

【各位】

2024年10月28日

株式会社イトアンドホールディングス

株式会社イトアンドフーズ

## イトアンド・宮崎県都城市における新工場 立地協定を締結・調印式を実施 産地で製造、海路で関西へ。西日本エリアの新たな製造拠点

イトアンドグループで食品事業を担う株式会社イトアンドフーズ(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:仲田浩康)は、西日本エリアの生産体制を強化する新工場を建設するため、宮崎県都城市と立地協定を締結、2024年10月25日(金)に調印式を執り行いましたのでお知らせいたします。



イトアンドグループは、「食を通じて、ワクワクする未来を。」のパーパスの下、「+&」の発想で、さまざまな食のシーンに人生の彩りや健やかな笑顔を生み出すことのできる「食のライフプランニングカンパニー」を目指しております。

イトアンドグループで食品事業を担う株式会社イトアンドフーズでは、消費者のライフスタイルの変化等による冷凍食品の需要拡大に対応するべく、新工場建設に向け、かねてより建設地の検討を進めてきました。

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。



そこで、2024年3月に新工場用地の優先交渉権を取得、そしてこのたびの宮城県都城市池田宣永市長と、代表取締役仲田浩康により調印し、立地協定の締結となりました。来年より工場の建設を開始し、2026年冬の稼働を目指します。

新工場においては、弊社主力商品である「大阪王将 羽根つき餃子」、「大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子」、「大阪王将 ぷるもち水餃子」、「大阪王将 たれつき肉焼売」、「大阪王将 小籠包」などを製造いたします。また、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。



これまで新工場予定の都城市では「大阪王将ニンニク・生姜出荷組合」を組織するなどして、地元生産者と緊密な関係を構築してきました。今後もますます九州の生産者との活発な取引や子供や大人も楽しめる工場見学や餃子の試食会、試作会、マルシェの開催等、食品ロスへの取り組みを通じて、拠点の九州地区への地域貢献に取り組んでいく所存です。

併せて、先日、イートアンドフーズでは、このたびの九州新工場建設を含む西日本生産拠点再編計画が、経済産業省による「中堅・中小企業の賃上げに向けた省力化等の大規模成長投資補助金事業」(2次公募)において採択されました。また、宮城県からも当社に対して多大なる期待をさせていただいておりまして、宮城県のフードサービスの更なる発展へ寄与してまいりたいと思います。

## 【調印式での関係者コメント】

### ■宮城県都城市市長・池田宣永氏

「イートアンドフーズ様には、都城インター工業団地桜木地区に新たな工場を作っていただき、多くの雇用も予定させていただいております。今年度末、都城志布志道路が全線開通となり、都城 IC に直結いたしますので、物流にも大きな力になるのではないかと思います。このたびの大きなご縁をいただきましたが、今後も末永い取り組みをしていければと思います」

### ■株式会社イートアンドホールディングス 代表取締役社長・仲田浩康

「餃子の主な原料であるキャベツと豚肉の一番の調達先は宮城県です。このたびの新工場は、産地で新鮮な原料を製造、大阪や神戸へ海上輸送をすることで物流業界の2024年問題においても、課題解決となる製造拠点となります。また、これまで大阪と群馬に工場があり、群馬には三つの工場と1カ月分貯蔵が可能なセンターを建設、力を入れてまいりましたが、災害時等のリスク分散の観点からも新工場は大変立地が良く、事業の継続性へ大きく寄与すると考えております。

当社は昨年、冷凍餃子売上第一位という悲願を達成いたしました。新工場では年間生産量約2万トンを想定しております。このたびの都城市との素敵なお縁を活かし、これからも広がり続ける冷凍食品市場において、さらにたくさんの餃子を製造していきたいと思っております」

## 【新工場の概要】

所在地	宮崎県都城市高城町
竣工予定年月	2026年12月予定
敷地面積	8,259.88 m <sup>2</sup>
延床面積	7,400.00 m <sup>2</sup>
主な製造商品	羽根つき餃子、羽根つきスタミナ肉餃子 ぷるもち水餃子、たれつき肉焼売、小籠包 など
稼働後の製造能力	同工場が稼働することにより、全体で25%の製造能力が増強します。

## 【主な製造商品】



### 大阪王将 羽根つき餃子

パリッと焼ける感動の羽根！油・水・フタいらずで簡単に羽根つき餃子が作れます。自家製の隠し味で大阪王将の冷凍食品でしか味わえない香りとコクが味わえます。豚肉2倍で肉肉しい餃子にリニューアルしました。



### 大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子

ニンニクマシマシ！ご好評いただいているニンニク感はそのままだに、豚肉を加えて肉肉しい味わいをアップしました。添付の岩塩をつけてお召し上がりいただけます。



### 大阪王将 ぷるもち水餃子

どんなお鍋やスープにもマッチ!! お鍋やスープの味にも負けないようにお肉のおいしさがアップしました。パッケージは2種類で展開しています。



### 大阪王将 たれつき肉焼売

たれ・からしつきでご飯が進む！おかずにピッタリの大粒の肉焼売。ジューシーさに肉肉しさをプラスしてさらに肉肉しく濃厚な味わいの大粒焼売になりました。



### 大阪王将 小籠包

レンジで、まるで蒸したて。薄皮から溢れるスープが楽しめます。自慢のスープは香りと旨みを引き立てる自家製ねぎ油を使用。レンジ調理でもまるで蒸したてのような熱々の小籠包をお楽しみいただけます。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イトアンドホールディングス 広報・PR 戦略部 半田  
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp