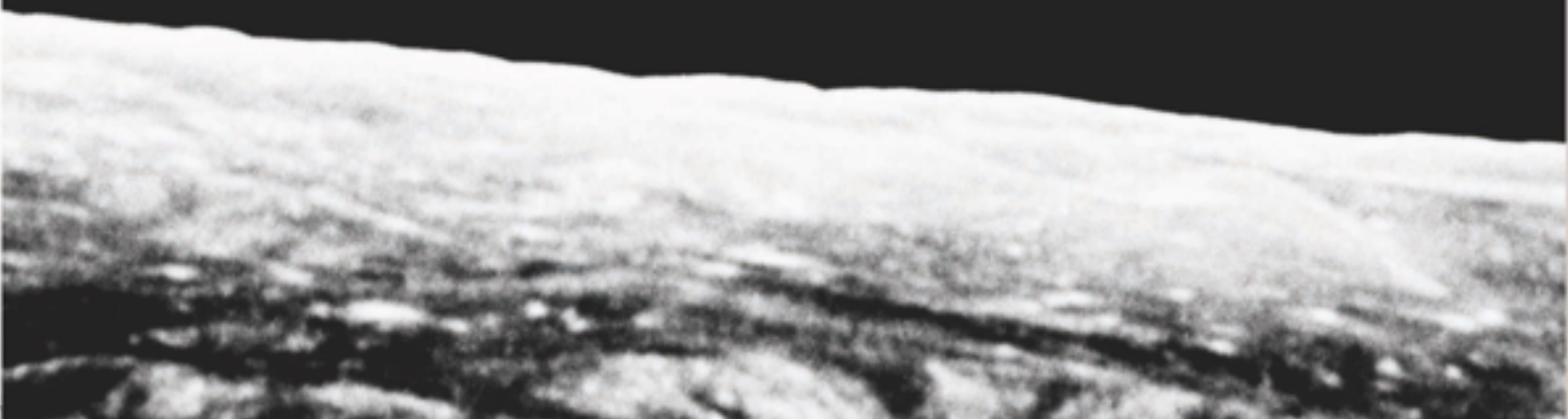


THE WONDROUS FORCE OF THE UNIVERSE AND NATURE
HELP US TO BRING YOU FOODS IN A NATURAL WAY.

UTILIZING NATURAL FORCES, THE COSMOS FOODS COMPANY WORKS TO BRING YOU FRESHLY
PRESERVED FOOD PRODUCTS MADE FROM SELECT INGREDIENTS THAT YOU MAY ENJOY EATING
IN TOTAL SAFETY.



宇宙・自然の恵みを、 宇宙・自然の力で活かす

「宇宙・自然の恵みを、宇宙・自然の力で活かす」を基本に、
厳選された素材の味わいを活かした
安心して召しあがって頂ける商品をお届けするため、
COSMOS FOODS COMPANYは日々邁進しています。



COSMOS

FOODS COMPANY

長期保存の救世主! "フリーズドライ製法"。

食品の長期保存には、いかに水分をコントロールするかが鍵!
しかし従来の加熱による乾燥では、栄養価の損失や復元性・色彩もいひとつでした。
そこに登場したのが、フリーズドライ。一度凍結させた食品を真空状態に置き、低温で水分を昇華させる乾燥法。素材の栄養価や色彩をほとんど損なうことなく、お湯を注げば元通り。

保存食の世界が 飛躍的に進化したのです。

FREEZE-DRYING TECHNIQUES ARE A SAVIOR
FOR LONG-TERM FOOD PRESERVATION.

THE KEY TO LONG-TERM STORAGE OF FOODS IS HOW WELL MOISTURE CAN BE CONTROLLED. PAST METHODS OF DRYING THROUGH THE USE OF HEAT LED TO THE LOSS OF NUTRITIONAL VALUE AND LESS THAN IDEAL RECONSTITUTION AND COLORS. THEN CAME FREEZE-DRYING. FOODS ARE FROZEN, THEN PLACED IN A VACUUM, AND THE MOISTURE IS SUBLIMATED AT ULTRA-LOW TEMPERATURES TO DRY. THIS PRESERVES THE NUTRITIONAL VALUE AND COLOR OF THE MATERIALS LARGELY INTACT. THE FOOD IS THEN EASY TO RECONSTITUTE SIMPLY WITH HOT WATER. FREEZE-DRYING WAS A LEAP FORWARD FOR THE WORLD OF PRESERVED FOODS.

医薬品から宇宙食まで!

救急医療の分野で、輸血用の血液を遠隔地の病院へ運ぶのに開発されたフリーズドライの技術は、その後、医薬品の分野で多く用いられ、食品ではコーヒーをはじめ、多彩な保存食に利用されています。

また不要な添加物を使わず、素材の栄養を丸ごと保存できる安心・安全な加工法として赤ちゃんの離乳食、さらに宇宙食の分野でも、いまや欠かせない存在となっています。

FROM PHARMACEUTICALS TO SPACE FOODS!

IN THE FIELD OF EMERGENCY MEDICAL CARE, FREEZE-DRYING TECHNIQUES WERE DEVELOPED TO TRANSPORT BLOOD FOR TRANSFUSIONS TO REMOTELY LOCATED HOSPITALS. LATER, SUCH TECHNIQUES WERE WIDELY APPLIED IN THE PHARMACEUTICAL FIELD AND IN FOODS. BEGINNING WITH COFFEE, FREEZE-DRYING IS USED FOR A WIDE RANGE OF NONPERISHABLES. THE PROCESSING METHOD IS SAFE, AS IT ELIMINATES THE USE OF UNWANTED PRESERVATIVES AND MAINTAINS ALL OF THE NUTRITION OF THE FOOD. FREEZE-DRYING HAS BECOME ESSENTIAL IN THE AREAS OF BABY FOOD AS WELL AS SPACE FOODS!

フリーズドライの特徴

- 常温で長期保存が可能
- お湯(水)を注ぐだけの簡単調理
- 素材の栄養ほとんどそのまま
- 味や食感、色彩もほぼ元通り
- 軽量なので携帯に便利

FEATURES OF FREEZE-DRIED FOODS

- CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE FOR A LONG TIME
- EASY TO COOK, JUST BY ADDING HOT/COLD WATER
- NUTRITION PRESERVED LARGELY INTACT
- TASTE, TEXTURE AND COLOR RESTORED TO NEAR ORIGINAL STATE
- LIGHTWEIGHT, SO CONVENIENT TO CARRY

フリーズドライ食品が
出来るまで



食べる直前の状態まで調理します。



低い温度のまま、
食品を乾燥させます。



水分がなくなり、固
型の食品になります。



お湯(水)を注げ
ば元通り。

FREEZE DRY



KEEP FRESH

コスモス食品は
何より"鮮度"にこだわって、
保存技術を追求しています!

すべてにおいて"KEEP FRESH"!

商品そのものだけでなく、出荷配送や店頭での陳列、各家庭での保存状況まで、あらゆる場面を想定した理想的な包材を研究・開発。

医療分野の薬品梱包用フィルムにヒントを得て、アルミに匹敵する性能を持ち、劣化しにくく、酸素や水蒸気をシャットアウトするオリジナル・パッケージを完成させました。しかし、そこはゴールではなく、むしろスタート。

常に"初心"を忘れずに、さらに"いいもの"を追求し続ける社員全員の行動スローガンもまた、"KEEP FRESH"なのです!

FRESHNESS IS COSMOS FOODS' TOP PRIORITY
IN THE PURSUIT OF BETTER PRESERVATION TECHNIQUES.

"KEEP FRESH" IS OUR MOTTO IN ALL MATTERS. WE FOCUS ON MORE THAN OUR FOOD PRODUCTS, EXTENDING OUR RESEARCH AND DEVELOPMENT EFFORTS TO CREATING THE BEST POSSIBLE PACKAGING TO ACCOMMODATE DIFFERENT AREAS THAT AFFECT PRESERVATION, INCLUDING SHIPPING, IN-STORE DISPLAY AND AT-HOME STORAGE. TAKING A HINT FROM THE FILM USED FOR PACKAGING MEDICINE IN THE FIELD OF PHARMACEUTICALS, WE DEVELOPED ORIGINAL PACKAGING THAT OFFERS THE PERFORMANCE OF ALUMINUM, WILL NOT DETERIORATE EASILY, AND SHUTS OUT OXYGEN AND WATER VAPOR. BUT THAT WAS NOT THE GOAL. IT WAS JUST THE START. WITH OUR ACTION SLOGAN OF "KEEP FRESH," WE TRY NEVER TO FORGET THE "BEGINNER'S MIND" AND CONTINUE TO PURSUE QUALITY WITH ALL OF OUR EMPLOYEES FOCUSED ON THE TASK.



KFR

(Keep Fresh Regulation)

高品質保存基準(乾燥・包材)。使用包材がGX紙、もしくはアルミ袋であること。



FACTORIES

国際基準 ISO9001・FSSC22000を取得!
万全の管理体制が整った安心・安全な生産ライン。

OUR PRODUCTION LINES ENSURE FOOD SAFETY, LED BY ISO 9001/FSSC 22000 COMPLIANT MANAGEMENT SYSTEMS.



安全性は国際基準。

コスモス食品は安全で高品質な商品をご提供するため、厳格な管理システムを独自に設けています。

しかし、以降の修正です。しかし、それは第三者機関のチェックをパスしてこそ本物と考え、2001年に「ISO9001 品質マネジメントシステム」を、2006年には「ISO22000 食品安全マネジメントシステム (HACCPシステム)」を、そして2017年、「FSSC 22000 食品安全システム認証」を移行取得。産地から食卓まで以降は変更なしでお願いします。

産地から食卓までのあらゆる情報と経路の透明性を確保し、万が一のトラブルにも迅速に対応。お客様に確かな安心と信頼をお届けします。

INTERNATIONAL STANDARDS OF SAFETY

COSMOS FOODS HAS ITS OWN STRICT MANAGEMENT SYSTEMS TO PROVIDE SAFE, HIGH-QUALITY PRODUCTS. BUT GENUINE QUALITY MEANS PASSING THIRD-PARTY INSPECTIONS. SO WE OBTAINED ISO 9001 QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION IN 2001, FOLLOWED BY ISO 22000 (HACCP SYSTEM) CERTIFICATION FOR FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS IN 2006 AND FSSC 22000 FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION IN 2017. WE MAINTAIN TRANSPARENCY IN INFORMATION AND THE ROUTES THAT OUR FOODS TRAVEL FROM THE SITE OF PRODUCTION TO THE DINNER TABLE. AND WE RESPOND QUICKLY IF ANY TROUBLE ARISES. WE ASSURE SAFETY AND DEPENDABILITY FOR OUR CUSTOMERS.

テクノロジー+人間力。

例えば、重さや大きさなどは検査機械で識別できますが、味や歯ごたえなど"おいしいさ"の基準は数値だけでは測れません。

だからこそ、最終的には人間の五感をフル活用して総合的な判断を行ない、複雑な旨みを追求。

先端技術と豊富な経験のバランスが、コスモス食品の多彩な商品を支えています。

TECHNOLOGY + HUMAN SENSES

WE USE INSPECTION EQUIPMENT TO DETERMINE THINGS LIKE SIZE AND WEIGHT, BUT NUMERICAL VALUES ARE INSUFFICIENT CRITERIA FOR DETERMINING WHAT TASTES GOOD, IN TERMS OF FLAVOR AND TEXTURE. WE FULLY EMPLOY THE FIVE HUMAN SENSES TO MAKE FINAL, OVERALL JUDGMENTS WHEN IT COMES TO COMPLEX TASTES. THE BALANCE OF LEADING-EDGE TECHNOLOGIES AND OUR ABUNDANT EXPERIENCE SUPPORTS THE MANY PRODUCTS WE MAKE AT COSMOS FOODS.

衛生管理徹底にHACCPを導入。

徹底した衛生管理のもと、誰がその生産ラインに立っても、同じように高いレベルで安全な商品を、より安定して生産できるシステムの必要性を感じ、HACCPの手法を使ったシステム認証 (FSSC22000) を導入。

前もってハザード(危害要因)を分析し、注意点を監視すると共にテロ対策、フードディフェンス(食品防御)等も踏まえた管理基準を定めて、あらゆる食品危害を未然に防ぎます。

HACCP INTRODUCED FOR TOTAL FOOD SAFETY MANAGEMENT

WE FELT THE NEED FOR A SYSTEM BASED ON TOTAL FOOD SAFETY MANAGEMENT THAT COULD ENSURE THE STABLE PRODUCTION OF SAFE PRODUCTS AT THE SAME HIGH LEVELS NO MATTER WHO WOULD WORK ON THE PRODUCTION LINE, SO WE INTRODUCED THE FSSC 22000 FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION THAT USES HACCP METHODS. THROUGH THIS SYSTEM WE ANALYZE AHEAD OF TIME WHAT HAZARDS EXIST (FACTORS THAT CAUSE HAZARDS TO ARISE) AND PREVENT DANGER BEFORE IT OCCURS THROUGH THE MONITORING OF CRITICAL CONTROL POINTS.

☆すべては循環しています。できることから地球のために!

私達が掲げる"カリエンタサイクル"の取り組みのひとつ「G-den」。

コスモス食品が誇るフリーズドライ技術には、エネルギーが欠かせません。だからこそ、環境への負荷を少しでも和らげ、地球に優しい食品づくりを目指そうという考え方が、「G-den」(グリーン電気)です。

二酸化炭素の排出量削減、機械から出る廃熱の再利用、雨水をクーリングタワーの冷却水に利用するなど、今後もあらゆる角度からエコロジーサポートの可能性を探り、実行していきます。

EVERYTHING CIRCULATES. SO WE DO WHATEVER WE CAN FOR THE EARTH! OUR CALIENTA CYCLE IS ONE OF OUR G-DEN (GREEN POWER) EFFORTS. THE FREEZE-DRYING PROCESS THAT COSMOS FOODS PRIDES ITSELF ON REQUIRES ENERGY. TO LIGHTEN THE IMPACT ON THE ENVIRONMENT AND PRODUCE ECO-FRIENDLY FOODS, WE ADOPTED THE G-DEN (GREEN POWER) INITIATIVE. THROUGH THIS INITIATIVE WE ARE IMPLEMENTING MEASURES SUCH AS REDUCING CO₂ EMISSIONS, REUSING THE WASTE HEAT PRODUCED BY MACHINERY, AND UTILIZING RAINWATER FOR THE COOLING TOWER COOLANT WATER, AND EXPLORING MANY DIFFERENT WAYS TO PROVIDE ECOLOGICAL SUPPORT IN THE FUTURE.



ISO9001

品質マネジメントシステム

常に高品質な製品・サービスを継続的に提供するため、業務プロセスの改善・維持によって製品やサービスの質の向上を図るためのマネジメントシステムです。



FSSC22000

食品安全システム認証

HACCP(ハサップ)をベースとし、以降は変更なしをお願いします。



HACCP

食品衛生管理システムのひとつ。食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程について、工程ごとにHA(危害分析)を行い、危害を防止するCCP(重要管理点)を定め、継続的に監視することにより、危害の発生を未然に防ぐものです。



G-den

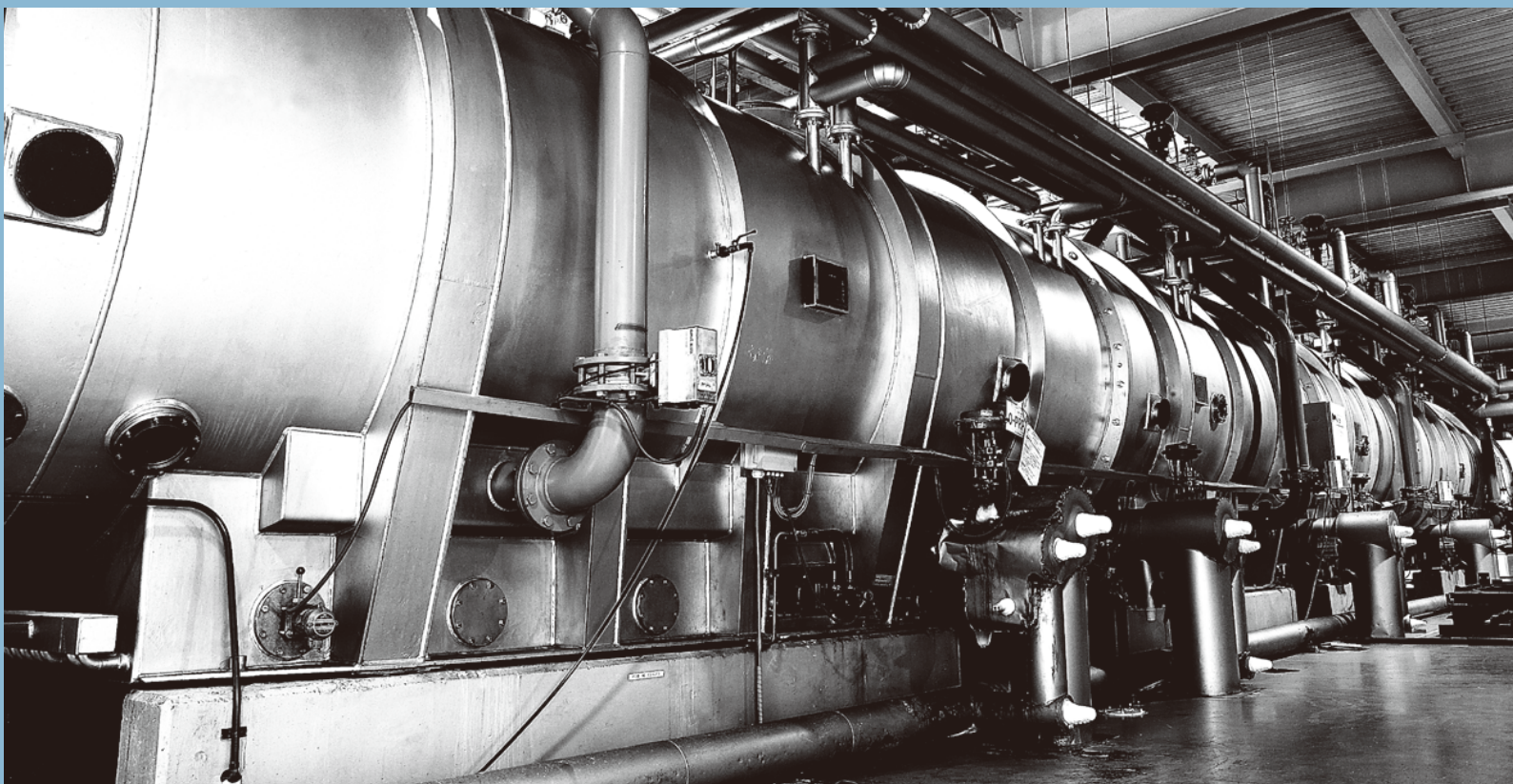
(Green-denki)

環境に優しいエネルギーの使い方を指す、エコロジーサポートの一環です。



トレサビ

「trace=追跡する」と「ability=可能性、能力」の合成語であるトレーサビリティの略。コスモス食品における、その範囲は使用農薬(不使用を含む)までカバーしています。



NATURE FUTURE

NATURE FUTURE

おいしさを過去から未来へ。

命の源は食の安全から。

過去から連続と続く伝統やあるがままの自然を、現代の最新テクノロジーであるフリーズドライ技術と融合させることによって生まれる、まったく新しい拡がり。

それを未来へと届けたい。

コスモス食品が掲げる"NATURE FUTURE"は、そんな私たちの心構えを表す言葉であり、ブランドでもあります。

安心・安全、おいしさの本質をつぶさに見つめる地道な姿勢、常に情報力・技術力をアップデートさせていく革新的な努力。

すべては、いつでもどこでも自然のおいしさを手軽に、かつ安心して食べられる生活、そして未来のため。

それが私たちの使命です。

GREAT TASTE, FROM PAST TO FUTURE.

PROPER LIVING BEGINS WITH FOOD SAFETY. BY BRINGING TOGETHER THE TRADITIONS OF THE PAST, NATURE UNTAINTED, AND THE LATEST TECHNOLOGIES AVAILABLE TODAY IN FREEZE-DRYING, ENTIRELY NEW POSSIBILITIES ARE EMERGING. WE WANT TO BRING THESE POSSIBILITIES TO FRUITION. "NATURE FUTURE" IS BOTH A COSMOS FOODS BRAND AND A FRAME OF MIND. WE TAKE A PRACTICAL APPROACH TO SAFETY, SECURITY, AND TASTINESS WHILE CONSTANTLY KEEPING UP-TO-DATE WITH INFORMATION AND OTHER TECHNOLOGIES. EVERYTHING WE DO IS AIMED AT BRINGING NATURAL GOOD TASTES TO PEOPLE EVERYWHERE AT ALL TIMES - FOODS THAT PEOPLE MAY CONSUME WITHOUT A WORRY - FOR A BETTER FUTURE. THAT IS OUR MISSION.

NATURE FUTURE





情熱をカタチにした "NATURE FUTURE"ブランド。

コスモス食品の進むべき道をたえず照らす"NATURE FUTURE"。大きな使命にかける情熱をたくさん詰め込み、未来へとつなげてゆくオリジナルブランド。

お湯を注ぐだけの手軽さで、新鮮素材の味や香り、栄養までもがそのまま、安心して楽しめる、まさにフリーズドライを知り尽くした私たちだから作れるおいしさの数々です。

カラダに、地球に、良いものだけが明るい未来へとつながっていく、幸せの循環を目指し、これからも深化し、そして進化し続ける"NATURE FUTURE"にご期待下さい。

THE NATURE FUTURE BRAND IS THE FORM OUR PASSION TAKES.

NATURE FUTURE CONSTANTLY ILLUMINATES THE BEST PATH FOR COSMOS FOODS. IT IS AN ORIGINAL BRAND THAT LEADS OUR MISSION INTO THE FUTURE WITH PASSION. WE OFFER THE CONVENIENCE OF FOODS THAT PEOPLE CAN ENJOY WITHOUT A WORRY SIMPLY BY ADDING HOT WATER - FOODS THAT RETAIN THE TASTE AND AROMA OF THEIR FRESH INGREDIENTS WITH NUTRIENTS INTACT. MANY GOOD TASTES ARE MADE AVAILABLE ONLY THROUGH COSMOS FOODS' FREEZE-DRYING. GOOD FOR YOUR BODY. GOOD FOR THE EARTH - GOOD THINGS LEAD TO A BRIGHT FUTURE. YOU CAN LOOK FORWARD TO THE NATURE FUTURE BRAND EXTENDING THIS CYCLE OF HAPPINESS AND CONTINUING TO EVOLVE.

NATURE FUTURE FARM

NATURE FUTURE
FARM

おいしい素材を
追い求めた先にあった
有機栽培!

ORGANIC FARMING WAS THE ANSWER TO OUR SEARCH
FOR DELICIOUS FOOD MATERIALS!



有機JAS

日本におけるオーガニック食品の認定基準に基づき、この基準を満たし、第三者機関（認定機関）から有機認定を取得しなければなりません。農作物や加工品をオーガニックと表示するには、農林物資の規格化および品質表示の適正化に関する法律（JAS法）によって、この有機JASマークを表示することが義務づけられています。

異国で思い出した大切な味。

フリーズドライのプロとして、本当においしい自社ブランドを作ろうと立ち上がった1980年代。

世界中を奔走し、商品開発に明け暮れていた若き日の圓井（現代表取締役）は、フランスのワイン農家で有機栽培の葡萄を食べた瞬間、幼少時代にタイムスリップ!実家の畑で丸かじりした濃厚な野菜と同じ。

探していたのは、この味!

WE REDISCOVERED THE IMPORTANCE OF GOOD TASTE IN A FOREIGN LAND.

AS FREEZE-DRYING PROFESSIONALS, WE BEGAN TO DEVELOP OUR OWN BRAND OF TRULY GOOD-TASTING FOODS IN THE 1980S. IN HIS YOUNGER DAYS, YASUSUKE MARUI (OUR PRESIDENT TODAY) DEVOTED HIMSELF TO R&D AND WAS VISITING A VINEYARD IN FRANCE ONE DAY. THE MOMENT HE TASTED ORGANICALLY GROWN GRAPES HE FELT THAT HE HAD SLIPPED BACK IN TIME TO HIS CHILDHOOD WHEN HE WOULD MUNCH ON VEGETABLES FRESHLY PICKED FROM THE FAMILY GARDEN. HE HAD FOUND THE TASTE HE WAS LOOKING FOR!

道は険しくとも1歩ずつ前へ。

意気揚々と帰国し、いざ有機野菜を調達しようとしたのだが、当時の日本には有機栽培の農家がとても少なく、しかも高価。ある農家に栽培を委託し、いざ入荷してみると、検査段階で使っていないはずの農薬が。そんな失敗を何度か繰り返し、「作物を育てること」、そこから自分たちで始めてみよう。そう決心して…

NO MATTER HOW STEEP THE PATH,
JUST PUT ONE FOOT IN FRONT OF THE OTHER.

IN HIGH SPIRITS UPON HIS RETURN TO JAPAN, MARUI WENT ABOUT TRYING TO PROCURE ORGANIC VEGETABLES, BUT AT THE TIME VERY FEW FARMERS IN JAPAN WERE GROWING VEGETABLES ORGANICALLY AND THE PRICES WERE VERY HIGH. HE CONTRACTED WITH A CERTAIN FARMER AND FINALLY WHEN THE PRODUCE ARRIVED, TRACES OF AGRICHEMICALS THAT WERE NOT USED WERE FOUND DURING THE INSPECTION. SUCH FAILURES HAPPENED REPEATEDLY, MOTIVATING COSMOS FOODS TO MAKE THE DECISION TO GROW OUR OWN CROPS.



土づくりから自らの手で…。

たどり着いた先は、タイ北部チェンライ県。

アジアでも数少ない農薬汚染のない土壌が残る地で、綺麗な水が豊富にあり、一年中温暖で日照時間も安定した、有機栽培に最適な場所。

ここに約25万坪の自営農場NATURE FUTURE FARMを開墾。荒地に井戸を掘って地下水をひき、防風林を造成。

品質や安全性を維持するための「NATURE FUTURE REGULATION」を構築し、そして4年後、有機認定の作物が収穫できるようになり、究極の素材を求めた私達の旅は、ようやく実を結んだのです。

ENRICHING THE SOIL WITH OUR OWN HANDS...

THE PLACE WE ARRIVED AT WAS CHIANG RAI PROVINCE IN NORTHERN THAILAND. THIS AREA IS ONE OF THE FEW AREAS IN ASIA UNTOUCHED BY PESTICIDE CONTAMINATION. IT HAS AN ABUNDANCE OF CLEAN WATER, HAS A WARM CLIMATE YEAR ROUND, AND A STABLE DURATION OF SUNSHINE - ALL CONDITIONS THAT ARE IDEAL FOR ORGANIC FARMING. HERE, OVER 82 HECTARES OF UNUSED LAND WERE NEWLY CULTIVATED AT THE COSMOS FOODS' OWN 'NATURE FUTURE FARM.' A WELL WAS DUG ON THE LAND, GROUNDWATER WAS PUMPED TO THE SURFACE, AND TREES WERE PLANTED AS A WINDBREAK IN ORDER TO MAINTAIN QUALITY AND SAFETY. WE SET UP THE 'NATURE FUTURE REGULATIONS' AND FOUR YEARS LATER WERE ABLE TO HARVEST CERTIFIED ORGANIC CROPS, THE LONG-AWAITED FRUIT OF OUR SEARCH FOR THE BEST POSSIBLE FOOD MATERIALS.

☆こだわりのオーガニックライン。

オーガニック食品を名乗るには、各国が定めた厳しい基準があり、日本では「有機JAS」がそれに当たります。

オーガニック食品の認定基準は大変厳しく、品質を守り続けるための管理は不可欠ですが、それ以上に、食べておいしいと感じるもの、これが大切だと私たちは考えています。

最先端の機械による管理と、人間の手と舌による確かな判断、コスモス食品では、このふたつを融合させたシステムづくりを基本としています。

ORGANIC LINES ARE OUR SPECIALTY.

TO BE ABLE TO APPLY THE LABEL OF ORGANIC TO FOOD, STRICT STANDARDS MUST BE ADHERED TO IN EACH COUNTRY. IN JAPAN, JAS ORGANIC CERTIFICATION MUST BE OBTAINED. CERTIFICATION CRITERIA FOR ORGANIC FOODS ARE VERY STRICT, AND GOOD MANAGEMENT IS NEEDED TO MAINTAIN QUALITY, BUT WE BELIEVE THAT EVEN MORE IMPORTANT IS HOW THE FOODS ACTUALLY TASTE! COSMOS FOODS HAS BUILT A SYSTEM BASED ON MANAGEMENT USING STATE-OF-THE-ART EQUIPMENT AND THE SURE HANDS AND TASTE BUDS OF PEOPLE.

白熱のディスカッションが その場でカタチに! コスモスキッチンラボ 「Core Cuina (コレ・クイーナ)」。

コスモス食品のファクトリー内に設置したキッチンラボ「Core Cuina (コレ・クイーナ)」は、ジャンルを問わず、まったくゼロからお客様と私達が一緒になってアイデアを出し合い、その場で実際に試作を行いながら、新しい商品を生み出していく、刺激的でライブ感あふれるスペースです。

大手メーカー様から個人経営者の方々まで、人と人との間をつなぐご縁、その巡り合わせから無限に広がる可能性を体感しに、ぜひお越し下さい。

HEATED DISCUSSION LEADING TO ON-THE-SPOT RESULTS!
COSMOS KITCHEN LAB "CORE CUINA"

CORE CUINA IS THE "KITCHEN LAB" IN THE COSMOS FOODS FACTORY WHERE WE MEET WITH CUSTOMERS AND BRAINSTORM IDEAS FROM SCRATCH ACROSS GENRES, AND MAKE ACTUAL PROTOTYPES ON THE SPOT THAT WE HOPE WILL LEAD TO NEW PRODUCTS. IT IS ALWAYS A STIMULATING EXPERIENCE. EVERYONE, FROM MAJOR MANUFACTURERS TO INDIVIDUAL ENTREPRENEURS, LEARNS THROUGH INTERACTING WITH OTHERS. OUT OF THIS DEVELOPS A SEED FROM WHICH LIMITLESS POSSIBILITY CAN EMERGE. PLEASE COME AND SEE FOR YOURSELF.



CORE CUINA
COSMOS KITCHEN LABO

信頼と実績に直結した"OEM"。

丹波の畑で山芋を栽培し、真空の機械から手作りしてフリーズドライを販売していた1968年。

そこから着々と積み上げてきた信頼と実績は、数千件に及ぶ"OEM (Original Equipment Manufacturer)"、いわゆる相手先ブランドで販売される商品の数となって表れ、私達の誇りや自信につながっています。

インスタント食品からコーヒーやお菓子などの嗜好品、医薬品の分野まで、様々な姿でコスモス食品のフリーズドライは活躍しています。

OEM IS THE DIRECT RESULT OF SOLID PERFORMANCE AND RELIABILITY.

WE BEGAN CULTIVATING YAMAIMO, OR JAPANESE MOUNTAIN YAM, IN THE TAMBATAH REGION IN 1968, USING VACUUM EQUIPMENT TO FREEZE-DRY IT FOR SALE IN THE MARKETPLACE. SINCE THAT TIME COSMOS FOODS IS PROUD OF HAVING BUILT A STRONG RECORD OF RELIABILITY WITH THOUSANDS OF ORIGINAL EQUIPMENT MANUFACTURER (OEM) PRODUCTS SOLD UNDER BUSINESS PARTNERS' BRANDS. COSMOS FOODS' FREEZE DRYING EFFORTS EXTEND FROM INSTANT FOODS TO COFFEE, SNACK FOODS AND OTHER FOODS AND BEVERAGES, TO THE FIELD OF PHARMACEUTICALS.

COSMOS KITCHEN LABO





CALIENTA CYCLE



熱い思いが循環し、進化する "カリエンタサイクル"

無限の宇宙、この青い地球、そして生命は、すべて一体であり、つながりを持ち、絶え間なく「循環」しています。

会社も同様に社員全員が一丸となって、またクライアント様や商品を手にするお客様も含め、すべてがうまく連携し合い、心身ともにスムーズに循環してこそ、限りないエネルギーや大きな効果が発揮できるのだと、私達は考えています。その思いはスペイン語で"熱い"を意味するcalienteのごとく。

"カリエンタサイクル"はCOSMOS FOODS COMPANYの重要なスローガンです。

GETTING PASSIONATE IDEAS CIRCULATING AND EVOLVING
THE "CALIENTA CYCLE"

THE LIMITLESS REACHES OF OUTER SPACE, THE BLUE EARTH AND LIFE ITSELF ARE ALL ONE UNITY IN THE UNIVERSE. EVERYTHING IS INTERCONNECTED AND IN CONSTANT CIRCULATION. THINKING IN THIS WAY, WE AIM TO DEVELOP POSITIVE CONNECTIONS AT ALL LEVELS OF OUR WORK FROM THE COMPANY AND OUR EMPLOYEES AS A WHOLE TO OUR CLIENTS AND THEIR CUSTOMERS WHOM THE PRODUCTS REACH. WE BELIEVE THAT HEALTHY PHYSICAL AND EMOTIONAL CONNECTIONS AND SMOOTH CIRCULATION CAN LEAD TO BOUNDLESS ENERGY AND GREATER RESULTS THAN ONE MIGHT EVER EXPECT. "HOT" IS THE WORD TO DESCRIBE THIS IDEA, CALIENTE IN SPANISH.

CALIENTA CYCLE IS THE NEW PRECIOUS OF THE COSMOS FOODS COMPANY.

Calienta Cycle 