

シンプルな原材料
泡で出てくるボディウォッシュ。

NEW

ココウェル直営店
オンラインショップにて
発売中



ココボディウォッシュ

直営店
限定商品

プレーン サンバギータ

はじめから泡で出てくるので、石けん初心者さんにもおすすめです。
とことんシンプル派には無香料のプレーンを。
少しぜいたくなバスタイムにはサンバギータの香りでリラックス。

ワンプッシュで きめ細かい泡 350ml/1,200円(税別)
詰替用 たっぶり3本分 1,050ml/3,200円(税別)

ほんのり甘い
伝統的なココナッツのお酒。



ココナッツ花蜜100%の蒸留酒
“ランバノグ”

ランバノグはフィリピン・ケソン州で伝統的に作られているヤシ酒。
ランバノグ(ビュア)/4,000円(税別) 内容量:750ml
原材料:ココナッツの花蜜 アルコール度数:40度 産地:フィリピン

お酒は、20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は、美味しく適量で。

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 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 Winter

cocowell Report

COCO FES! ココナッツでセカイを変える大作戦

日本とフィリピンを繋ぐココウェルの活動

ココファンドプロジェクト

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

ブリスボール
ホットココドリンク
ココミルクリゾット



**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

ココナッツオイルに「**ラウリン酸**」
多く含まれる

▶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



イベントレポート / 「COCO FES! ココナッツでセカイを変える大作戦」



「COCO FES! ココナッツでセカイを変える大作戦」

大阪・天満橋「川の駅はちけんや」で、ココナッツづくしの楽しい1日

2019年9月7日(土)、ココウェル15周年記念イベント『COCO FES! ココナッツでセカイを変える大作戦』を大阪・天満橋「川の駅はちけんや」にて開催しました！
当日、大阪の最高気温は35.5℃！暑い1日でしたが、なんと約2,000名の方がご来場くださいました。ココナッツを身近に感じて、もっと好きになってもらいたい！とスタッフ一同、趣向を凝らしてお迎えしました。

トークショー

大阪に来るのはなんと25年ぶり！という、料理研究家の白崎裕子さん。「セカイを変えるおやつレシピ」と題したトークショーは大盛況！100名を超える参加者から募った質問にもいろいろお答えいただきました。スタッフを含め、会場全体が時折り笑いに包まれ、楽しいお話を耳を傾けました。



ワークショップ & 講座

グリーンカフェでは人気のリップクリームやバスソルト、ココナッツ殻のアクセサリー作りを開催。また、マーケットにも出店してくださったablaboさんのオイル講座や、認定NPO法人アクセスさんの講座&キーホルダー作りも大好評でした。事前予約をしてくださる方、当日「おもしろそう」と飛び入り参加してくださる方、それぞれにココナッツの可能性を広く知っていただくことができました。



マーケット

マーケットエリアには、ココナッツの素材を使った18店舗がずらりと並びました。ここを目指して来られた方は、お店の方とのココナッツトークを楽しんでいたのが印象的でした。通りすがりの方からも、「ココナッツってこんな風にも使えるんですね！」と新しい発見をしていただいたり、ココウェルカフェが提供した、会場限定のココナッツカレーや人気のマCHEDニアソーダも、暑さを和らげるのにひと役買っていました。



ココナッツふれあいコーナー

今回のイベントテーマのひとつ、「ココナッツに触れて、知ってほしい!」を体感できるふれあいコーナー。実の重さを当てたり、ココナッツウォーターを試飲したりと、普段なかなかできない経験に、お子さまだけでなく大人たちも楽しんでおられました。

エコステーション

環境問題への取り組みの一環として、エコステーションを設置。アースデイ実行委員のボランティアさんにご協力いただきました。会場内の飲食はゴミを出さないようリユース食器を使用。ご賛同くださったお客さま、出店者さま、本当にありがとうございました！

ココフェス!の様子はココウェルだけでなく、ご来場者さまや出店者さまのSNSでもたくさん掲載していただきました。ココナッツの魅力をもっとたくさんの方に知っていただくために、これからも努力と工夫を重ねて参ります。また次回COCO FES!開催時には、ぜひ会場でお楽しみください。



日本とフィリピンを繋ぐココウェルの活動 ココファンドプロジェクト

貧富の差が激しいフィリピンと未来に希望を見出せない日本の若者たちにココウェルができること
ココウェルは、代表の水井が大学卒業後に途上国の環境問題を学ぶためフィリピンに留学したことから始まりました。留学時に地方の農村地区、スラム街、マニラのスモーク・マウンテンと呼ばれるゴミ山と様々な地域を見て回りました。経済発展がめざましい一方、貧富の差が激しく都市部の失業率が50%を超えるフィリピンで感じた環境は、水井が将来のことを考える大切なきっかけとなりました。

そんな中、2013年に認定NPO法人DxP(ディーピー)さんと出会いました。DxPさんは、通信制、定時制高校に特化し、多様なオトナとの関わりを通じて高校生が人との繋がりをつくることを目的とした授業プログラムを行っています。

日本では、さまざまな事情を抱え、人とのつながりを作れず、未来に希望を見いだせないまま、社会に出て行かざるを得ない若者が増えている現状と一緒に何かできないかと考えました。そこで中退・不登校等の経験を持つ通信制、定時制の高校生に、フィリピンへのスタディーツアーに参加してもらう協働プロジェクトを立ち上げることになりました。

日本の高校生に「海外渡航」という挑戦の場とフィリピンの貧困の現状を知る機会を提供する。そして、フィリピンと日本の若者の未来を、少しずつでも変えていきたい。この思いを形にしたのがココファンドプロジェクトです。



参加した学生の声

明確な変化ということではないのですが、私が参加したのはすでに数年前のツアーであるにもかかわらず日常生活の中でふと思い出して背中を押されるような瞬間が多くあります。今日明日を生き抜くことで精一杯で好きなものも食べられず、好きなどころにも行けず不便な思いをしている方々と出会い、「日本で生まれた時点で文句ばかり言ってもらえないな」と考えさせられます。些細なことではありますが、自分で思っているよりも普段からツアーに参加した経験に助けられているのかもしれない。

聞こえなくてもできるんだ!という自信に繋がった。それと、聞こえなくても行かせてくれたという「誰かに見ってもらえる。頑張ってもいい。」という自己肯定感にも繋がった。



ココファンドプロジェクト対象商品 ※2019年11月現在

ココファンリップ ¥660(税込)
1本購入につき100円をココファンドに寄付します。

ココフェス チャリティーTシャツ ¥3,000(税込)
Tシャツ1枚につき1,500円をココファンドに寄付します。



テイスティマンゴー



スイートバナナ



ホワイト

ネイビー

販売中

「ココウェルオンラインショップ」、「ココウェルカフェ」、「ココウェル出店イベント(一部)」にてお求めいただけます。またお電話でもご注文いただけます。

2020年には、ココファンドプロジェクトで高校生をフィリピンのスタディーツアーに挑戦してもらう予定です。また改めてご報告させていただきます。



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

冬は何かと集まりも多く、つい食べ過ぎてしまう季節です。
今回は「美味しくてカラダを労るやさしいメニュー」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 ブリスボール

フルーツやナッツなどの自然素材が原料の、オーストラリア発祥のおやつです。



(写真参考) お好みでデシケイテッドココナッツをまぶして下さい。

〈材料〉

- ・ブルーベリー(またはデーツ) 200g
- ・アーモンド 50g
- ・クルミ 50g
- ・ドライブルーベリー 100g
- ・ココナッツアッシュ(あれば) 小さじ1※
- ・ココナッツミルクパウダー 50g
- ・レモンの皮(すっておく) 1個分

※ココナッツ殻の炭パウダー。
無味無臭で、黒く着色するのに使われます。

〈作り方〉

- 1 すべての材料をフードプロセッサーに入れ、まとまるまで細かくする。
(まとまりにくい時はブルーベリーを少しずつ追加する)
- 2 食べやすい大きさに丸める。



coconut items



ココナッツミルクパウダー

Recipe 2 ホットココドリンク

ココナッツと発酵食品は相性抜群! とろけるような優しい甘みに癒されます。



〈材料〉2人分

- ・豆乳 2カップ
- ・ココナッツシュガー 大さじ4
- ・甘酒 大さじ3
- ・ココナッツミルクパウダー 大さじ4



〈作り方〉

- 1 小鍋にココナッツシュガーと甘酒を入れて煮詰め、粗熱を取る。
- 2 豆乳を温める
- 3 カップに1と2を入れ、上からココナッツミルクパウダーをしっかりとふりかける。

coconut items



ココナッツシュガー

ココナッツミルクパウダー

Recipe 3 ココミルクリゾット

ココウェルカフェで提供し、大人気だったメニューのアレンジ版です。



〈材料〉4人分

- ・エキストラバージンココナッツオイル 大さじ1
- ・おろしにんにく 4g
- ・玉ねぎ 150g
- ・鶏もも肉 80g
- ・塩 ひとつまみ
- ・しめじ 20g
- 豆乳 300ml
- ココナッツミルクパウダー 50g
- お湯 200ml
- ☆塩 小さじ1/2
- ☆しょう油 小さじ2
- ☆黒こしょう 少々

- お湯 200ml
- ☆塩 小さじ1/2
- ☆しょう油 小さじ2
- ☆黒こしょう 少々

ご飯(写真は黒米と白米を混ぜたもの) 3合
黒ごま 適量

〈作り方〉

- 1 鍋にエキストラバージンココナッツオイルを入れ温め、にんにくを入れて香りを出す。
- 2 玉ねぎを加えしんなりするまで炒める。
- 3 鶏もも肉を加え表面が白くなるまで炒め、しめじを加えてさっと炒める。
- 4 〇の材料を入れ、沸騰したら☆の材料を入れる。
- 5 ご飯を盛り付けて黒ごまをトッピングし、4をかける。
※手順4にご飯を入れて混ぜてから食べるのもおすすめです。

coconut items



エキストラバージンココナッツオイル

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

ココナッツとの出会いは、「好きなモデルさんが使っていたから!」
というところからはじまり、今ではお子さんが生まれ、親子揃ってココウェルユーザーという大西さんにお話を伺いました。



PROFILE

おおにし めきこ
大西 幸子さん (30歳)
いっさ
一颯くん (8ヶ月)

美容、歯科衛生士の専門学校を卒業。その後、歯科衛生士として働いていましたが妊娠を機に退職。もともと健康な体作りに関心を持っており、出産して母子ともに病気になる体作りを目指しています。仕事をすることも好きですが、現在は幼い息子さんと過ごす時間を大切にしながら、子育てに専念されています。

ココナッツオイルを使い始めたきっかけは?
好きなモデルさんが美容、健康のためにココナッツオイルを使っているのを見て、その後ココナティストでもある姉がきっかけでココウェルのことを知りました。毎日の料理で加熱しても酸化しにくいココナッツオイルを教わり使い始めました。

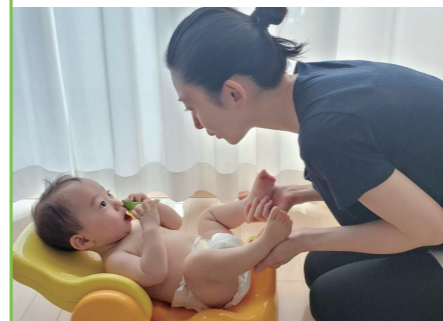
どんなライフスタイルを心掛けていますか?
私にとっての幸せは「健康でいること」。運動(筋トレ、ウォーキング等)は欠かせません。美味しいものを食べることも大好きで、妊娠してからは更に食生活を気にするようになりました。産後は完全母乳で考えていたので、授乳中の今も母乳の成分と同じだと言われているラウリン酸が豊富なココナッツオイルを毎日必ず摂取しています。



フレンチトーストに甘い香りがぴったりです。

ココナッツオイルは、どんな使い方をしていますか?
料理はもちろんですが、怪我や虫刺され、火傷をした時に塗ったり、髪の毛のトリートメントやワックスの代わりに使ったり、お風呂上がりのボディークリームとして全身に使っています。息子にも産後からベビーマッサージやお風呂上がりに頭、顔、全身に使っています。

ココナッツオイルを使ってみてどうですか?
息子は、ほとんどの子どもが出ると言われている乳児湿疹が出ませんでした。最初は自分の手についたオイルを舐めていましたが、今ではスティックタイプを自分で持って飲んでいます。赤ちゃんは熱が出やすいと聞いていましたが、内側からも取り入れることで免疫力が高まり息子は熱を出したことがありません。私は便秘が良くなったり、肌だけではなく髪質も良くなりました。一番嬉しかったことは太りにくくなったことです。毎朝欠かさず青汁やフレッシュジュース等



おかあさんと一緒にココナッツオイルが大好きな一颯くん



ココナッツは、毎日の食事にかかせなくなりました。

※個人の感想であり、効果には個人差がございます。

ココナッツオイルに多く含まれる「ラウリン酸」



ココナッツオイルの成分で全体の約60%以上を占める中鎖脂肪酸(MCT※)が目玉です。今回は中鎖脂肪酸の一種である脂肪酸、『ラウリン酸』についてご紹介します。

※MCT・・・Medium Chain Triglycerideの略



ラウリン酸とは？

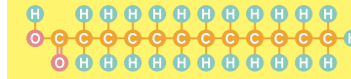
ラウリン酸は、ココナッツオイルやパーム核油、バター、さらに母乳にも含まれる脂肪酸です。

ココナッツオイルには、約50%含まれる重要な脂肪酸で、カプリル酸、カプリン酸と同じ中鎖脂肪酸(MCT)の一種です。

炭素数は12と他の植物油よりも少ないため体内での分解が早く、脂肪になりにくいという特長があります。

～ 脂肪酸の構成図 ～

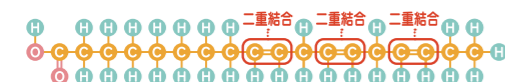
ラウリン酸(飽和脂肪酸) ココナッツオイル



オレイン酸(一価不飽和脂肪酸) オリーブオイル



αリノレン酸(多価不飽和脂肪酸) えごま油・アマニ油



二重結合部分は炭素同士の結びつきがゆるく、ここに酸素が現れるとそちらに結びついてしまいます。これが「オイルの酸化」です。

～ 脂肪酸の分類 ～

脂肪酸の分類	炭素数	脂肪酸名	主な食品	
飽和脂肪酸	短鎖	2-6	酢酸・酪酸・カプロン酸	バター など
	中鎖	8	カプリル酸	ココナッツオイル、MCTオイル など
		10	カプリン酸	
不飽和脂肪酸	長鎖	12	ラウリン酸	ココナッツオイル など
		14-18	ミリスチン酸・パルミチン酸・ステアリン酸	ココナッツオイル ほか 動物植物油に含有
		18	オレイン酸	オリーブオイルなど
	多価	18	リノール酸	コーン油・綿実油など
		18-22	α-リノレン酸、EPA、DHAなど	えごま油・アマニ油など

炭素数が少ないほど分子が小さく、分解が早いと言われています。短鎖脂肪酸は植物油にはほとんど含まれておらず、植物油の多くは、長鎖脂肪酸を中心に構成されています。

抗菌作用があるモノラウリン

ココナッツオイルを含むすべての油は、トリグリセリドの集まりで構成されています。トリグリセリドとは、1つのグリセリンに3個の脂肪酸が繋がったもので、体内に入ると分解されて、ジグリセリド(グリセリンに2個の脂肪酸が結合したもの)、モノグリセリド(グリセリンに1個の脂肪酸が結合したもの)になります。ラウリン酸が体内で分解されると「モノラウリン」に分解されます。このモノラウリンには抗菌作用があります。



脂肪酸は体内で分解され、モノグリセリドの状態となります。

ラウリン酸が分解されると、「モノラウリン」となりそのパワーを発揮!!

ラウリン酸のポイント別 おすすめココウェル商品

免疫力

産まれたばかりの赤ちゃんは、ウイルスや細菌への抵抗力がほとんどありません。そのため、母乳や粉ミルクに含まれるラウリン酸からモノラウリンが体内で作られウイルスや細菌と戦うことで、赤ちゃんの免疫力を高める役割をしています。

普段から取り入れることで菌に負けない体づくりをサポートします!



ココウェル商品別脂肪酸組成

	炭素数	脂肪酸名	エキストラバージンココナッツオイル	プレミアムココナッツオイル	リキッドココナッツオイル
短鎖脂肪酸	6	カプロン酸	0.6%	0.4%	0.2%
	8	カプリル酸	7.7%	7.0%	45.5%
中鎖脂肪酸	10	カプリン酸	6.2%	5.7%	35.0%
	12	ラウリン酸	50.8%	48.6%	11.1%
長鎖脂肪酸	14	ミリスチン酸	18.5%	18.9%	4.3%
	16	パルミチン酸	8.0%	9.1%	1.9%
	18	ステアリン酸	2.9%	2.6%	0.7%



抗菌作用

唾液に含まれる酵素とラウリン酸が混ざり合うことで、より強い抗菌作用を持つ「モノラウリン」へと分解されます。モノラウリンは腸内の悪玉菌を攻撃し、善玉菌を活性化させて腸内環境を整える働きがあります。ココナッツオイルをお肌に塗ると、一部の皮膚常在菌がラウリン酸をモノラウリンに変えるため、お肌を健やかな状態に導きます。

ラウリン酸が含まれるココナッツオイルは抗菌・保湿に優れているので冬場のお肌のケアに特におすすめです。



オイルブリンク オイルで口をすく健康法のことです。口内細菌をオイルで絡めとって排出することで、今まで口内細菌の撃退に使われていた免疫機能の負担が減り、その分他の不調の撃退に力を入れることができます。

洗浄力と泡立ち

石けんの材料には油脂が必須ですが、中でもラウリン酸を使ったものは冷水でも温水でも洗浄力が安定していて、泡立ちが優れていることも知られています。自家製石けんを作る方の間でも、ココナッツオイルは人気です。

洗浄力は、泡立ちがポイント。たっぷりの泡を作るには、ラウリン酸が大きな鍵となります。



▶ Cocowell's Friend SHOP

ココナッツメニューを楽しめるお店

Vol.12 **mumokuteki cafe&foods 京都店**
(ムモクテキカフェ&フーズ) カフェ、食事、デザート/京都

第12回のお店紹介は、「目的を持たずに、ふらっと来てもらえるお店」ということで名前がついた mumokuteki café & foods さんです。新店オープンの準備でお忙しいところ、店長の山田周美さんにお話を伺いました。

どのようなお店ですか？

親会社がアパレルなのですが、12年前に今の会長が「これからは、マクロビ(※1)が求められるようになる」と言ったところから始まりました。動物性の食材を使わないマクロビやビーガンメニューを求めて来ていただけるお店として、少しずつ知ってもらえるようになってきました。食材については、できるだけこだわりや作っている背景などを知ることができるように、スタッフで勉強会なども行いながら提供できるようにしています。

お店のコンセプトについて教えてください。

mumokuteki は、カフェ以外にも雑貨や衣類などの販売も行って、このブランドのスタッフ全員で「いきるをつくる」というコンセプトを考えました。お客様だけでなくスタッフも含めて働いてすり減らしていくライフスタイルではなく、生きていくために大切なことを見つけてもらえるようなお店を作っていければと思っています。カフェでは、自然の味をそのまま美味しく調理し、作り手の想いを届けられるようなお店作りをしています。

ココウェル商品をどのように使っていますか？

チーズケーキが人気で、カシューナッツとプレミアムココナッツオイルの相性もいいのですが、生地の中にもデンシケイテッドココナッツのファインを入れるとコクが増えて美味しくなります。たまにお客さまから「ココウェルのオイルを使っていますか？」と聞かれることがあるので驚いています。これからは秋冬限定でココナッツミルクも使ったニューヨークチーズケーキを提供します。

(※1)正式には「マクロビオティック」といい、穀物や野菜など日本の伝統食をベースとした食事法のこと。「自然と調和を取りながら、健康な暮らしを実現する」というのが基本的な考え方

▶ mumokuteki 大阪店が中崎町にオープン！

大阪市北区
中崎西3丁目1-14-1F
OPEN 11:00 ~ 20:00

雑貨や洋服などの物販も併設し、cafeでは、テイクアウトのお弁当なども販売。



大阪店 完成予想図



秋冬限定のニューヨークチーズケーキ



米粉のスポンジを使用したグルテンフリーのティラミス



京都店スタッフ



京都店の店内風景

[SHOP Info] mumokuteki cafe&foods 京都店
京都市中京区式部町261 ヒューマンフォーラムビル 2F
[TEL] 075-213-7733
[営業時間] 11:30~21:00 (LAST ORDER: 20:00) [定休日] 不定休
[HP] <https://mumokuteki.com/>

▶ Event Info イベント情報

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・デール)商品の販売 **ワーク** 講座・ワークショップ

11月	2020.1月
OSAKAビジネスフェア ものづくり展+2019 11月20日(水) 10:00~17:30 会場: マイドームおおさか2階・3階展示ホール (大阪市中央区) ものづくりを中心としたあらゆる業種の企業が集う総合型ビジネスフェア。約180ブースも企業が大阪を中心に他府県から集結。	ブリキマーケット 11月24日(日) 11:00~17:00 会場: パタゴニアサーフ大阪 (大阪市北区中之島) 「クラフトマンシップに溢れた人や物や食」というテーマに出店者が集うマーケット。

2020.1月
すこやか美人フェア 2020.1月15日(水)~20日(月) 会場: 阪神梅田本店 (大阪市北区梅田) カラダの外からだけでなく、内からもケアできるさまざまな商品がずらりと並ぶ人気のイベント。

[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」をご確認下さい。

詳しくはこちら▶



▶ 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!



詳細はこちら▶

cocowell cafe のお話し+ランチの会

10:00 ~ 12:00 参加費: 2,000円(税別) ※ランチ付き

11/23(土・祝) 油選び、ちゃんとできてる?

講師: ココウェルスタッフ 森本 直子

ここ数年続くオイルブーム。どれも「体にいい」と言われるけれど、結局私に必要なものってどれ? 本当にいいものを選んでいる? という疑問にお答えします。

12/14(土) ココウェル×SDGs

講師: ココウェル代表 水井 裕 ※ゲストスピーカーも予定しています。

最近よく耳にするSDGsとは? 私たちにできることは? ココウェルの活動を交え、SDGsを学びます。



ランバノグと紙芝居のタベ

— Cinéma The Subells(シネマズサブells) 絵本ライブ —

バンド演奏に乗せての紙芝居の読み聞かせ! シネマズサブellsの絵本ライブを開催します! 歌あり掛け合いありでお子さま大喜びの絵本ライブ。大人の方はランバノグ(ココナッツのお酒)を飲みながら、童心に戻ってみるのはいかがでしょうか? 当日「ニジノ絵本屋」の出張販売もあります!

11/16(土) 19:00 ~ 19:45 ※ワンドリンク付き
料金: 大人1,500円 / 小人(小学生以下) 600円(税別)

「純オーガニックコットンの心地よい安心感」
メイド・イン・アースのお話しとワークショップ

日本オーガニックコットン協会理事長でもあるメイド・イン・アース代表、前田剛さん、ブランドマネージャーの前田けい子さんをお招きし、オーガニックコットンのお話しとワークショップを開催します! ココウェルカフェのおやつ付きです。

・オーガニックコットンのお話し・糸紡ぎワークショップ・布ナプキンワークショップ

11/17(日) 15:00 ~ 17:30 参加費: 2,500円(税別) ※おやつ・ドリンク付き



ココウェルのちいさな映画館 @cocowell cafe 参加費: 1,000円(税別) ※ワンドリンク付き

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?



1日1ドルで生活
グアテマラの貧困地域で2ヶ月間、1日1ドルで生活し、貧困から抜け出す方法を探った若者4人の実践ドキュメンタリー。
11/9(土) 17:30 ~ 18:30頃
11/26(火) 18:30 ~ 19:30頃



ザ・テノール 真実の物語
ガンで声を失った天才オペラ歌手と彼を信じて支えた日本人音楽プロデューサー。不屈の魂から生まれた世界でただひとつの奇跡と感動の実話。
12/7(土) 17:00 ~ 19:00頃
12/17(火) 18:00 ~ 20:00頃



川口由一の自然農というしあわせ with 辻信一
永く自然農を実践してきた川口さんの言葉と、自然農によってつくりだされた田畑の美しさや豊かさは、自然と生きる喜びや農にかかわる楽しさを教えてくれる。
日程未定

▶ 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。

ご登録はこちらから▶



オンラインショップ ココウェルカフェ

キャッシュレス決済で
ポイント5%還元
対象店です。

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) / 1,840g (2,000ml) ¥3,200(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ー健康卵を使用し、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。



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。



デシケートドココナツ

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、お好みで使いわけができます。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)

- ビュアココナツ: ほんのり甘いココナツの自然な香り
- ジューシーパイナップル: 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: 完全マンゴーのジューシーな香り
- 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드에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。

オーガニックココファンドリップ

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。



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っぱらない洗い上がりを実現しました。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。

[別売] 泡立てネット ¥200(税別)

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。

※ ココウェル商品の卸販売・業務用サイズの取り扱いもございます。詳しくはホームページの「お問い合わせフォーム」よりお問い合わせください。
※ 製品デザイン、仕様は予告なく変更する場合があります。 ※ 消費税について: 食品は軽減8%、化粧品は10%です。