

【各位】

2025年12月17日
株式会社イトアンドホールディングス

餃子専門店×ベーカリーがタッグを組んだ！ 餃子の皮から生まれた『ぎよーナツ』新発売 ～イトアンド・食品ロス削減プロジェクト～

株式会社イトアンドホールディングス(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、事業会社の一つである株式会社大阪王将の餃子の皮の端切れや株式会社イトアンドフーズにて製造している冷凍餃子の皮の端切れを主原料に、グループ内でカフェ・ベーカリー事業を推進している株式会社アールベイカーにてドーナツ『ぎよーナツ』を製造、まずは「大阪王将」9店舗にて発売を開始いたします。



「大阪王将」は全国に約350店舗、毎日約5万皿の餃子を提供しています。これらの餃子は自社工場で製造、その日の分を365日毎朝店舗へ届けています。また、自社工場では、『大阪王将 羽根つき餃子』をはじめとする冷凍餃子を、毎日約45万パック製造しています。店舗の餃子と冷凍餃子、どちらも自社工場で製造をしておりますが、餃子の製造工程において、当日の製造終了時に餃子の皮のロスが発生します。これらのロスとなった皮は飼料化をしてまいりましたが、このたび、新たな製品を生み出す社内プロジェクトを始動。餃子の皮を主原料としたドーナツ『ぎよーナツ』が誕生いたしました。



『ぎよーナツ』の主原料である餃子の皮の端を冷凍のまま、自社工場からグループ内カフェ・ベーカリー事業「R Baker」のセントラルキッチンへ輸送。卵やバター、そして「R Baker」の人気商品『お米のクロワッサン』の生地の端も一緒に混ぜ合わせ、『ぎよーナツ』生地が完成。冷凍した『ぎよーナツ』生地をグループ内「大阪王将」の各店へ配送。店頭で揚げてトッピングをすれば、『ぎよーナツ』のできあがりです。



「R Baker」のセントラルキッチンでは、毎日約 55,000 個分のパン生地を製造しております。自社工場での餃子の皮同様、製造時に生地の端がロスとして発生します。『ぎよーナツ』は、グループ全体の食品ロス削減につながる、アップサイクルメニューなのです。

『ぎよーナツ』は5粒の一ロドーナツが紙の袋に入れており、持ち運びに便利。食べ歩きにもぴったりです。フレーバーはスタンダードなシュガーメープル味、いちごミルク味、チョコレート味、そして、餃子味、麻婆豆腐味の5種。餃子味や麻婆豆腐味はスパイスのきいた塩味のあるテイストで大阪王将らしい(?)ユニークなフレーバーをお楽しみいただけます。

まずは、海外からのお客様が多い道頓堀本店、餃子や逸品料理を間食として店舗をご利用くださるお客様の多い稻荷町駅前店、世代を問わざご利用いただいているフードコート店舗にて販売をスタートいたします。今後、取り扱い店舗を拡大していく予定です。



イトアンドグループは持続可能な社会の実現を目指し食品ロス削減に取組んでいます

イトアンドグループは、「食を通じて、ワクワクする未来を。」のパーソナルの下、「+ & (プラスアンド)」の発想で、さまざまな食のシーンに人生の彩りや健やかな笑顔を生み出すことのできる「食のライフプランニングカンパニー」を目指しております。『ぎよーナツ』も、餃子の皮の端からアップサイクルメニューを生み出すということから開発が始まりましたが、アールベイカーのクロワッサン生地の端の活用、食べ歩きができるテイクアウトメニューとして、そしてスナック感覚で時間帯問わず食べられるメニューとして、+ & の発想から広がりました。

社会の一員として一層の成長に励むとともに、食を通じて地域に根差した活動を今後も継続的に実施し、より一層の貢献をしてまいります。

商品概要

商品名:ぎょーナツ

外はカリサク、中はもっちりとした一口タイプのドーナツ。生地は甘さ控えめのやさしい味わいで、フレーバーをひきたてます。

価格:300 円(税込)

フレーバー:5種(餃子味、麻婆豆腐味、シュガーメープル味、いちごミルク味、チョコレート味)

販売店舗:大阪王将の限定9店舗

<関東>稻荷町駅前店、イオンモールむさし村山店、カメイドクロック店、ららぽーと新三郷店、昭島モリタウン店、千住ミルディス店、ららテラス北綾瀬店

<関西>道頓堀本店、イオンモール四条畷店

発売日:2025年12月17日(水)

※テイクアウト可



サステナビリティ基本方針

Eat+&の幸せを次の世代へ。

「地球環境」「地域社会」「人とのつながり」を大切にし、全てのステークホルダーの幸福につながる持続可能な社会の実現を目指します。

<https://www.eat-and.jp/sustainability/>

＜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 広報・PR グループ 半田
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp