



2025年2月期 第3四半期

決算説明資料

2025年1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**セントラルキッチン(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。
- 大阪王将創業55周年、**新モデル店展開とメニューブラッシュアップ**により**ブランディング強化**。

● 食品事業 アイテムの多様化により復調傾向

- 食品事業は、冷凍食品市場(中華カテゴリー)は堅調に伸長。
製造量は回復基調、第3四半期累計の製造量は28,502トン(前期比96.4%)。
- 冷凍庫棟稼働により物流体制の強化および低コスト運営の両立へ。
- 新規客開拓に向けて**世代を超えて人気のあるタレントを新CM**に採用。
- 西日本生産拠点として**宮崎県都城市に九州工場建設、2026年冬稼働予定**。
経産省「**大規模成長投資補助金**」採択により事業の更なる拡大を目指す。

● 海外展開の状況

- 海外事業は、**台湾において、外食事業・食品事業がともに躍進**。
- 米国での外食事業展開へ向けて、三菱食品(株)と合併会社設立。

1. 2025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)
- ・2025年2月期 業績予想(連結)
- ・大阪王将創業55周年 記念配当

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

3. イートアンドグループの概要

1. 2025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)	2024年 2月末現在	2024年 11月末現在	備考
資産の部	25,597	30,129	
流動資産	11,364	13,542	売掛金、商品及び製品の増加
固定資産	14,233	16,587	工場投資、外食事業_新規出店投資
負債の部	15,420	18,954	
流動負債	10,953	14,368	買掛金、未払金の増加
固定負債	4,467	4,586	長期借入金の増加
純資産の部	10,177	11,174	

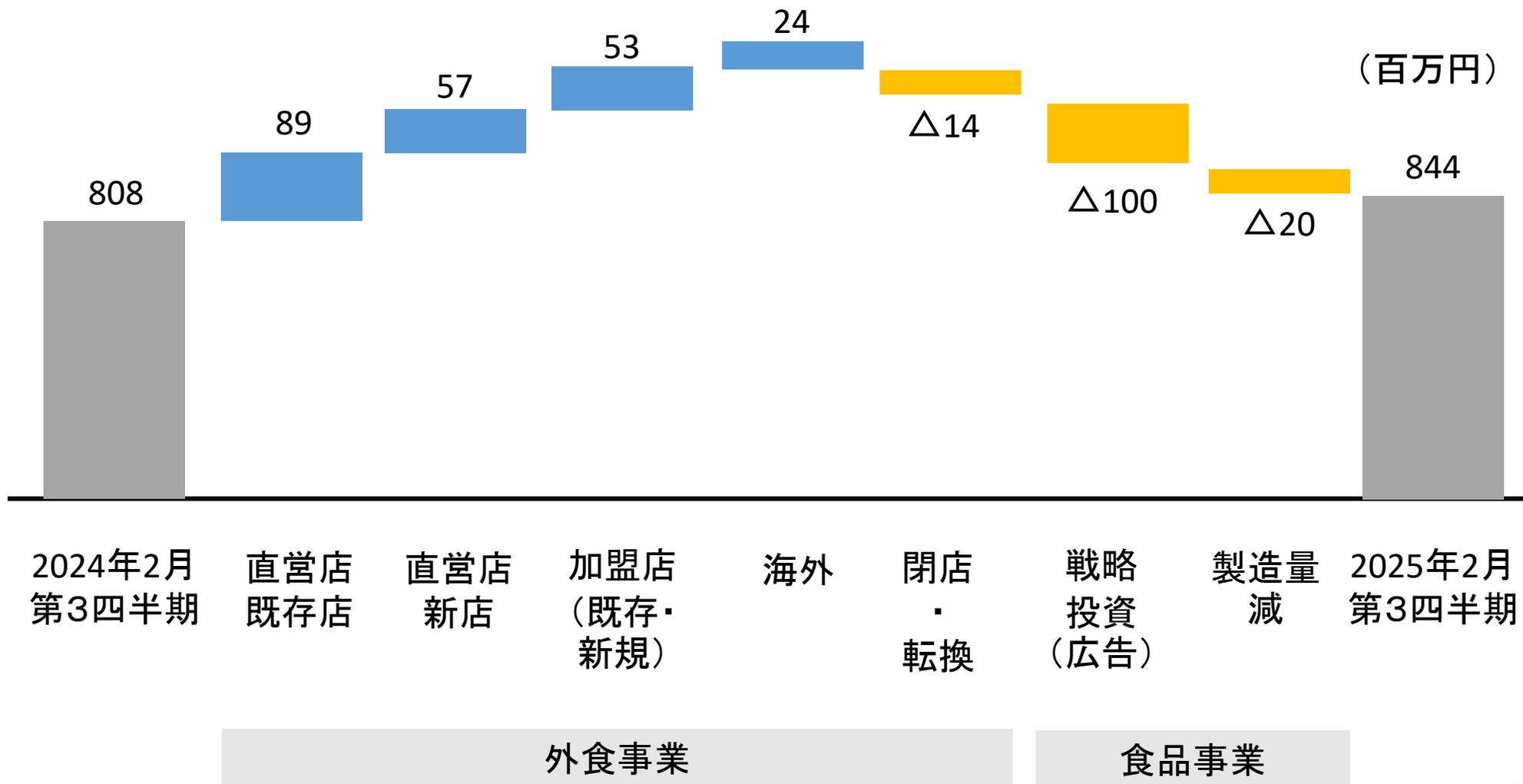
損益の状況(連結)

(単位:百万円)	2024年2月期 第3四半期累計	2025年2月期 第3四半期累計	前期比
売上高	27,070	27,463	101.5%
食品(構成比)	16,391(60.5%)	15,789(57.5%)	96.3%
外食(構成比)	10,679(39.5%)	11,673(42.5%)	109.3%
売上総利益	10,738	11,559	107.6%
販売費及び一般管理費	9,929	10,715	107.9%
営業利益	808	844	104.4%
営業利益率	3.0%	3.1%	+0.1pt
経常利益	812	733	90.3%
親会社株主に帰属する 四半期純利益	427	※ 1,126	263.7%

※特別利益(出火に伴う受取保険金)1,284百万円の計上による増加

損益の状況(連結) 営業利益

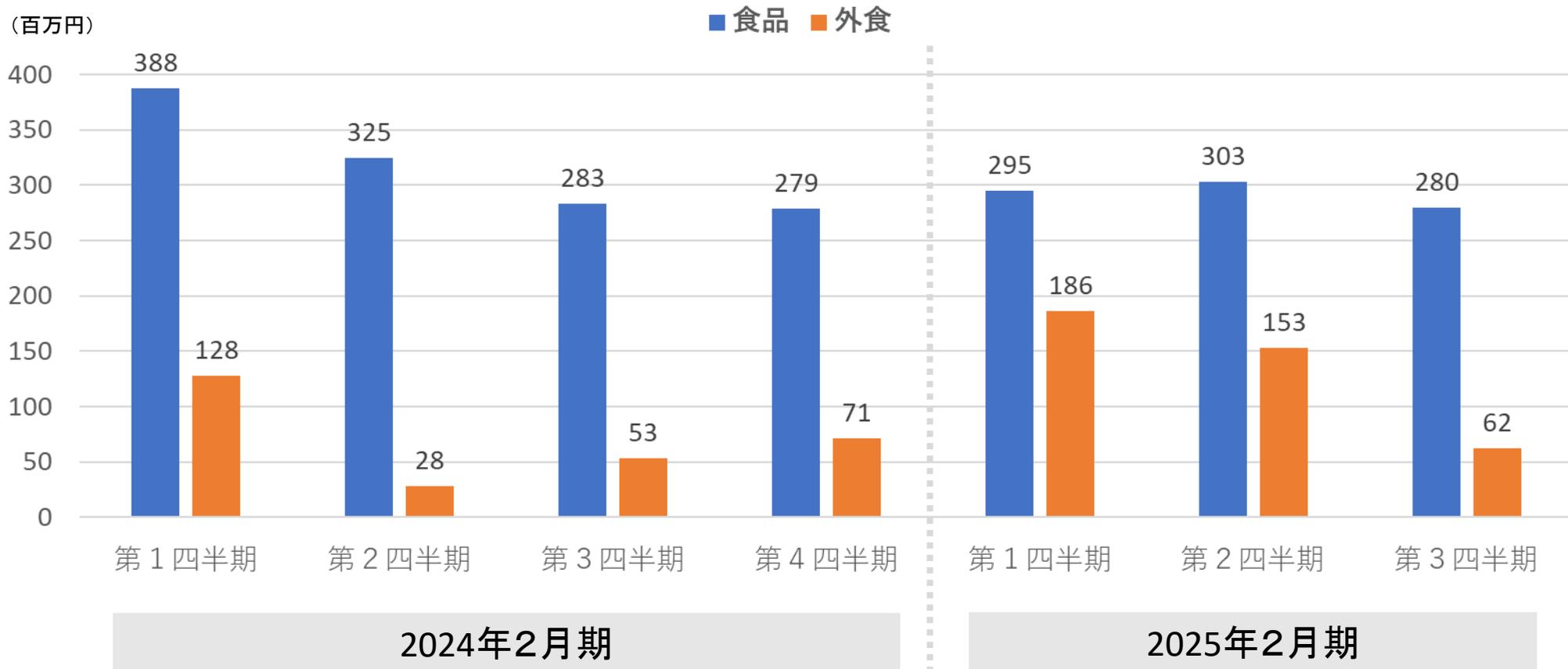
- 外食事業 既存店回復、新店寄与による利益回復
- 食品事業 戦略投資(広告宣伝) 全国CMの出稿



損益の状況(セグメント別)

(単位:百万円)		2024年2月期 第3四半期累計	2025年2月期 第3四半期累計	前期比
食品	売上高	16,391	15,789	96.3%
	セグメント利益	996	878	88.2%
	利益率	6.1%	5.6%	△0.5pt
外食	売上高	10,679	11,673	109.3%
	セグメント利益	209	401	192.3%
	利益率	2.0%	3.4%	+1.5pt
調整額	セグメント利益	△396	△436	—

セグメント別 営業利益推移



● 通期業績予想(連結)の進捗

(単位:百万円)	通期予想	前期比	第3四半期実績 (累計)	進捗率
売上高	39,100	108.8%	27,463	70.2%
営業利益	1,280	120.8%	844	65.9%
経常利益	1,280	119.8%	733	57.3%
当期純利益	1,400	—	1,126	80.5%

- 2025年2月期の年間配当金について、1株当たり5.50円の記念配当を実施

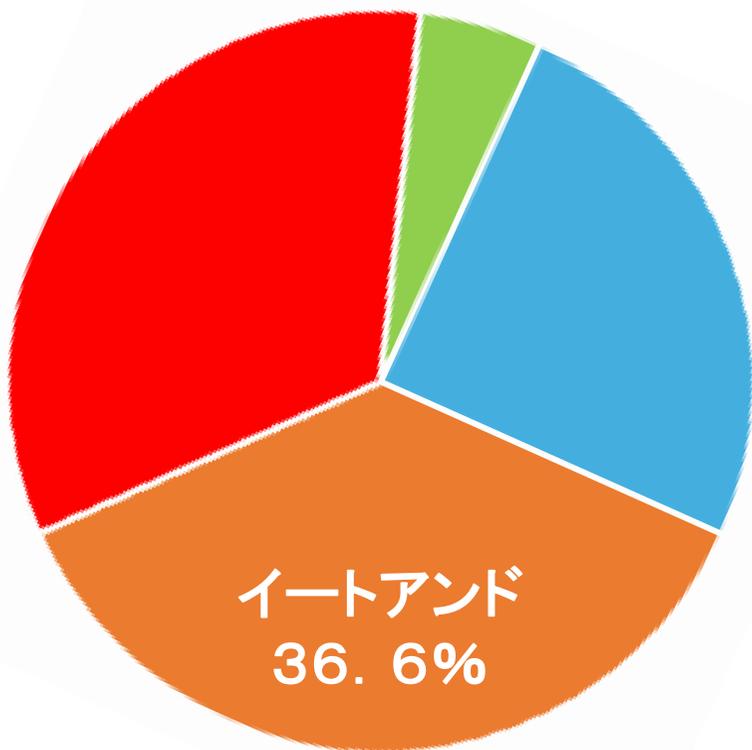
項目	中間	期末	合計
前回予想 (2024年4月11日)	5.00円	5.00円	10.00円
今回修正予想 (2024年7月23日)	7.50円 (普通配当 5.00円) (記念配当 2.50円)	8.00円 (普通配当 5.00円) (記念配当 3.00円)	15.50円 (普通配当 10.00円) (記念配当 5.50円)
前年実績	5.00円	5.00円	10.00円

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

(百万円)

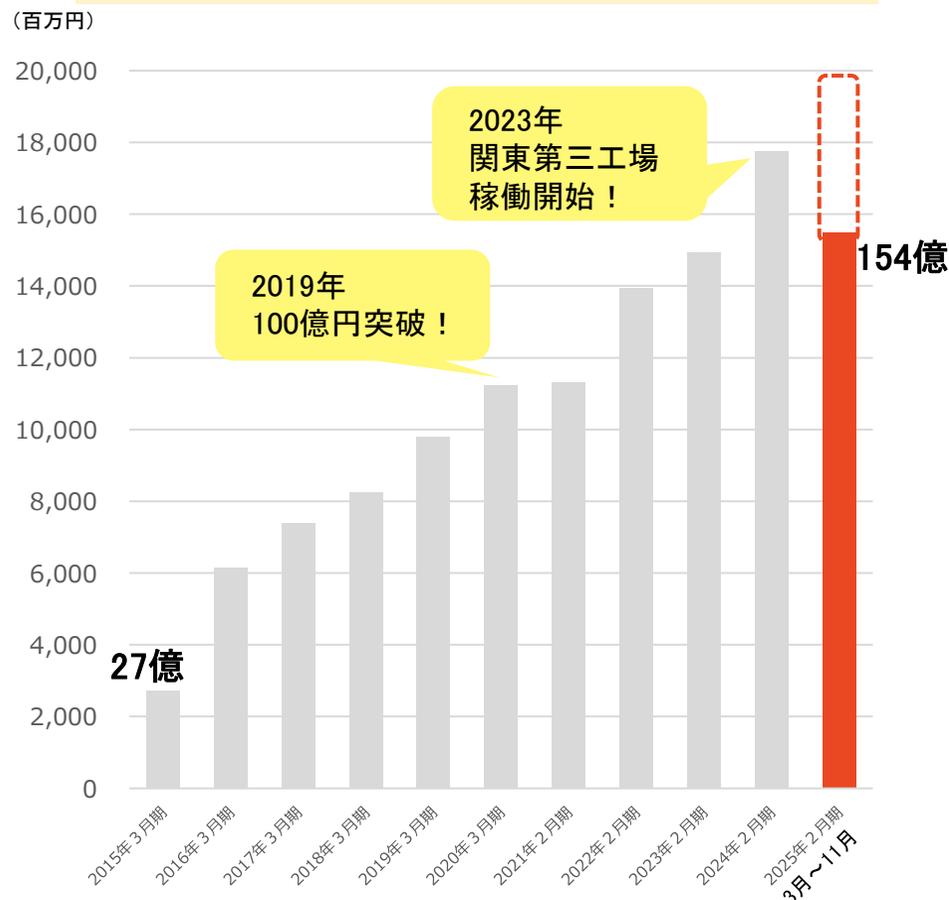


※イメージSCI(15-79歳) 冷凍焼き餃子、水餃子市場 購買金額シェア
2024年9月～2024年11月 購入ルート: SM、DRG、DS

※富士経済「2025年食品マーケティング便覧」

第3四半期累計の羽根つき餃子シリーズ全体の売上は**約154億円**。
 羽根つき餃子単品では、**約115億円**。

羽根つき餃子シリーズ売上



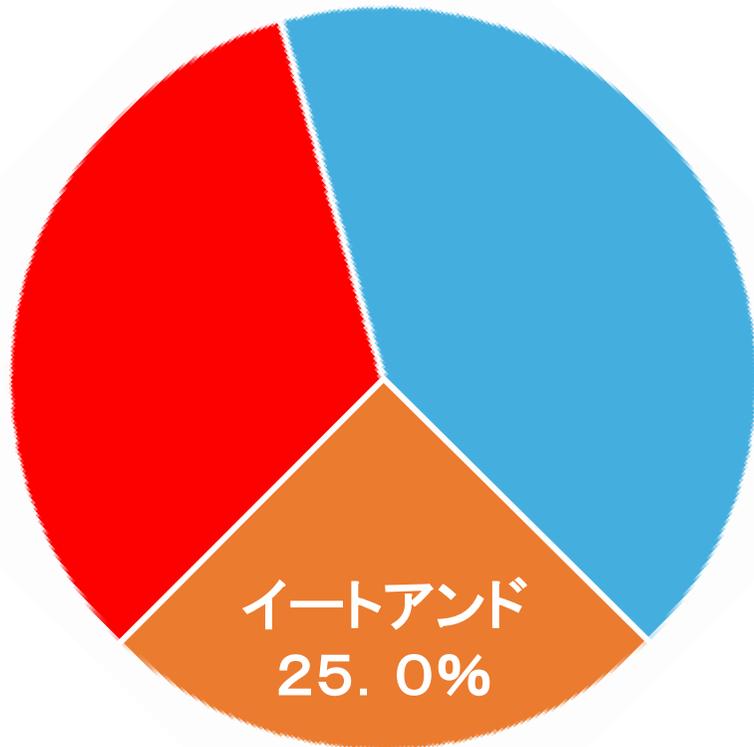
2024年9月1日より「焼き餃子カテゴリー」の価格改定(5～15%)を実施し収益改善。

冷凍餃子カテゴリーにおける当社シェアは、10月:37.1%、11月:37.9%に。

※2021年2月期は決算月変更に伴い11カ月実績

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(25.0%)**。

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%

※インテージSCI(15-79歳)平均購入規模(×100)金額
2024年9月～2024年11月 購入ルート: SM、DS、DRG

インテージSCI(15~79歳)平均購入規模金額 期間:2023年1月~2023年12月 購入ルート: SM、DS、DGS 14
※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

餃子



おかず・スナック・麺・点心



炒飯・丼



**シェア10年連続1位、11月単月シェアは7割超え。
11月単月の出荷数が前期比132.5%達成。**

冷凍水餃子の市場規模



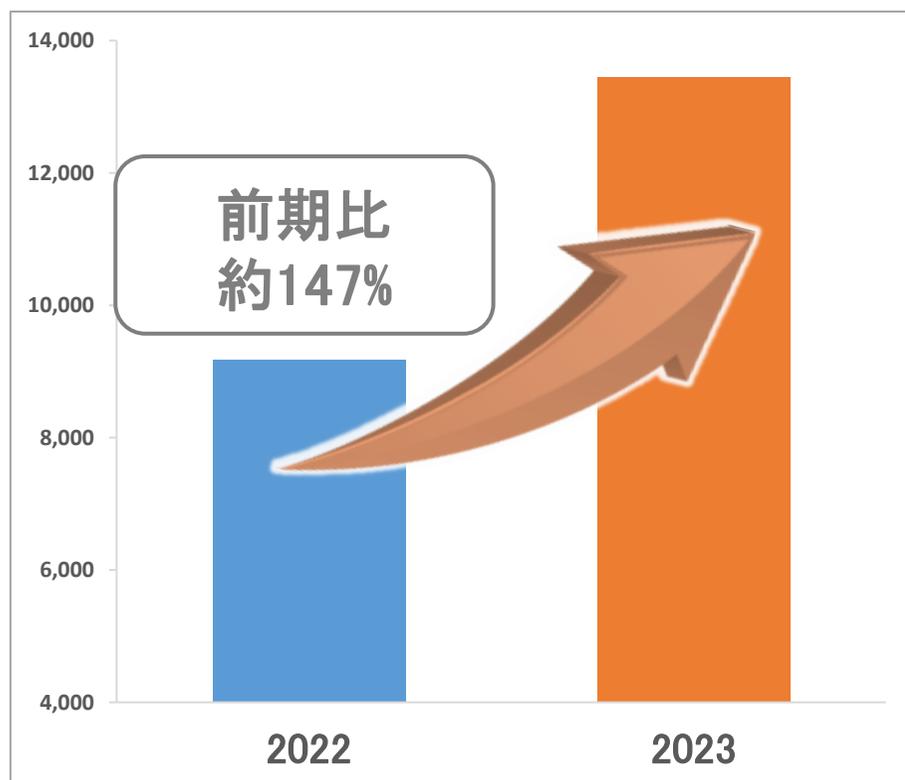
※富士経済「2025年食品マーケティング便覧」



「スンドウブ鍋」はぷるもち水餃子とスープがついた鍋セット。トレー付で皿いらず、レンジ調理で手軽さをアピール。新タレントによる全国TVCMの効果もあって、冷凍水餃子は、
**11月単月の出荷数が前期比132.5%を達成。
11月単月シェアは70.3%を達成。
(シェア7割を超えたのは、2020年6月以来)**

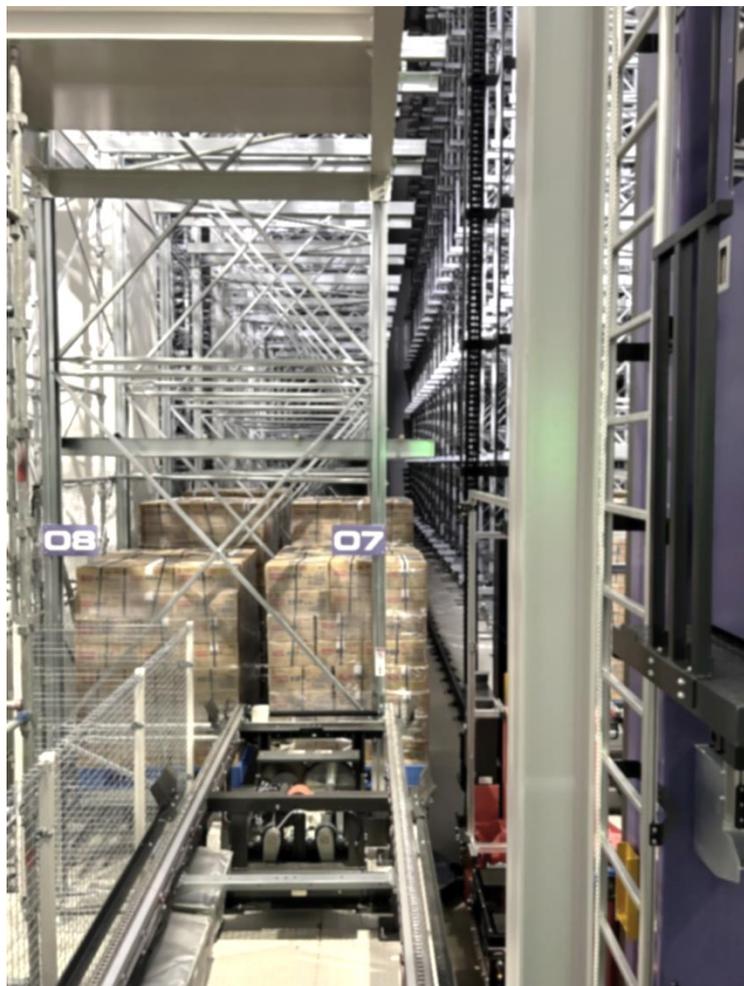
期待以上の価値を目指した新商品、自社製造品拡充に向けた商品開発。

トレイ入り米飯のニーズ拡大



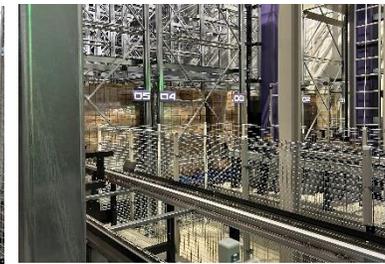
2段トレイ採用の“ぶっかけ”シリーズ。
「肉ニラ玉あんかけ炒飯」が、
フローズンアワード
ワンプレート部門 第1位受賞。
ワンプレートカテゴリーには少ない
中華カテゴリーの商品の開発。
自社工場で自家製餡を製造、
自社製造品の拡充を目指す。

冷凍庫棟「**関東 Logistics Base (KLB)**」が2024年9月稼働開始



物流拠点「**関東 Logistics Base**」

関東工場全体で収容能力は約5,000パレット
（『羽根つき餃子』約800万パック ※約1ヵ月分）。
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。



海外人材の更なる活躍！ 特定技能2号技能測定試験に16名が合格



特定技能2号

「飲食料品製造業」分野における「第2回 特定技能2号技能測定試験」で受験者数1,463名、合格率約55%の中、イートアンドグループからは、18名が受験、16名が合格。

特定技能2号合格者は、日本での在留期間上限なく就労可能に。

	従業員数 (正社員、契約社員、 P A含む)	外国人従業員の 占める割合
工場全体	639名	55.4%



食品事業

今後の取り組み

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取得が確定。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
竣工予定年月	2026年12月予定
敷地面積	8,259.88㎡
延べ床面積	7,400.00㎡
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



生産ラインに新技術を積極的に導入し、2025年3月完全復旧予定。

水餃子は2ラインがフル稼働



冷凍水餃子の生産ラインをフル稼働。
羽根つき餃子の生産不足を補完するとともに
外食向けの具、皮、麺の製造が再開。

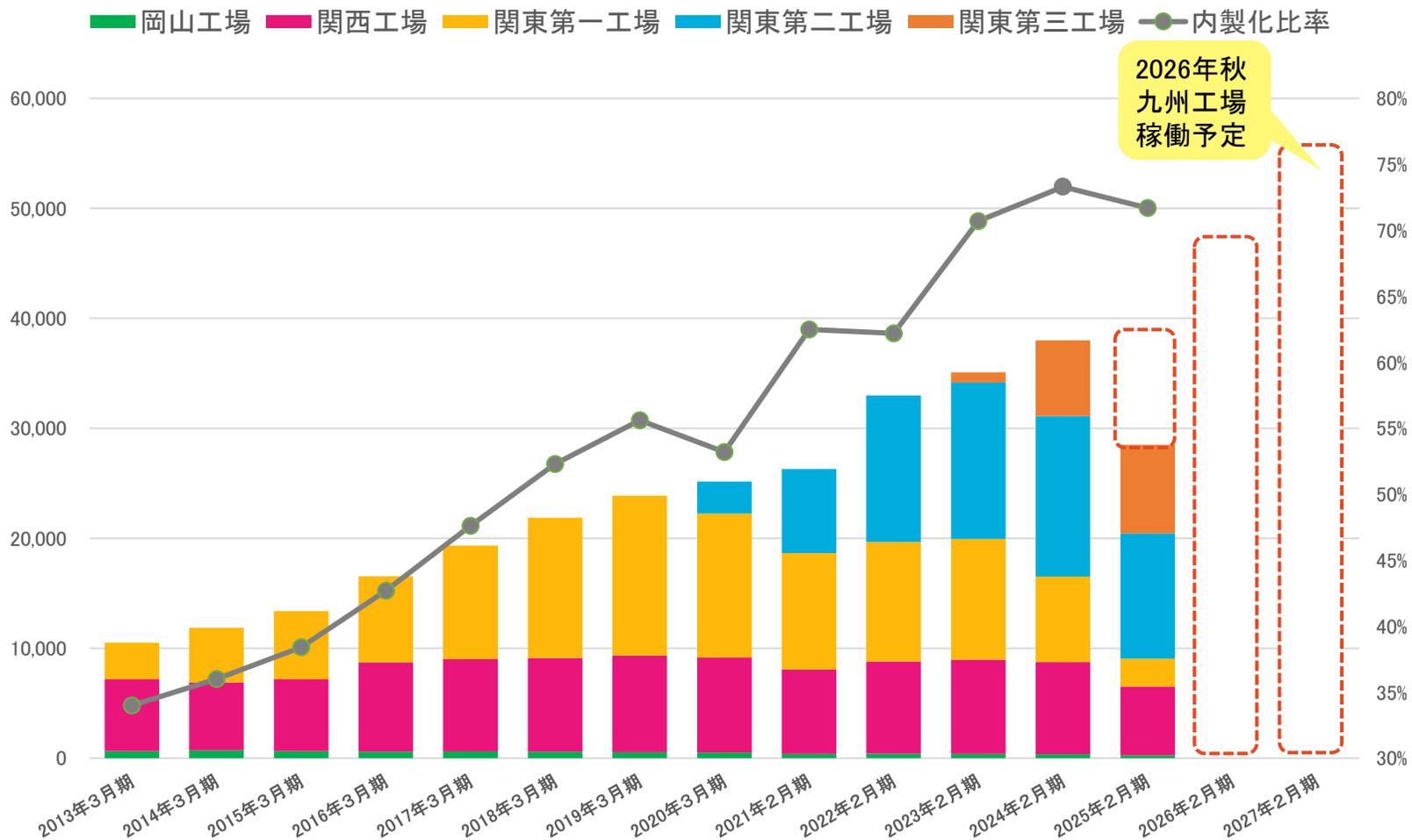
工場内に自社・他社の
冷凍食品が並ぶカフェ
テリアを新設。従業員
へ豊かな食事の提供と、
冷凍食品の素晴らしさ
を知る場として提供。



第3四半期累計の生産量は28,502トン(前期比96.4%)

2025年3月関東第一工場の完全復旧予定、2026年末九州工場竣工予定。

工場生産量・内製化比率 推移



※2021年2月期は決算月変更に伴い11カ月実績

食品安全を担保するための取組みにも力を入れ、ISO22000:2018、FSSC22000の認証を取得。

食の安心・安全を提供

5フリー(ファイブフリー)



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、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。



関東工場・関西工場・岡山工場

関東工場・関西工場

商品開発グループ/戦略企画グループ
R&Dグループ/外食品質管理グループを除く

外食事業

実施施策

● 2025年2月期末(2025年2月28日)のグループ店舗数見通し**470店舗**

(単位:店舗)		2024年2月末			2025年2月期(累計)						2024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	43	294	337	5	10	15	5	6	11	43	298	341
	ラーメン	14	10	24	1	0	1	0	0	0	15	10	25
	ベーカリー・カフェ	20	12	32	2	8	10	2	0	2	20	20	40
	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	2	6	8	2	3	5	8	23	31
グループ計		101	341	442	10	24	34	9	9	18	102	356	458

※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5店舗を、カウントしております

ひとりでも、子連れにも、ちょうどいい店舗として新規客を開拓。
創業55周年“めっちゃええやん”をキーワードにメニューもブラッシュアップ。

コンセプトは“SMILE&GYOZA”



メニューブラッシュアップ



ハーフサイズや新メニューの展開など
新規客へアプローチ。
女性客も入りやすいデザインで、
家族連れでにぎわう店内に。

元祖焼餃子、中華そば、五目炒飯。
素材と調理工程を見直し、
リニューアルを敢行。

調理ロボ『I-Robo』の導入

埼玉セントラルキッチン(CK)供給店舗数50店舗超、製造メニュー数も増加。



CK活用とDX化

CKの活用と、店舗DX化を推進。
 CKでは、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。
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。
 調理ロボは、2024年12月末までに13店舗へ導入。
 FC店への調理ロボ導入もスタート。

地域	I-Robo導入店舗
東京都	西五反田店
東京都	御徒町駅前店
東京都	神保町店
東京都	稲荷町駅前店
東京都	仙川ハーモニーロード店
埼玉県	ららぽーと新三郷店
埼玉県	TXアベニュー八潮店
千葉県	松戸西口店
大阪府	長尾店
神奈川県	鷺沼駅前通り店
神奈川県	横浜岡野店
宮城県	イオンモール石巻店
和歌山県	橋本店

大阪王将55周年を記念して、誕生70周年のゴジラとコラボキャンペーン。

70周年の怪獣王ゴジラ上陸

55周年の大阪王将に

70th Anniversary of the Monster King Godzilla Landing

55th Anniversary of Osaka Ohsho

ゴジラ70 vs 大阪王将 OSAKA OHSHO

ゴジラ餃子

揚げにんにく餃子の甘辛チリソースあえ

(4個) 630円 (税込)
(2個) 350円 (税込)

パーニングパウダーで お好みの辛さに!!

※店内飲食のみの提供となります

ゴジラ担々麺

揚げにんにく餃子がタイワした深紅のしび辛担々麺

1,190円 (税込)

ゴジラ炒飯

にんにくスタミナ炒飯にガツンとピリ辛ミンチ

990円 (税込)

ゴジラコラボキャンペーン

ゴジラ限定メニュー
ファン垂涎のコラボグッズも
お気に入りの作品の懐かしいシーンが蘇る
子どもから大人まで幅広い層に
人気のゴジラとのコラボを通じて
新規層の開拓。



店舗形態に合わせた生地・パンをセントラルキッチンから冷凍で出荷。
フランチャイズ新モデル、小規模店舗などベーカリー事業を拡大。



R Baker山梨CK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。



セントラルキッチン(CK)を活用した新しいビジネスモデルの展開。

2025年注目のスイーツ“あげどら”



2025年の注目スイーツ“ネオ和菓子”。
揚げどらやきという新しい
アプローチの新感覚
スイーツ『あげどら』を開発。
食べ歩きしやすいスタイルで
毎日1,000個完売。



高級食パン専門店をリモデル



高級食パン専門店を町のベーカリーに
リモデル。職人技術はそのまま、
クロワッサンやその他のパンを
CKで製造し、店舗へ配送。
常時約20種類のパンが並び、
売上は以前の5倍程度に。



行列の絶えない町中華の4店舗目「萬龍 東京ドーム店」がオープン。



町中華の躍進

『肉玉炒飯』で近隣のビジネスマンや学生に人気の町中華「萬龍」。
エンターテインメント空間で、ボリュームのある王道メニューと、お酒を楽しめる店。

東京ドーム フードホール内の飲食店
全11店舗中月間売上1位を誇る、人気店。



東京・渋谷の「くまちゃん温泉」が、センター街へ移転オープン。



さらに話題になる店舗へ

予約は常に1カ月待ち、
「くまちゃん温泉 渋谷本館」が移転オープン。

席数を増やし、カフェタイムも営業。
エンターテインメント性溢れる体験は、
海外メディアでも紹介され、
インバウンド需要も取り込む。



外食事業

今後の取り組み

大阪万博出展、地域との共生



大阪産食材の特別メニューも

大阪産の食材を使い、
ここでしか食べられない特別メニューを用意。
廃棄ロス削減の運営にも取り組む予定。

「食を通じて、ワクワクする未来を。」の
パーパスの下、社会課題解決にチャレンジし、
持続可能な社会の実現に貢献。

店舗名	大阪のれんめぐりEXPO2025店（仮）
場所	サステナブルフードコート 大阪のれんめぐり ～食と祭EXPO～内
期間	2025年4月13日～10月13日

2025年1月に創業70周年を迎える横濱タンメン発祥の店・「横濱一品香」。



70周年

“100年続く横濱たんめん”を目指して、
伝統の味を引継ぎつつ、ブラッシュアップ、
点心と甘味メニューも拡大。
店舗リニューアルとともに、
アップデートに取り組む。



海外事業

実施施策と今後の取り組み

10月にオープンした三井林口アウトレットパーク店は連日満席。
冷凍餃子の取り扱い店舗の拡大。外食と食品の両輪事業を展開。

外食店舗



三井林口
アウトレットパーク店が
10月にオープン。
台北中心地や空港からも
近く、平日も賑わう。



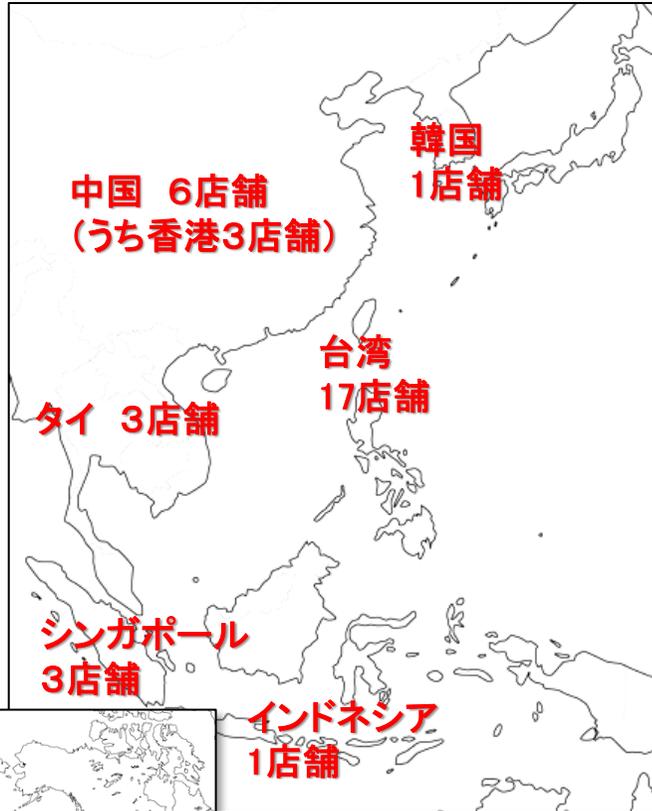
冷凍餃子



台湾国内で約1,200店舗を展開
する全聯福利中心(Pxmart)
にて冷凍餃子の販売。
台湾国内のセブン-イレブン
約6,000店舗でも、取り扱い開始。



海外への出店拡大、北米では合弁会社を設立。 7拠点31店舗を展開。



北米に合弁会社設立、
出店予定

「くまちゃん温泉」出店拡大

「くまちゃん温泉」は、
2023年香港の出店に続けて、
2024年はインドネシア、韓国、シンガポールの
3カ国で出店しており
シンガポールでは2店舗を展開。



EC事業

実施施策

eギフトサービスや365日配送対応を導入、販売チャネル拡大へ。
大阪王将公式通販では、お得で利便性の高いオリジナル商品が好調。

eギフトサービス、365日配送



送り先の住所がわからなくても
ギフトが贈れるeギフトサービスを導入し、
販売チャネル拡大へ。
またニーズが高まる翌日配送に順次対応。

オリジナル商品



大阪王将公式通販では、
利便性の高いオリジナル商品を
積極的に開発。
お得なセットも定期的に発売し、好調。

サステナビリティ

「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。



食品ロスのない未来へ、キャベツ残渣の活用・研究を進めています。



脱炭素社会の実現へ。省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備導入を進めています。



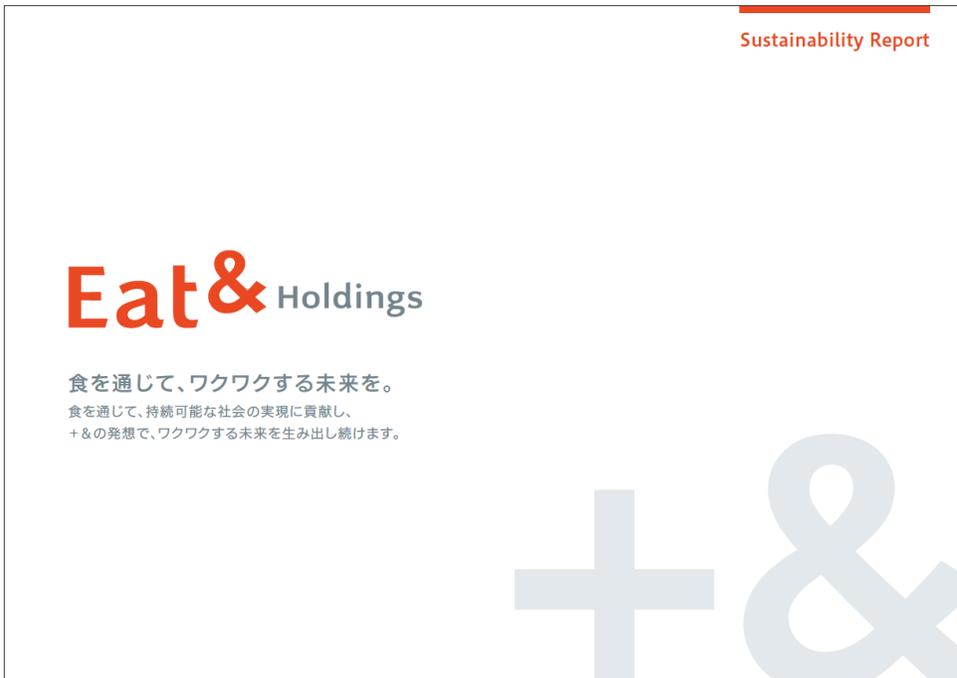
2023年春夏 2023年秋冬

パッケージのサイズを短くすることにより、プラスチックの削減に。



キャベツ、白菜、豚肉、米……。顔の見える生産者様から、旬の時期に食材を仕入れています。

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。



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向上		
		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スのリサイクル		
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を削減 グループ全体での温室効果ガス排出量を削減 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+&	建築に転用したパワースタイルの構築 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 日本の職員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		
経済 Economic	健康経営	心と体の健康を維持し、働きがいの向上を推進	ワークライフバランスの推進 ヘルスケア制度の拡充 メンタルヘルスマネジメント	働きがいを持つての人の	
		経営の持続	イートアンドWAYの理解促進		
ガバナンス Governance	グループ経営	健全性、透明性を確保し、ステークホルダーと協定した事業の遂行	コーポレートガバナンス体制の強化	持続的な企業経営	

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 ➤ 大阪府大阪市淀川区宮原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 ➤ 31億73百万円(2024年11月末現在)
- 発行済株式総数 ➤ 11,344,970株(2024年11月末現在)
- 決 算 期 ➤ 2月末日
- 店 舗 数 ➤ 458店舗(2024年11月末現在)
- 従 業 員 数 ➤ 1,737名(2024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。