

イトアンド・関東第一工場に水餃子ライン稼働再開、 第三工場では餃子・焼売生産ライン増設の予定

～日本最大級の餃子製造工場にて餃子・水餃子・焼売の生産体制確立～

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、関東第一工場(群馬県邑楽郡板倉町)の水餃子ラインを3月より稼働再開いたします。



関東第一工場は、2012年9月に竣工した餃子工場です。2023年12月の出火から復旧を進めておりましたが、2024年3月より、水餃子を生産する2つのラインの稼働を再開いたします。

水餃子カテゴリにおける9年連続売上1位を牽引している『ぷるもち水餃子』や『極みの肉汁 濃厚爆弾餃子』をはじめ、2023年秋冬に発売した『極みの肉汁 濃厚水餃子』や『暴走背脂ニンニクぶた餃』など、水餃子は大阪王将冷凍餃子の中で人気の商品です。設備復旧中は関東第二工場の水餃子ラインの生産を増強し、対応しておりましたが、このたびの関東第一工場での水餃子ラインの稼働再開により、従来の体制に。出荷量が右肩上がりとなっている水餃子の更なる需要に応えてまいります。

併せて、このたび2024年3月から、第三工場では餃子と焼売が生産できる新ラインも稼働開始予定です。この新ラインは、『大阪王将 羽根つき餃子』および『大阪王将 たれつき肉焼売』のハイブリッド式ラインとなります。2つの製品を切り替えながら生産することで、人気の『大阪王将 羽根つき餃子』の生産能力を伸ばしつつ、発売以降品薄状態が続いている『大阪王将 たれつき肉焼売』を大幅に生産増強する計画です。『大阪王将 羽根つき餃子』は、全体で月間約118%、『大阪王将 たれつき肉焼売』に関しても、全体で月間最大生産量が約200%へ増強可能に。増加の一途をたどる冷凍餃子市場に対する供給体制を強化し、より加速いたします。

またこのハイブリッド式ラインは、商品のリニューアルに伴う製造工程や包装工程の変化・刷新にも対応が可能です。

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。それと同時に、このラインでは自然冷媒を用いたスパイラルフリーザーを採用。100%省エネ型自然冷媒の冷凍冷蔵設備を導入することで、「温室効果ガス削減」を目指してまいります。

この度の出火では、近隣住民の皆さまをはじめ、関係者の皆さま方には大変ご迷惑とご心配をお掛けし、深くお詫び申し上げます。イトアンドグループでは、今後再発防止に努め、当社グループ全工場で、日々の設備点検、管理を徹底してまいります。なお、関東第一工場では、外食向けの餃子の具、タレ(羽根つき餃子用等)の製造は、既に製造再開しております。

※参考 2024年1月10日付プレスリリース

当社グループ関東第一工場における出火に関するお知らせ(第二報)

https://www.eat-and.jp/ir/upload_file/tdnrelease/2882_20240110512718_P01.pdf

【主な生産品目】



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。



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「お鍋の食べ方ご提案バージョン」「色々なアレンジのご提案バージョン」の 2 種類で展開。



たれつき肉焼売

たれ・からしつきでご飯が進む！おかずにもピッタリの大粒の肉焼売。ジューシーさに肉肉しさをプラスして、さらに肉肉しく濃厚な味わいの大粒焼売になりました。たれ・からしとの相性も抜群でご飯が止まらない肉焼売です。

【素材を生かして、5フリー(ファイブフリー)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(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。

▼イトアンドフーズ 商品紹介ページ

<https://www.eat-and.jp/foods/products/>



＜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