

## “コンパクトサイズ”の リキッドココナッツオイルが登場!

1人暮らしの方や初めての方向けにコンパクトで使いやすく、  
お求めやすいサイズになりました。

2019年  
3月1日(金)  
発売

リキッドココナッツオイル  
100ml (93g) / 1,200円(税別)

低温でも固まりにくい  
香り控えめの  
ココナッツオイル

中鎖脂肪酸  
(MCT)  
約93%含有

ケトン体に変換されやすい  
カプリル酸+カプリン酸  
約81%含有

ヨーグルトや  
冷たい飲みものなどに  
ドレッシングとしても

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 Spring

cocowell Report



## 世界のココナッツレポート

～「第1回世界ココナッツ会議」からの報告～

「ちょっと気になる」

## ココナッツファイバー

### 春のココナッツレシピ

- ・ココナッツファイバーコロケ
- ・サクサク! フライド豆腐
- ・イチゴとプチトマトのココナッツミルクスムージー

## 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

# 「ココナッツ製品の作り方」

▶ 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



# 世界のココナッツレポート

## ～「第1回世界ココナッツ会議」からの報告～

ココナティスト 2018 autumnでもご紹介しましたが、昨年はフィリピン・マニラで「第1回世界ココナッツ会議」が開催されるなど、世界中のココナッツ農家や加工業者、また研究者や医師を含めたあらゆるココナッツの関係者が、生産状況や新たな研究成果などの情報を集め、ココナッツ産業のさらなる発展に向けて国境を超えて連帯する動きが出てきています。今回は第1回世界ココナッツ会議でも報告された、世界のココナッツにまつわる状況についてお伝えしたいと思います。



### ▶ココナッツの生育地域と用途

ココナッツの生育地域は赤道を挟んだ北緯26度～南緯26度の「ココナッツベルト」と呼ばれる熱帯地方で、90カ国以上に及んでいます。そのうち、40カ国以上の国が商業用としてココナッツ製品を輸出しており、輸出先の国は110カ国を超えています。生産量が多い国の上位5カ国はインド、インドネシア、フィリピン、ブラジル、スリランカの順となっています。生育面積の合計は約12万km<sup>2</sup>(=12百万ha)。これは北海道と九州を足した面積とほぼ同じで、年間およそ600億個の実が収穫されています。ココナッツの用途は1800年代以降に広がり、ココナッツオイルやココナッツウォーター、ココナッツミルク等の登場以降さらに多様化が加速しています。実の外側の繊維(ココナッツ繊維)から作るタワシや園芸用品、殻から作るヤシ殻活性炭といった食用以外の用途も拡大しています。

### ▶課題は老樹と農家の貧困

今後のココナッツ産業にとっての大きな課題は、「老樹の植え替え」と「貧困の克服」です。60歳を超えたココナッツの老樹は、一般的に収穫量が40%以上低下するため、速やかな植え替えが必要になります。しかも、世界の生育面積のおよそ半分は老樹であると考えられています。植え替えは一時的に収穫量がなくなるため、農家はこれまで積極的に植え替えをしてきませんでした。80～90歳がココナッツの寿命であるため今後20年以内におよそ7億2千万本の植え替えが必要になると考えられます。また、ココナッツ農家の90%以上が1ha以下の農地しかもたない小規模農家で、その多くが貧しい生活を強いられているのが実情です。世界的に需要が増えているココナッツの安定した供給はココナッツ農家によるもので、そのココナッツ農家が満足した生活ができるよう、ココナッツ産業に関わる人々が努力を続けるべきでしょう。



ココウェルは、今後も日本の皆様の美容と健康に役立つココナッツ製品をお届けするとともに、小規模なココナッツ農家が安定した生活を送れるように努力していきます。



第1回ココナッツ会議の様子

# ちょっと気になる ココナッツファイバー

COCONUT FIBER

ココウェルのロングセラー商品「ココナッツファイバー」をご紹介します。海外ではココナッツフラワー(four:小麦粉)と呼ばれ、グルテンフリーの考え方が広まるとともに注目されている食材です。小麦粉のような微粉末で、自然なココナッツの香りを楽しめます。

### ココナッツファイバーとは

ココナッツファイバーは、果肉からオイルやミルクを絞り出した後、粉末にしたもので、脂肪分が取り除かれ、おからの3.5倍もある食物繊維が凝縮されています。



無添加  
無漂白



※詳細は、P9の商品ラインナップへ

### ココナッツファイバーの特長

豊富な食物繊維と必須アミノ酸が含まれています。どちらも日常の食生活では不足しがちな栄養素です。食物繊維は腸内の善玉菌を増やして不要なものを排出したり、腸内フローラ(腸内環境)の改善に役立ちます。ココナッツファイバーの約40%が食物繊維で、大さじ1杯で約3.6グラムの食物繊維を摂取することができます。また体をつくる基になる必須アミノ酸もバランス良く含まれており、日々の体調管理にご活用いただけます。またお腹の中で約3倍に膨らみ満腹感を得られるので過食防止にもなり、摂取カロリー調整にもなります。

### オススメの食べ方

ヨーグルトに混ぜて食べるのが一番簡単でオススメ。ヨーグルト&ココナッツファイバーのWパワーで腸内環境を整えましょう。パンや焼き菓子、お好み焼きといった小麦粉を使う料理にも。小麦粉の量を減らしてココナッツファイバーで補うことで、糖質を減らしつつ食物繊維も増やせて一挙両得です。その場合は小麦粉の量の10%程度をココナッツファイバーに置き換えましょう。グルテンフリーのため、多すぎると生地がまとまらなくなるのでご注意ください。



### ココナッツファイバーを使って パンを作ってみよう!



#### <材料>

- ココナッツファイバー 10g
- ・水 40g
- ・強力粉 150g
- ・薄力粉 100g
- ・牛乳(または豆乳) 100g
- ☆ ハチミツ 30g
- ・エキストラバージンココナッツオイル 20g
- ・塩 5g
- ・ドライイースト 3g

- 1 ココナッツファイバーと水を入れ、10分ほどふやかしておく。
- 2 ①に☆の材料を上から順番に入れる。
- 3 ホームベーカリーにドライイーストをセットして、②をパン生地コースで1次発酵まで終える。
- 4 生地を取り出し、4等分する。ガスを抜き丸く成形し、濡れ布巾をかけて20分休ませる。
- 5 もう一度ガスを抜き丸く成形し、天板に並べる。
- 6 生地が1.5～2倍に膨らむまで2次発酵させる。(40℃で30分程度)
- 7 オープンを180℃に予熱し、その間に溶き卵(分量外)を表面に塗り、16～18分焼く。

※ホームベーカリーの機種により作り方が違う場合があります。

# 春のココナッツレシピ

Season's Recipes by Cocowell Kitchen



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/

ココナッツファイバーを使った、春におすすめのメニューをご紹介します。  
※今号の表紙は、ファイバー特集(2ページ)のパンと合わせたバーガーセットメニューです。

## Recipe 1 ココナッツファイバーコロケ

ココナッツ素材を使った 満腹感のしっかりあるコロケです。



### (材料) 4人分

- ココナッツファイバー 100g
- ココナッツミルクパウダー 100g
- 水 100ml
- ゆで卵(固ゆで) 3個
- ベーコン お好みの量
- ココマヨネーズ 適量
- 塩、こしょう 適量
- デシケイテッドココナッツ(ファイバー) 大さじ3~5

### (作り方)

- 1 ベーコンは食べやすい大きさにカットし、ゆで卵はつぶしておく。
- 2 ココナッツファイバー、ココナッツミルクパウダー、水を混ぜる。
- 3 ポテトサラダ感が出たら、1を2に混ぜる。
- 4 ココマヨネーズ、塩、こしょうで味付けをする。(マヨネーズ、水でやわらかさを調整する)
- 5 4等分に丸めてデシケイテッドココナッツ(ファイバー)をまぶす。
- 6 オープントースターで焦げ目をつける。

### coconut items



## Recipe 2 サクサク！フライド豆腐

水切りがポイントのフライド豆腐。



### (材料) 4人分

- 木綿豆腐 2丁
- ココナッツファイバー 大さじ2
- プレミアムココナッツオイル 適量

### (作り方)

- 1 豆腐をフライドポテトのサイズに切る。
- 2 切った豆腐を並べ、しっかりと水切りをする。(ひと晩置いても)
- 3 ココナッツファイバーを軽くまぶす。(つけすぎないように注意)
- 4 熱したプレミアムココナッツオイルで揚げ焼きする。

### coconut items



## Recipe 3 イチゴとプチトマトのココナッツミルクスムージー

春らしい、色合いのきれいなスムージーです。



### (材料) 2~4人分

- イチゴ 1パック
- プチトマト 1パック(8~10個)
- 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 1缶(300g)
- お湯(溶かす用) 360ml

### (作り方)

- 1 ココナッツミルクパウダーをお湯で溶く。(濾しておくときれいなクリーム状になります)
- 2 1にココナッツファイバーを入れる。ダマをなくし、バットに移して冷凍する。
- 3 イチゴはヘタを落とし、洗う。
- 4 固まった2とイチゴ、プチトマトをすべて入れ、ミキサーにかける。  
※イチゴ、プチトマトをミキサーにかけ、半解凍の2を入れておいたグラスに注ぐと写真のような二層になります。

### coconut items



## COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

オーガニックにこだわり、安心感のある商品づくりをされているオーガニックコットンブランド「メイド・イン・アース」ブランドマネージャーの前田けいこさんにお話を伺いました。



### PROFILE

メイド・イン・アース株式会社チーム・オースリーブランドマネージャー

前田 けいこさん

メイド・イン・アースブランドマネージャー。オーガニックコットン好きが高じて、1995年に、純オーガニックコットン専門のブランド「メイド・イン・アース」をパートナーと共に誕生させる。摘み取ったワタがそのまま商品になっているような、安心感のあるやわらかなものづくりを大切に、縫製糸やネームタグ、糸や生地にする最終加工、エネルギーまでオーガニック。タオル、寝具、インナー、アウター、ベビー、布ナプキン、せっけん等。著書「からだの中の自然とつながる心地よい暮らし」(青春出版社)

### ココウェルとの出会いは?

環境イベントに出たときにココウェルさんも出店されていて、そこで水井さんと出会い、フィリピンでのココナッツの活動を知りました。フィリピンを助きたいという想いがすごく素敵だなと思い、そこから商品を使ってとっても良くて、今では私の生活の中に当たり前にあるものになりました。

### ココウェル商品をどのように生活に取り入れていますか?

ファイバーはお菓子やクッキーなど作る時に使ったり、オイルはコーヒーに入れたりパンに塗ったりしています。また、髪の毛がパサついているときにまとませるためにもオイルを使っています。食べるだけでなく素肌にも使えるというのがいいですね。シュガーはほかの砂糖を使っていないくらい大好きです。



オーガニックコットンの布ナプキン

和食でも洋食でも何にでも合うし、とにかく美味しいです。砂糖は、体への影響を考えてあまり摂らない方ですが、このシュガーに関してはそこを心配しなくてもいいような安心感がありますね。

### ライフスタイル(普段の食事など)で気にかけていること、大切にしていることは?

食べ物では、旬のものを食べるとか、新鮮なものを食べるということを意識しています。それ以外では、自分の中で心地よいと感じるもの、天然自然のものが好きです。そういうものを着たり食べたり、カラダに取り入れることが、すごく元気に繋がっていると思っています。

### オーガニックマルシェ「くらしの天然市場」について

2011年の10月から、衣食住という全体でのライフスタイルのご提案ができるような機会として、「もの

づくりから暮らしまで笑顔で繋がる」というコンセプトのもと、自由が丘にあるメイド・イン・アース直営店で、毎月第一土曜日にオーガニックマルシェを始めました。自由が丘店は、1Fがメイド・イン・アースで、B1Fがココウェルさんなので、ご協力いただいています。出店者さんは、自然栽培、オーガニックの野菜のお店、オーガニックスイーツ、ドライフルーツ、天然酵母パン、オーガニックコスメなど様々。今はオンラインショップで買うこともできる時代ですが、でもやっぱり実際に手にとって触れてコミュニケーションがとれる、そういう場所というのはすごく重要だと思っています。自由が丘店がモノ、情報、ワークショップなど学びのある拠点となれたら、とても嬉しいですね。ぜひ、遊びにいらしてくださいね!



「くらしの天然市場」の様子



自由が丘店にてお話を伺いました。

### INFORMATION

#### メイド・イン・アース 自由が丘店

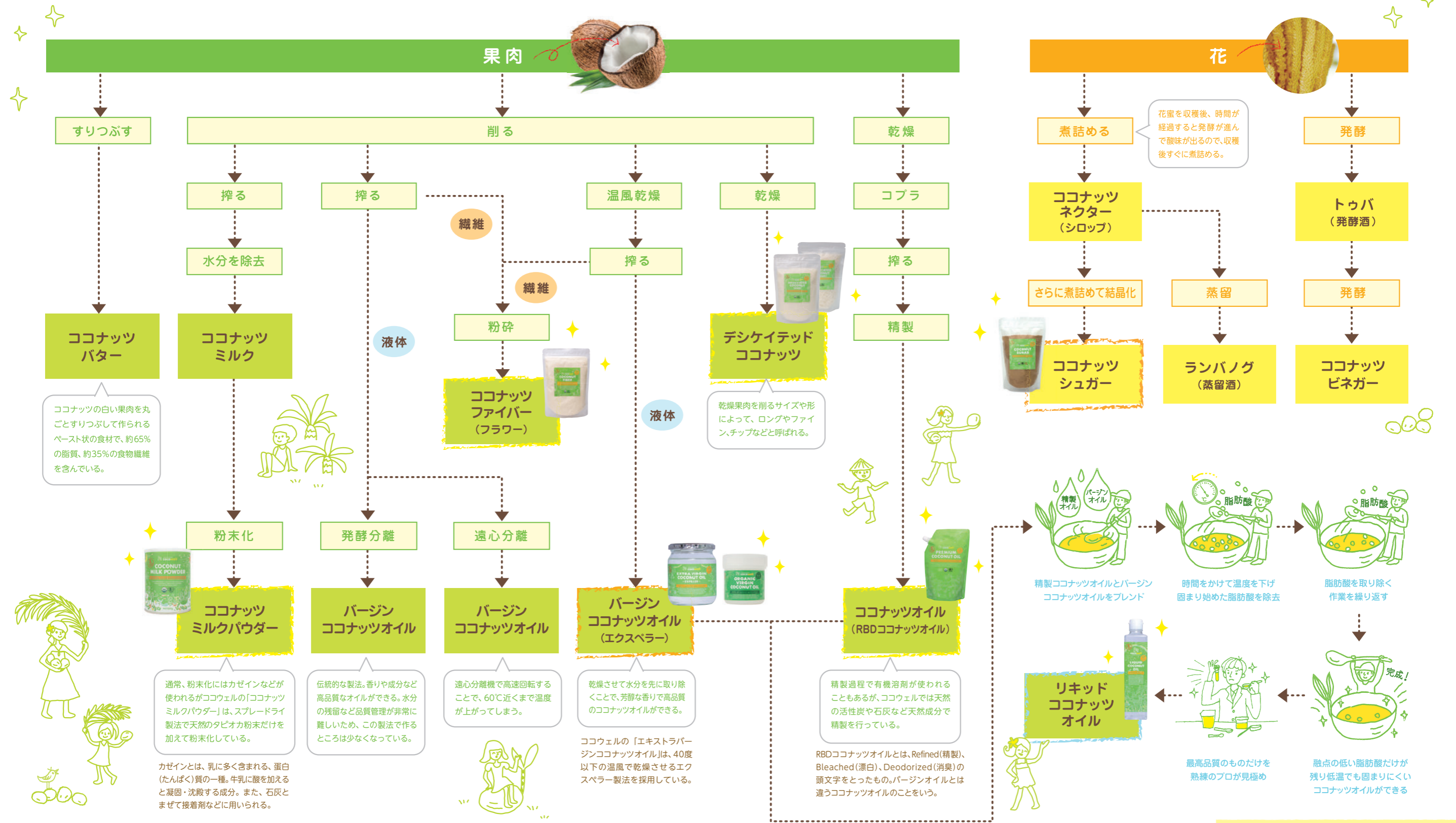
東京都世田谷区奥沢7-3-10 1F  
TEL: 03-5758-6639 営業時間: 11:00-19:00 (水曜定休)  
メイド・イン・アース <https://www.made-in-earth.co.jp>

#### 毎月第一土曜日に開催 / オーガニックマルシェ「くらしの天然市場」

3月2日(土)、4月6日(土)、5月4日(土)  
6月1日(土): メイド・イン・アース自由が丘店12周年

# 今回のテーマ 「ココナッツ製品の作り方」

ココナッツからは、様々な製品が作られています。  
「どうやって作っているの?」「違いはナニ?」などのご質問も多いので、一覧表にまとめてみました!



各商品の詳細はP.9-10の商品ラインナップをご覧ください

▶ Cocowell's Friend SHOP

ココナッツメニューを楽しめるお店

Vol.8 ホトギスファームカフェ カフェ/岡山

第9回目のお店紹介は、岡山のホトギスファームカフェさんです。自家栽培の米粉を使い、グルテンフリーにこだわったお菓子や、お食事を出されているカフェの代表 吉原 修蔵さんにお話をうかがいました。

「ベーカリー」「カフェ」「デリ」

自分たちで育てた農産物でつくるおいしいお店。

出発点は岡山御津で古民家の自宅横に作った「自給的」パン屋ホトギス。開店2年目に妻の小麦アレルギーが発覚してしまい、小麦のパン製造を断念すること。それからは自家栽培の米粉を使ったグルテンフリーの焼き菓子をイベントなどで販売していましたが、現在は米や豆などの農産物を育てながら、「米粉のブラウニー」などの焼き菓子を、全国の自然食品・雑貨店で販売しています。

ブラウニーが直接買えておいしく食べられるお店にするのももちろん、米粉のお菓子、食事と食べられるパンのような焼き菓子、畑で採れたものを使ったおそうざいなども作りたかったので、「ベーカリー」「カフェ」「デリ」が合わさったようなコンセプトになりました。

ホトギスで作る商品はすべてグルテンフリー、焼き菓子には自家栽培の米粉を使っています。手作りのおそうざいメニューには季節の野菜を使い、基本的に無添加で作ります。

1. シンプルでおいしいこと。2. 素材のよさが分かりやすく伝わること。3. きれいで健康的であること。この3つを大切に考えています。食事からデザートまで、幅広いメニューを自家栽培の農産物を使って作っているの、メニュー開発や提供の段取りなど課題も多いです。

主力商品である「米粉のブラウニー」にココウェルのプレミアムココナッツオイルを使っています。当初はバターを使うレシピだったものの、あるときにバター不足で仕入先から入手が困難になり、代替品をあれこれ検討していたときに、パティシエの妹(乳製品などアレルギー7品目不使用のスイーツショップCoconut Dreamを経営)からココナッツオイルを薦められて試作してみたところ、まったく遜色のないおいしさにビックリ。配合を見直し、油脂分全量にココナッツオイルを使用しています。マーガリンや植物油脂を使ったときのようなイヤな後口もなく、軽くしっとりした口当たりになっています。

ブラウニー以外では、甘みのない「塩グラノーラ」にもココナッツオイルを使っています。ナッツや自家栽培の黒豆、玄米、オーツ粉を使った砂糖不使用のヘルシーなスナックで、卸販売用のパッケージ品のほか店内のメニューにも使っています。



代表取締役 吉原修蔵さん(右)と  
店長 山本さん(左)



ココナッツオイルを使った  
米粉のブラウニー



【SHOP Info】ホトギスファームカフェ

岡山県岡山市北区津島笹が瀬1-36 TEL: 050-3555-4398  
[営業時間] 平日 11:00~19:00、土曜 9:00~23:00、日曜 9:00~19:00  
[定休日] 水曜日、木曜日

▶ 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(フランススデール)商品の販売 展示 写真展示など

3月

ハッピーアースデイ大阪 2019

3月23日(土) 11:00 ~ 17:00  
3月24日(日) 10:00 ~ 16:00

会場: 久宝寺緑地(大阪府八尾市)  
学生主体で運営している地球環境を  
考えるアースデイイベント

物販 FD物販

4月

第22回 ファベックス 2019

4月17日(水) ~ 19日(金)  
10:00 ~ 17:00 (最終日は16:00まで)

会場: 東京ビッグサイト西1~4ホール  
(東京都江東区有明)  
国内最大級の業務用「食」の総合見本市

展示

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。



人気の  
リップクリーム作り  
お客様からの声/  
リップクリームが自分で作れるなんて嬉しい!  
理科の実験みたいで懐かしい気持ちになった。  
好きな香りをブレンドできるのも◎



ココウェル自由が丘店から  
定期イベントのお知らせ

ココウェル自由が丘店では、店内で定期的にワークショップや講座を行っています。ココナッツメニューの試食をしながら、ココウェルスタッフとココナッツ談義を楽しめる自由が丘店ならではのイベントです。

親子で、ご夫婦で、恋人同士やお友達と一緒に、お一人でもご参加いただいています。ワークショップでは、自分用やプレゼント用として楽しんで作られています。

◆ 今後の予定 ◆

「くらしの天然市場」にてワークショップを開催します!

3月2日(土)、4月6日(土)、5月4日(土)

その他にも自由が丘店でのイベントを随時開催していきます!  
イベントのお知らせは、店舗に問い合わせいただくか、  
Facebook、Twitterをチェックしてください!

※ココフレズカードご登録の方は、先行予約があります。



店長のコメント/

完成したときのお客様の嬉しそうな表情や、「使うのが楽しみ!」というワクワクした表情を見ると、いつも嬉しい気持ちになります。皆さんのご参加をお待ちしています。



▶ Shop Info 店舗情報



ココウェル 本社

本社1階のショールームでは、営業時間内に商品の販売も行っていきます。気になる商品がございましたらご試食も可能です。  
駐車スペースもございますので、お気軽にお越しくださいませ。

f <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

まだまだ暖かい飲み物が嬉しい季節。巷で噂のターメリックラテとココナッツミルクにターメリック、シナモンなどを合わせました。  
ココナッツミルクのカフェラテやホットチョコレートも美味しいです!

f <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

自由が丘店は2016年にオープンし、今年で3年目のまだまだ新しいお店です。関東唯一の直営店をたくさんの方々に知ってもらえるよう日々ツイッターやフェイスブックを更新中。ぜひフォローや「いいね!」をして頂ければ嬉しいです!

f <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)

☑ 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)

通販&直営店  
特別価格



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。

通販&直営店  
特別価格



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。

NEW

通販&直営店  
特別価格



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「地産地消」商品です。

通販&直営店  
限定



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)

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。

- ビュアココナツ: ほんのり甘いココナツの自然な香り
- ジュシーバナナ: 思わず食べたくなるようなすっきり甘い香り
- 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。



デシケイテッドココナツ

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。



プレーン(無香)

ビュアココナツ

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。