

ココウエルの夏ギフト

大切なあの方へ。
今年の夏はココナッツの恵みを贈りませんか？

Premium



プレミアム
ココナッツオイル
460g

+

スティック
各種10本

3,000円(税別)

Extra Virgin



エキストラバージン
ココナッツオイル
360g

+

スティック
各種10本

3,500円(税別)

Liquid



リキッド
ココナッツオイル
280g

+

スティック
各種10本

4,100円(税別)

受付期間/
7/9(木)
まで



ギフトについて
詳しくはこちらから

<https://www.cocowell.jp/fs/cocowell/c/gift>



特典

早割り5%OFF!!

※6/30(火)ご注文分まで適用

株式会社ココウエル

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



ココウエルカフェ 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>

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



〈ココウエルのお約束〉

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. ココウエ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 2020 Summer

cocowell project

フィリピン・タール火山噴火被災者支援の報告

ココウエルに
インターン生がやってきた!

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

ノンアルモヒートココナッツシュガーシロップ
豆腐のココナッツマヨネーズ
ポークソテーアップルソース

COCOWELL
USER INTERVIEW

ココウエ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

「ココナッツシュガーの魅力」

▶ココウエルのおすすめ
cocowell RECOMMEND
ココナッツ素材を楽しめるお店

▶ココウエル伝言板
cocowell INFORMATION
店舗&イベント出店情報



1月12日に起こったタール火山噴火への復興支援として、ココウェルではマスクと募金のご協力をお願いしておりました。たくさんのご支援をいただきまして、本当にありがとうございました。現在のフィリピンの状況と、支援活動についてご報告いたします。

フィリピン タール火山噴火 被災概要

2020年1月12日、ルソン島南部にあるタール火山が42年ぶりに噴火しました。噴煙は上空1万5000mに達し、火山からおよそ60kmの距離にあるマニラでも降灰があり、一時はマニラ国際空港も閉鎖されました。周辺では火山性地震も多数発生し、フィリピン火山地震学研究所(PHIVOLCS)は、数時間から数日以内に危険な噴火の恐れがあると、噴火警戒レベルを0～5のうち、上から2番目の4(危険な噴火が差し迫った状態)に引き上げました。火山口から半径14キロ以内のすべての住民に避難が呼びかけられ、一時はおよそ280箇所の避難所に10万人以上が逃れてきました。火山灰はその後も周辺地域に降り注ぎ、健康被害を防ぐため、住民らはマスクの着用を余儀なくされました。



支援の呼びかけと活動内容のご報告

ココウェルではまず、現地で不足しているマスクを日本から直接現地へ持ち込もうと考えました。1月6日から、SNSを通じてマスクをご提供いただけないか呼びかけをいたしました。ココウェル本社、ココウェルカフェを受け入れ先としていましたが、メイドインアース自由が丘店やナチュラルハウス7店舗でも受け入れ協力にご賛同いただきました。また、ココウェル公式ショッピングサイト、クラウドファンディングシステム「Polca」、銀行振込による寄付も併せてお願いをしました。マスクはわずか1週間の受付期間でしたが、全国から43,504枚ご提供をいただき、寄付金も1か月ほどで総額294,834円のご協力をいただくことができました。

代表・水井がバタンガス市Agoncillo町、Bauan町の避難所へ向かいました。寄付金の一部から物資(お米、缶詰、シリアル、子供用スナック、バター、歯ブラシセット)を購入し、2月3日に数千枚のマスクとともに直接届けてきました。この2つの避難所はタール火山のすぐ近くにあり、各120世帯強の家族が屋根に積もった火山灰を落とすために1日数時間だけ帰宅が許される避難生活を強いられていました。

ご支援いただいたマスクと募金

マスク合計	募金総額
43,504枚	298,324円

<募金内訳>
ショッピングサイトからの募金: 37,500円
銀行振込: 226,934円 Polca: 33,890円

新型コロナウイルスによる新たな打撃

その後火山活動が落ち着いたことを受けて、3月31日に警戒レベルが1まで下がりました。しかし家屋の倒壊等で自宅に戻ることができず、今でも約800世帯もの人が避難所生活をしています。そんな中、新型コロナウイルスの感染がフィリピンでも広がり、感染拡大を防止するためにルソン島全域で隔離措置がとられました。これにより物資の供給が途絶えたり、避難所での感染が広がったりするのではないかと心配されています。

そして、直接届けられなかったマスクは、フィリピン共和国大使館の協力を得て、3月下旬にすべてフィリピンへ送りました。できるだけ避難所へ届けるようお願いしていましたが、新型コロナウイルスへの感染者拡大を受けて、現地の判断によりフィリピン国内の病院や医療センターへ届けられました。日本でもマスクが不足している時ですがロックダウン(都市封鎖)を行なっているフィリピンでは、避難所と同じように医療機関の切迫する状況ということでココウェルとしてもこの判断を支持しました。

ご支援をいただきました皆さまには、改めて御礼を申し上げます。ありがとうございました。
ココウェルでは引き続きフィリピンへの支援を続けて参ります。



インターン生がやってきた!

「ココウェルでインターンをしてみたら、ココナッツが大好きになりました。」

こんにちは! 2/1～3/11までの約6週間、ココウェルカフェでインターンをさせていただいた、関西学院大学の入江と新城です。私たちは、ココウェルカフェの来客数を増加させるための様々な企画を考えました。

その様子を、私たちが感じたことや学んだことも交えてご紹介します!!

※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

インターンシップに参加しようと思った理由は?

入江: 大学卒業後に向けて、早い段階から自分の興味関心や現段階での能力を明らかにしたいと考えたのがきっかけです。私自身英語が好きで、観光業にも興味があったので、ココウェルの「外国人客増加のためのマーケティング」プロジェクトに惹かれ、ココウェルのインターンシップに参加することを決めました!

新城: 4月から海外インターンシップに参加するため、社会で働く準備をしたいと思ったからです。高校生の時に発展途上国について学び、将来は持続可能性のあるビジネスで国際協力に携わりたいと考えていました。ココウェルはフィリピンの貧困問題に焦点をあてた事業に取り組んでおり、現地と日本を繋いで仕事をする方法を学びたいと思い、インターンシップに参加することを決めました!

関西学院大学

ココナッツ
最高!!
COCO FESI!

総合政策学部
2年 新城綾菜
しんじょうあやな

インターン生

国際学部
1年 入江陽奈
いりえ はるな



イベントも大盛況!!
ココナッツの魅力
存分に伝えました!



ココウェルカフェで実施したことは?

入江: ランチョンマットや英語版メニューの作成など、様々なことを行いましたが、一番学びが多かったのは、SNS連載記事の作成です。全6回のうち、私はココナッツオイルの秘密とカフェのフード・スイーツメニューを紹介しました。個人ではなく会社として情報発信をするため、情報の信憑性や誤解を与えない言い回しなど、気を付けるべきことがたくさんあることに気づきました。

新城: 学生をココウェルカフェに呼び込むことを目的に、イベントを実施しました。私自身、社会問題に興味があったことからココウェルを知ったため、同じような学生を対象に実施しました。イベントでは、社会問題や創業秘話、美容・健康に関する発表を行い、ココウェルの魅力を伝えました。今後も私が発信者となり、学生にココウェルの良さを伝えていきたいです。



ココウェルカフェの
ランチョンマット
ココウェルのストーリーを
簡単に紹介しました!

インターン6週間を振り返って・今後に向けて

入江: 自由に様々な企画をさせていただきました。その分、自立や自己管理能力が求められ、何度か壁にぶち当たりました。「何をすればいいのかわからない」と答えのない課題を自ら思考し、新城さんとも話し合い、乗り越えてきました。その過程を通して、1人・2人で行うことそれぞれに利点があり、どちらか一方ではなくバランスよく行うことの大切さを学びました。この経験を、自分の社会との関わり方を考える1つの材料にしていきたいです。

新城: ソーシャルビジネスを行う会社で働く経験ができ、ココウェルのような発展途上国を支援する会社で働きたいという気持ちが強くなりました。社長さんがフィリピンへの軸をふれることなく会社を運営し、難しいながらも熱い思いを燃やし続けている姿が、私の理想的な将来像だと思いました。今後は、私自身が焦点を当てたいことを見つけるために学び続けていこうと考えています。



夏のココナッツレシピ

Season's Recipes by Cocowell Kitchen

暑い日が続き、食欲がなくなりがちな季節です。今回は、ココウェルカフェがおすすめする「食欲そそるさっぱりメニュー」と、「スタミナ満点がっつりメニュー」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 ノンアルコール ココナッツシュガーシロップ

さわやかなノンアルコールのモヒート。ココナッツシュガーのシロップでミネラルもプラス。



〈材料〉

- ・ライム(輪切り) 2枚
- ・ミントの葉 5枚
- ・炭酸水 200cc

- ・ココナッツシュガーシロップ お好みの量
- ・氷 5~6個

〈作り方〉

- 1 ライムの輪切り1枚、ミントの葉をグラスに入れ、潰しながら混ぜる。
- 2 氷を入れ炭酸水を注ぎ、グラスのふちにライムを飾る。
- 3 お好みの量のシロップを入れて出来上がり。

ココナッツシュガーシロップの作り方 / 鍋にシュガーと同量の水を入れて火にかけ、全体量が2/3くらいの量になるまで弱火で煮詰める。

coconut items



ココナッツシュガー

Recipe 2 豆腐のココナッツマヨネーズ

クミン香る変わりマヨネーズ。お野菜をたくさん食べたいくなります。



〈材料〉

- ・木綿豆腐 1丁 (300g)
- ・リキッドココナッツオイル 大さじ4
- ・酢 大さじ1
- ・塩 小さじ1
- ・クミンパウダー 小さじ1/4

〈作り方〉

- 1 鍋にお湯を沸かし、豆腐を加え3分程茹でる。ざるにあげしっかり水を切る。
- 2 1と他の材料をフードプロセッサにかけ、ペースト状にする。

☆クミンパウダーの他に、粒マスタードや山椒もおすすめです

coconut items



リキッドココナッツオイル

Recipe 3 ポークソテー アップルソース

こくがあるのにさっぱりとしたソースが食欲をそそります。自家製焼肉のタレとしても。



〈材料〉

- ・豚肉(ローストカツ用) 2枚
- ・塩、こしょう 少々
- ・小麦粉 少々
- ・プレミアムココナッツオイル 大さじ1

〜ソース〜

- ・りんご 1/2個 (100g)
- ・しょうが 5g
- ・にんにく 5g
- ・ココナッツシュガー 大さじ5
- ・酒 大さじ3
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・酢 小さじ1
- ・水 100cc

〈作り方〉

- 1 豚肉は塩こしょうをし、小麦粉をまぶしておく。
- 2 フライパンにプレミアムココナッツオイルをひき1をこんがり焼く。
- 3 ソースのりんご、しょうが、にんにくはすりおろしておく。
- 4 鍋にソースの材料を入れ、とろっとするまで火にかける。2にかけて出来上がり。

☆水溶性片栗粉をいれてとろみをだしてもOK

coconut items

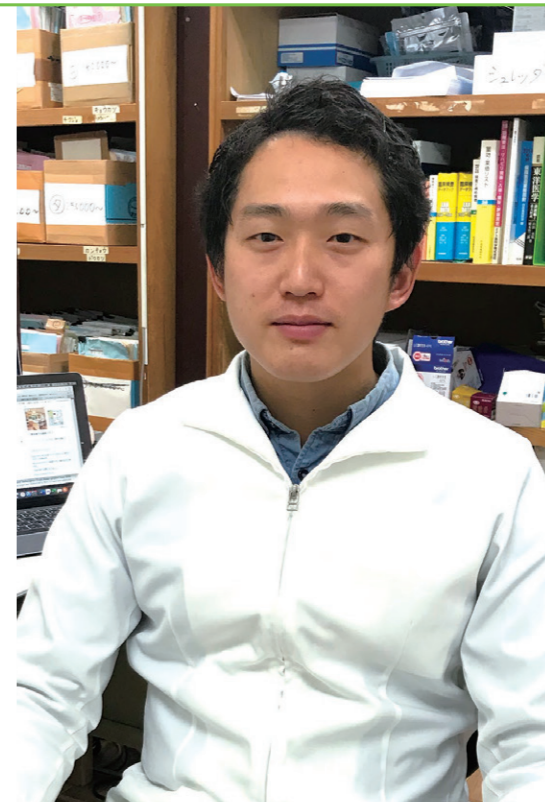


プレミアムココナッツオイル
ココナッツシュガー

COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

「漢方をベースにした慢性疾患の根本治療」を目指して診療をされ、遠方からも多くの患者さんが通われる大阪・高槻市の松本医院。ご自身でも日ごろからココナッツオイルを愛用されている、院長の松本さんにお話を伺いました。



PROFILE

松本医院 院長
内科・皮膚科医

まつもと しょうじ
松本 有史さん

大阪府高槻市にある内科・皮膚科医、医院長。「自分の病気は自分の(自己治療)力で治すもの」という信念の下、「生活習慣や生活環境を改善させることなしには、現代病である慢性疾患の根本治療はない」との考えから、漢方を中心とした医療を提供されています。

ココナッツオイルとの出会い、またココウェルを知ったきっかけは？

病気の治療、そして健康になるためには日々の食事が最も重要です。当院の患者さんにも食事指導も行っているのですが、私が個人的に論文などを調べた結果、ココナッツオイルが健康にプラスになることがわかり、自身でも使ってみて、患者さんにもご紹介するようになりました。いろいろなココナッツオイルを試してみたのですが、ココウェルさんのものが香りや使用感が最も良かったので、使うようになりました。



ココウェル商品をオススメいただいています。

処方にもココナッツオイルが使われると聞きましたが？

アトピー性皮膚炎の患者さんも多く、油を使った塗り薬、その中でもココナッツオイルを直接お肌に塗ることでお肌の改善が認められるという文献もあります。当院では「紫雲膏」という漢方薬の塗り薬を以前から使っていましたが、原料に胡麻油や豚脂が使われています。胡麻油は多価不飽和脂肪酸でオメガ6の油のため酸化しやすく、肌に良くないのではないかと考え、ココナッツオイルに変えて作ってみたところ、非常に良いものができ、その後も継続して処方しています。ココナッツオイルは一般的な健康食品ではなく、慢性疾患の根本治療として使えるという思いで使っています。

どのように栄養指導されているのですか？

まずは、科学的根拠を調べてしっかり説明できるよう理解をした上で指導をさせてもらっています。その上で魚やナッツ類などに含まれる多価不飽和脂肪酸(プーファ)は、酸化しやすい油であるため、できるだけ摂取を控えて、飽和脂肪酸であるココナッツオイルやバター、牛や羊などの脂肪分を推奨しています。

どのようにココナッツオイルを使われていますか？

自分でスペシャルドリンクを作って飲んでいます。お気に入りの手作り牧草牛乳をホットミルクにして、ココナッツオイル、大阪の能勢で作られている質の良い蜂蜜、コラーゲンプロテイン、塩をひとかけして毎日1杯(約300ml)を飲んでいます。また自宅で炒め物や揚げ物を使う時は必ずココナッツオイルを使いますし、パンを食べる時にはバター代わりに使っています。ココナッツオイルは1日に大さじ2杯ぐらいを摂っています。



ココナッツオイルを使った漢方薬の塗り薬



医療とココナッツオイルについてもお話いただきました。

INFORMATION

医療法人聖仁会 松本医院 〒569-0803 大阪府高槻市高槻町9-1 栗田ビル2階 <HP><https://matsumotoclinic.com>

今回のテーマ 「ココナッツシュガーの魅力」



ここ数年じわじわと人気が高まっているココナッツシュガー。今回は、そもそもココナッツシュガーって何からできているの？他の砂糖との違いは？どんな特長があるの？どうやって使うの？というギモンを解決します。

Q ココナッツシュガーは何からできているの？

① ココヤシの花から蜜を採取

ココナッツシュガーはココヤシの花蜜を煮詰めて作られた砂糖です。ココヤシには黄色い花が咲きます。この花は同じ花に「おしべ」と「めしべ」があります。(雌雄同株)花が開花する前は苞(ほう)に包まれており、その苞に切り込みを入れて、ポタポタと落ちてくる蜜を竹筒などで採取します。



ココナッツの雄しべ 丸いのが雌しべで実成長します



花の先端を切ると蜜がポタポタと落ちてきます

② 採りたてのココヤシの花蜜

採りたてのココヤシの花蜜は、蜜といっても少しコクのある砂糖水のようなさらっとした液体で、ゴクゴク飲むことができるほどの濃さです。夜中の太陽が出ていない時間に集めたものが美味しいココナッツシュガーになります。それは太陽が出た時間に集めたものは発酵が進むためです。発酵が進むとココナッツシュガーではなく、ココナッツサップというお酢になります。

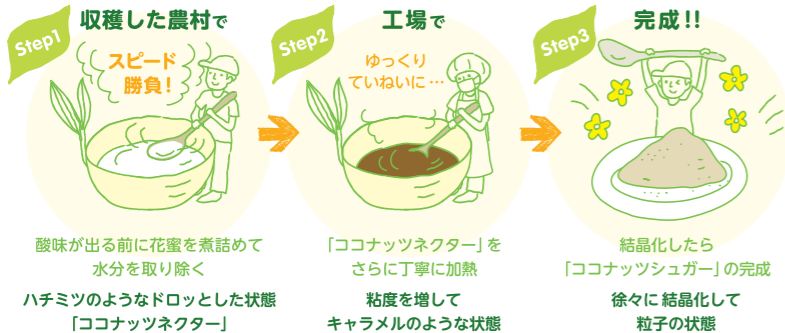


採りたての花蜜は、飲みやすいコクのある甘さ。時間が経つと酸味が加わり乳酸菌飲料のような味になります。

③ 花蜜をゆっくり煮詰めたら「ココナッツシュガー」の完成!

採蜜後、時間が経つと白く濁り、酸味が出て乳酸菌飲料のような味になります。ココナッツシュガーは、酸味の出る前の花蜜をゆっくりと煮詰めて水分を取り除き、ハチミツのようなドロっとした状態にします。この状態のものは「ココナッツシロップ」や「ココナッツネクター」と呼ばれます。ここまではスピードが非常に重要なので、収穫した農村で行われます。その後ココナッツネクターを工場へ運び、さらに火にかけます。丁寧に丁寧に加熱していくと花蜜はだんだん粘度を増してキャラメルのようになり、徐々に結晶化して「ココナッツシュガー」になります。ココナッツシュガーの品質は、煮詰める時の火力と残留する水分量で決まります。一般的に色が薄く、水分量が低いほど良質とされています。

※イラストはイメージです



色が薄く 水分量が低いほど良質!



豆知識①

ココナッツシュガーは無添加がおすすめ! 市販されているココナッツシュガーには発酵をとめるためにマンゴスチン果汁などを添加しているものもありますが、ココナッツシュガー本来の風味を味わうには無添加のものがおすすめです。

Q 他の砂糖との違いは? どんな特徴があるの?

砂糖には上白糖やグラニュー糖、三温糖、中ざら糖、黒糖、てんさい糖など様々な種類があります。

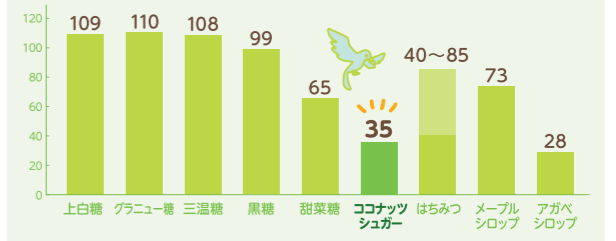
上白糖 純度の高い精製糖。精製されているので雑味が消えて甘みが強く、香りやクセがないのが特徴。日本では最もポピュラーな砂糖で消費量の約7割を占めていますが、実は世界にはあまり普及していません。	三温糖 上白糖と同じく純度の高い精製糖で、キャラメル風味のコクと強い甘さが特徴。日本固有の甘味料です。	てんさい糖 甜菜(ビート)の根から採れる砂糖でドイツが発祥です。日本では北海道のみで生産されています。まろやかな風味ですっきりとした甘みが特徴。
グラニュー糖 上白糖よりも純度が高い精製糖。海外では砂糖=グラニュー糖を指すくらい一般的な砂糖です。クセのない淡泊な甘さが特徴です。	中ざら糖 ザラメ糖とも呼ばれる砂糖で、純度の高い精製糖。製造工程でキャラメルを添加しているため黄褐色で大粒の結晶が特徴。まろやかな風味。	黒糖 サトウキビの搾り汁をそのまま煮詰めたもので、香ばしい香りと独特の風味があるミネラルたっぷりの天然糖。「Black Sugar」とも呼ばれ海外からも注目を浴びています。

Q なぜココナッツシュガーが注目されているの?

一番の特長として「血糖値が急上昇しにくいこと」があげられます。インスリンが過剰に分泌されることがないので、身体への負担が少ないことが知られるにつれ、使う人が増えています。また、マグネシウムやリン、亜鉛といった必須ミネラルを含んでいることも大きな特長です。そして「ビタミン様物質(ビタミンの定義には当てはまらないが、ビタミンと似た働きのある物質のこと)」として近年注目を浴びているイノシトールも含まれています。ココナッツシュガーと聞くとココナッツの甘い香りを想像される方も多いですが、実際には花蜜から作られているので、ココナッツ特有の甘い香りはしません。黒糖に似たまろやかな甘みと香ばしさがあります。

おもな砂糖のGI値

※GI値とは、グリセミック・インデックス(Glycemic Index)の略でグリセミック指数のことです。グリセミック指数の事で、食品ごとの血糖値の上昇度合いを間接的に表現した数値のこと。



出典元: シドニー大学食品GI値検索、その他

Q どうやって使うの?

基本的な使い方は、今まで使っていた砂糖を「ココナッツシュガー」に置き替えるだけ!

ココナッツシュガーは風味に強いクセがなく、優しい甘さなので様々なレシピに活用できます。ココナッツシュガーのコクや香ばしさがお料理を美味しくしてくれます。コーヒーや紅茶などの飲み物、クッキーやケーキなどのお菓子作り、煮物や照り焼き、カレーなどの隠し味にまで幅広くお使いいただけます。



飲み物に お料理に お菓子に

ココウェルおすすめ! 夏の一押しレシピ!

これからの季節、汗をかく機会が増えますね。意識的にミネラルを補給することが重要です。そんな時にぜひ活用して欲しいのが、ココナッツシュガーを使った簡単ミネラル補給ドリンク!

簡単ミネラル補給ドリンク

- 基本レシピ: 水 500ml にココナッツシュガー 大さじ3杯 を溶かすだけ!
- アレンジレシピ: 基本レシピ + お塩一つまみ
- アレンジレシピ: 基本レシピ + レモンの輪切り + ミント(お好みのハーブ)
- お水 → 炭酸水 に変えてシュワッと爽やかに。



詳しくはP9の商品ラインナップをご覧ください

豆知識②

パームシュガーとココナッツシュガーの違いは???

ココナッツシュガーはココナッツ(ココヤシ)から採れた砂糖のことですが、パームシュガーとは一般的にサトウヤシやニッパヤシ、ナツメヤシなどの様々なヤシ科の植物の樹液から採取した砂糖を総称したものです。比較的容易に採取できるためココナッツシュガーに比べると安価になります。

▶ Cocowell's Friend SHOP

ココナッツメニューを楽しめるお店

フーランジェリーイチパン
Vol.14 **boulangerie 1pain** パン、物販 / 熊本

第14回のお店紹介は、多くの人に安心してパンを食べていただきたいという思いで素材からこだわったパン作りをされている、熊本市の「boulangerie 1pain」さんにお話を伺いました。こだわりの素材としてココウェル商品も販売いただいています。

お店について教えてください。(はじめられたきっかけなど)
元々、食べたいパンを食べたいだけ食べてみたい!という無類のパン好きでした。けれど、ちょっと健康を意識すると好きなパンを制限しなくてはならない、またアレルギーの方やビーガンの方達が食べられるパンはほとんど無い。そこで安心して少しでも多くの人達が食べられるパン屋さん、なおかつ他のパン屋さんに無い素材に特化したお店があれば、自分も、パンを食べることを制限していた人達も喜んでもらえると思い始めました。

お店や商品へのこだわりなど教えてください。
安心で安全な物を提供するのが大前提で、パン作りに必要とされていた砂糖・卵・バター・乳製品を一切使わずに生地を作り、原材料には添加物は一切使わず、無添加でおかつオーガニック食材にこだわった商品です。安心安全で体に良い物をご提供出来たらと思います。

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。
パン作りを始める前、食事に関する不摂生と運動不足から健康診断で中性脂肪が高くコレステロール値までも異常が出て病院から服薬をすすめられました。薬に頼りたくないという思いから健康な体を取り戻すため、食生活を見直しました。その時に油と砂糖を体に良い物に変えたいと思い、数ある中から選んだのがcocowellの商品でした。このココナッツオイルとココナッツシュガーで大好きなパンが出来たら最高と思い、ぜひともパン作りに使用したいという強い思いから使用させていただきました。

ココナッツをどのような商品に使用していますか。
ハード系以外の全てのパン生地と天然酵母、塩、ココナッツオイル、ココナッツシュガーだけで仕上げています。メロンパンの生地上にも使用し、生地は今までにない香りと食感を楽しめ、かつ小麦の風味を残した程よい甘みのあるクオリティの高い生地に仕上がっています。他にもココナッツオイルはクリーム(チョコレート、ピスタチオなど)、ココナッツシュガーはシナモンシュガーなどにも使用しています。お客様からは、「安心していただける物で本当に良かった」「ずっしりと重い感じが良い」「いくらでも食べられる」「気付いたら食パン1斤食べていたぐらい美味しい!」アレルギーの方やヴィーガンの方々からも「安心して食べられるお店が出来て嬉しい!」等のありがたいお言葉が多く、とても励みになっています。



こだわりの材料で愛情こめて作られたパンたちが並ぶ店内。



皆様に喜んでもらえるのが何より嬉しいオーナーさん。

[SHOP Info] boulangerie 1pain (フーランジェリーイチパン)
熊本県熊本市中央区九品寺 4-21-8 エコービル1F [TEL] 096-223-5779
[営業時間] 10:00~無くなり次第終了 [定休日] 日・月曜 [イトイン] 有
[Instagram] <https://www.instagram.com/boulangerie1pain/>

▶ 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 ▶



NEW
ココウェルカフェの
~手作りお菓子~
Merienda
メリエンダ

おうちで過ごす、ほっこりおやつタイムに。しばらく会えない大切な人への贈り物に。ココナッツをふんだんに使用したお菓子をココウェルカフェよりお届けします。全て米粉を使用しているのでグルテンフリーです。

直営店限定
オンラインショップ
にて新発売!!



メリエンダボトル
Merienda bottle
1,500円(税別)

ココウェルカフェの手作りクッキーをボトルに詰め合わせました。



メリエンダ
ココナッツガレット
650円(税別)

定番の焼き菓子をココナッツでアレンジしました。しっかり焼き上げた中にラム酒がほんのり香るリッチなクッキー。デンケイテッドココナッツのザクとした食感が美味しいガレットです。



メリエンダ
ポルポロン
650円(税別)

和三盆のようなきめ細かいココナッツシュガーを贅沢に使用しました。シンプルな材料で優しくソフトに焼き上げたポルポロン。くちどけの良さを是非お楽しみください。



メリエンダ
コーヒークッキー
650円(税別)

ココナッツオイル好きさんにはお馴染みのオイルコーヒーをイメージして作りました。コーヒーのほろ苦さとカシューナッツがあとをひく美味しさです。

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

カフェで行うイベントなどは、新型コロナウイルス感染拡大の状況をみながら開催の判断をいたします。詳しい状況は、ホームページ、Facebook、Instagramでも随時お伝えしますので、ご確認ください。



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? ※日程は未定です。最新情報は公式ホームページ、Facebookページでご確認ください。



気候戦士
~クライメイト・ウォリアーズ~
地球が危ない 人類が危ない 気候変動を止めよう!と挑戦する、気候活動家(気候戦士)たちに密着したドキュメンタリー。



サティシユの学校
みんな、特別なアーティスト
変革は可能です。世界中に新しい意識が現れている。私は希望に満ちています。-サティシユ・クマール



ヴィック・ムニーズ
ごみアートの奇跡
現代芸術家ヴィック・ムニーズが故郷ブラジルに戻り、世界最大のゴミ処理場で働く若者たちの人生をアートで変えていく「芸術で世界を変える」感動のドキュメンタリー。



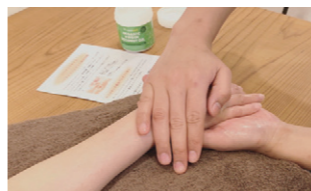
変身
Metamorphosis
ジャーナリスト堀潤が日米で起きた原発メルトダウン事故を追いかけた渾身のドキュメンタリー

参加費
1,000円(税別)
※ワンドリンク付き

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

ココウェルカフェの奥、「5番テーブル」で開催するワークショップ! 楽しいこといろいろ企画しています。

※日程は未定です。最新情報は公式ホームページ、Facebookページでご確認ください。



セルフハンドトリートメント

ココナッツオイルを使ったハンドトリートメントの手法をお伝えします。ココナッツの香りと肌触りで癒しの時間を♪



薬膳ココナッツグラノーラ

お好みの材料を選びながら、ココナッツたっぷりのグラノーラを作ります。季節や体調に合わせた薬膳のお話もさせていただきます!



手ごね石鹸

ココソープにお好みのハーブや香りをつけて、可愛い手ごね石鹸を作りましょう! ぜひお子様も一緒にどうぞ!

coconut foods
ココナツツの食品



有機エキストラバージンココナツツオイル
360g (400ml) ¥2,400(税別) / 225g (250ml) ¥1,800(税別)

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



有機リキッドココナツツオイル
280g (300ml) ¥2,400(税別) / 93g (100ml) ¥1,200(税別)

低温でも固まりにくいココナツツオイル。成分の約93%が中鎖脂肪酸(MCT)なので、より効率良く摂りたい方におすすめです。



ココナツツシュガー
1kg ¥2,400(税別) / 250g ¥850(税別)

ココナツツの花蜜糖。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ツ
ファイン/ロング 200g ¥470(税別)

ココナツ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。



有機プレミアムココナツツオイル
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すすめです。



ココナツツオイル 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)
リキッド 10本 ¥900(税別) / 50本 ¥4,000(税別) / 100本 ¥7,000(税別)

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



ココナツツファイバー
250g ¥950(税別)

オイルを搾った後のココナツ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。



ココマヨネーズ
150g ¥800(税別)

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、リキッドココナツ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。

coconut sweets
ココナツツのお菓子



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ツクッキー。ココナツ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
ココナツツの化粧品



オーガニックバージンココナツツオイル
140ml ¥1,800(税別)

バージンココナツツオイル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
ココナツツのお酒



ランバノグ(ピュア)
750ml ¥4,000(税別)

ココナツツ花蜜の蒸留酒。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)

プレミアムココナツツオイルで揚げ、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)

バージンココナツツオイルと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円がココファンドに寄付され、日本の高校生がフィリピンの貧困を学ぶ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ツ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>