

夏のココウェル祭りを開催!

7/15^{sat}~7/31^{mon}

ココウェルカフェ×ダリケー
コラボスイーツ発売!



7/17^{sun}

ダリケー吉野社長
による
トークイベント

7/15^{sat}~7/31^{mon}

オープン当時ご好評いただいた
「ハンバーグ」が
2週間限定で復活!

ご来店いただいた方、全員にプレゼント

- 1 ココナッツオイルの10gスティック
- 2 ご来店ポイント2倍



ココウェル13周年
& ココウェルカフェ1周年

COCO de Thanks fair

ココデサンクスフェア
7/15^{sat} - 7/31^{mon}

7/24^{sat}~7/31^{mon}

15:00 start 15:00 close
オンラインショップ
夏の8日間限定
お得なお買い物

特設サイト



7/30^{sun}

小冊子 ココナッツ
フェスティバル

ココウェルカフェで
“ワークショップ”や“ココナッツ”の話が
じっくり聞ける1日



ココウェルカフェ 北堀江店

大阪市西区北堀江1-13-21 1F
TEL 06-6531-5572
11:30~20:00 (定休日/水曜日)



最寄駅 大阪市営地下鉄 長堀鶴見緑地線/西大橋駅 4番出口から徒歩4分
大阪市営地下鉄 四つ橋線/四つ橋駅 6番出口から徒歩4分

お問い合わせは“ココウェルカフェ”もしくは“フリーダイヤル”

0120-01-5572 10:00~18:30
定休日/土曜・日曜・祝日



ココデ
サンクスフェア
Website

社名 株式会社ココウェル
所在地 〒550-0012 大阪市西区立売堀5-5-7
TEL 06-6541-5572
FAX 06-6543-5571
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
URL <http://www.cocowell.co.jp>
FACEBOOK <http://www.facebook.com/COCOWELLJP>

〈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・安心を追い求め、クオリティーを妥協しないこと。
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し、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 10:00~18:30 (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

COCONUTIST 2017 summer

COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

フィリピンの神秘的な
古代マッサージ

HILOT

【ヒロット】

夏のココウェル祭り/
COCO de Thanks fair
ココデサンクスフェア

夏のココナッツレシピ

ココナッツキーマカレー
ココナッツシュガーのレモネード
バニラアイスざくざくココナッツランチ添え

知って広がる! ココナッツ豆知識

この夏、簡単ミネラル補給! ココナッツ花蜜の天然糖

「Coconut Sugar」

“ココナッツシュガー特集”

▶ココウェルのおすすめ
cocowell
RECOMMEND
ココナッツ素材を
楽しめるお店
▶ココウェル伝言板
cocowell
INFORMATION
店舗&イベント出店情報



COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザー
インタビュー

4月に行われた、世界で最も過酷とされるサハラマラソンを見事完走した、NPO法人「D×P(ディーピー)」代表の今井さんに、ココウェル代表の水井がお話を伺いました。



PROFILE

いまいのりあき
今井 紀明さん

高校生のとき、イラクの子どものために医療支援NGOを設立。その活動のために、当時紛争地域だったイラクへ渡航。現地の武装勢力に人質として拘束され、帰国後「自己責任」の言葉のもと、日本社会から大きなバッシングを受ける。対人恐怖症になるも、友人らに支えられ復帰。偶然、通信制高校の生徒が抱える課題に出会い、親や先生から否定された経験を持つ生徒たちと自身のバッシングされた経験が重なり、何かできないかと2012年にNPO法人D×Pを設立。

▶NPO法人D×P(ディーピー)
不登校経験や経済的困窮、発達障害など様々なしんどさを抱えた高校生が集まる通信・定時制高校を中心に、「つながり」と「経験」を得られる機会を提供している。



今回の挑戦に際してクラウドファンディングを利用されましたね。

今井さん：サハラマラソンへの挑戦が、一般の人々にD×Pの活動を知ってもらう機会になればと、昨年6~8月にネットで応援者を募りました。共感してくれた企業や個人から183件、合計520万円の寄付が集まり、100万円を渡航費やマラソン参加費、残りをD×Pの若者支援事業に使わせてもらうことにしました。

今回、ココナッツオイルも持って行ってくださいましたね。

今井さん：ラーメンやゼリー、ブロック状の機能性食品をメインに、ココナッツオイルも持参しました。やはり効率的にカロリーが取れるのが良いですね。ココナッツオイルはすぐにエネルギーに変換されるのも魅力ですが、ゼリー状やブロック状になればなお使いやすいですね。

実際、サハラを走ってみていかがでしたか？

今井さん：砂山と岩山の斜面が想像以上に走りづらく初日から足の裏を怪我したこともあり、かなり過酷でした。半分走って、半分歩くといった状態です。荷物を軽くするために途中で食糧を減らしたこともあって、最後は食糧不足になって、空腹との闘いでもありました。



▶サハラマラソンとは

南モロッコの砂漠で開催される約250kmのウルトラマラソン。6ステージ7日間で行われる。競技中の食事はすべて競技者自身が自分で用意しなければならない。競技者は7日分の食料や、寝袋、炊事道具、懐中電灯、コンパス、衣服、薬など諸々の必要な荷物(およそ6kg~13kg)を背負いながらマラソンをする。地球上で、最も過酷なレースといわれる。

INFORMATION

認定NPO法人D×P(ディーピー)

〒540-0032 大阪市中央区天満橋京町1-27ファラン天満橋33号室
TEL.06-7222-3001 <http://www.dreampossibility.com>



フィリピンの神秘的な 古代マッサージ HILOT 【ヒロット】

ヒロットはフィリピンで5世紀ごろから広まり始めた民間療法で、神秘的な古代マッサージ法です。使用するオイル、器具や手技などの治療法は書き残されたり公に教えられたりすることは一切ありません。ヒロットを受け継いでいる家系の特別な人のみが、代々その血統と力、技術を家系の誇りとして尊重し受け継いでいます。

ヒロットは、フィリピンの民間療法でいう「ヒレイ=神経や血管が塞がった状態」や

「ラミグ=筋肉や関節が冷えた状態」から人体を解放することを目的としています。アジアで有名なマッサージとしてタイ式やバリ式などがありますが、フィリピンでも高級ホテルやリゾート地などのスパで行われるものは「モダンヒロット」と総称されます。これらは血流促進、リラックスや癒し効果などを目的としています。対して伝統的なヒロットは病気やけがの治療のためのマッサージです。その効果も認められ、現代医療の一環として取り入れられています。

ヒロットの特徴

- 1 東洋系のマッサージの特徴である早い動きや遠心性、刺激などを持ちながら、西洋系の血液促進効果や皮膚へのアプローチなどの特徴もあわせもつ。
- 2 動きの早い手技とゆっくり深くアプローチする手技により、①筋肉組織→②結合組織→③皮膚の三層に働きかけることができる。
- 3 手を当てる・探す→たく・ほぐす→流すという流れの手技により、メリハリのある施術を行うことができる。
- 4 ココナッツオイルを使用したトリートメント。



ヒロットの効果

- 1 血行を促進し、毒素排出効果が期待できる
- 2 動きの早い手技では血行を促進し、ゆっくりとした手技では鎮静効果が期待できる
- 3 冷えやむくみ、運動不足などの不快感の改善が期待できる
- 4 ココナッツオイルを使うことで肌につやと潤いを与え美肌効果が期待できる
- 5 活性を促す手技により、スリミング効果が期待できる

ヒロットにココナッツオイルが欠かせない理由

- 1 MERIT 1 酸化しにくいためお肌の老化も防ぐ
- 2 MERIT 2 抗菌力に優れている
- 3 MERIT 3 浸透性が高い
- 4 MERIT 4 甘い香り

EVENT ココナッツオイルトリートメント
ヒロット体験 @cocowell cafe

日本ではまだ珍しいヒロットをぜひご体験ください！

【日時】2017年7月15日(土)、16日(日) 11:30~20:00(最終受付19:30)
【料金】500円 ※ランチご注文の方は200円OFF

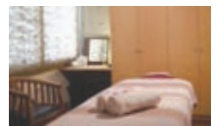
コリや詰まりをしっかりと捉え、深部にアプローチする力強くダイナミックなヒーリングです。流れるようなリズムと心地よさで、身体と心のバランスを整え、活性&デトックスを促します。エキストラバージンココナッツオイルをたっぷり使用し、お肌にハリと潤いを与えます。

ご予約 当日は、予約表がございますので、ご希望の時間にお名前をご記入ください。事前のご予約は、こちらからお願いいたします。▶<https://reserva.be/hilot3>

お問合せ senang senang (ヒロットセラビースクール) ✉ hilot@hilot.jp (担当:山口)

【HILOT SHOP list】

senang senang
〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-11-1 クリスタルMU広尾301
TEL: 03-3447-4262
WEB: <http://www.senang.co.jp>
営業時間 10:30~22:00(最終受付21:00) / 定休日: 不定休



Si Sawat
〒550-0013 大阪市西区新町1-8-24 角屋四ツ橋ビル4F-B
TEL: 06-6534-2203
WEB: <http://www.si-sawat.com>
営業時間 11:30~22:30(最終受付20:00) / 定休日: 不定休



BEAUTY MATE
〒133-0057 東京都江戸川区西小岩4-1-22 武田ビル6階
TEL: 03-6885-8141
WEB: <https://beauty.hotpepper.jp/kr/shH000374606/>
営業時間 11:00~19:00(最終受付) / 定休日: 不定休



夏のココウエル祭りを開催!

ココウエル13周年 & ココウエルカフェ1周年 / ココデサンクスフェア

COCO de Thanks fair



13周年を迎えるココウエルと、オープン1周年を迎えるココウエルカフェから感謝の気持ちをこめて、この期間だけの特別プログラムを開催します!

7/15 Sat ▶ 7/31 Mon

1 \ cocowell cafe & Dari K / “コラボスイーツ”を発売!

7/15(土)～7/31(月)
@cocowell cafe

チョコレートブランド“ダリケー”と“ココウエルカフェ”のコラボが実現!

コラボスイーツ(テイクアウト)

- チョコロクッカン(7個入) 600円(税込)
- チョコチップクッキー(4個入) 600円(税込)



2 ダリケー吉野社長によるトークイベント開催!

7/17(月・祝)
14:00～15:30
@cocowell cafe

ココナッツとカカオの深くお菓子な話

- 参加費(お食事代含む) 2,500円(税込)
- 募集人数 20名 ※定員に達した場合は、キャンセル待ちとなります。



Company PROFILE

カカオを通じて世界を変える Dari K (ダリケー)



Dari Kが目指すのは、チョコレートだけではなく、カカオは他の加工品にも応用できる、真のフェアトレードを実現するための素晴らしい食材だと考えています。カカオを通じて様々な事業へ展開し、カカオを通じて世界を変えることを目指して行くのが、Dari Kの大きなビジョンです。



Dari K 株式会社 〒603-8205 京都府京都市北区紫竹西高縄町72-2
TEL : 075-494-0525 <http://www.dari-k.com>

3 あのランチメニューが“期間限定”で復活!

7/15(土)～7/31(月) @cocowell cafe



オープン当時にご好評いただいた「ハンバーグ」が2週間限定で復活!

ご来店いただいた方、全員にプレゼント

- 1 ココナッツオイルの10gスティック
- 2 ご来店ポイント2倍

4 小さなココナッツフェスティバル

7/30(日) @cocowell cafe

ワークショップやココナッツの話がじっくり聞ける1日。

第一部 11:00～12:45

ココナッツでバスタイムケアグッズを作ろう

第二部 15:00～16:30

ココナッツグラノーラを作ろう

第三部 18:30～20:00

13周年記念夕食会



5 オンラインショップ /

夏の8日間限定お得なお買い物♪

@cocowell online shop

7/24(月)～7/31(月)
15:00から 15:00まで

特設サイトはこちらから

<http://www.cocowell.jp/1s/cocowell/c/13years>

※お電話でもご注文いただけます。



ココウエルカフェ 北堀江店

大阪市西区北堀江1-13-21 1F
TEL 06-6531-5572
11:30～20:00(定休日 水曜日)

〈最寄駅〉
大阪市営地下鉄○長堀鶴見緑地線 / 西大橋駅 4番出口から徒歩4分
大阪市営地下鉄●四つ橋線 / 四ツ橋駅 6番出口から徒歩4分

お問い合わせは“ココウエルカフェ”もしくは“フリーダイヤル”

☎ 0120-01-5572 10:00～18:30 定休日 / 土曜・日曜・祝日



Season's Recipes by Cocowell Kitchen

夏のココナッツレシピ

この季節、食欲をそそるメニューはいかがですか?
夏にピッタリ! オススメココナッツメニューをご紹介します。



\レシピサイトはこちらから/
cocowell HP: How to use(商品の使い方)
<http://www.cocowell.co.jp/howto/>

Recipe 1 ココナッツキーマカレー

ココナッツがほんのり香り、食欲をそそるスパイシーなカレーです。



〈材料/4人分〉

- 生姜 10g
- ニンニク 10g
- 炒め用エキストラバージンココナッツオイル 大さじ3
- 玉ねぎ 1個
- 合挽きミンチ 300g
- トマトピューレ 200g
- 水 30cc
- カレー粉 大さじ1
- 塩 小さじ1

(お好みで)
エキストラバージンココナッツオイル、
デシケイテッドココナッツ(ロング)

〈作り方〉

- 1 エキストラバージンココナッツオイルでみじん切りにした生姜、ニンニクを炒める。
※焦がさないように気を付けてください。
- 2 香りがたってきたら、玉ねぎのみじん切りを加え、玉ねぎが黄色になるまで弱火～中火でじっくりと炒める。
- 3 合挽きミンチを入れ、さらに炒める。
- 4 全体に火が通ったところで、トマトピューレ、水、塩を入れる。
- 5 カレー粉を入れ、約5分煮込む。
- 6 お皿に盛りつけた後に、お好みでエキストラバージンココナッツオイル、デシケイテッドココナッツを振りかけ完成。

coconut items



エキストラバージンココナッツオイル
デシケイテッドココナッツ(ロング)

Recipe 2 ココナッツシュガーのレモネード

暑い日にごくごく飲める、さっぱりとしたドリンクです。



〈材料/4人分〉

- ココナッツシュガー 大さじ5
- 水 大さじ3
- レモン 1個
- 炭酸水 お好みの量
- 氷水 鍋を冷やす用

〈作り方〉

- 1 レモンは両端を切り落とし、真ん中部分で5mm以下の輪切りに1枚スライスする。(飾り用)
- 2 残りのレモンの皮を外し、千切りにする。
- 3 鍋に水とココナッツシュガーを入れ、弱火で溶かす。
- 4 3に千切りにしたレモンの皮を全部入れる。
- 5 レモンの果汁を搾っておく。
- 6 鍋の外側から煮立つ泡が1/3から2/3になったら火を止め、5の果汁を加え、一気に冷やす。
- 7 炭酸水を加え、1のレモンを飾り付ける。

coconut items



ココナッツシュガー

Recipe 3 バニラアイスざくざくココナッツクランチ添え

ココナッツクランチで、ひと味違う夏のスイーツに。



〈材料/6人分〉

- エキストラバージンココナッツオイル 30g
- ココナッツシュガー 40g
- 天然塩 1.3g
- アーモンドプードル 40g
- デシケイテッドココナッツ(ファイン) 大さじ2
- 薄力粉 40g
- イチゴ 6粒
- 粉砂糖 小さじ2
- キルシュ 小さじ1/2
- ミント 6枝
- バニラアイスクリーム 適量
- エキストラバージンココナッツオイル 適量

〈作り方〉

- 1 エキストラバージンココナッツオイルとココナッツシュガーをよく混ぜる。
- 2 天然塩、アーモンドプードル、デシケイテッドココナッツ(ファイン)を加えて混ぜ、ふるった薄力粉を加えてさらに混ぜる。
- 3 ラップに挟んで薄く伸ばし、冷凍庫で冷やす。1cmくらいの大きさにちぎり、温めたガスオーブンで焼く。(170℃ 約10分)
- 4 イチゴは小さく切り、粉砂糖とキルシュを加えてマリネする。
- 5 器に3バニラアイス、4を盛り、ミントを添える。食べる直前にエキストラバージンココナッツオイルをアイスにかける。

coconut items



エキストラバージンココナッツオイル
ココナッツシュガー
デシケイテッドココナッツ(ファイン)

貴重なココナッツの花蜜を伝統の製法でじっくり丁寧に煮詰めた天然糖

今回のテーマ 「ココナッツシュガー」

この夏、天然のココナッツシュガーで簡単ミネラル補給。

運動や入浴などで体温が高くなると、カラダが体温調整をするために汗をかいて体温を下げようとします。汗の成分の99%以上は水ですが、残りの約1%にミネラルが含まれています。たくさん汗をかく夏は、ミネラル不足になりやすい季節です。

ココナッツシュガーで手軽にミネラル補給をしましょう!

ココナッツシュガーができるまで ~ 製造工程 ~

STEP 01 花蜜を採取

ココナッツの木の上には黄色い花があり、雌雄同株で同じ花に「おしべ」と「めしべ」があります。花が開花する前は苞(ほう)に包まれており、その苞に切り込みを入れて、ぼたぼたと落ちてくる蜜を竹筒などで採取します。



▲花のおしべ ▲丸いものがめしべ。ココナッツになります。

1本の木から1日約1リットルほどの花蜜が採取できます。夜中に集めたものが、美味しいココナッツシュガーになります。採れたてのものはほんのりと薄茶色がかった透明色をしています。少しコクのある乳酸菌飲料に似た味で、ゴクゴク飲むことができるほどの濃さです。

※切り込みを入れるとその苞からはココナッツの実が取れなくなるので、ココナッツ農家さんは実を取るか、花蜜を採るかを選択します。



▲切った部分から花蜜を採ります。 ▲採りたての花蜜

STEP 02 煮詰める

採取された花蜜のpHを測ります。pHがある一定の値より酸性に傾いているとシュガーを作ることができなくなり、お酒(トゥバ)やお酢の原料として利用されます。採取してからはどんどん酸化が進むので、農家さんは酸味が出る前に花蜜をゆっくりと煮詰めて水分を取り除き、蜂蜜のようなどろっとした状態にします。



▲花蜜をじっくり丁寧に煮詰めて水分を取り除く

STEP 03 結晶化するまでじっくり煮詰める

さらにそこからじっくりと低温で火にかけていくと、徐々に結晶化してココナッツシュガーになります。品質は火の温度と水分量に左右されます。一般的にココナッツシュガーは色が薄く、水分量が低いほど品質が良いとされています。

※火が強すぎると色が濃い茶色になり、水分が多いとダマになりやすく粒子が粗くなります。



高品質なココナッツシュガー

色が薄い 粒子が細かい

STEP 04 ココナッツシュガーのできあがり!

こうして作られたココナッツシュガーは、黒糖に似たまろやかな甘みと香ばしさを楽しむことができます。ココナッツシュガーと聞いて、ココナッツの甘い香りを想像される方も多いですが、ココナッツ特有の甘い香りはしません。

豆知識



ココナッツシュガーとパームシュガー

パームシュガーは、ヤシ類の花序や幹の樹液から採取できる砂糖の総称です。主にサトウヤシやニッパヤシから作られています。ココナッツシュガーとは全く別のもので、

ココナッツシュガーの使い方

How to use

コーヒーや紅茶に入れるのはもちろん、普段のお料理にも幅広くお使いいただけます。無添加・無漂白なので、薄茶色でお料理には少し色がつきますが、コクが出てどのお料理も美味しく仕上がります。



飲み物に お料理に お菓子に

＼メリットいっぱい／ ココナッツシュガーの特長

“ミネラル”たっぷり

ココナッツの栄養源は土壤に含まれるミネラル分!

※ココナッツは海水を好み、内陸部では肥料として塩をまくこともあります。

カラダにやさしい “低GI糖”

天然糖の中でも極めて低いGI値 35

甘すぎず “クセのない”美味しさ

黒糖のように香ばしく、クセのない自然な甘みと美味しさ

ミネラルについて

ココウェルのココナッツシュガーは、フィリピン南端のミンダナオ島の肥沃な土壌で育ったココナッツを使用しています。マグネシウムやリン、亜鉛といった体に嬉しい必須ミネラルがたくさん含まれているので、健康と美容のサポートにおすすめです。

世界でも注目! GI値について

GI値(グリセミック・インデックス)とは、食後の血糖値の上昇スピードを測ったもので、数値が低いほどゆるやかに吸収することを意味します。GI値が高い食品は、血糖値を急激に上昇させると同時にインシュリンが大量に分泌され、すい臓に負担がかかります。インシュリンは上昇した血糖値を元に戻し、糖を血液や肝臓、筋肉へ運び、そこで余った糖質は脂肪細胞で蓄えられます。一方、GI値が低い食品は糖質の消化吸収がゆるやかなため体内の糖質と脂肪の燃焼効率が良く特に運動時には脂肪を継続的に燃焼してくれます。また腹持ちが良く、空腹感を抑えてくれます。ココナッツシュガーのGI値は35なので、血糖値の上昇が緩やかでインシュリンの過剰分泌を防ぐ身体に優しいお砂糖です。

成分比較表(100g当たり)

成分	ココナッツ	上白糖	蜂蜜
エネルギー(kcal)	375	384	294
たんぱく質(g)	1.3	0	0.2
脂質(g)	0.1未満	0	0
炭水化物(g)	93.0	99.2	79.7
ナトリウム(mg)	56.9	1	7
カルシウム(mg)	1.6	1	2
カリウム(mg)	1,010	2	13
マグネシウム(mg)	28.0	0	1
鉄(mg)	0.85	0	1
リン(mg)	63.9	0	4
亜鉛(mg)	0.23	0	340
水分(g)	2.7	0.8	20

※日本食品分析センター 第16068216001-0101号

主要糖類のGI値

麦芽糖	105
ブドウ糖	100
上白糖	99
蜂蜜	90
メープルシロップ	73
ビート糖	65
ショ糖	59
ココナッツシュガー	35
果糖	30



ココナッツシュガー摂取の注意点

ココナッツシュガーは、白砂糖にくらべて香ばしく非常に食べやすいシュガーです。低GI食品ではありますがカロリーは他の砂糖と変わりませんので、過剰摂取にはご注意ください。

無添加 無着色

cocowellのココナッツシュガー

高ミネラル GI値 35

豊富なミネラルが含まれた高品質のココナッツシュガーです。無添加・無漂白なので、安心してお使いいただけます。

詳しくはP.9の商品ラインナップをご覧ください

この夏にオススメ! 天然のスポーツドリンク

ココナッツシュガーウォーター

水に溶かすだけで簡単にできる天然のスポーツドリンク。ミネラル補給ができます!

材料 ・水 500ml
・ココナッツシュガー 大さじ3杯



手軽にミネラル補給

※ココナッツシュガーの量は、あくまでも目安となります。お好みの量に合わせて調整してください。



▶ Cocowell's Friend SHOP **ココナッツメニューを楽しめるお店**

Vol.2 Coconut Dream (ココナッツドリーム)

グルテンフリースイーツ / 神奈川・川崎

第2回目のお店紹介は、神奈川県の小田急線向ヶ丘遊園南口より徒歩5分、目印の黄色い看板が訪れる人の気持ちをぱっと明るくしてくれるような素敵なお店「ココナッツドリーム」さん。

ココナッツドリームについて教えてください。

小麦・卵・乳・大豆・白砂糖は一切使わず、無農薬、国産、オーガニックを中心としたグルテンフリー原料のみを使っています。食物アレルギーや病気、体調管理などで好きなスイーツを我慢している方にも喜んでいただける「美味しく楽しく安心なスイーツ」を作っているお店です。

多くのお菓子里ココウェルの商品を使って下さっていますが、お菓子作りへのこだわりはありますか？

「ヘルシーだけでなく、美味しさで選んでほしい」との思いから、オイルを使用する商品には全てココウェルのココナッツオイルを使用しています。ココナッツオイルの健康面でのメリットとして一番重要視しているのは熱しても酸化しにくいということです。それに加えてココナッツオイルの味や風味の良さがお菓子に使う決め手となっています。長年お菓子を作るパティシエという立場から「バターを超えるものはない」と思っていました。ココナッツオイルは「バターに匹敵する美味しさ！」と思いました。乳製品が使えない、食べられない人達にとってはココナッツオイルは正に夢(DREAM)が広がる救世主というくらいに思っています。

お店をオープンする時にココウェル商品と決めていた理由は？

アフリカのマダガスカルなどで暮らした経験があり、水井さんの体験や会社の理念に共感しました。お菓子作りをする上で安心安全でオーガニック、そして美味しいものということはもちろんですが、「顔の見える生産者」のものを使いたいという思いから、フィリピンの生産者と日本を繋いでいる水井さんに直接お会いしてお話をした事で、ココウェル商品を使うことになりました。

お菓子を販売するだけでなく、「食育」的な考え方で食べ物の知識をお客様に伝えたいということですが・・・

特に食材や安全な食べ物の知識なども一緒に伝えていきたいと思っています。「食」に限らずお客様に知って頂きたいことをイベントとしてお店の隣のスタジオで開催し、「繋がる」機会を提供していきたいと思っています。

オーナー & パティシエ KAORIさん

ニューヨークで製菓を学び、ニューヨーク、マダガスカル、東京六本木などでレストランのデザートやスイーツ店のシェフパティシエとして活躍されていましたが、原因不明の体調不良に悩まされ休職。食物アレルギー、低血糖症、副腎疲労症などがあることがわかり、ご自身もアレルギー除去の食生活を送りながら、小麦や卵を使わないスイーツの研究を始められました。2014年9月にCoconut Dreamをオープン。お菓子だけでなく、味以外の部分でも思いをきちんと伝えたいと商品開発、商品作り、ラッピングからホームページでの告知まですべてをおひとり作業されています。



[SHOP Info] COCONUT DREAM (ココナッツドリーム)
〒214-0031 神奈川県川崎市多摩区東生田1-17-4
営業時間：11:00-20:00 定休日：月曜日・火曜日(祝日の場合は営業)
Web: <http://coconutdreambakery.com> Mail: coco@coconutdreambakery.com



▶ Gift set **ココウェルのギフトセット**

「ありがとう」「おめでとう」「これからもよろしくね」
そんな気持ちを込めた、ココウェルのギフトセットです。



組み合わせ
いろいろ
ギフトセット例

ココウェルハンドブック
すべてのセットに使い方が記載された「ココウェルハンドブック」を同封いたします。

のし
のし(無料・内のし)をお付けすることができます。ご注文の際にご指定下さい。



[cocowell GIFT site]
ギフトサイトは
こちら

🎁 「お中元」や「お歳暮」限定のセットもございます。詳しくはお問い合わせくださいませ。

▶ Shop Info **店舗情報**



ココウェル 本社

本社では、今年もココナッツの苗を育てています。日本ではなかなか育てにくいのですが、スタッフみんなで大きくなるように育てています。本社ショールームにお立ちよりの際はご覧になってくださいね。

[@cocowell_jp](https://www.facebook.com/COCOWELL.JP)

<ココウェル 本社>
〒550-0012 大阪市西区立売堀5-5-7
TEL: ☎0120-01-5572 FAX: 06-6543-5571
open 10:00-18:30 / close 土、日、祝



ココウェルカフェ 北堀江店

ココナッツをたっぷり使ったプレートランチやカレー、スイーツなどをご提供しています。ココウェル商品のご試食はもちろん、Francis+Daleのテーブルウェアも手にとってご覧ください。様々なイベントも不定期で開催していますので、Facebookなどでチェックしてくださいね!

<https://www.facebook.com/cocowellcafe/>

<cocowell cafe>
〒550-0014 大阪市西区北堀江1-13-21 1F
TEL: 06-6531-5572 FAX: 06-6531-5579
open 11:30-20:00 / close 水曜日



ココウェル 自由が丘店

ココウェル自由が丘店は9月3日で1周年となります。1周年に向けてイベントを企画中なのでお楽しみに! 毎月第1土曜はくらしの天然市場を開催しています。お店の最新情報やココナッツのつばやきをツイッターでも発信しておりますので、ぜひフォローをお願いします。

[@cocowell_jyq](https://www.facebook.com/cocowell_jyq)

<cocowell 自由が丘店>
〒158-0083 東京都世田谷区奥沢7-3-10
TEL: 03-6432-1120 FAX: 03-6432-1140
open 11:00-19:00 / close 水曜日(祝日を除く)

▶ Event Info **イベント出店情報**

出店内容: **物販** ココウェル商品の販売 **FD物販** Francis+Dale(フランス・デール)商品の販売

9月

自由が丘エシカルFESTA

9月16日(土) 9:30~16:00
9月18日(月・祝) 10:00~16:00

会場: 玉川聖学院 正面口歩道
(東京都世田谷区奥沢7-11-22)
玉川聖学院の学院祭と同時開催のサステナビリティ・オーガニック・フェアトレード・被災地支援などをテーマにしたイベント

物販 **FD物販**

すこやか美人フェア

9月20日(水)~9月25日(月)
10:00~20:00(最終日は16:00まで)

会場: 阪神百貨店8階 中央催事場
(大阪府大阪市北区梅田一丁目13-13)
ナチュラルライフスタイル雑貨、自然食品、ナチュラルコスメなどを集めた「美と健康」をテーマにした催し

物販

[cocowell HP]
Event Information



※記載内容は変更になる場合があります。
詳しくはHPの「イベント情報」をご確認ください。

☑ **cocowell MAIL MAGAZINE** ココウェルメールマガジン

商品などの新作情報、イベント出店、キャンペーン情報などが満載のお得なメールマガジンをお届けします。ぜひご登録ください。

ご登録はこちらから▶▶▶



coconut foods
ココナツの食品



エキストラバージンココナツオイル エクスペラー
360g(400ml) ¥2,400(税別) / 225g(250ml) ¥1,800(税別)
粉碎した生の果肉を40℃以下の温風で乾燥させ、水分を0.1%以下にまで取り除いてから低温圧搾する最新のエクスペラー法を採用。より鮮度が高く、残留水分の低下により品質の劣化を防ぎます。有機JAS、USDA ORGANIC、ECOCERT 認証を取得。中鎖脂肪酸(MCT)を約65%含みます。
※早溶けスプレッドナイフ ¥1,200(税別)



プレミアムココナツオイル
460g(500ml) ¥950(税別)

乾燥させたココナツの果肉を圧搾したクッキング用オイル。油の旨みはありますが香りはほとんど無く、一般のお料理にご利用いただけます。酸化安定性が高いので、炒め物や揚げ物といった加熱料理にオススメです。中鎖脂肪酸(MCT)を約61%含みます。



リキッドココナツオイル
280g(300ml) ¥2,400(税別)

製造工程でゆっくりと温度を下げていき、固まりやすい脂肪酸だけを取り除いた、0℃まで固まらない液体ココナツオイル。中鎖脂肪酸(MCT)は93%と通常の1.5倍も含みます。冬場の寒さや冷蔵庫でも液体なので、飲み物やサラダなどの料理にかけてお使いいただけます。ココナツの香りも控えめ。
※液ダレがしにくいスイッチキャップ ¥450(税別)



通販&直営店限定

ココディップ
黒豆/りんご 150g ¥900(税別)

ココナツと相性の良い素材をペースト状にしてエキストラバージンココナツオイルと一緒に閉じ込めました。甘み付けには低GIのココナツシュガーを使用。保存料・着色料無添加。パンやクラッカーにつけたり、ヨーグルトに入れてお召し上がりください。



ココドレッシング
オニオン/ごま 180ml ¥800(税別)

0℃まで固まらないリキッドココナツオイルをベースに作ったヘルシードレッシング。中鎖脂肪酸を効率的に摂る事ができ、低GIのココナツシュガーも使っています。そのまま野菜、お魚、お肉に。お料理の下味にもお使いいただけます。



ココマヨネーズ
150g ¥800(税別)

マヨネーズの約73%を占めるオイルには、贅沢にリキッドココナツオイルだけを使用し、全体のおよそ68%が中鎖脂肪酸という高配合。自然原料の飼料で育てたセイアグリー健康卵を使用し、国産りんご果汁100%のりんご酢に、ココナツシュガー、平窯製法で作られた天然塩、からし、とシンプルで安心な原料だけにこだわって作りました。



ココナツファイバー
250g ¥950(税別)

“ココナツフラワー”とも呼ばれ、生のココナツの果肉から産まれた、食物繊維が豊富な微粉末の新食材です。お腹の中で約3倍に膨らみ、満腹感が得られます。疲労回復の働きがある必須アミノ酸もバランスよく含んでいます。グルテンフリーで、ヨーグルトやカレーに混ぜたり、料理で小麦粉に足したりしてお使いください。



デシケートッドココナツ
ファイン/ロング 200g ¥470(税別)

ココナツの果肉を乾燥させた粒状のフレーク。無添加・無漂白で、水分も3%以下に抑えた高品質フレークです。粒の形状により、パン粉状のファインと細長いロングに分かれます。ココナツの豊かな風味とシャリシャリの食感が楽しめます。



オーガニックバージンココナツオイル
140ml ¥1,800(税別)

バージンココナツオイル100%の美容オイル。ココナツオイル特有の微細な分子により、べたつかずしっとり保湿します。香料では得られない、ココナツ本来の甘い香りも楽しめます。お肌の敏感な方の保湿ケアに。食用としても利用されているバージンココナツオイル100%なので、赤ちゃんにもご利用いただけます。



ココソープ
95g ¥800(税別)

バージンココナツオイルの洗顔ソープ。コールドプロセス&スーパーファット製法により高い洗浄力とつっぱらない洗上がりを両立しました。主成分ラウリン酸による豊かな泡立ちが特徴です。敏感なお肌の方にもご利用いただけるよう、高品質のバージンココナツオイルを100%使用しました。バージンココナツオイル、水酸化ナトリウム、水、エッセンシャルオイルといったとてもシンプルな天然原料のみでつくられています。



ココナツシュガー
1kg ¥2,400(税別) / 250g ¥850(税別)

香ばしくて美味しいココナツの花蜜糖。黒糖のようなコクがありながら後味さっぱり。ミネラルも豊富で、低GIシュガーとして注目されています。血糖値の気になる方にも。コーヒーや煮物料理など、一般の砂糖と同じようにご使用いただけます。



ココナツミルクパウダー
300g ¥2,000(税別)

ココナツの果肉から搾った新鮮なココナツミルクを、最新のスプレードライ製法で瞬時に微粉末にしました。水分を取り除くことにより、鮮度を維持したままの保存が可能です。原材料はココナツとタピオカ粉末だけ。食品添加物を一切使用せず、粉末化するために必要なでんぷん質としてタピオカ粉末を使用しています。中鎖脂肪酸(MCT)を約27%含みます。



オーガニックココリップ 5g ¥600(税別) **オーガニックココファンリップ** 5g ¥600(税別)

バージンココナツオイルのナチュラルリップクリーム。バージンココナツオイルとミツロウの保湿力で、乾いた唇も長時間潤い保湿します。天然エッセンシャルオイルの香りで使うのが楽しくなります。
●ピュアココナツ：濃厚なココナツ本来の甘い香り ●テイステイマンゴー：もぎたての食べたくくなるような甘い香り
●ジュシーパイナップル：さっぱりとした甘い香り ●スイートバナナ：ふんわりやさしい甘い香り
●クイーンサンバギータ：ジャスミン系のフローラルの香り ※商品代金のうち100円がココファンリップに寄付され、通信制高校生のスタディツアーに利用されます。
●フレッシュレモンラス：シャープで甘くない爽やかな香り

Francis+ Dale

レイテと世界の食卓に彩りを



2013年11月、大型台風ヨランダによりフィリピン中部が壊滅的な被害を受けました。ココウェルでは支援活動としてココナツの倒木を活かし、被災地の方に雑貨を作っていた「ココウッドプロジェクト(ブランド名: Coco no Ki)」を立ち上げました。

そして、作る人使う人にとってよりよい“ものづくり”を求めてマホガニーの木を使った新ブランド「Francis+ Dale」に生まれ変わりました。詳しくは公式ホームページをご覧ください。

フランシスデール公式ホームページ
<http://francisdale.jp>