

記念すべきフェスを開催！
Sari Sari Fes!
～サリサリストア2周年・ココウェル20周年～

アイスとお話会①

リアル体験ツアー！フィリピンの現状を知る

トークゲスト 認定NPO法人アクセス理事長 野田 さよさん
ココウェル代表 水井 裕

9月15日(日) 15:00～16:30

参加費：¥1,650(税込) アイス付き

定員：10名 ※参加者多数の場合は立ち見となります。

フィリピンで30年活動してきたNPOと20周年の
ココウェルが、リアルなスタディツアーについて
語り尽くします。



アイスとお話会②

ココウェル代表 水井のスペシャルお話会

トーク ココウェル代表 水井 裕

9月23日(月・祝) 15:00～17:00

参加費：¥2,750(税込) アイス食べ放題付き
定員：8名

ココウェル代表がココナッツオイルなど商品の
使い方をお話します。さらに8種類のココアイスが
食べ放題のスペシャル企画!



サリサリ特別企画

イルブンだけ量り売りの日

大阪 八尾のバルクショップ
「Ilubun」出張販売

9月21日(土) 12:00～17:00

普段ストアでは買えないものが並ぶ量り売りの
日。焼きたてふんわり米粉マフィンや、オーガ
ニックのドライフルーツやナッツを販売します。



Lucky Green
キャンペーン

サリフェス期間中、緑のアイテム着用
で **アイスのトッピング無料サービス!**



ココウェルラボが考えた“サリフェスメニュー”を期間限定発売!

その他、ハズレなしのくじ引きや、SALEを行います!



2024.9月14日(土)～23日(月・祝) ※18日(水)定休日
9:00～19:00 @ サリサリストア(大阪市浪速区 桜川)



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

T E L 06-6568-5572 F A X 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

Facebook @COCOWELL.JP Instagram @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)

T E L 06-6568-5577 OPEN 9:00～19:00 CLOSE 水曜日

URL https://www.cocowell.co.jp/sarisari_store/

X @cocowell_store Instagram @sarisari_cocowell

〈ココウェルのお約束〉

1. ココナッツの自然の力を最大限に活かしたモノづくりに努めること。
2. フィリピンの生産者を支え、ともにココナッツ産業の持続的発展に貢献すること。
3. お客様の美容・健康に寄与できる商品を提供し続けること。
4. 商品の安全・安心を求め、クオリティを妥協しないこと。
5. 地球を汚さないモノづくり、事業活動に努めること。
6. お客様との信頼関係を大切に、誠心誠意でご対応すること。
7. ココウェルで働くスタッフとその家族が皆幸せであること。

商品のご注文・ご質問は
フリーダイヤルで

0120-01-5572

10:00～12:00 / 13:00～17:00 (土曜・日曜・祝日定休日)

ココナッツ情報マガジン「ココナティスト」

2024・Autumn ココウェル20周年記念号

COCONUTIST

ココウェル20周年特別対談／

白崎茶会 白崎裕子さん×ココウェル代表 水井裕

設立20周年のご挨拶

ココウェル20年の出来事

スペシャル座談会／

エシカルブランドが共に歩んだ20年

メイド・イン・アース代表 前田剛さん／アレッポの石鹸代表 太田昌興さん
ボディクレイ代表 望月文さん／ココウェル代表 水井裕



COCO FUND PROJECT

COCO FUND PROJECT報告

7日間のフィリピンスタディツアーへ
高校生インタビュー



ココウェルと考える“SDGs”
循環型社会の実現に
向けて、“捨てる”という
概念を捨てよう

interview:
Loop Japan 合同会社 代表
エリック・カワバタさん



ココウェル商品ラインナップ

リユース瓶で新発売!

香りのない有機ココナッツオイル360g



coconut authority
cocowell

cocowell HP/
www.cocowell.co.jp
ココウェル 検索



～ココウェル メールマガジン～
cocowell
MAIL MAGAZINE

新商品、イベント出店、キャンペーンなどの新着情報が満載!



COCONUTIST
ココナティストweb

web版ではより詳しい情報を発信! ぜひ合わせてご覧ください!





／ココウェル20周年特別対談／

白崎茶会 白崎 裕子さん × ココウェル代表 水井 裕



プロの料理家はココナッツをどのように取り入れているのでしょうか。NHK「きょうの料理」でも活躍されている白崎茶会 白崎裕子さんとココウェル 水井裕による、20周年特別対談を開催！商品名「有機プレミアムココナッツオイル」から、「香りがない有機ココナッツオイル」に変わったばかりのココナッツオイルを使ったレシピを数多く作ってくださっています。2014年にはココナッツをテーマにした、「ココナッツオイルのかんたんレシピ〜いつものごはんからおやつまで〜」(WAVE出版)も出版されています。さまざまなお菓子や料理にココナッツオイルを使ってきた白崎さんならではのコツやその魅力をお聞きました。

Profile

しらさき ひろこ

白崎裕子さん

東京生まれ。料理研究家。オーガニック料理教室「白崎茶会」を始め、全国から参加者多数。現在は、「白崎茶会 レシピ研究室」としてプラントベース、グルテンフリー、発酵食など、さまざまな料理やお菓子のレシピを動画で配信中。著書が2年連続で料理レシピ本大賞・お菓子部門の大賞を受賞。



※2024年6月「有機プレミアムココナッツオイル」は、「香りがない有機ココナッツオイル」に商品名が変わりました。

ココナッツオイルはメジャーになった!?

ココウェル代表 水井：白崎さんには15周年イベント「coco fes!」にもご参加いただきました。あれから5年、20周年の特別対談も一緒にできて嬉しいです。よろしくお願いします。

白崎茶会 白崎さん：ココウェルさんのプレミアムココナッツオイルを使って、10年ほどになります。

水井：白崎さんはテレビ出演や書籍出版、雑誌へのレシピ提供などさまざまな媒体でレシピを発表されています。レシピ作りで気をつけていることはありますか？

白崎：まず、材料が手に入りやすいかどうかを重視しています。

水井：手軽さが大事だと。

白崎：ココナッツオイルはメジャーになるまで、あと一步のところまできていると感じています。媒体によってはココナッツオイルを使ったレシピをすんなり載せてもらえるところもあります。しかし、難しい場合もありますね。

水井：例えば？

白崎：ココナッツオイルは、オーガニックコーナーやセレクトショップには並んでいますが、一般的なスーパーのオイルコーナーには並んでいないことがほとんどです。そのため、まだまだ気軽に手に取れない状況です。

水井：確かに、ココウェルも大手スーパーに置いてもらっていますが、オーガニックコーナーに置かれていることが多いです。

白崎：だからレシピで使おうとすると、ココナッツオイルを使う特別な理由が求められます。コクが出るとか、酸化しにくいから味が落ちないとか、クッキーはさくさくに、ケーキはふんわりと仕上がるとか。

水井：なるほど。

同じ商品でも味が違うのはなぜ

白崎：ココナッツオイルは、特有の甘い匂いがすると思われている方もいます。ココウェルさんのプレミアムココナッツオイルは、全く香りがありませんけどね。

水井：ココナッツオイルは製造方法によっても香りや栄養素、品質が大きく異なるのも、まだまだ知られていません。

白崎：レシピに載せるとなると、毎回「香りのあるタイプとないタイプがあり、どんなレシピにも使いやすい無味無臭のものがおすすめ」と説明することが求められます。

水井：そうなんですね。例えば、エキストラバージンココナッツオイルの抽出方法はいくつかあります。原始的なのは遠心分離法で、白い果肉を絞って、ミルクとオイルを分けるために時間を置いて発酵させます。発酵するとミルクは上に、重量のある水分は沈みます。そこからミルクを取り除いて、真ん中のオイルを取る

製法です。抽出が早くて比較的成本が低いので一般的なココナッツオイルに採用されていますが、水分を含みやすいため品質が悪くなりやすい欠点があります。

白崎：同じメーカーの商品でも、瓶によって味が違うこともある理由がわかりました。自然な設備で均一な品質で作ることがいかに難しいかってことですね。

水井：ココウェルは果肉から水分を低温乾燥で取り除いた後にオイルを圧搾する、低温エクスペラー製法を採用しています。手間はかかりますが、オイルと水分の接する時間が短いため、水分量を0.1%以下まで除去でき、劣化しにくい高品質なオイルになります。

白崎：味の違いは、製法から生まれているんですね。



撮影スタッフも絶賛。グルテンフリーのフロランタン。



メディアには出ない使い方のコツ

水井：主宰される白崎茶会 レシピ研究室では、研究生のみなさんからココナッツオイルの質問はよく出ますか？

白崎：講座でオイルを使う際は、毎回使い方を解説するようにしています。だからほとんどありません。ただ、書籍を出版すると、ココナッツオイルをうまく使えないとお便りをいただくことが多いですね。本の感想ではなくて(笑)

水井：どのような相談が多いのでしょうか。

白崎：クリームがザラザラになってしまったとか、オイルが固まってチューブから出てこなくなってしまうなど、温度管理に関する質問が多いです。ココナッツオイルは25℃以上で液体になり、低温で固体になります。そこが、一般的なお菓子作りに使われる材料の常識と違いますからね。ココナッツオイルの乳化作業には気温も影響するので、室温を22℃前後にすると作業がうまくいきやすい、オイルが固まった時は50℃くらいの湯せんにかけて溶かすようにと、お答えしています。

水井：確かに、ココナッツ特有の性質に慣れるまでは戸惑うかもしれませんね。

白崎：ココナッツオイルって不思議ですよ。一度カチカチに凍らせてしまえば、しばらく常温で置いて溶けづらいですし。酸化しにくいのでお菓子が長持ちします。揚げ物もサラダ油よりもカラッと揚げられますね。本には載っていない使い方のコツや魅力がたくさんあります。



仕上げを水井もお手伝いさせていただきました。

白崎茶会のこれから

水井：これからどのような活動をされていく予定ですか。

白崎：これまで葉山の海沿いの古民家で料理教室を開催したり動画を撮影したりしてきました。でも、ここを閉じて、オンラインに移行しようと考えています。最初は一年だけの期間限定のつもりでしたが、おかげさまでどんどん研究生が増えているんです。

水井：今、研究生は何名ですか。

白崎：750名ほどです。メディア出演時と同様、研究室でも基本的には手に入れやすい材料を使ったレシピで料理を教えています。例外もいくつかあって、ココウェルさんのプレミアムココナッツオイルは、その例外のひとつなんです。それらを研究生の方が自由に使いこなせるまででレクチャーしたいと思っています。

水井：ココウェルをこれからもどうぞよろしくお願いします。

白崎：教えていただいたオイルの製法に興味ある人は多いと思いますし、ぜひまた遊びに来てください。



コラボ対談動画のご視聴について

今回の対談は、『白崎茶会 レシピ研究室』とコラボ対談です。サブスク契約をいただくと対談の様子をご覧いただけます。定員制のため登録ができない場合があります。





設立20周年のご挨拶

ココウェルは2024年8月16日をもって設立20周年を迎えることができました。ひとえに皆さまがご愛用くださっているおかげです。心から感謝しております。

フィリピンの農村地域での貧困問題を目の当たりにし、その解決策の一つとしてココナッツ製品に注目しました。フェアトレードを通じてフィリピンの農家や生産者と一緒に、日本の皆さまに高品質なココナッツ製品をお届けすることを使命として活動してきました。私たちが、日本へ紹介し始めた20年前はココナッツオイルというものがほとんど知られていませんでした。

そんな中で10年前にココナッツオイルが一大ブームを迎え、一躍

注目を浴びることとなりました。そのブームの波に乗りながらも、私たちはココナッツ専門店として常に品質と信頼を第一に考え、多くの方々に愛され続ける商品作りに努めてまいりました。おかげさまで、今ではココナッツオイルは普段使いのオイルとして少しずつ定着し、多くのご家庭でご愛用いただくようになりました。

ココナッツ製品がより多くのご家庭であたりまえに使われる世界を目指し、健康と美容に優れたココナッツの魅力を広めるため、新しい商品開発にも取り組み、これからも皆さまの期待に応えられるよう努めてまいります。

また、フィリピンのココナッツ農家や生産者との強固なパートナーシップを築き、彼らの生活向上にも寄与することが私たちの使命です。今年からはココナッツ農家の子供向けの奨学金プログラムもスタートさせます。

ココナッツは環境に優しい作物であり、その栽培は土壌の保護や温暖化防止、生物多様性の維持にも役立ちます。私たちは、持続可能な農業を推進することで、未来の世代に豊かな自然環境を引き継ぐ責任も果たしていきたいと考えています。

最後に、これまで支えてくださったすべての方々に改めて感謝いたします。皆さまのご愛顧に応えるべく、これからもココナッツの魅力をお伝えし続けることをお約束いたします。

これからもどうぞよろしくお願い申し上げます。



ココウェル代表 水井 裕



cocowell timeline

ココウェル 20年の出来事

2004

8月 大阪市平野区にて「株式会社ココウェル」設立

ココウェル初のフリーマーケット出店

2005

2月 美容用オイル「オーガニックバージンココナッツオイル」発売
食用オイル「エキストラバージンココナッツオイル」発売
インターネット通販開始

2006

12月 バージンココナッツオイル洗顔ソープ「ココウェルソープ」発売

ココウェルソープ

2007

1月 チャリティイベント「神戸アジアンビレッジ」主催
6月 「アースデイ神戸2007」実行委員として参加
10月 花蜜糖「ココナッツシュガー」発売

初めてのイベント出店

初めてのイベントでほとんど知人ばかりでしたが、そこでつながった人々から「アースデイ神戸」に発展

2008

1月 ココナッツ殻の雑貨販売開始
4月 粉末食材「ココナッツファイバー」発売
11月 食用オイル「プレミアムココナッツオイル」発売

ココナッツファイバー ココナッツシュガー プレミアムココナッツオイル

2009

4月 ロゴマークを変更、商品パッケージもそれに合わせて一部変更
5月 大阪市東住吉区に本社移転、ショールームオープン
9月 ノベルティリップクリーム「My Name Lip」発売

ココパーム

2010

1月 有機認証取得「ココナッツミルク」「デシケイテッドココナッツ」発売
10月 ココナッツ農家支援基金「WITH COCO FARMER プロジェクト」開始
11月 「ハッピーアースマーケット」(大阪 八尾市) 実行委員として参加

ココパーム

2011

4月 「エキストラバージンココナッツオイル」リニューアル
5月 大阪市都島区に本社・ショールーム移転
ハンドクリーム「ココパーム」発売
ココウェルソープを「ココソープ」にリニューアル

エキストラバージンココナッツオイル ココソープ

5pへつづく

2013

- 10月 「ココファンドプロジェクト」スタート
- 11月 書籍「ココナッツオイルでボケずに健康」発売

この本をきっかけに
多くの方から
お問い合わせが
ありました。



10th ココフェス



エキストラバージンココナッツオイル

2014

- 3月 フィリピン台風被害復興支援「ココウッドプロジェクト」スタート
- 7月 10周年記念イベント「ココフェス!」開催
- 11月 ココウッドプロジェクト「COCO no Ki」販売

2013年11月に発生した台風ヨランダは、
甚大な被害をもたらしました。被害の最も
大きかったレイテ島にて台風で倒れたココ
ナッツの木を再利用して食器や雑貨を作る
「ココウッドプロジェクト」をスタート。



大阪市西区の本社



2015

- 1月 TBS「世界ふしぎ発見」放映
大阪市西区に本社・ショールーム移転
エキストラバージンココナッツオイル(スティックタイプ)発売
- 7月 NHK総合「ルソンの壺」放映
「フジロックフェスティバル」出店
- 8月 フィリピン研修旅行
- 10月 食用オイル「リキッドココナッツオイル」発売
初の加工食品「ココディップ」発売

ココナッツオイルが紹介されました。その後、ご
注文やお問い合わせの電話が鳴り止まず、毎日
終電まで伝表処理に追われる日々でした。

ココウェルの活動を
ご紹介しました。



リキッドココナッツオイル



フィリピン研修旅行



ココディップ



ココドレッシング

2016

- 5月 テレビ東京「未来世紀ジパング」放映
大阪市西区にカフェ「ココウェルカフェ」オープン
ココナッツ調味料「ココマヨネーズ」「ココドレッシング」発売
- 9月 東京都世田谷区に直営店「ココウェル 自由が丘店」オープン
- 11月 ココナッツのお菓子「メリエンダ」発売

ココウェルの活動を
ご紹介しました。



メリエンダ

ココマヨネーズ



ココナッツミルクパウダー



ココウェルカフェ

2017

- 1月 粉末タイプココナッツミルク「ココナッツミルクパウダー」発売
- 6月 ココウェルカフェ「ちいさな映画館」開始(月2回上映 継続中)
- 7月 ココウェルカフェ「小さなココフェス!」開催



個包装タイプ「ココナッツオイル」



小さなココフェス!

2018

- 2月 平昌冬季オリンピックでココナッツオイルが注目
- 5月 名古屋「ISETAN HAUS」常設店舗オープン
- 7月 「ap bank fes」出店
- 8月 第一回 世界ココナッツ会議(フィリピン・マニラ)に参加
- 9月 大阪産(おおさかもん)「ベジココチップス」発売



ベジココチップス



ap bank fes



2019

- 6月 「有機プレミアムココナッツオイル」1840g(2L)サイズ発売
- 8月 名古屋「ISETAN HAUS」閉店
- 9月 ココウェル自由が丘店 閉店
直営店限定「ココボディウォッシュ」発売
ココウェル15周年イベント
『COCO FES! ココナッツでセカイを変える大作戦』開催
- 9月 ココナッツの花蜜蒸留酒「ランバノグ」発売



有機プレミアムココナッツオイル1840g(2L)

ココボディウォッシュ



COCO FES! 15th



ランバノグ

2020

- 1月 フィリピンタール火山噴火 募金とマスクを集め現地へ発送
- 5月 ココナッツフライデー フォトコンテストを開催
- 6月 「有機エキストラバージンココナッツオイル」100g発売
- 9月 nico and... コラボリップ販売
- 12月 白崎裕子のレシピ研究室 コラボキッチン生放送で紹介
「ココナッツチョコ手作りセット」販売



フィリピンタール火山噴火支援



白崎裕子のレシピ研究室 コラボキッチン生放送

2021

- 7月 「有機プレミアムココナッツオイル」販売数100万個達成
- 8月 ココウェルの支援金制度が「COCO FUND PROJECT」に統合
- 9月 「有機ココナッツミルクキャラメル」発売
- 12月 ココウェル本社が大阪市浪速区に移転
フィリピン台風22号被災地支援プロジェクト クラウドファンディングを実施



COCO FUND PROJECT



ココナッツチョコ手作りセット

2022

- 1月 「有機ココナッツミルク」発売
- 3月 「有機ココナッツシュガー」など4種の粉物パッケージリニューアル
- 5月 2016年7月15日にオープンしたココウェルカフェ閉店
- 6月 コスメ商品リニューアル
- 9月 「サリサリストア」本社1階にオープン



有機ココナッツミルク缶



クラウドファンディング



コスメ商品リニューアル

2023

- 4月 サリサリストアで「Stand Bar Sari Sari」開催
- 8月 第三回 世界ココナッツ会議 招待参加



サリサリストア



世界ココナッツ会議

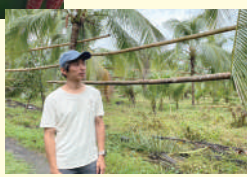


2024

- 3月 ココウェルファーム 大阪の最北端能勢町でスタート
- 6月 「有機プレミアムココナッツオイル」→「香りのない有機ココナッツオイル」に名称変更
- 8月 8月16日 ココウェル設立20周年
代表 水井出演 NHK WORLD「FRONTRUNNERS」放映



世界ココナッツ会議



NHK WORLD「FRONTRUNNERS」



ココウェルファーム

現在につづく



\\ スペシャル座談会 /

エシカルブランドが共に歩んだ20年



2024年7月、ココウェル20周年記念のインスタLive「コナティスト特別座談会」を開催しました。ココウェルが創業時よりお世話になってきたエシカル系雑貨を販売する3社をお招きし、懐かしい写真を見ながら過去から現在までを語り合いました。これを読めばココウェルの歴史が丸わかり!?

座談会メンバー



みなさんの事業内容を教えてください。

メイドインアース代表 前田: オリジナルのオーガニックコットン製品と布ナプキンなどの販売をしています。1989年に広告の企画制作の会社として創業し、ブランドのスタートは1995年。現在は自由が丘に本店を構えています。

アレッポの石鹸代表 太田: シリア・アラブ共和国の古都アレッポでは、1000年も前から石鹸を作っていたと言われていました。オリーブオイルとローレルオイルで作られたシンプルなおしゃれな石鹸に惚れ込み、1994年に輸入会社を創業しました。

ボディクレイ代表 望月: 国産粘土を使った化粧品製造販売をしています。1995年に株式会社粘土科学研究所のオリジナルブランドとして誕生。2003年ボディクレイシリーズの製造販売を主業とする「株式会社ボディクレイ」として独立しました。

ココウェル代表 水井: かつてメイドインアースさんの自由が丘店の1階部分をお借りし、ココウェルも3年ほど営業をしていました。思い出の場所でもある、自由が丘店からインスタLiveも配信しています。

4社はかつてエコ雑貨協同組合(2019年に解散)の運営メンバーでしたよね。

水井: ココウェルは、エコ雑貨協同組合の前にエコ雑貨倶楽部という任意の団体があって、そこのお阪ブランドコーナーと一緒に商品を並べさせてもらったのが始めてでした。

前田: 2006年に始まったエコ雑貨倶楽部。こだわりの“モノがたり”をきちんと伝えたいメーカー50社ほど声をかけたと言っています。2010年にエコ雑貨協同組合として生まれ変わり、私たちを含む10社ほどが継続して活動していました。一社ではできないイベント開催や出店を共同で実施していました。

水井: 僕は立ち上げ後に加わり、そこでみなさんと出会いました。ココウェルを創業して2年目くらいでしょうか。ココウェルだけでは出られなかった代々木公園のアースデイ東京に、エコ雑貨協同組合として出店して商品を販売させてもらったのが最初です。当時お金がなかったの、夜行バスで大阪から東京へ行き、家に泊まらせてもらったこともありました。

太田: 当時はボディクレイさんの事務所を使わせてもらっていました。真面目な会議もしましたし、忘年会もしましたね。個性的なメンバーが集まっていて、面白かった。



ボディクレイさんの事務所での会議の様子



エコ雑貨共同組合で行なったエコ雑貨スクール



多くの野外イベントと一緒に出店しました



ap bank fesでのマーケットエリアの皆さんと記念撮影

ap bank fes エコ雑貨協同組合のブランドの皆さんと一緒に出店しましたね。

前田: 初回の2005年は、フェス自体は大規模でしたが、マーケットエリアは出店者が少なく今の盛り上がりから思うと考えられないくらい小規模でした。そこから毎年出店するようになって。

望月: ap bank fesはとにかく暑い!でもみんないい笑顔だったよね。ずっと一緒にいたから仲良くなったし。

太田: 石鹸が溶けそうになるほど暑かった(笑)。僕が参加したのは2018年から2回だけなんです、商品に興味を持ってくださるお客さんがたくさんいました。

水井: 当時ap bank fesで出会ったお客さんとは、今もお付き合いがあります。

前田: アーティストを目当てに訪れたお客さんが、いろんな話を見聞きして、環境への意識が変わっていくことが多かったように思います。ライブもあり、お客さんとの触れ合いもあり、良い場でした。

望月: お客さんと顔見知りになり、毎年ap bank fesで再会するるのが恒例にもなっていました。ただモノを売るだけではなく、ワークショップを体験してくれる方もたくさんいらっしゃいました。すごく気持ちの良いフェスでしたね。

ap bank fes: 音楽プロデューサーの小林武史さんとMr.Childrenの桜井和寿さんたちが主催する、環境とエネルギーをテーマに2005年から始まった音楽フェス。

ココウェルは20周年ですが、アレッポの石鹸、メイド・イン・アース、ボディクレイは、さらに長く活動しています。過去と現在を比較して社会やお客さんの変化はありますか。

望月: 創業時とは全く異なります。クレイ自体の認識がない時代に、粘土の歯磨き粉を売っていましたが、今はなんとなくでもクレイを耳にしたことがある方が増えました。二代目なので過去のことは詳しくありませんでしたが、断然売りやすくなっていると思います。

前田: 当時はオーガニックといえば食品ばかりでした。でも今はオーガニックコットンがスーパーで取り扱われるなど、オーガニックやエシカル商品の裾野は広がっています。一方で販売会社も増えたので、信頼できる商品がどうかの見極めを生活者自身がする必要が出てきています。

太田: 過去10年、20年は、オーガニックが広がる過渡期だったのかもしれませんが、これからより大きな資本が入り、ますます変化していく予感があります。

最後にココウェルへメッセージをいただけますか。

太田: ココナッツの質の高い商品を作るだけではなく、フィリピンのゴミ問題や貧困問題など広く社会のことを考えて活動を続けていらっしゃいます。同じ事業者としてみても、なかなかできないこと。感服しています。

望月: 水井くんとは同い年ですが、出会った時から、淡々としているのに私には見えないなにかがある人だなと思っていました。イベントと一緒に出店した時も「粘土を売るのが面白そうだね」と声をかけてきて、「じゃあ一緒にやってよ」と言いそうになったこともあります。不思議な魅力がある人で、本当に同い年なのかなって思っています(笑)。

前田: 20年近く前のアースデイ東京に夜行バスで来て、一人で商品の陳列をして、接客をする姿を見てきました。お客さんがほとんど立ち止まらなくても、一生懸命イベントに向き合っていた水井さんの姿が今でも印象に残っています。かつて僕に「メイドインアースは憧れです」と話してくれたことがありましたが、今ココウェルさんは、水井さんの思いや信念が滲み出て、多くの方から共感される素敵なブランドになったと思います。僕よりもぜんぜん若い水井さんですが、見習うところが多く、とても尊敬している社長さんです。

水井: フェアトレードショップに飛び込み営業をしていた際、どこにも必ずメイドインアースをはじめみなさんのブランドの商品が並んでいました。「ココウェルの商品も一緒に置いてもらいたい」と思ったところから、エコ雑貨協同組合をご紹介いただき、みなさんとお会いしました。駆け出しの頃にお会いしていなかったら、ココウェルが今ほど広がることはなかったと思います。あの時の出会いが糧になっています。今日はありがとうございました!

ブランドの魅力を楽しみながら伝えるワークショップ



インスタライブのご視聴

この記事のもとになったインスタライブインタビューは、ココウェル公式Instagramアカウントでご覧いただけます。



インスタライブの様子

COCO FUND PROJECT 報告



COCO FUND PROJECTは、
ココナッツを通してココウェルとお客様が
一緒になって社会貢献する活動です。

2010年から商品代金にプレミア募金としてフィリピンの農家支援や災害支援を目的とした「WITH COCO FARMER」プロジェクトを開始。
2021年からCOCO FUNDマークの付いた商品を1つお買い上げいただくごとに10円をCOCO FUND PROJECTに充て、フィリピンと日本をつなぐ複数の社会活動として利用しています。



ココファンド収支報告 2010年～2024年8月まで

<収入> 27,617,651円

- ・商品代金より 22,656,424円
- ・協力団体、個人寄付、クラウドファンディング 4,961,227円

<次年度への繰越> 6,289,861円

<支出> 21,327,790円

- ・ココナッツ農家支援 3,685,864円
- ・災害支援 9,781,359円
- ・スタディツアー 3,148,280円
- ・NPO法人等の団体支援 2,614,899円
- ・ココナッツ農家奨学金 2,097,388円



ココナッツ農家支援

- ・ココナッツ農家支援
- ・ココナッツの苗や肥料、チェンソーなどの必要な農具の購入
- ・作業を行う倉庫の建設
- ・ココナッツオイルを製造する機材の購入

フィリピンスタディツアー (2014～2024年5月まで)

認定NPO法人D×P、認定NPO法人アクセスと協働して
学生12名の支援を行いました。

※スタディツアー参加者へのインタビューは、P10をご覧ください。

災害支援

- 台風ヨランダ (2013.11)
レイテ島の食料支援やココナッツ農家や被災者の就労支援を行いました。
- タール火山噴火 (2020.1)
火山の噴火後に復興支援金とマスクの支援などを行いました。
- フィリピン台風22号 (2021.12)
クラウドファンディングや協力団体の支援金を集め家屋再建プロジェクトを行いました。



NPO法人等の団体支援

フィリピンや、日本で活動するNPOへの支援を行なっています。

- 認定NPO法人 アクセス
- NPO法人アクション
- NPO法人ソルト・パヤタス
- NPO法人ハロハロ
- 認定NPO法人D×P など



ココナッツ農家奨学金

ココナッツ農家への直接的な農業支援に加え、地域活性の一環として家族への教育支援「ココナッツ農家奨学金」にも取り組んでいきます。貧困問題の解決にも大きく貢献し、フィリピンの福祉向上を図り、より良い生活環境を作っていくことを目指していきます。

※ココナッツ農家の子供を対象とした大学奨学金プログラムに関する協定覚書をUCPB-CIIF基金と交わしました。



7日間のフィリピン・スタディツアーへ! 高校生インタビュー

ココウェルは2013年から認定NPO法人D×Pが主催する、さまざまな事情を持った高校生が海外ツアーに無料で参加するためのプログラム「ワールドチャレンジ募金」へ寄付をしています。2024年、春のフィリピンのスタディツアー7日間(認定NPO法人アクセス主催)に参加した高校生2名に感想を聞きました。

▶ ツアーに参加した理由は?

ゆいり：前から海外に興味がありましたが、母子家庭のため経済的に行ける環境ではありませんでした。無料招待のチャンスと聞いて応募しました。

れお：以前、家族でフィリピンを旅行し観光名所を回り、すごくいい思い出がありました。ツアーでは現地の人と交流し、貧困問題などを学べる機会があると知り参加しました。



▶ 印象に残った出来事は?

ゆいり：都市スラムのご家庭を訪問し、お話を聞きました。あるお母さんは癌治療中で、貧困や自分が死んだ後の生活を嘆いておられて。「子どものために長く生きたい」「子どものためならどんなことも頑張れる」と話す姿から、家族愛は国境を超えて共通なものだと思いました。

れお：スラムは暗くて怖いイメージでしたが、行ってみるとみんな優しく明るくて、活気に溢れていました。サンチャゴ要塞では、現地の方から戦時中の日本軍兵士の残虐な行いが語られました。日本とフィリピンの歴史上の関係を知らなかったのが驚きましたし、一緒に行った仲間と意見交換できたことが良かったです。



ゆいりさん
大阪市
高校2年



れおさん
福岡市
高校3年



▶ 今後の目標ややりたいことは?

ゆいり：フィリピンでは子どもへの性的虐待が深刻な問題になっています。特に貧困層は教育を受けられていない子どもも多く、そのせいで性被害が多くなっているのではと感じました。自分の身を守るようになるため、子どもへの性教育をしていきたいです。

れお：まだ明確な目標はありません。でも、ツアーに参加して、日本とフィリピンの貧困の基準が違うことがわかり、何を貧困というのだろうと疑問が浮かびました。他の国も訪れることで、考えが深まっていくはずなので、たくさんの国に行ってみたいですね。



ココナティストの
web版でも
掲載しています。



野田沙良さん

認定NPO法人アクセス 事務局長

フィリピンでの体験を経て、2人が今イキイキしているのを感じられて嬉しいです。



今井紀明さん

認定NPO法人D×P 理事長

ツアーは学校ではできない真面目な話をできる場でもあります。どんどん外に出てチャレンジして欲しいです。

水井裕さん

株式会社ココウェル 代表取締役

現地で見て、感じたことがこれからの原動力になるはず! 応援しています!





cocowell interview

ココウェルと考える“SDGs”





インタビュー

『循環型社会の実現に向けて、“捨てる”という概念を捨てよう』

「ココウェルと考える“SDGs”」公開インスタライブインタビュー。今回は、「“捨てる”という概念を捨てよう」というミッションを掲げてリユース事業を行う、Loop Japan 合同会社代表 エリック・カワバタさんにお話をお伺いしました。

Loopとはどのような仕組みでしょうか。

Loop Japan エリック：母体はアメリカ本社のテラサイクルで、20年以上に渡りリサイクルからリユースまで世界初のソリューションを開発してきました。そこで生まれたリユースプラットフォーム「Loop」を、日本では2021年から展開しています。

ココウェル代表 水井：牛乳屋さんで牛乳瓶を配達に来て、飲み終わったら回収してくれる仕組みが当たり前にありました。似ていますね。

エリック：大手小売店やメーカーにも参画いただき、バス用品や飲料など、様々な日用品を再利用可能な容器で販売しています。日本ではリデュース(Reduce)・リユース(Reuse)・リサイクル(Recycle)の3Rが叫ばれていますが、新しい資源を使う必要がないリユースは、リサイクルよりも環境にいいと思います。

日本のごみ問題の課題は为什么呢。

エリック：意識の問題です。日本人はごみを分別して捨てており、街もキレイなので問題は無いように見えますが、実際には東南アジアへ大量のごみを輸出しています。日本人1人当たりのプラスチック容器包装の廃棄量は、アメリカに次いで2番目。リユースを増やさなければなりません。

※日本国内で廃棄されるプラスチックは、2022年の有効利用率は87%とされていますが、半分以上はサーマルリカバリー(熱回収)されています。

Loop Japan 合同会社 代表 エリック・カワバタさん

Loop 東京大学大学院法学政治学研究科特別研究生、金融機関の法律顧問、投資銀行役員を経て2009年オーシャン・グリーン・アソシエーション共同創設者として海洋の水温を下げる施策に取り組む。13年より米国テラサイクル入社。現在、テラサイクルのアジア太平洋統括責任者と米国テラサイクルが設立したLoopの日本代表を務める。

水井：このままだと、環境への影響コストを子どもたちに受け継いでしまうことになります。

エリック：EUでは業界の反対を押し切り、包装材のリサイクルや再利用、過剰包装禁止を義務付ける規則案の導入が進んでいます。法律で決めれば、どの企業も同じだけ環境保全コストがかかるので、値上げしやすくなります。

水井：20年以上前、フィリピンでゴミ山を見てなんとかしたいと思ったことから、ココウェルは生まれました。今も変わらず、日本・東南アジアにとって大きな問題のままで。一助となれるよう、今秋から僕たちもLoopに参画します！

ココウェルがLoopに参画することでつくりたい未来とは？

水井：“捨てる”という概念を捨てるための一歩として、まずは「香りがない有機ココナッツオイル」から利用していきます。

エリック：楽しみにしています。ココウェルのお客さんにもLoopを知ってもらい、ファンになってもらいたいです。



LOOP JAPANの詳しい情報は
こちらからご覧ください

<https://exploreloop.com/ja/>

インスタライブのご視聴

この記事のもとになったインスタライブインタビューは、ココウェル公式Instagramアカウントでご覧いただけます。



ココウェル通信

こちらのインタビュー記事は、ココウェルwebサイト内「ココウェル通信」に掲載しています。

Cocowell Products Lineup

ココウェル 商品ラインナップ



ココナッツの食品



空き容器は、捨てずに返却。



NEW
10月発売予定



香りのない有機ココナッツオイル
360g (400ml) 1,404円(税込) 1,300円(税別)
ココナッツの香りがしないクッキングオイル。
パウチで販売していた商品に加え、環境に配慮したリユース瓶として発売。
詳細は、決まり次第ホームページ、SNS等でお知らせいたします。

Loopとは？
これまで使い捨てられていた食品や日用品の容器を再利用可能なものに変えて提供し、容器を繰り返し利用することで使い捨てプラスチックなどのごみを削減するアメリカのテラサイクル社が開発した商品提供システムです。

Loopの仕組み
1 Loop商品を購入して楽しむ！
2 使用済み容器を返却
3 回収した容器を洗浄
4 容器を再利用！

容器の返却について
こちらの商品は、空き容器をLoop指定の場所にご返却いただくと、容器代100円(税別)が返金されます。
返却場所はここから検索できます





有機エキストラバージンココナッツオイル

360g (400ml) 2,592円(税込) 2,400円(税別) / 100g (111ml) 1,080円(税込) 1,000円(税別)
豊かな香りを大切にした定番オイル。パンやコーヒー、加熱料理に。MCT(中鎖脂肪酸) 約65%。【別売】溶かしてバターナフ 1,320円(税込)



有機ココナッツMCTオイル

280g (300ml) 2,808円(税込) 2,600円(税別) / 93g (100ml) 1,404円(税込) 1,300円(税別)
原料に有機バージンココナッツオイルを使用し、非加熱こだわり製法で抽出。ほのかな甘い香り。効率よくMCTを摂取したい方へ。

香りのない有機ココナッツオイル

1,840g (2,000ml) 3,672円(税込) 3,400円(税別) / 460g (500ml) 1,080円(税込) 1,000円(税別)
ココナッツの香りがしないクッキングオイル。酸化に強いので炒め物や揚げ物などにおすすめ。お菓子やパン作りのバター代わりに。MCT 約61%。
「香りのない有機ココナッツオイル」に名称が変更になります。



ココナッツオイル スティックタイプ (7g/1本)

エキストラ 10本 864円(税込) 800円(税別) / 50本 3,780円(税込) 3,500円(税別) / 100本 6,480円(税込) 6,000円(税別)
香りのない 10本 648円(税込) 600円(税別) / 50本 2,700円(税込) 2,500円(税別) / 100本 4,320円(税込) 4,000円(税別)
MCT 10本 972円(税込) 900円(税別) / 50本 4,104円(税込) 3,800円(税別) / 100本 7,128円(税込) 6,600円(税別)
初めてお使いになる方のお試しとして。またお出かけ用や友達へのプレゼントとしても。オイルプリング(オイルで口をすすぐ健康法)にもおすすめ。

Cocowell Products Lineup

ココウェル 商品ラインナップ



ココナッツの
食品



有機ココナッツシュガー

1,200g 3,672円(税込) 3,400円(税別) / 230g 972円(税込) 900円(税別)

ココナッツの花蜜から作られたお砂糖。黒糖のようなコクがあり、優しい甘さとすっきりとした後味が特徴。体に優しい低GI。ミネラル含有。



有機ココナッツファイン

600g 1,944円(税込) 1,800円(税別) / 120g 648円(税込) 600円(税別)

そのままでも、ローストしても美味しい、シャリシャリ食感の乾燥ココナッツ。パン粉の代わりに揚げ物の衣にもおすすめです。



有機ココナッツミルクパウダー

800g 5,832円(税込) 5,400円(税別) / 160g 1,296円(税込) 1,200円(税別)

お料理やお菓子作り、飲み物に。粉末のままでも、お好きな濃さに溶かしてもお使いいただけます。



有機ココナッツフラワー

1,000g 3,240円(税込) 3,000円(税別) / 160g 864円(税込) 800円(税別)

100g中40gが食物繊維。お料理に「かける」「まぜる」で不足しがちな食物繊維を簡単に。必須アミノ酸もバランスよく含まれたグルテンフリー食材。



有機ココナッツロング

600g 1,944円(税込) 1,800円(税別) / 120g 648円(税込) 600円(税別)

そのままでも、ローストしても美味しい、シャリシャリ食感の乾燥ココナッツ。おやつとしてそのまま食べたり、炒め物のアクセントにも。



有機ココナッツミルク

400ml 486円(税込) 450円(税別)

ほんのりとした甘みとココナッツの香り、そしてくせのないすっきりとした味わいが特長です。お料理やデザートに、牛乳や豆乳の代わりにも使えます。



ココナッツの
加工品



有機ココナッツミルクキャラメル

120g 918円(税込) 850円(税別)

有機ココナッツミルクと有機ココナッツシュガーだけをじっくり混ぜ合わせたシンプルなペースト。味わい深くコクのある口当たり。



ベジコチョコチップス

22g 540円(税込) 500円(税別)

プレミアムココナッツオイルで揚げ、野菜の風味や栄養価の残る野菜チップス。大阪府内で栽培・生産された「大阪産(おおさかもん)」の野菜を使っています。



COCO FUND PROJECT (ココファンドプロジェクト)

このマークがついた商品1点につき10円を、フィリピンと日本をつなぐ社会貢献活動のために利用させていただきます。



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(税込) 2,500円(税別)

ココナッツオイル、カシューナッツをベースに、植物性食材のみで仕上げたチーズケーキ風スイーツ。



ココアイス

各90ml 8個セット：3,888円(税込) 3,600円(税別)
プレーン×4個 ココカカオ×4個：各1,944円(税込) 1,800円(税別)

濃厚でなめらか。ココナッツの美味しさを活かしたヴィーガンアイスクリーム。



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(税込) 2,000円(税別)

バージンココナッツオイル100%の美容オイル。べたつかず肌に浸透し健やかに導きます。髪の毛からつま先まで全身のケアにこれ1つでお手入れ可能。



プレーン(無香)

クイーンサンバギータ

ココボディウォッシュ

350ml 1,320円(税込) 1,200円(税別) 【詰替用】1,050ml 3,520円(税込) 3,200円(税別)

ワンプッシュできめの細かい泡が出る液体ソープ。毎日の手洗いや、ボディソープとして。顔や髪も洗えます。詰替用は本体3回分とお得に使えます。



ココナッツの
殻雑貨



ココナッツ殻の手作り雑貨

ボウル 770円(税込) 700円(税別) / ソープディッシュ 880円(税込) 800円(税別) / コナツトレイ 440円(税込) 400円(税別)

ココナッツのまるいフォルムを活かした手作りの殻雑貨です。ボウルなどの小物入れのほか、ピアスやヘアゴムなどもご用意しています。

通販＆直営店
限定

クール便

通販＆直営店
限定

クール便



ココカレー

各180g×3個入り ほうれん草：2,592円(税込) 2,400円(税別) / キーマ：2,916円(税込) 2,700円(税別)
レッド：2,916円(税込) 2,700円(税別) / 3種入り：2,808円(税込) 2,600円(税別)

ほうれん草とカシューナッツ、和風キーマ、ココナッツレッドカレーの3種を
できたての美味! スキのスキ 冷凍便でお届け



ココナッツの
お酒



ランバノグ(ピュア)

750ml 4,400円(税込) 4,000円(税別)

ココナッツの花蜜の蒸留酒、アルコール約40度。甘くて芳醇な味わいと豊かな風味が特徴。ストレートやロック、ホットランバノグやモヒートもおすすめです。



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

ココソーブ

100g 1,320円(税込) 1,200円(税別)

顔、身体や髪も洗えるソーブ。豊かできめ細かい泡立ちが特長。肌の油分を取りすぎずしっとりとした洗い上がりに。【別売】泡立てネット220円(税込)



通販＆直営店
限定

access