

株式会社 成美

(大分県豊後大野市犬飼町)

活動の概要

- 大分県内の食材を使用した加工品を製造・販売しており、食品添加物を使用しない、地域素材の味を最大限に引き出した商品づくりを徹底している。
- 地元の1次産業が活性化されることを目的として、大分県の食材や食文化を加工食品にして全国へ発信している。
- 農林水産物の規格外品や、有害鳥獣（猪・鹿）を生産者から買上げ、食品添加物無添加・レトルト加工の付加価値をつけた商品の開発と販売をすることで、無駄を無くし、生産者の新たな収入源を作り出している。
- 育児中の女性が働きやすい環境を整備した結果、従業員は全て地元の女性。地元女性ならではの感性を活かした商品づくりが反響を呼び、大分空港やセレクトショップ等全国35社・130アイテムを数えるOEM・ODM受注によるオリジナル商品の開発・製造を行う事で、多くの地元農林水産物を消費できるようになり、地元農林水産物の発信に繋がっている。

背景・経緯

- 平成24年 個人事業者として開業。
郷土料理「豊後おがたん鶏汁」を商品化。
- 平成26年 有限会社 成美に法人化。
「大分を食べる分県産素材を活用した食べるスープのシリーズ化」
- 平成27年 豊後大野市に自社加工場を設置。
「大分ジビエソバージュ」・「スープキッチン大分」の2ブランド完成。
- 平成28年 株式会社 成美に組織を変更。
- 平成29年 地元商業高校とのコラボ商品を開発・商品化。
「成美クッキング大分」ブランド完成。
- 平成30年 ハラル認証取得
- 平成31年（令和元年） アジア太平洋立命館大学とコラボでハラル認証カレーを開発・商品化。
OEM、ODM事業、35社 130アイテムに増加。



従業員は全員地元の女性



地元高等学校との協同開発



ジビエ加工商品