

NEW Release
通販&直営店限定

携帯しやすい便利な“スティックタイプ”が登場！
いつでも♪どこでも♪手軽にココナッツオイル

2本で大きじ1杯分
1本
7g



プレミアム
ココナッツオイル

香りが無いから炒め物にピッタリ



460g 7g×10本入り

無香
10本入り 600円(税別)
50本入り 2,500円(税別)
100本入り 4,000円(税別)



エキストラバージン
ココナッツオイル

バターの代わりにトーストに



360g 7g×10本入り

甘い香り
10本入り 800円(税別)
50本入り 3,500円(税別)
100本入り 6,000円(税別)



リキッド
ココナッツオイル

固まらないのでサラダや飲み物に



280g 7g×10本入り

ほのかな
甘い香り
10本入り 900円(税別)
50本入り 4,000円(税別)
100本入り 7,000円(税別)

便利な使いきり

食べる量を調整しやすい

毎日のオイルプリングに

旅行・外出時に

プレゼントに

オフィスでのティータイムに



ご注文は
こちらから

お電話で

ココナッツ
フリーダイヤル 0120-01-5572

10:00~18:30(定休日/土・日・祝)

インターネットで

こちらから
ご注文いただけます



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>
<http://www.facebook.com/COCOWELL.JP>
@COCOWELL_JP

〈ココウェルのお約束〉

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 地球を汚さないモノづくり、事業活動に努めること。
- 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。
- 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 2018 winter

ココナッツプレミアム“フライ”デー始めました
@cocowell cafe



COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

冬のココナッツレシピ

ココナッツオイルの野菜チップス
和風ココナッツミルク鍋
ココナッツ抹茶生チョコ&抹茶生チョコホットミルク

知って広がる! ココナッツ豆知識

ココナッツオイルで「乾燥と保湿」スキンケア

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
水井裕のフィリピン出張記
店舗&イベント出店情報





ココナッツプレミアム“フライ”デー 始めました

「ココナッツを文化にしたい!」そんなココウェルの想いから始まったこのイベント。「酸化安定性が高く、加熱料理もヘルシー。しかもフライはカラッと揚がり胃もたれしない」というココナッツオイルの特長を多くの方に知っていただきたいと思い、毎月最終金曜日の夜はココウェルカフェでスペシャルな揚げ物を楽しんでいただく企画を始めました。ドリンクはフィリピンのビール「サンミゲル」もお選びいただけます。

イベント開始に先立って行われた記者発表会では、記者のみなさんに実際のメニューをご試食いただきました。揚げ油は全てプレミアムココナッツオイルを使用。大阪の会社らしくメインは串カツで、ぶつ切りキャベツや特製ソースもご用意しました。(もちろん二度漬け厳禁!!) その他野菜の天ぷらやエビフライ、デザートにはドーナツとポテトチップスをお出ししました。さくさく美味しくご好評をいただきましたが、実は2日前に揚げたものとお伝えするとみなさんビックリ! 実は冷めてからがココナッツオイルの本領発揮なんです。お弁当のおかずも美味しく仕上がります。



ココナッツプレミアムフライデーと併せ、ココナッツ食材の魅力をより広く伝えるため「ココナッツウェルネスプロジェクト」を立ち上げました。ウェルネス(Wellness)とは広い意味での健康を指す言葉で、ココナッツを通じてたくさんの方が健康になればという想いが込められています。レストランやドーナツ店など、ココウェルのココナッツオイルをご利用いただいている飲食店様の店頭には「当店はココナッツオイルを使っています」や「当店はココナッツオイルで揚げています」というシールが貼られています。



ココナッツプレミアム“フライ”デー

@ココウェルカフェ 毎月最終金曜日 16:00~20:00

スペシャルセットメニュー

串揚げや天ぷらを盛り合わせた
プレミアム揚げ物プレート 1,500円(税込)
 ドリンク付き(サンミゲルビールorソフトドリンク)

追加メニュー

味わいすっきり♪フィリピンで人気!
サンミゲルビール 500円(税込)

フィリピンでポピュラーな揚げバナナのおやつ
ココナッツトウロン 500円(税込)

揚げ物は
“プレミアムココナッツオイル”
 を使用しています!

Special Plate

Beer

Sweet's

ココナッツオイルで揚げ物を美味しくヘルシーに

唐揚げやコロッケは大好きだけど、健康やダイエットを考えると…。

年を取ったので揚げ物はしんどいかな…。

お店では食べるけど、自宅では後処理が面倒…。

そんな理由で揚げ物を控えている方も多いかと思います。そこで、ココナッツオイルで揚げるとどうなるか?ご紹介したいと思います。

酸化安定性が高いココナッツオイル!
 揚げ物は多くの方に好まれる定番のおかずですが、外食やお惣菜コーナーで購入される場合が多いのではと思います。家庭で揚げると油の廃棄が面倒ですね。一般的な植物油は酸化安定性が低いため加熱すると酸化(劣化)しやすく、早めに交換する必要があります。その点ココナッツオイルは酸化安定性が他の植物油の数倍高いので、つぎ足しながら繰り返し使うことができます。ココウェルのプレミアムココナッツオイルをご使用いただいているドーナツ屋さんでは毎日大量にドーナツを揚げているのですが、ほとんど油を交換することなくつぎ足しながら使われています。色が濃くなったり香りが油臭くなったり、細かい泡が消えにくくなったら交換のサインです。

消化・吸収が速く、中性脂肪になりにくい!
 年齢とともに揚げ物が重く感じるようになりますが、ココナッツオイルで揚げると胃の負担も少なく軽く食べられます。また油が酸化すると一部が過酸化脂質という有害物質になり、生活習慣病の一因になると言われています。油は加熱すると急速に酸化するため、加熱料理には酸化安定性の高いココナッツオイルがピッタリと言えるのです。また中鎖脂肪酸(MCT)が主成分なので他の植物油に比べて消化・吸収が速く、すぐにエネルギーとして使われるため中性脂肪になりにくい、ダイエットで揚げ物を我慢している方にもうれしいオイルです。**プレミアムココナッツオイルは香りがしない!**ココナッツオイルで揚げ物という「あの

甘い香りで揚げ物なんて…」と思われるかもしれませんが、プレミアムココナッツオイルならココナッツの香りがなく、揚げ物や炒め物にピッタリ。普段使いの油として幅広くご使用いただけます。**残った油は濾して使って経済的!**ココナッツオイルは他の油に比べて高価なので「ココナッツオイルで揚げ物なんてぜいたくな…」というお声をいただくことも。そんな方には少量の油で調理できる揚げ焼きがオススメです。残った油は濾して、翌日以降の炒め物にも使うことができます。酸化した油は様々な生活習慣病の原因になると言われています。将来の健康のためにも、炒め物・揚げ物にこそココナッツオイルをお役立ていただければと願っています。





Season's Recipes by Cocowell Kitchen 冬のココナッツレシピ

寒くなると食べたくなるあったかい“お鍋”や、簡単に作れる“おやつ”をココナッツ素材で作ってみませんか？



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 ココナッツオイルの野菜チップス

プレミアムココナッツオイルで、揚げた次の日も美味しい野菜チップス！



〈材料〉

- ・じゃがいも
- ・れんこん
- ・にんじん
- ・さつまいも
- ・いんげん
- ・プレミアムココナッツオイル

〈作り方〉

- 1 スライサーで薄く材料をスライスし、じゃがいも、れんこん、さつまいもは5分程水につけておく。
- 2 キッチンペーパーにスライスした野菜を並べ水分を拭き取る。
- 3 160～170度のプレミアムココナッツオイルで5～7分揚げる。
※野菜の水分が飛ばず低温でゆっくり揚げるとパリパリになります。
- 4 お好みで塩を振りかける。

coconut items



プレミアムココナッツオイル

Recipe 2 和風ココナッツミルク鍋

ショウガとココナッツミルクで、寒い冬でも体の中からポカポカに♪



〈材料〉4人分

- ・水 1000ml
- ・昆布 1枚
- ・ココナッツミルクパウダー 50g
- ・味噌 大さじ2.5
- ・おろしショウガ 小さじ1
- ・鶏むね肉 1枚
- ・白菜 1/4
- ・白ネギ 3本
- ・人参 1本
- ・小松菜 1袋
- ・しめじ 1袋

〈作り方〉

- 1 水に昆布を入れ弱火にかけ、沸騰直前で昆布を取り出す。
- 2 鶏むね肉を1口大のそぎ切りにし、1に入れる。
- 3 野菜を食べやすい大きさに切り、2に入れる。
- 4 全体的に火が通ったらココナッツミルクパウダー、味噌、おろしショウガを入れる。

coconut items



ココナッツミルクパウダー

Recipe 3 ココナッツ抹茶生チョコ & 抹茶生チョコホットミルク

ミルクに溶かして2度美味しい抹茶のデザート♪



〈材料〉

- ・エキストラバージンココナッツオイル 100g
 - ・はちみつ 100g ・抹茶(無糖) 50g
- ※はちみつの代わりに、ココナッツシュガーシロップでも作れます。

ココナッツシュガーシロップ (350g)

〈作り方〉鍋にココナッツシュガー 250g と水100gを入れ、5～10分煮詰める。ピンなどに移し、冷蔵庫でひと晩冷やす。

〈材料〉

- ・ホットミルク 適量
- ・生チョコ 適量

〈作り方〉

生チョコをホットミルクに入れて混ぜる。
※甘みが足りないと感じられたらココナッツシュガーを加えてください。

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

COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

神戸で古くから本格的な珈琲を提供している「にしむら珈琲店」の副社長であり、菓子工房「セセシオン」と、ベーカリーカフェ「ブロードバールセセシオン」をプロデュースする、にしむらコーヒーサービスの吉谷修作社長にお話を伺いました。



PROFILE

株式会社にしむらコーヒーサービス
代表取締役 吉谷修作さん

セセシオン・コンディトリアリエ、ブロードバール・セセシオンを創業、ディレクターを務める。神戸で70年続くにしむら珈琲創始者の孫として生まれ、幼い頃から食に関心高く育つ。ベルリン、ウィーンで暮らした経験からウィーン菓子のセセシオン・コンディトリアリエ、ドイツパンのベーカリーカフェ、ブロードバール・セセシオンをオープン。日々の暮らしの中で食と文化を楽しめる提案を常に発信している。

普段、健康に気をつけていることは？

食事に関しては、普段から暴饮暴食をしないよう、バランスの良い食事を心がけています。ジャンクフードなどは食べないようにしておりますが、パンの店舗・ケーキの店舗を運営しておりますので、炭水化物を摂取しないのは難しいです。が、体に負担のかからない炭水化物、ナチュラルな糖質を摂るようにしています。当然、うちの店舗のパンもケーキも、安定剤など一切入れておりません。スーパーフードと呼ばれるものには昔から関心があり、積極的に色々トライしています。ココナッツオイルは流行る前から食べていましたね。運動はロードバイクが趣味で、週末には必ず乗るようにしています。今は少し自分の理想



テラスはテーブル3つで犬の同伴OKです。愛犬とお散歩コースになっちゃう方も多いです。店内はスタンディングも含めると12席ほど。

体重から3～5キロオーバーしているので、少し減らす必要があると感じています。

「セセシオン」「ブロードバールセセシオン」のごこだわりは？

ブロードバールセセシオンは家族皆が楽しめるパン屋ですから、定番のクリームパン、メロンパン、ドーナッツもあります。ドーナッツやカレーパンはココナッツオイル100%で揚げているので、美味しく食べているものが体に良いものであるように、と考えています。店の自慢でもあるハード系パンはライ麦粉や全粒粉を使い、余計な物、安定剤などは一切入りません。ドイツパンの種類が豊富なのも特徴ですね。今後はハード系パン、ドイツパンのサンドイッチやデリも更に充実させていきたいと思っています。

ココナッツ商品の取り入れ方はどのようにされていますか？

最初はバター代わりにパンにつけるくらいでしたが、最近では、水井さんに伺って、お米を炊く時に少量入れたり、揚げ物に使ったりしています。ブロードバールセセシオンでも、今は揚げ物はココナッツオイル100%で揚げていますし、人気のプリンには氷上のノンホモ牛乳、高知県のこだわり卵とココナッツシュガー、シンプルですが、全ての素材が上質です。

プリンはココナッツシュガーのkokokoとこだわりの卵、ノンホモ牛乳とシンプルながら最高の素材で作っています。大人気!



INFORMATION

ブロードバール セセシオン
Kobe Mikage Brotbar Seccession

〒658-0048 兵庫県神戸市東灘区御影郡家1-25-12 グレイス御影 B1F
TEL.078-806-8873 営業時間 7:00～19:00(無休) <http://www.kobe-nishimura.jp>

今回のテーマ 「乾燥と保湿」

ココナッツオイルで
スキンケア



冬は気温の低下とともに空気中の湿度もぐっと下がり、肌の乾燥がとて気になる季節です。

乾燥は、かゆみ、ひび割れ、しわ、くすみなどの肌トラブルの原因となります。

しっかりと保湿することが健やかな肌づくりの第一歩です。

今回のテーマは「ココナッツと美容」。

ココウェルスタッフがココナッツを活用したケアもご紹介します。



01. そもそも「肌の乾燥」とは?

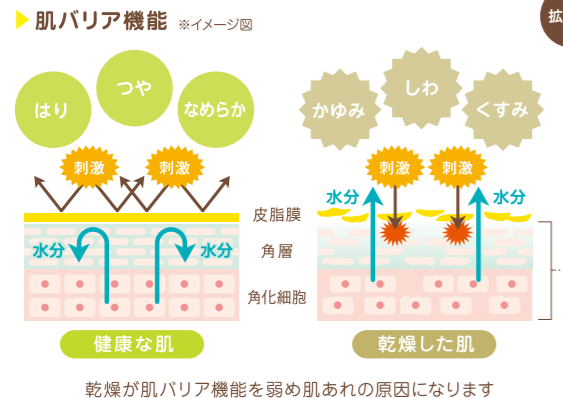
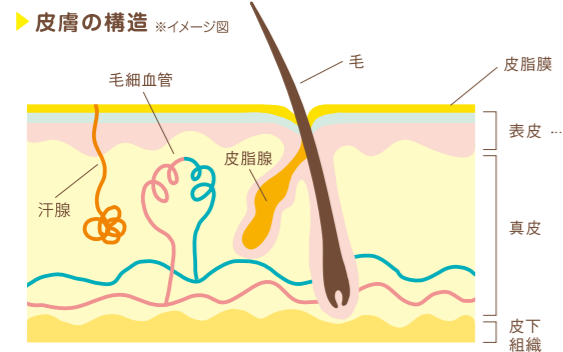
肌(皮膚)はヒトの体のなかで最大の臓器。体の最前線でバリアを張り、外敵を跳ね返し身体を守るという役割があります。

肌を作る3つの層(表皮、真皮、皮下組織)の中で主に美肌のもとになるのは表皮と真皮。「表皮」は外敵から肌を守りうるおいと健やかさを保ち、「真皮」はふっくらとした肌の土台を作ります。

表皮の一番外側の「角層」の水分量が失われると、肌全体の保湿システムが機能できなくなり、肌はどんどん乾燥してしまいます…。

そして肌の乾燥は、かゆみ、しわ、くすみなどの原因に…。

健やかで美しい肌のために、しっかりと保湿しましょう。

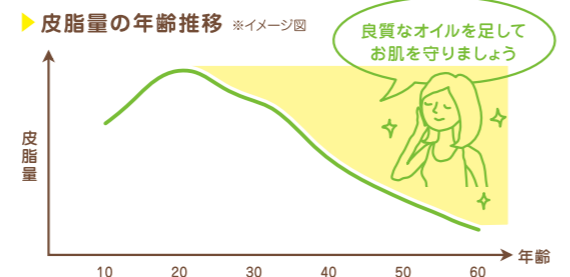
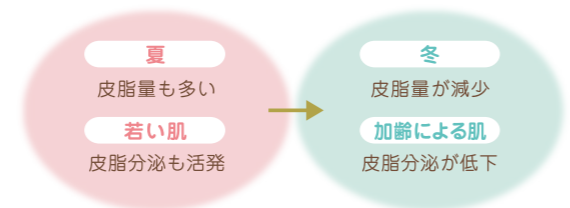


02. 保湿とは「水分を抱えて離さないこと」

美しい肌をキープするためには水分量と皮脂量をバランスよく保つことが大切です。保湿とは「肌の水分量を保つシステムをしっかりと作り上げること」。化粧水で肌に水分をたっぷりを与えると肌が保湿されると思われがちですが、水分を与えるだけでは皮膚上で水分が蒸発し、さらに肌が乾いてしまうことも。そして大切な角質層のバリア機能も失われてしまいます。

バリア機能を保つためには、「水分を抱えて離さないこと=保湿」が重要です。ヒトは元々皮脂を分泌し水分を抱える力を持っています。夏は皮脂量も多く、若い頃は皮脂分泌も活発です。しかし冬は皮脂量が低下し、さらに加齢による肌機能の低下でも皮脂量は減ってしまいます。水分量と皮脂量をバランスよく保つためには、皮脂に代わる良質なオイルを足し、肌のバリア機能を維持することが大切です(=アンチエイジング)。

質の良いオイルは肌を柔らかく滑らかな肌触りにするとともに肌のターンオーバーを促進し、外部からのダメージや水分の蒸発を防ぐ効果があります。肌を健やかに保つためにも良質なオイルの使用をおすすめします。



03. ココナッツオイルを使った肌ケア

ココナッツオイルは、高い抗菌作用と免疫力をアップさせ、母乳にも含まれるラウリン酸を豊富に含むため、肌を健やかに保ちトラブルを起こしにくい肌へと導くのが得意なオイルです。

さらに、植物油の中で最も中鎖脂肪酸を多く含む分子が細かいため、オイルとは思えないくらいに「さらっ」としたテクスチャーで、肌の上でべたつくことはありません。肌に馴染みやすく、しっかりと浸透

して肌をしっとり柔らかくすることが期待できます。

またココナッツオイルの成分のほとんどが酸化に強い「飽和脂肪酸」です。酸化したオイルを肌に使用すると、「くすみ」や「しみ」など肌の黒ずみの原因となり、使い続けると肌の老化をどんどん進めることに…。肌の健康には新鮮なオイル、また酸化しづらいオイルを選ぶことが重要です。



ココナッツオイルは
肌を健やかに美しく導くのに
最適なオイル!

- メリット ① 免疫力の高い「ラウリン酸」が健やかでトラブルを起こしづらい肌へ。
- メリット ② 「中鎖脂肪酸」が豊富。分子が細かくしっかりと浸透し、柔らかな肌へ。
- メリット ③ 肌の老化の原因となる「酸化」の心配が少なく老化しづらい肌へ。



ココウェルスタッフがおすすめする

ココナッツオイルでの保湿方法

お肌に塗る保湿ケア お顔の乾燥だけでなく全身の乾燥が気になる方に

頭のてっぺんから足のつま先まで「全身オイルケア」をおすすめします!

How to use

とっても簡単!!
お風呂上がりに全身にやさしく塗るだけ!

Point

- ① タオルで拭き取る前の体が濡れている状態でココナッツオイルを塗ること!
- ② 一度にたっぷり塗るよりも、少量を何度も塗りこむのがオススメ!



内側から



W保湿

外側から



詳しくはP.9~10の商品ラインナップをご覧ください

お風呂上がりにタオルでふく事で、せっかく柔らかくなったお肌が瞬間にして乾燥してしまいます。お風呂上がりでお肌に水分が多く含まれている状態で、ココナッツオイルを塗っておくと保湿してくれます。水分が浮いてくるので、最後にタオルでふきとってください。お肌にす〜っと入っていくようでしたら何度も塗る事でより保湿効果がアップします。

スキンケア

毎日続けることで、季節の変わり目などに起こるくすみやごわつきなどが緩和され、お肌の状態も安定してきます。



ヘアケア

頭皮や髪の毛先に塗って、ドライヤーによる乾燥を防ぐのにも効果的です。

注意事項

- ・お風呂の中で塗るので、オイルですべらないようお気をつけください。
- ・ボディタオルなどを敷いた上で、または椅子に座って塗るとより安全です。

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

サイラム
Vol.4 SAIRAM ヴィーガンレストラン/神奈川 大倉山・鎌倉

第4回目のお店紹介は、神奈川の大倉山にあるヴィーガンレストラン「サイラム」さんです。自然素材を使った新築・リフォームを行っている「もくもくはうす」が運営しているだけあって、店内は木の温かさに溢れ、メニューも素材にこだわり抜いておられます。取締役の島村健二さんと大倉山本店店長の片桐雅彦さんにお話を伺いました。

レストランをはじめられたきっかけは？

元々のきっかけは、本業のもくもくはうすでリフォームさせていただいた鎌倉の物件をひょんな事から私たちが借り受けることとなり、どうせやるなら自分たちのしている生活を伝えられることをやろうということで、「建物」と同じように自然素材の原料にこだわったヴィーガンレストランを始めることになりました。初めは冗談半分でしたが、伝えなければいけないことは後押ししてくれる人が多いですね。その後大倉山でもリフォームさせていただいた10坪ほどのスペースに2店舗目を出して、もくもくはうすのショールームだったここに移動して、現在鎌倉と大倉山の2店舗を運営しています。

なぜヴィーガンレストランになったのですか？

元々僕自身もヴィーガンではなかったのですが、だんだん肉が食べられなくなりました。肉を完全否定するわけではないですが、肉を食べなくても元気な人がいるということを知ったことが、週1回でも体験してほしいなと思って。ヴィーガンメニューでもしっかりボリュームがあって、ヴィーガンではない方にも満足してもらえるものをご提供する事でヴィーガンを体験して頂けたら嬉しいです。

素材へのこだわりはすごいですね。

素材に手を抜くと自分たちが食べたいものを出せないのが、オイルも普通のオイルを使ってもいいんだけど、やっぱりココナッツオイルを使った方が体にいいし、味も美味しくなります。「住宅」と「食」って似ているなと思っています。住宅も自然素材を使っていれば何でも良いというのではなく、壁の下地や床の糊など見えないところにこそこだわってないと後からは取り返しがつきません。食も見えない素材にこだわらないと、身体を悪くしてからでは取り返しがつきません。だからこそ、まずは体感してほしいと思っています。

ココナッツ素材をどのように使っていますか？

ランチメニューの定番である、春巻き、大根カツコロケ、豆腐コロケ、車麩の唐揚げなど、揚げ物はすべて香りのないプレミアムココナッツオイルを使っています。やはり軽く揚がって美味しいですね。お客様でもココナッツオイルで揚げているのをご存知で、それを目的で来られる方もおられますね。その他、自家製マフィンや焼き菓子にもエキストラバージンココナッツオイルやココナッツミルクパウダーを使用しています。ヴィーガンなので牛乳をもちろん使わないのですが、ココナッツミルクパウダーは代替として便利に使わせていただいています。



木のぬくもりで溢れ、落ち着いた雰囲気の内。



日替わりでメニューが変わりますが、揚げ物はすべてココナッツオイルで。



[SHOP Info]

SAIRAM (サイラム) 大倉山本店
〒222-0037 横浜市港北区大倉山3-1-8
TEL: 045-531-2777
営業時間: 月～土 / 9:30～19:00 (L.18:30)
日・祝 / 11:30～18:00 (L.17:30)
デリメニューは11:30～15:00まで
定休日: なし

SAIRAM (サイラム) 鎌倉店
〒248-0021 神奈川県鎌倉市坂ノ下20-11
TEL: 0467-61-1831
営業時間: 11:30～17:00 (L.16:30)
定休日: 水・木
<http://www.sairam.jp>

▶ 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

3月

ハッピーアースデイ大阪 2018

物販 FD物販

3月24日(土) 11:00～17:00 3月25日(日) 10:00～16:00

会場: 久宝寺緑地(大阪府八尾市西久宝寺323)
日本のアースデイイベントの中でも初となる学生主体で運営している地球環境を考えるイベント

<http://www.happy-earthday-osaka.jp>

[cocowell HP] Event Information

その他にも出店イベントがいっぱい!



※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。



水井裕の フィリピン出張記

およそ2ヶ月に1回ほどのペースでフィリピンに出張していますが、中でもクリスマスが近づく12月は特に大事にしており、毎年クリスマスプレゼントをスーツケースにたくさん詰めて訪ねます。国民のおよそ9割がキリスト教徒というフィリピン人にとって、クリスマスは1年で最大のイベントで、海外で働く人たちがこの時期には休暇を取って故郷に戻ってきて家族と一緒に過ごします。クリスマスのため

に1年仕事をするとと言われるほど、彼らにとっては非常に大事な宗教行事です。町中至る所で賑やかな電飾が飾られ、都市部のショッピングモールはプレゼントを買い求める人々で賑わい、道路もいつも以上に混雑します。多くのオフィスでクリスマスギフトが用意され、訪問客に渡されます。私は毎年、主に農村に住む子供達へのプレゼントをたくさん用意していくのですが、マニラで会う仲間たちからそれ以上のプレゼ

ントを頂くため、結局帰りのスーツケースもいっぱいになって日本に帰ることになります。昨年12月の訪問では、フィリピン中部にあるレイテ島を訪問中に台風26号「カイトク」が直撃し、滞在していたホテルの1階部分が膝下まで浸水し、停電、断水で2日間全く身動きが取れませんでした。ゆっくり進む台風による長時間の大雨で、レイテ島やサマル島など各地で洪水や土砂崩れによる被害が出ています。

本来12月に台風が来ることは非常に稀でしたが、近年は地球温暖化の影響か、毎年のようにこの時期に大きな台風がフィリピンを襲っています。一昨年もクリスマス休暇で多くの人々が故郷へ帰省中に大きな台風が直撃し、特に農村部で被害が出ています。今年はフィリピンの人々が皆、平穏なクリスマスを家族と一緒に笑顔で迎えることができますように。

▶ Shop Info 店舗情報



ココウェル 本社

ココウェルでは定期的にココナッツランチ会を開いています。ココナッツをたっぷり使ったメニューが並んだ食卓をスタッフみんなで囲み、楽しいひとときを過ごしています。ここから生まれたレシピなどもホームページに掲載しているので、ぜひのぞいてみてくださいね。

<https://www.facebook.com/COCOWELL.JP>
[@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 休2台

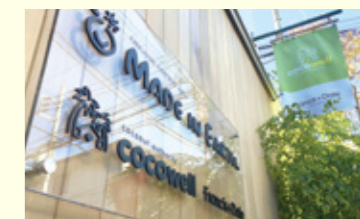


ココウェルカフェ 北堀江店

寒い冬も代謝のいいココナッツメニューで元気に商品の使い方など、お気軽にスタッフにご質問ください。中二階には小さなお座敷もあり、お子様連れも大歓迎です!一階席はベビーカーのままお入りいただけます(*)上映会やプレミアムフライデーなど楽しいイベントも開催していますので、ぜひHP、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

ココウェルの東京で唯一の直営店ココウェル自由が丘店は昨年9月3日に無事一周年を迎えられました。これもひとえに皆さまのお力添えのおかげと感謝しております。誠にありがとうございました。今年は2周年にむけておもしろいことを企画していくのでお楽しみに!

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

☑ 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。

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エクスペラ法を採用。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。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)

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、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倍含みます。冬場でも固まりにくいので、冷たい飲み物やサラダなどの料理にかけてご利用いただけます。ココナツの香りも控えめ。



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ヤ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、平糞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、オイルを搾った後のココナツ果肉から産まれた、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。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。



オーガニックココリップ
5g ¥600(税別)

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。

オーガニックココファンリップ
5g ¥600(税別)

- ピュアココナツ：濃厚なココナツ本来の甘い香り
- ジュシーパイナップル：さっぱりとした甘い香り
- クイーンサンバグータ：ジャスミン系のフローラルの香り
- 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
- テイスタマンゴ：もぎたての食べたくくなるような甘い香り
- スイートバナナ：ふんわりやさしい甘い香り
- ※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。



ココソープ
95g ¥800(税別)

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上がりを実現しました。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、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、天然精油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。

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>