間：2022年3月～23年2月 購入ルート：SM、DGS、DS

※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。

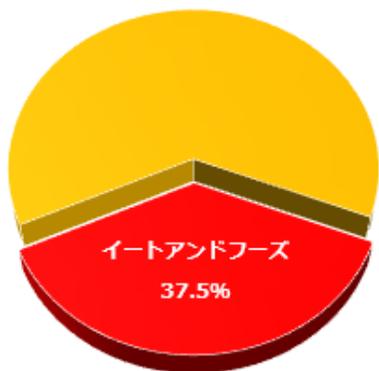
高シェアと市場拡大から大阪王将冷凍餃子の売上高は伸長（**前期比111.9%**）  
 冷凍焼き餃子も大きく伸長（**前期比115.2%**）

## 冷凍餃子（焼き餃子・水餃子）

2022年3月～2023年2月



2023年3月～2024年2月

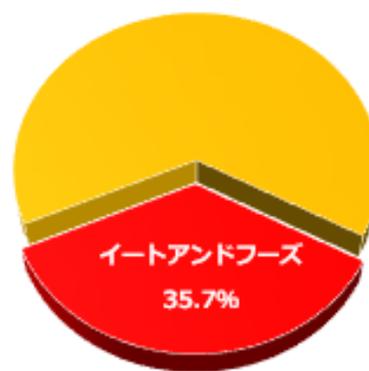


## 冷凍焼き餃子

2022年3月～2023年2月

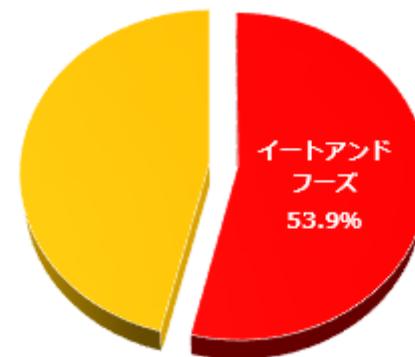


2023年3月～2024年2月

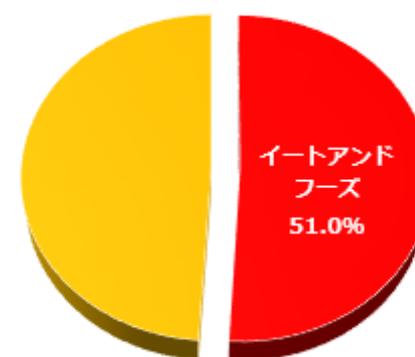


## 冷凍水餃子

2022年3月～2023年2月



2023年3月～2024年2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3月～2023年2月・2023年3月～2024年2月金額シェア

新商品11品

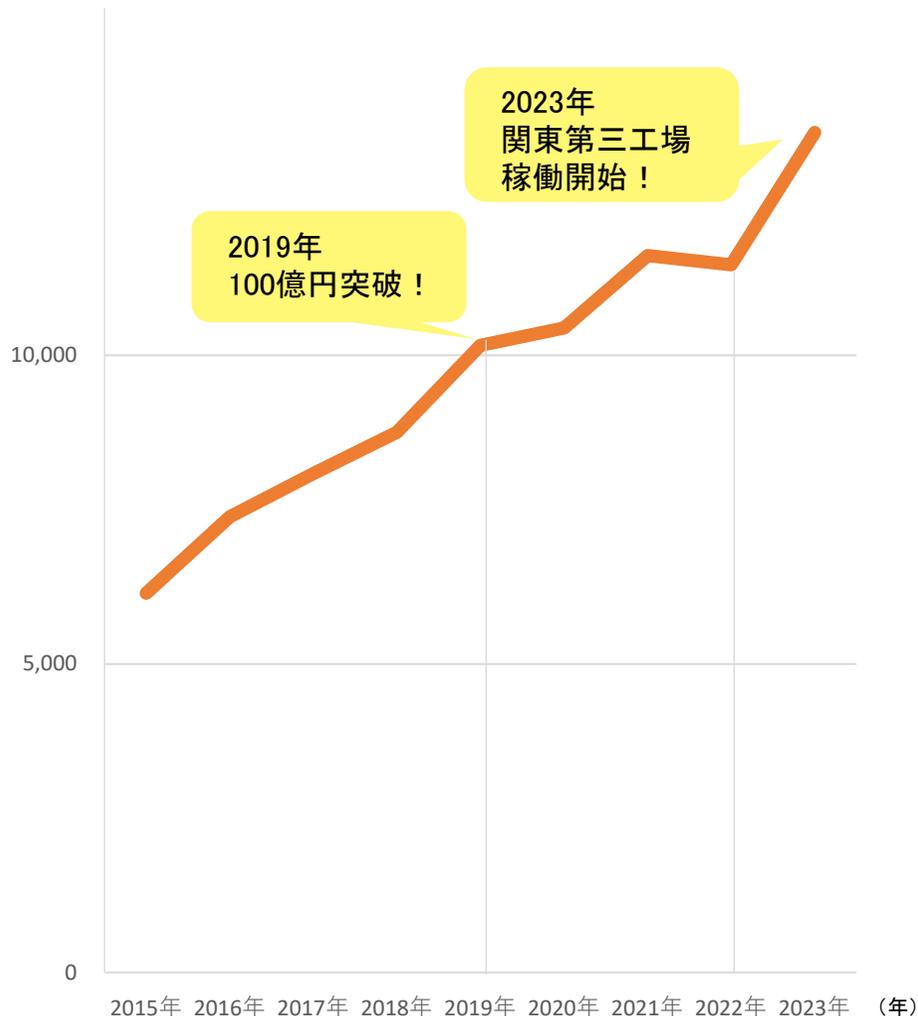


リニューアル9品



2023年1月関東第三工場稼働開始により年間売上約136億円突破。  
 羽根つきシリーズ全体では、年間売上約177億円。

(百万円)



年2回のリニューアルを継続。  
 より“肉肉しく”、フタいらすで簡単調理、  
 秘伝のたれつきで、  
 食卓の定番メニューに。



期待以上の価値を目指した、新商品の開発、拡充。

## 羽根つき円盤餃子PREMIUM



水、油、フタの次は  
並べる“手間いらず”。  
FOODEXフローズン  
オブフューチャーGPを受賞

## かけメシシリーズ



2段トレイ採用の新商品“かけメシ”  
自社工場で自家製餡を製造。  
自社製造品の拡充を目指す。

## 2023年12月の出火後、一時生産中止をしていた商品の供給再開

### 外食向け餃子の具、皮、麺

- 2024年2月～ 餃子の具
- 2024年3月～ 餃子の皮
- 2024年4月1日～ OM麺
- 2024年4月15日～ 上記以外の製造を再開予定



### 冷凍水餃子

2024年3月より、『ぷるもち水餃子』『極みの肉汁 爆弾餃子』など水餃子ラインの生産が再開。



第一工場全体の  
製造量全量回復は**2025年3月頃予定**



## 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**」

### 完全自動化へ向けた挑戦



**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。

### 餃子・焼売のハイブリッドライン稼働



『羽根つき餃子』と『焼売』の  
**ハイブリッド式ラインが**  
2024年3月より稼働。



商品のリニューアルに伴う  
製造工程や包装工程の  
変化・刷新に対応可能。  
100%省エネ型自然冷媒の  
冷凍冷蔵設備を導入するなど  
新技術を積極的に導入。



## 物流拠点「**関東 Logistics Base (KLB)**」

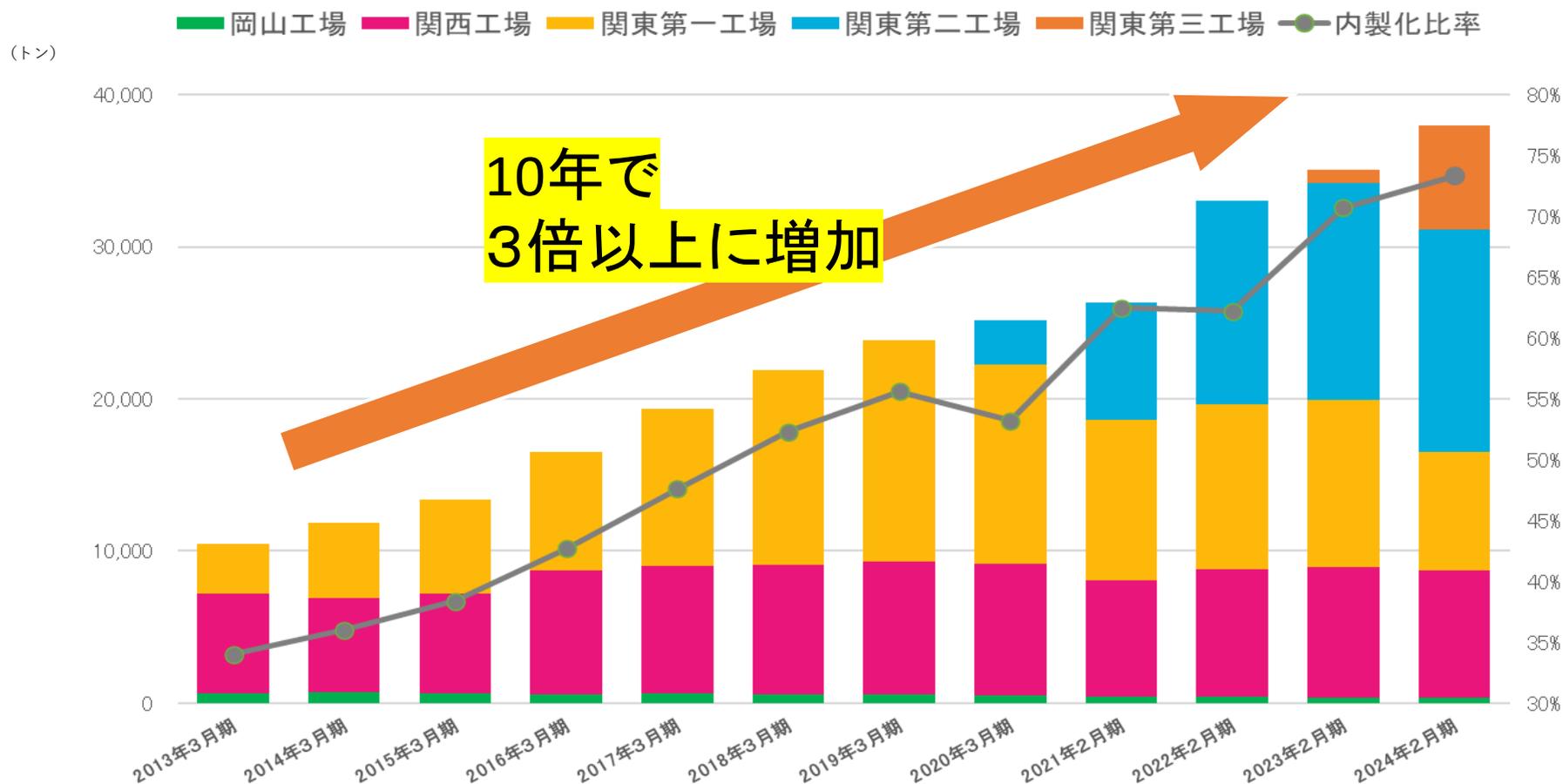
全体で収容能力は約4,500パレット(『羽根つき餃子』約720万パック相当)



100%省エネ型自然冷媒の  
冷凍冷蔵設備。  
2024年問題などの社会課題解決、  
安定供給を目指す。

通期の生産量は38,000トン(前期比108.3%)を達成。  
第三工場ライン増設により、2025年はさらに伸長。

## 工場生産量・内製化比率 推移



## 主力商品の需要増加に対応、西日本エリアの生産体制強化



### 新工場(九州工場)の概要

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。都城市における新工場用地の優先交渉権取得。西日本エリアへの供給対応、サプライチェーンの効率化へ。



所在地	宮崎県都城市高城町
分譲時期	2024年10月予定
操業開始時期	2026年予定
敷地面積	8,259.88㎡
主な製造商品	羽根つき餃子、 羽根つきスタミナ肉餃子、 ふるもち水餃子、 たれつき肉焼売

## 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

MS CM014

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://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

MS CM014

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

(単位:店舗)		2023年2月末			2024年2月期(累計)						2024年2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	5	10	15	8	20	28	43	294	337
	ラーメン	11	12	23	3	0	3	0	2	2	14	10	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	2	3	12	0	12	7	3	10
海外		9	20	29	1	5	6	2	5	7	8	20	28
グループ計		113	350	463	11	18	29	23	27	50	101	341	442

※出店・退店数には、直営店から加盟店へ運営形態を変更した1店舗、  
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 21

様々な社会課題の影響を受ける出退店戦略。  
2024年以降の店舗拡大に向けた基盤の構築。

## 大阪王将



人材不足、高齢化、職人の育成問題などさまざまな社会課題によりFC店を中心に退店が目立った。今後はCKと調理ロボの活用により出店・店舗拡大を進める。

## 札幌みそぎょうざ



繁華街への人流回復。  
食事ができる餃子の製造・直売所「SAPPORO餃子製造所」では売上が前年比約120%に。無人販売所の役目が終了。

(全盛期12店舗→0店舗)

2024年3月から調理ロボ『I-Robo』の本格導入開始。  
セントラルキッチン **供給店舗数40店舗**。

## 調理ロボ『I-Robo』の導入店舗拡大



調理ロボのテスト導入している西五反田店では原価率・人件費が下がったことにより、**導入前と比較しF/Lコストを約10%削減**。  
**客数・客単価アップ**の実績から、2024年3月から直営店舗での導入を開始。

## CK活用で店舗オペレーション軽減



セントラルキッチン(埼玉県羽生市)で、餃子の成型と食材の仕込みを行う。

セントラルキッチン稼働開始から約1年、CKでの**餃子生産量は10倍の10万人前/月**。  
**関東エリア40店舗へ毎日供給**。

全国合同キャンペーン「神焼き祭り」を開催。昨年も同時期に実施した中、客数が前年を大幅に上回り、期間中**売上は前年比128.0%**。



	餃子無料券配布期間 (11/19~30)	餃子無料券回収期間			
		12/1~31	1月1週目	1月2週目	1月3週目
売上	128.0%	117.7%	119.4%	117.9%	118.4%
客数	123.2%	113.9%	115.0%	113.4%	114.5%
客単価	103.9%	103.3%	103.8%	103.9%	103.4%

大阪王将の前年比推移(キャンペーン期間中実績)

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。

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!



OSAKA-OHIO  
**GP**  
2023

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!?

勝利の栄冠に輝くのはどの天津飯だ!?

**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

**酸辣天津炒飯**

期間限定

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**

期間限定

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**

期間限定

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**

期間限定

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

**ネギ香る天津飯**

期間限定

単品 **860円** 餃子  
セット **1,150円**

## ベーカリー事業初となるセントラルキッチンを操業開始



### R Baker山梨セントラルキッチン概要

新モデル「R Baker mini」の店舗拡大を企図し、冷凍パン、冷凍生地の製造拠点として新設。

また、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る。

所在地	山梨県甲州市勝沼
操業開始	2024年3月
専有面積	500㎡
主な製造品目	焼成後冷凍パン 焼成前冷凍生地



2025年1月に創業70周年を迎える「横濱一品香」  
“100年続く横濱たんめん”を目指して、リブランディングに取り組む



## 香港、中国で、強力な現地パートナーと契約、海外における出店加速へ

### 香港



香港では、2023年4月「北海道めんこい鍋くまちゃん温泉」のオープンに続き、2024年2月、注目エリアの商業施設に「大阪王将」をオープン。

### 中国



中国で外食ブランド『袁记云饺』を約3,500店舗展開する袁記食品グループおよび美味投資有限公司と合併会社設立。  
**中国・広東省での出店へ。**

現在、**台湾国内に16店舗**を展開。量販店における冷凍餃子の取扱い店舗も広がり、**外食と食品の両輪事業**を展開

## 外食店舗



台北・台南から台中へも出店し、  
16店舗を展開中。  
(2024年3月末現在)

## 冷凍餃子



台湾国内で約1,200店舗を  
展開する全聯福利中心に  
て冷凍餃子の販売。  
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。



ラーメン事業部の事業会社変更により、店舗との相互層客をさらに強化。

太陽のトマト麺・外食EC



太陽のトマト麺・店舗



店舗で実施したこれまでの限定メニューの復活総選挙を外食ECにて実施。

大阪王将公式通販で、サンリオのキャラクター『ハンギョドン』とのコラボレーションキャンペーンを実施。SNSで話題、新たな客層の開拓に。



販路の拡大、新規商材の投入により事業拡大を目指す。

## くまちゃん温泉



くまちゃん温泉では「LINEギフト」での販売を開始。ターゲット層の購買特性を活用しギフト需要に対応。

## ラーメンじゃーにー



異なるお店のラーメンと餃子を組み合わせる食の楽しみを提案。

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



## 大阪王将創業55周年に向けて

---



めっちゃええやん、  
大阪王将。

**めっちゃええやん！大阪王将！**  
をキーワードに、ご期待以上の価値創出を目指して  
55年間の感謝を込めた企画を実施予定



### 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(2024年2月末現在)
- 発行済株式総数 ➤ 11,331,813株(2024年2月末現在)
- 決 算 期 ➤ 2月末日
- 店 舗 数 ➤ 442店舗(2024年2月末現在)
- 従 業 員 数 ➤ 1,705名(2024年2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。