

MCT 中鎖脂肪酸 約95%

有機認証取得

液体タイプ

“非加熱”自然製法にこだわった
有機ココナッツMCTオイル

ほのかな
甘い香り

NEW

How to Use

液体タイプ

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)

料理に

飲み物に

サラダやヨーグルト、スープにも

コーヒーやジュース、スポーツドリンクにも

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
Facebook @COCOWELL_JP Instagram @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
Facebook @cocowellcafe Instagram @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 メールマガジン~

cocowell MAIL MAGAZINE

ご登録はこちら

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! ぜひご登録ください。



COCONUTIST

知って広がる!
ココナッツ
豆知識

「MCT」と「ケトン体」



Philippines Report vol.3

小さな島のおしどり夫婦

ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen

バナナとデーツのプリスボール / 豆腐の照り焼き / レタスのベーコン煮

ココウェルと考える“SDGs”

interview: 有限会社 シサム工房 人見とも子さん

cocowell RECOMMEND

ココウェルおすすめのお店 “老上海 香蔵 + KOZO DELI”

cocowell INFORMATION

ココウェル伝言板 & ココウェルカフェ情報

ココウェル商品ラインナップ



今回のテーマ 中鎖脂肪酸 「MCT」と「ケトン体」

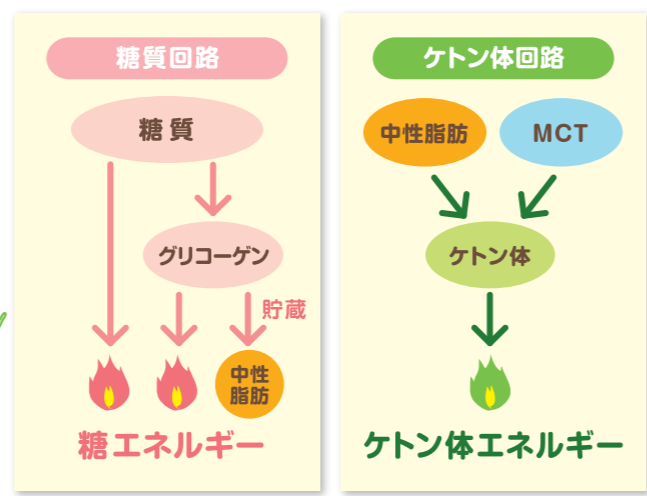
ココナッツオイルに多く含まれるMCT(中鎖脂肪酸)は、他の植物油に含まれる長鎖脂肪酸と比較して消化・吸収が早く、エネルギーになりやすいという特長があります。また、MCTを摂取することで「ケトン体」という、ブドウ糖に代わるエネルギー源に変換されやすくなります。ケトン体は効率的に脳のエネルギーになることや、若返り遺伝子とも言われる「サーチュイン遺伝子」を活性化させることで注目されています。今回はブドウ糖に代わる第二のエネルギー源「ケトン体」と、ケトン体を効率良く体内で生成してくれる「MCT」について解説していきます。

拮抗する2つのエネルギー代謝回路

私たちヒトが日々活動するためのエネルギーを体内で生み出すには、ブドウ糖からグリコーゲンへと分解される「糖質回路」と、脂肪からケトン体が作られる「ケトン体回路」の2通りの方法があります。

お米やパン、パスタなどの炭水化物(糖質)を摂ると、糖質回路が働きエネルギーを作ります。糖質の過剰摂取でエネルギーとして使われずに余ったグリコーゲンは、中性脂肪として蓄積されます。

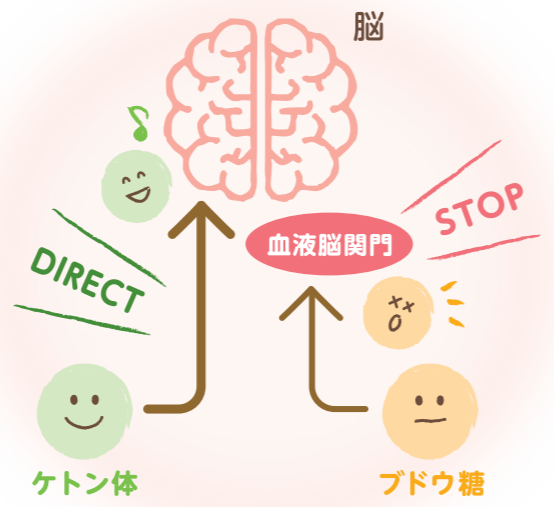
一方で糖質を制限すると、ケトン体回路が優勢になり糖質の代わりに脂肪からケトン体を作られます。このように2つの回路は拮抗し合っています。



脳のエネルギー

通常、脳はブドウ糖をエネルギー源として利用していますが(糖質回路)、老化の進行や疾病が原因でインスリン抵抗性(インスリンが効かない状態)を起こし、ブドウ糖を上手く使えなくなることがあります。エネルギーが届かなくなった脳細胞では、記憶情報の取り出しがスムーズにできなくなり、記憶力の低下なども起こりやすくなります。

一方、ヒトのもう一つのエネルギー源であるケトン体は、直接脳のエネルギーとして働くことがわかっています。ケトン体は体内に蓄積された脂肪や食事から摂取する脂質から作られますが、ケトン体回路は糖質回路と拮抗し合っているため、ケトン体生成のためには糖質制限が有効な方法です。しかし、MCT(中鎖脂肪酸)を摂取することである程度糖質を摂取していてもケトン体が生成することがわかっています。



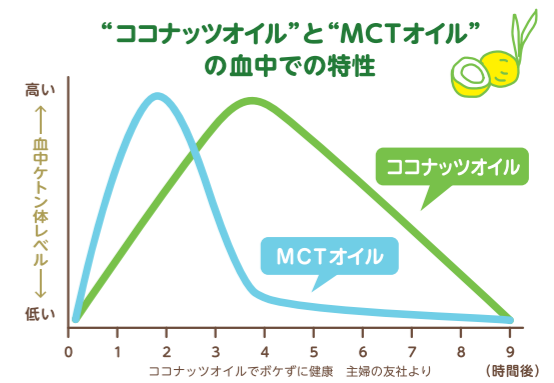
ケトン体によるその他のメリット「サーチュイン遺伝子」

糖質制限や断食でケトン体が作られた時、サーチュイン遺伝子と呼ばれる遺伝子のスイッチがONになります。サーチュイン遺伝子は、細胞内でエネルギー源を作り出す小器官である「ミトコンドリア」を増やし、細胞内の異常なたんぱく質や古くなったミトコンドリアを除去することで、新しく生まれ変わらせる「オートファジー」という機構を働かせてくれます。このサーチュイン遺伝子は長寿遺伝子や若返り遺伝子とも言われ、老化の原因といわれる活性酸素の発生を抑制し、免疫細胞の暴走を食い止める機能をもつとも言われています。



血中ケトン体レベルの比較

ココナッツオイルと中鎖脂肪酸100%のMCTオイルでは、血中ケトン体レベルがピークになる時間と血中ケトン体の存在時間が異なります。一般的にラウリン酸(C12)が優位のココナッツオイルがピークになる時間が3時間前後なのに対して、カプリル酸(C8)、カプリン酸(C10)のみを含む100%MCTオイルの場合は半分程度の時間でピークに達します。ただし、血中ケトン体レベルが元に戻るのも、ココナッツオイルの場合は7~8時間であるのに対して、100%MCTオイルの場合は早く、半分程度の3時間ほどとおおよそ半分になります。カプリル酸(C8)とカプリン酸(C10)は素早くケトン体を生成する働きがあるのに対して、ラウリン酸(C12)はゆっくりとケトン体を生成します。



オイルの種類	C8 カプリル酸	C10 カプリン酸	C12 ラウリン酸	合計
有機プレミアムココナッツオイル	7.0	5.7	48.6	61%
有機エクストラバージンココナッツオイル	7.7	6.2	50.8	65%
有機ココナッツMCTオイル	44.0	38.0	13.0	95%
一般的なMCTオイル	60.0	40.0	100%	

まとめ

ココナッツオイルはMCTを多く含み、良質なエネルギーを美味しく摂り入れることができるオイルです。スポーツや医療現場をはじめこれからも様々な分野で注目されるでしょう。



ココウエルの有機ココナッツMCTオイルの特長

- 1 “非加熱”自然製法(冷却して固化し脂肪酸を除去)
- 2 原料は有機バージンココナッツオイルのみで製造
- 3 抗菌・抗炎症作用のあるラウリン酸を13%含有
- 4 有機認証取得





小さな島のおしどり夫婦

@フィリピン アラバット島

いつも柔らかな笑顔で私を迎えてくれる女性、ミレット・ルセリアーノさん(50才)。10年前からフェアトレードのココナッツ雑貨を作り、日本に届けてくれている女性の一人です。ミレットさんがココナッツ殻を電動やすりで削ったり磨いたりする手さばきには、目を見張ります。なめらかな動きで仕上げている様を見ていると「簡単そう、私にもできるかも」と思うのですが、いざやってみると思うようにいきません。しっかり光沢が出るように、でも削りすぎて壊れやすくないように、殻のカーブに合わせて絶妙な角度と強さでやすりをあてていきます。その手際の良さは、まさに職人技。静かな自信にじみ出るその表情に、見入ってしまいます。

ミレットさんが暮らすアラバット島は、人口約4万人、全長40kmほどの小さな島です。ココナッツ農業と漁業で生計を立てる人がほとんどのこの島では、多くの女性が主婦として生活しています。「天候の悪い時期は、夫の稼ぎだけでは食べていけない。」「できれば私も外で働いて、子どもの教育費を稼ぎたい。でも、農業や漁業は男性の仕事。この島には、女性でもできる仕事はほとんどないんです。」そんな声を、多く耳にします。何とかが資金を工面して小さな雑貨店を始めた、お菓子を作って売り歩くといった商売をする女性もいますが、経営の知識や経験が足りず、続かない人が少なくありません。フェアトレードによるココナッツ商品の生産・販売は、そうした女性たちに働くチャンスを届けるために始めました。



ミレット・ルセリアーノさん

絶妙な手つきで殻を削り磨く



感染対策をとりながらの作業



ミレットさんの夫、アンディさん

小さな島のおしどり夫婦



ココナッツの丸みを活かしたフォルムが特徴的

ミレットさんの夫、アンディさん(48才)も、穏やかであたたかい人です。二人の馴れ初めを尋ねると、目を細めて出会った経緯を聞かせてくれ、今も妻のことが大好きだと話してくれました。アンディさんは、漁業や農業をしながら、村議員を務めています。議員報酬はごくわずかなので、3人の子どもたちを育てるのは楽ではありませんでした。それでも、長男(24才)と長女(21才)はハイスクールを卒業し、今はそれぞれ、マニラ首都圏のレストランと地方都市の工場で働いています。次女(20才)は本島の大学に通っています。「私がココナッツ殻雑貨の生産者になったのは10年前の2010年6月のことです。それ以来、生活必需品を買うのにも困るような暮らしから脱することができました。でも最大の変化は、子どもたちを高校や大学に行かせられるようになったことですね。」とミレットさん。

人生で最大の困難は何だった?と尋ねると、「それはもう、今です。新型コロナのせいで、私も夫も子どもたちも、いつも通りに働くことができなくなりました。かなり儉約して、切り詰めないとやっていけない状況です。」とのこと。日本でココナッツ製品を気に入ってくださる方を増やすことで、ミレットさんたち生産者を応援していきたいなと思います。

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>

~ココナッツ殻の手作り雑貨~



ココウェル通販&直営店にて販売中!

- ①ボウル 770円(税込) 700円(税別)
- ②ソープディッシュ 880円(税込) 800円(税別)
- ③ココナッツボタン 330円(税込) 300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。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。



ココウェルと考える“SDGs”



ココウェルの始まりは、代表の水井がフィリピン留学で感じた環境と貧困問題がきっかけでした。SDGsは、世界中の誰もが幸せに暮らせる社会を考えていくために国連が提唱した17の国際目標です。ココウェルでは、関係する企業や団体のみならずからお話を聞き、これからやっていく未来を考えるために「ココウェルと考えるSDGs」をスタートします。

今回は、シサム工房の人見とも子さんに、途上国、先進国を繋ぐ問題に深く関係するフェアトレードや、環境問題にも関係するコーヒー豆の生産現場についてお話をお聞きしました。ココウェルカフェでも使わせていただいているフェアトレードコーヒーの販売元です。



有限会社シサム工房 取締役 人見とも子さん

シサム工房は、1999年に京都で小さなフェアトレードショップとして始まりました。一人でも多くの方が、アジア6か国で作られた商品のストーリーを知り、フェアトレードと出会う場を作ろうと全国8店舗のお店を展開しています。

[info] 有限会社シサム工房

TEL: 075-724-5677 Mail: info@sisam.jp HP: <https://sisam.jp>
〒606-8221 京都府京都市左京区田中西樋之口町 9-4



インタビュー

社会に一票を投じる SISAM のフェアトレードコーヒー @ フィリピン コーディリエラ

シサム工房の考えるフェアトレードとは?

シサム工房では、フェアトレードを「自立しようとしている生産者を継続的に支援できる仕組みがきちんとある貿易」と考えています。シサムとの取引の間に、必ず中立的で非営利の現地フェアトレードNGOに入ってもらうのはそのためです。オーガニックや環境にいいというだけでなく、社会的背景も考え、現地に何度も足を運び、生産者と一緒に商品を育てています。大きな工場で量産するのではなく小さな生産者と品質を落とさず、あくまでも対等な立場でお互いの状況を思いやる関係性を保ちながら、長く事業を行っています。

なぜフィリピンのフェアトレードを?

フィリピンのバギオ市在住の日本人・反町真理子さんと、環境保全に熱意のある先住民族たちによって2001年に創立されたNGO コーディリエラ・グリーン・ネットワーク(CGN)が行っている「アグロフォレストリー(森林農法)*による災害に強いコミュニティづくり」という事業があります。この事業は2009年10月にルソン島北部を襲った台風ベンによって大きな被害を受けた、バンゲット州トゥブライ町の小さな集落の復興プロジェクトとしてスタートしました。このプロジェクトで栽培・生産されたコーヒー豆を取り扱うことにしたのは、森林破壊を食い止める画期的な農法を取り入れていること、山で自然と共に生きる先住民の人々の暮らしを支えていること、この地に住み広い視野をもってこのプロジェクトを進めている反町さんというキーパーソンに出会ったことなどによります。現在、このコーヒー豆にはフェアトレード認証はついていません。それでも、シサム工房では、認証商品と同じようにコーヒー豆の買い付け量によってプレミアム(奨励金)を払っています。そのプレミアムによって、現地ではコーヒー豆をつくるための機械を購入したり、勉強会を開いたりできます。そのことによって、コーヒーの品質が良くなるだけでなく、生産者の人たちの暮らしを良くするためのお手伝いもさせてもらっているわけです。

豆知識

※アグロフォレストリー農法とは 農業(Agriculture)と林業(Forestry)を組み合わせた造語。樹木を植え、森を伐採しないまま農業を行うことが特徴。「森林農業」とも呼ばれる。



コロナ禍の日本のフェアトレード事情はいかがですか?

新型コロナ感染拡大に伴い、ほぼ全ての生産者が厳しいロックダウンで何ヶ月も仕事をストップせざるを得ない状況が続きました。日本でも緊急事態宣言で思うように営業ができなかったフェアトレードショップさんが多い中、生産者を支えるため「販売店が元気にならなくては!」、クラウドファンディングで資金を集め現地に次の注文ができる取り組み「フェアトレード未来チケットプロジェクト」を行いました。日本全国57店舗と有志のみなさんと協力して成功させることができました。コロナで厳しい状況は続きますが、フェアトレードショップの皆さんと元気を出して乗り越えたいと思います。



SDGsは、2030年までにひとりひとりが取り組むべき国際目標です。

人見さんからお話を聞いて、お互いに助け合うことで困難に立ち向かえると感じました。そして、新しい関係ができていくことでゴールに向かっていけるのだと思います。

誌面に掲載できなかったお話は、こちらに掲載! ぜひご覧ください。

【ココウェルHP】
ココナティストコラム/



コラボ商品を発売します!

ココウェルカフェ シサム工房
merienda + SISAM COFFEE

※詳しくは、P5をご覧ください!



cocowell INFORMATION

～ココウェル掲示板～

ココウェルカフェの
情報はこちらから



PRODUCT

期間限定

merienda + SISAM COFFEE

“ココウェルカフェ”の手作りお菓子和“シサム工房”のフェアトレードコーヒーをセットにしました。美味しいおやつでほっこりタイムのプレゼントはいかがですか？

セット内容

merienda (ボルボロン) 9個入り
SISAM COFFEE (中煎ドリップパック) 10g × 2個

¥ 1,026円(税込) ココウェルカフェ (大阪・北堀江)
950円(税抜) ココウェルオンラインショップ

※ココウェルカフェではSISAM COFFEE コーヒー豆も販売します。



merienda ボルボロン

シンプルな材料で焼き上げた、サクホロ食感の米粉のボルボロン。エキストラバージンココナッツオイル、きめ細かいパウダー状のココナッツシュガーを贅沢に使用しました。カルダモンの香りが優しく広がります。

※SISAM COFFEEについての詳しくはP4に掲載の「ココウェルと考えるSDGs」をご覧ください。 ※ココウェルカフェで飲んでいただくコーヒーは、焙煎を変えたSISAM COFFEEの豆を使っています。

SISAM COFFEE 中煎ドリップパック

柑橘系のような爽やかな酸味とナッツのような香ばしさが特徴。軽い飲み口で後味すっきり。飲みやすいのでコーヒーの少し苦手な方にも。



MOVIE #映画で未来を考えよう

ココウェルのちいさな映画館 @online

社会問題などをテーマにした作品を上映しています。上映後に自由参加で映画を見て感じたことなどの意見交換する時間を設けています。映画を通して世界で起きていることを知り、未来について考える上映会です。上映会のみ参加も可能ですので、お気軽にお申し込みください。

Zoomを使ったオンライン上映会です。

お申し込み方法や作品の詳しい情報は、ココウェルカフェのWebサイトをご覧ください。

2月

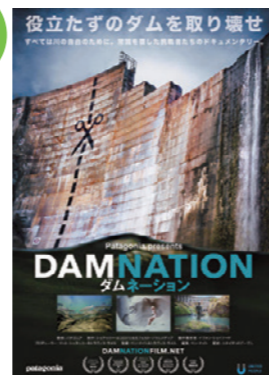


都市を耕す エディブル・シティ

畑で街を占拠しよう！一人一人の活動が、社会に変化をもたらす。卓越した草の根運動のプロセスを実感できるドキュメンタリー。

2月19日(金) 19:30～

3月



ダムネーション

自然の良さは人間が何もしなくてもいいこと。川の生命力と美しさは、人間も自然の一部なのだということを改めて気づかせてくれる作品。

3月23日(火) 19:30～

参加費 550円(税込)

カフェシネマ情報

お申し込み

はこちら



ココナッツフライデー フォトコンテスト

📷 第2弾を開催しました! 🌴

「金曜日はココナッツデー」がテーマの第2弾は、「フライ(揚げ物)」だけでなく、ココナッツオイルを使ったお料理やお菓子、パンなどのご投稿もたくさん頂きました。ココウェルスタッフをも凌ぐココナッツ愛にあふれた約300件のご投稿。皆さま、ありがとうございました！

第3弾は3月スタート!

詳しくは2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

ココウェルコメント

大賞の「チョコクリームスティックパウンドケーキ」は「かわいい」「食べたい」とスタッフの心わしづかみです! 賞品の有機プレミアムココナッツオイル18袋でこれからもココナッツライフをお楽しみ下さい。

sou_ryou2 さま

ビックリ&感激です! すっかりお気に入りになったココナッツオイル、これからは使い続けます! ありがとうございます!



ココウェル賞



mina.s1222 さま

とても嬉しいです。ココナッツオイルは家族に大好評でした。これからも積極的に料理に取り入れていきたいです!



postre28 さま

選んでいただき大変光栄です! これからもココナッツオイルを生活に取り入れて、元気に過ごしていきます!



mojyamojya.k さま

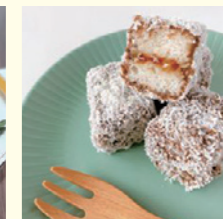
素敵な賞をいただきありがとうございます! 身も心もハッピーになるココナッツオイルの旅をこれからも楽しみたいと思います!

ココウェルカフェ賞



mika3thy さま

素敵な賞をいただきありがとうございます。ココナッツオイルの使用歴は短いですがいっぱい使わせて、美味しさに驚きの毎日です!



kinoko_cook さま

ラミントンで応募しての忘れたいところにとっても嬉しいお知らせありがとうございます。頂いたココナッツオイルを使ってお菓子たくさん作りたいと思います。

LIVE #ココナッツフライデー



ココウェルスタッフによる

マンスリーインスタライブ始めました!

2021年の毎月第1金曜日19:30から、#ココナッツフライデー インスタライブ「あつまれ! ココナッツラバー」がスタートしました。ココウェルスタッフがその月のオススメ商品やココナッツの話題、ココウェルカフェのオススメメニューなどをご紹介します! ココウェルのInstagramアカウント(@cocowell_jp)をフォローしてご覧ください!

#ココナッツフライデー あつまれ! ココナッツラバー

毎月第1金曜日 19:30から / @cocowell_jp

オススメ
ココウェル
商品

ココナッツ
のお話

オススメ
カフェ
メニュー

EVENT

イベント情報

ビューティー&ヘルシーフェスティバル 物販 FD物販

2月24日(水)~3月2日(火) @高槻阪急4階催場(大阪)

「ウェルネス」「ビューティー」「リラックス」をキーワードとしたアイテムが一室に集まる、初開催のイベントです。

すこやか美人フェア 物販

3月17日(水)~23日(火) @阪神梅田本店8階催場(大阪)

約1年ぶりの開催です。今回は「自然にも社会にも優しい」をテーマにした商品が集まります。代表・水井も期間中店頭に立ちますので、ぜひご来場ください!

出店内容: 物販 ココウェル商品の販売 FD物販 Francis+Date(フランスズデーブル)商品の販売

Coconut Recipes by Cocowell Kitchen

スタッフおすすめ♪ ココナッツレシピ

レシピサイトはこちらから



新生活が始まるこの季節、「お料理を始めてみようかな」と思い立った時に手軽に作れる3つのレシピを紹介します。

Recipe 1

バナナとデーツのブリスボール

デシケイテッドココナッツの代わりに、ココアやきな粉をまぶしても美味しいです。

【材料】

- デーツ 10粒
- エキストラバージンココナッツオイル 大さじ1
- バナナ 1/2本
- くるみ 20g
- デシケイテッドココナッツ(ファイン) 適量

COCONUT ITEMS



有機エキストラバージンココナッツオイル
有機デシケイテッドココナッツ(ファイン)

【作り方】

- ① デーツをフードプロセッサーで細かく砕く。
- ② エキストラバージンココナッツオイル、バナナを入れて混ぜる。
- ③ くるみを入れ、くるみがつぶれすぎない程度に混ぜる。
- ④ 3を10gずつ丸めて、デシケイテッドココナッツをまぶす。



Recipe 3

レタスのベーコン煮

旬のレタスを、しんなりするまで煮るだけの簡単メニューです。

【材料】

- レタス 1/2玉
- ベーコン 2枚
- エキストラバージンココナッツオイル 大さじ1
- 黒こしょう 少々
- 固形スープの素 1/2個
- 水 2/3カップ

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 レタスは4等分に、ベーコンは1cm幅に切る。
- ② 鍋にエキストラバージンココナッツオイルを入れベーコンを炒め、レタスを加え軽く炒める。
- ③ 固形スープの素を水で溶き、②に注いでフタをして3分煮る。
- ④ 器に盛り、黒こしょうをふる。



Recipe 2

豆腐の照り焼き

おかずにもおつまみにも。表面のカリッと感を出せるのは、ココナッツオイルならではです。

【材料】

- 木綿豆腐 1丁
- 小麦粉(または米粉、片栗粉) 適量
- ☆みりん、酒、しょう油 各大さじ2
- ☆ココナッツシュガー 小さじ1/2
- プレミアムココナッツオイル 大さじ1
- 削り節、おろししょうが お好みで

COCONUT ITEMS



有機ココナッツシュガー
有機プレミアムココナッツオイル

【作り方】

- ① 豆腐はしっかりと水切りをして半分の厚さに切り、小麦粉をまぶす。
- ② ☆の材料を混ぜ合わせておく。
- ③ フライパンにプレミアムココナッツオイルを熱して豆腐を並べ入れ、中火で両面をこんがり焼く。
- ④ ☆を加えて、豆腐を返しながらたれをからめる。
- ⑤ 器に盛り、削り節やおろししょうがを乗せる。

cocowell RECOMMEND

～ココウェルおすすめのお店～

vol.17

老上海 香蔵 + KOZO DELI

中華料理店
鹿児島

第17回目のお店紹介は、本格中華の職人のお店「老上海 香蔵」さんです。コンクールで受賞経験もあるシェフがココナッツを使ったメニューを提供されています。運営プロデューサーの隈元亜希子さんにお話を伺いました。

Q どのようなお店ですか？

2008年に鹿児島県開町内に中華食堂桃の木として開業して以来口コミで広がり、2014年に移転し更にランクアップした2号店として住宅地の一角に「老上海 香蔵」を開業しました。

シェフの隈元香蔵は東京での修行より30年のキャリアを持ち数々の中華料理コンクールで受賞経験を持つ本格派の中華職人です。店内全般的な運営プロデュースは妻の私が担当、これまで様々なイベントを企画し、皆様に食空間を楽しんでもらえるように試行錯誤しております。

Q お店やお料理へのこだわりは？

お店のこだわりは、第一に美味しさと安心な食材を使用することです。油を始め直接無農薬のお野菜を農家さんから届けて頂いたり、旬の食材を使用した野菜たっぷり中華の季節のコースをメインに提供しています。大切な方の記念日に味わって頂きたいです。

また、テイクアウト・deliveryの【KOZO DELI】では、ランチBOXからパーティードブル、幕の内弁当 松・竹などやその他定番の中華料理一品などのメニューがあり、今後はダイエット向けにMCTオイルや黒酢をトッピングできる薬膳スープの提供も考えております。

Q ココウェル商品を使用したきっかけは？

数年前に油の勉強会と試食会に参加した時に、知識不足だった自分が衝撃を受けました。ココナッツオイルは今までの業務用の油とは全くちがいました。美味しいと安心にはそれなりのコストがかかり、店で使用するためには大量仕入れが必要ですが、ココウェルさんは良心的で、品質にも拘って、様々な企画力など魅力を感じて使用することを決めました。

Q 今後のお料理などの企画はありますか？

店内で提供するお料理は全てメインにココナッツオイルを使用していますが、今後は、ココナッツオイルをベースにした万能調味料を企画し、お野菜と混ぜて炒めるだけで、本格的な中華料理をご自宅でも簡単に味わってもらえたらと考えています。

お店からのプレゼントのお知らせ

ココナッツで揚げた『クルミ飴だき』プレゼント

- ① 右のInstagramのQRコードから当店のInstagramをフォロー。
- ② DMで「お名前」と「ご住所」を送信。

当店から返信があった方全員に老上海香蔵で人気のココナッツで揚げた「クルミ飴だき20g」をプレゼントいたします。皆様のご応募お待ちしております。

応募締め切り 3月31日(水)まで



月餅は中国ではお祝いの席で出される縁起の良いお菓子です。オリジナルのデザインでリニューアル準備中です。

SHOP Info

老上海 香蔵 + KOZO DELI (ロウシャンハイ コーゾー)

鹿児島県鹿児島市和田2丁目23-3(駐車場有) TEL: 099-230-0488

定休日: 水曜日・火曜日夜 HP: <https://lskozo.com>

営業時間: [lunch]12:00~14:00(最終来店13:20) [dinner]18:30より

◆コロナ対策で時短営業の傾向の為21:00前後でclose ◆火曜日のdinner Timeの営業はお休みです。◆土日祝日は香蔵courseのみご予約とさせていただきます。





ココナツの
食品



360g

100g

有機エキストラバージンココナツオイル

360g (400ml) 2,592円(税込) 2,400円(税別) / 100g (111ml) 1,080円(税込) 1,000円(税別)
低温エクスペラー製法を採用。ココナツ本来の甘い香りが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1,320円(税込) 1,200円(税別)



280g

93g

有機ココナツ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)
有機バージンココナツオイルの温度を徐々に下げ固まる脂肪酸を取り除く“非加熱”自然製法です。消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCTを95%含有。



1kg

250g

有機ココナツシュガー

1kg (300ml) 2,592円(税込) 2,400円(税別) / 250g (100ml) 918円(税込) 850円(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。



ファイン

ロング

有機デシケイテッドココナツ

ファイン/ロング 200g 508円(税込) 470円(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。



1,840g

460g

有機プレミアムココナツオイル

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)
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。



エキストラバージン

プレミアム

ココナツオイル スティックタイプ (7g/1stick)

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)
使い切り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包でオイルブリング1回分です。



有機ココナツファイバー

250g 1,026円(税込) 950円(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。



ココナツの
お酒



ランバノグ(ピュア)

750ml 4,400円(税込) 4,000円(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。



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 1,980円(税込) 1,800円(税別)

バージンココナツオイル100%の美容オイル。べたつかずしっかりと保湿します。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。



プレーン(無香)

ビュアココナツ

クイーンサンバギータ

マイルドカモミール

ハーバルローズマリー

ココソープ

95g 880円(税込) 800円(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220円(税込) 200円(税別)



ココナツの
お菓子



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 540円(税込) 500円(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。



ビュアココナツ

ジューシーバナナッブル

クイーンサンバギータ

フレッシュレモンガラス

テイスティマンゴー

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 660円(税込) 600円(税別)



プレーン(無香)

クイーンサンバギータ

ココボディウォッシュ

350ml 1,320円(税込) 1,200円(税別) 【詰替用】1,050ml 3,520円(税込) 3,200円(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。



ココナツ生チョコ

18粒 1,944円(税込) 1,800円(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。

ココナツ農家支援基金

“WITH COCO FARMER” PROJECT

ウィズココファーマープロジェクト

商品ひとつにつき3ペソ(約6円 2021年1月現在)がフィリピンのココナツ農家の支援や災害時に使われます。

3 PESOS for COCONUT FARMER

ココナツが結ぶ、フィリピンと日本の高校生の未来の基金

“COCOFUND” PROJECT

ココファンドプロジェクト

商品ひとつにつき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問題を学ぶスタディーツアーに使われます。

Charity for Youth 100円