

宮崎県都城市の新工場用地取得が確定 西日本エリアの生産体制を強化

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、宮崎県都城市より優先交渉権を獲得していた新工場用地の取得が確定しましたことを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。

食品事業においては、2012年9月に関東第一工場を移設・増強して以降、2019年11月に第二工場、2022年9月に第三工場をそれぞれ竣工し、東日本エリアでの生産体制を強化してまいりました。

一方、西日本エリアでは、大阪府枚方市にある関西工場にて冷凍食品の生産を行っておりますが、コロナ禍以降続いている需要拡大に対応するため、西日本エリアでの新たな供給拠点として宮崎県都城市に新工場を計画し、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」などの生産体制を強化いたします。

新工場計画地である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。

また、新工場においては、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。

【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㎡
延床面積	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

【宮崎県都城市の新工場用地】



【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。

＜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