

2026
9/1(火)

お客様の声をもとに、より使いやすくスムーズに

ココウェル公式ECサイトをアップデート!

公式ECサイトをさらに使いやすくアップデートしました。
お支払い方法を拡充したほか、商品情報やコラムをより探しやすいデザインに改善。
お買い物情報収集も、これまで以上に快適にお楽しみいただけるサイトを目指しました。

より使いやすくなった4つのポイント

POINT 1 お支払い方法の充実



PayPay・Amazon Payに対応。より便利にお支払いいただけます。

POINT 2 ログイン方法がさらに便利に



Apple、LINE、Google、Amazonアカウント連携でログインがよりスムーズに!

POINT 3 ココナッツ“スイーツ”や“加工品”が続々登場!



公式オンラインショップでしか買えない限定商品をはじめ、期間限定商品や人気アイテムも充実。ココウェルならではのおいしさをご自宅でもお楽しみいただけます。

POINT 4 “ココウェルを知る”コンテンツが充実



直営店、自社ファームやココウェルラボのコンテンツを追加。ココウェルのものづくりや取り組みをより身近に感じていただけます。

●より便利なサイトへ生まれ変わるため、9月1日以降は会員登録済みのお客様にも新規会員登録をお願いしております。なお、お急ぎの際などは、これまで通りゲスト購入もご利用いただけます。●LINE連携をご利用のお客様も、引き続き便利にご利用いただくため再連携をお願いいたします。

Editor's Note [あとがき]

今号では、待望の新商品「ココ克蘭チ」をご紹介します。ひと口食べると広がるココナッツの豊かな風味と、ザクザク食感。やさしい甘さが、忙しい毎日の中に少しでも特別なおやつ時間を届けてくれます。そのおいしさを支えているのが、主原料の一つであるココナッツシュガーです。今号では、その魅力や特徴についても特集していますので、ぜひあわせてご覧ください。商品を味わいながら読んでいただくと、また違った発見があるかもしれません。お子さまから大人まで、幅広い世代に楽しんでもいただけるココ克蘭チ。ぜひ皆さまにも一度、そのおいしさを味わっていただけたらうれしく思います。(制作チーム/千住)



試食会でも大好評!!

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 @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

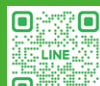
ココウェル 検索



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

cocconutist

2026 2026
9月-12月
vol.4

新商品 /

有機ココナッツが主役の“新しい”おやつ

ココ克蘭チ



〈特集〉

有機ココナッツシュガーの魅力

「ショ糖が多い=高GI」ではない! 甘味料選びの“新たな”視点



New product

新商品「ココ克蘭チ」、誕生。

ザクザク食感!



ココナッツ専門店が本気でつくった、新しいスナック!

ココウェルが目指したのは、毎日の暮らしに自然と溶け込む新しいおいしさ。そんな思いから、新商品「ココ克蘭チ」の開発がスタートしました。



ココナッツの可能性を、もっとおいしく、もっと楽しく伝えたい

ココウェルは創業以来、フィリピンのココナッツと向き合い、その魅力や価値を日本に伝えてきました。オイルやミルク、シュガー、フラワーなど、一つの実から生まれる多彩な恵みは、食のおいしさだけでなく、農家や地域、環境にもつながっています。そんなココナッツをもっと気軽に、もっと楽しく味わっていただきたい。その思いから誕生したのが、新しいスナック「ココ克蘭チ」です。



職人の手で、一つひとつ丁寧に作られています



有機ココナッツ原料を90%以上使用



フィリピンの小さな工房とものづくり

ココ克蘭チの開発に協力してくれたのは、フィリピンの小さな焼き菓子工房です。若い職人たちが手仕事で、独自の食感と味わいを追求しています。彼らが大切にしているのは、ただ甘いお菓子を作ることはありません。ひと口食べた瞬間の軽やかな食感、噛むほどに広がる香ばしさ、そして素材本来のおいしさを活かした、何度でも食べたくなる味わいです。

開発で最も苦労したのは、ココナッツ原料をたっぷり使いながらも、重たくならず心地よいザクザク食感を実現すること。焼き加減や厚み、素材の配合を何度も見直し、試作を重ねて、ようやくココウェルらしい味わいにたどり着きました。

おいしさの背景にある、環境への配慮

この工房では、おいしさだけでなく、ものづくりの持続可能性も大切にしています。食品ロスやプラスチック包装をできるだけ減らし、エネルギー消費の削減にも取り組んでいます。

工場では太陽光発電や雨水の活用を取り入れ、地域の自然環境への負荷を抑える工夫を実践。製造過程で生まれる食品残さはコンポストで堆肥化し、地元で調達できる原料や副産物もできる限り無駄なく活用しています。

こうした取り組みは、環境への配慮だけでなく、地域に根ざした工房が持続可能なものづくりを続けるための大切な考え方でもあります。この姿勢は、フィリピンの自然や地域とともに歩むココウェルの想いとも重なります。ココ克蘭チには、おいしさだけでなく、持続可能な未来への想いも込められています。



フィリピンの工房でスタッフと記念写真
つくる人の想いに触れ、品質へのこだわりを改めて実感



○原材料名: 有機ココナッツシュガー、有機ココナッツフラワー、有機ココナッツオイル、アーモンドフラワー、フラックスシード、海塩 ○内容量: 60g

★ 美味しさのひみつ ★

- ☑ 有機ココナッツ素材 90% 以上
- ☑ グルテンフリー
- ☑ プラントベース (卵・乳不使用)
- ☑ 香料・保存料不使用



ココナッツを、現地で価値ある商品へ

目指したのは、からだにやさしいだけのお菓子ではありません。「おいしいから、また食べたい」と思っていただけのこと。そして、そのおいしさの先に、フィリピンのココナッツ農家や現地のものづくりを感じていただけることでした。フィリピンは世界有数のココナッツ産地ですが、原料のままでは地域に残る価値は限られます。現地で加工し、付加価値のある商品として届けることは、農家や地域産業の未来にもつながります。

ココ克蘭チは、ココウェルとフィリピンの作り手が想いを重ねて生まれた共同開発商品です。流行に合わせた一時的な商品ではなく、ココナッツの本当の価値を伝えられる商品をつくりたい。そんな想いを込め、日本のお客様にも、フィリピンの作り手にも、そして農家にも喜ばれる商品を目指して開発しました。

小さな一袋に込めた未来

その想いを形にしたココ克蘭チは、フィリピンのDTI(貿易産業省)が選ぶ「Best Product 2026」のファイナリストにも選ばれました。

ココ克蘭チは、おいしいだけの商品ではありません。1袋のご購入につき5円を、フィリピンの学生を支援する奨学金として活用しています。ココナッツ産業の未来を担う若い世代を応援することも、この商品に込めた大切な想いです。

小さな一袋には、ココナッツの可能性、手づくりの技術、環境に配慮したものづくり、そしてフィリピンの未来への願いが詰まっています。

一口のおいしさが、遠く離れたフィリピンの人々や未来へとつながっています。



当商品1点につき5円がフィリピンのココナッツ農家の子どもたちが大学に進学するための奨学金制度として利用されます。



「ショ糖が多い＝高GI」ではない。ココナッツシュガーの奥深い魅力



ココヤシの花蜜から生まれるココナッツシュガーは、ショ糖を主成分としながらも、穏やかな血糖応答を示す特異な甘味料です。単なる低GI食品という枠を超え、イヌリンやポリフェノールを含む多様な成分が、私たちの健康と甘みの付き合い方に新たな示唆を与えてくれます。糖の組成と代謝の仕組みから見てくる、この自然の恵みが持つ真の魅力と、甘味料を選ぶ際の新しい視点について詳しく解説していきます。



花の先端を切ると蜜がホタホタ落ちてきます



採りたての花蜜は、飲みやすいココのある甘さ時間が経つと酸味が加わり乳酸菌飲料のような味に



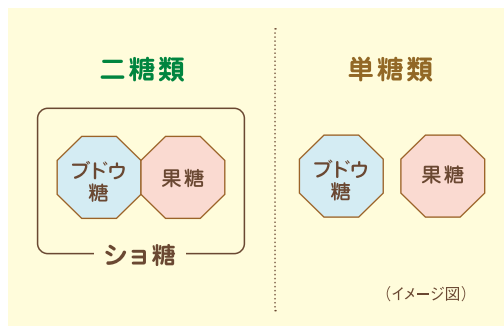
加熱工程

ココヤシの花から生まれる甘み

ココナッツシュガーは、ココヤシの花序から採れる樹液を煮詰めてつくられる、自然の恵みを感じさせる甘味料です。花序から丁寧に採取された樹液を加熱し、水分を飛ばしながら濃縮・結晶化させることで、やさしい褐色と、どこか奥行きのある風味をもつ砂糖へと仕上がります。素朴な製法から生まれるこの甘味料は、フィリピン科学技術省 (DOST) 傘下の食品栄養研究所 (FNRI) の研究ではGI値35の低GI食品として紹介され、注目されるようになりました。(シドニー大学 "Glycemic Index Research" 参照)

糖組成から見るココナッツシュガー

ココナッツシュガーの魅力を語るうえで、とりわけ興味深いのは、その糖の中身です。一般に「砂糖」と呼ばれるものの中心となるのはショ糖で、これはブドウ糖と果糖が一つずつ結びついた二糖類です。ブドウ糖は、体内で利用されやすい代表的なエネルギー源であり、摂取後の血糖にも比較的反映されやすい糖です。一方、果糖は同じ単糖でありながら代謝のされ方が異なり、主に肝臓で処理されます。つまり、ひとくちに「糖」といっても、その種類によって体内でのふるまいには違いがあります。そしてココナッツシュガーは、実はこのショ糖を多く含む糖です。低GIの甘味料と聞くと、果糖が多いことで血糖の上昇が抑えられているものを思い浮かべる方もいるかもしれません。しかし、ココナッツシュガーの特長はそこではありません。ショ糖を中心としながら、なお血糖の上がり方が比較的穏やかであることに、この糖ならではの個性があります。



穏やかな血糖応答を支えるもの

では、なぜそのようなことが起こるのでしょうか。現時点では、その理由を単一の要因だけで説明することはできませんが、いくつかの特性が考えられます。ひとつは、ココナッツシュガーに含まれるイヌリンです。イヌリンは水溶性の食物繊維の一種であり、糖の吸収のされ方に影響を与える可能性があると考えられています。さらに、原料であるココヤシの樹液には、ポリフェノールをはじめとする微量成分も含まれています。こうした成分が、樹液由来の甘味料としての個性を形づくっていることは、十分に注目すべき点でしょう。

低GI甘味料をどう見るか

この特徴は、他の低GI甘味料と比べると、いっそう際立ちます。低GIをうたう甘味料の中には、果糖の割合が高いことによって血糖の上昇が緩やかに見えるものがあります。確かに果糖は、ブドウ糖に比べて血糖を直接上げにくい側面がありますが、その一方で、代謝の中心が肝臓にあるため、摂り方には注意も必要です。とくに、甘味料として濃縮された果糖を過剰に摂取した場合には、肝臓での脂質合成との関わりが指摘されています。大切なのは、「低GIだからよい」と単純に考えるのではなく、その低GIが、どのような糖組成によって成り立っているのかに目を向けることです。

もっとも、ここで大切なのは、ココナッツシュガーの低GI性を何か一つの成分の働きだけに結びつけてしまわないことです。たとえばポリフェノールは興味深い要素ではありますが、それだけで低GIを説明しきれわけではありません。樹液由来であること、比較的自然的な製法でつくられていること、ショ糖以外の微量成分を含んでいること。そうした複数の要素が重なって、ココナッツシュガーの穏やかな血糖応答につながっていると考えられます。



cocowellのココナッツシュガー

ココナッツの実ではなく、花蜜をじっくりと煮詰めて作りました。そのためココナッツ特有の甘い風味はなく、黒糖を思わせるまろやかでやさしい甘さが広がります。鮮度を損なわないよう採取後すぐに加工することで、余計な添加物に頼ることなく、ココナッツ本来の栄養と豊かな風味をそのまま閉じ込めました。



有機ココナッツシュガー (230g/1.2kg)

甘味料選びの“新たな”視点

ショ糖が多いのに低GIである——その一見不思議な特徴の中にこそ、ココナッツシュガーの奥深い魅力があります。ココナッツシュガーは実に示唆に富んだ存在です。ショ糖を中心としながら、果糖に偏ることなく、それでいて消化・吸収がやさしい特徴を持っています。そこには、甘味料を選ぶ際の新たな視点があります。甘さの強さやイメージだけでなく、糖の構成や代謝の違いに目を向けることで、私たちは甘味料をより深く理解することができます。もちろん、ココナッツシュガーもあくまで「糖」であり、無制限に用いてよいものではありません。しかし、樹液由来という原料の特性、比較的素朴な製法、そしてイヌリンやポリフェノールを含む成分の多様さをあわせて見ると、ココナッツシュガーは単なる代替甘味料ではなく、糖のあり方そのものを見つめ直すきっかけを与えてくれる存在だといえるでしょう。



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

スタッフコラム

使って実感！ココナッツシュガーを選び続ける理由

ココナッツシュガーを長年使い続けているスタッフが、その魅力をレポート。低GIという特長だけでなく、実際に使って感じた味わいや使いやすさなど、愛用者ならではの視点でご紹介します。

ココナッツシュガーの魅力は、なんといっても低GIであること。価格は少し高めですが、一般的な砂糖に比べて消化・吸収がやさしい特徴があり、毎日の料理やお菓子作りに取り入れやすい甘味料です。我が家の砂糖遍歴は上白糖→きび砂糖→甜菜糖→ココナッツシュガー。それぞれで梅シロップを作りましたが味の違いも楽しみのひとつ。上白糖やきび砂糖はしっかりした甘さ。甜菜糖はすっきりとした甘さ。そしてココナッツシュガーは、コクがあるのに後味はすっきり。初めて味わったときは、そのおいしさに感動しました。出来上がった梅シロップは、水や炭酸水、豆乳で割るだけでも絶品。MCTオイル・醤油・塩・胡椒を合わせればドレッシングや焼肉のタレにもなります。さらに、ココナッツシュガーにココナッツミルク・ココナッツオイル・レモン汁を混ぜて凍らせればシャーベットに。ココナッツシュガーにココナッツオイルとカカオパウダーを加えて固めれば、手軽なチョコレートも楽しめます。作って、食べて、ココナッツシュガーのある暮らしを満喫しています！（経理チーム 上買）



ココナッツシュガーと梅は相性抜群！



保湿ケアに！家族みんなで使える オーガニックバージンココナッツオイル

夏の日差しや冷房で肌は思った以上に乾燥しています。保湿ケアは季節を問わず大切ですが、肌のダメージの多いこの季節は特にしっかりとケアしていきたいです。秋冬の湿度が下がり乾燥する季節に向けて保湿ケアにココナッツオイルを使うことをお勧めします。

顔も体も保湿はこの商品ひとつです！とても調子がいいです。乾燥気味でしたがそれもなく肌は潤いがある感じがします。あとココナッツのいい香りします！髪にもつかってます！外出前にも塗ってます！

お客様の声
Customer
Reviews

最初はECサイトで購入し、とてもよかったのでこちらでまたリピートさせて頂きました。とにかく、いい香り…主に顔と髪に使ってますが、これを使うと髪がサラサラします。ずっと使っていきたいです！



Basic はじめての方にもおすすめ 基本の使い方

スキンケア



スキンケアでは、お手入れの最後にオイルでうるおいにふたをする方法がよく知られています。一方で、化粧水の前にオイルを塗ると、ブースター美容液の代わりになり、化粧水が浸透しやすくなります。乾燥による小じわなどで肌表面のキメが乱れている場合は、水分が均一になるのにくいことも。オイルで肌を整えることで、その後のスキンケアの浸透を助けます。

ヘアケア



髪や頭皮も、毎日強い日差しにさらされています。しかし、顔ほど丁寧にケアできていない方も多いのではないのでしょうか。ドライヤー後は、化粧水で頭皮を保湿するのがおすすめです。その後、少量のオイルを指先に取り、頭皮にそっとなじませます。摩擦は頭皮への負担になるため、ゴシゴシこすらず、やさしく置くようになじませるのがポイントです。

こんな使い方も 応用編

ボディケア

オイルはお手入れの最後に使うイメージがありますが、実は洗顔後、タオルで顔を拭く前に使うのもおすすめです。肌に残った水分と一緒になじませることで、うるおいを保ちやすくなります。同様に、入浴後の体にもおすすめです。タオルで拭く前にオイルをなじませることで、しっとりとした肌に導いてくれます。さらに、乾いた肌に塗るよりも少量でしっとり仕上がるのも魅力です。

クレンジング

オイルを肌になじませながらやさしくマッサージし、その後、泡立てた洗顔料でオイルごと洗い流します。ポイントは、オイルを先にお湯だけで流さないこと。油分は水だけでは落ちにくいので、洗顔料を使って一緒に洗い流しましょう。基本的には1回の洗顔で十分ですが、べたつきが気になる場合は2度洗いしても大丈夫です。

豆知識 ベビーマッサージにも！

ウガンダのお母さんは赤ちゃんを肌身離さず育てるだけでなく、ベビーマッサージもしっかり行います。4歳になるまでは必ず続けると言われる地域もあるほど重要視されています。

オイルでお肌の摩擦を減らし、滑りをよくして優しく触れ合うことで母親自身にもオキシトシンが分泌され、精神的安定が得られます。

父親や兄弟姉妹でもマッサージ可能で、血のつながりがなくても信頼関係を築ける相手ならOKです。この時使うのに適しているのが「ココナッツオイル」とされているのだそうです！

オーガニックバージンココナッツオイルは、原材料は「ココナッツオイル100%」。余分なものが入っていないので安心してお使いいただけます。



秋の夜長に。素材の優しさを味わう癒やしメニュー

ほっと心ほどけるスープと、ココナッツミルクで仕立てた濃厚なココアと洋風茶碗蒸し。秋の季節にぴったりの、体にも心にも優しい組み合わせをぜひお楽しみください。

Recipe 1 秋じゃがのポタージュ

ココナッツミルクとじゃがいもの贅沢ポタージュ



※写真はイメージです

＜材料＞4食分

- ・じゃがいも 200g
- ・玉ねぎ 120g
- ・水 600cc
- ・顆粒コンソメ 大さじ1
- ・有機ココナッツミルク 200cc
- ・有機ココナッツMCTオイル 大さじ1
- ・ローリエ 1枚
- ・塩 小さじ1/2
- ・こしょう 少々

＜作り方＞

- 1 玉ねぎとじゃがいもの皮をむき薄めのスライスにする。
- 2 鍋にMCTオイルを入れ火にかけ、玉ねぎを加えてしんなりするまで炒める。
- 3 玉ねぎに火が入ったらじゃがいもを加え、軽く全体を合わせる。水と顆粒コンソメを加え、じゃがいもに火が通るまで煮る。
- 4 ③にミルクを加え粗熱を取り、ミキサーにかけなめらかにする。
- 5 ④を鍋に戻し、塩こしょうで味を整える。

- ミキサーにかけた後、漉すと口当たりが良くなります。
- 温・冷どちらでもお楽しみいただけます。

coconut items



有機ココナッツ
ミルク



有機ココナッツ
MCTオイル

Recipe 2 ココナッツ卵豆腐

洋風の「ココナッツ卵豆腐」で驚きの一皿を



※写真はイメージです

＜材料＞3食分

- ・卵 3個
- ・有機ココナッツミルク200cc
- ・醤油 小さじ2

＜作り方＞

- 1 ボウルに卵を割り、切るようにときほぐし、ココナッツミルクと醤油を加え混ぜる。
- 2 口あたりをなめらかにするために、ザルやこし器で漉し耐熱容器に注ぎ入れる。
- 3 蒸し器で弱火約15分ほど蒸す。
- 4 お好みでねぎやみつばなどをちらす。

- お好みであんかけをかければ贅沢な一品になります。

coconut items



有機ココナッツミルク

Recipe 3 ココナッツミルクココア

まるでデザート！ココナッツミルク仕立ての濃厚ココア



※写真はイメージです

＜材料＞1カップ分

- ・有機ココナッツミルク 150cc
- ・有機ココナッツシュガー 大さじ2
- ・ココアパウダー(無糖) 大さじ2
- ・塩 少々
- ・水 50cc

＜作り方＞

- 1 鍋にすべての材料を入れよく混ぜておく。
- 2 中火で混ぜながらふつふつするまで温める。

- 仕上げにシナモンやカルダモンを加えるとエキゾチックなココアに。

coconut items



有機ココナッツ
ミルク



有機ココナッツ
シュガー



Lagom Sweets Labo ラーゴムスイーツラボ

和歌山 岩出市山

今回ご紹介するのは、和歌山県岩出市のLagom Sweets Labo さんです。スウェーデン語で「ちょうどいい」を意味する「Lagom」をコンセプトに、グルテンフリーやヴィーガンなど身体にやさしい選択肢でありながら、おいしさにも妥協しないスイーツを届けています。素材には有機・自然栽培のものを積極的に取り入れ、「食べてよかった」と心から思えるお菓子づくりをされています。おいしさとやさしさを両立する、その秘密に迫ります。



Q お店を始めたきっかけを教えてください。

自身が花粉症や偏頭痛など、さまざまな体調不良に悩まされていた頃、食事や身の回りのものを見直したことで体調が改善した経験があります。その体験から、パティシエとして独立する際には、「子どもにも安心して“これ食べていいよ”と言える素材で、本当においしいお菓子を作りたい」と考えたことが、このお店を始めるきっかけでした。Lagom Sweets Laboでは、「身体にやさしい」のその先にある、感性や心の奥深くまで満たす“ちょっと特別なおやつ”をお届けしたいと考えています。ブランド名の「Lagom(ラーゴム)」は、スウェーデン語で「多すぎず、少なすぎず、ちょうどいい」という意味。私たちは、“無理なく、ちょうどよく”生きる人を増やし、応援し続けることをコンセプトにしています。すべての商品は、グルテンフリー・白砂糖不使用・合成添加物不使用。素材選びから製法まで、一つひとつ丁寧にこだわっています。私たちが大切にしているのは、「ナチュラルなものを選びたい。でも、たまにはジャンクなものも食べたい。」という、誰もが持つ自然な気持ち。その両方を満たせるよう、見た目にも心ときめくデザインと、しっかりとした満足感のある味わいを追求しています。素材、味わい、見た目、そして食べたときの幸福感。そのすべてが“ちょうどいいバランス=Lagom”になるように。お客様の日常に、心地よいひとときと小さな幸せをお届けできるお菓子づくりを心がけています。

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。

「ココナッツシュガー」や「ココナッツオイル」などを愛用しています。オーガニック素材を探していた私たちにとって、信頼できる素材と出会えたことはとてもありがたく感謝しています。ココナッツシュガーは甘すぎず、味に深みがあるので特に焼き菓子に使うとワンランク上の美味しさになります。ココナッツシュガーのキャラメルもお気に入りです。ココナッツオイルは酸化に強く、良質なオイルなので特にお菓子の後味の良さにかなり影響しています。安心して使える製品のおかげで自信を持って商品づくりができています。



Q ココウェル商品のおすすめの使い方

おすすめは、揚げ菓子にココナッツオイルを使うこと。驚くほど軽やかに仕上がり、後味が全然違います。さらに、ココナッツシュガーはキャラメルにすると、香ばしさとコクがぐっと引き立ちます。素材の力で、いつものレシピが特別な味わいになります。

お店からのメッセージ

オンラインショップで人気のオールドファッション /

ココナッツオイルでカリッと揚げ、ココナッツシュガーをまぶした「オールドファッション」は、幅広い世代のお客様にご好評いただいている人気商品です。やさしい甘さと香ばしさが魅力の一品。オンラインショップでも販売していますので、気になる方はぜひチェックしてみてください。



Lagom Sweets Labo (ラーゴムスイーツラボ)

(オンラインショップのため実店舗はございません)

ECサイト



<https://lagom-sweets-labo2021.com/>

Instagram



@lagom_sweets_lab0



「COCO PROJECT NIPPON47」



全国キャラバン! ココナッツの輪がつないだ10か月

「COCO PROJECT NIPPON47」では、活動を通じて多くの方々とココナッツの魅力を分かち合うことができました。各地でつながったご縁に感謝を込めて、その歩みを振り返ります。



With Thanks



2025年10月よりスタートした、ココナッツの魅力を全国へお届けするプロジェクト「COCO PROJECT NIPPON47」は、いよいよフィナーレ目前。残すところあと数店舗となりました。本プロジェクトを支えてくださったすべての店舗様、関係者の皆様、そして各地の会場へ足を運んでくださったお客様に、心より感謝申し上げます。皆様の温かいご協力とご支援のおかげで、全国を巡るこの挑戦を最後まで走り切ることができました。店頭販売では、商品に対する率直なご感想や日々の暮らしの中での活用方法、ココナッツに対するイメージなど、多くのお声を直接伺うことができました。一つひとつのお話が私たちにとって新鮮で貴重な学びとなり、お客様との対話を通じて、改めてものづくりの面白さやその意義を実感する機会となりました。

また、全国各地でココウェルの商品をご愛用くださっているお客様と実際にお会いできたことも、このプロジェクトの大きな喜びのひとつです。「いつも使っています」「これからも応援しています」といった温かい言葉の数々に、何度も励まされ、活動を続ける力をいただきました。直接お話しできた時間は、私たちにとって何よりもかけがえのない財産です。このプロジェクトを通して得た学びや出会い、そして皆様からいただいた貴重なお声を今後の活動に活かしながら、これからも安心して手に取っていただける商品づくりに努めてまいります。改めて、COCO PROJECT NIPPON47に関わってくださったすべての皆様に心より御礼申し上げます。全国47都道府県を巡る旅も、いよいよ終盤。ココナッツの魅力をお届けする私たちの挑戦は、これからも続きます。(営業チーム一同)



ココナッツ産業を未来につなげる、奨学金プログラム

ココウェルでは、フィリピンのココナッツ農家の子どもたちが大学で学ぶ機会を広げるため、奨学金プログラムに取り組んでいます。ココウェルの商品をご購入いただくごとに、売上の一部がこの奨学金プログラムに寄付され、子どもたちの未来を応援することにつながります。



新商品「ココクランチ」も
“COCO FUND” SCHOLARSHIP PROGRAM 対象商品です。

▶奨学金プロジェクトが拡大！新たな2つの大学でスタート

ココナッツはフィリピンの多くの地域で人々の暮らしを支える大切な作物です。一方で、ココナッツ農家の多くは小規模であり、家庭の経済状況によって、子どもたちが大学へ進学することが簡単ではない現実もあります。ココウェルは創業以来、フィリピンの生産者とともにココナッツ製品づくりを続けてきました。その中で強く感じるようになったのは、ココナッツ産業を持続可能なものにしていくためには、今の農家を支えるだけでなく、次の世代を育てることが欠かせないということです。

この想いから、2024年より**ミンダナオ州立大学ナアワン校 (Mindanao State University at Naawan)**に通うココナッツ農家の子どもたち5名を対象に、奨学金プログラムを開始しました。現在支援している5名は第一期生で、それぞれが学びへの強い意欲を持ち、将来の目標に向かって日々努力を続けています。

2026年からはさらに2つの大学でこの取り組みをスタートしました。一つは、**バタンガス州立大学ロボ校 (Batangas State University Lobo Campus)**です。同校では、農学士課程・作物科学専攻の学生を対象に、ココウェル奨学生として支援していく予定です。学生たちは、作物生産、土壌管理、病害虫対策、持続可能な農業などを学び、将来、地域農業やココナッツ産業を支える人材となることが期待されています。

もう一つは、**フィリピンノーマル大学南ルソン校 (Philippine Normal University South Luzon Campus)**です。同校では、技術・生計教育学部の農水産技術専攻で学ぶ学生を対象としています。ここで学ぶ学生たちは、農業や水産に関する知識だけでなく、それをどのように教育として伝えていかも学びます。将来、農業教育を担う教師として、地域の子どもたちや若者に知識を広げていく存在になることを目指しています。

▶フィリピンのココナッツ産業の未来を、“教育の力”で支える

ココウェルの奨学金プログラムの特徴は、単に学費を支援することだけではありません。制服代、教材費、生活費、交通費、通信費など、学生たちが安心して大学生活を送り、学びに集中するために必要な費用を支えます。また、ココナッツに関する卒業研究への支援も行っています。さらに将来的には、現地での研修、会社活動への参加、業界関係者との交流、そして大阪にあるココウェルでのOJTなど、実践的な学びの機会もつづけていきたいと考えています。食品産業、国際ビジネス、品質管理、日本市場での商品づくりなどに触れることで、学生たちの視野を広げ、将来の可能性をさらに育てていくことが目的です。

ココウェルが目指しているのは、学生一人ひとりを支援することにとどまりません。教育を通じて人を育て、その人が地域に戻り、農業や教育、地域社会の発展に関わっていく。そうした循環を生み出すことです。

農業を学ぶ人材を育てること。

そして、農業を教える人材を育てること。

3つの大学との奨学金プログラムは、フィリピンのココナッツ産業の未来を、教育の面から支える新たな取り組みです。

ココナッツ産業の未来は、そこに関わる人々の成長とともに築かれていきます。ココウェルはこれからも、教育を通じて次世代を支え、フィリピンの農村地域とともに持続可能な社会づくりに取り組んでいきたいと思っています。



“COCO FUND” SCHOLARSHIP PROGRAM

当商品1点につき5円がフィリピンのココナッツ農家の子どもたちが大学に進学するための奨学金制度として利用されます。

「香りのない有機ココナッツオイル」の
お問い合わせに関する調査結果と現状のご報告

日頃より「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。
このたびは、一部の「香りのない有機ココナッツオイル」において通常とは異なるにおいが発生し、お客様にご心配とご迷惑をおかけしましたことを、改めて深くお詫び申し上げます。
「ココナティスト Vol.3」でもお伝えいたしましたが、現在も一部のお客様よりお問い合わせに関するお声をいただいております。本件につきまして改めてお詫び申し上げるとともに、これまでの調査によって判明した要因と、現在の状況についてご報告いたします。

原因について

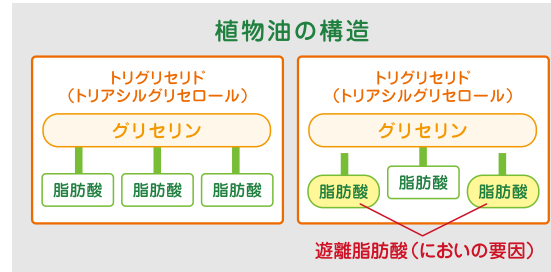
これまでの調査により、通常とは異なるにおいは、製造工程において一部の油脂が分解されることで生じた遊離脂肪酸 (FFA: Free Fatty Acids) が、主なる要因であることが分かりました。

遊離脂肪酸は、油脂を構成する脂肪酸が分離したもので、植物油をはじめ、さまざまな食品にも含まれている成分です。

今回検出された遊離脂肪酸も、ココナッツオイルにもともと含まれている中鎖脂肪酸 (カプリル酸、カプリン酸、ラウリン酸など) のごく一部が遊離したものであり、食品としての安全性に問題のない成分です。そのため、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。

一方で、中鎖脂肪酸には、ごく微量であっても特有のにおいを感じやすい性質があります。今回の通常とは異なるにおいは、この性質によって生じたものと考えられます。

安全性には問題がないものの、私どもが目指す品質とは異なるものであるため、本件を重く受け止め、現地工場と連携しながら原因の究明と改善に取り組んでまいりました。



状況の改善について

その後の継続的な調査により、この現象は、新設工場へ製造を移行した後に発生していたことが判明しました。

そこで、品質の安定性を最優先に考え、従来使用していた工場での製造に戻したところ、遊離脂肪酸の発生が抑えられ、通常の品質を安定して維持できる状態となりました。

また、製造体制を切り替えた後に出荷した商品については、これまでにお問い合わせをいただいた商品を確認した範囲において、遊離脂肪酸の数値に当社の品質基準を超える異常は認められておりません。

現在は、製造工程の管理および品質管理体制をさらに強化するとともに、出荷前検査を徹底し、再発防止に努めております。

本件に際し、お客様からお寄せいただいたご意見やご指摘は、私どもが製造工程や品質管理体制を改めて見直し、改善を進めるための大切なきっかけとなりました。貴重なお声をお寄せいただきましたことに、心より感謝申し上げます。

今後も、お客様に安心してお使いいただける製品をお届けできるよう、現地工場との連携を一層深め、品質管理の徹底と継続的な品質向上に取り組んでまいります。

このたびは、お客様にご心配とご迷惑をおかけしましたことを、重ねて深くお詫び申し上げます。

引き続き、ココウェル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▶



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～

ココナッツ専門店のソフトクリーム、できました

この夏、サリサリストアに登場!こだわりのココナッツミルクのソフトクリーム。
そのひとつひとつは、cocowell laboratory(ココウェルラボ)で手作りされています。

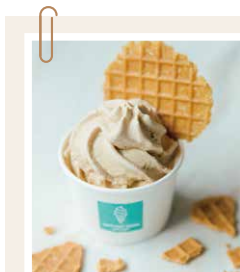


極上のココナッツソフトが完成!

「ココナッツミルクのソフトクリーム絶対おいしいよね!」
そんなスタッフの声をきっかけに、ココウェルラボではココナッツ専門店ならではのソフトクリーム開発に挑戦してきました。販売開始ギリギリまで調整を重ね、7月18日より販売を開始しました。ココウェルラボはこれまで、ココナッツミルクを使ったプラントベースのアイスクリーム(ココアイス)を製造してきました。「その技術を活かしたソフトクリームを作ろう!」その開発は簡単ではありませんでした。サリサリストアに導入したイタリア・カルピジャーニ社のソフトクリームマシンは、材料を自動で冷却・攪拌しながら、なめらかな口あたりを生み出してくれる優れたもの。しかし、牛乳を使った一般的なミックスとは異なり、ココナッツミルクの配合では理想のなめらかさを出すまでに試行錯誤の連続でした。温度、配合、口どけ、空気を含み方——少しの違いで印象が変わるため、スタッフみんなで何度も味を確かめながら調整を重ね、やっと満足のいくテクスチャを実現できました。ココアイス同様、ソフトクリームもココナッツミルクとココナッツシュガーを使用したプラントベース仕様。乳化剤や安定剤などの添加物は使わず、素材本来のおいしさを引き出した、すっきりやさしい甘さが特徴です。お子さまからご年配の方まで、皆さまに安心してお楽しみいただけるよう仕上げました。

米粉ワッフルを添えて。とっておきの夏限定ソフト

そして、もうひとつのこだわりがトッピング。通常のワッフルコーンとは異なり、米粉のクッキー生地をプレスして焼き上げた、ほろっとやさしいワッフルを添えています。ココナッツソフトの軽やかな味わいと相性抜群です。さらに、サリサリストアのスタッフたちは「きれいに巻く練習」にも奮闘中。少しずつ上達する巻き姿にもご注目ください。提供は夏季限定、週末限定を予定しています(9月末頃まで)。もしかすると、ココナッツミルクのソフトクリームが味わえる場所は、大阪ではここだけ…かもしれません。おいしくて、やさしい。そんなココナッツミルクのソフトクリームが、皆さまの笑顔のそばにありますように。



理想のなめらかさを求め、配合や温度調整を重ねた試行錯誤の連続でした。添加物を使わず、素材本来のすっきりとしたやさしい甘さに仕上げています。米粉のワッフルクッキーを添え、軽やかな口どけとの相性も抜群です。7月18日より、サリサリストアにて皆さまの笑顔をお待ちしております。

(ココウェルラボ 松原)

ミニコラム



サリサリストア 4周年!

サリサリストアはおかげさまで4周年を迎えました。
9月12日(土)～23日(水)は周年イベント「サリフェス!」を開催予定。限定メニューや楽しい企画も準備中です。
最新情報はInstagramなどでぜひチェックしてくださいね。



Web site



Instagram



◀ココウェルファーム通信▶

初めての一般参加型田植えイベント開催! 土から学ぶ、食と自然の豊かさ。

土に触れ、笑顔が広がった一日。ココウェルファーム担当の鈴木が、田植えイベントを振り返ります。



▶「育てる」を分かち合う、初めての田植えイベント

稲作2年目を迎えた今年、ココウェルファームでは初めて一般の方をお迎えし、田植えイベントを開催しました。田んぼでの作業が初めてという方も多く、子どもから大人までたくさんの笑顔に包まれた一日となりました。特に印象的だったのは、子どもたちが自然の中で思い思いに過ごす姿です。最初は泥の感触に戸惑い、「入りたくない!」と話していた4歳の子も、時間が経つにつれて少しずつ緊張がほぐれ、気づけば笑顔で田んぼの中を歩き回っていました。自ら田んぼに寝転び、肩まで泥だらけになって遊ぶ子や、泥団子の投げ合いが始まり、子どもも大人も笑い声が絶えない場面もありました。田んぼの泥の感触や土の温もり、吹き抜ける風、鳥のさえずりや虫の音。普段の暮らしではなかなか味わえない自然を全身で感じる時間は、子どもたちだけでなく大人にとっても特別な体験になったのではないのでしょうか。泥だらけになることを気にせず夢中で遊ぶ子どもたちの姿は、自然が持つ豊かさや、人の心を解き放つ力を改めて教えてくれました。

▶育てて、収穫して、いただく。食の大切さを実感する時間

田植えの後は、畑で育ったサニーレタスやスナップエンドウをみんなで収穫し、採れたての野菜でサラダを作りました。自分たちの手で収穫した新鮮な野菜を囲み、「おいしいね」と笑顔があふれるランチタイムは、心温まるひとときとなりました。毎日口にする食べ物は、私たちの身体をつくり、命を支えています。土に触れ、作物を育て、収穫し、食べるという一連の体験は、食べることの大切さや自然の恵みを実感できる貴重な機会です。ココウェルファームでは、これからも農業体験や収穫体験を通して、土に触れ、自然とつながる時間を多くの方へ届けていきます。子どもたちが思い切り遊び、大人も心からリフレッシュできる場所を育みながら、自然の豊かさや食の大切さを未来へつないでいきたいと考えています。
(ココウェルファーム 鈴木)

マウリーンのフィリピン便り

<続編> 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

日本で再確認した、ココウェルがつなぐ温かな絆

前号では、日本のココウェルチームの温かい歓迎と、お取引先様を訪問して感じた信頼の絆についてお話ししました。日本市場でココナッツ製品が大切に扱われている光景は、フィリピン産製品の可能性を確信させるものでした。私たちがフィリピンで大切に育てたココナッツが、ここ日本で人々の暮らしに寄り添い、愛されている姿を目の当たりにし、胸が熱くなりました。



サリサリストア、本社スタッフと一緒に



本社スタッフからプレゼント贈呈



お取引先の店舗訪問

「サリサリストア」の原体験が教えてくれた使命

そして今回の旅のハイライトは、大阪本社に併設された直営店「サリサリストア」への訪問でした。フィリピンで育った私にとって、「サリサリストア(フィリピンのよろず屋)」は子供時代そのもの。良い行いのご褒美に握りしめた1ペソでキャンディーを買い、友達と分け合った温かい思い出が蘇ります。街のライフラインとして地域を支えてきたフィリピンのサリサリストア。日本でその名を持つ店に立ち、フィリピンの農家が育てた製品が海を越えて届いている姿を見た時、私の中で確信が生まれました。それは、私たちが進めてきた輸出の成果であり、日本との絆の結晶です。私たちが届ける製品には、故郷の風景と人々の想いが詰まっています。サリサリストアが教えてくれた「分かち合う喜び」を大切に、これからも日本とフィリピンの架け橋として、皆さまへ笑顔と健康を届けていきたいと思っています。今回の訪日は、私にとって一生忘れられない宝物となりました。異なる文化や環境が混ざり合い、新たな価値が生まれる瞬間をこの目で見るのができたからです。フィリピンと日本、遠く離れていても私たちの心は一つです。この特別な体験を力に変え、これからもフィリピンのココナッツ製品を皆さまのもとへお届けし続けることをお約束します。皆さまと共に歩む未来が、今から楽しみでなりません。

感謝を込めて(Maraming salamat po.)

マウリーン・ミラー



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。

Recipe 1



濃厚ココナッツ香る
スイートポテト

Recipe 2



きのこたっぷり！
ココナッツ炊き込みご飯

ココウェルの基幹商品！ 「有機エキストラバージンココナッツオイル」

スタッフのもりもとがご紹介するのは「有機エキストラバージンココナッツオイル」です。
ココナッツオイルと言えばやっぱりこれ！という、王道の商品です。
ココナッツの甘い香りがしっかり残る製法でオイルを圧搾しているの
で、開けたての香りが最後まで続くところが何よりもおすすめしたいポ
イントです。
トーストに塗ったりオムレツを作ったりはもちろん、ぜひ試していただきたいのが「肉じゃ
が」！にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、お肉をバー
ジンオイルで炒めてから煮込むと、ココナッツの
香りは残らないけれどコクが出て、味に深みが
出るので！カレー、麻婆豆腐にも合います。



肉じゃが

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)

有機栽培されたココナッツの果肉を乾燥させ、熱をかけずに
圧力だけで搾り出す「エクスペラー（圧搾）製法」を採用。
ココナッツ本来の濃厚なコクと、芳醇な香りが特徴です。



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。

ココナッツ



プレーン（無香）

サンパギータ



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。

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）



クイーンサンパギータ



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。

ココ克蘭チ

60g 540円 (税抜500円)
有機ココナッツ素材を90%以上贅沢に使用した、
軽やかなざっくり食感が魅力の新しいおやつ菓子。

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。

エキストラバージン



香りのない



MCT



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。

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。

クール便



クール便



クール便



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 プレーン×4個 ココカカオ×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。

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。

