

ココナッツのセカイが変わるレシピサイト!

“100以上”のココナッツメニューが掲載されたココウェルのレシピページ!

商品別、カテゴリ別に
レシピ検索ができる!

「料理」「スイーツ」「美容」と
3つの項目からも検索ができる

定番メニューも
ココナッツを使うことで意外な
アレンジレシピに!

和食、中華、洋食、さらにフィリピンの
家庭料理のメニューも掲載

ココウェル商品の
使い方の参考に!

簡単に作れるオススメの
ココナッツメニュー



<http://www.cocowell.co.jp/howto/>



ココナッツレシピ
(How to use)



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〉

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、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 2019 Autumn

cocowell 15th & COCO FES!

ココウェル15周年のご挨拶とココフェス!

cocowell project

世界中で愛されるさまざまなヤシ酒



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

さつまいものお月見揚げ団子
ココナッツオイル de アヒージョ
白崎茶会の豆乳クリームチーズ

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

「揚げ油にはココナッツオイル」

▶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

ココウェル15周年のご挨拶とココフェス!



15周年のご挨拶

おかげさまで、株式会社ココウェルは2019年8月16日に設立15周年を迎えます。これもひとえに、ご愛顧いただいているお客様、ご鼎立してくださるお取引先様、その他多くの支えてくださる関係者の皆様のおかげです。心より感謝申し上げます。

弊社は、私が学生時代に環境問題を学ぶためフィリピンに留学した際に、環境問題以上に深刻な貧困問題に触れて大きな衝撃を受けたことをきっかけで、2004年8月16日に設立しました。これからも初心を忘れることなく、ココナッツを通じて、貧困問題と環境問題の解決、そして皆様の健康に貢献できるよう日々努力して参ります。

今後とも変わらぬご愛顧、ご指導を賜りますよう、心からお願ひ申し上げます。

ココウェル代表 水井 裕



ココフェス!について

大阪・天満橋「川の駅はちけんや」で、ココナッツづくしの楽しい1日

15周年を迎えられた感謝の気持ちを込めて、ココナッツのお祭り『COCO FES! (ココフェス!)』を行います。ココナッツでセカイを変えたいという思いを多くの方に体感して楽しんでいただくイベントで、10周年の2014年に続き2回目の開催となります。人気のココナッツワークショップや講座を受けたり、ココナッツ使ったお店が集まるマーケットも開催します。

さらにココウェルカフェのココナッツカレーを食べたりと、大人だけでなくお子さまにも、ココナッツについて学び、親しんでいただける内容が盛りだくさん。そして、特別企画として白崎茶会・白崎裕子さんの関西初となるトークショー「白崎裕子のセカイを変えるおやつレシピ」を開催します! 白崎さんにはP4の「ユーザーインタビュー」でもお話を伺っています。



ココナッツでセカイを変える大作戦!!

COCO FES!

2019.9.7 sat

@川の駅 はちけんや (大阪 天満橋)

大阪府大阪市中央区北浜東1-2

COCO YOGA 9:45~10:30 / Green Cafe 10:30~16:00 / マーケット11:00~17:00

学ぶ learn

トークショー

白崎裕子のセカイを変えるおやつレシピ (要予約)

講座

油のこを知って、上手に使えるようになろう!

展示

- ココウェルの歴史
- メッセージボード
- Coconut Photospot

体験 experience

ワークショップ

- リップクリーム作り
- ココナッツアクセサリー作り
- バスミルク作り
- ココナッツ殻でキーホルダーをつくろう!

癒し

ココナッツオイルハンドトリートメント

遊び

- ココナッツウォーターの試飲会
- スタンプラリー
- ココナッツクイズ大会

マーケット market

フード

- ココウェルカフェの人気カレー
- かき氷、ポップコーン、米粉クッキー、豆乳ドーナツ、中崎ポテト、豆乳チャイなどをココナッツを使ったスイーツやドリンクを堪能!

グッズ

- ココファンドプロジェクトのチャリティーTシャツ
- ココナッツ雑貨
- ココナッツドッグフードの販売

世界中で愛されるさまざまなヤシ酒

cocowell project



紀元前6,000年から栽培されていたと言われるココナッツ(ココヤシ)は旧約聖書にも登場し、「神の与えた食べ物」や「エデンの園の果実」と語り継がれるほど、太古より貴重な栄養源とされてきました。アフリカや中東、東南アジアなどの地域ではココナッツやパームヤシ、ナツメヤシなどのさまざまなヤシ科の植物が生育し、各地域で重要な農作物として栽培されています。

これらの地域では伝統的にヤシの花蜜を発酵させる醸造酒(ヤシ酒)が作られ、文化のひとつとなっています。

一般的にはパームワインと呼ばれていますが、地域により呼び名もさまざまで、原料となるヤシの種類も違います。ココウェル製品の産地・フィリピンではTuba(トゥバ)と呼ばれ、ココナッツが使われています。

フィリピンでのトゥバ作りは、ココナッツの花が開く前の苞(ほう)の先端に傷をつけて花蜜を採取し、それを自然発酵させる伝統的な製法です。数日で発酵が進みお酢になってしまうので一般には流通せず、生産地でしか飲むことができません。現地ではマングローブ(※)の樹皮を加え、赤ワインのような色にして飲まれています。

ヤシ酒を蒸留すると、流通可能な蒸留酒ができます。ヤシ酒と同じく地域によって呼び名が変わり、中近東や東アジアなどの広い地域では「アラック」と呼ばれています。これは「にじみ出る汗」や「露」という意味のアラビア語が語源で、蒸留器から蒸気が凝縮して滴る様子を例えたものとされています。

日本でも江戸時代に家畜の乳から作られたモンゴルの蒸留酒がオランダ人によって伝えられ、「アラック」と語感の似た「アラキ」と呼ばれていたそうです。

フィリピンでは、トゥバの蒸留酒は「ランバノグ」と呼ばれ、ルソン島南部で作られています。ランバノグについてはココナティスト前号(2019summer)でもご紹介しておりますので、ぜひご覧ください。

※マングローブ：熱帯および亜熱帯地域の河口に淡水と海水の混ざり合う場所で生育している植物のこと。

世界各地のヤシ酒		
地域	種類	ヤシ酒の呼び名
中東・アフリカ	ナツメヤシ ラフィアヤシ	Dibondo (ディボンド)
東南アジア	ココナッツ(ココヤシ)や同じヤシ科の植物である コッパヤシ、シュロ	Toddy (トディ)
インド	ココナッツ (ココヤシ)	Kallu (カル)
フィリピン ボルネオ島・メキシコ	ココナッツ (ココヤシ)	Tuba (トゥバ)



撮影スタッフ、代表の水井(左2番目)とランバノグを作る農家さん



花蜜を採る様子

花蜜を煮つめている様子

“クラウドファンディング”について

ココナティスト前号(2019summer)にてご案内しておりましたランバノグ製造に向けてのクラウドファンディングにつきまして、ご支援をいただきました皆さまに心より感謝申し上げます。誠にありがとうございました。今回は私どもの力不足により、目標額を達成することができませんでした。ご期待に沿えず、申し訳ございません。ご支援や応援して下さった皆さまからいただいた励ましのお言葉や想いを無駄にしないためにも、ココナッツ専門店として何か形にできないかと考えております。ひとりでも多くの方にフィリピンの伝統的なココナッツのお酒・ランバノグの魅力や美味しさをお伝えしていけるよう、知恵を絞って参ります。日本の皆さまにも、フィリピンの農家さんにも笑顔になってもらえるよう、努力を続けて参りますのでご支援、ご協力の程どうぞよろしくお願いいたします。

Season's Recipes by Cocowell Kitchen

秋のココナッツレシピ

食欲の秋、実りの秋がやってきました。誘惑も多くつい食べ過ぎてしまいがちに・・・ココナッツとともに調理することで、体にやさしく美味しく仕上がります。



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 さつまいものお月見揚げ団子

シロップの量は好みで。しっかりとした満足感があります。



- (材料)**
- さつまいも 中サイズ3本
 - ココナッツファイバー 大さじ2
 - ココナッツミルクパウダー 大さじ2
 - プレミアムココナッツオイル 適量
 - ココナッツファイバー(衣用) 大さじ2
 - ココナッツシュガー 50g
 - お湯 50ml
 - しょう油 大さじ1
 - 好きなナッツ 適量

- (作り方)**
- ふかしたさつまいもをつぶす。
 - ココナッツファイバー、ココナッツミルクパウダーを混ぜる。
 - お団子状に形を整え、ココナッツファイバーをまぶす。
 - プレミアムココナッツオイルで表面がカリッとするまで揚げる。
 - 鍋を火にかけ、とろみがついたら火を止めてナッツを入れる。
- ※火を入れすぎると飴のように硬くなってしまいます



Recipe 2 ココナッツオイル de アヒージョ

酸化に強いココナッツオイルならではの！好きな具材でどうぞ。



- (材料) ※すべて適量**
- にんにく
 - ベーコン
 - きのこ類
 - ふかしたじゃがいもなどの野菜
 - プレミアムココナッツオイル

- (作り方)**
- にんにくの皮をむく。
 - 具材を食べやすい大きさに、均一になるように切る。
 - すべてを小鍋に入れ、具材がかぶるくらいにプレミアムココナッツオイルを入れる。
 - 小鍋を火にかけ、具材に火が通ればできあがり。



Recipe 3 白崎茶会の豆乳クリームチーズ

白崎裕子さんのレシピです。ココナッツオイルじゃないと作れません。



- (材料)**
- 豆乳ヨーグルト 400g
 - 海塩 2g (小さじ1/2弱)
 - プレミアムココナッツオイル 40g
- ※水きりした豆乳ヨーグルト30g、ココナッツシュガー15g、プレミアムココナッツオイル45gを同様に混ぜると、ヨーグルトバタークリームになります。
- ※写真のようにパンに乗せたり、サラダのトッピングにしたりと幅広く使えます。

- (作り方)**
- ざるにキッチンペーパーを敷きヨーグルトを入れ、ある程度水気を切る。
 - 少し水気が切れたら、ペーパーの四隅をたたむ。
 - ラップをしてボウルなどで重石をし、しっかりと水切りをする。(130gになるまで)
 - ペーパーを外した3に海塩を入れ、泡だて器でよく混ぜる。
 - 溶かしたプレミアムココナッツオイルを加え、すばやく混ぜて乳化させる。
 - 器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

オーガニック料理教室「白崎茶会」を主宰。小麦粉、卵、乳製品を使わないレシピを数多く考案され、2年連続で料理レシピ本大賞を受賞された料理研究家の白崎裕子さんにお話を伺いました。



撮影：寺澤太郎

PROFILE

料理研究家・白崎茶会講師
しらさき ゆりこ
白崎 裕子さん

2001年にオーガニックカフェ「豆花茶席」をオープンし、料理教室をはじめ、2008年から現在のオーガニック料理教室「白崎茶会」を開催。「白崎茶会のあたらしいおやつ」「へたおやつ」(共にマガジンハウス)で2年連続料理レシピ本大賞を受賞。雑誌「きょうの料理」、「クワワッサン」、「ESSE」、「うかたま」など多くのレシピ連載をされています。

ココナッツを使いはじめたきっかけを教えてください。

13年ほど前、材料を仕入れていたお店から、パーム油のオーガニックショートニングを教えてください、液状の植物油では作るのが難しかったクリーム類などを作るため2年ほど使っていました。できればショートニングではなく菜種油のような植物油で作れないかなと思っていたのですが、その当時試作していたものを、数年後ココナッツオイルで試してみたら、理想的なものが作れたのです。その後、ココナッツオイルの健康効果が注目されるようになり、関連の本を読みあさりました。子供にも安心して食べさせられることを知って、そこから使い続けるようになったのです。



ココナッツを使った多くのレシピを考案

ココウェルとの出会いは?

雑誌社の方から「いいココナッツオイルがあるわよ!」とすすめてもらったのがココウェルでした。それからプレミアムココナッツオイルを使ってみたのですが、無香タイプなのであらゆる料理に使えますし、とても使いやすく、何より高品質でお値段も安かったのが、これならみんなに手に取ってもらえると思いました。とてもありがたかったです。

普段の生活で、どのようにココナッツを使われていますか?

本当に、何にでも使っています!料理に使うのはもちろんですが、教室の時には何度も手を洗って荒れやすいので、その都度ココナッツオイルを塗っています。ハンドクリームと違って口に入れても大丈夫ですし、食材に香りが移らないので助かっています。火傷したときにも必ず塗ります。

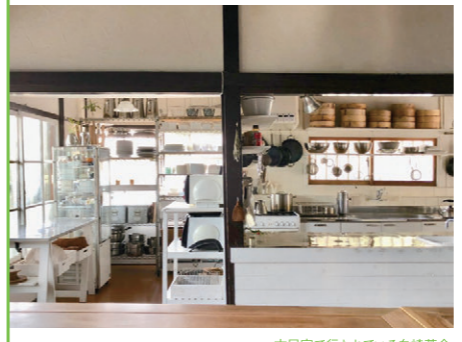
水ぶくれになりにくく、火傷も残ったことがありません。髪の毛にもヘアワックスの代わりに塗りますし、教室の生徒さんにもお肌のことを聞かれたりするのは、ココナッツオイルだけですといつも話しています。

ココナッツオイルの使い方アドバイスいただけますか?

卵と牛乳を使わないお菓子を作るときに液体の植物油だどうしても限界があります。うまく乳化させて焼いても時間が経つと油が浮いてしまい、バサつきやすく、味も落ちやすいのです。これがココナッツオイルで作ると簡単に乳化させることができ、酸化もしにくいので美味しさを保つことができるんです。特に初心者の方にはココナッツオイルをおすすめしています。



教室でもココナッツオイルが話題に



古民家で行われている白崎茶会

INFORMATION

白崎茶会 (神奈川県三浦郡葉山町)
<HP> <http://shirasakifukurou.jp/>
<Instagram> <https://www.instagram.com/shirasakichakai/>

ココウェル15周年イベント「ココフェス」にて特別講座決定! / 「白崎裕子のセカイを変えるおやつレシピ」
詳細は、ココウェルHPの「ココフェス」サイトよりご確認ください!

今回のテーマ 「揚げ油にはココナッツオイル」

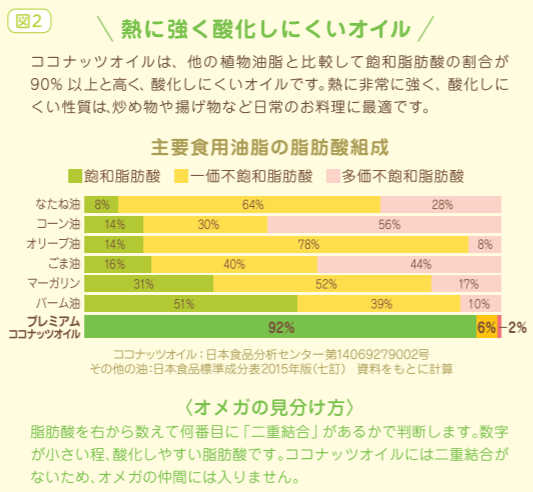
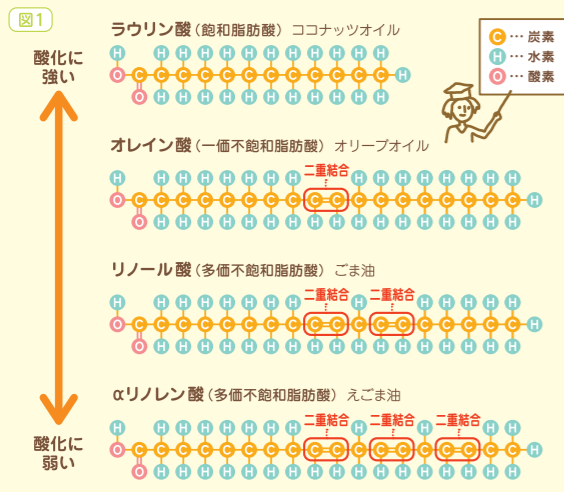


ココナティスト2017 Autumnで「オイルの酸化」についてご紹介して以降、揚げ油にココナッツオイルを使ってくださる方が増えています。今回は揚げ油にココナッツオイルをお薦めする理由と使う際の注意点を改めて解説したいと思います。

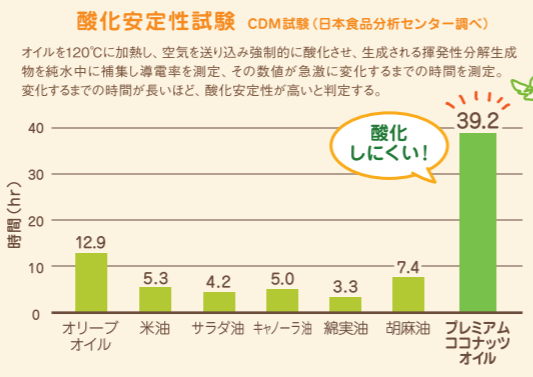


ココナッツオイルは酸化に強い

オイルを構成している脂肪酸は、図1のように炭素(C)が鎖状に繋がり、水素(H)と酸素(O)が結びついて出来ています。1個の炭素原子には繋がることのできる手が4本あり、他の原子と結合しています。炭素原子同士が1本ずつ手を出し合って結びつく状態を「単結合」といい、炭素原子がすべて単結合で結びついている脂肪酸を「飽和脂肪酸」と言います。図2のようにココナッツオイルのおよそ92%が飽和脂肪酸によって構成されています。



一方、炭素原子が2本ずつ手を出し合って結びつく状態を「二重結合」といい、二重結合を含む脂肪酸を「不飽和脂肪酸」と呼びます。二重結合が1つのものを「一価不飽和脂肪酸」、2つ以上のものを「多価不飽和脂肪酸」と呼びます。二重結合は他の物質と反応しやすく、酸素と反応して結合することでオイルが酸化します。つまり、二重結合のない飽和脂肪酸は酸化が起こりにくい安定した性質をもち、二重結合の多い不飽和脂肪酸は酸化しやすいと言えます。二重結合の多い多価不飽和脂肪酸の割合が高ければ高いほど、酸化に弱い不安定なオイルとなります。約92%が酸化安定性の高い飽和脂肪酸で構成されるココナッツオイルが、他のオイルと比較して酸化に強い理由がお分かりいただけるかと思います。



熱でオイルは酸化する

オイルは酸素、熱、光などの要因で酸化が促されます。酸素は空気中におよそ21%含まれるので、普段の食事での使用で酸化は進行していきます。また熱による酸化には最も注意が必要で、10℃上昇するごとに反応速度が2倍になると言われています。そのため、揚げ物や炒め物などの加熱する料理には酸化安定性の高いココナッツオイルがお薦めです。油脂を含む食品は時間の経過と共に酸化していくため、お弁当などに入れる揚げ物にはより一層、オイルの選択に注意が必要です。

酸化したオイルの体への影響は?

オイルは酸化することにより、有害物質である「脂質ヒドロペルオキシド」と呼ばれる過酸化物質に変化し過剰摂取すると、嘔吐や下痢、腹痛などの症状が生じます。また脂質ヒドロペルオキシドが蓄積されると体内で細胞を傷つけ、癌や動脈硬化など、様々な疾病の原因になり、免疫系の機能に影響を与えることも報告されています。



油には臨界温度というものがあります。これは生体にとって有毒な派生物ができ始める温度のことです。オメガ3系のオイルに含まれるリノレン酸は、臨界温度を超えて加熱すると毒性の強いアクロレインという物質に変化します。また二重結合をもつ不飽和脂肪酸は、臨界温度を超えて加熱するとトランス脂肪酸を生成させます。

＜主要オイルの臨界温度＞

オイル名	臨界温度	主な脂肪酸
落花生油	220℃	オレイン酸
オリーブオイル	210℃	オレイン酸
ココナッツオイル	200℃	ラウリン酸
ひまわり油	170℃	オレイン酸
ごま油	150℃	リノール酸
コーン油	150℃	リノール酸
大豆油	140℃	オレイン酸

※臨界温度…液体は温度を上げていくと、その物質特有の温度(沸点)で沸騰する。圧力を高くすると沸点は高くなるが、温度をどんどん高くしていくと、圧力をいくら高くしてもはや液体で存在できなくなる点(臨界温度)に達する。

ココナッツオイルを使用する際の注意点

▶ 温度を160℃程度にする
酸化には強いですが、発煙点が低いため煙が出やすい特徴があります。高温になりすぎると煙が出てくるので、160℃程度で揚げ物をするようにしてください。(ココナッツオイルは油の分子が細かいので、低めの温度でもカラッと揚げられます。)

▶ 他のオイルと混ぜない
他のオイルと混ぜて使うと泡が出やすくなり、ふきこぼれの危険があります。ココナッツオイルで揚げ物をする際は他のオイルと混ぜずに単体でご使用ください。



炒め物・揚げ物には無臭タイプの“プレミアムココナッツオイル”を!



プレミアムココナッツオイル 460g(500ml) / 950円(税別)
プレミアムココナッツオイル 1,840g(2L) / 3,200円(税別)



※お店などでも使える業務用一斗缶の販売もございます。詳しくは、ココウェルまでお問い合わせください。



▶ Cocowell's Friend SHOP

ココナッツメニューを楽しめるお店

Vol.11 南青山野菜基地 カレエ、自然食、野菜料理 / 神奈川

第11回のお店紹介は、横浜でオーガニックの野菜を使った“カレエ”を出されている南青山野菜基地さんです。百貨店の店頭で商品紹介をしていた弊社代表の水井と話をしたことからココウェルの商品を使っていたかようになってきたという代表の中通寛記さんにお話を伺いました。

どうしてオーガニック野菜を扱われたのですか？

東南アジアのラオスで現地の人たちと生活をしたことがありました。その時、自然にこけこみ、ものを大切にするという生活体験をしました。もともと商品を売るために企画を考えるという仕事をしていたのですが、ラオスでの体験は自分がかつから“共感できるもの”、“感動できるもの”を勧める仕事をしたくなるきっかけになりました。その頃に農家さんと触れ合う機会があり、都会で自然を感じてもらおうものとしてオーガニック野菜が自分にとっても薦められるものとしてわかりやすかったですし、多くの人に広がってほしいと思いました。

南青山野菜基地を始められたきっかけについて教えてください。

2011年1月11日に東京の青山でオーガニック野菜を広めるために店をオープンしました。その後、横浜の駅ビルでお店を開くことになったときに「ファスト・オーガニック」の考えで、有機野菜の大量仕入れ、大量消費のモデルを作って駅ビルで真んな食事ができる場所を作ってみようと思いました。

ココウェル商品をどのように使っていますか？

油については以前から気になっていて、いろんな油を検討していました。その時にたまたま水井さんにお会いして、ココナッツオイルが酸化に強いというお話を聞き、使うことにしました。豆腐、芋類のフライ調理にプレミアムココナッツオイルを使用したり、茄子やオクラなど仕入れた野菜で相性がいいものがあれば揚げてご提供しています。お客様に自信を持って薦められる油を使えることが何よりの改善、次には風味、味が向上したので、ココナッツオイルに替えて良かったです。

お店のこだわりを教えてください。

普段あまり野菜に関心がない方にも「野菜って美味しい！」と驚いていただきたいので、肉類やドレッシングに出来るだけ頼らず、野菜そのものの味わいを楽しめる料理を出したいと考えています。どう「人」が、どう「場所」で、どう「考えて」作った食材なのか、できるだけ生産者に会いに行き納得できる食材を提供するようにしています。



店内に飾られたオーガニックへのこだわりパネルは必見！

人気メニューの
“ちょっとずつオーガニックプレート”



株式会社野菜基地 代表
中通寛記(なかとおりひろき)さん
もともと商品企画を考えるお仕事もされていた中通さん。野菜基地に続き、長野県で地元の大工さんと一緒に“自分で秘密基地を作る”というコンセプトに新しいものづくり事業にも取り組まれています。

【SHOP Info】南青山野菜基地
神奈川県横浜市西区南幸1-5-1 相鉄ジョイナス B1F
TEL:045-620-0877 [営業時間] 11:00~23:00
【HP】<https://www.yasaikichi.jp/>

▶ Event Info イベント情報

北海道で開催! ココウェル代表 水井の講座

8月24日(土) @ セントモニカ 円山本店 (北海道札幌市中央区南1条西24丁目1-11 LEADビル3F)

1部 11:00~12:00 参加費: 500円
「ココナッツでできる社会課題の解決法」

2部 13:00~14:30 参加費: 1,500円
「オイルの基本から学ぶココナッツオイル講座」
ココナッツチョコ作りのワークショップも実施します。

ココナッツにまつわるお話をじっくり聞いていただけます。

【お申込】セントモニカ TEL011-213-7572



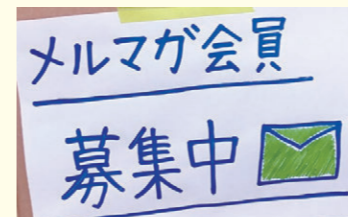
ココウェル代表 水井裕の フィリピン出張記

フィリピン最大級の国際食品展示会“IFEX”が5月24~26日の3日間、マニラで開催され、フィリピン領事館からVIB (Very Important Buyer) としてご招待いただいたので参加してきました。IFEXはフィリピンの貿易産業省 (DTI) が主催し、フィリピンの多彩な農水畜産物や加工品が出品されています。今年もフィリピンの重要な輸出品である、バナナ、カカオ、コーヒー、ココナッツ、マンゴー、パイナップル、マグロが「プレミアム7」として大きなエリアが割かれており、中でも「食のバスケット」と呼ばれるフィリピン国内最大の農産物供給地であるミンダナオの商品が多かったように思います。中でも近年注目されている3C(カカオ、コーヒー、ココナッツ)は中小零細の生産者が多く、フィリピンとしても重要産品と考えているようです。



今年で13回目。これまでは2年1度の隔年開催でしたが、昨年からは毎年開催されています。

▶ Shop Info 店舗情報



ココウェル 本社

ココウェルのメールマガジンでは最新のキャンペーンやプレゼント情報、ネット限定セールなどお得情報が盛りだくさん! またココナッツの豆知識なども配信しています。ぜひ下のQRコードからご登録ください。

Facebook: <https://www.facebook.com/COCOWELL.JP>
Instagram: @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

夏といえばカレー! カレーといえばココナッツ! この夏、ココウェルカフェではカレーフェアを開催しています。人気の定番カレーや期間限定カレーなど、あいがけでさらに美味しく♪ぜひ、ココナッツバナナラッシーと共にお楽しみください。

Facebook: <https://www.facebook.com/cocowellcafe/>
Instagram: @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

ココウェル自由が丘店は2019年9月23日をもって閉店することになりました。2016年9月に開店以来、ご愛顧いただき誠にありがとうございました。9月に感謝セールを行う予定なのでぜひ、以下のSNSをチェックしてください!

Facebook: <https://www.facebook.com/cocowell.jiyugaoka/>
Twitter: @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。

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) / 1,840g (2,000ml) ¥3,200(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) / 93g (100ml) ¥1,200(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。

ベジココチップス

22g ¥500(税別)

規格外や天災などで販売できない野菜を農家さんから買い取り、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で作りました。大阪府内で栽培、生産された「大阪産(おおさかもん)」の野菜を使っています。プレミアムココナツオイルで揚げ、野菜の風味や栄養価を残し、サクとした仕上がりです。大阪に本社を置くココウェルで初めての「産地消」商品です。



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。



オーガニックココリップ
5g ¥600(税別)

- ビュアココナツ: ほんのり甘いココナツの自然な香り
 - テイステイマンゴー: 完全マンゴーのジューシーな香り
 - ジューシーパイナップル: 思わず食べたくなるようなすっきり甘い香り
 - スイートバナナ: バナナそのままの甘い香り
 - 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
- ※商品代金のうち100円がココファン드에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。

オーガニックココファンドリップ※
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。



ココソーブ
95g ¥800(税別)

洗顔だけでなく体、髪も洗えるソーブ。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。

Francis+Dale



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

レイテと世界の食卓に彩りを
2013年11月、フィリピン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:Cocono 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、現地で作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。

※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」よりお問い合わせください。
※製品デザイン、仕様は予告なく変更する場合があります。