

COSMO LETTER

COSMOBEAUTY MONTHLY ISSUE

COSMOBEAUTY

株式会社コスモビューティー
http://www.cosmobeauty.co.jp

We are Cosmo Beauty Co., Ltd. for OEM manufacturing of cosmetics or others. We manufacture cosmetic and quasi-drug products in great varieties from industrial use to personal use.

Vol.

01

JUNE 2019

4月・5月合併号

NEWS & TOPICS

新たな試み、イベント情報など新着トピックスを発信します！

創刊にあたって

コスモイズムの継承と情報共有の場として モノづくりに対する姿勢、新しい価値の創造へ

この度コスモビューティーでは月刊誌として社内報「COSMO LETTER」を発刊することになりました。

メールやチャット、SNSなどネット上でのコミュニケーションツールが普及してから特に対面における会話(意思疎通)が希薄になったと言われます。一つの商品を皆で作る我々において、社員間のコミュニケーションと信頼関係は必要不可欠。手で受け取り、触って、直接感じる。思いが伝わりやすい紙面での社内報を発刊するに至りました。

この社内報を通じて、当社に関する情報や化粧品・化粧品・医薬品製造に対する思い、その他生活に役立つ情報などを皆様にわかりやすく定期発信する事

で、コスモビューティーをより知って頂ければ何よりでございます。

当社は株式会社モクケンとしての創業より、今年で70年という節目を迎える事になります。

「いつの時代にも柔軟な考え方で変化していく事」「モノづくりに対してのプロフェッショナルな姿勢を貫く事」

「昭和・平成・令和、さらなる時代でコスモビューティーがなくてはならない存在である為新しい価値を創造し続ける事」

長年をかけて守り続けてきたコスモイズムを本紙を通じて届けたい、そのような思いでいっぱいです。

会社は会社の器以上に大きくなれないと言い

株式会社コスモビューティー
代表取締役会長 西川茂樹



ます。皆様に信頼頂く為に継続的に強い会社であり続けることを我々の指針とし邁進していく所存です。

この社内報を質の高い情報誌として、社員の皆さんの理解を深められるよう努力してまいりますので、ご支援よろしくお願いたします。

毎号、その月に誕生日を迎える方を紹介します。誕生日にささやかなプレゼントを用意いたしますので、楽しみにしてください。

2019年6月1日
代表取締役会長

西川 茂樹

ベトナムへの出張報告

ハイスペックな製造環境 万全な管理体制

5月上旬、ベトナムへ出張してまいりました。購買部の石川です。

コスモビューティーにはベトナムに工場があるという事は従業員および関係者の皆さまはお聞きになった事があると思いますが、実際どのようなところなのか知らない方も多いと思います。そこで今回はベトナムについて紹介したいと思います。

工場所在地はベトナム南の都市ホーチミン市内、空港から約30分のところにあります。

ベトナム人は親日で、日本人にとっても過ごしやすい国と言われており、人柄はとても真面目で何にでも一生懸命、人口約1億人の国だけあってスタッフも豊富、工場運営するにあたってはとても良い環



ベトナムホーチミン市

境でございます。

今回の出張で私石川はベトナム第二工場・第三工場を初めて見てまいりましたが、第一工場しか知らない私にとって、第二工場・第三工場は衝撃的でした。

私自身、今まで様々な業種の工場をみてきましたが、ハイスペックな設備と生産の効率化を追求した工場は、胸を張って世界トップクラスの工場と紹介できる工場と

なっているものと実感いたしました。

また、コスモビューティーグループの方針として、処方は日本で管理、品質基準はグループ統一としておりますので、コスモビューティーグループの工場どこで作っても日本品質の商品をご提供する事ができます。

機会がございましたら是非ベトナム工場にお立ち寄り頂き、感動頂ければと何よりでございます。

また、もう一つ、今回の出張でローカルメーカーに印刷立ち会いで訪れました。我々が次々に色目や仕様に希望を出してしまいましたが、関係社員は帰ろうとせず我々の希望にお答え続けて頂き、最終的にはすごく良い物が出来上がりました。

私がベトナムを好きでやまない所以がここにあると、その時改めて感じた次第です。

BUSINESS TRIP TO VIETNAM



各設備等はモニターでチェックが可能。

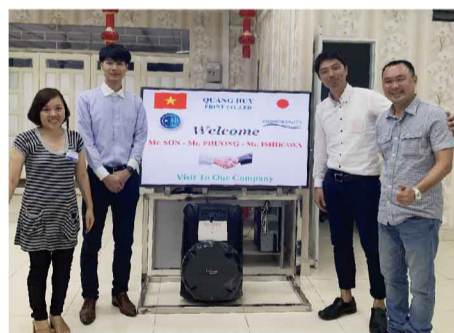
土地柄も人柄もトリガラの食事も全て“あたたかく”、日本から遠く離れた場所に、日本が愛してやまない国がある。そんなベトナムへ、皆さま足を運んで頂ければ幸いです。

次は中国工場のご紹介をいたします、ご期待下さいませ。

(大阪本社 購買部:石川 裕志)



ハイスペックな設備と生産の効率化を追求したベトナム工場。誇れる世界最高水準の清浄度をもった製造環境です。研究設備、品質の安全をお約束する万全の管理体制を構築しています。



ローカルメーカーの印刷立ち会いにて、日付が変わっても希望の色目になるまで真摯な対応をしてくださった姿勢に感銘を受けました。

ベトナム第三工場YouTube動画

工場外観、内部の映像を
ご覧いただけます
<https://m.youtube.com/watch?v=4CT3Rdhawuk&feature=youtu.be>



コスモビューティートリビア about ルブ601

みんなが知っているようで知らないような
コスモビューティー情報を不定期でお届けします！

当社のNB商品<ルブ601>の名前の由来をご存知でしょうか。ルブ601は防錆剤と浸透剤の役割をするNBの定番アイテムです。ルブとはlubricant(潤滑剤)からのlubで、601はなんと昭和60年1月発売からのネーミングだそうです！



今月のグルメレポート

各拠点のグルメ情報を毎月お届けします
今回は大阪本社企画の寺田がレポートします！

女子ひとり焼肉率が高いカウンターだけの焼肉

今回ご紹介するのはJR野田駅すぐの焼肉やっちゃんです。大阪本社からはJRに乗って3駅。JR環状線の車窓からも看板が見えます。このお店、女性の店主がひとりで切り盛りするカウンターだけの焼肉屋さんなんです。しかも女性客のひとり焼肉率がすごく高い！寺田のおすすめは何と言っても、上タン塩。とにかく厚いです、タンが・・・！そして、切り干し大根キムチとハラミ。ハラミはタレと塩の味付けが選べますが、わたしは断然タレ派です。ほかのお客さんも絶対に注文するのが、カレーおじや。写真のとおり1人前が多いので、2人か3人で行くのがベストです。予約しないとなかなか入れませんが、ぜひ予約して行ってみてください！(京橋・十三にも焼肉やっちゃんあり☺)



上タン塩
(1人前2200円)



ハラミ・タレ
(1人前2200円)



ココロ刺し
(1人前700円)

焼肉やっちゃん 分店 JR野田駅前店
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270108/27083208/>