

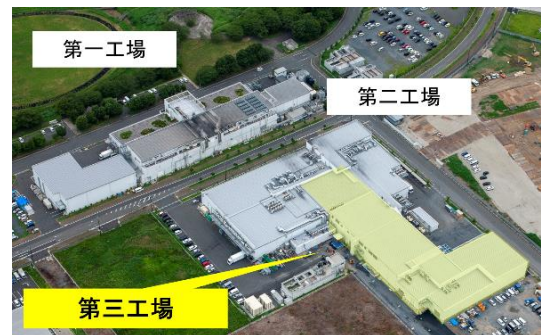
関東第三工場が竣工 日本最大級の餃子製造工場が誕生

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 2022年9月28日(水)、関東第二工場(群馬県邑楽郡板倉町)の隣接地において、新工場となる関東第三工場を竣工しました。操業開始時期は、生産機器の据え付けを完了後、2022年11月を予定しております。

関東第三工場は、当社主力商品である「大阪王将 羽根つき餃子」の製造ラインを導入し、生産設備の増強を目的として新設いたしました。コロナ禍を背景とした内食需要の拡大によって今後一層の成長が見込まれる冷凍食品市場において、需要増加に確実に対応する体制を整えてまいります。AIやIoT、ロボットといった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。



【関東第三工場の概要】



所在地	群馬県邑楽郡板倉町泉野二丁目41番13他
延べ床面積	5,539㎡
投資総額	約24億円(建物・設備)
生産品目	「大阪王将 羽根つき餃子」を主とする製品全般
生産能力	約595t/月 ※操業時点の生産能力

【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)。羽根がパリッパリ、中はジューシーでさらに美味しくなりました。年間で約 100 億円を売り上げる、当社の主力商品です。

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(香料・甘味料・着色料・保存料・化学調味料)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