

ココナッツ情報マガジン・ココナティスト

COCONUTIST 2020 Autumn

Philippines Report

フィリピンのココナッツ生産者が経験した、
外出禁止の日々
ココウェルのフェアトレード

Season's Recipes by Cocowell Kitchen

秋のココナッツレシピ
カボチャとゴルゴンゾーラのペンネ (デシココチーズのせ)
茄子のポタージュ
アサイーボウル

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

ココナッツオイルで
「トランス脂肪酸」対策

ココナッツオイル初心者の方に
お友達へのプレゼントにも
短期間でオイルを使い切りの方に
一人暮らしや
少人数家庭の方に

定番のココナッツオイルが
お試しサイズで新発売!

NEW

有機エキストラバージンココナッツオイル
100g (111ml) ¥1,000 (税込)

How to Use

バター代わりに
コーヒーなどドリンクに
お料理やお菓子作りに

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

ココウェルカフェ 北堀江店

所在地 〒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
URL <http://cocowellcafe.jp>
f <https://www.facebook.com/cocowellcafe/>
@cocowellcafe

〈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 11:00~17:00
(土曜・日曜・祝日定休日)

▶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
フォトコンテスト結果発表&ココウェルカフェ情報

cocowell
coconut authority

ココナッツ情報マガジン・ココナティスト

COCONUTIST 2020 Autumn

Philippines Report

フィリピンのココナッツ生産者が経験した、
外出禁止の日々
ココウェルのフェアトレード

Season's Recipes by Cocowell Kitchen

秋のココナッツレシピ
カボチャとゴルゴンゾーラのペンネ (デシココチーズのせ)
茄子のポタージュ
アサイーボウル

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

ココナッツオイルで
「トランス脂肪酸」対策

▶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
フォトコンテスト結果発表&ココウェルカフェ情報

cocowell
coconut authority

フィリピンのココナッツ生産者が経験した、 外出禁止の日々

今号から連載企画「フィリピンレポート」がスタートします。
ココウェルと同じく日本とフィリピンを繋ぐ活動をされている認定NPO法人アクセスの
野田沙良さんに、いまのフィリピンについて伝えていただきます。

新型コロナウイルスの影響で、世界中が不安や負担を感じている日々。ココナッツの生産国である
フィリピンでは、医療体制が脆弱なため、かなり厳しい感染拡大防止策がとられてきました。3月17日
に外出禁止令が発表されて以来、マニラ首都圏を含むルソン島周辺で何千万人もの人々が、2か月
以上も外出できない日々を余儀なくされていたのです。

公共交通機関はすべて停止。生活必需品の生産・販売を行う一部の企業を除き、ほとんどが営業
を停止し、日用品の買い出し以外の外出は許されない状況が続きました。いたるところに検問が配置
され、警察官が監視。マスクなしで外出していたという理由で逮捕される人が続出しました。これに
より、屋外で日収を稼いで生活していた人々は、突然収入が途絶えるという状況に追い込まれました。

ココナッツ生産者は、人気のないココナッツ林で収穫作業をすることはできたものの、仲買人が村まで
買い付けにくることができなかったため、その間ずっと収入が入らなかったといいます。ココナッツの殻を
加工した皿などを生産してきたアーリーさん(60代)は、「収入が途絶え、病気の孫の治療費が工面
できずにいます」と話していました。「わが家はテレビがないので、退屈した子どもたちの世話に本当に苦労しました」と話すお母さんも。日本でも話題に
なっていた「子どもがずっと家にいる生活の大変さ」は、フィリピンでも同様に大人たちの頭痛の種だったようです。そんな中、人々の生活を支えていた
のが、行政や国内外のNGOからの支援です。例えばアラバット島サンヒリン村では、食料品パック(米3kg・缶詰3つ・インスタント麺3袋)が3回、
全世帯に配給されました。また、貧困世帯に対しては、約1~1.3万円(1か月の法定最低賃金の5~7割程度)の現金給付も行われました。

日本でも、複数のNGOが寄付を募り、フィリピンの人々に支援物資を届けています。支援に携わったフィリピン人女性リサさんの一言が、とても印象に残って
います。「世界的な危機に関わらず、フィリピンの人々を応援してくれる人々が日本にいるという事実が、心が温かくなりました。素晴らしいことという
のは、みんなが大変な時にこそ、起こるのかもしれないね。」

6月中旬以降、少し規制が緩和され、ココナッツ生産者のところにも仲買人が買い付けに来られるようになりました。誰もが自由に働き、自由に人と会うこと
のできる日常が早く戻ってきてほしいですね。



緊急支援を受け取った家族



ココナッツを磨くフェアトレード生産者



ココナッツ生産者の作業風景

筆者プロフィール



認定NPO法人アクセス 野田 沙良(のださよ)

学生の時に訪れたフィリピンで、貧困の中でも今を楽しんで生きる人々の姿に惹かれる。
以来、フィリピンと日本人をつなぐ国際協力団体アクセスで活動。「子どもに教育、
女性に仕事」を柱に、フェアトレードのココナッツ殻雑貨などの販売も行っている。

ココウェルでは、認定NPO法人アクセスさんがフィリピンで作っている
ココナッツ殻を販売しています。商品の一部をP09に掲載しています。



access
https://access-jp.org

cocowell・Fair Trade ココウェルのフェアトレード



フェアトレードのいま

フェアトレードとは、開発途上国で生産された原料や製品を適正な価格
で購入することを通じて、生産者の労働環境や生活水準の向上を目指す持続
可能な貿易の仕組みです。ヨーロッパを中心に1960年代から広まり、日本
でも90年代からフェアトレードに取り組む団体が数多く組織されてきました。
フェアトレード商品を専門に扱うショップも日本全国で見られるようになり、
コーヒーやチョコレートなどの食品から衣料、雑貨まで幅広く取り扱われ
ています。

また、2011年には熊本市が日本で初めてフェアトレードタウン※に認定
され、その後名古屋市(2015年)、逗子市(2016年)、浜松市(2017年)、
札幌市(2019年)、いなべ市(2019年)が認定を受けるなど、自治体もフェア
トレード商品の普及に力を入れています。

※フェアトレードタウンとは、市民、行政、企業、小売店、学校など街全体で
フェアトレードを応援する市町村、郡、県などの自治体のこと。現在では世界
26カ国1,700以上の自治体がフェアトレードタウンとして認証されている。

国連の場では、2015年9月にSDGs(Sustainable Development Goalsの略/
持続可能な開発目標)が採択され、17のゴールと169のターゲットからなる
2016年から2030年までの国際目標が掲げられました。「誰一人取り残さ
ない」ことを基本理念にしており、17のゴールの中にはフェアトレードの考え方
が随所に見られます。

ココウェルのSDGsの取り組み /

1 貧困をなくそう

1.貧困をなくそう

2 飢餓をゼロに

2.飢餓をゼロに

3 すべての人に健康と福祉を

3.すべての人に健康と福祉を

9 産業と技術革新の基盤をつくろう

9.産業と技術革新の基盤をつくろう

10 人や国の不平等をなくそう

10.人や国の不平等をなくそう

ココウェルのフェアトレード

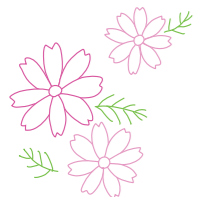
ココウェルを創業したのも、途上国の環境問題を学ぶために留学した際、目
の当たりにしたフィリピンの貧困問題を何とかし ココナッツの果肉を乾燥
させたコブラと呼ばれるヤシ油の素材を作り、それを仲買人に買い取ってもら
うことで生計を立てていました。

売値は市場価格と連動し、安価な価格で取引されることからココナッツ農家の
生活は苦しい状況が続いていました。その後の世界的な健康志向の広まりで
バージンココナッツオイルやココナッツシュガーなど、一般家庭で消費される付加
価値の高いココナッツ製品が流通するようになりました。これまでコブラだけ
を作っていたココナッツ農家がオイル作りや花蜜の生産を始めるなど、高取引が
多様化したことで彼らの境遇は少しずつですが、改善されてきているようです。



ココウェルとしては、フェア(公正)なトレードはもちろんのこと、フェア
トレードプレミアムとして商品が1つお客様の元に届くたびに3ペソ(約6円)を
ココナッツ農家のために利用しています。私たちココウェルの事業はココナッツ
農家が大事にココナッツを栽培してくれるからこそ成り立っています。「誰一人
取り残さない」世界に向けて、ココナッツ農家が自立し、子供達が不自由なく
学び、そして将来世代にわたって受け継がれる憧れの職業にできるよう、私たちは
これからもココナッツの魅力を保ちたいと思います。





Season's Recipes by Cocowell Kitchen

秋のココナッツレシピ

バター代わりにココナッツオイルを使って、秋の味覚を美味しく食べられるメニューと、スーパーフードのアサイーを使った簡単ヘルシーフードをご紹介します。



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 カボチャとゴルゴンゾーラのペンネ (デシココチーズのせ) 濃厚なパスタにもココナッツオイルはマッチします。



- 〈材料〉2人分**
- ・カボチャ 100g
 - ・ペンネ 100g
 - ・ゴルゴンゾーラ 100g
 - ・にんにく 1片
 - ・生クリーム 1カップ
 - ・エキストラバージンココナッツオイル 大さじ1
 - ・塩 少々
 - ・ブラックペッパー 少々

- 〈作り方〉**
- 1 ペンネを茹でる。
 - 2 カボチャは角切り、にんにくは潰しておく。
 - 3 フライパンにエキストラバージンを入れて弱火にかける。カボチャとにんにくを加え炒める。油がまわれば生クリームを加え煮詰める。
※煮詰まった場合やカボチャに火が通りにくい場合はゆで汁を少し加える。
 - 4 フライパンにゴルゴンゾーラを加え溶かす。ペンネを加える。ひと煮立ちすれば塩とブラックペッパーで味を整えれば出来上がり。

デシココチーズ ※デシココ=デンケイテッドココナッツ(乾燥果肉)
フライパンにデシココを敷き詰め、フレッシュなバルメザンチーズまたは、とろけるチーズをのせて火にかけ、両面をパリッと焼けば出来上がり!

coconut items



有機エキストラバージンココナッツオイル

Recipe 2 茄子のポタージュ 油とよくなじむ茄子、もちろんココナッツオイルとも相性抜群です!



- 〈材料〉**
- ・茄子(皮をむいたもの) 200g
 - ・エキストラバージンココナッツオイル 大さじ2
 - ・豆乳 400cc
 - ・水 200cc
 - ・パイヨン 3g
 - ・塩 小さじ1/2
 - ・黒こしょう 少々

- 〈作り方〉**
- 1 茄子は皮をむき大きめに切り、水にさらしておく。
 - 2 鍋にエキストラバージンココナッツオイルをひき、水切りした茄子をしんなりするまで炒め、水を加えひと煮立ちさせる。
 - 3 ②をミキサーにかけペースト状にし、鍋に戻す。
 - 4 豆乳を加え調味し、煮立つ直前で火を止める。
*むいた皮は炒めたり塩もみしていただけます。
*豆乳を加えてからは火加減にご注意下さい。

coconut items



有機エキストラバージンココナッツオイル

Recipe 3 アサイーボウル 好みのフルーツでアレンジして、ココナッツの食感が味わえるスーパーフードメニュー



- 〈材料〉**
- ・アサイー(無糖) 90g
 - ・豆乳ヨーグルト 90g
 - ・グラノーラ 50g
 - ・デンケイテッドココナッツ(ロング) 適量
 - ・はちみつ、フルーツ 好みの量

- 〈作り方〉**
- 1 アサイーをお好みにカップに入れる。
 - 2 ①の上に豆乳ヨーグルト、グラノーラ、デシココをのせる。
 - 3 お好みにフルーツをのせ、はちみつをかけてできあがり。
- ※写真は、バナナ、キウイ、ブルーベリーをのせています。

coconut items



デンケイテッドココナッツ(ロング)

COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー



PROFILE
元プロスノーボーダー(ハーフパイプ競技)
PROTY EUROBIKE Co Founder
内外美.com 代表
ビューティヘルスコーチ
ストレッチヨガインストラクター

いしだ 千代さん
元ハーフパイプ競技のプロスノーボーダー。プロセレクトショップPROTY 欧州自転車輸入代理店EUROBIKEをパートナーと創設。現役時代にコンディショニングとしてヨガを学び、美と健康に目覚める。食の学びを深め、米国法人認定ヘルスコーチ資格を取得。人の役に立ちたいという思いから、内外美.comを立ち上げ、それまで培った精神力と体を作る食を通して真の美と健康を伝えている。

元プロスノーボーダーという経歴をお持ちで、ココナッツオイル好きが高じて販売するまでになったココナッツユーザーさんです。美と健康への関心を持つようになり、健康に関する資格をいくつも取得された、いしだ千代さんにお話を伺いました。

ココナッツを使い始めたきっかけは?

油についての知識を深めるうちにココナッツオイルがとても健康に良いと知りましたが、匂いが苦手なところからココウェルスタッフの友人から匂いのないプレミアムココナッツオイルを紹介してもらったのがきっかけです。ココウェル商品を使い始め、その品質の高さに感動し、代表の社会貢献への姿勢にも共感し、今では大好きなブランドで自身でも販売もしています。

食生活でココナッツをどのように使っていますか?

プレミアムココナッツオイルは焼き油、揚げ油、ご飯を炊く時などに使用しています。揚げ物をするとカリッと美味しく揚げやすい食べ過ぎてしまうほどです。レンコンチップスやお野菜のチップスは家族にも大好評です。食事は体の負担を考慮し、12時から20時の間に食べるようにしています。外出時の食事では気にせず何でも食べたりして、家族それぞれが無理なく



プロスノーボーダーとして活躍

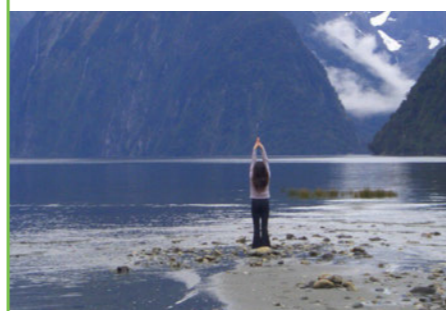
います。顕在意識だけでなく潜在意識にも働きかけながら、自分の直感を大事に過ごしたいと思っています。「目的意識を持ち、やりたいことをやる!」をモットーにしています。

健康に関する資格をお持ちのようですが?

PROTYというプロセレクトショップをパートナーと共に設立し、プロのスノーボーダーとして活動していました。子供は2人いますが、下の子が3歳までワールドカップにも出場していました。身体を整えるためにコンディショニングとして食の大切さにも気づき、独学でいろんな食事を勉強しました。引退後は、米国法人認定ヘルスコーチ資格を取得し、世の中の役に立ちたいという思いから、内外美.comをというサイトを立ち上げました。ココナッツオイルや良い物、食生活、ヨガやスポーツで培った精神論をお伝えし、皆様に真の美と健康を手に入れてもらいたいと思っています。

生活習慣で心がけていることは?

体も心もリセットすることです。ファスティング、ヨガ、気功太極拳、瞑想を取り入れて無理なく出来る時にすることで、継続できています。夕陽を目で見るようにしていることも大切にしている事の1つです。本当は朝陽がいいのですがどちらも見えない時は、ろうそくの火を眺めるようにしています。火、陽は心を落ち着かせてくれます。また、リフレッシュするために琵琶湖へよく行きます。朝陽を見て、裸足でビーチを歩きアーシングし、ヨガ瞑想を行い自分と向き合う時間を作って



自分と向き合う時間を作ることを大切に



ココナッツオイルを使って生チョコ作り

INFORMATION

PROTY EUROBIKE 大阪市都島区片町2-8-1 <TEL> 06-6484-9797 不定休
<HP> www.proty.com www.eurobike.com www.naigaibi.com

ココナッツオイルで 今回のテーマ 「トランス脂肪酸」対策

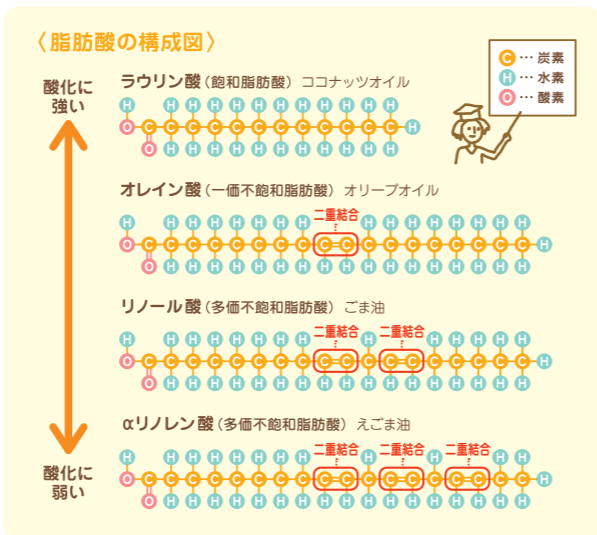
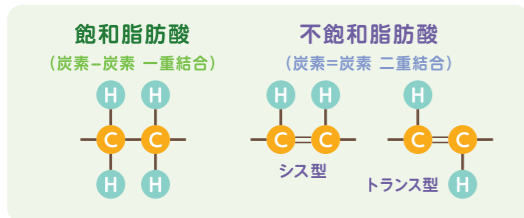


今回のテーマは「トランス脂肪酸」です。健康リスクが高まるとして、世界的に排除の動きが広がっているトランス脂肪酸とはどういうものかを見ていきましょう。



トランス脂肪酸とは?

脂肪酸の構成は炭素(C)同士が繋がっていますが、1本の手で繋がっているものと2本の手で繋がっているものがあり、2本の手で繋がっている状態を二重結合と言います。「二重結合をもたない脂肪酸のことを飽和脂肪酸と言ひ、二重結合をもつ脂肪酸のことを不飽和脂肪酸と言ひます。(二重結合が一つのもを一価不飽和脂肪酸、二つ以上のもを多価不飽和脂肪酸と言ひます。)不飽和脂肪酸はシス型とトランス型に分けられ、トランス型の構造をもつ脂肪酸を「トランス脂肪酸」と呼びます。



どのようにトランス脂肪酸ができるか

パン・ケーキ・スナック菓子などの品質を長持ちさせるために欠かせないのがマーガリンやショートニング、ファットスプレッドと呼ばれる加工油脂です。これらが作られる際、不飽和脂肪酸がもつ二重結合に水素を添加させて、液体状の植物油を固形状の油(硬化油)に変化させます。その際に、シス型の不飽和脂肪酸がトランス型に変形することでトランス脂肪酸が生成されます。他にも不飽和脂肪酸の炒め物や揚げ物による加熱、また電子レンジによる加熱でもトランス脂肪酸が発生することがわかっています。

トランス脂肪酸が多く含まれがちな食品



ミニコラム

「天然由来のトランス脂肪酸」

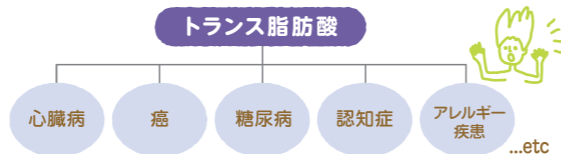
牛、羊、山羊などの反芻動物の肉や乳、その加工品にも微量のトランス脂肪酸が含まれます。これは反芻動物の胃の中に存在する微生物が、不飽和脂肪酸中のシス型二重結合の一部をトランス型に変化させることで生成します。

トランス脂肪酸含有量 内閣府食品安全委員会より

食品名	トランス脂肪酸
マーガリン	7.00%
ショートニング	13.60%
ビスケット類	1.80%
スナック・米菓子	0.62%

なぜ減らした方がいいの? トランス脂肪酸の身体への影響

トランス脂肪酸は「食べるプラスチック」とも言われています。過剰に摂取することで、心臓病などのリスクを高めることが知られています。他にも癌や糖尿病、認知症、アレルギー疾患など様々な病気との関連性が研究で示されています。また、妊娠や出産のトラブル、人格や感情にも悪影響を与えると考えられています。



世界のトランス脂肪酸対策

世界保健機関(WHO)と国際食糧農業機構(FAO)は、トランス脂肪酸が心臓病のリスクを高めるとして、1日の摂取量を総カロリーの1%(約2g未満)にすることを2003年に目標にしました。その後1%未満でも不十分として、2018年には「5年以内(2023年まで)の世界全体での完全排除」を目指すことを発表しました。

アメリカでは、まずニューヨーク市が2006年に飲食店で規制を開始し、2008年にはカリフォルニア州で使用が禁止されました。2018年からは全国規模で硬化油を使用した食品製造が実質的に禁止されています。カナダでは2005年にトランス脂肪酸含有量の表示が義務化され、2018年にはトランス脂肪酸を含んだ食品の製造や輸入販売が禁止されています。EUでも2019年から消費者向けの食品中にトランス脂肪酸は脂質100gあたり2gを超えてはならないとされ、2021年4月以降はこの規制を

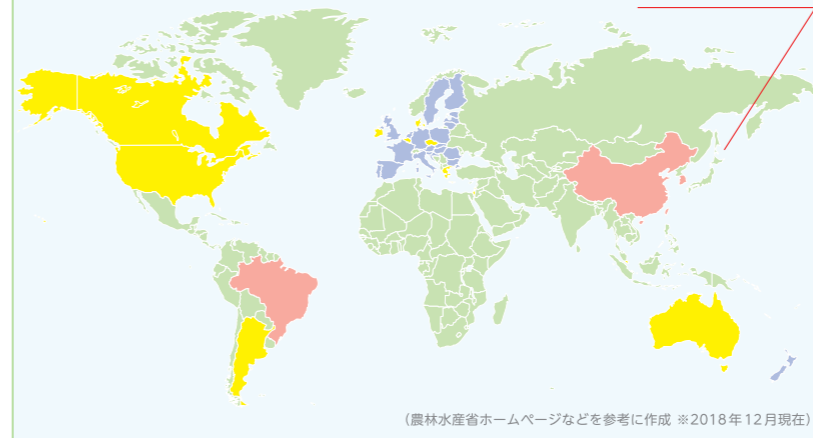
満たす食品のみが流通可能となりました。それ以外にも各国独自で規制が行われています。

アジアでは、韓国(2007年)、台湾(2008年)、中国(2012年)でトランス脂肪酸含有量の表示が義務化されています。台湾ではさらに2018年から硬化油の食品利用が禁止されました。東南アジアでもタイは2019年からトランス脂肪酸の製造や輸入、販売を禁止しています。

一方、日本では、いまだに製造や販売の規制どころか、表示義務すらありません。農林水産省は、日本人のトランス脂肪酸摂取量の平均値では0.3%程度で、2003年に世界保健機関(WHO)が出した1%未満という目標を達成しているとの見解です。

WHOが2018年に出した「2023年までの世界全体の完全排除」に向けた各国の動きとは異なっているため、日本での今後の規制を期待します。

トランス脂肪酸対策を行っている主な国や地域



日本は食品のトランス脂肪酸規制が世界的に遅れている!

食品中のトランス脂肪酸含有量などの規制処置を実施
(国・地域によっては表示義務を含む)

デンマーク、ニューヨーク市、カリフォルニア州、スイス、オーストラリア、カナダ、シンガポール、アメリカ、台湾、タイ、アルゼンチン、ベルギー、ギリシャ、アイスランド、イスラエル

食品中のトランス脂肪酸含有量の表示を義務付け

韓国、中国、香港、ブラジル

食品中のトランス脂肪酸含有量の自主的な低減を推進

EU、イギリス、フランス、オーストラリア、ニュージーランド

だから、トランス脂肪酸を含まない「ココナッツオイル」

ココナッツオイルは、92%が二重結合を持たない飽和脂肪酸で構成されているため、通常水素を添加する必要がありません。トランス脂肪酸を含まず、20℃以下では固形化しているため、自然な状態で最も硬化油に似た性質を持っているのはココナッツオイルなのです。酸化安定性も高く熱にも強いことから、マーガリンやショートニングの代替としてココナッツオイルの利用が世界的にも広がっています。

マーガリンやショートニング

↓ 代替

ココナッツオイル



▶ Cocowell's Friend SHOP

ココナッツメニューを楽しめるお店

Vol.15 株式会社 中村商店 鰻・加工品/宮崎

第15回のお店紹介は、鰻の卸問屋もされている宮崎県「株式会社 中村商店」さんです。ココナッツオイルで揚げた、ギフトとしても人気の鰻の骨せんべいを作っておられます。今回は専務取締役の中村美年さんにお話を伺いました。

どのようなお店ですか？

1977年4月に鰻の卸問屋「中村商店」として創業、2008年11月から「株式会社中村商店」になりました。2017年11月には、加工場を設立し現在に至っております。宮崎県内4つの養鰻場様と契約し稚魚を供給、成鰻になった物を出荷していただいております。高い技術力のある養鰻業者様の鰻を何とかみなさまに知っていただきたいという思いと、鰻を通じて障がい者の方々に働く場所を提供したいという2つの思いがあり、生産・加工を行うことと致しました。現在、鰻蒲焼・白焼・蒲焼カット・きざみ・肝焼き・うなぎ飯・まぶし飯・骨せんべい塩味・骨せんべいたれ味を、店舗・自社サイト・高島屋・大丸松坂屋などの百貨店様のギフトや直売、宮崎県や市のふるさと納税、その他で販売しております。

ココウェルの商品を知ったきっかけは？

私が自宅でかなり前からココウェルのココナッツオイルを使用していました。エキストラバージンオイルに始まりリキッドココナッツオイル、プレミアムココナッツオイルとパッケージやキャップの変遷をたどりながら大変使いやすいものに変化していったことに感謝しています。プレミアムココナッツオイルは無味無臭の為、我が家では揚げ物には絶対欠かせない存在です。毎日それぞれの用途に合わせて使用するのももちろん定期購入しています。

ココウェル商品をどのようにお使いいただいていますか？

弊社では、鰻骨せんべい(塩味・たれ味)に使用しております。現在の骨せんべいになるまでに1年以上の試作を繰り返してきました。大変苦労した商品であります。市販の揚げ油を使用して試作を始めたが、時間の経過とともに油臭さや酸化臭があり、その後も色々な油で試してみました。納得のいくものに仕上がりませんでした。そこで、我が家で使用していたプレミアムココナッツオイルで揚げてみてはどうかと思い、試作したところ、とても美味しく出来上がり、時間が経過した後も美味しさが変わらなかったのが、これだ!と確信し、製造、販売へと進むことができました。骨せんべいという商品は他社にはありますが、ココナッツオイルで揚げた骨せんべいは弊社だけかごさいません。味もさることながら、体に良いオイルを使っていることに自信を持っておすすめできます。地元の催事で販売した時には大変好評でした。お客様に「骨せんべいが好きで色々食べてきましたが、こんなに臭みのない美味しい骨せんべいは初めてです」と言っていた時はとても嬉しかったです。



ココナッツオイルで揚げた骨せんべい



中村商店スタッフのみなさん

[SHOP Info] 株式会社 中村商店

宮崎県宮崎市佐土原町西上那珂 4416 番 3
[TEL] 0985-78-2526 [営業時間] 10:00 ~ 17:00 (土日祝日除く)
[HP] <https://nakamura-syoten.co.jp/>

▶ cocowell Info ココウェル本社からのお知らせ

☑ 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 ▶



📷 ココナッツフライデー
フォトコンテスト 開催しました!

ココウェル初のフォトコンテストをInstagram上で5/1~6/30に開催しました。「金曜日は“フライデー”」をキャッチフレーズに、プレミアムココナッツオイルで揚げたフライや、天ぷら、ドーナツなどの写真を約300件ご投稿頂きました。みなさま、本当にありがとうございました!

👉 9月からはフォトコンテスト第2弾を開催します!

詳細は8月下旬までにホームページ、SNS上でご案内予定です。皆さまのご参加をお待ちしています!

大賞



2525f.style_ayami さま
驚きと喜びです。作ってくれた主人に感謝!
美味しく食べて大賞だなんて幸せです!ありがとうございます。

ココウェル賞

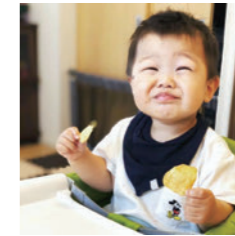


yukarinosatomi さま
めちゃうくちゃ嬉しいです!本当に便利で無駄がなくココナッツオイル最高です!



kanou_hiroyuki さま
まちかよっ?!笑 添え物の野菜を新玉ねぎだけじゃなく豪華にすれば良かった。ありがとうございます!

ココウェルカフェ賞



ayami428k さま
まさかの当選で嬉しくて、みんなで万歳しました笑
これらもずっと愛用していきます☆



mojyamojya.k さま
素敵な賞をいただきありがとうございます!今後もココウェルさんのココナッツオイルで身も心も幸せになる料理を作り続けていきたいです!

▶ cocowell cafe Info ココウェルカフェからのお知らせ

ココウェルカフェでは、ココウェルの“ココナッツ商品やお菓子”、さらに店内で使用している“木の食器やカトラリー”なども販売しています。



ココウェル

ココナッツの食品や化粧品以外にも、ココウェルカフェ限定商品があるかも? ココナッツ商品の特徴や使い方、メニューのレシピなどお気軽にスタッフにお尋ねください。

ココナッツオイルなどココナティストP09~10に掲載の商品ラインナップとお菓子など



フランススデール

フィリピンのレイテ島の地場ブランドとしてココウェルがサポートして立ち上げた「Francis+Dale (フランススデール)」。レイテ島のマホガニーという木を使って、職人さんがひとつひとつ手作りしています。温かみのある木の食器を、是非手に取ってご覧ください。

プレート、カッティングボード、スプーン、フォークなど
※売り切れの場合があります。スタッフまでお尋ねください。



coconut foods
ココナツの食品



有機エキストラバージンココナツオイル

360g(400ml) ¥2,400(税別) / 100g(111ml) ¥1,000(税別)

低温エクスペラー製法を採用。ココナツ本来の甘い香り特徴の定番ココナツオイル。生食でも加熱でも使えます。【別売】早溶けスプレッドナイフ¥1,200(税別)



ココナツオイル スティックタイプ (7g/1stick)

エキストラ 10本 ¥800(税別) / 50本 ¥3,500(税別) / 100本 ¥6,000(税別)
プレミアム 10本 ¥600(税別) / 50本 ¥2,500(税別) / 100本 ¥4,000(税別)

使い切りに便利な個包装タイプ。初めてココナツオイルを使う方やお出かけ時、プレゼントにも。1包でオイルリング1回分です。



ココナツファイバー

250g ¥950(税別)

オイルを搾った後のココナツ果肉を乾燥させた、不溶性食物繊維が豊富な微粉末のグルテンフリー食材。必須アミノ酸もバランスよく含まれています。



有機プレミアムココナツオイル

1,840g(2,000ml) ¥3,200(税別) / 460g(500ml) ¥950(税別)

油の旨みはありますが香りはほとんど無く、普段のお料理に使えます。酸化に強いので、生食はもちろん炒め物や揚げ物などの加熱調理が特におおすすめです。



ココナツシュガー

1kg ¥2,400(税別) / 250g ¥850(税別)

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。ミネラル分も含み、GI値35の低GIシュガーです。普通の砂糖と同じようにお使いいただけます。



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・無漂白です。パン粉状のファインと細長いロングの2種類。シャリシャリの食感が楽しめます。

coconut liqueur
ココナツのお酒



ランバノグ(ピュア)

750ml ¥4,000(税別)

ココナツ花蜜の蒸留酒。アルコール度数は約40度。香りを楽しむならストレートやロックで。ジュースやソーダで割ると、より飲みやすく優しい甘みを楽しめます。

coconut shell goods
ココナツの殻雑貨



ココナツ殻の手作り雑貨

ボウル ¥700(税別) / ソープディッシュ ¥800(税別) / ココナツボタン ¥300(税別)

ココナツのまるいフォルムを活かした手作りの殻雑貨です。人気のボウルなどの小物入れや、サイズ違いのボタンなどもご用意しています。

coconut sweets
ココナツのお菓子



メリエンダ

12枚 ¥500(税別)

米粉を使用したグルテンフリーのココナツクッキー。ココナツ材料をふんだんに使っています。ティータイムのお供に。



ベジココチップス

22g ¥500(税別)

プレミアムココナツオイルで揚げ、野菜の風味や栄養価の残る野菜チップス。大阪府内で栽培・生産された「大阪産(おさかもん)」の野菜を使っています。



メリエンダ

ボトル ¥1,500(税別) / ココナツガレット、ボルボロン、コーヒークッキー ¥650(税別)

ココウェルカフェ特製のメリエンダ。いろいろな種類を楽しみたい時はボトル、お気に入りの味を見つけたら単品で。ちょっとしたプレゼントにも。



ココナツ生チョコ

¥1,800(税別)

有機エキストラバージンココナツオイル、有機ココナツシュガー、有機ココアパウダーだけで作った、とろける食感のチョコレート。

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。べたつかずしっとり保湿します。お肌の敏感な方や赤ちゃんの保湿ケアに。全身に、髪にと幅広く使えます。



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3種類のロウで作ったリップクリーム。乾いた唇も長時間潤い保湿します。人工香料を使っていません。

オーガニックココファンリップ

5g ¥600(税別)



ココソープ

95g ¥800(税別)

顔だけでなく、体や髪も洗えるソープ。人工香料を使わずシンプルな原料で作っています。ラウリン酸のはたらきによる豊かな泡立ちが特徴。【別売】泡立てネット¥200(税別)



ココボディウォッシュ

350ml ¥1,200(税別) 【詰替用】1,050ml ¥3,200(税別)

ボトルから泡で出てくるボディソープ。顔だけでなく、体や髪も洗えます。シンプルな原材料で、きめ細やかな泡立ちでしっかり洗浄。詰替用は本体3回分。