

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！

「いつ来るの?」「どこで会えるの?」

お伺いする都道府県については、
Instagramの店頭販売情報で
毎月告知予定です。

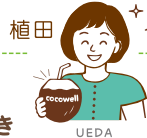


@COCOWELL_JP



店舗訪問レポート

スーパーハルタ



植田

2026年2月9日 | 鹿児島県鹿児島市大黒町1-1

鹿児島で広がった、笑顔と学びのひととき

2月9日(月)、鹿児島県のスーパーハルタ様にて、「ココナッツオイルチョコ」ワークショップとオイルセミナーを開催しました。前日は鹿児島では珍しく雪が積もるほどの天候で心配していましたが、当日は晴天に恵まれ、午前・午後の2回ともに多くの皆様にご参加いただきました。スーパーハルタ社長・春田様のご挨拶のあと、さっそくココナッツチョコづくりのワークショップがスタートしました。「ココナッツオイル、ココナッツシュガー、ココア」の3つの材料を混ぜて冷やすだけのシンプルな工程に、「こんなに簡単なんですね!」と驚きの声があがりました。初対面同士でも自然と会話が生まれ、会場は終始なごやかな雰囲気に包まれていました。チョコレート冷やしている間には、当社代表・水井によるオイルセミナーを開催しました。皆様が熱心にメモを取りながら耳を傾け、多くのご質問をいただきました。MCTオイルを加えたコーヒーの試飲では、ブレンダーで撹拌したまろやかな口当たりを体験していただき、「飲みやすい!」「続けられそう」といったお声もいただきました。体験と学びを通して、食生活に欠かせないオイルへの理解がさらに深まり、日々の暮らしに取り入れるきっかけとなる時間になったと感じています。完成したココナッツオイルチョコレートはお持ち帰りいただきました。会場ではスタッフ手作りのココナッツオイルチョコをご試食いただき、「生チョコみたいにとろける」「やさしい甘さでおいしい」と、たくさんの笑顔が広がりました。スーパーハルタ様のテーマ「みんなの最高の笑顔のために」を体現するような、あたたかな学びと交流の一日となりました。「日常に取り入れられるココナッツオイル」という新たな一歩をお届けできたことを、大変うれしく思います。これからもココナッツオイルを通じて、暮らしの中に自然と笑顔が広がっていくきっかけをお届けしていきます。

Editor's Note [あとがき]

ココナッツオイルが固まると「冬だなあ」、溶け始めると「春だなあ」と感じます。常夏の国から来たこの商品が季節の変わり目をご知らせるのは、なんとも不思議ですね。そして今号のハイライト「スタッフならではの商品の使い方」ぜひお試しください! こうやって使ってみたらどうなるかな? という好奇心の結晶です。(営業チーム/森本)



ココナッツシュガー仕込みの梅ジュース。コクのある甘さと梅の爽やかさが絶妙!

ココナッツオイルのシーズン到来!

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

サリスリストア

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

cocowell HP/
www.cocowell.co.jp

ココウェル 検索

通販サイトのお得な情報や新商品、イベントなどの新着情報が満載!

ココウェルLINE公式アカウント

最速でおトクな情報をお届け

暮らしとココナッツをつなぐ

coconutist

2026 2026
5月-8月
vol.3

社員の商品レビュー/

本当に使っている、 ココウェルの愛用品3選!

有機ココナッツミルク

有機ココナッツシュガー

有機ココナッツMCTオイル



〈特集〉

有機ココナッツミルク特集

ココナッツミルクで広がる世界の食文化

ココナッツミルクは、ココナッツの白い果肉を搾って作られるシンプルな食材です。細かく削った果肉に水を加えて搾ることで、クリーミーなココと自然な甘みを持つミルクになります。東南アジアや南アジア、アフリカ、南米など、ココナッツが育つ熱帯地域では、このココナッツミルクが料理の重要な材料として広く使われてきました。ココナッツの木はしばしば「生命の木」とも呼ばれますが、その恵みを象徴する食材の一つが、このココナッツミルクと言えるでしょう。この身近で奥深い食材の魅力を、代表の水井がわかりやすくひも解いていきます。

世界に広がる多様なココナッツミルク料理

魚のカレー



タイカレー

モケッカ



ギナタアン

インド タイ フィリピン

ブラジル



世界のココナッツミルク レシピはこちらから

料理から見てくるココナッツの栄養の力

ココナッツミルクはフィリピンだけでなく、世界各地の料理でも重要な役割を果たしています。例えばタイ料理では、グリーンカレーやレッドカレーのベースとして使われ、唐辛子やハーブの香りにココナッツミルクのまろやかさが加わることで、辛味の中に奥行きのあるココが生まれます。インド南部のケララ州でも、魚のカレーや野菜の煮込み料理にココナッツミルクが使われ、スパイスの香りを引き立てながら料理をやさしく

とめます。さらにブラジル北東部の魚介シチュー「モケッカ」という、アフリカ文化の影響を受けた料理にもココナッツミルクが使われています。トマトやパプリカ、香味野菜とともに魚介を煮込むこの料理では、ココナッツミルクが魚介の旨味を包み込み、爽やかさとココのバランスが取れた味わいを生み出します。このようにココナッツミルクは、地域ごとの食材や調理法と結びつきながら、多様な料理文化の中で使われてきました。

フィリピンの食卓を支える「ガタ」と「ギナタアン」

ココナッツの主要な生産国の一つであるフィリピンでは、ココナッツミルクは日常の食卓に欠かせない存在です。フィリピンではココナッツミルクを「ガタ(gata)」と呼び、これを使った料理は総称して「ギナタアン(Ginataan)」と呼ばれます。ギナタアンとは、直訳すれば「ココナッツミルクで調理した料理」という意味です。鶏肉や魚介、野菜などをココナッツミルクと生姜、ニンニクなどの香味野菜とともに煮込む料理は、家庭料理として広く親しまれています。ココナッツミルクのココが素材の旨味を引き立て、まろやかでやさしい味わいを生み出します。興味深いのは、「ギナタアン」という言葉が甘い料理にも使われることです。つまりこの言葉は特定の料理名ではなく、「ココナッツミルクで調理する」という調理法そのものを表しています。料理でもデザートでも同じ言葉が使われることから、ココナッツミルクがフィリピンの食文化の中心にある食材であることがよくわかります。



南国デザートに彩るココナッツミルク

また、ココナッツミルクはデザートの世界でも欠かせない存在です。例えばフィリピンでは、もち米やバナナ、タロイモ、豆などをココナッツミルクで煮た甘いお菓子が家庭の味として親しまれています。タイの代表的なデザートであるマンゴースティッキーライスも、甘く炊いたもち米にココナッツミルクをかけ、完熟マンゴーを添えて食べる料理です。ココナッツミルクのクリーミーなココが素材の甘みを引き立て、南国らしい豊かな味わいを生み出します。



マンゴースティッキーライス

受け継がれる食文化とココナッツの恵み

もちろん、これらの料理が最初から栄養学を意識して生まれたわけではありません。しかし人々は長い年月の中で、その土地で手に入る食材を活かしながら、自然と体に合った食文化を築いてきました。ココナッツが豊富に育つ熱帯地域では、その恵みを最大限に活かす料理が生まれ、世代を超えて受け継がれてきたのです。ココナッツミルクは、地域ごとに異なる食材や香辛料と結びつきながら、多様な料理として世界各地の食文化の中に根づいてきました。料理に豊かなココを与えるだけでなく、体を支えるエネルギー源としての役割も担いながら、ココナッツミルクは今も世界の食卓で大切に使われ続けています。

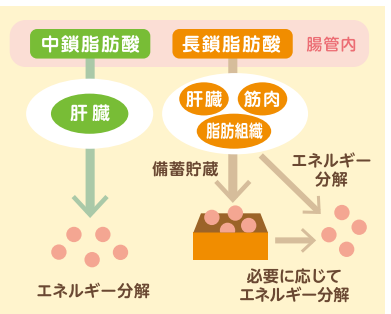
cocowellのココナッツミルク

収穫後すぐに加工することで、自然な甘みとココをそのまま閉じ込めています。乳化剤や香料などの添加物を使わないシンプルな製法が特徴です。料理にもデザートにも使いやすい、なめらかでクリーミーな口当たり。ココナッツ本来の風味を大切に、素材の味が生きた有機ココナッツミルクです。



有機ココナッツミルク (400ml)

料理のおいしさを支えているのが、ココナッツミルクの特徴的な栄養成分です。ココナッツミルクには脂質が多く含まれていますが、その多くは「中鎖脂肪酸」と呼ばれる脂肪酸です。一般的な植物油に多く含まれる長鎖脂肪酸は、体内で消化吸収される際に胆汁や酵素の働きを必要とし、リンパ系を経由して体内に取り込まれます。一方、中鎖脂肪酸は比較的短い炭素鎖を持つため、門脈を通過して肝臓へ運ばれ、速やかにエネルギーとして利用される特徴があります。このような特性から、中鎖脂肪酸は効率よくエネルギーに変わる脂質として知られ、近年ではMCT(中鎖脂肪酸)として栄養学やスポーツ栄養の分野でも注目されています。ココナッツに多く含まれるラウリン酸もまた特徴的な脂肪酸で、母乳にも含まれる成分として知られています。



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が続いています

スタッフコラム

食卓の新定番!世界が注目するココナッツミルク

ココナティストとして世界のココナッツ市場のデータやトレンドのチェックを欠かさないスタッフ守屋。日々感じるココナッツを取り巻く環境の変化をお伝えします。

入社当時、私が「ココナッツ」と聞いて真っ先に思い浮かべたのは、ミルクとウォーターでした。当時はまだ「南国の食べ物」という遠いイメージが強かったのを覚えています。しかし今、その存在感は大きく変わっています。世界のココナッツ市場は年平均7.4%のペースで拡大しており、2028年には約80億ドル規模に達するという調査報告もあります。健康志向の高まりやプラントベースという点も、広く支持されている理由です。実際、近所のスーパーでも見かける機会が増えましたよね。ココナッツ製品の中でも、シュガーに次いで取り入れやすいのがこのミルク。猛暑の影響で日本でも東南アジアの食文化が浸透していますが、ココナッツミルクはスパイスとの相性も抜群です。いつもの料理に加えるだけで本格的な味わいになりますので、ぜひ皆さんの食卓でも楽しんでみてください。(DX業務効率 守屋)



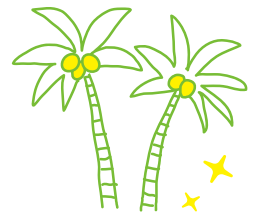
ココナッツミルク×スパイスは、世界中で人気の黄金コンビ!





cocowell スタッフの 活用術

スタッフが本当に使っている、ココウェルの愛用品3選



毎日の暮らしの中で、自然と手が伸びるもの。スタッフ自身が使い続けているからこそ伝えたい、リアルなお気に入り。ココウェルの中でも特に愛されている3商品をご紹介します。



TAKAHASHI

営業チームリーダー 高橋 敬子
ココウェル商品の魅力や活用法に精通し、日々お客様に提案している。忙しい毎日の中でも休日には城巡りを楽しむ歴史好きで、食や健康にも関心が高い。



有機ココナッツMCTオイル

一日のはじめに。『有機ココナッツMCTオイル』の朝習慣。

私の毎朝のルーティンは、『有機ココナッツMCTオイル』でエネルギーチャージすること。一日のスタートに欠かせない、小さな習慣です。朝食の定番メニューは、もずく納豆とみそ汁。シンプルな和食ですが、ここにオイルを少しだけプラスしています。もずく納豆にはオメガ3のオイルをひとさじ、そしてみそ汁にはMCTオイルを加えます。合わせて約10gのオイルを摂ることになり、これが朝のエネルギー源に。すっきりと一日を始めるための、私なりの工夫です。最初は「みそ汁にオイル？」と少し驚きましたが、MCTオイルはクセが少なく、**味を大きく変えないのも魅力。いつもの食事に自然と取り入れられるので、無理なく続けることができます。**続けているうちに、以前より腹持ちがよくなったと感じるようになりました。お昼はお弁当や外食が多く、仕事の日ほとんどがオフィスワーク。パソコンに向かう時間が長いと、どうしても夕方になるころには少し疲れが出てきます。そんなときのちょっとしたリフレッシュに取り入れているのが、トマトジュースにMCTオイルを加えた一杯。さっと混ぜて飲むだけで、気分転換とエネルギーチャージが同時にできます。以前は、夕方になるとお菓子をつまむことが多かったのですが、最近はその出番が少しずつ減ってきたように感じています。無理に我慢しているわけではなく、自然と身体が求めるものが変わってきたような感覚です。とはいえ、食べることはやっぱり日々の楽しみ。頑張りすぎず、身体や心が求めるものを大切にしながら、無理のないペースで続けていくことを心がけています。毎日の食事に、ひとさじの『有機ココナッツMCTオイル』を。新しい習慣として、ぜひ取り入れてみてください。



お味噌汁に



MCTオイル×トマトジュースは相性抜群の組み合わせ

いつものお砂糖を変えるだけ。『有機ココナッツシュガー』で料理がぐっとおいしく。



MORIMOTO

営業チーム 森本 直子
Instagramライブにも出演中。ココナッツ商品の魅力や使い方に詳しく、豊富な知識を活かして情報を発信している。フィリピンのエキスパート。



有機ココナッツシュガー

私にとって『有機ココナッツシュガー』は、「香りのない有機ココナッツオイル」と同じくらい欠かせない存在です。日々の料理やお菓子作りの中で、自然と手が伸びる我が家の定番の甘味料になっています。店頭販売の試食でも「美味しい!」というお声をいただくことがとても多く、あらためて人気の高さを感じる商品です。ココナッツシュガーの魅力は、コクのあるやさしい甘さ。しかも、いつものお砂糖と同じように使えるので、特別な工夫をしなくても日々の料理に取り入れやすいところが気に入っています。レシピに「**大さじ1**」と書いてあれば、**そのまま同じ分量で使えばOK。量の調整がいらぬのも嬉しいポイント**です。そんな『有機ココナッツシュガー』の魅力や、あらためて実感したのが「照り焼き」です。ココナッツシュガーを使うと仕上がりがツヤツヤになり、「お店みたい!」と思う声が出るほど。自然な照りが出て、いつもの料理が特別に見えるんです。さらに我が家では、季節の手仕事にもよく使っています。梅シロップや梅酒を仕込むときに『有機ココナッツシュガー』を使うと、コクのある甘みが加わり、いつもの梅仕事とはひと味違う仕上がりに。そしてお正月には、黒豆を炊くときにも欠かせません。ココナッツシュガーのやさしい甘さが、お豆の旨みをぐっと引き立ててくれます。ただ、そんな有機ココナッツシュガーにも、ひとつだけ少し難しいと感じることがあります。それが、プリンなどでカラメルソースを作るとき。ココナッツシュガーはもともと茶色なので、火を止めるタイミングが少し分かりにくいんです。私も最初は何度か失敗しました。それでも慣れてくると、だんだんとうまく作れるようになります。出来上がったカラメルはコクがあり、プリンとの相性も抜群。思わず感動してしまうおいしさです。毎日の料理やお菓子作りに、やさしい甘さの『有機ココナッツシュガー』を。いつものお砂糖の代わりに、ぜひ気軽に取り入れてみてください。



黒豆もツヤツヤに!



梅酒や梅ジュースに



NISHIMURA

ココウェルラボ 西村 菜生
パティシエ。ココアイスの開発・製造を担当するほか、サリサリストアの限定メニューの創作も手がける。食べることが大好きで日々おいしさを研究中。実はディスプレイに目が合い一面も。



有機ココナッツミルク

いつもの料理が、ちょっと特別に。『有機ココナッツミルク』の魅力。

私のお気に入りには、『有機ココナッツミルク』。クセが控えて、クリーミーなテクスチャーが魅力です。口にしたら瞬間、思わず「おいしい!」と声が出てしまうほどの味わいです。以前は「ココナッツミルク＝エスニック料理やデザートに使うもの」というイメージがあり、日常の料理にはあまり登場しない存在でした。ところが実際に使ってみると、その印象は大きく変わりました。クセが強いと思っていたココナッツの風味は意外なほどやさしく、料理や飲みものにも自然になじみます。さらに、保存がきくのも嬉しいところ。**ココナッツミルクはエネルギー源となる中鎖脂肪酸(MCT)が含まれているため、災害時の栄養補給にも役立つといわれています。最近では備蓄食として常備する人も増えているそうです。**普段の料理に使いながらストックできるのも魅力で、気づけば我が家では牛乳の代わりのような存在に。日々の食卓で自然と活躍しています。料理に使うと、その良さをさらに実感します。スープに少し加えるだけで、ココナッツの自然な甘みが野菜の甘さを引き立て、まるでクリームスープのような滑らかな仕上がりに。いつものレシピがぐっとリッチな味わいになります。もちろん、お菓子作りにも活躍します。ココナッツミルクに砂糖を溶かして寒天で固めれば、簡単にココナッツミルクプリンが完成。ぜんざいに少し混ぜれば、いつもの和スイーツがアジア風デザートに。クッキーやケーキに加えれば、やさしいココナッツの香りを楽しめます。実は、ココウェルラボで人気の「ココアイス」にも、この『有機ココナッツミルク』が使われています。ひと口食べると広がる、濃厚でクリーミーな味わい。ミルクのようなコクがありながら、後味はすっきりとしていて、ついもう一口食べたくなるおいしさです。あのなめらかな口当たりやささい甘さのペースになっているのが、このココナッツミルクだと思うと、家でもいろいろな料理やお菓子に使ってみたいくなります。そしてもうひとつ、**『有機ココナッツミルク』の魅力は、保存料や乳化剤を使っていないこと。**ココナッツ本来のシンプルな素材だけで作られているココナッツミルクは、市販では意外と少なく、とても貴重な存在です。だからこそ、素材の味を大切に料理やお菓子にも安心して使うことができます。飲みものにも、料理にも、お菓子にも。幅広く使えるところが、『有機ココナッツミルク』の魅力。毎日の食卓で、自然と手に取ってしまう頼もしい存在です。このココナッツの豊かな香りと深い味わいを、ぜひご自宅で楽しんでみてください。ひと口で、いつもの時間が少し特別なひとときになります。



ココナッツミルクの豊かな風味を楽しむスイーツ



エスニック料理に



直営店サリサリストアで人気のココナッツぜんざい



牛乳の代わりにスープに加えて

Season's Recipes by cocowell laboratory

ココウェルラボ発

サリサリ ストア

sari sari storeのお話会のために生まれたレシピ

ランチプレートに使用されたココウェルラボのシェフ考案、お米に合うレシピを3品をご紹介します。

レシピサイトはこちらから /



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

Recipe 1 ココナッツと昆布の佃煮

ココナッツの食感が新しい昆布佃煮



〈材料〉

- ・昆布(だしをとったあとのもの) 100g ※醤油 大5
- ・有機ココナッツロング 30g ※りんご酢 大3
- ・白ごま 大1 ※有機ココナッツシュガー 大5
- ※水 100ml

〈作り方〉

- 1 昆布は繊維を断つようにせん切りにする。
 - 2 鍋に分量の水と①を入れ、落としぶたをして好みのかたさまで煮る。
 - 3 ※の調味料とココナッツロングを入れ、落としぶたをして中火で時々混ぜながら煮る。
 - 4 汁けがなくなったら火を止め、白ごまを加える。
- 冷蔵庫で約10日間保存可能
○乾燥昆布からの場合20g～30gの昆布を一晩水に浸し戻す

coconut items



有機ココナッツ
ロング

有機ココナッツ
シュガー

Recipe 2 生姜味噌

MCTオイルとココナッツシュガーで仕上げた、懐かしい味わいの生姜味噌



〈材料〉

- ・有機ココナッツMCTオイル 大1 ・おろし生姜 10g
- ・有機ココナッツシュガー 小1 ・味噌 50g

〈作り方〉

- 1 鍋にMCTオイルをひき生姜をきつね色になるまで炒める。
- 2 いったん火を止め、①に味噌とココナッツシュガーを加え混ぜ合わせる。
- 3 焦がさないように混ぜながら弱火で炊き、ふつふつしてきたら火を止める。

○冷蔵庫で約10日間保存可能
○赤味噌より淡色味噌(あわせみそ)の方がより生姜の風味を感じられる

coconut items



有機ココナッツ
MCTオイル

有機ココナッツ
シュガー

Recipe 3 ローゼルふりかけ

ココナッツフラワーの食物繊維が手軽にとれる、ローゼル香る彩りふりかけ



〈材料〉

- ・乾燥ローゼル 小1
- ・炒り黒ごま 大1
- ・塩 小さじ1
- ・有機ココナッツフラワー 大1

〈作り方〉

材料をブレンダーで好みの粒感に攪拌する。

coconut items



有機ココナッツフラワー

Report sari sari storeのお話会レポート

食べることは、育むこと。そんな「食と農のつながり」を感じていただけるお話会が今年1月にココウェル本社イベントスペースで開催されました。

自社農園「ココウェルファーム」の誕生背景や、畑での日々の奮闘記を交え、収穫したばかりの新米をお披露目する貴重な機会となりました。



新米のおにぎりランチプレート



◀ココウェルファーム通信▶

新しい季節が動き出す。冬を越え、芽吹きへ。

静かに力を蓄えてきた作物や土の変化を、ファーム担当の鈴木が田畑の様子とともにお伝えします。

You Tube

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。



次の実りが暮吹く畑



収穫したさつまいもを贅沢に使った「ベイクドスイートポテトアイス」



「熟成焼き芋」

「寒いもモンブランサンデー」



雪に耐える、冬の田んぼ

▶冬を越えて育つ、能勢の畑のいのち

大阪・能勢の里山は、今年の冬は昨年に比べて冷え込む日が多く、たびたび雪景色となりました。雪が降らない日でも霜が降りる日も多く、育てている玉ねぎやニンニクの様子が気になりましたが、冷たい土の中でじっと春を待ちながら力強く根を張る姿を見守りました。遅しく今も順調に育っています。玉ねぎやニンニクは梅雨前に収穫を迎え、ココウェルラボが作るココナッツカレーに使う予定です。秋に収穫したサツマイモは、濃厚な甘みを活かして「寒いもモンブランサンデー」や「ベイクドスイートポテトアイス」になり、多くの方に味わっていただきました。畑の恵みが形を変え、皆さんに味わっていただけることを嬉しく思います。1月には、サリサリストアの企画で「ココウェルファームのランチ付きお話会」も開催しました。ココウェルファーム立ち上げからの717日の日々をお伝えしつつ、皆さんと一緒に収穫物を味わう時間を共有できました。畑の歩みや自然栽培への思いを直接お届けできるひとときとなりました。

▶春へつなぐ土づくりと新たな準備

冬の間は圃場の整備に動き、刈草や落ち葉などの有機物をたくさん畝の上に補充しました。ココウェルファームでは農業や化学肥料を一切使用せず自然栽培を進めているため、この有機物の補充がとても重要です。土の中の微生物の働きを促し、次の季節の実りへとつなげていきます。そして冬の終わりが近づくと、春の種まきや田んぼの準備も少しずつ始まりました。苗づくりの計画を立て、種を選び、水を引くための田んぼの整備を進めながら、これからの風景を思い描きます。厳しい寒さの中で積み重ねた準備が、やがて芽吹きとともにかたちになっていく——能勢の自然とともに歩む日々は、毎日が貴重で尊い時間となっています。

(ココウェルファーム 鈴木)



マウリーンのフィリピン便り



フィリピンから日本へ。来日を通して感じたココナッツがつなぐ絆

日本で出会ったココウェルの仲間たち

2026年1月、私はココウェルのスタッフとして初めて日本を訪れる機会に恵まれました。日本のココウェルチームの温かい歓迎に迎えられ、細やかな準備や心配りの一つひとつから、強いチームワークと家族のような一体感を感じることができました。今回の訪問で特に印象的だったのは、お取り扱い店舗や原料として製品をご使用いただいている専門店を訪ね、フィリピン産ココナッツから生まれたココウェル製品が日本の店頭で並ぶ様子を実際に見ることができたことです。フィリピンのココナッツオイルが、日本の暮らしの中で息づいている光景は、夢のようであり、大きな誇りを感じる瞬間でもありました。また、ココウェル製品を使用してくださっているベーカリーを訪ねる中で、日本で築かれてきたお取引先との信頼関係の深さも実感しました。フィリピンと日本、それぞれの場所で多くの人の想いがつながりながら製品が届けられていることを改めて感じました。



Panya+BUNZO (パンヤブンゾウ) を訪問



伊勢丹新宿店にて



新年会の様子

日本市場で実感した使命とつながり

滞在中には会社の新年会にも参加し、スタッフ同士の絆をさらに深める貴重な時間を過ごしました。「高品質なフィリピン産ココナッツ製品を日本へ届ける」という共通の使命を分かち合えたことは、私にとって大きな励みとなりました。次回は、旅のハイライトとなった大阪本社での体験と、「サリサリストア」に込められたフィリピンの文化や想いについてお話しします。次号でまたお会いしましょう。



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

Special Interview フィリピン特集 ―現地から届くストーリー―

一杯のコーヒーがつなぐ世界

～ 山本博文氏が見つめる、フィリピンの生産地とその先にある社会 ～

2月7日、ココウェル本社のイベントスペースにて、「海ノ向こうコーヒー」山本博文氏を招いた『コーヒーのお話会』が開催されました。実は、山本氏とココウェル代表の水井の出会いには13年前に遡ります。当時、学生だった山本氏と水井がフィリピンという土地で出会ったことが始まりでした。二人の出会いが、巡り巡って今回の『コーヒーのお話会』へと繋がったのです。ココナッツとコーヒー。それぞれの立場からフィリピンの生産現場に寄り添い、日本の消費者へと繋いできた二人。その活動を通じて見えてくるものは、単なる「おいしさ」だけではありません。現地の暮らしの風景や、私たちが選ぶ「モノ」がいかに社会のあり方に関わり、未来を形作っていくのかという確かな手応えです。本編では、『コーヒーのお話会』で語られた山本氏の鋭くも温かい視点から、フィリピンという土地を通じて私たちが世界とどう繋がっているのかを考えていきます。

インタビュー



やまもと ひろふみ
坂ノ途中／海ノ向こうコーヒー執行役員 **山本博文さん**

2013年から2年間、フィリピンのベンゲット州国立大学に留学し、アグロフォレストリー(森林農業)を学ぶ。海ノ向こうコーヒー事業部の産地担当として、アジア(ラオス、ミャンマーなど)の農家さんやパートナーと一緒にコーヒーづくりに取り組む。2020年、株式会社坂ノ途中に入社。

フィリピンでの ココウェル水井との出会い

私は20歳頃からコーヒーに魅了され、世界各地の産地を巡りながら、まさに“コーヒー漬け”の日々を送ってきました。ココウェル代表・水井さんとの出会いは、今から13年前にさかのぼります。当時の私は、フィリピンの深い山奥にある大学の寮で、ひとり静かにコーヒー栽培の勉強に打ち込んでいました。そんなある日、「ココナッツのことをやっているんです」と声をかけてくださった日本人がいました。それが水井さんです。さらに驚いたことに、水井さんも20年以上前に同じ大学で学び、同じ寮で生活していたのです。思いがけないご縁が、そこから始まりました。この異国の山奥での偶然の出会いが、13年という歳月を経て、今回の『コーヒーのお話会』へと繋がりました。私たちが扱うコーヒーは、ただ「美味しさ」や「価格」を追い求めるものではありません。生産者、加工業者、環境、そして地域のコミュニティなど、コーヒーが皆さんの手元に届くまでの「サプライチェーン」全体を大切に、コーヒーの豊かな文化の続きを一緒に作っていくことを目指しています。



人々の暮らしと平和を紡ぐ、フィリピンのコーヒー文化

フィリピンにおけるコーヒー栽培の歴史は大変古く、スペイン統治時代に持ち込まれて以来、一時は世界有数の生産量を誇っていました。今回皆さんにご紹介するルソン島北部の山岳地帯(コーディエラ地方・タジャン)には、導入から100年以上が経過した大木のコーヒーが今も力強く育っています。フィリピンの人々にとって、コーヒーは単なる換金作物ではなく、日常に深く根付いた「文化」そのものです。山岳地帯の農家の庭先には、最低でも1本は必ずコーヒーの木が植えられています。かつて部族間で争いがあった時代には、村を訪れた者にコーヒーを振る舞うという行為自体が「あなたをこのコミュニティで守ります」という平和の証拠でもありました。また、低地の人々が持つ「塩」と高地の人々が育てる「コーヒー」が物々交換されていた歴史もあります。現在でも、お客様が来ると大きなポットでお湯を沸かし、自家焙煎して石臼で挽いたコーヒーの粉を直接入れ、たっぷりの砂糖を加えて振る舞うのが最高のおもてなしとされています。他国では加工業者が行うような「生豆にするまでの工程」も、フィリピンでは小規模農家自身が手作業で行っており、農家自身が主役となってコーヒーの価値を生み出しているのが大きな特徴です。

環境課題に立ち向かう「森を育てるコーヒー」

一方で、この美しい山岳地帯は深刻な環境課題も抱えています。タジャン周辺ではマニラで高く売れる「ハヤトウリ」という野菜の栽培が盛んですが、これには直射日光が必要なため、農家は森の木を切り倒して山の斜面を切り拓いてしまいます。木々が失われると、根が蓄えていた水分が枯渇して村の湧き水がなくなったり、台風の際に土砂崩れを引き起こしたりするのです。この森の保全と農家の収入確保というジレンマを解決する鍵が、「コーヒー」なのです。コーヒーは日陰を好む植物であるため、森の木を切り倒すことなく、木々の下で栽培するアグロフォレストリーが可能です。現地で加工から輸出を担っている環境NPO「コーディレラ・グリーン・ネットワーク(CGN)」は、農家へ環境教育を行いながら、植林活動の一環として

コーヒーを植え、それを適正な価格で買い取っています。実際に、森を守りながら育てられたこのタジャンの農園を調査したところ、約100種類の鳥が生息していることが分かりました。その中には日本へ渡る渡り鳥も10種類ほど含まれており、コーヒーの森が海を越えて日本の生態系とも繋がっているという事実、大きなロマンを感じずにはられません。



私たちは「消費者」ではなく「共同生産者」

私たちが目指しているのは、農業を通じて持続可能な(サステナブルな)社会を築くことです。一杯のコーヒーができるまでには、苗木を育てる生産者、環境を守るNPO、焙煎士、そして皆さんへと思いを繋ぐ数多くの人々が関わっています。一般的に「生産者」と「消費者」は境界線で分けられがちですが、私はこの両者は深く繋がっており、皆さんは消費者というよりも「共同生産者」に近い存在ではないかと考えています。一杯のコーヒーの背景にある、産地の深い文化や抱える環境課題、そして人々のストーリーを知ることで、コーヒーの味わいや楽しみ方はさらに豊かに広がります。ぜひ、遠く離れたフィリピンの森と、そこから海を渡ってやってくる渡り鳥たちに思いを馳せながら、この特別な一杯をゆっくりと味わってみてください。

※本編でご紹介したフィリピン産のコーヒーは、ココウェル本社1階の直営店「sari sari store(サリサリストア)」にてお求めいただけます。フィリピンの豊かな自然と人々の想いが詰まったコーヒーをお楽しみください。



ココウェル代表 水井と山本氏

sari sari store

直営店「sari sari store(サリサリストア)」は、ココウェルの想いを形にする拠点でもあります。ここでは、今回のようなゲストを招いたトークイベントやワークショップを随時開催しており、フィリピンの魅力を発見しながら、私たちの暮らしとのつながり方を皆さんと一緒に探求しています。

〒556-0021 大阪府大阪市浪速区幸町2-2-2
営業時間／9:00～19:00(ラストオーダー 18:30) 定休日／水曜日

株式会社 坂ノ途中 海ノ向こうコーヒー

海ノ向こうコーヒーは、アジア各地の高品質なコーヒー豆を扱い、生産者と直接つながることで、その土地のストーリーや背景も大切に届けています。環境や社会課題にも配慮しながら、“おいしさ”だけでなく、その先にある価値も一杯のコーヒーに込めています。日々の暮らしの中で、海ノ向こうの誰かとつながるきっかけを提案しています。

<https://uminomukou.com/>

ココファンドプロジェクト

フィリピン・スタディツアー 2026 レポート

豊かさとは何か、幸せとは何か。答えが一つではない問いに向き合うきっかけとなった、フィリピンでのスタディツアー。現地の人々の暮らしや言葉に触れる中で見えてきた社会の課題と、自分自身の中にあった思い込みや価値観の変化を、ボランティアスタッフとして参加したココウェルの鈴木がレポートします。



アラバット島の子供達と交流



マニラのスラム街トンド地区の子供達との交流



ココナッツ農家さんにインタビュー



マニラのトンド地区スラム街訪問



スラム街の子供達との交流

▶ フィリピンで見た貧困の現実

私は今回、NPO法人アクセスが主催するフィリピン・スタディツアーに、ココウェルから社会人ボランティア枠で参加してきました。このスタディツアーは、ココウェルが「COCO FUND PROJECT」を通じて高校生を送り出している学びの場でもあります。[COCO FUND PROJECT]は、困難を抱える若者を支援する認定NPO法人DXP、現地で学びの機会をつくるNPO法人アクセス、そしてココウェルの協働による取り組みです。今回はこのプロジェクトで送り出す2名を含む、全国から集まった19名の学生とともに、8日間にわたりフィリピンの貧困問題について学びました。ツアーではマニラのスラム街やアラバット島を訪れ、現地の人々の暮らしを見て、話を聞きながら貧困について考えました。最後にはサンチャゴ要塞も見学し、戦争の歴史について学びました。マニラのスラム街には「バグバグ」という食べ物があります。バグバグとは、ショッピングモールやレストランなどから出るごみの中から生ごみを拾い、それを洗って再調理したものです。実際にバグバグが作られている様子や、ごみを仕分ける場所を目の当たりにし、私は大きな衝撃を受けました。狭い通路にはごみが溢れ、病気の犬や猫も多く、辺りには独特の臭いがありました。もちろん現地の人も衛生面に問題があることは理解しています。それでも、その場所にはバグバグしか食べることができない人々がいるという現実がありました。しかし、そんな厳しい環境の中でも、現地の人々はとても明るく生活していました。学生たちがインタビューをすると、「今ここに住めて幸せ」という答えが返ってきます。人とのつながりは強く、子どもたちは人懐っこく、たくさん挨拶をしてくれました。その姿を見て、私はこの状況をどう受け止めればよいのか戸惑い、心が大きく揺さぶられました。その後、漁業が盛んなアラバット島のベレーズ地区に移動しました。ここはアクセスの事務所があり、支援活動が行われている場所の一つでもあります。島には豊かな自然が広がり、そこら中にヤシの木が立ち、バナナや一部の水田も見られました。鶏や豚を飼っている家も多く、島の人たちが親しみやすく、私たちにできる限りのおもてなしをしてくれました。ただとやはり、この人々たちも現金収入が少なく、十分な教育や医療を受けることができない現実がありました。それでも島の人々は「今幸せ」と笑っています。

▶ 問い直された「貧困」と「幸せ」、そしてこれから

スタディツアーを通して、私たちは「貧困とは何か」「幸せとは何か」「豊かさとは何か」という問いについて、何度も考えることになりました。見てきた景色や出会った人々を思い返しなが、参加者全員で意見を出し合い、ディスカッションを重ねました。感じ方や考え方は人それぞれでしたが、その時間はとても有意義で、自分の価値観を見つめ直す大切な機会となりました。また、現地のアクセススタッフの方々から、フィリピン人の陽気で明るい人柄の裏にある苦悩や困難についても話を聞くことができました。そこに暮らす人々自身に原因があるのではなく、歴史的背景や社会の仕組みの中で貧困が生み出されていることを学びました。特に、政治の汚職や不平等な政策などが、貧困の大きな要因の一つになっていることも知りました。今回のスタディツアーの経験を一度の学びで終わらせるのではなく、ココウェルが「COCO FUND PROJECT」を通じて高校生を送り出している意味も改めて感じながら、これからも社会の課題に関心を持ち続け、自分にできることを考えていきたいと思います。



フィリピン航空様から“学生1名分の往復航空券”のご支援をいただきました。



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ム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 MARK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。

香りのない有機ココナッツオイルのにおいの発生について

日頃より多くのお客様に「香りのない有機ココナッツオイル」をご愛用いただき、誠にありがとうございます。本商品につきましては2024年秋に特有のにおいの発生が確認されたため、自主回収を実施いたしました。本件につきましてはフィリピン現地の製造工場と連携し、原因の解明と再発防止に向けて真摯に取り組んでまいりましたが、現在においてもごくまれににおいを感じられる場合があるとお客様のお声を頂いております。お客様にはご心配とご迷惑をおかけしておりますことを心より深くお詫び申し上げます。

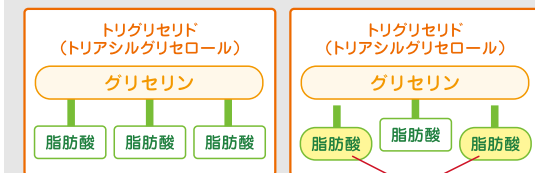


においの原因である 脂肪酸について

植物油を構成する脂肪酸は通常「トリグリセリド(トリアシルグリセロール)」と呼ばれる構造で存在しています。これはグリセリンに3つの脂肪酸が結合した油脂の基本的な形です。この状態では特有のにおいを感じることはほとんどありません。しかし何らかの要因により脂肪酸が分離し、「遊離脂肪酸(Free Fatty Acids / FFA)」として存在することがあります。遊離脂肪酸はすべての植物油に自然に含まれる成分ですが、その割合が高くなると品質の低下や酸化(劣化)の指標とされるため、JAS規格などで基準が定められています。また国際オリーブ協会はエキストラバージンオリーブオイル内の遊離脂肪酸量は0.8%以下(※1)という基準を設けています。ココナッツオイルに含まれる脂肪酸のうち、カプロン酸(C6)やカプリル酸(C8)などは揮発性が高いためごく微量であっても遊離脂肪酸として存在した場合、特有のにおいを発する性質があります。そのためご指摘を頂いておりますにおいは、異物混入によるものではなく、遊離脂肪酸に起因するものであることを確認しております。また遊離脂肪酸はすべての植物油に含まれる自然由来の成分であり、お召し上がりいただいても健康への影響はございません。

※1 遊離脂肪酸量をオレイン酸の分子量として換算した値

植物油の構造



遊離脂肪酸(においの要因)

品質基準について

ココウェルでは「香りのない有機ココナッツオイル」の遊離脂肪酸量に独自の品質基準を設定しております。従来は0.05%以下(※2)を基準値と設定し管理してまいりました。出荷前ロット検査においては概ね0.03%以下でありにおいの発生はありませんでしたが、2024年ににおいが確認されたロットは0.04%を超えておりました。この時基準値内であってもにおいが発生する可能性があるかと判断しました。このため基準値を0.04%以下へと見直し、さらに0.03%以下を安定的に維持できるよう、製造工場に管理体制の強化を要請しております。またロットごとの国内受入検査を強化し、最善の商品のみをお届けする体制を整えております。

※2 遊離脂肪酸量をラウリン酸の分子量として換算した値

品質の特性とお客様窓口の設置について

香りのない有機ココナッツオイルを含む当社の全ての商品は、添加物を使用して均一な商品を作る商品と異なり、有機農産物を原料とした加工品です。その特性上、検査の徹底に関わらず、同一ロット内でもわずかな差異が生じる場合がございます。もしご使用時にお気づきの点がございましたら、ご遠慮なくご一報頂けましたら幸いです。この度お客様からのお声により迅速かつ丁寧に対応させていただくため、従来のフリーダイヤル(お電話)による対応に加え、専用の「商品お問い合わせフォーム」を新たに設置致しました。商品の品質につきましてお気づきの点がございましたら、営業時間にかかわらずご利用いただけますと幸いです。引き続き、ココウェル商品をご愛顧賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

● お客様窓口フリーダイヤル ☎ 0120-01-5572

(月～金 10:00～12:00・13:00～17:00 / 土日・祝除く)にて承っております。

● お問い合わせフォーム

<https://pro.form-mailer.jp/fms/5bcf9024330086> お問い合わせフォームはこちら▶





Panya+BUNZO パンヤ ブンゾー

東京 文京区・本郷

今回ご紹介するのは、本郷三丁目に工房を構える花酵母パンのベーカリー「Panya+BUNZO」さん。花から分離した天然酵母を使い、低温でじっくりと発酵させることで、香り高くやさしい味わいのパンを焼き上げています。素材本来の風味を大切にしたパンづくりで注目を集める、そのおいしさの理由に迫ります。



Q お店を始めたきっかけを教えてください。
「安全・安心で、からだと環境にやさしい花酵母パンを広めたい」という想いから、創業屋号である「文蔵 (BUNZO)」を引き継ぎ、薬局からパン屋へと業態転換し、Panya+BUNZOを開業しました。毎日食べるものだからこそ、安心して口にできることを大切に、焼きたてのパンを日々丁寧にお届けしています。

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。
からだにやさしい食べ物、健康に良い有機オイル、クセのない風味と口溶けの良さがマッチした食材を探していたら、無味無臭で中鎖脂肪酸 (MCT) を豊富に含むココウェルの「香りのない有機ココナツオイル」にたどり着きました。

当店では常時40種類以上のパンを焼いており、そのうち約10種類はVEGAN対応の商品です。ココウェルさんの商品は、特に一番人気のシナモンロールやチョコロールのアイシングに使用しています。VEGANのお客さまにも安心して召し上がっていただけること、そしてパン生地とアイシングのなじみの良さに、多くのお客さまからご好評をいただいています。「からだにやさしく、美味しい」その両方を叶えてくれる存在です。



Q ココウェル商品のおすすめの使い方

アイシングなどの非加熱用途はもちろん、日々の食事に取り入れること。無味無臭なので素材の味を邪魔せず、身体を気遣った食生活にも取り入れやすい点が魅力です。



News & Event Info

Panya+BUNZOでは花酵母パンをより楽しんでいただくイベント「MEET+BUNZO」を不定期で開催しています。

少量ずつ多くの種類のパンを味わう会や、花酵母パンづくりのワークショップなどを行っています。開催情報はInstagramで発信していますので、ぜひフォローしていただくと嬉しいです。



ワークショップの開催情報はInstagramで随時発信

SHOP Info

Panya+BUNZO (パンヤ ブンゾー)

【住所】東京都文京区本郷3丁目25番1号
【TEL】03-5990-9345
【営業時間】水・木・金・土曜日 / 9:00~17:00
【定休日】日曜日・月曜日・火曜日

Instagram



@panya_bunzo

ココウェルラボ & サリサリストア 伝言板

おいしくて やさしくて あたらしい
～ココアイスが生まれる場所、cocowell laboratory～

春から夏へ。ココアイスの季節

サリサリストアに並ぶココアイスが一番輝く季節がやってきました。
そのひとつひとつは、cocowell laboratory (ココウェルラボ) で手づくりされています。



植物性素材だけでつくる、やさしいココ

原料は、フィリピン産ココナツミルク、ココナツシュガー、カシューナッツなど。植物性の素材だけで、コクがありながらもやさしい甘さのアイスに仕上げています。



季節を映すフレーバーづくり

ココウェルラボのもうひとつの大切な仕事が、季節のフレーバー開発です。旬の果物や野菜、素材とココナツの相性を探りながら、スタッフみんなで意見を出し合います。

「もう少し甘さを控えめに」「この組み合わせ、いいかも」そんな会話から、新しい味が少しずつ形になっていきます。



試作を重ねてたどり着いた味

ココアイスが完成するまでには、たくさんの試作を重ねました。ココナツのおいしさをどう活かすか。植物性素材だけで、濃厚さとなめらかさをどう出すか。配合や温度、工程を少しずつ変えながら、何度もつくっては味を確かめ、改良を重ね。そうして生まれたのが、ココナツミルクの美味しさを最大に活かした「ココアイス」です。



やさしいおいしさを届けるために



ココウェルラボで生まれ、サリサリストアから届けるココアイス。たくさんの工夫と手仕事を重ねて、今日もやさしいおいしさが生まれています。

(サリサリストア店長 平本)



想いが伝わるやさしいケーキ ローケーキの予約販売スタート

この春からは、ココウェルラボでつくるローケーキの予約販売もスタートしました。ご注文をいただいてから丁寧に作ります。ローケーキのご注文についてはこちらをご覧ください。



ニコ ★★★★★

びっくりするくらい美味しかったです！
ベリーとrawジャムの層と白いクリームと底のサクサクしたフィリング、商品の説明以上のクオリティーでした！

👍 8 🗣️ 0



ココウェル 商品ラインナップ

Recipe 1



ココナッツ
豆腐ナゲット

Recipe 2



ココナッツ
ショートブレッド

有機ココナッツフラワー
160g 864円(税抜800円)
1,000g 3,240円(税抜3,000円)

グルテンフリーの注目素材。オイルを圧搾した後のココナッツ果肉を粉末状にし、乾燥させています。不溶性食物繊維が多く含まれており、腸内環境を整える手助けとなります。1日に大さじ1が摂取量の目安です。



**スタッフも愛用している、
食物繊維たっぷり「ココナッツフラワー」**

スタッフのなかにしご紹介するのは「有機ココナッツフラワー」です。「どうやって使うの?」とよくご質問いただく商品ですが、おからパウダーのレシピをそのまま置きかえるだけでOK。ココナッツオイルを搾った後の果肉を粉末状にしたもので、なんと約40%もの食物繊維が含まれています。毎日の食事に少し加えるだけで、不足しがちな食物繊維を自然に補えるのが魅力。まずはヨーグルトやスムージー、納豆に“ちょい足し”するところから始めてみてください。私はヨーグルトに入れるのがお気に入り。きなこのようなやさしい風味と食感で、とても食べやすいですよ。さらに、社内の勉強会で「有機ココナッツフラワー」を使ってナゲットを作ったのですが、それが本当においしくて…!家でも作りたいと思うほどでした。スタッフにも人気の万能アイテム「有機ココナッツフラワー」をこの機会にお試しください。



ヨーグルトに加えて

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
100g (111ml) 1,080円(税抜1,000円)
360g (400ml) 2,592円(税抜2,400円)
ココナッツの豊かな香りを大切にした定番オイル。

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

有機ココナッツMCTオイル
93g (100ml) 1,404円(税抜1,300円)
280g (300ml) 2,808円(税抜2,600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
230g 972円(税抜900円)
1,200g 3,672円(税抜3,400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
160g 864円(税抜800円)
1,000g 3,240円(税抜3,000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
120g 648円(税抜600円)
600g 1,944円(税抜1,800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
120g 648円(税抜600円)
600g 1,944円(税抜1,800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も使えます。

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。

ブレーン(無香)
ココナッツ
サンバギータ

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。

ブレーン(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。

有機ココナッツミルクキャラメル
120g 918円(税抜850円)
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お菓子。

ココナッツ殻の手作り雑貨
ボウル 770円(税抜700円)
ソーベディッシュ 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。

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 ブレーン×4個 ココカオ×4個:各2,160円(税抜2,000円)
8個セット:4,320円(税抜4,000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。



※ココウェル商品の卸販売・業務用サイズの取り扱いもございます。詳しくはホームページの「お問い合わせフォーム」からお問い合わせください。

※商品デザイン、仕様は予告無く変更する場合があります。 ※消費税について：食品は軽減8%、お酒・化粧品は10%です。 ※「クール便」は別途450円の代金がかかります。