

イトアンド

冷凍ギョーザ生産増強

能力25%増 スーパー向け好調

中華料理店「大阪王将」を運営するイトアンド

(大阪市、文野直樹社長)

は9月、市販向けの冷凍ギョーザの生産能力を増強する。消費者の内食志向で国内の生産委託工場でフル稼働が続いており、1億8千万円をかけた飲食店用の食材を製造する枚方工場(大阪府枚

方市)に専用ラインを新設。能力を約25%増の1日100万個まで高める。

増産するのは全国のスーパードライや生協に向けて出荷している大阪王将ブ

ラ

ンドの冷凍ギョーザ(12個入り320円)。過去

に商品の搬出などに利用していた枚方工場の1階部分を改装し、ギョーザの包み、蒸し上げ、冷凍工程を自動で行う製造機械を新たに設置した。国内に複数ある委託工場の生産能力はそのまま維持する。

当初は年末をメドに設備を増強する準備を進めていたが、消費者の内食志向の高まりを受けてスーパーなどからの注文が大きく伸びたため、約3カ月前倒しして実施する

ことにした。

イトアンドは「餃子の王将」を運営する王将フードサービスの創業者一族の親類が1977年に設立した。王将フードとは別会社で、資本や事業上の関係はない。