

イトアンド・西日本エリアの新たな生産拠点 「九州工場」地鎮祭を実施 ～2026年12月より生産開始予定～

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、西日本エリアの生産体制を強化する新工場を建設するため、かねてより新工場の建設を計画してまいりました。2025年9月の着工、2026年12月の生産開始に向けて、2025年8月7日に設計・施工会社様など関係皆様にご列席いただきまして、地鎮祭を執り行いましたので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。社会の一員として一層の成長に励むとともに、都城市民のみなさまをはじめとする近隣住民の方々の雇用にも貢献できる工場として、完成に向けて工事を進めてまいります。



【地鎮祭でのご挨拶】

■株式会社イトアンドホールディングス 代表取締役社長・仲田浩康

「本日地鎮祭を滞りなく終えることができましたのも、ひとえに宮崎県、都城市をはじめとする地元のみなさま、各お取引先さまのご支援のおかげであり、深く感謝申し上げます。このたびの新工場は、農畜産物の産地で新鮮な原料で、製品を生産し大阪や神戸へ海上輸送することで、物流業界の「2024 年問題」の課題解決に貢献する製造拠点となります。これまで大阪と群馬、岡山に工場がありますが、災害時等のリスク分散の観点からも新工場は大変立地が良く、事業の継続性へ大きく寄与すると考えております。



当社は昨年、冷凍餃子売上第一位という悲願を達成いたしました。新工場では将来的に年間生産量約2万トンを想定しております。このたびの都城市との素敵なご縁を活かし、今後も大きく躍進できるよう、地元都城市民のみなさまをはじめとする地域の方々に信頼され、愛される工場をめざしてまいります」

【新工場の概要】

所在地	宮崎県都城市高城町桜木脇ノ田 1702 番 13
竣工予定年月	2026 年 12 月 予定
敷地面積	8,259.88 m ²
延床面積	7,839.00 m ² ※2026 年 12 月 第一期
投資総額	6,606 百万円(建物・設備)
主な製造商品	羽根つき餃子、羽根つきスタミナ肉餃子 ぶるもち水餃子、たれつき肉焼売、小籠包 など
生産能力	約 1,300t/月 ※操業時点の生産能力
稼働後の製造能力	同工場が稼働することにより、全体で 25%の製造能力が増強します。

【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。豚肉の比率 1.5 倍で肉感アップし、旨味の濃い味わいにリニューアル。「すっきりキレ」でもっと食べたくなる仕立てに。



大阪王将 羽根つきスタミナ肉餃子

ニンクマシマシ！よりジューシーでにんにく感もしっかりアップ！肉の配合を改良、肉の旨みを活かす、おろしにんにくの割合を増やしました。



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!! ぷるもち皮はそのままに、鶏むね肉をバランスよく配合し、食べ応えアップ。香辛料を効かせた旨みの強い味わいでスープ・鍋でも存在感アップ。



大阪王将 たれつき肉焼売

鶏の旨味が詰まったスープで口いっぱい香り広がる。レンジ調理でも皮を柔らかくリニューアル。



大阪王将 小籠包

レンジで、まるで蒸したて。薄皮から溢れるスープが楽しめます。自慢のスープは香りと旨みを引き立てる自家製ねぎ油を使用。レンジ調理でもまるで蒸したてのような熱々の小籠包をお楽しみいただけます。

<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