

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！

化粧品開発展2020出展報告

化粧品のあらゆるニーズが集まる 国際商談展「化粧品開発展2020」に出展

東京研究の宮國です。この度、1月20日から1月22日に幕張メッセで開催された化粧品開発展に出展しましたので、報告いたします。

化粧品開発展とは、OEM、容器・パッケージ、販促製品など化粧品の研究・企画開発に必要なあらゆる製品が展示され、国内・海外から多数の化粧品メーカーが来場、化粧品開発に関する相談・打ち合わせが活発に行われる国際商談展です。当社は今年で3年連続の出展となりました。



シワ改善製剤も大きく展示しました。

今回のテーマ「すべてが新しい！！見てわかり、使って感じ、納得のいく新感覚・効果実感・機能性化粧品」のもと、昨年10月に開催したアイデアコンテストから選抜した14アイテム、そして現在申請中のシワ改善医薬部外品6アイテムを展示しました。アイデアコンテスト選抜アイテムに関しては、初の試みとしてブース内で当社研究員によるデモンストレーションを行いました。ただサンプルを展示するだけでは足を止めないお客様も多くいらっしゃいます。そんなお客様に向けてデモンストレーションを行うことで、展示アイテムを使ってみたい！訪問する予定はなかったけどコスモビューティーのブースを見ていこうかな、と思っていただきたいと考え企画しました。



大勢のお客様が足を止めて聴いてくださいました。

研究員が大勢のお客様の前でお話するという機会はなかなかありませんので、緊張して喋れないのではないかと不安に感じておりました。が、研究部や営業部皆様の協力もあり、デモンストレーション内容はとても分かりやすく仕上げられ、話す練習やリハーサルを十分にすることができました。おかげさまで当日は研究員が堂々と話すことができ、3日間を通して数えきれないほどのお客様にデモンストレーションを見ていただくことができました。デモンストレーション終了後はお客様からの問い合わせが殺到し、担当研究員は休む間もなく対応、当社スタッフ20名全員がお客様対応中で誰も手が空いていない！なんて状況があるほどの大盛況でした。



さらさらなのうらうらぐるを実演で分かりやすく表現。

建築NEWS

ゲリラ豪雨、炎天下・直射日光から 製品を守る下屋を新設

関東商品管理の須永です。商品管理は製造・充填で使用する資材・原料の準備、製品外部倉庫払い出し、入出荷、などを行っており、関東工場に在籍する商品管理部員は現在は13名です。私は製品移動を担当しており、全体的にアイテム数も多く、区分け管理やロット管理、配送管理などの作業がメインです。

今回は、昨年建設された下屋について紹介したいと思います。昨年の4月に、関東工場の北側に下屋が新設されました。

私が入社したのは約1年前ですが、その頃にはこの下屋はなく悪天候、猛暑日の時は、当初からある下屋部分に詰め置きスペースを確保、限られたスペースでかなり苦労した記憶があります。



新設下屋の風景①



新設下屋の風景②

元々荷物置き場に苦労していたという事ももちろんですが、この新設下屋建設の経緯としては得意先様にゲリラ豪雨をどう防ぐのかという課題を頂いた事がきっかけです。設置後、物量が多くなった今ではゲリラ豪雨・直射日光の防止に非常に助かっています。監査でご指摘頂いた事が見事に生かされている良い例だと思います。(投資費用:約4,000万円)

商品管理は製造・充填で使用する資材、原料の前準備、製品が出来上がった後処理の一連の流れを把握できる部署で各担当が日々力を合わせて商品の安全を守っています。

(関東商品管理:須永 俊一)

COSME Tech 2020 [20TH-22TH JANUARY]



去年に引き続き、西本部長のセミナーは立ち見が出るほど大盛況でした。

最終日には、大阪研究 西本部長による最新原料セミナー「コスモビューティーが挑戦する新規化粧品原料開発のご紹介」を行いました。当社は大学との共同でオリジナル化粧品原料の開発に取り組んでおり、今回のセミナーではその一部をご紹介しました。セミナー会場に用意された座席は満席、立ち見も出るほど多くの方にご参加いただきました。

計3日間を通して当社のブース訪問者数は昨年の倍以上、新たなお客様との出会いも数多くあり、大きな成果を残すことができました。また化粧品開発展に参加したからこそ得た気付きやアイデアもありました。それらを日々の処方開発に反映し、次回の化粧品開発展でもお客様の目を引くアイテムを展示できるように取り組んで参ります。

(東京研究部:宮國裕子)



最終日の参加メンバー(営業・研究)

大阪府商工関係者表彰

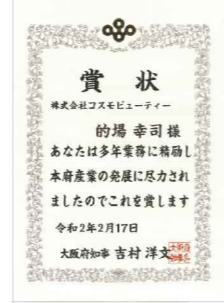


令和元年度の大阪府商工関係者表彰の製造業関係部門にコスモビューティーより15名が表彰されました。大阪府商工関係者表彰は、大阪府の商工業の振興発展に功績のあった個人もしくは団体を、大阪府商工関係者表彰実施要領に基づき表彰するものです。今回、永年にわたり職務に忠実に精励され、真摯に業務に向き合う姿勢が認められ表彰されました。

おめでとうございます。

表彰された方

山添 社長
常務取締役 田中 取締役
金子 彰良さん・永島 佳代子さん
平光 孝男さん・廣川 雅和さん
的場 幸司さん・村上 幸晴さん
村田 和弘さん・森下 廣史さん
森脇 淳夫さん・山崎 俊彦さん
山中 洋一さん・米田 孝子さん



2021年度新卒向けインターンシップを開催しました！

セントラルオフィス人事部の柴田です。2021年3月卒業予定の学生の方を対象としたインターンシップを実施しました。業界研究、企業研究そして生の社員の声を踏まえ、実際に商品企画を体験するグループワークに取り組んで頂きました！その模様をお届けしたいと思います。

- ～プログラム内容～
(11:00～16:00)
- ① 講演 化粧品業界・コスモビューティーについて
- ② 職場見学
- ③ 昼食
- ④ グループワーク



コスモビューティーの説明に、皆さん興味深々！

① 講演 化粧品業界・コスモビューティーについて
購買部・品質保証部の石川さんにご協力をいただきました。OEMの特徴や、異業種の業界参入による市場規模の拡大など、化粧品業界全体のお話を始め、コスモビューティーの特色や魅力なども紹介させていただきました。皆さん、終始真剣にメモを取られており、多くの質問もいただきました。就職活動に必要な業界・企業研究のお役に立ったのではないかと思います。

② 職場見学

大阪開催はユニバーサルオフィス、東京開催は東京本社オフィスを先輩社員の案内で見学していただきました。学生の方たちが一番興味深そうだったのは、研究のプラクテマわり、ピーカー、専門機器、白衣など開発現場の雰囲気リアルに伝わる楽しい見学だったようです。当社の特徴である壁の無いオフィスは皆さん印象深そうでした。私も入社当時に驚いた一人です。

③ 昼食

先輩社員を囲んでの昼食タイムです。学生の方がざっばらんに質問できる時間でもあります。やはりインターンシップといえば、先輩社員の生の声が聞けるのが醍醐味。会社の雰囲気・魅力を印象づけるのはこの時間の影響が非常に高いと思っています。ご協力いただいた先輩社員皆さんのおかげで学生の方々は一気に緊張がとれ、笑いも飛び交う素敵な時間となりました。



商品の口コなども調べながらリニューアル検討中！



実際に商品に触っています。

④ グループワーク

テーマは「当社開発商品のリニューアル提案」です！グループに分かれて商品選定～リニューアル案検討～資料まとめ～発表という流れで行います。実際に当社が開発した商品を使うため、コスモビューティーがどんな商品を開いた、どんな商品を生み出しているかも実感できるワークです。そして先輩社員にアドバイスをもらいながら、リニューアル案検討…パッケージ、販売経路、価格提案など様々な角度から新しいリニューアル商品がたくさん生まれました。発表終了後は、先輩社員よりフィードバックもさせて頂き、「見る」「聞く」だけでなく、実際に「体験すること」でしか分らなかった気づきがあったかと思えます。ご協力いただいた先輩社員の皆さん、ありがとうございました。
(人事部:柴田 久美子)



先輩のアドバイスにも真剣に耳を傾けています。

品質管理部編

KANTO FACTORY QUALITY CONTROL DEPARTMENT

品質管理部ってどんなところ？

関東品質管理部の田中です。現在、関東品質管理部は社員8名パート5名の計13名で業務に当たっています。

主な業務内容は原料検査、バルク検査、資材検査、菌検査、現場巡回、製品検査、製品出荷に関する業務、製品情報の管理や保管、クレーム処理等多岐にわたります。1つの製品が完成し市場に出るまで全ての工程に関わり、市場に出たからの製品のアフターフォローまで行う部署です。

業務の流れとしては、まず製品の中身となるバルクに使用される原料の受入検査を行います。次に製造部で作られたバルクが規格通りにできているか、色や香りに問題がないか検査を行います。各物性値や溶け残りなどの異常があった場合は研究部に報告・相談したり、原料の微調整や追加攪拌などの指示を出します。同時に菌汚染されていないかを調べるために菌検査を行い、医薬部外品である場合は部外品の定量試験も行います。

TOPICS 月に一度の部内発表会でスキルアップ！

これらの検査で合格し出来上がったバルクを製品化するにあたり、充填で使用する資材に不備がないかを事前に確認するのが資材検査です。確認する資材が新規の場合は、薬事課にて校了済みの版と実物の表示を一字一句間違えないかを確認します。

現場巡回では、仕様書をもとに充填から包装、パレットへの外箱の積み方まで1つ1つの充填工程や仕様に問題がないかを各ラインで確認します。こうして出来上がった製品を出荷するにあたり、バルクや製品の規格に問題がないことの証明となる成績書の発行や文書管理、お客様へのサンプル送付を行います。これらの工程を無事にクリアし、やっと市場に出た製品ですがクレーム品として戻ってきてしまうこともあります。このクレームの調査や処理も主に品管が担当させていただいております。

このように1つの製品が出来上がるまでの過程を多くの部署の方と協力・連携しながら除で支えることが主な仕事です。最後の砦として常に緊張の伴う業務ですが、同時にやりがいも感じられる部署です。

品質管理部メンバー

関東品質管理部では月に一度部署内会議を行い、メンバー一人一人が現在行っている主な業務内容や問題点を発表し情報共有をしています。また、この会議の最後には勉強会も同時に開催し、担当者が自らの業務に関連する資料を作成・発表してお互いのスキルアップに繋げています。2020年1月から遠藤麻未さんが新たな仲間として加わりました。1月いっぱいまで部署内教育として各業務を体験していただきました。4月からも新入社員を迎える予定となっています。今後、メンバーの増加に伴いスピードだけでなく業務の品質向上が求められるので自分自身も成長していけるようこれからも頑張ります！
(関東工場 関東品質管理部:田中 寛孝)



品質管理部メンバー

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。今月は東京研究部の浅野と、ユニバーサルオフィス営業部の辻がレポートします！

土曜日出勤のご褒美ランチ♪

東京研究の浅野です。土曜日出勤の際は、同期との焼肉ランチが定番化しつつあります。今回ご紹介するのは、行く頻度が一番高い「焼肉明洞(やきにくみよんどん)」。地下鉄成増駅徒歩約2分、東京本社から約300mの場所にあります。私のおすすめはハラミ定食。サラダ、前菜、味噌汁、ごはん、お肉がついて税込込み990円です。A5ランクの伊万里牛をランチならではの価格で楽しめます。柔らかいハラミがとにかくおすすめです。メインのお肉ももちろんいいですが前菜のお肉の辛みそが絶妙でご飯が進みます。みんなで別メニューを頼み、いろいろな部位のお肉をシェアするのも◎、焼肉の匂いがある衣類につかないのも午後の就業に影響がなく◎。普段同じフロアにいるのに多忙のため、あまり顔を合わせることが少ない同期との他愛のない会話がご褒美ランチのおいしさをより一層引きだせます。いつか夜にゆっくり食べに行きたいお店です。皆さんもお近くに来た際はぜひ足を運んでみてください。
(東京本社 研究部:浅野 成美)



神戸住吉、博多もつ鍋・炭火串焼きのお店

JR東海道本線 住吉駅降りて3分の「ごりよんさん」でもつ鍋を堪能してきました！このお店は博多のもつ鍋と炭火串焼きが名物です。今回注文したのは、『博多炭火焼もつ鍋』。炭火で焼かれた香ばしいもつがたっぷり入っています！お汁はあっさり、でも炭火焼きもつ旨味たっぷりです！でも食べられちゃいます。柚子胡椒が合います！！つくねも入っていて、これもまた美味しいんです。ほかに炭火串焼きもたくさんいただきました。そしてメの雑炊ですが、なんと黒胡麻がまぶされた真っ黒な雑炊なんです。みなさんもぜひ行ってみてください。
(ユニバーサルオフィス 営業部:辻 利菜)



これが焼もつ鍋！炭火で焼いたもつがっつりです。

*お店のご厚意により、コスモレーターをご持参の方に限りお食事代から10%割引いただけます。ぜひ行ってみてくださいね。

明洞 https://tabelog.com/tokyo/A1322/A132204/13008837/

ごりよんさん https://tabelog.com/hyogo/A2801/A280106/28027680/