

50本から制作可能

ノベルティリップクリーム

Novelty lip cream

Surprise
サプライズ
アイテムに

Anniversary
ショップの
周年記念に

Promotion
新商品の
販促品に

Event
イベントの
特典に

Live Novelty
ライブの
お客様に

Appendix
雑誌の
付録に

Graduation
卒業
記念品に

Marriage
結婚式の
プチギフトに

詳しくは
こちらから



ココウェルの定番商品「オーガニックココリップ」を
オリジナルデザインのラベルシールで50本から作れます。

フィリピン・タール火山噴火に伴う支援のお願い

2020年1月12日にフィリピン・タール火山にて大規模な噴火が発生しました。100万人に完全避難を呼び掛けられるほど被害が大きく、ココウェルでは「WITH COCO FARMER PROJECT」基金からの支援金拠出に加え、物資購入のための支援募金窓口を開設いたしました。いただいた支援金は物資購入のほか、降灰や火山性地震で被害のあった地域の再建のために大切に使用させていただきます。ぜひご協力をお願いいたします。

銀行口座へのお振込み
三菱UFJ銀行 針中野支店
普通口座 0112151
株式会社ココウェル

ココウェル
公式ショッピングサイト
(一口500円)
<https://www.cocowell.jp/fs/cocowell/c/help>



株式会社ココウェル
〒550-0012 大阪市西区立売堀5-5-7
TEL06-6541-5572 FAX06-6543-5571
<http://www.cocowell.co.jp>

ココウェルカフェ 北堀江店
〒550-0014 大阪市西区北堀江1-13-21 1F
TEL06-6531-5572 FAX06-6531-5579
<http://cocowellcafe.jp>

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 2020 Spring

cocowell project

伝統のお酒・ランバノグを守るために

ココウェルが取り組むココナッツ農家を守るプロジェクト

WITH COCO FARMER

Season's Recipes by Cocowell Kitchen
春のココナッツレシピ
ココナッツファイバーふりかけ
マッシュポテト
大豆とひじきのオイル漬け



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「食物繊維」腸を整える!

▶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



『伝統のお酒・ランバノグを守るために』

フィリピンで起きている悲しい事件

2019年12月23日、フィリピン・ルソン島にあるラグナ州とケソン州で、クリスマス祝っていた人たちが多数病院に運び込まれました。不法に製造されたランバノグを飲んだことによるメタノール中毒が原因でした。300人以上が入院、17人が死亡、12人が重体（※2019年12月29日現在）という、楽しいクリスマスのお祝いが一転、惨事となってしまいました。粗悪なランバノグによるメタノール中毒は、毎年のように死亡事件が発生しています。

今回のメタノール中毒の原因になったランバノグは、すべてフィリピンの食品医薬品局 (FDA : Food and Drug Administration of the Philippines) の認可を受けていない違法業者が製造したものであることがわかりました。安価なアルコール度数を上げるためにメタノールが混入された可能性が高く、FDAによると、今回のランバノグからは11.4%~18.2%という、基準値をはるかに超える高濃度のメタノールが検出されたということです。メタノールは10mlの摂取で失明、30~100mlの摂取で死に至るとされています。

本来の蒸留酒とは

ランバノグは発酵させたココナツの花蜜を蒸留し、アルコール度数が40度以上あるスピリッツ (蒸留酒) です。水よりも低い沸点のアルコールを気化させ、それを冷やして液体に戻すことで元の醸造酒よりもアルコール度数が高くなります。穀物を糖化して、発酵・蒸留した「ジン」「ウォッカ」、糖蜜を発酵・蒸留した「テキーラ」「ラム」が四大スピリッツと呼ばれています。

ジュースやワイン、穀類から作られるアルコール飲料にも、微量ですがメタノールが含有されています。ランバノグもごく微量ですが、蒸留するとメタノールが生成されます。しかし、メタノールは沸点が64.6℃と低く、初溜と呼ばれる蒸留して最初に抽出されるアルコール分をきちんと取り除けば、メタノールの含有量は格段に少なくなります。

ココウェルがランバノグを作る理由

ココウェルが2018年にランバノグプロジェクトをスタートさせた目的は、ランバノグの伝統を守り、原料となるココナツの花蜜を集める農家の生活を支えるためです。事件のあったラグナ州やケソン州では昔から伝統的にランバノグが作られ、大衆のお酒として広く祭り事やお祝いの席で飲まれてきました。しかし、このような違法業者による混入事件が多発し、ランバノグは危険なものであるという誤解を招き、フィリピン国内の若い人たちのランバノグ離れにつながっているのが現状です。

ココウェルのランバノグは、品質検査でもメタノールが検出されない良質なものです。ケソン州で無農薬のココナツ農地から花蜜を集める農家と、伝統的にランバノグ作りをしている「銅製蒸留器アランピック」を持つ蒸溜所で作られています。きちんと作られたランバノグは、後味にほのかな甘さがあり、アルコール度数が40度ありますが飲みやすく美味しいお酒です。ぜひ一度味わってみてください。



ランバノグの原料となるココナツ農場の様子



蒸留と瓶詰めを行なっている工場の様子



手間をかけて作られた良質なランバノグ

ココウェルが取り組むココナツ農家を守るプロジェクト

WITH COCO FARMER

ウイズココファーマー

ココウェルの事業目的は、より多くの方々にココナツの魅力伝えること、ココナツを通じてフィリピンを少しずつ貧困の無い国に変えていくことです。

▶フィリピンのココナツ事情

ココナツは農村地域を含め幅広い地域で自生もしくはプランテーションで育てられています。これまでのココナツ農家の多くは、白い胚乳を乾燥させたコブラを工業用や加工食品用に使われる精製ココナツオイルの製造業者に販売することによって収入を得ていました。しかしコブラの価格が国際価格と連動していることで価格が不安定であること、またコブラを仲介する仲買人に買い叩かれることも多く、家族を養うのに十分な収入を上げるのが非常に困難でした。

フィリピンのココナツ農家は、土地所有者から農地を借りてココナツ農業を営む小規模な小作農が多く、ココナツの収穫量やコブラなどの市場価格が農家の生活を大きく左右します。台風などの自然災害によって生産量が減少すると生活は困窮し、また元来貧しいため受けたダメージを回復するのは非常に困難です。近年ではエルニーニョ現象や台風の増加など異常気象の影響で、ココナツの生産にも深刻な悪影響が出ています。



▶ココウェルが貧困問題解決につながる仕組みを考えていく

ココナツ農家が時間をかけて育てた高品質のココナツが、生産者によってこだわりの食品や化粧品等に製品化され、お客様にお買い上げいただきます。その代金がココウェルを通じてココナツ農家や生産者の収入となる。良い製品をお届けして使っていただくことで彼らの生活を支える。大げさかもしれませんが、ココナツという植物を通じてそんな好循環が生まれればと考えています。

ココウェルの事業活動を通じて、多くの方々にフィリピンのごと、ココナツのことを知っていただき、自然な形で貧困問題解決につながる仕組みを作り、実現させてまいります。



▶これからの支援先について

ミンダナオ島ダバオ周辺のココナツの花蜜を集める農家をサポートするために、ココナツシュガーの生産に必要な機械設備を日本から寄贈する予定です。



“WITH COCO FARMER” プロジェクト賛同企業

Happy Natural 様



ハッピークリーン【微香】(全身用オーガニックソープ)

エキストラバージンココナツオイルを使ったこの商品1つあたり2ペソのご支援をいただいています。
https://www.happynatural.jp/shopdetail/000000005832/



Happy Natural 代表 田中美帆様からのコメント

ボディソープに使う油脂は、身体に良いのは当然、地球や子供たちにも優しいものになりたいと思っていました。地球を汚さないものづくりをしながら、ココナツ農家を支える運動をされている点に感銘し、ぜひプロジェクトに参加させていただきたいと思いました。

春のココナッツレシピ

新生活の朝はバタバタしがち。そんな時もしっかりココナッツチャージしたいですね。常備菜や定番メニューもココナッツで目新しく!



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 ココナッツファイバーふりかけ



- 〈材料〉
- ・ココナッツファイバー 20g
 - ・すりごま(白) 20g
 - ・青のり 大さじ2
 - ・塩 5g

〈作り方〉
材料を全て混ぜ合わせれば出来上がり!
※お好みで、じゃこやかとお節など色々な材料を組み合わせしてみてください。



coconut items



ココナッツファイバー

Recipe 2 マッシュポテト



- 〈材料〉4人分
- ・じゃがいも 250g
 - ・ブラックオリーブ(種ぬき) 30g
 - ・リキッドココナッツオイル 大さじ1
 - ・粒マスタード 小さじ2
 - ・塩 1g
 - ・ココナッツファイバー 小さじ1

〈作り方〉
1 ジャがいもをふかし、軽くつぶす。ブラックオリーブを輪切りにする。
2 ☆の材料を全て加え混ぜれば出来上がり。



coconut items



リキッドココナッツオイル ココナッツファイバー

Recipe 3 大豆とひじきのオイル漬け



- 〈材料〉
- ・大豆(ゆでたもの) 200g
 - ・ひじき 5g
 - ・パプリカ 1/2個
 - ・おろしにんにく 3g
 - ・塩 大さじ1
 - ・リキッドココナッツオイル 100ml

〈作り方〉
1 ひじきは水でもどし、パプリカは5mm角に切っておく。
2 鍋に全ての材料を入れて火にかける。(この時、材料がオイルに浸るように)
3 中火で5分~10分ほど炊く。

coconut items



リキッドココナッツオイル

COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

ネイリスト・ネイル講師として活躍される一方、酵素ドリンクなどのプロデュースや食育アドバイザーとして全国で健康セミナーも開催されている富田さんにお話を伺いました。



PROFILE

ネイルサロン Twinkle jewel 代表 食育アドバイザー

とみた きぬこ 富田 絹代さん

ネイルサロン Twinkle jewel 代表。ネイリストで、ネイル講師として全国でネイルスクールの活動をされています。さらに細胞学、予防医学、栄養免疫学を学び食育アドバイザーとして腸活を伝えるセミナーなども開催。2019年の受講者数は2,000人を超えました。また自ら酵素ドリンクなどのプロデュースをして販売もされています。

ココナッツとの出会い、ココウェルを知ったきっかけを教えてくださいませんか?

ココナッツは元々大好きでよくいただきます。海外旅行先でも1日に何度もココナッツジュースを飲んでしまうほどです。ココウェルさんを知ったのは、いろんなココナッツオイルを試している時に自宅近くのスーパーで販売していた「プレミアムココナッツオイル」を見つけました。ココナッツの香りがなく、バターのような甘い風味に感動してずっとリピートし、食育セミナーでも「ココナッツオイルは酸化しにくい油」としてオススメしています!



全国で腸活セミナーを開催

排出したい体のリズムに合わせて軽めにして、自身でプロデュースしている酵素ドリンクと酵母菌ペースト、そして少しだけ季節のフルーツを食べるようにしています。

ココナッツのオススメの使い方など教えてくださいませんか?

いろんなところでココナッツを使っているのですが、特に気に入っているのはココナッツミルクパウダーを焼き芋にかけてスイーツのようにいただくのが大好きです。これは本当にオススメです。

食育アドバイザーになったきっかけは何ですか?

元々はダイエットがきっかけです。食事のことを教えてくれる方に出会って、実践してみたところ体が軽くなるどころか、イライラしがちなメンタルが落ち着き、昼間の嫌な眠気が無くなり、生き方そのものが食によって180度変わりました!それを沢山の方に伝えたい!という思いから始めました。

ライフスタイルで気を付けていることはありますか?

朝は必ずお白湯を飲むことから始めています。朝食は



定期的な運動もかかせません

INFORMATION

1月に広島、岡山、群馬、愛媛と各地で開催された「食育&腸活セミナー」
日程 2月4日(火)@東京 2月21日(金)@大阪

ココウェルとのコラボセミナー開催が決定!
「腸活と油の摂り方! サビないボディー!!」
(インナービューティー・体質改善)
日程 4月9日(木)@大阪 4月21日(火)@東京

詳しくは /
TEL 06-6155-5755 もしくは Instagram でご確認ください。

<HP> <https://twinkle-jewel.jp>

<Instagram> <https://www.instagram.com/kinubody/>

今回のテーマ

ココナッツで腸を整える! 「食物繊維」



昔は体にあまり必要だとは思われていなかった食物繊維ですが、
 今では「第六の栄養素」と呼ばれるほど、私たちの体に必要不可欠な栄養素と位置づけられています。
 実はココナッツからも食物繊維が摂れることを知っていますか?
 今回はそんな重要な役割を果たす「食物繊維」のおはなしです。



そもそも“食物繊維”って何??

食物繊維とは「ヒトの消化酵素では分解することができない、食べ物に含まれている成分」です。魚介類や肉類などの動物性食品にはほとんど含まれず、主に野菜、果物、海藻などの植物性食品に含まれています。



食物繊維の種類

食物繊維はすじ状の繊維質のものをはじめ、ネバネバしているものやサラサラして水に溶けるものまで様々な形のものがあります。大きく分けると水に溶けない「不溶性食物繊維」と水に溶ける「水溶性食物繊維」に分類され、それぞれ働きが違います。

不溶性食物繊維

セルロース・ヘミセルロース・リグニン・キチン など

胃や腸で水分を吸収して数倍から数十倍に膨らみ、これが腸を刺激してぜん動運動を活発にさせることによって、排便がスムーズになります。また、有害物質などを吸着させて便と一緒に排出するため大腸がんのリスクを減らしてくれます。

多く含まれる食品

- 穀類
- 豆類
- ごぼう
- かぼちゃ
- きのこ類
- 未熟な果物
- ココア など

水溶性食物繊維

ペクチン・イヌリン・βグルカン・グルコマンナン など

胃の中で長くとどまるので、お腹がすきにくく食べ過ぎを防ぎます。小腸での栄養素の吸収を緩やかにして食後血糖値の上昇を抑えます。

多く含まれる食品

- 昆布
- ワカメ
- こんにゃく
- キャベツ
- 大根
- 熟した果物
- 麦類 など



腸内環境が良いと幸せが倍増!?

私たちの幸福度に大きな影響を与えている「幸せホルモン」と呼ばれる神経伝達物質・セロトニンは約90%が腸で作られます。セロトニンの合成に深く関わっている腸内細菌は腸内環境によって大きく左右され、腸内細菌が減ると当然セロトニンも減少します。

つまり、腸内環境を良好に保てば「幸せホルモン」セロトニンがたくさん作られ、幸せ感がアップするのです!

セロトニン × 腸内細菌 = 幸せUP!!



食物繊維の「美容」と「健康」へのはたらき



- 1 整腸作用・大腸がんのリスク低減
- 2 食後高血糖の改善
- 3 血清脂質(コレステロール)の低下
- 4 体内の有害物質の排出
- 5 肥満防止
- 6 生活習慣病予防
- 7 免疫力の向上
- 8 肌質改善



1日の摂取基準量

厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準(2015年版)」では、1日の摂取目標量は男性20g以上、女性18g以上としています。ですが実際の摂取量は一日に平均14g程しか摂取できていないというデータが出ています。さらには20歳~30歳の若い人や都市部の人は12g前後とさらに低くなっています。食物繊維の摂りすぎによる健康障害はほとんどなく、欧米の研究結果では1日24g以上摂取している方が心筋梗塞のリスク低下が観察されるとの研究報告もあります。

食物繊維が足りているかどうかは、簡単に便でチェックできます!

- 色が黄~黄褐色
- バナナ2本分の量で、程よいやわらかさ
- 水に浮く



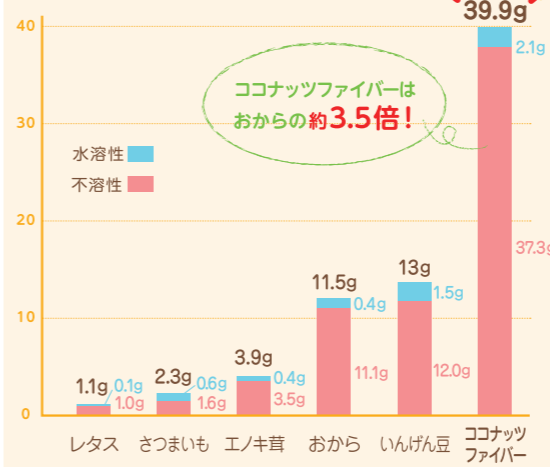
これらの条件を満たしていればあなたの食物繊維は足りています。不足気味の方は、まずは1日あたりプラス3~4gを目標に、積極的に取り入れることから始めましょう!

※サプリメントなどの健康食品を利用する際は、飲みすぎるとお腹が緩くなったり、他の栄養素の吸収を妨げたりする可能性があるため注意が必要です。

天然の食物繊維“ココナッツファイバー”

ココナッツファイバーはココナッツの果肉からオイルやミルクを搾った後、乾燥・粉末状にした天然の食物繊維です。食物繊維はおからの約3.5倍も含まれます。

食物繊維の含有量 比較表 100g(当たり)



ココナッツファイバー/ 大さじ1杯で食物繊維2.8gが摂れるので、不足分を簡単に補えます。



食べ方一例

- ヨーグルトに混ぜて
- 飲み物に混ぜて
- カレーやシチューにひと振り
- ハンバーグや餃子に混ぜ込んで

詳しい使い方や活用方法はこちら



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

Vol.13 野尻ケイクsweets store ケーキ、洋菓子、物販/福井

第13回のお店紹介は、福井県鯖江市の「野尻ケイク sweets store」さんです。「本当に体に良いケーキ」を独学で追求し、ローフードマイスター1級なども取得。作るだけでなく教えることも生業にされている野尻ケイクさんにお話を伺いました。

お店をはじめられたきっかけを教えてください。

幼い頃から地産のものや旬の美味しいもの、祖母や母が作った昔ながらの素朴な料理やお菓子がいつも食卓にあり、ずっと身近な存在でした。「人のために作って喜んでもらえる」というシンプルなことが嬉しくて小学生の頃には菓子職人になると決めていました。製菓専門学校卒業後、ホテルに就職し洋菓子の基礎を習得しました。その経験は今も役立っていますが当時、多く使われる白砂糖やバター乳製品に疑問を持ち、「食べる人にもっとヘルシーで美味しいケーキは作れないか」と体と食材との関係性を考えるように。そこからすべて独学で研究家のように作っていました。製法や材料は全く違うものだったので新しい冒険を始めた気持ちでした。そして「身体に負担のかからないケーキで誰かの何かのきっかけや喜びに繋がれば」とお店をオープンしました。

お店のこだわりなど教えてください。

野尻ケイクの哲学は、「昔から食べ継がれてきた素材をベースに、現代のセンスで、健やかに体に無理をかけない美味しいスイーツをつくる」です。「身体に良いからこれを食べよう」と考えて食べるというよりは、もっと直感的に見た瞬間に「食べたい!」と思って食べるようなスイーツを作っています。例えば、ナッツを主原材料とした旬の食材の味を感じられる【ローケーキ】、【自家製ホイップクリーム】をたっぷり使った新感覚ショートケーキなど、いろいろなスイーツを並べています。

ココウェル商品を使用したきっかけ、理由などを教えてください。

製菓に必要な良質な油をずっと探していましたので、ココナッツオイルに出逢ったときは感動です。ロースーツ作りはもちろん焼き菓子にも良く使用しています。油と液体が乳化しやすく、サクサクとしたクッキーが出来上がります。ココナッツファイバーとデシケートッドココナッツはロースーツのボトムに使用します。サクサクとした食感から、しっとりとした食感まで表現できます。

どんなお店づくりをされていますか。

お店にはイトインもあります。オリジナルハーブティーからコンプチャ(酵母茶)、自家製酵素ジュースのテイクアウトもできます。オーガニックの製菓材料や、無農薬玄米麹を使った自家製発酵食品なども販売します。お客様の健やかな毎日をお手伝いするようなお店づくりを心がけています。



古いビルを昔ながらの趣を残しつつ、リノベーションした店内。



季節限定など色とりどりのケーキがショーケースに並び



これからも進化していくケーキを日々研究中。



【SHOP Info】野尻ケイク sweets store

オーナーパティシエ/野尻ケイク

福井県鯖江市三六町1丁目5-18 ※駐車場有

[TEL] 0778-42-6469

[営業時間] 10:00~17:00 (ケーキ売り切れ次第終了)

[定休日] 日曜

[HP] <https://nojirikeiku.com/>

[Instagram & facebook account] nojirikeiku

ケーキのRawケーキや焼き菓子・ハーブティが、県内外に発送可能です。ぜひ、のぞいてみてください!



[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「イベント出店情報」をご確認ください。

詳しくはこちら



▶ Event Info イベント情報

出店内容: 物販 ココウェル商品の販売 飲食 ココウェルカフェの飲食販売 展示 写真展示など

3月	4月		
<p>3月21日(土) 11:00~17:00</p> <p>3月22日(日) 10:00~16:00</p> <p>会場:久宝寺緑地(大阪府八尾市)</p> <p>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。</p>	<p>第23回 ファベックス2020</p> <p>4月15日(水)~17日(金)</p> <p>10:00~17:00(最終日は16:00まで)</p> <p>会場:東京ビッグサイト西1~4ホール(東京都江東区有明)</p> <p>国内最大級の業務用「食」の見本市。</p>	<p>ナチュラルビューティースタイル展</p> <p>4月15日(水)~20日(月)</p> <p>10:00~20:00(最終日は18:00まで)</p> <p>会場:ジェイアル名古屋タカヤマ10階催会場</p> <p>コスメ・食品・衣料など、オーガニックなアイテムが勢ぞろいする人気のイベント。</p>	<p>東京ビーガングルメ祭り2020春</p> <p>4月19日(日) 10:00~16:00</p> <p>会場:木場公園(東京都江東区)</p> <p>日本全国からお店が集まり、体に優しく、安心・安全な食材を使った屋台が並びベジタリアングルメフェスティバル。</p>
物販 飲食	展示	物販	物販

▶ cocowell cafe Event Info
ココウェルカフェ イベント情報

ココウェルカフェではお話しやワークショップ、上映会など様々なイベントを開催しています。ぜひ、お気軽にご参加ください!



ココウェルのちいさな映画館 @cocowell cafe

大きな映画館ではなかなか見られない映画を、毎月作品を変えながら月2回上映しています。お茶を飲みながら、世界で起きていることをちょっと覗いてみませんか?

参加費 1,000円(税別) ※ワンドリンク付き

<p>2月</p> <p>ヴァンダナ・シヴァのいのちの種を抱きしめて</p> <p>「すべては人間のため」という人間主義から、地球中心主義へと移行する時です。私たちにすべてを与えてくれているのは地球なのだから。—ヴァンダナ・シヴァ</p> <p>▶ 2/15(土) 18:00~19:00頃</p> <p>▶ 2/25(火) 18:30~19:30頃</p>	<p>3月</p> <p>世界でいちばん美しい村</p> <p>ネパール大地震で壊滅した村が、悪戦苦闘しながら復興を果たそうとする姿を捉えた、心の底から暖かくなる感動のドキュメンタリー。</p> <p>▶ 3/10(火) 18:00~19:50頃</p> <p>▶ 3/28(土) 17:00~18:50頃</p>	<p>4月</p> <p>気候戦士 ~クライメイト・ウォーリアーズ~</p> <p>「地球が危ない 人類が危ない」気候変動を止めようと呼びかける、気候活動家(気候戦士)たちに密着したドキュメンタリー。</p> <p>▶ 日程未定</p>
---	---	--

*cocowell cafeのワークショップの会 — 5番テーブルの集い —

ランチタイム後の落ち着いた店内で、楽しいコトいろいろ企画中です! ココウェルカフェの奥の5番テーブルで開催するワークショップにぜひご参加ください。2月は「バレンタイン直前! 生チョコ作り」と「ココナッツリップクリーム作り」を開催します。お茶を飲みながら、ココナッツにまつわるお話もさせていただきます!

<p>生チョコ作り</p> <p>ココナッツオイルとココナッツシュガーで生チョコ食感の美味しいチョコレートを作ります。</p> <p>日にち 2/11(火・祝)</p> <p>時間 15:00~16:00 (45分程度)</p>	<p>リップクリーム作り</p> <p>ココナッツオイルとミツロウにお好きな香りを加えて作る、世界に一つのマイリップクリームを作ってみませんか?</p> <p>日にち 2/27(木) 3/7(土)</p> <p>時間 15:00~16:00 / 16:00~17:00 (30分程度)</p>
--	--

ちいさな映画館、cocowell cafeのワークショップの会など、各種イベントの詳細はFacebookやInstagramで随時更新しています。ぜひ、最新情報をチェックしてください!

▶ cocowell Info ココウェル本社からのお知らせ

ココウェル メールマガジン

cocowell MAIL MAGAZINE

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

オンラインショップ ココウェルカフェ

CASHLESS

キャッシュレス決済でポイント5%還元対象店です。

消費者還元期間: 2020年6月まで

coconut foods
ココナッツの食品



エキストラバージンココナッツオイル

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。

低温エクスペラ製法を採用。ココナッツ本来の甘い香りが特徴の定番ココナッツオイル。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)



プレミアムココナッツオイル

1,840g (2,000ml) ¥3,200(税別) / 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。

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オススメです。



リキッドココナッツオイル

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。

低温でも固まりにくいココナッツオイル。成分のほとんど(約93%)が中鎖脂肪酸(MCT)なので、より効率良く摂りたい方にオススメです。



ココマヨネーズ

シンプルで安心な原料だけを選び、原料全体の約73%を占めるオイルには、リキッドココナッツオイルだけを使用。手作りマヨネーズのような優しい風味です。



ココナッツシュガー

1kg ¥2,400(税別) / 250g ¥850(税別)

ココナッツの花蜜糖。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。



ココナッツファイバー

250g ¥950(税別)

オイルを搾った後のココナッ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。



デシケートッドココナッツ

ファイン/ロング 200g ¥470(税別)

ココナッ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。



ココナッツミルクパウダー

ココナッツの果肉から搾った新鮮なココナッツミルクを、粉末にしました。原材料はココナッツとタピオカ粉末※だけ。※粉末化するために必要なでんぷん質として使用

coconut sweets
ココナッツのお菓子



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ッツクッキー。ココナッツ材料をふんだんに使い、カリッとした歯ごたえ。ギフトにもおすすめです。

coconut cosmetics
ココナッツの化粧品



オーガニックバージンココナッツオイル

140ml ¥1,800(税別)

バージンココナッツオイル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。



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)

coconut liqueur
ココナッツのお酒



ランバノグ(ピュア)

750ml ¥4,000(税別)

ココナッツ花蜜の蒸留酒。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。



ベジココチップス

22g ¥500(税別)

プレミアムココナッツオイルで揚げ、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(おおさかもん)」の野菜を使っています。



オーガニックココリップ

5g ¥600(税別)

バージンココナッツオイルと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。

商品代金のうち100円がココファンに寄付され、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。

Francis+ Dale



レイテと世界の食卓に彩りを

2013年、フィリピンを襲った大型台風で仕事を失ったココナッツ農家の支援プロジェクト。現地で多く自生するマホガニーの木を加工しています。フランシスデール公式ホームページ ▶ <https://francisdale.jp>