

“有機ココナッツミルク”と“有機ココナッツシュガー”だけ

ココナッツの ミルクキャラメルできました

NEW

クセのない
香りと
やさしい甘さ

トースト、
パンケーキや
クラッカーに

調味料として
お料理にも

原料は
有機ココナッツ
100%



新発売

有機ココナッツミルクキャラメル

130g/918円(税込) 850円(税別)

原材料：有機ココナッツミルク、有機ココナッツシュガー
賞味期限：製造後24ヶ月

MCT(中鎖脂肪酸)を含む有機ココナッツミルクと、やさしい自然な甘さで低GIの有機ココナッツシュガーだけをじっくり時間をかけてていねいに混ぜて作りました。キャラメルのようなコクのある口当たりで、パンに塗ったり、調味料としてお料理の隠し味にもお使いいただけます。

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
@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
@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 11:00~17:00 (土曜・日曜・祝日定休日)

cocowell HP/
www.cocowell.co.jp



~ココウェル メールマガジン~
cocowell MAIL MAGAZINE

ご登録は
こちら



COCONUTIST
ココナティストweb



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!

web版ではより詳しい情報を発信! ぜひ合わせてご覧ください!

ココナッツ情報マガジン「ココナティスト」

2021・Autumn

COCONUTIST



新しいココウェルの支援活動

COCO FUND PROJECT



Philippines Report vol.5

フィリピンの子どもたちと教育の今

ココウェルと考える“SDGs”

若者にさまざまな機会や つながりを届ける活動

interview:

認定NPO法人DXP(ディーピー) 代表 今井 紀明さん

cocowell INFORMATION

徹底解説! ココソープ

第3弾 ココナッツフライデーフォトコンテスト
ココウェルカフェのメニューをご自宅で

ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen

さつまいもコロケ/もち麦ピラフ/キャラメルアップルパイ

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店

RAINBOW BIRD RENDEZVOUS

(レインボーバードランデヴー) ヴィーガン料理/東京

ココウェル商品ラインナップ



coconut authority
cocowell

フィリピンと日本を繋ぐ ココウェルの活動

農家支援を目的とした「WITH COCO FARMER」プロジェクト、高校生に渡航の機会とフィリピンの貧困を知る機会を提供する「COCO FUND プロジェクト」など、ココウェルは日本とフィリピンを結ぶ取り組みを長年実施してきました。2021年8月からは、現地に必要な物資や資金を今まで以上に届けられるよう、2つのプロジェクトを1つにし、新しい「COCO FUND PROJECT」を発足させます。プロジェクトにける思いを代表・水井裕に聞きました。

ココウェルの支援基金制度が変わります。

WITH COCO FARMER プロジェクト

商品1点につき3ペソ（約6円）が、ココナッツ農家支援基金へ。



COCO FUND プロジェクト

商品1点につき100円を日本で生きづらさを抱えた高校生をフィリピンの現状を知るスタディーツアー参加費用として寄付。



2021年8月1日から

COCO FUND PROJECT

商品1点につき10円が、フィリピンと日本を繋ぐ社会貢献活動のために利用させていただきます。

2021年8月1日から上記3つのマークがついた商品1点につき10円をCOCO FUND PROJECTとして利用させていただきます。※商品価格は変わりません。

フィリピンと日本を繋ぐココウェルの活動

改めて、2つのプロジェクトについて教えてください。

「WITH COCO FARMER」は、対象商品につき3ペソ（約6円）をフィリピンの農家に支援するため積み立ててきました。2010年の開始以来、2020年7月までに総額7,057,977ペソ（約14,115,954円）が集まり、ココナッツ苗や肥料、チェーンソー購入や倉庫建設に充てました。また、台風や地震などの災害時には食糧支援を実施。現地との関係性を生かし、草の根の活動をしていました。

「COCO FUND プロジェクト」は、日本で生きづらさを抱えた高校生を支援するために積み立ててきました。2014年にスタートした認定NPO法人D×P（ディーピー）との協働プロジェクトです。これまでに2020年7月までに総額1,540,200円が集まり、9名の学生を、フィリピンのスタディーツアーへと送り出しました。



2021年夏、リニューアル

今回、2つのプロジェクトを「COCO FUND PROJECT」としてまとめることになったのは何故でしょうか？

新型コロナウイルス感染症の流行により、フィリピンを訪れることができない日々が続いています。農家さんの支援も、2020年に起こったタール火山噴火被害支援も、納得いくようにできていないのが正直なところです。現地では様々な団体が活動しているので、今後は連携しながらフィリピンを良くする活動をしていきたいと思っています。そのため、プロジェクトを一つにまとめて柔軟に動けるようにしたいと考えました。



今後はどのような活動を予定していますか？

三本柱で考えています。一つ目は、D×Pと取り組んでいる高校生の自立支援。引き続き、日本で生きづらさを抱えている高校生にスタディーツアーに参加してもらおう機会を創り出していきます。二つ目は、フィリピンの子どものための学習支援です。新型コロナウイルスによって、フィリピンの学校はほぼ全てオンライン授業になりました。しかし、パソコンを持たず、ネット環境もない子どもが多く、教育を受けられる機会が失われています。フィリピンでは以前から人口増加による教育格差が社会課題になっていて、都市部では学校の数が不足、三交代制で通うということも起こっています。教育を受けられないと貧困は連鎖します。現地のNGOと連携しながら、学習支援に取り組みます。三つ目は農家支援です。ココナッツは生えているのに、仕事にできていない地域がまだまだあります。そこで、ココナッツの生産や輸出を支えるフィリピンのココナッツ庁と連携し、ゼロから農家の仕事をつくる仕組みを模索中です。



一方的な支援ではなく補い合う関係性

2004年の創業から17年が経ちました。印象的だった出来事は何でしょうか？

2013年11月のヨランダ台風災害です。日本でも大きなニュースになったため、日本の関心も高く、いつも以上に声をかけていただいて心が熱くなったのを覚えています。2週間後に現地入りし、目の前に広がったのは想像以上に悲惨な状況。これまでの繋がりを生かし食糧等を現地で調達し、3度被災地に運びました。当時、世界中から物資は送られてくるものの、輸送が追いつかず各家庭まで行き届いていない状況でした。僕たちは家庭ごとに食料を届けたため、とても喜んでいただけたと思います。



積み重ねてきたネットワークを生かしたんですね。

次に必要とされるのが仕事の創出でした。そこで立ち上げたのが、「COCO WOOD PROJECT」。台風で倒れた3400万本のココナッツの木を利用して、食器や雑貨作りに取り組み始めました。木材としても利用されているのでココナッツは向いていると思いましたが、意外にも脆く、割れやすいことがわかりました。そこで、現地で別の木を探し、今は「Francis+Dale（フランシスデール）」ブランドで販売しています。



ココナティストweb版では、いままでの支援の様子を写真でご紹介しています。



P4ココウェルと考えるSDGsのページでは、「認定NPO法人D×P代表 今井さん」のインタビューを掲載しています。

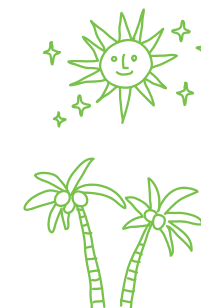


長年フィリピンと日本を行き来する中で、両者はどんな関係性を築いていけることがいいと考えていますか？

それぞれに良いところ・悪いところがありますし、持っているもの・持っていないものがあります。それらを補い合えるのが大事なのではないのでしょうか。例えば、フィリピンは若い人が増え、日本は高齢化社会を迎えています。正反対の未来に進んでいますよね。

ココウェルは、フィリピンの貧困問題を解決したいと思い活動していますが、それは現地の人が持っているココナッツという素晴らしい資源を享受させていただいているからです。補い合っているだけで、決して一方的な支援ではありません。

フィリピンは、東南アジアで日本から一番近い国です。人も物もより良い関係を築きたいですし、その中でココウェルは、ココナッツを通じてお互いにいいものをカバーし合える立ち位置になれるといいと思います。





「フィリピンの子どもたちと教育の今」

ココナッツの故郷「フィリピン」 ロックダウン下での、子どもたちと教育の今

「学校での対面授業ができないまま1年半、子どもたちの将来が心配になってきました」と話すのは、フィリピンの農漁村に暮らす、20代のワーキングマザーのライカさん。フィリピンではパンデミックが始まってすぐの2020年3月に厳しいロックダウンが行われ、それ以降ずっと、15歳未満は外出禁止が続いています。公立学校の新学期はもともと6月スタートでしたが、10月に延期されました。ドゥテルテ大統領は「ワクチンが普及するまで、対面授業は行わない」と発言。教育省はオンライン授業とプリント学習の2つの選択肢を提示し、各自治体がどちらで授業を行うかを決めるという形で、新学期を開始しました。こうした在宅学習が、今、フィリピンの子どもたちや保護者に波紋を広げています。



親のサポートが欠かせない、在宅学習

2人の娘を育てるライカさんは、こう話します。「娘のミヤとソフィアは勉強が大好きなので、家でプリントの問題を解いたり質問に答えるのを楽しんでいます。とはいえ、子どもだけでは難しすぎるプリントもあり、しばしば私がサポートしています。仕事から帰って家事がひと段落したあと、2人の学習をサポートしています。家庭内には、娘たちの気が散るものがたくさんあるので、集中してプリントに取り組ませるのには、工夫や努力が必要です」。ライカさんの同僚で、30代のワーキングマザーであるリザさんも、似た経験をしています。「幼稚園に通う息子も、プリント学習で学んでいます。大変なのは、携帯やおもちゃなどに気を取られて、息子が私の話に耳を貸さないこと。集中させるため、おもちゃを家の外に放りだしたこともありました。プリント学習に取り組ませようとするたび、息子は私や夫を怖がったり、私に怒りをぶつけてきたりします。家族関係にマイナスの影響が出ているな、と感じています」。



ライカと二人の娘さん

リザさんと息子さんたち

落ち込みがちになっている一人娘が心配

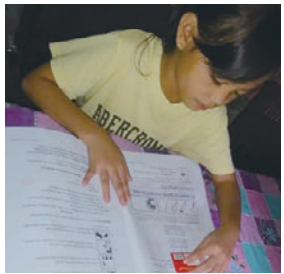
30代のワーキングマザーであるジェンさんは、一人娘の変化を心配しています。「わが家は共働き。一人っ子の娘は、『一日中ペットの犬に話しかけるしかなく、暇すぎて頭がおかしくなりそうだと話します。誰かと話したり遊んだりしたい。勉強を教えてください。そばにいてほしい』と嘆きます。心配なのは、娘の安全と、将来についてです。私と夫が働いている間、娘は家で一人きり。プリントの内容が理解できなくて泣いていたこともあり。そういうことがあると、私はとても不安になります。親として時間をかけて娘をみてあげられていないことにストレスを感じ、自分を責めてしまうんです。それに、コロナ以降、娘が痩せてきていること、悲しんでいる時間が増えていることも気がかりです。2020年11～12月に600人以上の生徒を対象に行われた調査では、回答者の54.7%が、在宅学習が心身にマイナスの影響を及ぼしている」と回答しています。ジェンさんの娘のように、同世代との交流が制限されたことで、強いストレスを感じている子は少なくありません。保護者の側も、提出期限が近づいているのに、子どもが学習プリントに取り組もうとしないという傾向があり、調査回答者の3割が「在宅学習が始まってから、家族間の関係が悪化した」と答えています。



ジェンと娘さん

生徒も親も、「学力がついているとは思えない」

「保護者のサポートがあれば、子どもたちはプリントに書かれた質問に答えられるかもしれませんが、そこから何かを学んでいるか?と考えると、疑問です。学ぶべきことを学べていない、今の子どもたちの将来がとても心配です」と、ライカさんは話します。前述の調査では、53%の子どもたちが「学力が身につくように思えず不安だ」と回答しています。



子どもの未来のために、大人は何ができる?

2020年11月にフィリピンの大手調査会社が行った調査によると、2020年度に就学できなかった子どもは、前年度より100万人も多い、300万人に上りました。パンデミックの影響で家計が悪化した世帯の子どもたちが、進級・進学を諦めた結果と考えられます。パンデミックは、フィリピンをはじめ、世界中の子どもの発達や学力向上に大きな影響を与えています。今こうして生きている学びの遅れや、チャンスの喪失をどう克服していくのか。私自身を含め、世界中の大人が、子どもたちの未来を守るために、知恵を絞っていかねばならないように思います。

この記事は、さらに詳しく現状を紹介したWEB版としてココウェルwebサイトの「ココウェル通信」に掲載しています。



筆者プロフィール
認定NPO法人アクセス 野田 沙良
フィリピンで活動する国際協力団体アクセスで、「子どもに教育、女性に仕事」を柱とした活動に従事。フェアトレードのココナッツ殻雑貨などの生産・販売も。
access <https://access-jp.org>
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PIOに掲載しています。



ココウェルと考える“SDGs”



インタビュー

認定NPO法人D×P(ディーピー) いまいのりあき
代表 今井 紀明 さん

高校生のときにイラクの子供達のために医療支援NGOを設立。その活動で渡航した際に人質として拘束される。帰国後、パッシングを受けた経験が、孤立する10代が抱える課題と重なり、D×Pを設立。

2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標“SDGs”。「誰一人取り残さない」ことを掲げ、17のゴール・169のターゲットで構成されています。「企業はSDGsにどう関わっていけるのだろうか?」そんな問いから始まった「ココウェルと考える“SDGs”」公開インスタライブインタビュー!今回は、認定NPO法人D×P(ディーピー)代表 今井紀明さんです。ココウェル代表 水井とのインタビューの様態を一部お届けします。

SDGsの現状をお2人はどのように捉えていますか?

水井:今は17ゴールのうちできたことを探し、発信する企業を中心です。しかし、今後はできていないことをどうしていくかに向き合わないと、2030年までの達成は厳しいのではと考えています。

今井:SDGsにより企業の社会課題への関心は高まったと感じています。D×Pへも法人寄付が増えているのですが、これはゴールの一つである「貧困をなくそう」に対して取り組もうとしているからでしょう。

ココウェルとD×Pは、2014年から「COCO FUND PROJECT」を立ち上げ、高校生向けのフィリピンツアーを実施してきました。始めたきっかけは?

水井:ココウェルを始めたのは、フィリピンでゴミ山を見たことがきっかけでした。だから、多くの若者にフィリピンを訪れて欲しい気持ちがあります。今井さんからはつらさを抱えた高校生に海外を見せようという経験が、価値観を変え背中を押す経験になると聞き、スタートしました。

今井:不登校を経験しつつもツアー参加後に、「将来はフィリピンで働きたい」と目標を持った子もいます。参加者9名全員が自分の道を作り始めています。ストリートチルドレンに出会うなど、自分とは異なる環境を目にするので、もう1回何かしてみようという背中を押すきっかけになったようです。

水井:大学生もスタッフとして同伴するので、彼らから学ぶことも多いです。その出会いから大学進学を選択する子も出ています。



認定NPO法人D×P(ディーピー)
〒540-0032 大阪市中央区天満橋
京町1-27 ファラン天満橋33号室
HP <https://www.dreampossibility.com>
Mail info@dreampossibility.com



ココナッツ通信
この記事は、ココウェルwebサイトのページ「ココウェル通信」に認定NPO法人D×P(ディーピー)さんの活動も含めて掲載しています。

インスタライブのご視聴
公開インスタライブインタビューは、ココウェルの公式Instagramアカウントでアーカイブをご視聴いただけます。

Special Issue

徹底解説！ココソープ

2006年の発売以来、「ちゃんと汚れを落とすけれどつっぱらない!」と、多くのファンの皆さまからご愛用いただいている「ココソープ」。今回は製法や泡立て方法についてのお話です。

じっくり熟成 コールドプロセス製法

石けんの主原料は油脂です。ココナッツオイルなどの油脂にアルカリ成分の苛性ソーダ(水酸化ナトリウム)を加えることで石けんになります。この工程を酸化(けんか)と言います。ココソープは「コールドプロセス製法」で作られています。これは、油脂と苛性ソーダが反応したときに発生する熱のみを利用して、1か月以上ゆっくり時間をかけて熟成させる製造方法です。

酸化に強い油脂でしかできない スーパーファット石けん

通常の石けんは主成分である油脂(fat)を100%酸化し、油脂が石けんの中に残らないようにします。ココソープは油脂分(バージンココナッツオイル)をあえて残したスーパーファット石けんなのです。これは石けんに保湿効果を持たせるため、加えるアルカリ成分の量を減らして酸化を抑える作り方です。そして、コールドプロセス製法でないこの作り方はできません。

ココナッツオイルがスーパーファットに適している理由

○酸化に強い

未反応油脂をあえて多く残すこの方法だと、普通の油脂では時間とともに残ったオイルが酸化してしまいます。酸化に強いココナッツオイルならば、その心配はほとんどありません。

○ラウリン酸のはたらき

洗浄力よりも保湿効果を重視する石けんを作るための方法と言われていますが、ココナッツオイルの主成分・ラウリン酸のおかげで優れた泡立ちと洗浄力を保つことができます。しっかり洗浄、でもつっぱらずにしっとりする、まさに理想的な石けんなのです。

洗淨力のカギはきめ細かな泡

どんな石けんでも、「泡」がきちんとできていないとその効果を発揮しません。石けんを手だけで泡立てると、一定量の泡を作るのに多くの石けん成分が必要になります。濃度が高すぎるとお肌に刺激を与えたり、逆に乾燥の原因になります。

ココウェルでは泡立てネットを併用することをおすすめしていますが、今回はさらに！手桶を使ってホイップクリームのような泡の作り方を紹介します。

洗った後はオイルでしっかり保湿

タオルで水気をふき取る前、お肌に水分が残っている状態でオイルを塗ってフタをするのが効果的です！オーガニックバージンココナッツオイルも食用オイル同様、中鎖脂肪酸が多いため分子が細かく、さらっとした使い心地が特長です。お肌への吸収も早いので、いつまでもべたつくということはありません。日中でもオイルを塗布後いつも通りの日焼け止め対策をすれば、オイル焼けの心配はありません。季節の変わり目などでゆらぎやすい時でも、心強い味方になってくれますよ！

ココソープは
コールドプロセス製法
で丁寧に作られた
スーパーファット石けん

ココナッツオイルの
酸化しにくさ、
ラウリン酸の働きで
しっかり洗淨、
でも保湿もきっちり
を実現

洗った後のケアは
オーガニックバージン
ココナッツオイル
でしっかり保湿

How to Use

ホイップクリームのような泡の作り方



まずは手をきれいに洗うところから始めます。手が汚れていると、泡立ちが悪くなります。顔も2〜3回すすいでおきます。

① 泡立てネットを軽く水でぬらす。水をつけてから2回ほどネットを振って水を切ります。

Point 水が多すぎると泡が垂れやすくなります。

② ココソープを数回こすりつけ、泡立てる。必要ならば少しずつ水を足す。



③ できた泡を手桶に入れ、ネットですくるとかき混ぜる。(泡が細かく均一になるまで)



④ 洗う箇所に泡を乗せ、手で優しく伸ばす。

Point 洗う箇所に手が直接触れないように。間に必ず泡が挟まっているイメージです。

泡立て方を紹介した動画は
web版/
COCONUTIST
に掲載！



ココナッツフライデーフォトコンテスト 第3弾を開催しました！

すでにおなじみ(?)となりました、「金曜日はココナッツデー」。1月に有機ココナッツMCTオイルが発売になり、ココウェルのオイルが再び「選べる3種類」になったことを記念して、「ココナッツオイルで作ったお料理やお菓子」の投稿を大募集いたしました！ステキなアイデアとココナッツ愛にあふれたたくさんの投稿に、スタッフ一同ウキウキしておりました。投稿してくださった全てのココナティストのみなさま、本当にありがとうございました！次回もまた開催に向けて準備をすすめております。ぜひご参加ください。

大賞



2021 floren さま

ありがとうございます！まさかまさか本日にびっくりしました！ココウェルのプレミアムココナッツオイルと出会ってから我が家のメニューが激変しました。ヘルシーなお料理が美味しくなる最強のココナッツオイル、もう手放せません！高齢者の御家族がいっぱいご家庭にもぜひおすすめしたいです。

ココウェルコメント

大賞のメニューは「ホテルイカとマッシュルームのアヒージョ」。残ったオイルもパンにつけてペロリと完食！というひとこと共に投稿されていました。ココナッツオイルの食感の軽さをしっかり体感していただけているのだなとうれしくなりました！

エキストラ賞

dogloversclub.j さま



選んで頂き光栄です！愛犬たちの笑顔と健康の為に、ココナッツオイルを使ったおやつ作りに励みます♡

プレミアム賞

aririnc さま



この度は私の投稿を選んでいただきとても嬉しいです！私はココナッツが大好きなので、ほぼ毎日ココナッツオイルをお料理やお菓子作りに使っています。酸化しにくく身体にも良いので愛用しています！！

MCT賞

hissandayo さま



愛してやまないココウェルさんのオイルと両思いになった気分が嬉しいです♡これからも愛用し続けます。

ココウェルカフェのメニューをご自宅で

ココウェルカフェでは、
ココナッツ食材をふんだんに使用した
メニューをご提供しています！！

ココナッツ食材の美味しい使い方やカフェ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。

調理に使用する油は
もちろん全て
“ココナッツオイル”

甘みは
“ココナッツシュガー”
を使用



プレートランチは月替わりで
季節感のあるココナッツメニュー
をお楽しみいただいています！

スープやすべてのおかず
ココナッツ食材を
使用しています♪

毎月、プレートランチの
おかずの中から
1品のレシピを配布♪

「食べてすぐ
レシピがもらえるのが嬉しい」
「帰ってすぐ作れる」など、
ご好評いただいています。



ココナッツ食材を贅沢に使用した
季節ごとのスイーツメニュー♪

ココナッツで作る楽しさ、美味しさを知ってほしい!という想いを込めて、3つのレシピを紹介します。

Recipe 1

さつまいもコロッケ

冷やしても美味しいコロッケ。糖度の高いさつまいもがおすすめです。

【材料】

- さつまいも 200g (1本)
- ココナッツミルク(クリーム) 50g ※牛乳でも
- 塩 ひとつまみ
- バター液(同量の小麦粉と水をいたもの) 適量
- デシケートッドココナッツ(ファイン) 適量
- プレミアムココナッツオイル 適量

COCONUT ITEMS



有機デシケートッドココナッツ(ファイン)
有機プレミアムココナッツオイル

【作り方】

- ① さつまいもを加熱してやわらかくする。(焼き芋でもOK)
- ② ①にココナッツミルクを加えて混ぜ、好みの大きさに丸める。
- ③ バター液にくぐらせココナッツファインをまぶし、冷蔵庫で30分ほど冷やす。
- ④ 150℃に熱したココナッツオイルで約5分、じっくりと揚げる。



もち麦ピラフ

もち麦の食物繊維がたっぷりとれる、ボリューム満点のレシピです。

【材料】

- 米 2合
- もち麦 大さじ5
- 水 400cc
- エキストラバージンココナッツオイル 大1
- しょうゆ 小さじ1
- 鶏もも肉 100g
- 玉ねぎ 1/2個
- しめじ 50g
- パプリカ 20g
- エキストラバージンココナッツオイル 大1
- 塩、コショウ 少々
- パセリ みじん切り 適量(飾り用)

COCONUT ITEMS



有機エキストラバージンココナッツオイル

【作り方】

- ① ココナッツオイルで鶏肉、玉ねぎ、しめじ、パプリカをさっと炒め、塩こしょうをふる。
- ② 炊飯器に米ともち麦、ココナッツオイルを入れる。水は2.5合まで入れる。
- ③ ①の粗熱が取れたら炊飯器に加え、しょうゆで味をととのえ「白米コース」で炊く。
- ④ 器に盛りつけ、パセリをふる。

Recipe 3

キャラメルアップルパイ

餃子や焼売の皮で、ひとロサイズを作るのもかわいいです。

【材料】

- 春巻きの皮 2枚
- ココナッツミルクキャラメル 大さじ2
- プレミアムココナッツオイル 適量
- りんご 1/2個

COCONUT ITEMS



有機プレミアムココナッツオイル
有機ココナッツミルクキャラメル

【作り方】

- ① りんごを皮つきのまま3mm幅にスライスする。
- ② 春巻きの皮にりんご、ミルクキャラメルをのせて巻く。
- ③ 160~170℃に熱したココナッツオイルで約5分、じっくりと揚げる。



第19回目にご紹介するのは東京 中目黒にあるヴィーガン料理「レインボーバードランデヴー」さん。お客様の健康を考え、継続するためには「地球にも優しくなくてはならない」という想いを持った代表の菅原 裕之さんにお話を伺いました。

Q 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)
お店をはじめたきっかけは、環境関連のイベントを運営していた20代、「いつか二人でお店をやりたいね」と妻と話していたところ、実際に「お店をやらないか?」とお話をいただいたのがきっかけです。お店を営むことで愛する妻と生涯長い時間一緒に過ごせるというのが最大の決め手でした。このお店の誕生のきっかけをさらに辿れば、妻との出会いから始まっています。妻との出会いは16歳。彼女は当時から菜食を中心とした食事をしていました。20歳で一緒に暮らし始めて、私の食生活も変わっていきました。子供の頃から関心があった環境問題が刻々と深刻になりつつあったと同時に、お肉を食べずに生活をする人の価値観に触れる機会が増えていきました。「動物の命を頂く選択肢もあれば、地球のためにお肉を食べる量を減らす選択肢もある」ことに気づいたのです。私自身は自分自身の食生活やお店で提供する食材を意志をもって選択することに重きを置いています。このお店は私の人生・価値観を体現する大切な場所となり、6月15日で14周年を迎えました。

Q お店や商品へのこだわりなど教えてください。
私たちが大事にしていることは、「お客さまに健康になって欲しい」という想いです。それを「継続」していくには、「地球に優しく」なくてはならない。だからこそ食材は作り手の想いや、本当に信頼のおけるものかどうかを見極めていきます。また、店名の「レインボーバードランデヴー」には、私自身大事にしている「ネイティブアメリカン「虹の戦士」」の精神である「7世代前と7世代先の地球のことを考える」という長い時間軸のなかで自分たちの責任を果たしていくという想いを込めています。「バード」として飛び立ちお客さまや取引先と同じ軌道で進んでいきたい(ランデヴー)と強く願っています。その感覚を大切に、瞬間・瞬間に最良と思われる選択をし、お客様にもそんな価値観を感じていただけたら嬉しく思っています。

Q 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。
ココウェルを知ったのは、2008年に環境イベントで水井さんと知り合ったのがきっかけです。その時に、ココナッツには捨てるどころが無いこと、環境にも優しいことを知りました。その後ソフトクリームの原料を探していた時に「リキッドココナッツオイル(固まらないココナッツオイル)」に出会い、ココウェルの商品を実際に使うようになりました。ココウェルの商品を使う理由には、商品自体の品質への信頼はもちろん、前後7世代の地球のことを考えるにあたってその責任を一緒に担っていける企業であると感じているからです。



ミルクヴィーガンアイスクリーム スパイストチョコ パニョ



ヴィーガンソフトクリーム ミントフレーバー



ストロベリーシェイクとコーヒージェイク



グルテンフリーハンバーグプレート



スタッフ写真(右から3人目 代表の菅原 裕之さん)

SHOP Info

RAINBOW BIRD RENDEZVOUS (レインボーバードランデヴー)

〒153-0052 東京都目黒区祐天寺1-1-1 リベルタ祐天寺1階 TEL:03-3791-5470
営業時間: Weekdays Lunch 11:30-15:00 / Dinner 17:00-20:00 L.O.
Weekends & Holidays 11:30-19:00L.O.
定休日: 火曜、水曜 HP: <http://www.ls-adventure.com/>
お弁当のデリバリーやオンラインショップも行っています。ぜひおうちでお楽しみください。オンラインショップ: <https://go-go-rendezvous.com/>

【Facebook】
<https://www.facebook.com/rainbow.bird.rendezvous>
【Twitter】
https://twitter.com/rbr_plantbased
【Instagram】
<https://www.instagram.com/rainbowbirdrendezvous/>

Cocowell Products Lineup ココウェル 商品ラインナップ



ココナッツの食品



有機エキストラバージンココナッツオイル

360g (400ml) 2,592円(税込) 2,400円(税別) / 100g (111ml) 1,080円(税込) 1,000円(税別)
豊かな香りを大切にした定番オイル。パンやコーヒー、加熱料理に。MCT (中鎖脂肪酸) 約65%。【別売】早溶けスプレッドナイフ 1,320円(税込)



有機ココナッツMCTオイル

280g (300ml) 2,592円(税込) 2,400円(税別) / 93g (100ml) 1,296円(税込) 1,200円(税別)
原料に有機バージンココナッツオイルを使用し、こだわりの“非加熱”自然製法で抽出。ほのかな甘い香り。効率よくMCTを摂取したい方へ。MCT約95%。



有機ココナッツシュガー

1kg 2,592円(税込) 2,400円(税別) / 250g 918円(税込) 850円(税別)
ココナッツの花蜜から作られたお砂糖。黒糖のようなコクがあり、優しい甘さとすっきりとした後味が特徴。体に優しい低GI。ミネラル含有。



有機デシケイテッドココナッツ

サクサク食感のココナッツフレーク。お菓子作りやお料理のトッピングに。パン粉状のファインは揚げ物の衣に、細長いロングはサラダのトッピングにおすすめ。



有機プレミアムココナッツオイル

1,840g (2,000ml) 3,456円(税込) 3,200円(税別) / 460g (500ml) 1,026円(税込) 950円(税別)
ココナッツの香りがしないクッキングオイル。酸化に強いので炒め物や揚げ物などにおすすめ。お菓子やパン作りのバター代わりに。MCT約61%。



ココナッツオイル スティックタイプ (7g/1本)

エキストラ 10本 864円(税込) 800円(税別) / 50本 3,780円(税込) 3,500円(税別) / 100本 6,480円(税込) 6,000円(税別)
プレミアム 10本 648円(税込) 600円(税別) / 50本 2,700円(税込) 2,500円(税別) / 100本 4,320円(税込) 4,000円(税別)
MCT 10本 972円(税込) 900円(税別) / 50本 4,104円(税込) 3,800円(税別) / 100本 7,128円(税込) 6,600円(税別)
初めてお使いになる方のお試しとして、またお出かけ用やお友達へのプレゼントとしても、オイルプリング(オイルで口をすすぐ健康法)にもおすすめ。



有機ココナッツファイバー

250g 1,026円(税込) 950円(税別)
100g中40gが食物繊維。お料理に「かける」「まぜる」で不足しがちな食物繊維を簡単に。必須アミノ酸もバランスよく含まれたグルテンフリー食材。



ココナッツのお酒



ランバノグ(ピュア)

ココナッツの花蜜の蒸留酒、アルコール約40度。甘くて芳醇な味わいと豊かな風味が特徴。ストレートやロック、ホットランバノグやモヒートもおすすめ。



ココウェルの支援基金制度が変わります。



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 1,980円(税込) 1,800円(税別)
バージンココナッツオイル100%の美容オイル。べたつかず肌に浸透し健やかに導きます。髪の毛からつま先まで全身のケアにこれ1つでお手入れ可能。



ココソープ

95g 880円(税込) 800円(税別)
顔、身体や髪も洗えるソープ。豊かできめ細かい泡立ちが特長。肌の油分を取りすぎずしっとりとした洗い上がりに。【別売】泡立てネット 220円(税込)



ココナッツの加工品



メリエンダ

12枚 540円(税込) 500円(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っています。ティータイムのお供に。



有機ココナッツミルクキャラメル

130g 918円(税込) 850円(税別)
有機ココナッツミルクと有機ココナッツシュガーだけをじっくり混ぜ合わせたシンプルなペースト。キャラメルのようなコクのある口当たり。



ココナッツの殻雑貨



ココナッツ殻の手作り雑貨

ボウル 770円(税込) 700円(税別) / ソープディッシュ 880円(税込) 800円(税別) / ココナッツトレイ 440円(税込) 400円(税別)
ココナッツのまるいフォルムを活かした手作りの殻雑貨です。ボウルなどの小物入れのほか、ピアスやヘアゴムなどもご用意しています。

“WITH COCO FARMER”と“COCO FUND”プロジェクトが統一されて“COCO FUND”になります。2021年8月1日より新旧マークがついた商品1点につき、10円が日本とフィリピンを繋ぐ社会貢献活動のために利用されます。※商品価格は変わりません。



オーガニックココリップ

5g 660円(税込) 600円(税別)

バージンココナッツオイルに3種類の天然ロウを加えたシンプル素材のリップクリーム。天然精油の自然な香りとべたつかずなめらかなテクスチャーが特長。

オーガニックココファンリップ

5g 660円(税込) 600円(税別)