

大阪王将・冷凍餃子工場 新たに導入する主要冷凍冷蔵設備を自然冷媒へ ～既に導入済の自然冷媒設備では約 216.3t/年のCO2 排出量削減に～

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、中華専門店「大阪王将」ブランドの冷凍食品を製造する関東工場(群馬県邑楽郡板倉町)において、今後新たに導入する主要冷凍冷蔵設備を、自然冷媒の冷凍冷蔵設備へ転換してまいります。



関東第三工場 スパイラルフリーザー内部

株式会社イトアンドフーズ・関東工場では、株式会社イトアンドホールディングスのグループ企業として、太陽光発電設備を設置、キャベツ芯や外葉、肉ミンチなどロスの堆肥化・飼料化など、「CO2 削減」を目指す取組みを実施しております。今後新たに導入する主要冷凍冷蔵設備には、100%省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備を導入することを計画し、「CO2 削減」を目指してまいります。

現在、関東第一工場の焼売製造ラインで、関東第三工場羽根つき餃子製造ラインで、自然冷媒の冷凍冷蔵設備を導入。省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備導入により、エネルギー起源だけで既に合計で約 216.3t/年のCO2 排出削減となっております。



設置場所	用途	設備仕様	エネルギー起源 CO2 削減量
関東第一工場	焼売凍結用	直膨式 CO2 冷凍機と CO2 冷却器を用いた焼売トンネルフリーザー急速凍結システム	96.9t/年
関東第三工場	羽根つき餃子凍結用	直膨式 CO2 冷凍機と CO2 冷却器を用いた蒸し餃子凍結用フリーザー急速凍結システム	119.4t/年

イトアンドグループは、サステナビリティ基本方針「Eat+&の幸せを次の世代へ。」のもと、「地球環境」「地域社会」「人とのつながり」を大切に、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ています。「CO2 削減」は、「Eat+&の幸せ」を将来へと持続させていくための重点取組みテーマの一つとして掲げており、その解決に向けた企業としての役割を強く認識し、取り組んでおります。

「CO2 削減」を含めた7つの重点取組みテーマに対する目標達成を進めることによって、「持続可能な社会の実現」と「グループの持続的な成長」の両立を目指します。

【イトアンドのサステナビリティ】

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、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

「Eat+&の幸せ」を、将来へと持続させていくために、「事業への影響」と「社会への影響」を考慮した「マテリアリティ（重点課題）」に基づき、「環境」「社会」「ガバナンス」の3つの視点より、7つの重点取組みテーマを選定いたしました。



＜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 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