



2025年2月期 第1四半期

決算説明資料

2024年7月9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)

● 外食事業 既存店売上高の回復による増収増益

- 外食事業は、各業態の**既存店売上が着実に回復**。
「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」でも、**CKを起点としたヒット商品の開発と展開**へ取り組む。
- 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。

● 食品事業 製造数減少による供給不足

- 食品事業は、冷凍食品市場(中華カテゴリー)は堅調に伸長。
工場の製造ライン復旧段階のため、製造量が減少(前期比92.5%)、
高まり続けるニーズに対して供給が不足。
- 本年度の広告戦略として、ブランド認知向上を企図した**全国CMを2024年4月に出稿**。
実質的には増収増益の結果に。

● 海外展開の状況

- 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順次店舗拡大**。
中国では「袁記食品集団」との協業による1号店を2024年6月21日に出店。
食品事業の展開は、**台湾で冷凍餃子の販売好調**、中国では日系量販店にて取扱拡大。

1. 2025年2月期 第1四半期 連結決算

- ・バランスシートの状況(連結)
- ・損益の状況(連結)
- ・2025年2月期 業績予想(連結)

2. 実施施策と今後の取り組み

- ・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. 2025年2月期 第1四半期 連結決算

バランスシートの状況(連結)

(単位:百万円)	2024年 2月末現在	2025年 5月末現在	備考
資産の部	25,597	27,118	
流動資産	11,364	11,952	売掛金、流動資産のその他の増加
固定資産	14,233	15,166	工場投資、外食事業_新規出店投資
負債の部	15,420	16,309	
流動負債	10,953	11,686	買掛金、未払金の増加
固定負債	4,467	4,622	長期借入金の増加
純資産の部	10,177	10,809	

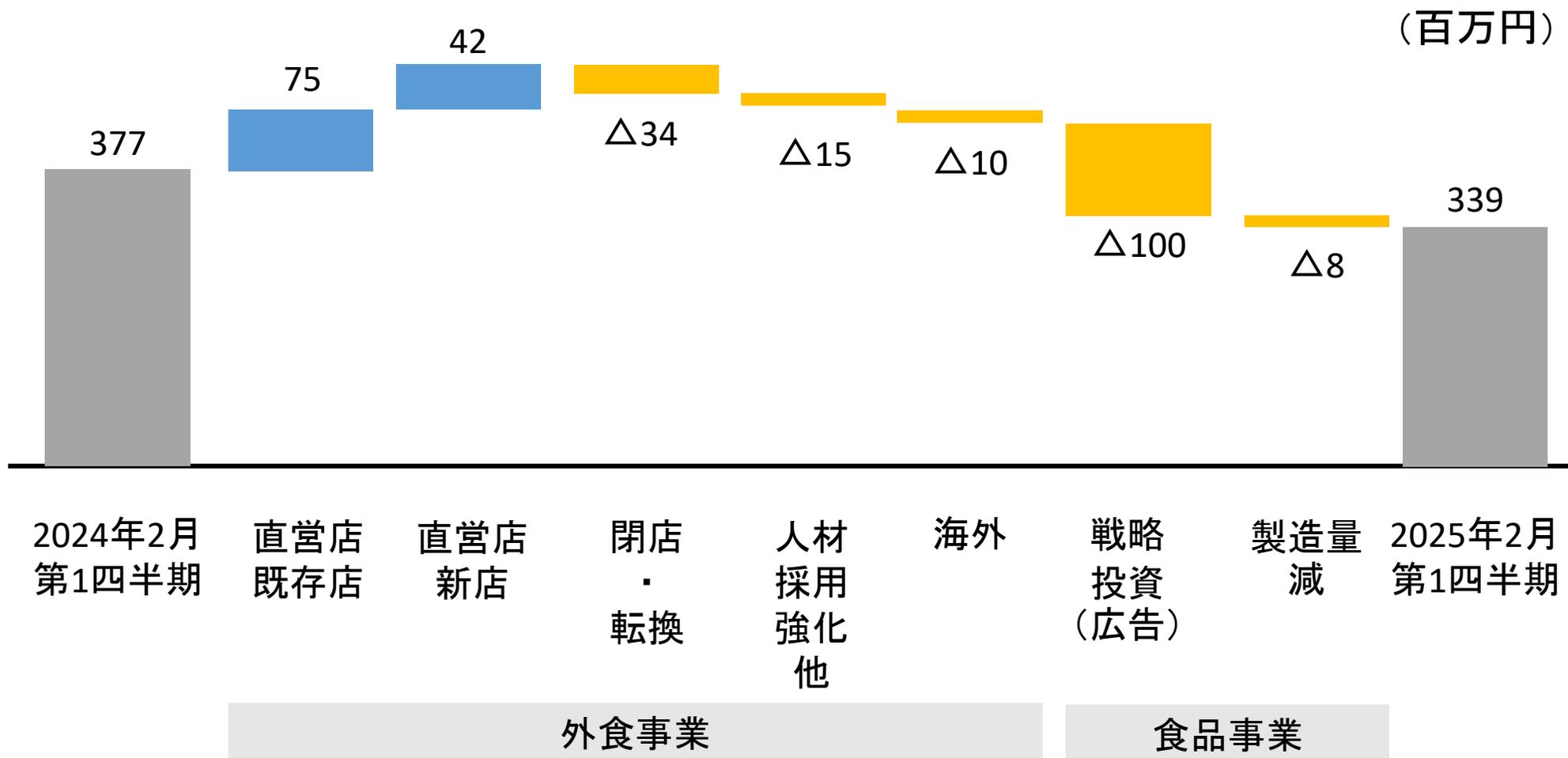
損益の状況(連結)

(単位:百万円)	2024年2月期 第1四半期累計	2025年2月期 第1四半期累計	前期比
売上高	8,970	9,123	101.7%
食品(構成比)	5,461(60.9%)	5,232(57.3%)	95.8%
外食(構成比)	3,509(39.1%)	3,891(42.7%)	110.9%
売上総利益	3,570	3,819	107.0%
販売費及び一般管理費	3,193	3,479	109.0%
営業利益	377	339	90.0%
営業利益率	4.2%	3.7%	△0.5pt
経常利益	390	343	88.0%
親会社株主に帰属する 四半期純利益	233	※ 684	293.7%

※特別利益(出火に伴う受取保険金)825百万円の計上による増加

損益の状況(連結)

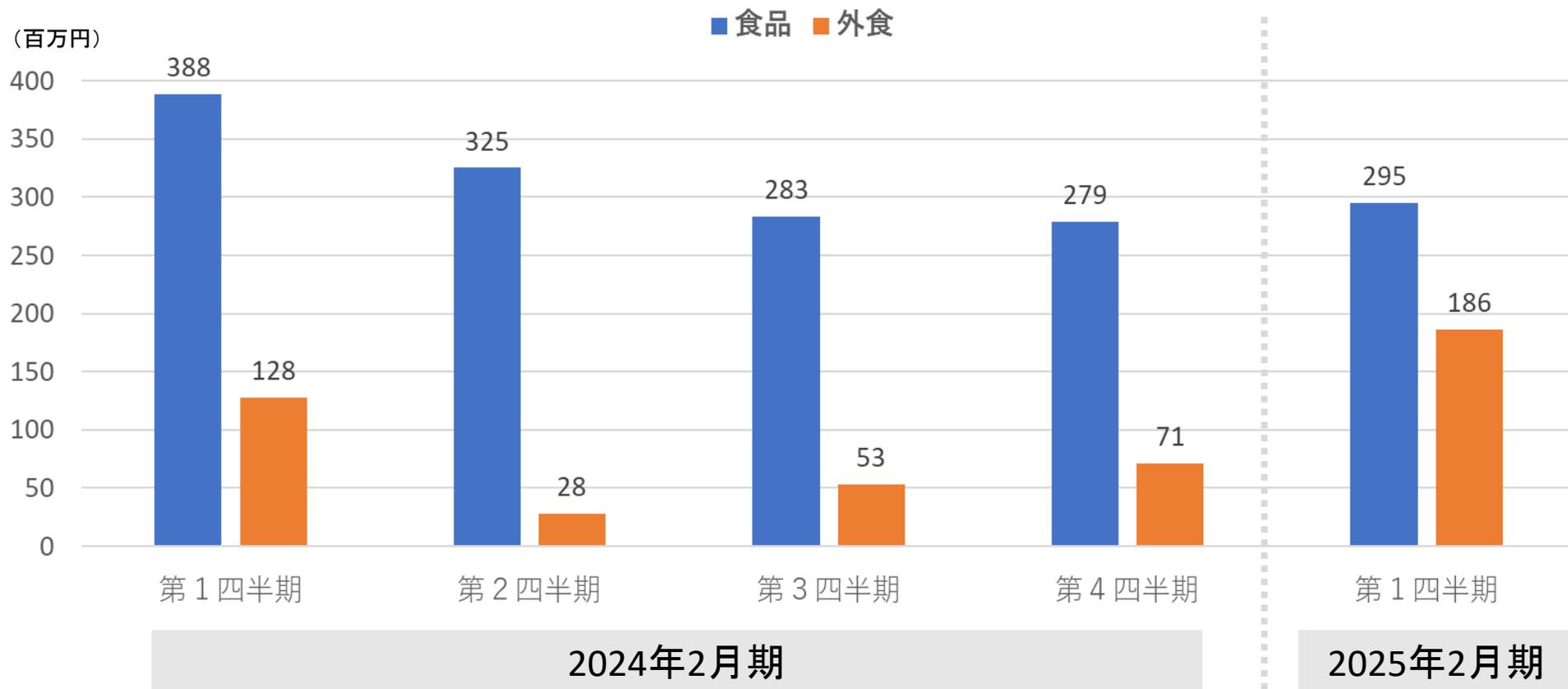
- 外食事業 既存店回復、新店寄与による利益回復
- 食品事業 戦略投資(広告宣伝) 全国CMの出稿



損益の状況(セグメント別)

(単位:百万円)		2024年2月期 第1四半期累計	2025年2月期 第1四半期累計	前期比
食品	売上高	5,461	5,232	95.8%
	セグメント利益	388	295	76.2%
	利益率	7.1%	5.7%	△1.4pt
外食	売上高	3,509	3,891	110.9%
	セグメント利益	128	186	145.6%
	利益率	3.7%	4.8%	+1.1pt
調整額	セグメント利益	△139	△143	—

セグメント別 営業利益推移



● 業績予想(連結)

(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%
当期純利益	893	246.9%	1,265	—

● 第2四半期(累計)業績予想(連結)進捗

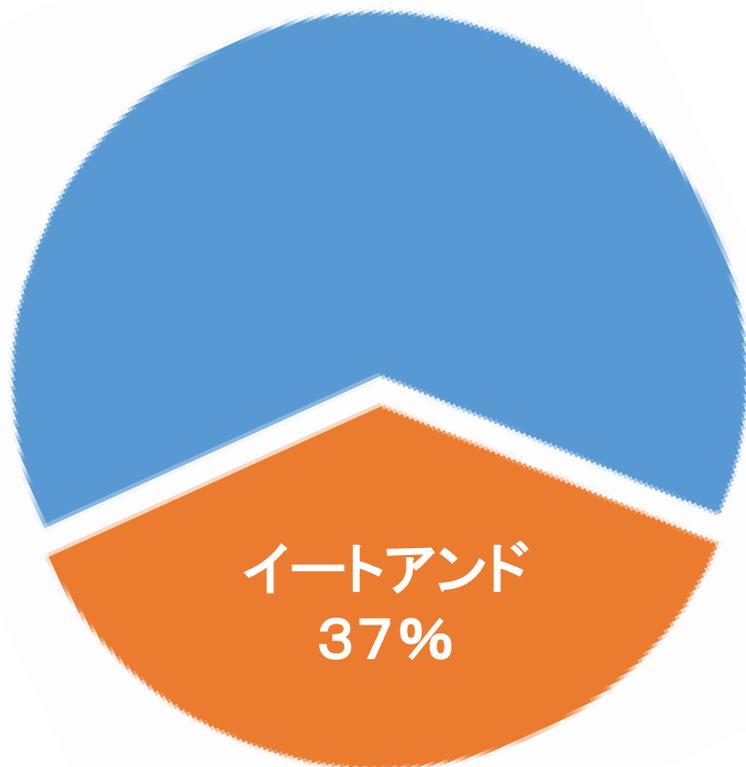
(単位:百万円)	第2四半期予想 (累計)	第1四半期実績 (累計)	進捗率
売上高	19,100	9,123	47.8%
営業利益	660	339	51.4%
経常利益	660	343	52.0%
当期純利益	893	684	76.6%

食品事業

実施施策

冷凍餃子の市場は年々規模を拡大。
冷凍餃子カテゴリーにおいて高シェアを維持。

冷凍餃子のシェア



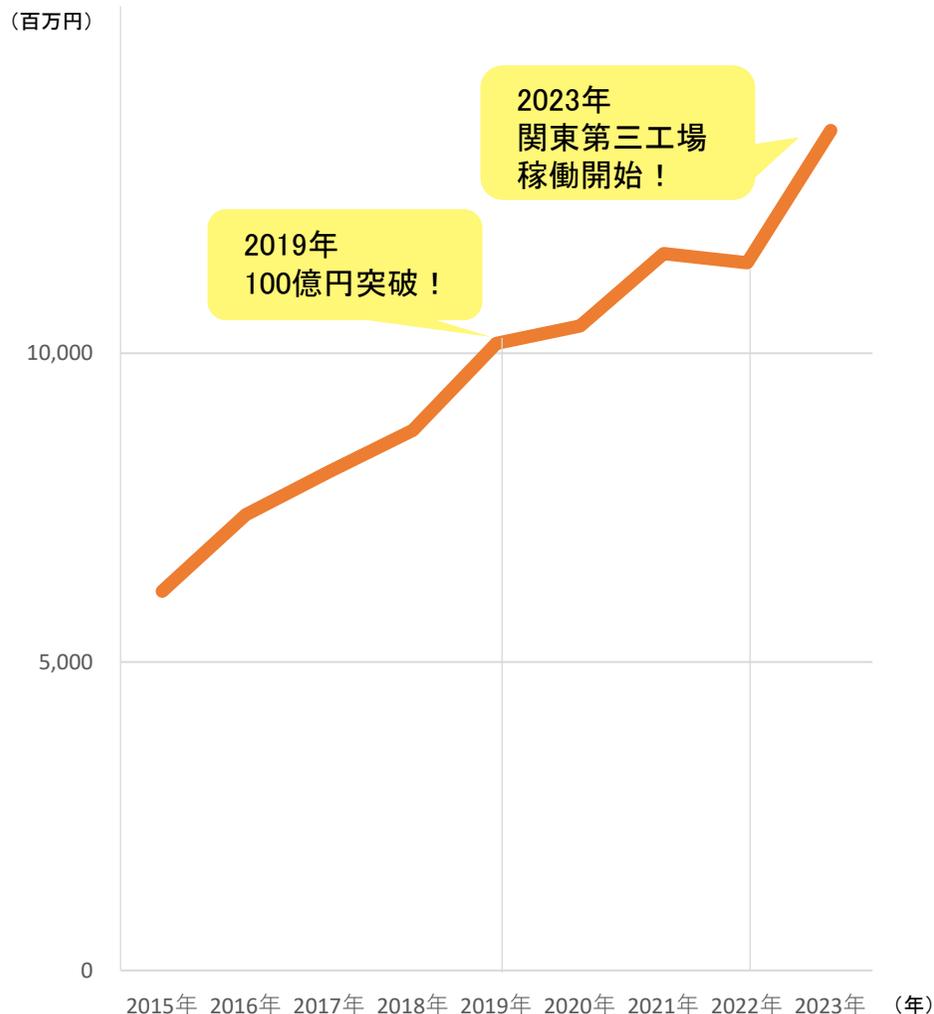
冷凍餃子の市場規模



※イメージSCI(15-79歳) 冷凍焼き餃子、水餃子市場 購買金額シェア
2024年3~2024年5月 購入ルート: SM、DRG、DS

※富士経済「2023年食品マーケティング便覧」

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。
 羽根つき餃子シリーズ全体では、年間売上約177億円。

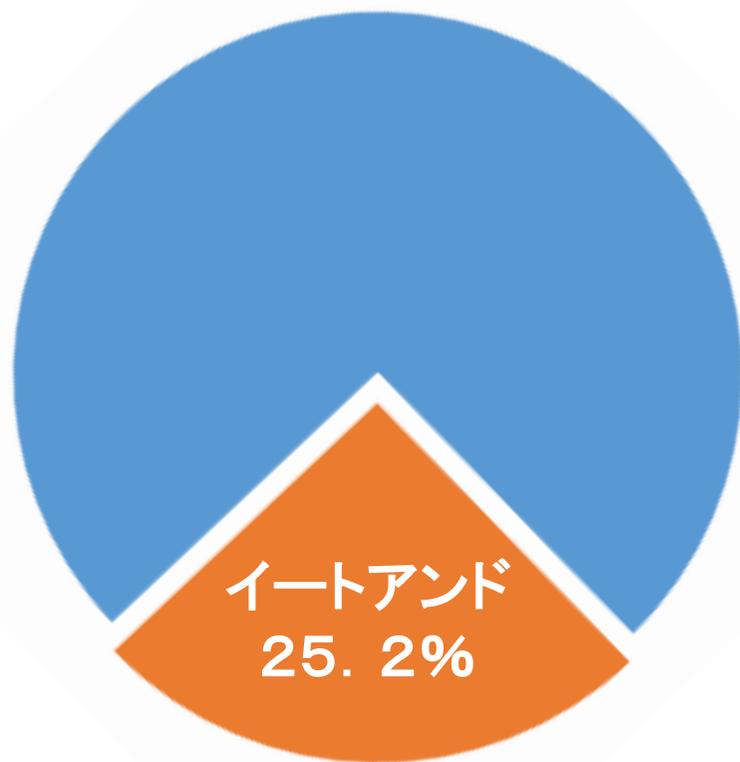


年2回のリニューアルを継続。
 フタいらすで簡単調理、秘伝のたれつきで、
 食卓の定番メニューに。
 2024年9月1日より
 「焼き餃子カテゴリー」の
 価格改定(5~15%)を
 実施し収益改善。



中華カテゴリー全体が堅調、冷凍調理品において4番目の構成比を占める。
中華カテゴリー市場におけるシェアは第2位(24.2%)。

中華カテゴリーにおける自社シェア



冷凍調理のカテゴリー別伸長率

カテゴリー	前年比	20年比
冷凍調理品	104.0%	114.9%
食卓総菜	107.9%	115.5%
弁当品	111.6%	119.7%
麺	106.2%	119.2%
中華	101.6%	117.5%
スナック	102.5%	117.4%
米飯	99.1%	103.4%
パスタ	104.2%	105.7%
その他	92.7%	123.8%

食品事業

今後の取り組み

新商品 5品

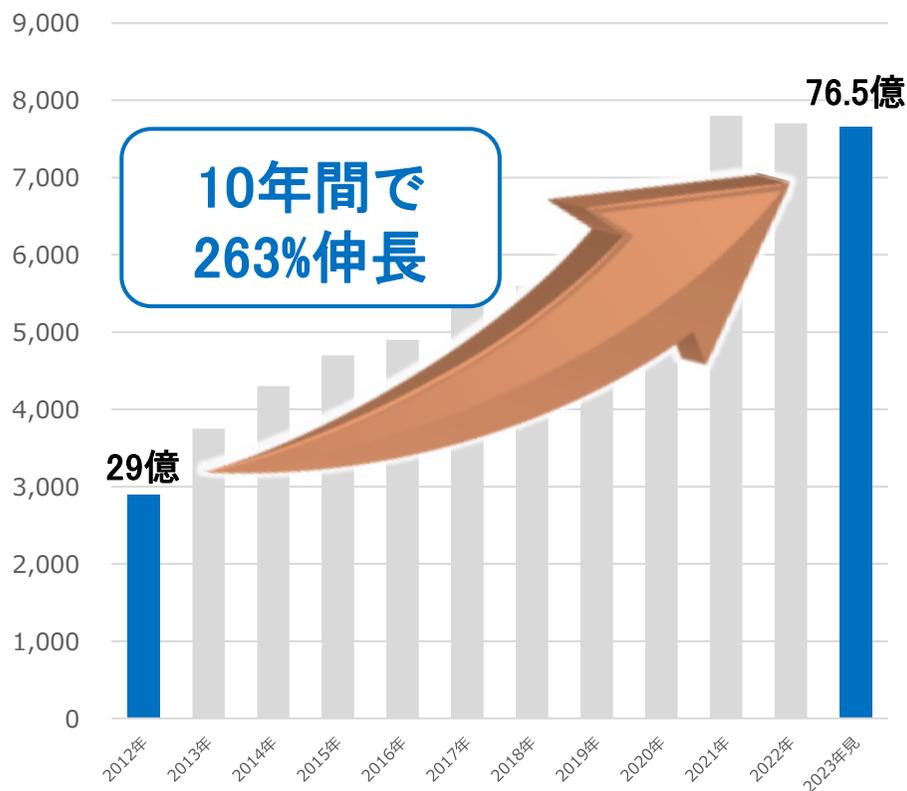


リニューアル 15品



水餃子カテゴリーのシェア10年連続1位(2025年2月期第1四半期:51.9%)
時短と満足感を追求した新商品で、より間口を広げる。

冷凍水餃子の市場規模



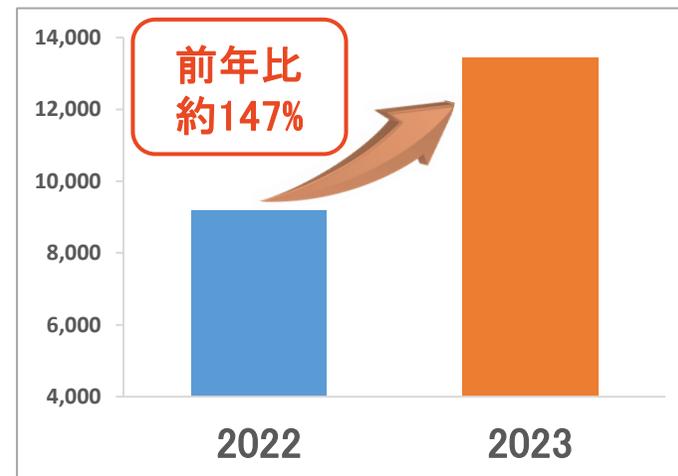
ぷるもち水餃子とスープがついた鍋セット。
トレー付で皿要らず、
レンジ調理で手軽さをアピール。
水餃子の認知度拡大、市場規模拡大に
向けた新商品の開発。

期待以上の価値を目指した新商品、自社製造品拡充に向けた商品開発。

並べる“手間いらず”！新商品



トレー入り米飯のニーズ拡大

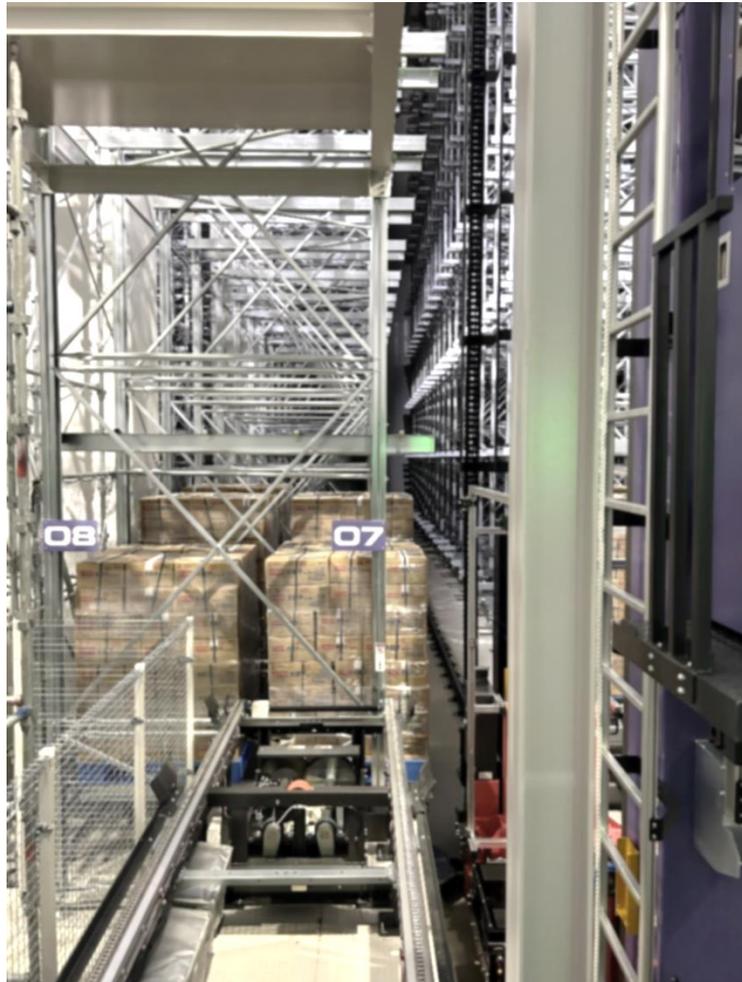


水、油、フタの次は
並べる“手間いらず”。
FOODEXフローズン
オブチャーチャーGPを受賞



2段トレー採用の
“ぶっかけ”シリーズ。
自社工場で自家製餡を製造。
自社製造品の拡充を目指す。

物流拠点「**関東 Logistics Base (KLB)**」が2024年9月稼働予定



物流拠点「**関東 Logistics Base**」

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。



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

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～ 自社製造麺
の製造を再開。



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。



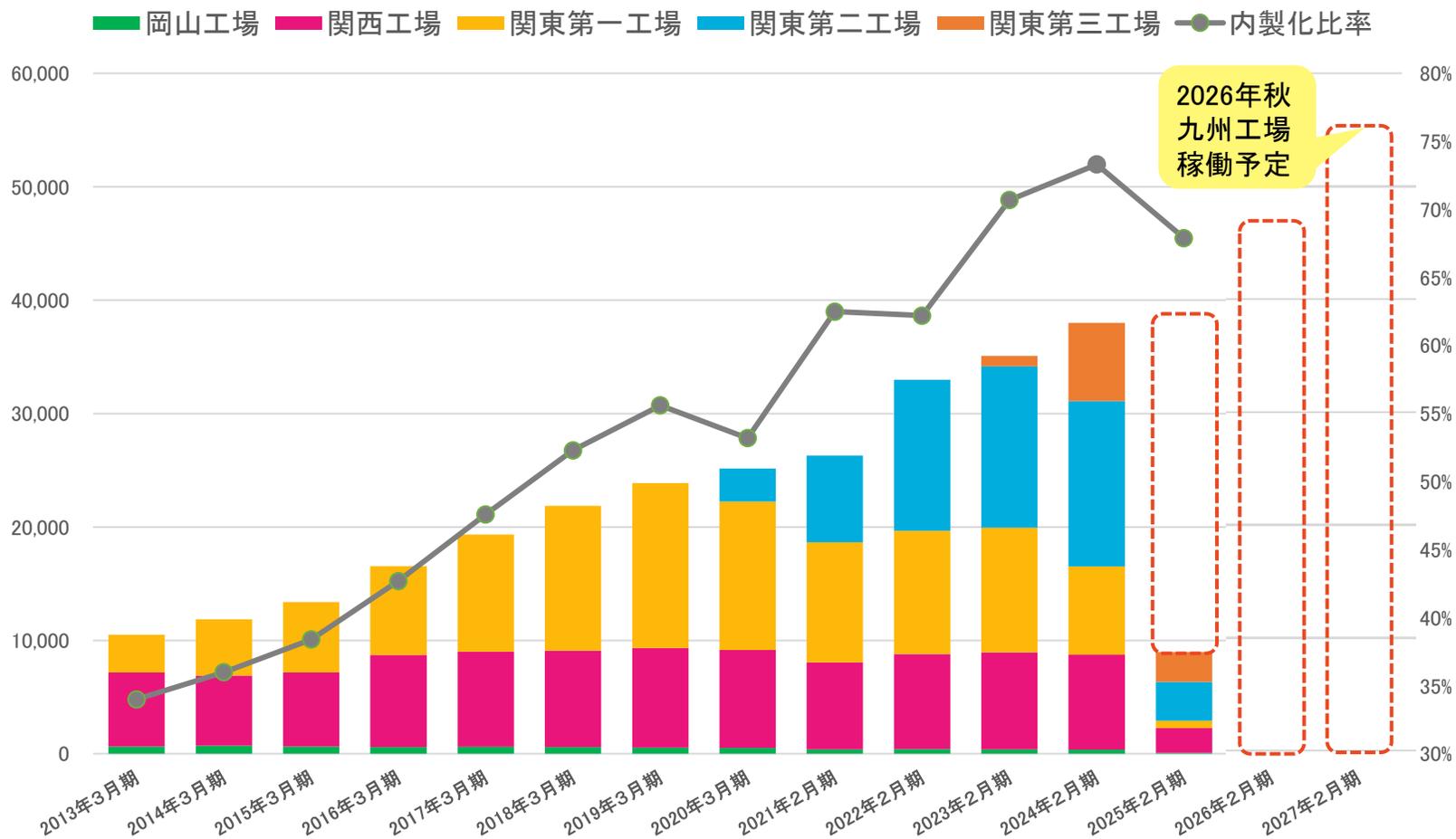
関東第一工場の完全復旧は
2025年2月頃予定。



第1四半期の生産量は8,971トン(前期比92.5%)

2025年2月関東第一工場の完全復旧予定、2026年秋九州工場稼働予定。

工場生産量・内製化比率 推移

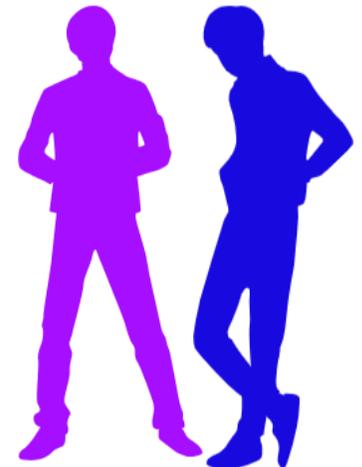


焼餃子、水餃子の2パターンのテレビCMを2024年8月から実施予定。



新TVCM

2024年より新タレントを起用。
8月にCM発表会も実施し、
テレビCMを全都道府県で放送予定。
TVer、YouTubeでのCM、
量販店店頭でのキャンペーンや
ディスプレイとの連動も計画。



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

上級経営管理者 **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

上級経営管理者 **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.

外食事業

実施施策と今後の取り組み

● 2024年8月(第2四半期末)のグループ店舗数見通し **455店舗**

(単位:店舗)		2024年2月末			2025年2月期(累計)						2024年5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	43	294	337	1	7	8	3	4	7	41	297	338
	ラーメン	14	10	24	0	0	0	0	0	0	14	10	24
	ベーカリー・カフェ	20	12	32	0	3	3	1	0	1	19	15	34
	一品香	9	2	11	0	0	0	0	0	0	9	2	11
	その他業態	7	3	10	0	0	0	0	0	0	7	3	10
海外		8	20	28	0	0	0	1	3	4	7	17	24
グループ計		101	341	442	1	10	11	5	7	12	97	344	441

※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

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。

R Baker



新モデル「R Baker mini」をはじめとした店舗拡大を企図し、冷凍パン、冷凍生地製造拠点として新設。出店・加盟店促進とあわせて、店舗生産性の向上を目指す。

調理ロボ『I-Robo』の本格導入に向けて、ロードサイドやフードコートなど、様々な立地・客層の店舗にてテスト導入・検証実施。



長尾店(大阪府)
2024年4月リニューアル



御徒町店(東京都)
2024年5月リニューアル



ららぽーと新三郷店(埼玉県)
2024年4月オープン



松戸西口店(千葉県)
2024年5月オープン

2024年秋から調理ロボ『I-Robo』の本格導入開始予定。
店舗拡大のための基盤を構築。

調理ロボ『I-Robo』の導入実績



調理ロボのテスト導入を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、**導入前と比較して、F/Lコストを約10%削減、客数・客単価アップ**。一方、課題であったサイズやメンテナンス方法を改良した『I-Robo2』を、2024年秋より本格導入予定。



埼玉セントラルキッチン供給店舗数50店舗超、製造メニュー数も増加。
店舗拡大のための基盤を構築。

CK活用で店舗オペレーション軽減



餃子の成型をはじめ、唐揚げの下味、
煮豚の製造など、食材の仕込みを行う。
CK活用を前提としたメニュー開発にも着手。

稼働開始から約1年、CKにおける
餃子生産量は10倍の10万人前/月。
関東エリア50店舗以上へ毎日供給。



創業55周年“めっちゃええやん”をキーワードにメニューのブラッシュアップ。

話題性のある限定メニュー



見て楽しい、食べておいしい、
それだけで元気になるような
「食欲直球！ド真ん中めし」シリーズを発売。

メインメニューのブラッシュアップ



具材感や、香り、焼き目。
ビジュアルや食感を改良し、
ワンランク上のメニューへ開発検証中。

セントラルキッチンを活用した新しいビジネスモデル



R Baker山梨セントラルキッチン概要

CKでは、製造に手間のかかるクロワッサンを中心に、常時約5種類のパンと冷凍生地を製造。ヒット商品『のびーるクロワッサン(のびクロ)』は、CKにて毎日約5,000個製造、焼成前の状態で全国の店舗へ出荷。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。



2025年1月に創業70周年を迎える「横濱一品香」。

創業70周年に向けて



“100年続く横濱たんめん”を目指して、ヒット商品のブラッシュアップ、店舗リニューアルをはじめ、リブランディングに取り組む。

ジャパンフードセレクション受賞



お店の本格的な味わいを楽しめることが評価され、ECサイトで販売をしている冷凍『元祖絶品たんめん』がグランプリ受賞。

海外事業

実施施策と今後の取り組み

“日式鉄板ファストフード”スタイルで中国本格進出の足掛かりに



中国・広東省での出店拡大

中国で外食ブランド『袁記云饺』を約4,000店舗展開する袁記食品集団および美味投資有限公司と合弁会社設立。現地のニーズに合わせて、リーズナブルな価格帯でスピーディーにご提供する、ファストフード式店舗として「大阪王将」を展開。広州地区をはじめ深圳地区などの主要都市で初年度は4店舗、3年間で60店舗を計画。



強力な現地パートナーと契約。「くまちゃん温泉」「大阪王将」とともに2号店出店予定。香港における出店加速。

くまちゃん温泉



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。

大阪王将



2024年2月、注目エリアの商業施設に「大阪王将」をオープン。

現在、**台湾国内に15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、
15店舗を展開中。
(2024年5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。



EC事業

実施施策と今後の取り組み

ラーメン事業部とEC事業部の相互送客を強化。



太陽のトマト麺

これまで、株式会社大阪王将が運営していた「太陽のトマト麺」が、グループの外食ECサイトを運営する株式会社横濱一品香へ、所属変更。

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、店頭告知の強化など、店舗とECサイトによる相互送客を強化。



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、太陽のトマト麺では「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。

大阪王将公式通販



大阪王将公式が運営する通販サイトは、現在28店舗。各ECモールのユーザー特性に合わせて施策やキャンペーンを実施。

グループ初となるサステナビリティレポートを発行。 持続可能な社会に向けた私たちの考え方と取り組みを発信。

Sustainability Report

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。

+ &

7つの重点課題

7つの重点課題の指標・目標を設定するとともに、これらのイートアンドが目指す未来に向けて、さまざま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	7つの重点課題	イートアンドのアプローチ	取り組み内容	イートアンドが目指す未来	貢献するSDGターゲット
環境 Environment	食品ロス削減	食材を余すところなく活用	自社工場における食品廃棄物の削減 社外工場における正社員の啓蒙	食品ロスのない未来へ ・2030年に食品廃棄物を50%削減 (2019年比)	
		食べ残しを減らす	外食店舗における可食部ロス削減		
		もったいないをなくす	賞味期限表示の改訂 冷凍自動販売機の稼働数増		
		廃棄物を+&に変える	キャベツ残渣の活用・研究 ペーパーカフスにおけるコーヒーカプセルのリサイクル		
気候変動対策	カーボンニュートラルへ	カーボンニュートラルへ	自社工場における温室効果ガス排出量の削減 グループ全体での温室効果ガス排出量の削減 サプライチェーン全体での温室効果ガス削減(輸送)も削減	気候変動社会の実現 ・2030年にCO2排出量を46%削減 (2013年比) Scope1,2	
		エネルギー+&	環境に配慮したパワーバンクの開発 配電トランスの効率改善(輸送/出荷)		
社会 Social	地域との共生	事業を通じた地域貢献	販路拡大にこだわったものづくり 日本の職人で育てられた食材を利用したものづくり 地域特有のメニューを企画・企画、味の継承	日本の食を盛り上げ、 地域社会の発展に貢献。 子どもたちの笑顔溢れる未来へ	
		コミュニティ支援活動	子どもたちに向けた手作り餃子体験の開催 食の事業を通じて、子どもの未来を豊かにする支援		
		ダイバーシティ	多様な人材の活躍を推進		
ガバナンス Governance	経営の透明性	心と体の健康を維持し、働きがいの実現を推進	ワークライフバランスの推進 ヘルスケア制度の拡充 メンタルケアを推進	働きがいを与えて人に	
		理念の浸透	イートアンドWAYの啓蒙活動 イートアンドWAY「伝言板」の公開 / 「WAY BOOK」の制作 グループ全体で「イートアンド」を推進する社内PODの構築 イートアンドWAY「啓蒙活動」に向けた社内アンケートの実施		
		グループ経営	健全性、透明性を確保し、 スビーDにある意思決定と 事業の遂行		

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

Eat& Holdings

Eat & Foods

冷凍食品の
製造販売

BLOCK

冷凍食品の
通信販売



Eat& INTERNATIONAL

海外における
直営店・FC本部運営

 R Baker

カフェ・ベーカリー業態の
直営店・FC本部運営
食材の卸・販売

 大阪王将

中華・ラーメン業態の
直営店・FC本部運営
食材の卸・販売



中華・ラーメン業態の
直営店・FC本部運営

日常のあらゆる食シーンに、新しい食文化を創造する
「食のライフプランニングカンパニー」

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5月末現在)
- 発行済株式総数 ➤ 11,331,813株(2024年5月末現在)
- 決 算 期 ➤ 2月末日
- 店 舗 数 ➤ 441店舗(2024年5月末現在)
- 従 業 員 数 ➤ 1,179名(2024年5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。