

cocowell  
coconut authority  
15th Anniversary

**開催決定!**

ココナッツでセカイを変える大作戦!!

**COCO FES!**

2019.9月

食あり、学びあり、体験あり。  
ココナッツづくしの楽しい一日!

food フード  
talk show トークショー  
healing ヒーリング  
work shop ワークショップ  
market マーケット

開催日は、後日ココウェル“Webサイト”で発表します。

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](https://www.instagram.com/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** 2019 Summer

cocowell Project  
ランバノグ/  
ココナッツの“蒸留酒”で  
ココナッツ農家を支えるプロジェクト

ココウェルに  
インターン生がやってきた!

- Season's Recipes -  
夏のココナッツレシピ

- ・中華丼 (ファイバー入り玄米ご飯)
- ・ナッツデシココ (ココナッツミルク&シュガー)
- ・ココナッツミルクのマンゴーアイス

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

「ココナッツでミネラル補給」

▶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 Project ☆  
 ☆ ココナッツの“蒸留酒”で  
 ☆ ココナッツ農家を支えるプロジェクト



ココナッツの花蜜を蒸留したお酒  
 「ランバノグ」

フィリピン・マニラから南へ約150キロ。ココナッツが林立しているケソン州では、発酵したココナッツの花蜜を蒸留したお酒「ランバノグ」が伝統的に作られています。ランバノグはアルコール度数が約40度の強いお酒で、「ココナッツスピリッツ」や「ココナッツウォッカ」とも呼ばれます。花蜜から作られるため少し甘みのある香りで、口にした瞬間、舌でも程よい甘さを感じます。喉を通る瞬間にカッとくる熱さとその甘い香りとのギャップがランバノグの魅力の一つです。

ランバノグの原料となるココナッツの花蜜は、ココナッツシュガーの原料にもなり、すぐに煮詰めるとシュガーに、発酵させて蒸留するとランバノグになります。花を包む苞(ほう)の先端を切り、ココナッツの花蜜がボタボタと落ちてきたところを竹筒やプラスチック容器などで受けます。“Mangangarit (マンガンガリット)”と呼ばれるココナッツの木登り職人が1日に3~4回集めて回ります。その後自然発酵させた花蜜を単式蒸留器で2回、およそ6時間かけて蒸留しランバノグは作られます。もちろん添加物等は一切使いません。



不安定な生活を送る  
 ココナッツ農家

ケソン州は、広大なココナッツ農園が広がるフィリピンでも代表的なココナッツの産地です。しかし小規模な農園の集まりで、土地を持たない雇われた小作農も多く、不安定な生活を送る農家が多いのが実情です。さらに、近年ではフィリピン国内でランバノグ離れが進み、ランバノグ工場や花蜜を集める農家の生活に大きな影響が出ています。

これは価格をおさえるために、他のアルコール類を混ぜたりする質の悪いランバノグが出回ったことが原因と考えられており、憂慮した生産者が品質の基準を設けて、良質のランバノグを作り続けています。

ココウェルの考える  
 ランバノグプロジェクト

ココウェルはココナッツ専門店として、ケソン州の伝統を守り、ひとりでも多くの人にその魅力を知ってもらいたいという想いから、ココナッツ農家、ランバノグ工場と契約し、良質のランバノグを日本で販売する準備を進めています。

そこで、このランバノグプロジェクトを現地の実情と合わせてより多くの方々に知っていただき、ご協力いただきたいとの想いからクラウドファンディングを行うことになりました。日本ではまだ馴染みのないココナッツの花蜜蒸留酒「ランバノグ」ですが、日本の皆様に喜ばれるよう、そしてケソンで暮らすココナッツ農家の生活を少しでも安定させることができるように引き続き努力していきます。



「ランバノグ」を日本で販売するための /  
 クラウドファンディングを実施中!

詳しくはこちら <https://readyfor.jp/projects/cocowell01>



インターン生がやってきた!

春休みを利用し、関西学院大学のインターンシップ\*プログラムとして2人の学生さんがココウェルにやってきました。2月4日から3月15日まで商品開発の仕事を体験してもらいました。

まだ1回生ながらインターンを希望した理由や、6週間という長いようで短い期間にどんなことを感じたのかインターン生のお2人と、指導担当の石橋、そしてココウェル代表の水井に話を聞きました。

\*インターンシップとは、学生が企業や組織において、職の経験を積むことができる期間のこと

Q なぜインターン生を受け入れたのですか?

水井：様々な理由がありますが、一番大きいのは「学生達の価値観や消費行動を知りたい」と思ったことです。よくポストミレニアル世代やジェネレーションZなどと言われますが、彼らの消費行動やモノに対する価値観が変わっているのを日々感じています。今、ココウェルのお客様は我々の製品に価値を感じて購入してくれていますが、彼ら若い世代にも受け入れられるモノづくりをしていかないと、という危機感も少し持っています。今回、商品開発の最初の段階に関わってもらったのもそのためです。

関西学院大学 理工学部  
 環境応用化学科

インターン生に質問

Q お二人は1回生ですが、どうして今インターンに行ってみようと思ったのですか?

井戸さん(以下 井)：大学院に進むつもりでしたが、就職に関する説明会に参加した時に仕事についてに興味を持ちました。仕事とはどういうものを体験して、新しいことを知ろうと思ってインターンに来ました。

湯田さん(以下 湯)：将来の仕事を考えて時に、なかなかイメージがわかなくて…。インターンに挑戦して、仕事をするをもっと明確にしてみようと思って来ました。

Q ココウェルを選んだ理由は?

井：小さな頃から親が食べ物をはじめ、体にいいものに配慮していたということ、自分が大学で専攻している内容が、ココウェルの事業と近いと思い選びました。  
 湯：今回のインターンの内容が新商品開発ということで、開発ということに興味があったこと、環境や貧困の問題に関心があったのでココウェルを選びました。

指導担当者に質問

Q インターン生を受け入れての感想は?

石橋：来た当初は言われたことしかできていませんでしたが、徐々に自分たちで考えて行動できるようになっていました。私自身も仕事に対する意識の持ち方を改めて気づかされました。



社内での打ち合わせ



自分たちの目線で商品開発



インターン生



井戸 杏香さん  
 いど きょうか



湯田 絵海さん  
 ゆだ えみ

Q ココウェルでどんなことをしていましたか?

井：新規のモニターを増やすために500件ほどのお店を探し出しダイレクトメッセージを送ったり、電話をかけて直接モニターをお願いしたりもしました。そのほか返されたアンケートをまとめ、難しかったのですが今後の商品づくりのために分析なども行いました。  
 湯：新商品のアンケートを作成して、美容系の専門学校や美容室に商品説明とアンケートのお願いするために訪問しました。専門学校では、90名ぐらいの同世代の生徒さんの前で緊張しながら説明をしました。

Q ココウェルに来てみてどうでしたか?

井：仕事をするためには、何をしても相手がいるからこそ成り立つということを感じました。今まで自分の意識の中にはあまりなかったのですが、相手がいるということに意識を持つということが重要だと気がきました。  
 湯：初めてのことに挑戦して自分に自信を持つという目標を立てていました。人前で話す機会も多く、抽象的な話し方をすることが多かったのですが、自分の中で内容をまとめて具体的な話し方を意識するようになりました。

インターンシップ合同発表会にて



発表会の様子

代表 & 担当者から / インターン生へ一言

【石橋】2人とも新しいことを学ぼうとする姿勢が素晴らしいです! これからも色々なことにチャレンジして欲しいです!

【水井】1ヶ月半、お疲れ様でした! 2人の仕事を引き継いで、より良い商品づくりを進めていきたいと思います! これからも自信をもって多くのことに積極的に挑戦してってください!





# 夏のココナッツレシピ

Season's Recipes by Cocowell Kitchen

この夏もココナッツでひと工夫。ココナッツファイバーで食欲を満たすヘルシーご飯と、ココナッツミルクの美味しさを生かした2つのレシピをご紹介します。



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 中華丼 (ファイバー入り玄米ご飯)

プチプチ食感の玄米に、とろっとしたあんかけがベストマッチ!



- <材料>**  
 ○ココナッツファイバー 大さじ1  
 ○水 大さじ2  
 ・玄米 2合  
 ・水 通常の水加減と同じ  
 ・プレミアムココナッツオイル 大さじ1 (スティック2本分)  
**<丼>**  
 ・チンゲン菜 1袋  
 ・鶏ささみ 4本  
 ・にんじん 1本  
 △みじん切りにんにく、しょうが  
 △みじん切りにネギ 4〜5cm分  
 △味噌 小さじ2  
 □しょう油 大さじ1.5  
 □塩、鶏がらスープ、ココナッツシュガー 各少々  
 □片栗粉 大さじ1.5  
 □ココナッツミルクパウダー 大さじ3  
 □水 200ml  
 ・プレミアムココナッツオイル 200ml  
 ・ごま油 小さじ1

- <作り方>**  
 1 ○を混ぜ合わせ、ファイバーが水を吸いきるまでふやかす。  
 2 玄米を洗って8時間ほど冷蔵庫で寝かせ、オイル、水、1を入れて炊く。  
 3 鶏ささみは筋を取ってひと口大に切った後、片栗粉(分量外)をまぶす。  
 4 チンゲン菜を長さ4〜5cmに、にんじんをせん切りにする。  
 5 フライパンに△とプレミアムココナッツオイルを入れて熱し、3に焼き色をつける。  
 6 チンゲン菜とにんじんを入れて軽く炒め、よく混ぜ合わせた□を入れ、とろみが出てきたらごま油を加える。  
 ※ご飯は底からしっかりと混ぜてください。

### coconut items



ココナッツミルクパウダー ココナッツシュガー  
ココナッツファイバー プレミアムココナッツオイル

## Recipe 2 ナッツデシココ (ココナッツミルク&シュガー) そのままだもちろん、ヨーグルトに混ぜたり、牛乳をかけたり。優しい甘みがくせになります。



※写真はヨーグルトにトッピング

- <材料>**  
 ・ココナッツミルクパウダー 23g  
 ・ココナッツシュガー 4g  
 ・デシケイテッドココナッツ(ロング) 40g  
 ・カシューナッツ(有塩、ロースト) 8g  
 ・アーモンド(有塩、ロースト) 8g  
 ・レーズン 8g

- <作り方>**  
 1 ココナッツミルクパウダーとココナッツシュガーをお皿で混ぜ合わせる。  
 2 温めたフライパンにデシケイテッドココナッツ(ロング)の半量、カシューナッツ、アーモンドを入れて弱火でローストする。  
 3 デシケイテッドココナッツ(ロング)の色が変わってきたら残りを入れ、軽く色づいたら火を止める。  
 4 1とレーズンを加えて混ぜ合わせる。

### coconut items



ココナッツミルクパウダー  
ココナッツシュガー デシケイテッドココナッツ(ロング)

## Recipe 3 ココナッツミルクのマンゴーアイス マンゴー以外にも、お好きなフルーツで作れます。



- <材料>**  
 ・デシケイテッドココナッツ(ロング) 75g  
 ・水 75ml  
 ・ココナッツミルクパウダー 100g  
 ・お湯 100ml  
 ・冷凍マンゴー 200g

- <作り方>**  
 1 デシケイテッドココナッツ(ロング)と水をジップ付ビニール袋に入れ、半日冷蔵庫に置く。  
 2 ふるったココナッツミルクパウダーに少しずつお湯を入れてクリーム状になるまで混ぜ、冷蔵庫で冷やす。  
 3 冷凍マンゴー、1.2を入れ、ブレンダーで混ぜ合わせる。  
 4 冷凍庫で2時間ほど冷やし固める。

### coconut items



デシケイテッドココナッツ(ロング) ココナッツミルクパウダー

## COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

「発酵」の良いところと「食材」が持つチカラを生かし自分が持っている免疫力を高めていく。そんな自分の体の不調の原因を知るための料理講座を各地で開催されている、cocomico 代表の柿本恭子さんにお話を伺いました。



### PROFILE

発酵郷土料理研究家  
cocomico 代表  
かきもと やすこ  
柿本 恭子さん

滋賀県高島市、福井県若狭町、沖縄県をはじめ各地で発酵・郷土料理を学ぶ。薬膳のプロを目指す人たちが学ぶ「国際薬膳学院」での講師と、東京と大阪で飲食店のアドバイザーをされています。醸せ師、予防食養生士、薬膳食療法専門指導士、和学薬膳博士、豆腐マイスター

### 普段のお仕事とその経緯を教えてください。

国際薬膳学院での講師と、全国各地で「発酵ぶらす食養生講座」をしています。私の両親が共々アレルギー体質だったこともあり、その細胞を受け継いだ私自身も、小さい頃から重度のアトピーであったり、高校生の頃にはきゅうりで「アナフィラキシーショック※」になったりするくらいひどいアレルギーを持っていました。その原因をさぐるために様々なことを試しましたが、最終的には自分の持っている細胞を活性化したり、免疫力を高めるには食べ物だと気づきました。そこから自分のカラダをもっと知るために国際薬膳学院で薬膳を学び、今では自分の経験をもとに教える側になっています。

※アナフィラキシーショック…アレルギー等の侵入により、複数臓器に全身性のアレルギー反応が引き起こされ、生命に危機を与え得る過敏反応のこと



### ココウェルとの出会いは?

南国で暮らす友人から、「昔から南の国では島を見つけたらまず最初にココナッツを植えないさ」と言われてるんだよ、と聞いてからココナッツがどのように体に良いのかに興味を持つようになり、中医学を学んでからは様々なココナッツ製品を使うようになりました。いろんなメーカーのものを使ってみたのですが、そんな中で一番自分に合っていたのがココウェルさんのココナッツオイルとココナッツシュガーだったんです。

### 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?

私は、胃腸も弱く「湿」がたまりやすい体質です。食養生において「湿」とは身体の中に溜まった湿気のこと、湿が過剰に体内で溜まってくると脾が弱り、消化吸収の能力も衰え、食欲不振や消化不良、そこに熱が加わると胃炎や胃痛の原因となります。砂糖や天然の甘味は体に「湿」としてたまりやすいのですが、ココナッツシュガーは、その「湿」を排出してくれる作用があることがわかり、煮物などの和食にも調味料として使っています。とても重宝

しています。また、ココナッツオイルは自分のカラダに必要な効果があるのを実感すると、糖質制限ダイエットを人体実験中なのでほとんどの料理に使っています。冬場は固まらないキッドココナッツオイルが便利です。

### 普段の食事の中で気にかけていることはありますか?

発酵と中医学を学んでいますので、日々自分のカラダの声を聞きながら食事をしています。自分自身、アレルギーやグルテン不耐性もあって「アレルギー=腸内の乱れ」と実感しているので、腸内掃除のためのいろいろな発酵食を食べ実験をし、結果的に発酵食で症状がおさまりました。その経験と中医学の知識と合わせて、毎日、1杯のお味噌汁を中心に食養生しています。1杯のお味噌汁の中には、今、カラダに必要なモノを取り入れ、そしてカラダに必要なモノを出す働きをしてくれます。無理なく毎日続けられることが「未病」を予防する「食養生」だと思っています。



ココウェル商品を使った「ねことひるね」で人気のシフォンケーキ



食養生になるご飯は「昔からある手の温もりご飯」と思ってゆっくり丁寧に

### INFORMATION



cocomico

料理教室等の情報はホームページで  
<https://cocomico-shokuyujo.com>

アドバイザーをされている店舗 /  
ねことひるね  
大阪市住吉区我孫子3-10-17

一献三菜(いっこんさんさい)  
東京都中央区日本橋室町2-4-3 YUITO 地下1階  
TEL. 050-5594-5706

# 今回のテーマ 「ココナッツでミネラル補給」

いよいよ夏本番。日本の夏は気温も湿度も高いため、「熱中症」になりやすい環境です。また、冷房の効きすぎなどによる「冷え」でカラダのコントロールを失いがちです。体調を崩しやすい夏を楽しく過ごすためのカギは、ココナッツに含まれる「ミネラル」にあります! ココナッツのほとんどが海辺で生育していて、海水が大好き。海水に含まれるミネラルを栄養として吸い上げて成長します。そのため、ココナッツの実にはミネラル分がたっぷり!

## 室内でも要注意! 熱中症

熱中症は室外・室内を問わず、気温や室温が高く、多湿の場所にいると起こります。特に子どもや高齢者は「暑さを感じるセンサー」が未熟だったり鈍っているため、熱中症にかかりやすいと言われています。熱中症の主な症状に「熱失神」「熱けいれん」「熱疲労」「熱射病」があります。中でも「熱けいれん」「熱疲労」はミネラル不足から引き起こされやすい症状です。

軽症 (意識は清明)

### 熱失神

暑さのせいで一瞬の「立ちくらみ」が起きること。脳への血流が瞬間的に不十分になったことを示し、熱中症の初期のサイン。

{ 特徴 }

- めまい ●失神 等



中等症

### 熱疲労 POINT: ミネラル不足

大量に汗をかき、水分補給が追いつかないと高度の脱水症状と循環不全になり重要臓器(脳等)および内臓への血流が減少し全身性の症状が起こる。

{ 特徴 }

- 全身の倦怠感や脱力 ●頭痛 ●吐き気 ●嘔吐 ●下痢 等



軽症 (意識は清明)

### 熱けいれん POINT: ミネラル不足

全身けいれんではなく「筋肉のこむら返り」。汗を大量にかくと、汗に含まれるナトリウムが急激に失われる。この時、水だけを飲んで低ナトリウム血症を生じて、けいれんが起こりやすくなる。

{ 特徴 }

- 筋肉がけいれん ●手足がつる 等



最重症

### 熱射病

高体温に加え意識障害と発汗停止が主な症状。けいれん、肝障害や腎障害も合併し、最悪の場合には早期に死亡する場合があります。

{ 特徴 }

- 意識障害 ●重症の昏睡 ●呼びかけなどの応答が鈍い ●言動がおかしい 等



※これらの病態には、個人差が大きく影響します 環境省「熱中症環境保健マニュアル2018」参照

## “ミネラルバランス” が体を整える

汗の原料は、実は血液です。汗腺には「分泌部」があり、血液から赤血球などを取り除いた「血漿(けっしょう)」という液体から汗のもとを作ります。汗にはミネラルが含まれているため、大量に汗をかくとその分ミネラルも多く失われるのです。カラダを動かすための指令は脳から電気信号として出されていますが、ミネラルが不足するとその信号が正しく届きません。そうするとカラダが正常に機能せず、手足がつったりする「熱けいれん」が起こります。また、汗をかいて水分とミネラルが不足したままではと高度な脱水状態となり、倦怠感や頭痛、吐き気がある「熱疲労」が起こります。ミネラルはカラダの中で作ることができないので、水分補給時には一緒にミネラルを摂ることが必須です!



## 失われたミネラル分を“ココナッツシュガー”で補給!

水分とミネラルを同時に摂れるスポーツドリンク。でも、たくさん飲みすぎるのは危険です。市販のものは糖類が多く含まれているため、急性糖尿病になるケースもあります。そこでオススメしたいのが、「ココナッツシュガーウォーター」。昨年(2018summer)ご紹介したところ、反響の大きかったお手軽ドリンクです。ココナッツシュガーにはミネラル分が多く含まれ、低GI\*(GI値35)なので血糖値の急上昇も抑えてくれます。何よりも天然材料で作るので安心です。朝一番のお出かけ前(汗をかく前)に補給するのが最適です。日中も、「喉が渇いたな」と感じる前にこまめに摂りましょう。

\*GI(グリセミック・インデックス):食後にどのくらい血糖値を引き上げるかを表した数値。(ブドウ糖を100として換算)

水に溶かすだけ! 簡単に作れる / ココナッツシュガーウォーター

- 材料
- ・水 500ml
  - ・ココナッツシュガー 大さじ3杯

※ココナッツシュガーの量を変えて好みの甘さに!



エネルギー	375kcal
たんぱく質	1g
脂質	0g
炭水化物	93g
食塩相当量	0.1g
カルシウム	2mg
カリウム	1010mg
マグネシウム	28mg
鉄	0.9mg
リン	64mg
亜鉛	0.2mg

ミネラル

## “ココナッツミルク”でもミネラル補給!

ココナッツシュガーだけでなく、実はココナッツミルクパウダーにもミネラル分は含まれています。ココナッツシュガーの甘みが強いと感じられたり、味の変化をつけたい時にオススメです。ココナッツオイルほどではないものの中鎖脂肪酸も含まれているため、手軽にいろいろな栄養素が摂れるのも魅力です!



エネルギー	601kcal
たんぱく質	1.8g
脂質	42.9g
炭水化物	51.8g
食塩相当量	0.08g
カルシウム	4.9mg
カリウム	201mg
ナトリウム	32.5mg
マグネシウム	26.4mg
鉄	0.74mg
葉酸	6ug
中鎖脂肪酸	27.2g

ミネラル

### ミネラル補給レシピ

#### ココナッツで「熱中症」対策!



#### おいしくクールダウン / ココナッツアイスキャンディ

製氷皿で固めたり、バットで固めて砕いたり。手軽に作れる安心アイスキャンディです。

材料

- ・ココナッツ ミルクパウダー 大さじ3
- ・お湯 300ml
- ・好きなフルーツ (冷凍でも可) 適量



作り方

- ①ココナッツミルクパウダーをお湯で溶く。  
※甘みが足りない場合はハチミツやココナッツシュガーシロップを加える。
- ②食べやすく切ったフルーツと①を型に入れ、冷凍庫で固める。

### 番外編

#### 夏のもう一つの大敵「冷え」対策!

外では太陽が照りつけ、お店や電車などの公共の場所では冷房がガンガン...ということがよくあります。冬以上に、夏は「冷えないように」と意識を向ける季節でもあります。一番効果的なのが「シャワーだけですませず、湯船に浸かること」。そして、「せめて夜寝る前だけでも温かいものを飲むこと」も大事です。ココナッツミルクパウダーを好きな濃さでお湯で溶かして飲むだけで、しっかりとカラダを温めます。中鎖脂肪酸が燃焼のサポートもするので、一石二鳥です!



材料を入れて混ぜるだけ! / ホットココナッツミルク

材料

- ・ココナッツミルクパウダー 大さじ4
- ・お湯 200ml
- ・ココナッツシュガー お好みで



▶ Cocowell's Friend SHOP

ココナツメニューを楽しめるお店

Vol.10 それいゆ株式会社 健康食品・自然食品/奈良

第10回目のお店紹介は奈良のそれいゆ株式会社さんです。有機栽培のハトムギを中心にこだわりの素材を使った商品を提供されています。代表取締役の竹川政男さんにお話を伺いました。

お店について教えてください

ハトムギ製品全般を中心とした、健康食品・自然食品の製造及び卸販売並びに農業生産物の生産と販売を行う「太陽食品株式会社」のグループ会社として「それいゆ株式会社」を設立しました。ハトムギをいろんな人に食べていただきたいという想いから、2017年にははとむぎパンの製造販売を行う「はとむぎの杜」としてイトインのできる店舗をスタートしました。ハトムギを使った食品の中でもパンを選んだのは、自社農場で有機野菜を栽培しており、ハトムギと野菜の相性や、健康で美味しく毎日食べられるものとして、パンを製造販売することにしました。

ココウェル商品を選んでいただいた理由を教えてください

素材にこだわったものを作りたいと、原材料を探していた時、有機の植物性油を調べると、いつもココウェル商品が真っ先に上がってきて、興味を持ちました。製パン担当の上田が「自分の作っているものへのこだわり」「お子様にも安心して食べていただけるパン」を作りたいという想いもあり、使うことに決めました。パンを作る際の動物性油の代わりに使っています。また、使い始めるまでは揚げ油にココナツオイルを使うという認識がなく、ドーナツを揚げるときに米油とココナツオイルで揚げ比べをしたところ、ココナツオイルの方が揚げ方や口当たりが良く、ココナツオイルに決めました。ココナツオイルで揚げたドーナツは人気商品で、お店に出してもすぐ売り切れになります。

素材にこだわった商品やお店作りについて教えてください

会社の方針である「国産はとむぎの使用」「国産小麦の使用」「天然酵母使用」「植物性原料のみ使用」を軸としてぶれることなく、素材にとことんこだわっています。また、地域の人や来ていただけるお客様に出来立てのパンやハトムギのこともっと知っていただきたく、イトインスペースを設置しました。イトインスペースでははとむぎパンを楽しんでいただけるように、ハトムギ茶やドリンク、スープも提供しています。地域貢献の一環として「農福連携」にも取り組んでいて近くの福祉施設にお願いして農業のお手伝いをしていただいています。



農業部門スタッフの菊池さん(左)と製パン部門の上田さん(右)



ハトムギのことをゆっくりと知ってもらえる店内

【SHOP Info】 それいゆ株式会社 (はとむぎの杜)  
〒630-8423 奈良県奈良市出屋敷町141-1 TEL: 0742-64-2211  
【営業時間】 11:00~16:00 【HP】 <http://www.kenko-soleil.com>

イベント・出店のお知らせ

- ▶ 6/2(日)・7/2(日) ビオラルマルシェ / 10:00 ~ 売り切れ次第終了  
@大阪市西区靱本町3丁目5-18 ビオラル靱店内にて
- ▶ 7/23(火) 奈良ダイハツビジネスフェア @奈良市法蓮町254-1 奈良ロイヤルホテルにて
- ▶ 6/1(土) ~ 6/30(日) それいゆ株式会社ありがとうキャンペーン  
DM: 500円割引券同封 WEB: ポイント3倍

たっぷり/  
2Lサイズが  
できました!

無香タイプ

有機JAS取得  
化学溶剤不使用

揚げ物  
炒め物  
などに

中鎖脂肪酸  
(MCT)  
約61%

New  
2019  
6月  
発売予定

PREMIUM  
COCONUT OIL

製菓・製パンや飲食店の方、  
揚げ物や炒め物などたくさんお使いの方に  
お得な大容量サイズです。

プレミアムココナツオイル  
1,840g (2,000ml) / 3,200円 (税別)  
賞味期間: 製造日より24ヵ月

▶ Shop Info 店舗情報



ココウェル 本社

本社の住所、「立売堀」。大阪の方でも読み方がわからない!と言われることがある、難読地名のひとつです。「いちばり」と読みます。大坂冬の陣・夏の陣で伊達正宗の陣地があったことが由来なのだそう!

<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

ココウェルカフェのある大阪北堀江は、洋服屋、雑貨屋、カフェの立ち並ぶおしゃれな街です。堀江散策の際には、ぜひココウェルカフェに美味しいココナツメニューを食べにお立ち寄りくださいね!

<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

自由が丘にはオーガニックカフェや自然食品店など、オーガニックのお店が多いんです。ココウェルの上の階はオーガニックコットン専門店。自由が丘店では月に一度オーガニックマルシェも開催しています。ぜひ自由が丘でオーガニックライフをお楽しみください!

<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

出店内容: 物販 ココウェル商品の販売 FD物販 Francis+Dale(フランススデル)商品の販売 飲食 ココウェルカフェの飲食販売 ワーク 講座・ワークショップ

5月

アースデイ神戸2019

5月4日(土・祝) 11:00~17:00  
5月5日(日・祝) 10:00~16:00  
会場: みなとのもり公園(兵庫県神戸市)  
地球と人に優しく新しいライフスタイルを提案するアースデイイベント

物販 FD物販 飲食

ナチュラルビューティースタイル展

5月8日(水)~13日(月)10:00~20:00(最終日は18:00)  
会場: ジェイアール名古屋タカシマヤ10階催会場(愛知県)  
ナチュラルでオーガニック素材のコスメや食品を集めてライフスタイルを提案する催事  
※9日(木)、12日(日)はリップクリーム作りWS(有料)も行います。

物販 ワーク FD物販

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。ぜひ登録ください。

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) / 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。

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
  - テイステイマゴ: 完全マンゴのジューシーな香り
  - ジューシーバナナップル: 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
  - フレッシュレモングラス: 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)

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**      レイテと世界の食卓に彩りを

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

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樹木を活かし、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。