



Cosme Kitchen Adaptation

KIDS PLATE MENU



Adaptationのキッズメニューは、CLEAN EATING（クリーンイーティング）をコンセプトに、お子様に大人気のメニューを揃えました。

動物性食材は不使用のベジドリアやソイミートのベジからあげなど、お野菜たっぷりのベジタブルキッズプレートと、厳選のナチュラルビーフを使用したハンバーグやエビフライなどが入ったボリューム満点なスペシャルキッズプレートの2種をご用意。外出先でも、安心して子供に栄養のあるものを食べさせたいというママの声を反映させた自信作です。



Vegetable Kids Plate 980yen (税別)

山芋や豆乳、豆腐で口当たり軽くまるやかでコクのあるホワイトソースが美味しい、具沢山な有機トマトのベジドリアと、もちきびを使用した、まるで本物のお肉を思わせる ボリューム 満点なベジタリアン仕様のハンバーグ、ジューシーなソイミートのベジからあげとたっぷりの野菜を盛り、有機豆乳マヨネーズを使用したヘルシーなタルタルソース、ホクホクのオリジナルフライドポテトと、ヴィーガン・グルテンフリーマフィン、旬のお野菜やフルーツが入ったボリューム満点なベジタリアンキッズプレートです。

※アレルギー/ALLERGY:   
小麦 大豆 山芋



Adaptation Kids Plate 1,280yen (税別)

厳選ナチュラルビーフを使用してお豆腐入りヘルシーなハンバーグには、つなぎに有機豆腐を使用し、たっぷりの玉ねぎをあめ色に炒めてから一つ一つ丁寧に手ごねして、じっくり焼き上げています。玉ねぎのコクある甘さに、噛むほどに溢れる肉汁と凝縮された肉の旨みが広がるこだわりの逸品とお子様大好きなエビフライやケチャップライス、ホクホクのオリジナルフライドポテトと、ヴィーガン・グルテンフリーマフィン、旬のお野菜やフルーツが入った大満足のメニュー。お肉や魚介も楽しみたいグルメなお子様にも。

※アレルギー/ALLERGY:     
小麦 大豆 卵 えび 牛肉



Adaptation と Only Organic の赤ちゃんメニュー

BABY FOOD MENU



MENU ALL...980yen (税別)

(170g入、オーガニック原材料使用)

野菜のラザニア

アレルギー /
小麦 乳

野菜 (人参、玉ねぎ、セロリかぼちゃ、えんどう豆) 47%、水、パスタ (小麦粉) 4%、チーズ (ミルク) 3%、トマトペースト 2%、小麦粉、パセリ

チキンボロネーゼ

アレルギー /
小麦 鶏肉

水、野菜 (人参、玉ねぎ、セロリ) 36%、トマトペースト 6%、パスタ (小麦) 6%、NZ 産地鶏鶏肉 5%、小麦粉、オリーブオイル、パセリ

かぼちゃとポテトとビーフのお食事

アレルギー /
牛

野菜 (人参、かぼちゃ) 12%、ジャガイモ 11%、えんどう豆、水、牛肉 9%、米、トマトピューレ



Only Organic™

What's Only Organic??



①オンリーオーガニックは、ニュージーランドの代表的都市「オークランド」にある「McCallum Industries Limited」のブランドです。1974年創業の従業員100人程度のファミリーの企業で、創業当初から食の安心・安全にこだわり、40年以上前にオセアニア地域でベビーフードとして最初の「オーガニック認証」を取得し、以来地域で愛され続けている信頼と人気のベビーフード・ブランドです。
※現在世界20か国に輸出。

②自社工場で直接製造しており、健康な土壌で育った野菜や穀類、果物、自然放牧のグラスフェドビーフ、平飼いチキンなど自然の美味しさがあふれる栄養豊かな素材を1パックに詰め込んだ自信作です。



③栄養バランス・赤ちゃんの健やかな成長・安全性・おいしさを何より大切にしています。「忙しくてもお子様の食事にはとにかく良いものを！」と願う親御様の強い味方です。



〈全てオーガニック〉

原材料はすべて厳選されたオーガニック材料。ニュージーランド国営機関 (Assure quality) 認証オーガニックです。農薬・保存料・着色料・甘味料・食塩・不要な添加物・遺伝子組換え材料・すべて不使用。256種類の有害物質検査もクリアしています。

〈多数の賞を受賞〉

ニュージーランド・オーストラリアで消費者の直接投票で、毎年数々の賞を受賞しており、「オーガニック離乳食なら“オンリーオーガニック”」と言われる定番のブランドです。ニュージーランド航空の機内にも採用されています。



〈魅力的な食材がたっぷり〉

①Organic Grass-Fed Lamb and Beef (牧草を食べて育った健康なラム・ビーフ) 使用。
②Organic Free Range chicken (平飼い鶏) 使用。これらのお肉は大変貴重で、日本で購入する場合かなり高価ですが、オンリーオーガニックのお肉は、全てこれらの貴重なお肉を使用しているのも魅力です。ニュージーランド産のお肉だから、ビーフ、チキン、ラム等の入った商品も検疫を通過できます。
③キヌアやゴジベリーなどのスーパーフード、ギリシャヨーグルトも使用。欧米では離乳食にキヌアを使う事が常識です。



店頭にて販売しております。食事メニューの他にもおやつなどがございますのでお気軽にスタッフまでお尋ねください