

ワクワクする食の未来に向けて

2024年3月13日

株式会社イートアンドホールディングス
代表取締役会長CEO 文野直樹

イートアンドグループについて

Our Business model ビジネスモデル

外食事業

・外食全方位戦略の店舗多角化

- 大阪王将全国展開 500店
- ラーメン専門店展開 250店
- 新業態店舗多角化 100店
- カフェベーカリーの店舗多角化



M&A

- メーカー機能強化
- 外食新業態

EAT & GROWING STORY

メーカー機能

・インパクトのある新商品開発

- 生産工場のハイクオリティー化
- R&D(リサーチ&デベロップメント)化戦略
- 生産地⇒加工⇒販売の6次化戦略
- 仕入・購買のグローバル化
- 産学連携による企画開発

食料品販売事業

・流通チャネルの多角化

- 冷凍食品
- 常温加工食品
- プライベートブランド商品
- ネット通販向け商品
- 量販店デリカ商材



アジアを中心とした海外展開

- FCシステム
- JV方式
- ロイヤリティ



イトアンドグループについて

- キャベツの契約農家、ニンニク生姜の出荷組合など、持続的な仕入



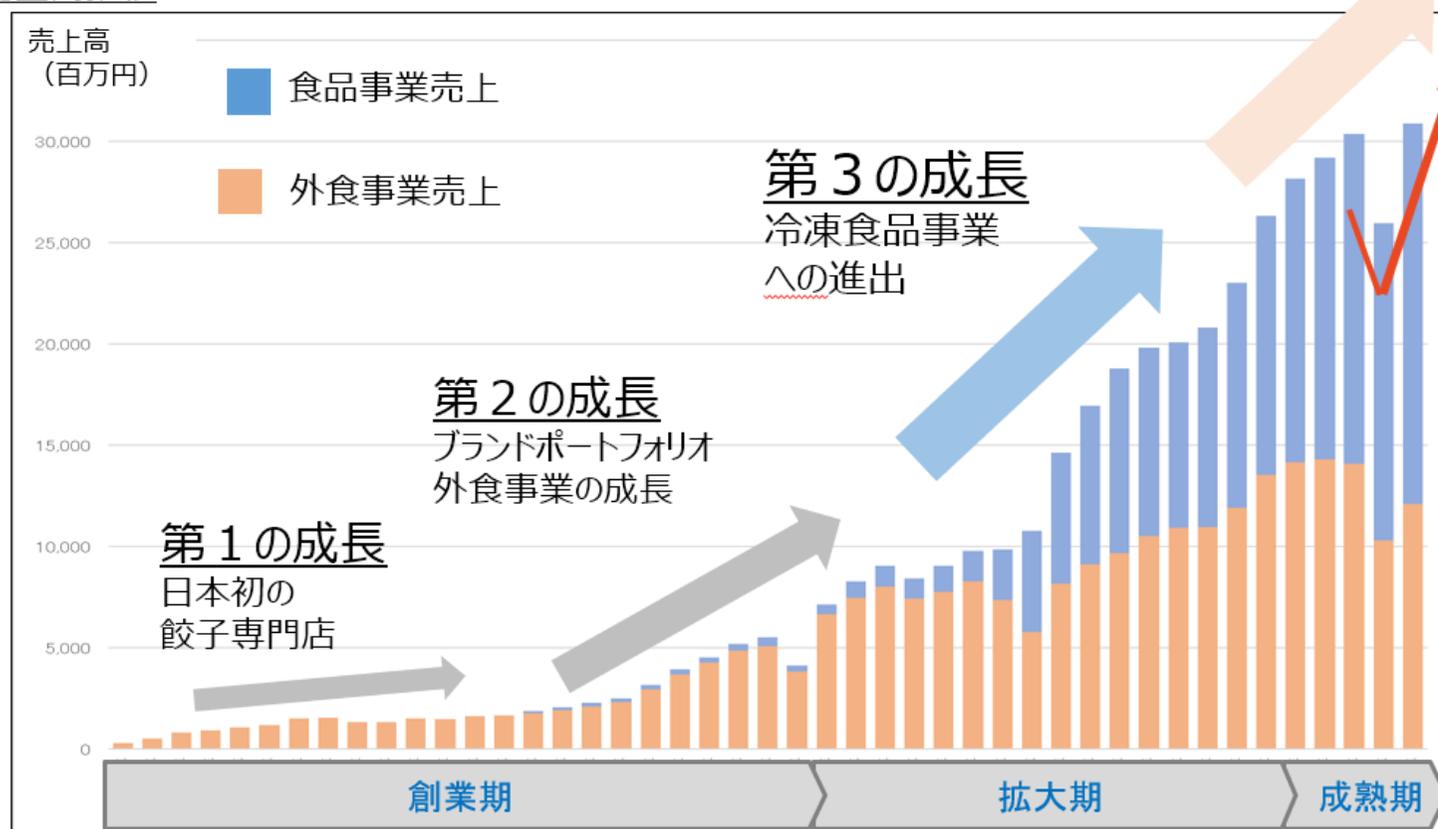
生産者の皆様の
絆を大切に



イトアンドグループについて

- 創業以来、持続的に成長
- コロナ禍で外食が厳しい期間も、食品事業が補完

売上高推移



コロナ禍からの
V字回復を経て
第4の成長△

- 外食産業の構造的課題 「労働集約型」
- 課題解決に向けての取り組み = 工場、ロボティクス、オムニチャネル



大阪王将に導入した調理ロボ

タレ投入のタイミングやオタマをゆする時間など職人技をロボが再現

洗浄も自動



今後の展望と戦略

- これからは、価値を感じる**食シーン**の提案力が重要
- ロボティクスや冷凍技術を駆使し、**事業スキーム**を改善
- 海外やECなど**販売チャネル**を拡大

冷凍パン



海外展開



北海道めんこい鍋「くまちゃん温泉」



新しい技術と+ &の発想による
食のイノベーション

ワクワクする未来を生み出し続けるために（政府へのお願い）

- 生産性向上のための**設備投資**、**ロボティクス**への支援
- 長期安定した仕入の取組など**農業との連携**への支援
- **賃上げ**に取り組む企業へのサポート

設備投資



DX・ロボティクス



農業との連携



食の未来に向けての
課題解決へのチャレンジ