

イトアンド・宮崎県都城市における 新工場用地の優先交渉権取得 西日本エリアの生産体制強化

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、宮崎県都城市所在の都城インター工業団地桜木地区G区画における優先交渉権を取得しましたのでお知らせいたします。



イトアンドでは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」、「大阪王将 たれつき肉焼売」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。

所在地	宮崎県都城市高城町
分譲時期	2024年10月予定
操業開始時期	2026年予定
敷地面積	8,259.88 m ²
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、焼売

【主な生產品目】



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！肉感アップでさらにやめられない味わいに！大好評いただいているニンニク感はそのままだに、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ください。



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「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。



大阪王将 たれつき肉焼売

たれ・からしつきでご飯が進む！おかずに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。

＜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