

## ～拡大を続ける冷凍餃子需要へ対応～ イトアンド・日本最大最速級の 餃子製造工場に生産ラインを増設

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)は関東第三工場(群馬県邑楽郡板倉町)に、餃子・焼売の生産ラインを増設いたします。増設するラインの稼働は、2024年3月を予定しております。これにより、生産能力が現在の約1.2倍に、増加の一途をたどる冷凍餃子市場に対する供給体制を強化し、より加速いたします。



関東第三工場は2023年1月より稼働を開始した、日本最大最速級の餃子製造工場です。当社主力商品である『大阪王将 羽根つき餃子』の製造ラインを設置。その生産量は、関東第三工場操業以前に比べて約1.5倍に増加いたしました。一方、コロナ禍以降も内食需要の拡大は続いており、今後一層の成長が見込まれます。関東工場ではこれまでも生産体制を拡大してまいりましたが、更なる需要拡大に対応するため、このたび関東第三工場に、餃子・焼売の生産ラインを増設することとなりました。





新ラインは、現在『大阪王将 羽根つき餃子』を製造している既存レーン隣のエリアです。新ラインは、『大阪王将 羽根つき餃子』および『大阪王将 たれつき肉焼売』のハイブリッド式ラインとなります。2つの製品を切り替えながら生産することで、人気の『大阪王将 羽根つき餃子』の生産能力を伸ばしつつ、発売以降品薄状態が続いている『大阪王将 たれつき肉焼売』を大幅に生産増強する計画。『大阪王将 羽根つき餃子』は、全体で月間約116%、『大阪王将 たれつき肉焼売』に関しても、全体で月間最大生産量が約200%へ増強可能になります。

また、商品のリニューアルに伴う製造工程や包装工程の変化・刷新にも対応可能。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図ります。それと同時に、このラインでは自然冷媒を用いたスパイラルフリーザーを採用。100%省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備を導入することで、「温室効果ガス削減」を目指してまいります。

関東第三工場は、最大で5つのラインの導入が可能です。新ライン増設後、残りのエリアでは新カテゴリーの生産を検討しております。

名 称	関東第三工場
所 在 地	群馬県邑楽郡板倉町泉野二丁目41番13他
製造ライン増設に係る投資総額	約7億円（自然冷媒冷凍機補助金額分含む）
主 な 生 産 品 目	羽根つき餃子、たれつき肉焼売
本ライン増設後第三工場の生産能力	約1,000t/月 ※羽根つき餃子に換算した場合
稼働開始	2024年3月を予定

【主な生産品目】



大阪王将 羽根つき餃子

油いらず・水いらず・フタいらずで、簡単に羽根つき餃子が作れます（特許取得済）。自家製の隠し味で香りとコクがアップし、さらにおいしくなりました。年間で約130億円を売り上げる、当社の主力商品です。



大阪王将 たれつき肉焼売

金華ハムスープを練り込んだ肉とたつぶりの国産たまねぎ。たれ・からしつきでごはんが進むと人気の焼売です。

### 【素材を生かして、5フリーへ】

長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを生かし、素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、当社では5フリー（食品添加物としての調味料・着色料・香料・甘味料・発色剤に頼らない商品づくり）を推進しています。

▼イートアンドフーズ 商品紹介ページ

<https://www.eat-and.jp/foods/products/>

▼イートアンドフーズ アレンジレシピページ

<https://www.eat-and.jp/foods/life/recipe>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イートアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp