

ココウェルラボ & サリサリストア 伝言板

冬から初夏へ ココウェルラボとサリサリストア

1月から2月のココウェルラボでは、バレンタインに向けたチョコづくりが進みます。温度や時間を丁寧に調整しながら仕上げる作業は、まさに職人の繊細な技と。一つの味を完成させるまでに、何度も試作を重ねています。サリサリストアでも、カカオのアイスやチョコを使った焼き菓子が人気。ラボで生まれたアイデアや素材を活かした、この季節ならではのメニューが店頭並びます。同時に春に向けた開発も進行中です。旬の果物を使った限定アイスや、軽やかな口当たりのココナッツドリンクなど、素材の香りや風味を最大限に引き出しながら、一つひとつ



丁寧に形にしていきたいと思います。初夏には、さわやかな香りのアイスや、すっきりした味わいのココナッツドリンクがびったりの季節に。移ろう季節と共に、変化する味わいをぜひサリサリストアでお楽しみください。

サリサリストア限定のメニューをご家庭でも!

ココウェル公式ECサイトでは、サリサリストアの限定メニューが不定期で登場することも。その時だけの特別な商品に出会えるかもしれません!
(ココウェルラボ 西村)

Editor's Note [あとがき]

今号で特に印象深かったのは、フィリピン研修のレポートです。現地では、昨年インターンとして来日したハナとガビとの再会や、現地スタッフ、生産者との交流を通して、ココウェルを支える人々の存在を改めて感じました。そこで過ごした時間は、これから向き合うべきことを見つめ直す大切なきっかけとなりました。はやくも、研修で得た学びが次のアクションに生かれています。新しい挑戦の様子もお届けしていきますので、ご期待ください。(制作チーム/前田)



スタッフとインターン生のバースデーパーティー

代表水井の「フィリピンの母」セリアも9月が誕生日でした

株式会社ココウェル

所在地 〒556-0021 大阪市浪速区幸町2-2-2
TEL 06-6568-5572 FAX 06-6568-5573
設立 2004年8月16日 代表 代表取締役 水井 裕
事業内容 ココナッツ製品の開発、原料卸・小売販売
@COCOWELL.JP @cocowell_jp

サリサリストア

所在地 〒556-0021 大阪市浪速区幸町2-2-2 (ココウェル本社1階)
TEL 06-6568-5577
OPEN 9:00~19:00 (L.O 18:30) CLOSE 水曜日
https://www.cocowell.co.jp/sarisari_store/
@cocowell_store @sarisari_cocowell

商品のご注文・ご質問はフリーダイヤルで
10:00~12:00/13:00~17:00 (土曜・日曜・祝日定休日)

お客様相談室 ☎ 0120-01-5572



暮らしとココナッツをつなぐ

coconutist

2026 2026
1月-4月
vol.2

フィリピン 社員研修レポート

スモーキーマウンテン/スラム街 トンド地区
「香りのない有機ココナッツオイル」工場
World Coconut Congress 2025
有機ココナッツシュガー工場



〈特集〉

脂質を上手に使う身体へ。
中鎖脂肪酸とケトン体のはたらき





今回の
テーマ



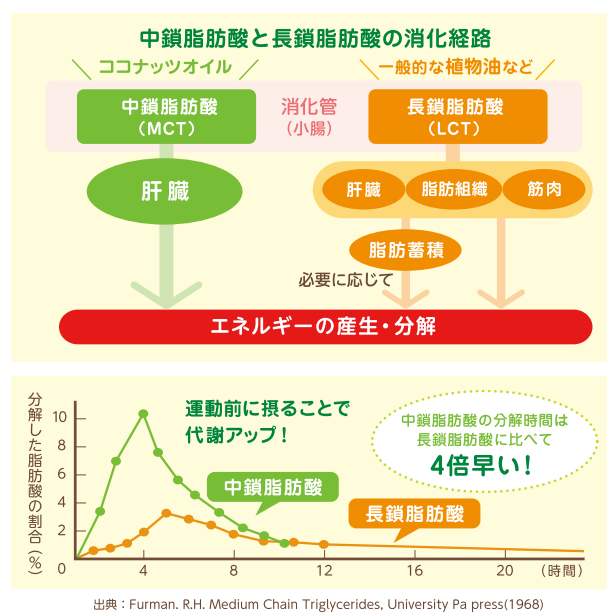
脂質を上手に使う身体へ。MCT(中鎖脂肪酸)とケトン体のはたらき



ココナッツオイルやMCTオイルが注目されている背景には、「中鎖脂肪酸」という油の独特の代謝のしかたにあります。小腸で吸収されたあと、門脈を通して直接肝臓に運ばれ、すばやくエネルギーとして利用されます。このスピード感は、一般的な油とは異なる性質です。その代謝の過程で生まれるのが「ケトン体」。糖質が主役になりがちな現代の食生活において、ケトン体という別のエネルギー源が働くことは、私たちの体のリズムに新しい選択肢を与えてくれます。代表・水井がその背景をわかりやすく説明します。

中鎖脂肪酸が支える、エネルギー切り替えのしくみ

MCT(中鎖脂肪酸)は、体に入るとすぐに肝臓へ届く、エネルギーとして使われやすい脂質です。一般的な油に比べ、体内に取り込まれてからエネルギーになるまでに必要な消化・吸収・運搬・代謝の工程が少なく、その流れがとてもスムーズなのが特長です。そのため、脂質が「ため込まれる」のではなく、「使われやすい」流れが生まれます。この働きが進むと、肝臓ではMCT(中鎖脂肪酸)の一部からケトン体がつくられます。ケトン体は、脳や筋肉がすぐに使えるエネルギー源で、糖質だけに頼らない体の使い方をサポートします。糖質と脂質を状況に応じて使い分けられる、しなやかなエネルギー状態です。MCT(中鎖脂肪酸)による「素早いエネルギーの立ち上がり」と、ケトン体による「安定したエネルギー供給」。この二つが重なることで、朝の動き出しや集中力、活動が続く感覚に違いを感じやすくなります。油をただ減らすのではなく、体の使われ方に目を向けて選ぶという考え方。その小さな選択が、毎日のエネルギーの巡りを、より心地よく整えていきます。



ケトン体が注目されるその他の理由

ケトン体は単なる“非常用”のエネルギーではなく、研究の進展により多面的な役割が明らかになってきました。

脳のエネルギー代謝を支える

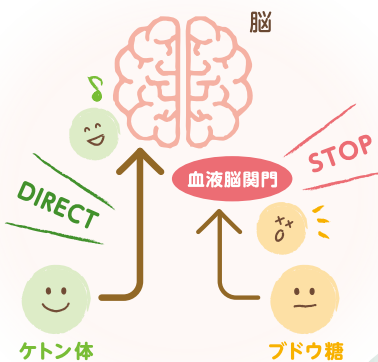
ケトン体は脳にスムーズに利用される性質があり、糖質とは異なる経路で脳のエネルギーを支えます。加齢などで糖質利用が低下する場面でも、別のエネルギー源が働くことは大きな意味を持ちます。

体内の炎症バランスとの関わり

炎症の調整に関わる分野で、ケトン体の働きが注目されています。食生活やストレスの影響を受けやすい領域であり、ケトン体の存在は現代的な健康課題との相性がよいテーマです。

持続的なエネルギー供給を後押し

ケトン体を利用する代謝は、長時間の活動においてエネルギーの持続性に貢献することが知られています。急激に消費されるのではなく、ゆるやかに長く働くエネルギーとして活用されます。



ケトン体って実はすごい。脳も体も“じわっと”支える新しいエネルギー

ケトン体は、ただの代謝物ではなく、脳のエネルギー源になったり、炎症バランスに関わったり、長く動ける力にもなるんです。年齢や生活の変化が気になってきた今こそ、知っておきたい働きなんですよ。そんな“小さなエネルギー源”が、実は毎日の調子をそっと支えてくれています。



株式会社ココウェル
代表 水井 裕

全国各地でオイルセミナーを開き、ココナッツオイルやMCTオイルの特長や活用法について発信し続けています

毎日の習慣に、無理なく取り入れられる中鎖脂肪酸

中鎖脂肪酸を含むオイルは、特別な工夫がなくても、毎日の食事に自然に加えられます。続けやすい形で少量を摂り入れることがポイントです。

朝の飲み物にひとさじ

コーヒーやお茶、スムージーに混ぜるだけ。



軽食やデザートにも使える

ヨーグルト、フルーツ、パンに合わせても自然です。



いつもの料理に足すだけ

味噌汁やスープ、卵料理、野菜のソテーなど、仕上げに少量。



いつもの料理に足すだけ

炒め物や料理の仕上げをココナッツオイルに変えるだけでOK。



無理なく続けられる習慣が、エネルギーの巡りをやさしく整えていきます。

自然界で最も多く“中鎖脂肪酸”を含むのがココナッツオイルです!

cocowellのココナッツオイル

ココウェルでは3種類のココナッツオイルをご用意しておりますので、お好みや用途で選びいただき、中鎖脂肪酸の摂取にお役立てください。



有機ココナッツMCTオイル

MCT
約95%



有機エキストラバージンココナッツオイル

MCT
約65%



香りのない有機ココナッツオイル

MCT
約61%

ココウェルの健康診断

社員の健康から発信する、ココウェルの健康診断

自分の身体の状態を正しく知って、一人ひとりに合った健康維持に役立ててもらえるよう、「分子栄養学」の最新知見をもとに、一般的な健診では見えない細かな血液検査を実施しました。

皆さんは、毎年の健康診断をどのように活かしていますか?ココウェルの健康診断は分子栄養学に基づいた血液検査が特徴で、普段意識していなかった項目も確認でき、自分の身体を見直すきっかけになりました。私が特に注目した「フェリチン」は、体内に蓄えられた鉄の量を示す大切な数値で、赤血球や筋肉、脳、肝臓など全身の健康状態を知る手がかりになります。検査後にセミナーがあり、診断結果を見ながら鉄やタンパク質の大切さを学びました。得た知見をもとに、脳や筋肉のエネルギー源となるココナッツオイルを摂り入れながら、日々の健康管理に役立てています。皆さんも、自分の身体のサインに耳を傾けて、健康と向き合ってみてくださいね。(経理部 上見)



コーヒーにMCTオイルを加えることで、手軽にエネルギー補給ができます



Season's Recipes by cocowell laboratory

ココウェルラボ発

MCT(中鎖脂肪酸)に注目したヘルシーレシピ!

注目のMCT(中鎖脂肪酸)を、毎日の食卓に無理なく、美味しく取り入れられるレシピを、ココウェルラボがご紹介します。ココナッツの豊かな美味しさを再発見できる3品です。

レシピサイトはこちらから/



<https://www.cocowell.co.jp/blogs/recipe>

Recipe 1 ココナッツミルクのマッシュポテト

驚くほどクリーミー。
プラントベースでも満足感たっぷりのマッシュポテト。



〈材料〉

- ・じゃがいも(男爵) 3個(300g)
- ・有機ココナッツミルク 100g
- ・有機ココナッツフラワー 大さじ1
- ・塩 小さじ 1/2
- ・ナツメグパウダー 少々

〈作り方〉

- 1 じゃがいもは皮をむき6等分ほどにして水にさらしておく。
- 2 竹串がスッと通るまでゆで、ざるにあげボウルに移しつぶす。
- 3 ②を鍋にもどしココナッツミルクとココナッツフラワーを入れ、弱火でなめらかにすり混ぜる。
- 4 塩、ナツメグパウダーを加え調味する。

coconut items



有機ココナッツ
ミルク



有機ココナッツ
フラワー

Recipe 2 ローストカリフラワーのミントソースがけ

ミントソースとピンクペッパーで仕上げる、
彩り豊かな一皿。



〈材料〉

- ・カリフラワー 大1/2(個300g)
- ・有機エキストラバージンココナッツオイル 大さじ1
- ・塩 適宜

【ミントソース】

- ・ミント 5g ・玉ねぎ 10g ・酢 20g
- ・塩 2g ・有機ココナッツMCTオイル 20g

〈作り方〉

- 1 カリフラワーにエキストラバージンココナッツオイルと塩をからめる。
- 2 耐熱皿に入れ220℃のオーブンで25分ほど焼く。
(オープンにより時間は変わります)
- 3 ミントソースの材料をミキサーで攪拌する。
- 4 焼きあがったカリフラワーに③をそそぐ。

coconut items



有機エキストラバージン
ココナッツオイル



有機ココナッツ
MCTオイル

Recipe 3 ココナッツのグリーンチャトニー

お肉や魚のグリルにも。
味わいを引き立てる万能チャトニー。



〈材料〉

- ・パクチー 30g ・有機ココナッツシュガー 小さじ1
- ・たまねぎ 10g ・有機ココナッツファイン 20g
- ・しょうが 1/2かけ ・有機ココナッツMCTオイル 20g
- ・レモン果汁 10g ・水 30cc
- ・塩 小さじ1/3

〈作り方〉

材料をミキサーでしっかり攪拌する。

冷蔵庫で1週間ほど。

お好みで唐辛子を加えてもスパイシーで美味しい。

coconut items



有機ココナッツ
シュガー



有機ココナッツ
ファイン



有機ココナッツ
MCTオイル



◀ココウェルファーム通信▶

ココウェルファーム米づくり一年目の挑戦 —はじめての実り—

YouTube

ココウェルファームの田植えの映像は、公式YouTubeより視聴できます。



大阪府能勢町の静かな山あい、ココウェルの新たな挑戦が始まりました。長らく眠っていた田んぼをよみがえらせ、自分たちの手でお米を育てる——そんな思いからスタートした稲作プロジェクト。今年、その第一歩となる収穫の季節を無事に迎えることができました。かつて田んぼだった場所は背丈以上の雑草に覆われ、どこから手をつければよいのか分からない状態。それでも、一面に稲が広がる景色を思い描きながら、草刈りや木の伐採、水路や溝の整備、畦の修復など、多くの作業を重ね、春には初めての田植えを行うことができました。泥に足を取られる感覚や慣れない苗の扱いに戸惑いながらも、一本一本丁寧に植えていく時間は、みんなで作る喜びを感じられるひとときでした。

▶待望の大収穫! 黄金色に染まる田んぼ

田植え後は、人力による除草作業や獣害対策の草刈りなど、自然農ならではの手間が続きました。気温の変化や厳しい日差し、稲の病気を心配しながらも、稲の成長を見守る毎日。そして秋、田んぼ一面が黄金色に染まり、穂が頭を垂れ始めた光景は格別でした。みんなで手刈りを行い、鎌の音と笑い声が田んぼに響く中、手に取った稲束の重みから、努力の確かな実りを感じました。支えてくださった地元の皆さま、田植えや稲刈りに駆けつけてくれた皆さまへの感謝の気持ちも改めて強くなりました。

▶田んぼからお店へ、サリサリストアで新たなカタチに

収穫したお米は直営店舗 サリサリストアで販売し、ココウェルラボでは米粉に加工して焼き菓子などさまざまな形にして皆さまにお届けする予定です。ココウェルファームでの初めての稲作は、自然と向き合い、地域とつながり、つくることの尊さを学ぶ貴重な経験となりました。来年以降も土づくりから丁寧に向き合い、農業や除草剤、化学肥料を使わない安心・安全なお米づくりに取り組んでいきます。小さな田んぼですが、ここから生まれる実りを、これからも皆さまにお届けしていきます。

(ココウェルファーム 鈴木)

マウリーンのフィリピン便り

フィリピンの現地スタッフ、マウリーンから心温まるメッセージが届きました。
ココウェルを支える人々のストーリーと、感謝の気持ちをお届けします。

ココウェルのフィリピン駐在スタッフ、マウリーン・ミラーです。

私の仕事は、長年関係を築いてきた生産者を訪問し、品質管理や商品開発のサポート、社会活動を円滑に進めるための調整を行うことです。生産者を訪れると、いつも温かく迎え入れてくれます。彼らはココウェルと共通する「小規模農家の収入を増やし、地域社会の未来を築きたい」という理念を持っています。訪れるたびに、ココウェルの使命の大切さを実感します。ココナッツ農家コミュニティへの支援が、多くの人々の人生を前向きに変えてきた現場を間近で見られることは、私の誇りです。

製品に込められたストーリー

代表の水井は、フィリピン各地を巡り農家の方々と直接会うことを大切にしています。こうした時間は、ココウェルと生産者との繋がりが、尊敬と信頼、地域社会への貢献の上に築かれていることを教えてくれます。ココウェルの製品は、この絆と感謝の気持ちが形になったものです。



未来の担い手を育む、自立支援プロジェクト

ミンダナオ島のココナッツシュガーパートナー夫妻は、知識やスキルを得る機会の少ない農家の子どもたちを対象に、9ヶ月間のインターンシップを提供しています。この支援により、19歳のレンツ・ラトラスのように、家族の未来を担う若者が育っています。また、収益の一部を活用する「COCO FUND PROJECT」では、英語教師を目指すクラウドピアや、人事のプロを目指すミシェルなど、学び続ける若者たちを支えています。

私たちの選択が未来をつくる

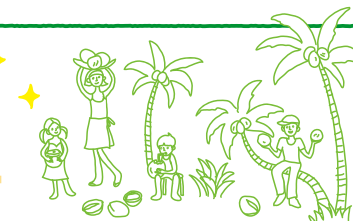
ココウェルは、高品質なフィリピン産ココナッツ製品を届け続けることで、農家の生活基盤を支え、持続可能な産業の発展を目指しています。ココウェル製品を選ぶその一つひとつの行動が、農家の方々の未来につながっています。この温かい絆が、これからも続いていきますように。



感謝を込めて(Maraming salamat po.) マウリーン・ミラー



原点を見つめ直す、10年ぶりのフィリピン研修レポート



フィリピンの貧困問題を解決したいという代表・水井の想いから誕生したココウェルは、21周年を迎えた昨年、10年ぶりにココウェル商品の原産国であるフィリピンでの社員研修を実施しました。トンド地区（スモーキーマウンテン）やその地域で暮らす親子との対話、現地スタッフや生産者との交流を通して、ものづくりの意味や信頼関係の大切さをあらためて実感した5日間となりました。その様子をサリサリストアの中村がレポートします。

トンド地区（スモーキーマウンテン）

今回の研修では、フィリピン・マニラのトンド地区を訪れ、認定NPO法人アクセスの案内のもと、地域の暮らしや課題を直接学ぶことができました。トンド地区にはかつて“スモーキーマウンテン”と呼ばれた巨大なゴミ山があり、代表の水井も学生時代に訪れ、その光景に衝撃を受けた場所です。現在は使用が禁止され、長い年月が経過したため、ゴミ山に雑草が覆い被さり、一見すると丘のようにも見えます。その周辺には今も多くの人々が暮らしており、生活環境や教育機会、衛生面などの課題が残されており、住民の生活は依然として厳しいものがあります。視察では、地域で暮らす親子との対話も行いました。家族のつながりや、物質的な豊かさでは測れない“幸せ”の形に触れる中で、子どもたちはSNSや家族の写真をスマートフォンで見せながら、「学校が楽しい」と恥ずかしそうに話してくれました。家族の強い絆や、ささやかな日常の喜びを感じる瞬間でした。

また、認定NPO法人アクセスのスタッフが、子どもたちの学校での様子を定期的に確認しながら寄り添い支えていることを知り、こうした活動が地域にとって不可欠であることを実感しました。

ココウェル×認定NPO法人アクセスの取り組み

10代の若者を支援しているNPO法人D×Pを含めた3団体共同で、生きづらさを抱える日本の高校生を対象にフィリピンでの「スタディーツアー」を実施。学ぶ機会が限られた子どもたちに、貴重な経験と新たな視野を届けています。



スモーキーマウンテン



現地の家族との交流



トンド地区

ケソン州 有機ココナッツシュガー工場

マニラから南へ100km以上下った、青々としたヤシやバナナの木に囲まれた場所に、ココウェルの有機ココナッツシュガー生産工場があります。まず目に飛び込んできたのは、今もほとんど手作業で進められている製造の光景。ココナッツシュガーは、ココナッツの花からとれる「花蜜」を原料にしています。現地では熟練の生産者がココナッツの木に登り、丁寧に花の先端を削いで花蜜を採取します。集められた花蜜は、不純物を取り除いたあと大鍋でじっくりと加熱し、さらさらとした粉末状になるまで煮詰められます。水分が飛び、自然な甘みとコクが凝縮されたところで冷まし、固まりを砕いて粉末状にすれば完成。精製されていないため、ミネラルを含んだやさしい甘さが特徴です。そして、工場の敷地には現地の暮らしを映すサリサリストア（小さな雑貨店）がありました。ココウェル本社1階にある直営店「ココウェル サリサリストア」の原点も、まさにこのフィリピンのサリサリストア。人と人が自然につながる小さな店の温かさに触れながら、私たちが大切にしてきた思いを強く感じました。

おもしろエピソード

フィリピンで大人気のココウェルスタッフ！
ココウェルラボのスタッフが「韓流俳優みたい！」と現地スタッフの間で大人気。思わず黄色い歓声が上がると、幕もありました。



PHILIPPINES



ケトン体とアルツハイマー改善の可能性を応えた医師
メアリー・T・ニューポートM.D.さん
と記念撮影



World Coconut Congress 2025

マニラで開催された国際イベント「World Coconut Congress」を訪れました。会場には、食品から美容、雑貨、アクセサリまで、多彩なココナッツ製品が集結し、フィリピン発の最新トレンドを一望できる大規模な展示会です。専門セッションでは、MCT（中鎖脂肪酸）や乳酸菌、発酵などの新たな健康価値について、学術研究や産業界の最新データが共有され、ココナッツMCTオイルの世界的な注目度の高まりをあらためて感じました。

雑貨エリアには、ココナッツの殻で作られた食器やスプーン、葉で編まれたカゴ、シェルを使ったアクセサリなど、手しごとならではの温もりが宿るアイテムがずらり。素材の魅力を活かした多様な表現が印象的で、思わず足を止めて見入ってしまうほどでした。

展示を通して実感したのは、ココナッツが食品にとどまらず、美容・雑貨・アクセサリにまで広がる“循環型素材”であること。殻・葉・幹・水・花蜜と、ほとんど捨てる部分がなく活用できるサステナブルな素材であるという魅力を、再認識しました。

香りのない有機ココナッツオイル工場

ココウェルを代表する「香りのない有機ココナッツオイル」の製造工程を視察しました。ココナッツ特有の甘い香りは、天然のココナッツ活性炭を使った濾過工程によって、化学溶剤を使わずにやさしく取り除かれます。この工程により、日々の料理に取り入れやすい、香りの穏やかなオイルに仕上がります。

品質管理室では、過酸化物質や水分量の測定など、製品の安全性と安定した品質を保つためのチェック体制を確認しました。作り手の商品に対する思いと、品質管理担当者が複数回の検査を重ねながら最良の状態へと整えていく姿勢からは、ものづくりに対する誠実なこだわりが自然と伝わってきました。

また、パウチへの充填・印刷・封の工程が丁寧な手作業で行われていることも印象的でした。最終確認も人の目で確かめながら進められ、細部にまで気を配る体制が感じられました。工場担当者との意見交換を通じて、信頼できるパートナーとともに丁寧に製品がつけられていることを実感し、ココウェルのオイルへの自信がさらに深まる視察になりました。



元インターン生、現地スタッフと日本スタッフの誕生日会



生産者のみなさんへikushiroのお菓子を贈りました



製造工程を視察



Buddha プッダ

大阪 森ノ宮・南森町

今回ご紹介するのは、森ノ宮と南森町の2店舗を展開する、グルテンフリー＆ヴィーガン専門店Buddha(ブッダ)さんです。ここで作られるお菓子はすべて、動物性素材・小麦・卵・乳製品・白砂糖・保存料不使用。焼き立ての香りに誘われて、つい足を運びたくなるお店です。お店の運営者である鈴木昌江さんにお話を伺いました。



Q お店を始めたきっかけを教えてください。

Buddhaの始まりは、母として「我が子に安心して毎日食べさせられるおやつをつくりたい」という願いからでした。もともと私は料理を仕事にしていたわけではなく、ごく普通の主婦でしたが、家族の身体は“食べたものでできている”という実感が年々強くなり、素材選びへの意識が大きく変わりました。

さらに、私自身のダイエット経験もBuddha誕生の大きなきっかけでした。綺麗になりたいくて糖質や脂質を極端に制限し、ストイックに頑張った結果、-21kgの減量には成功しました。しかし、心の余裕がなくなり、生理も止まり、健康面でもメンタル面でも決して“豊かな状態”ではありませんでした。「食とは、本来心も身体も満たすものなのに…」と気づいた瞬間、食との向き合い方そのものを見直すことになりました。

そこから私は、身体に必要な栄養をバランスよく取り入れること、そして“安心できる素材で美味しいものをつくること”を大切にすることになりました。自分や家族が毎日続けられる、優しくて健やかな食事。それこそが本当の意味での健康だと感じています。

その想いを形にしたのがBuddhaです。オーガニックや無農薬の素材を活用し、白砂糖や小麦粉の代わりにてんさい糖や米粉を使用するなど、安心して口に入れられる材料にこだわしながら、毎日食べなくなる“美味しさ”を追求し続けています。

SHOP Info

Buddha (ブッダ)

▶ 森ノ宮本店／イートイン・テイクアウト
【住所】大阪市東成区中道1-8-15 1F
各線森ノ宮駅から徒歩8分
【TEL】06-6753-7797
【営業時間】月曜～金曜 10:30-15:30
【定休日】日・祝(詳細はInstagramにて)



Buddha Bake (ブッダベイク)

▶ 南森町店／焼き菓子テイクアウト専門
【住所】大阪市北区紅梅町1-14-107
大阪メトロ 南森町駅/JR 大阪天満宮駅から徒歩5分
【TEL】06-4400-9831
【営業時間・定休日】
変則的となりますので詳細はInstagramにて



Q 使用しているココウェル商品、使い始めた理由などを教えてください。

Buddhaのお菓子づくりには、ココウェルさんの無臭タイプのココナッツオイルが欠かせません。

ココナッツオイル自体は大好きなのですが、オーナーの私は“香りだけ”がどうしても苦手でした。数え切れないほどのココナッツオイルを試した中で、「品質が高く無臭」、その両方を叶えてくれるのがココウェルの「香りのない有機ココナッツオイル」でした。

「香りのない有機ココナッツオイル」は、香りが苦手な方でも使いやすいのに、仕上がりの口当たりは滑らか。今では焼き菓子もクリームも、Buddhaの味の決め手になっています。



News & Event Info /

泉北高島屋「アムールデュショコラ」 2026.1/21-2/14

阪急うめだバレンタイン博覧会 2026.2/7-14

季節限定商品、オンライン販売はInstagramで随時更新
Veganクリームサンド、米粉のクッキーはココナッツオイル使用で大人気。

ココナッツの魅力を届けに！日本縦断プロジェクト

「COCO PROJECT NIPPON47」始動

全国の皆さまの街へ。
スタッフが“直接”商品と
魅力をお届けします！

大阪と東京を拠点にしているココウェルですが、全国のお取引先さま、お取り扱い店舗さま、そして日頃よりご愛用くださるお客さまに、もっと直接お会いして、ココナッツの魅力を伝えたい——。

その想いから、営業チーム7名が全国の販売店さまを訪問し、店頭販売を行う取り組みを始めました。皆さまとの輪を広げ、一緒にココナッツの魅力を広めていきたいという願いを形にしたのが、「COCO PROJECT NIPPON47」です。実際に“ココウェルの商品を見て、触れて体験”していただける貴重な場であり、何よりスタッフが直接ご案内しながら皆さまとお話できる機会を楽しみにしています。



訪問地
全国47都道府県の店舗さま
実施期間
2025年10月～2026年7月予定

「いつ来るの?」「どこで会えるの?」
Instagramで毎月ご案内予定となります。
お伺いする都道府県については、Instagramの店頭販売情報で毎月告知します。



店舗訪問レポート

NPO法人かえる倶楽部

森本

2025年11月8日～9日 | 島根県出雲市斐川町出西1342



島根県出雲市の出雲ドームで開催された「いずも産業未来博2025」に、NPO法人かえる倶楽部さまのご厚意でココウェルも出店しました。事前に「ココウェルスタッフが来るよ!」と告知していただいたおかげで、ブースは常にお客さまで賑わい、活気にあふれる場となりました。特に印象的だったのは、「ココナッツオイルを使ったことがない」というお客さまが多かったこと。スタッフがココナッツの魅力や使い方を直接お伝えすることで、初めて手に取る方も安心して商品を試すことができ、笑顔で購入してくださった姿が印象的でした。こうした体験を通して、プロジェクトの目的が形になったことを、私たち自身も実感できた貴重な機会となりました。

サンスマイル

高橋

2025年11月27日 | 埼玉県ふじみ野市苗間1-15-27



創業祭セールの初日。そしてココウェルとしては初の店頭販売でした。ココナッツオイルの魅力を伝えるため、卓上のフライヤーでは、自然栽培の「レンコン」を香りのない有機ココナッツオイルで素揚げにご用意。定番の試食アイテム「ココナッツチョコ」もあわせてご紹介しました。サンスマイルさんは地元密着のお店ですが、健康や商品など知識と想いを継続して発信され、お客様の信頼を得ていることがお客様の表情からとてもわかりました。この日もお客様とお店の方とのコミュニケーションが途切れることなく、楽しい1日となりました。またお伺いしたい!と思います。ありがとうございました。

今後の開催予定

1月予定	広島県	株式会社マアル 広島県広島市中区本川町2-1-4 浜本ビル2階	3月予定	福島県	自然食品 とみや 福島県郡山市開成2丁目4-15
2月5日	神奈川県	陰陽洞 神奈川県逗子市逗子6丁目2-5	3月予定	山梨県	自然食品有機村 山梨県甲府市貫川1丁目6-23
2月7日	香川県	カガラカン 香川県善通寺市生野本町2丁目11-21	4月以降	三重県	向井ふとん店 三重県熊野市木本町684
3月28日	岡山県	マルシマ天満屋倉敷店 岡山県倉敷市阿知1-7-1 天満屋倉敷店B1	7月2日	熊本県	緒方靴屋 熊本県水俣市幸町5-12

皆さまに直接お会いできるのを、スタッフ一同楽しみにしています。ぜひお近くの店舗さまへお越しください！

Recipe 1

豚バラ肉の
キャラメル煮

Recipe 2

なんちゃって
フロランタン

有機ココナッツミルクキャラメル
850円 (税込918円)

クセのない香りとやさしい甘さ、コクのある口当たり。スイーツとして人気のココナッツミルクキャラメルは、パンにぬるだけではなく、実は料理にも相性抜群。コクとまろやかさが加わり、ご飯が止まらない濃厚な味わいに仕上がります。フライパンひとつで作れるので、忙しい日のメインおかずにもおすすめです。

**スタッフも思わずリピート。
有機ココナッツミルクキャラメルの魅力！**

スタッフのもりきたがご紹介するのは、「有機ココナッツミルクキャラメル」です。発売以来、リピーターが多い人気商品で、スタッフにも人気の商品です。その理由は、原料がたった2つだけというシンプルさ。有機ココナッツミルクと有機ココナッツシュガーのみでできた、身体にやさしいキャラメルです。パンに塗るだけでなく、煮込み料理の隠し味や本格的なフロランタンづくりにも使える万能さも魅力のひとつ。なかでも特におすすめしたいのが、「湯煎してアイスにかける」食べ方です。温かいキャラメルが冷たいアイスの上でとろりと溶け出す瞬間は、まさに至福。まるでジェラート専門店のような味わいが、ご自宅で手軽に楽しめます。この冬、こたつで味わう「絶品キャラメルアイス」。ぜひ一度お試しください！

絶品キャラメルアイス

ココナッツの食品

有機エキストラバージンココナッツオイル
360g (400ml) 2,592円 (税抜2,400円)
100g (111ml) 1,080円 (税抜1,000円)
ココナッツの豊かな香りを大切にした定番オイル。

ココナッツの加工品

香りのない有機ココナッツオイル
1,840g (2,000ml) 3,996円 (税抜3,700円)
460g (500ml) 1,188円 (税抜1,100円)
ココナッツの香りがしないクッキングオイル。

ココナッツの化粧品

有機ココナッツMCTオイル
280g (300ml) 2,808円 (税抜2,600円)
93g (100ml) 1,404円 (税抜1,300円)
MCT含有量95%。ほのかなココナッツの香り。

ココナッツオイル スティックタイプ (7g/本)

エキストラ 10本 864円 (税抜800円) / 50本 3,780円 (税抜3,500円)
100本 6,480円 (税抜6,000円)

香りのない 10本 648円 (税抜600円) / 50本 2,700円 (税抜2,500円)
100本 4,320円 (税抜4,000円)

MCT 10本 972円 (税抜900円) / 50本 4,104円 (税抜3,800円)
100本 7,128円 (税抜6,600円)

初めてお使いになる方のお試しとして。お出かけ用にも。

有機ココナッツシュガー
1,200g 3,672円 (税抜3,400円)
230g 972円 (税抜900円)
ココナッツの花蜜から作られた優しい甘さの砂糖。

有機ココナッツフラワー
1,000g 3,240円 (税抜3,000円)
160g 864円 (税抜800円)
食物繊維を多く含む、オイル圧搾後の果肉を乾燥させた粉末。

有機ココナッツファイン
600g 1,944円 (税抜1,800円)
120g 648円 (税抜600円)
そのままでもローストしても美味しい乾燥ココナッツ。

有機ココナッツロング
600g 1,944円 (税抜1,800円)
120g 648円 (税抜600円)
おやつとして食べたり、炒め物のアクセントにも。

有機ココナッツミルク
400ml 486円 (税抜450円)
お料理やデザートに牛乳や豆乳の代わりに使えます。

ココナッツの化粧品

オーガニックバージンココナッツオイル
140ml 2,200円 (税抜2,000円)
髪、顔、身体すべてに使える美容オイル。

ココソープ
100g 1,320円 (税抜1,200円)
髪、顔、身体すべて洗える泡立ちの良い石けん。

プレーン (無香) ココナッツ サンバギータ
カモミール ローズマリー
※カモミールとローズマリーは在庫限りで終売

ココボディウォッシュ
350ml 1,320円 (税抜1,200円)
【詰替用】1,050ml 3,520円 (税抜3,200円)
ワンプッシュで、きめの細かい泡が出る液体ソープ。

プレーン (無香) クイーンサンバギータ

ココナッツの加工品

ベジココチップス
22g 540円 (税抜500円)
ココナッツオイルで揚げた栄養価の残る野菜チップス。

ココナッツの殻雑貨

ボウル 770円 (税抜700円)
ソーブディッシュ 880円 (税抜800円)
ココナッツトレイ 440円 (税抜400円)
ココナッツのまるい形を活かした手作りの殻雑貨。

ココナッツの加工品

とろけるココナッツチョコ
9粒 1,512円 (税抜1,400円)
オイル、シュガー、ココアパウダーのみで作ったチョコ。

ココナッツの加工品

ヴィーガンココナッツチーズケーキ
直径 約15cm 2,700円 (税抜2,500円)
植物性食材のみで仕上げたチーズケーキ風味スイーツ。

ココカレー
各180g×3個入り
ほうれん草: 2,592円 (税抜2,400円) / キーマ: 2,916円 (税抜2,700円)
レッド: 2,916円 (税抜2,700円) / 3種入り: 2,808円 (税抜2,600円)
できたての美味しさそのまま、冷凍便でお届け。

ココアイス
各90ml 8個セット: 3,888円 (税抜3,600円)
プレーン×4個 ココカオ×4個: 各1,944円 (税抜1,800円)
ココナッツの美味しさを生かしたプラントベースのアイス。

ココナッツ農家支援基金 **ココファンド プロジェクト**

“COCO FUND” PROJECT

左のマークのある商品1点お買い上げごとに10円がフィリピンのココナッツ農家支援などの社会貢献活動のために利用されます。

ココウェルでは、ココナッツを通じてフィリピンと日本が持続可能な社会を目指す取り組みを積極的に支援していきます。フィリピンの災害支援をはじめココナッツ農家のための基金、生きづらさを抱えた日本の高校生のフィリピン渡航挑戦の応援などに利用します。