

ご注文は
50本
から承ります

オリジナルデザイン

ノベルティ リップクリーム



結婚式の引き出物に



開業・開店のお知らせ周年記念品に



パーティに

卒業式などの
プチギフトに

ココウェルの定番商品「オーガニックココリップ」が /
オリジナルデザインで50本から作れます!

フリーダイヤルで /

☎ **0120-01-5572** (10:00~18:00)

ご注文は
こちら



インターネットで /

http://www.cocowell.jp/fs/cocowell/c/novelty_lip



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
T E L 06-6541-5572
F A X 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
U R L <http://www.cocowell.co.jp>
f <http://www.facebook.com/COCOWELL.JP>
i @COCOWELL_JP

〈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** 10:00~18:00 (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

COCONUTIST 2018 autumn

cocowell Report

in THE PHILIPPINES /

「世界ココナッツ大会」参加レポート

ココナッツ博士と学ぼう! 食べよう! 作ろう!

フシギ植物ココナッツ♪

@cocowell cafe

秋のココナッツレシピ

- ・いんげんのココナッツ和え
- ・かぼちゃのポタージュ
- ・さつまいもしゃかしゃかスティック

COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

知って広がる! ココナッツ豆知識

「オイルが変わるとカラダが変わる!」

▶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





in THE PHILIPPINES / 「世界ココナッツ大会」参加レポート

株式会社ココウェル 代表取締役 水井 裕



ココナッツに関わる世界中の人々を結びつけ、ココナッツ産業の更なる発展に

フィリピンのココナッツに関する政府機関であるココナッツ庁 (Philippine Coconut Authority) はこれまでも毎年8月、フィリピン国内のココナッツ産業振興を目的に「ココナッツフェスティバル」をマニラで開催し、様々な研究成果や農家支援の取り組みを発表していました。今年からはフィリピンのココナッツ産業を取りまとめる業界団体であるフィリピンココナッツ協会 (UCAP) が主導し、それをフィリピンの貿易政策を担う貿易産業省 (DTI) とココナッツ庁が協力する形になり、名称も「世界ココナッツ大会」に変更されました。

当大会はココナッツに関わる世界中の人々を結びつけ、ココナッツ産業を更に発展させることが目的です。世界第1位のココナッツオイル輸出国であるフィリピンが先頭に立つことにより、世界中から研究者や医師、農園経営者、生産者、輸入者などが集まる大規模な大会となりました。

大会は展示エリアと発表会エリアに分かれ、展示エリアでは

フィリピン国内の生産者が作る様々なココナッツ製品が紹介されていました。ココナッツオイルやココナッツシュガー、ココナッツウォーターなどのおなじみの食品から、ココナッツの繊維で作られた玄関マットや椰子殻 (やしがら) で作られた燃料用活性炭なども展示されていました。

自然療法医 ブルース・ファイブ博士などココナッツオイルに関する研究成果を発表

発表会エリアでは、多数の登壇者が30分ごとにスピーチを行いました。中でも「ドクター・ココナッツ」として世界的に知られている自然療法医、栄養士のブルース・ファイブ博士と、アルツハイマー病の夫の症状をココナッツオイルで改善し、論文を発表された医学博士のメアリー・ニューボート博士がアメリカから来られ、壇上で注目を集めました。

ブルース・ファイブ博士は、ココナッツオイルに豊富に含まれる中鎖脂肪酸の有用性について、効率的なエネルギー代謝や血糖値の安定など様々な例を挙げながら熱弁されました。

メアリー・ニューボート博士も夫の治療の経過について紹介しながら、中鎖脂肪酸を中心とした高脂肪・低炭水化物

の食事がアルツハイマー病やパーキンソン病などの疾患の治療に有効であるという研究データを発表されていました。

他にも、アフリカやヨーロッパなど様々な国の研究者がココナッツオイルや中鎖脂肪酸に関する研究成果を発表され、参加者を交えた活発な意見交換も行われました。中でも「ケトジェニック」についての言及が多かったのが印象的でした。

当大会では多くの学びを得ただけでなく、ココナッツに携わる世界中の人々とつながり、交流できたことがこれからのココウェルの活動にとって貴重な財産になると感じました。

ココナッツ製品の市場とココナッツ農家

ココナッツ製品の市場はここ数年で大きく拡大し、今後も世界的に広がる事が予想されます。しかし一方でココナッツ農家が貧しいという現状は一向に改善されておらず、農家の高齢化や多発する自然災害も深刻な問題です。ココウェルは生産・流通に関わるだけではなく、根本を支えているココナッツ農家の貧困問題解決に少しでも貢献しながらココナッツ製品の普及に貢献できればと思います。



大会前日のココヤシ農園のバスツアーではココナッツの収穫や殻割りを見学。



海外からも多くの医師や研究者が参加し、事例や研究成果を発表しました。



ブルース・ファイブ博士と夕食を一緒に。



ココナッツ博士と学ぼう! 食べよう! 作ろう! フシギ植物ココナッツ♪

夏休みココナッツづくしの親子イベント@ココウェルカフェ



夏休み真っ只中の8月7日に、ココウェルカフェで初の親子イベントを開催しました。ココナッツ博士(ココウェル代表水井)のココナッツのお話やココナッツクイズ、ココナッツオイルを使ったリップクリーム作りにココナッツアイスのおやつ、とココナッツづくしのイベントに7組17名のご家族がご参加くださいました。まずはココナッツ博士からココナッツのお話とココナッツクイズ。スライドで写真を見ながらクイズに



アイスクリームに少しずつココナッツオイルをかける...

答えてもらいました。「お母さんとは相談しないだね」という博士の言葉に、こども達は悩みながらも元気に手を上げて答えてくれました。「ココナッツの木はどこ?」という写真クイズから「ココナッツは一年で何個の実ができるでしょう?」など生態に関するものまで、全7問のクイズに全問正解した3名にはFrancis+Daleの木のカタラーをプレゼント。「かわいい」と喜んでくれました。クイズの後は、ココナッツオイルとミツロウのリップクリーム作りに挑



初めての自分専用リップクリームができました!

戦してもらい、実験キットのような道具に皆ワクワク。特に女の子達は香り選びも真剣でした。ラベルに思い思いの絵を描いて、世界で一つのマイリップクリームが完成しました。

最後はココナッツアイスクリームとクッキーのおやつタイム。冷えると固まるココナッツオイルをアイスにかけるとどうなるのかな? 実験をしながら、お母さんにはモリンガと雑穀のココアイスクリーム、こども達にはイチゴとプレーンの



女の子たちは「リップクリーム作りが楽しかった!」と喜んでくれました。



博士の質問に元気いっぱい手を挙げて答えてくれました!

ココアイスクリームをお召し上がりいただきました。パリパリッと固まるココナッツオイルにみんな驚きの様子でした。

ココナッツの不思議を初めて知ったこども達、なかには夏休みの自由研究で、ココナッツを取り上げるという声も聞かれました。ココウェルカフェで初めての親子イベントは、いつものカフェとは違う元気で楽しい雰囲気で開催できました。



ココナッツ博士のココナッツクイズ

Q. ココナッツが大好きなものはどちらでしょう?

(1) 砂糖 (2) 塩

??

A. 正解は(2)の「塩」です。ココナッツというと南国の海岸沿いに立ち並んでいるイメージがあるかと思いますが。実はココナッツは海水を好み、海水に含まれるミネラルを吸い上げてより大きく成長します。もちろん内陸部や山間部など、海水がない地域でも育つことができ、フィリピンでは農村に行けば至る所にココナッツが自生もしくは植林されています。プランテーションでは、肥料代わりに天然の塩を撒いて生育を促すこともあります。

今回のテーマ 「オイルが変わるとカラダが変わる!」



油への関心が高まり、最近ではさまざまな種類の植物油が売られているのを目にするようになりました。油は摂り方ひとつで心や体の健康状態を大きく変えることができます。今回はそんな重要な役割を果たす「脂質」についてお話しします。



「脂質」にしかできない役割

三大栄養素の一つである「脂質」には、エネルギー源になる・生体調節物質(ホルモン)の材料になる・細胞膜や核膜を作るといった役割があります。特に生体調節物質や細胞膜・核膜の材料になることは脂質にしかできない役割です。

体を構成する「細胞」は脂質できている。

体は約60~100兆個もの、さまざまな細胞でつくられています。この一つ一つの細胞がいかに元気であるかがとても重要で、私たちの健康に大きく関わっています。生命を維持するために、毎日約15兆個の細胞が死に、新しい細胞が生まれています。すべての細胞には核と細胞質があり、それらは「細胞膜」と呼ばれる脂質で組成された膜で覆われています。細胞膜は、「リン脂質」と呼ばれるものが二重の層になって作られています。リン脂質にどんな脂肪酸が配置されるかによって細胞膜の働きが異なってくるため、体にとって必要な脂質(オイル)を適切に選ぶ必要があるのです。

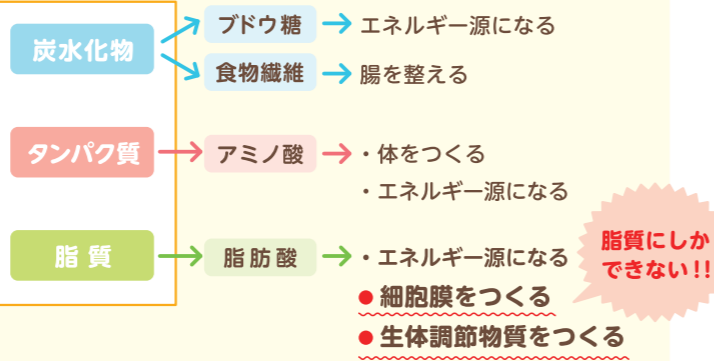
▶細胞膜の役割

細胞膜にはとても重要な役割があります。

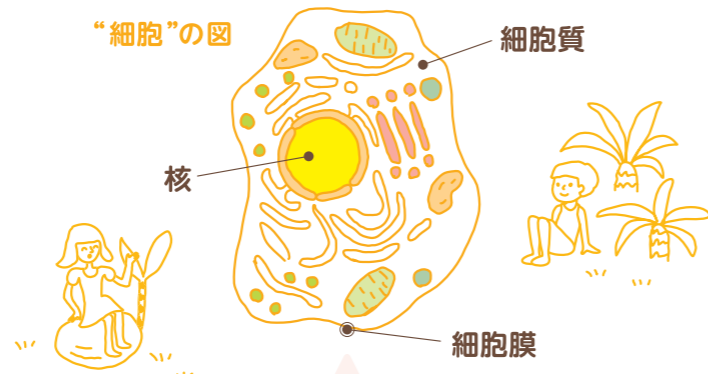
- ウイルスが細胞内に入るのを防ぐ
- 特定の場所から栄養素を取り込む判断をする
- 老廃物を排出する



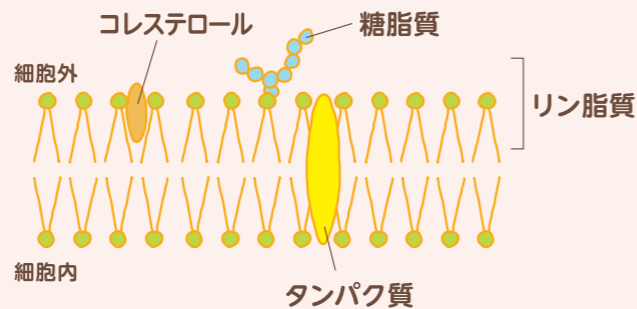
三大栄養素



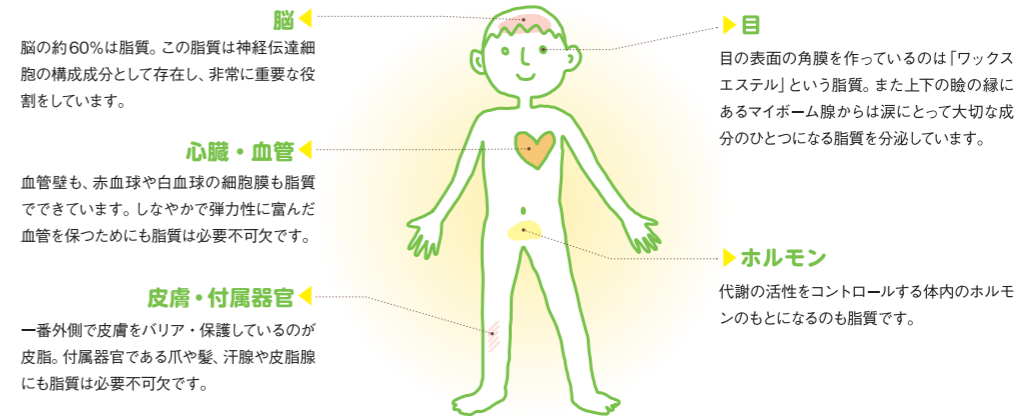
“細胞”の図



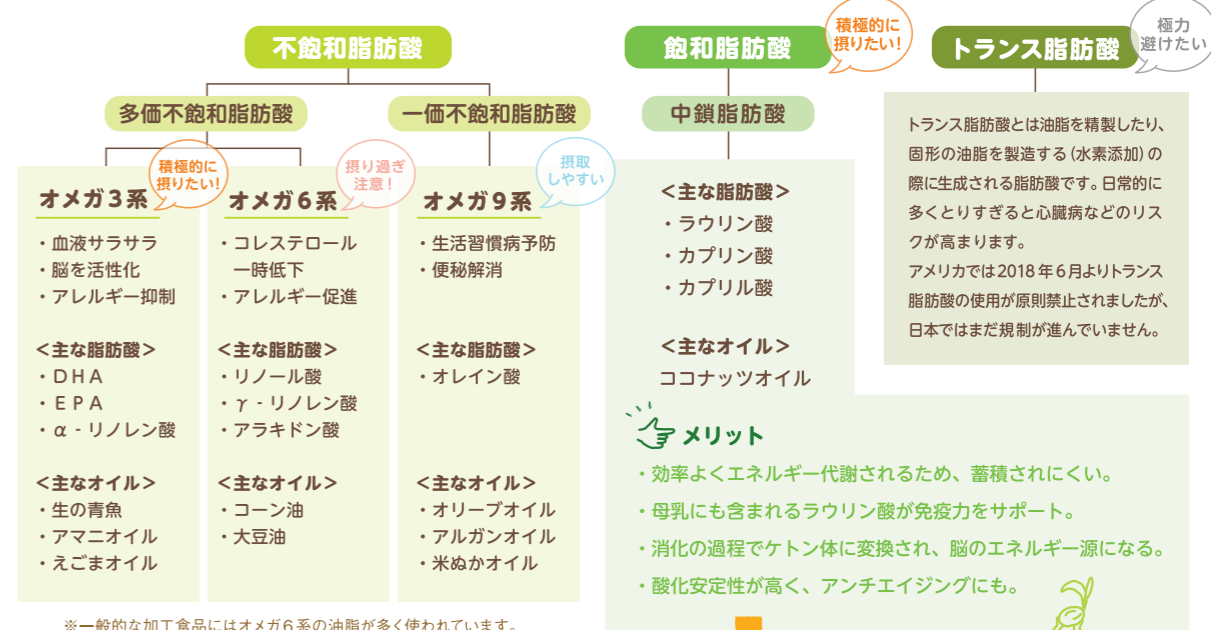
“細胞膜”の拡大図



原料は脂質! おもな体の部位



脂肪酸の種類



用途に応じて使い分け! / ココウェルのココナッツオイル





Season's Recipes by Cocowell Kitchen

秋のココナッツレシピ

寒暖差の大きいこの季節、栄養たっぷりの旬の食材とココナッツで体を整えましょう。
根菜との相性も良く、野菜の甘みを引き出してくれます。



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 いんげんのココナッツ和え

お弁当のおかずにも箸休めにも。



〈材料〉4人分

- ・いんげん 150g
- ・デシケイテッドココナッツ (ファイン) 大さじ1
- ・だし汁 適量

- ココナッツシュガー 小さじ1
- しょう油 大さじ1
- ごま 大さじ1.5

〈作り方〉

- 1 いんげんを塩ゆでする。
- 2 デシケイテッドココナッツにだし汁をしっかりと吸わせる。
- 3 ○の材料を2に混ぜ合わせる。
- 4 茹でたいんげんが熱いうちに3に混ぜ合わせる。

coconut items



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)

Recipe 2 かぼちゃのポタージュ

冷たくても温かくてもおいしいポタージュです。



〈材料〉2人分

- ・かぼちゃ 1/2個
- ・玉ねぎ 1個
- ・コンソメ 2粒
- ・塩こしょう 適量
- ・水 500ml
- ・ココナッツミルクパウダー 大さじ10
- ・リキッドココナッツオイル 大さじ1

〈作り方〉

- 1 かぼちゃを適当な大きさに切り、蒸す。(またはレンジで加熱する)
- 2 玉ねぎを薄切りにし、リキッドココナッツオイルで透き通るまで炒める。
- 3 ミキサーにすべての材料を入れ、攪拌する。
- 4 鍋に移し、弱火で5~10分加熱する。

coconut items



ココナッツミルクパウダー
リキッドココナッツオイル

Recipe 3 さつまいもしゃかしゃかスティック

カリカリとホクホクが味わえます。



〈材料〉2人分

- ・さつまいも 大1本
- ・プレミアムココナッツオイル 適量
- ・塩 少々
- ・ココナッツシュガー 大さじ1~2

〈作り方〉

- 1 さつまいもをスティック状に切り、水にさらしアクを取る。
- 2 耐熱ビニール袋に塩、ココナッツシュガーを入れて混ぜておく。
- 3 水気をふき取りながら、1を160°Cくらいに熱したプレミアムココナッツオイルで揚げる。
- 4 揚げたらすぐに2に入れてしっかりふり混ぜる。

coconut items



プレミアムココナッツオイル
ココナッツシュガー

COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

こだわりの焼き菓子「ごほうび。」を主宰する奥澤美紀さん。そのこだわりの商品に欠かせないココウェルとの出会いから、これからのことをお聞きしました。



PROFILE

焼き菓子工房 GOHOUBI. 主宰

おくざわ みき
奥澤美紀さん

焼き菓子のブランド「GOHOUBI.ごほうび。」は奥澤さんが、おひとりで製造から販売まで行われており、主要販売先である伊勢丹新宿店 本館地下2階ビューティアボセカリーでは多くのファンに支持され、限定品の販売は伊勢丹オンラインでトップにランクインされるほどの人気商品となっています。

ココウェルとの出会いは?

焼き菓子を中心で作る「ごほうび。」の素材を選ぶ上で、商品の良さはもちろんですが、その企業の在り方や代表の思いに共感できることは大きなポイントになっています。
ココウェル代表の水井さんは数年前に出会い、何度かお会いする機会をいただくことに商品作りと現地の生産者に対する真摯な態度に感銘を受け、いつかお仕事をご一緒させていただきたいと考えようになりました。商品の魅力に加えて、水井さんと共通の友人が多かったということも、ココウェル商品に対してより興味が深くなったことあると思います。今では公私共に使用するココウェルユーザーになっています。



奥澤さん自身がデザインされたパッケージ

ライフスタイルで大切にしていることは?

おやすみの時は家で本を読んだり考えたり絵を描いたり映画を観たりするなど、私の一番の好きな時間は部屋でゆっくりしていることで、一日の終わりに干したてのふかふかのお布団で寝ることが幸せです。食生活においては、厳格なベジタリアンだった時期もありましたが、今はお肉もお魚もいただきます。オイルを多く摂ることを敬遠していたこともあったのですが、肌の潤いや身体にはどうやら良質なオイルは不可欠だと感じるようになりました。
ココナッツオイルは酸化に強いとは聞いていましたが、工房で長期間冷凍しておいた焼き菓子の風味や味が変わりなかつたことには驚きました。ココナッツオイルも常にキッチンにある油の1つです。

お菓子作りのこだわりは何ですか?

体調不良から食生活を見直し、6~7年程動物性のもを食べない時期がありました。子供の頃から乳製品たっぷりのお菓子が大好きだった私でしたが、それまで食べていた一般のお菓子は食べられないものになり、自然食品店等で購入もしましたが、なかなか自分好みではなく、食いつくゆえに自分が食べられる食材でお菓子を作り始めたことが今に繋がります。お仕事になってから沢山の作り手さん達やプロに出会うようになり、独学過ぎる自分の作り方やレシピの組み立て方がいかに皆様と違うかも分かってきました。私は私の方法で「美味しい」を大切に作り続けていきたいと思っています。「ごほうび。」という名前も、「皆さまに食べていただくお菓子が、心と身体のごほうびになりますように。」との思いを込めてつけました。



コラボ商品のひとつパナニカルダモン

INFORMATION

「ごほうび。×cocowell」コラボ商品を発売します!

9月19日(水)より伊勢丹新宿店 本館地下2階 ビューティアボセカリーにて「ごほうび。×cocowell」コラボ商品2種を販売します(数量限定)。
【コラボ商品へのお問合せ】伊勢丹新宿店 大代表:03(3352)1111

〈奥澤さんからのコメント〉

食材の品質に加え、代表の思いと人間性に共感する会社の製品を使わせていただいたものを「ごほうび。」の商品として世に出すことは私の楽しみでもあります。ココウェルさんともようやく、9/19の発売を迎えるのが楽しみです。

▶ Cocowell's Friend SHOP

ココナッツメニューを楽しめるお店

Vol.7 コンコント菓子店 スイーツ&カフェ / 金沢

第7回目のお店紹介は、石川県で「日本古来の食文化にスイーツで触れる」というコンセプトでお店をされているコンコント菓子店さんです。店長の山崎弘二さんにお話を伺いました。

お店について教えてください

米や大豆などの豆類、雑穀といった日本人が伝統的に食してきた植物性食材から、見た目も華やかなスイーツを作れないかということを出発点として、1年半前にコンコント菓子店を始めました。私の実家が伝統産業である漆器卸業をやっていることもあり、幼少期から日本の伝統文化に触れる機会が多々ありました。そういった環境で育ちましたので、現代の若者にも日本古来の食文化に触れる機会を、スイーツを通して提供できればと思い、このようなコンセプトのお店をやっております。

お店や商品へのこだわりなど教えてください

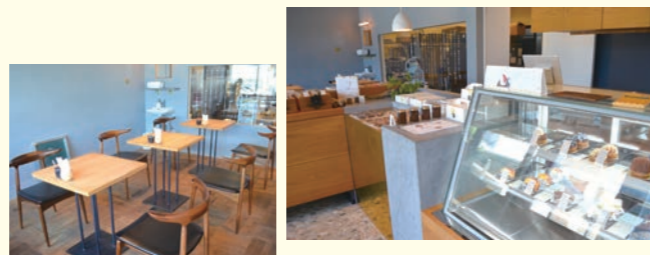
植物性食材のみから作られたスイーツでありながら、普通の洋菓子店と変わらない彩りのものを製造することを心がけております。また食物アレルギーをお持ちの方にも安心して選んでいただけるよう、ケーキや焼菓子、チョコレートなど当店で扱っている全商品がアレルギー物質である特定原材料7品目が入っていないものを製造し、原材料選びにおいても慎重に吟味しております。

ココウェル商品を使用したきっかけ、理由などを教えてください

植物性食材のみで一般的な洋菓子店のようなスイーツをつくるにはどうしたら良いかを考えるにあたり、ココウェルさんのプレミアムココナッツオイルにたどり着きました。バター代替品として低い温度で固まる性質は、バタークリームのような豆腐クリームをつくるときや成形しやすいタルト生地をつくる場合に大変都合が良いです。プレミアムココナッツオイルがなければここまでのクオリティのスイーツは完成することができなかったと思っております。また、ココナッツオイルは身体にも優しく、ココウェルさんはフィリピンの貧困問題にも取り組まれているということなので、そういった活動に少しでも貢献できるよう、よりたくさんココナッツオイルを使用したスイーツを販売できるよう店舗運営に励んでいきます。



右が店長の山崎弘二さんです。



[SHOP Info] コンコント菓子店

石川県金沢市横川5-267 TEL:076-220-7889
 [営業時間] 10:30~19:00 [定休日] 水曜日定休・火曜日不定休
 ▶URL <http://conconto-kashiten.com> ▶オンラインショップ <https://conconto.shop-pro.jp>
 ▶Facebook <https://www.facebook.com/concontokashiten>

オンラインショップも
あります!

NEW
 “もったいない”をヘルシーに
ベジココチップス

流通に乗らない
 大阪産の野菜を使用。

規格外や天災で販売できなかった野菜を農家さんから買取り、“食品ロスの問題解決”と“減少する農家さんを少しでも支えたい”という想いから作りました。

VEGE COCO CHIPS
 ベジココチップス

ココウェル直営店&
 オンラインショップ
限定発売!
 22g/500円(税別)

酸化に強い
 ココナッツオイル使用
 野菜の風味や栄養価を残し、
 サクッとした仕上がり。

安心材料で
 お子さまのおやつにも
 必要最低限の材料で作られた、
 シンプルな野菜チップス。

大阪産

▶ Shop Info 店舗情報



ココウェル 本社

先日ココウェルでは日本オイル美容協会のオイルエキスパート認定試験を受けました。ココナッツオイルだけではなく、オイル全般を幅広く勉強し、脂質の大切さを皆様にも正しくお伝えできるよう、励んでいます。

<https://www.facebook.com/COCOWELL.JP>
 @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 (10:00-18:00) FAX: 06-6543-5571
 open 10:00-18:30 / close 土、日、祝 2台



ココウェルカフェ 北堀江店

食欲の秋♪美味しいココナッツメニューをご用意してお待ちしています。カフェでは、使い込むほどに味が出る温かい木のテーブルウェア Francis+Dale を使用し、販売もしています。10月にはアウトレット品を販売予定です。

<https://www.facebook.com/cocowellcafe/>
 @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 11:30-19:00 / close 水曜日



ココウェル 自由が丘店

9月3日で2周年を迎えました!オープンから2年が経ち、楽しみながらお買い物をしてくださるお客様が増えとても感謝しております。毎月開催のオーガニックマルシェやワークショップを通してココナッツの良さを発信していきます。

<https://www.facebook.com/cocowell.jiyugaoka/>
 @cocowell_jyg

<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

9月	10月	11月
<p>からだに嬉しいココナッツ講座&スイーツ作り</p> <p>9月25日(火) 15:00~16:30</p> <p>会場:くらしマルシェ・365 (広島市西区) ココナッツを楽しみながら学ぶ講座と美しく食べられるスイーツ作り ※要申込、詳細はイベントページをご覧ください</p> <p>ワーク</p>	<p>えほん picnic</p> <p>10月6日(土) 10:00~16:30</p> <p>会場:鞆公園(東園) (大阪市西区) “絵本”をキーワードに、地域で暮らす人と人がつながるキッカケをつくる街の交流イベント。</p> <p>物販 ワーク</p>	<p>アウトドアヨガ祭り2018</p> <p>10月27日(土)~28日(日) 10:00~17:00</p> <p>会場:中之島公園芝生広場(大阪市北区) ソトとヒトをつなげ、出会いと喜びがあふれる日本最大規模のアウトドアヨガイベント。</p> <p>物販 FD物販 ワーク</p>
		<p>京都ビーガングルメ祭り 2018</p> <p>11月3日(土・祝) 10:00~16:00</p> <p>会場:岡崎公園(京都市左京区) 日本全国からお店が集まり、体に優しく、安心・安全な食材を使った屋台が並ぶベジタリアングルメフェスティバル。</p> <p>物販</p>

その他にも
出店イベントがいっぱい!

[cocowell HP] Event Information 詳しくはこちら ▶▶▶

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



✓ cocowell MAIL MAGAZINE ココウェルメールマガジン

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の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

360g (400ml) ¥2,400(税別) / 225g (250ml) ¥1,800(税別)
スティック (7g×10本) ¥800(税別) ※50本入り、100本入りもございます。

砕いた生の果肉を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エクスペラー法を採用。水分量が少ないため品質の劣化を防ぎます。有機JAS認証を取得。中鎖脂肪酸(MCT)を約65%含みます。
[別売] 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)
スティック (7g×10本) ¥600(税別) ※50本入り、100本入りもございます。

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、一般のお料理にお使いいただけます。生食はもちろん酸化に強いので炒め物や揚げ物など、加熱調理が特にオススメです。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)
スティック (7g×10本) ¥900(税別) ※50本入り、100本入りもございます。

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、低温でも固まりにくい液体ココナツオイル。冷たい飲み物や料理にもご利用いただけます。ココナツの香りも控えめ。中鎖脂肪酸(MCT)を約93%含みます。



ココマヨネーズ

150g ¥800(税別)

原料全体の約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、平糶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。

ウィズココファーマープロジェクト
WITH COCO FARMER PROJECT



フィリピンのココナツ農家は、農地を借りて小規模農業を営む、貧しい小作農がほとんどです。また近年、エルニーニョ現象や台風の増加などの影響で生産への悪影響が出ています。災害でのダメージを回復するだけの資金も十分に持ち合わせていない場合がほとんどなので、環境問題の悪化はココナツ農家にとっては深刻な問題です。

ココウェルは2010年10月にプロジェクトを立ち上げました。このマークがついた商品を1つお客様にお買い上げいただくごとに、3ペソ(約7円※2018年1月現在)を積み立てています。集めたお金は新しい苗や肥料となる塩の購入、災害復興など、ココナツ農家のために利用しています。



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、オイルを搾った後のココナツ果肉を乾燥させた、食物繊維が豊富な微粉末の食材です。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まれています。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。保存料無添加・無漂白で、水分を3%以下に抑えた高品質フレークです。パン粉状のファインと細長いロングの2種類があり、お好みで使い分けができます。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。



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。ミネラル補給もできて、GI値35の低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お使いいただけます。



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、スプレッ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)を全体の約27%含みます。

coconut cosmetics
ココナツの化粧品



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。香料は使っておらず、ココナツ本来の甘い香りが楽しめます。お肌の敏感な方や赤ちゃんの保湿ケアに。全身に、髪にと幅広くお使いいただけます。



プレーン(無香)

ビュココナツ

クイーンサンバギータ



マイルドカモミール

ハーバルローズマリー

ココソープ

95g ¥800(税別)

洗顔だけでなく体、髪も洗えるソープ。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ばらない洗い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お使いいただけるよう、バージンココナツオイルを100%使用しました。香料には、天然精油とシンプルな原料のみでつくられています。



ビュココナツ

ジュシーバナナリップ

テイステイマンゴー

クイーンサンバギータ

フレッシュレモンラス

スイートバナナ

オーガニックココリップ

5g ¥600(税別)

- ビュココナツ: ほんのり甘いココナツの自然な香り
- ジュシーバナナリップ: 思わず食べたくなるすっきり甘い香り
- クイーンサンバギータ: 日本では珍しいジャスミンの優しい香り
- フレッシュレモンラス: レモンのような爽快でシャープな香り
- テイステイマンゴー: 完熟マンゴーのジュシーな香り
- スイートバナナ: バナナそのままの甘い香り
- ※商品代金のうち100円がココファンに寄付され、通信制高校生のスタディツアーに利用されます。

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。天然精油の香りで使うのが楽しくなります。

Francis+Dale レイテと世界の食卓に彩りを



2013年11月、フィリピンの中部に大きな被害をもたらした大型台風ヨランダ。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「レイテ」の方に木工雑貨を作っていた「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、現地で育ったマホガニーの木を使った「Francis+Dale」へと変わりました。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>