

ココウエルのオンライン

この冬、自宅で楽しめるココウエルのオンラインプログラムをご紹介します！



白崎裕子のレシピ研究室 / ココナッツオイルで広がる冬のお菓子作り

NHK「きょうのお料理」でも活躍されている白崎茶会の白崎裕子さんが、毎週配信されている“レシピ研究室”。いつもはサブスクリプション（月額視聴）で配信されているところ、ココウエルとのコラボ配信をなんとワンコイン（税込500円）で視聴できる特別オンライン配信です。

12/12(土) 22:00~ 視聴料 **500円(税込)**
 配信の詳細とお申し込み方法は、“ココウエルのwebサイト”をご覧ください。
※当日に見逃した場合でも、配信後90日間のご視聴いただけます。



ココウエルのちいさな映画館 @オンライン #映画で未来を考えよう

「ココウエルのちいさな映画館」では様々な社会問題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を意見交換する時間を設けています。世界で起きていること、未来について考え、話し合う上映会です。
2021年1月からは、オンラインでの上映会に加え、ココウエルカフェでの上映会も予定しています。

※予定が変更になる可能性がありますので、詳しくはココウエルカフェ公式ホームページやSNSをご確認ください。



11月24日(火)
ジェンダー・マリアージュ
 ~全米を揺るがした同性婚裁判~
 愛とは、家族とは、人権とは。
 全米で同性婚が合法化されるまでの道のり



12月8日(火)
パワー・トゥ・ザ・ピープル
 ~グローバルからローカルへ~
 自然エネルギーにエネルギー転換
 人々が自らのエネルギーを活かす時代へ



12月22日(火)
ミッドナイト・トラベラー
 難民として命がけの旅を続ける
 家族を追うドキュメンタリー

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>



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 11:00~17:00
 (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

Philippines Report

ココナッツ農民のおうちを訪ねた旅の記憶

collaboration project **学生 × cocowell**

ココウエルに インターン生がやってきた! Internship 2020 vol.2
 学生たちがつくる! / チラシ & ショップカード



Season's Recipes by Cocowell Kitchen
冬のココナッツレシピ
 ふわふわココナッツ鶏団子鍋
 和風柚味噌 ファインだれ / アジア風ニラだれ / 欧風ルイユソース

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

「ココナッツとアグロフォレストリー」

▶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
 ココナッツチョコ手作りセット & ココウエルカフェ情報



数年前に舗装されたばかりの幹線道路の北側に立ち並ぶ、高さが身長の数倍もあるココナツの木々。木々の間に伸びる小径を少し歩くと、アンディさんのお宅が見えてきました。フィリピンのアラバット島ベレス町の北側、太平洋に面した小さな村に住むアンディさんは、6人家族。妻とともにココナツ農業、稲作、漁業、炭作りと、さまざまな仕事を兼業して、4人の子どもたちを養っています。

迎え入れてくれたアンディさんの家は、「バハイ・クボ」と呼ばれる、伝統的な家屋です。柱にはココナツの幹、床には竹、屋根にはニッパヤシの葉が使われています。高床式になっていて、竹の床の隙間からは、床下で犬ののんびり眠っているのが見えました。



近所の人たちと建てた「バハイ・クボ」



台所の石かまど

夕飯の準備を始めるところだった妻のミレットさんは、「せっかくだから、ギナタアン(ココナツミルク煮)の作り方を見せてあげる」と申し出てくれました。玄関のそばに生えていたまだ青いジャックフルーツ(パラミツ)の実を使い、玉ねぎ、ニンニク、チリなどをココナツミルクで煮込んだ料理です。収穫したココナツをナタで割り、木製の道具にまたがって、道具の先端についた刃物で、真っ白な果肉をガリガリと削り出します。削り終えたフレーク状のココナツに少し水を加えてぎゅっと手で絞ると、真っ白なココナツミルクが、これを、食材と一緒に煮込めば、ギナタアンの出来上がりです。ニンニクや玉ねぎにココナツの甘い香りが合わさって、食欲をそそります。



伝統家屋「バハイ・クボ」の軒先で遊ぶ子どもたち

アンディさんはこの日、フィリピンの農村の暮らしの中で、ココナツがどんな風に取り入れられているかを、いろいろと私に教えてくれました。最初に見せてくれたのは、台所の石かまどの横にある大きな袋。中に入っていたのは、半円状で厚さ5ミリほどの炭、ココナツ炭でした。収穫したココナツの皮をはいた後、大きなナタで堅い殻を半分に分けて、内側の果肉をはがします。この果肉がココナツオイルなどの原材料となるわけですが、残された殻の部分を炭にして、日々の調理に使ったり、近所で販売したりしているそうです。フィリピンの農村では、プロパンガスは高価で手が出ない人が多いため、ココナツ炭や木炭が日常的に使われています。



ココナツを削る道具



ココナツ削りをする男の子

年4回のココナツの収穫期には、子どもたちも総出で、皮むきや農場の草刈り、殻から身をはがす作業などを行うそうです。「ココナツの買取価格は常に変動している。今シーズンはずいぶん安く、手に残った金額はごくわずか。台風がきて収穫量が激減することもありますし、生活は大変です。子どもたちにはしっかり教育を受けさせて、農業や漁業以外の仕事を選ぶようにしてあげたいです。」大変な暮らしの中でも、暮らしを良くしていこうと努力するアンディさんの笑顔が印象に残っています。

筆者プロフィール

認定NPO法人アクセスのださよ野田 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ツ殻を販売しています。商品の一部をP09に掲載しています。

ココウェルでは、年に何回か社会に出る前の学生たちに仕事の場を経験してもらっています。今回は、2つの学校の生徒さんたちがココウェルを通して異なる取り組みを行ってくれました。ひとつは、持続可能な社会を目指してココウェルのSDGsを考えてもらいました。そしてもうひとつは、デザイン専門学校ということで、ココウェルカフェのコンセプトをもとにカフェのチラシとショップカードをコンペ形式で制作してもらいました。1ページには収まらないそれぞれの内容は、ココウェルのwebサイトに掲載しています。



ココウェルに インターン生がやってきた! cocowell・Internship 2020 vol.2

※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

私たちはこのインターンシップでSDGsについての基礎的な知識や日本と海外の企業の取り組み事例等を調査し、社内で行ったSDGs講習会の際に実施したアンケートをもとに、ココウェルができるSDGs17個の項目について考えました。今回はその取り組みを通してココウェルが目指す姿をご紹介します。



今回はココウェルにできることをご紹介しましたが、SDGsの目標達成には一人一人ができることを探し実践することが大切です。これを機にSDGsに興味を持っていただき、皆様の日常に良い変化が訪れることを願っています。

ココウェルでできるSDGs

<p>1 貧困をなくそう</p> <p>ココナツ製品の継続的な開発と販売によって就労支援を行う</p>	<p>2 飢餓をゼロに</p> <p>ココナツの認知を広める、就労支援を行う、ココナツ製品で貢献できることを考える</p>	<p>3 すべての人に健康と福祉を</p> <p>ココナツ商品を通して健康増進に貢献する、ココナツに関する正しい知識を発信し続ける</p>	<p>12 つくる責任 つかう責任</p> <p>環境問題を意識した地球に負荷がかからないものづくりを行う</p>
--	--	--	--

※インターン生がまとめてくれたココウェルのSDGs17項目は、webサイトをご覧ください。

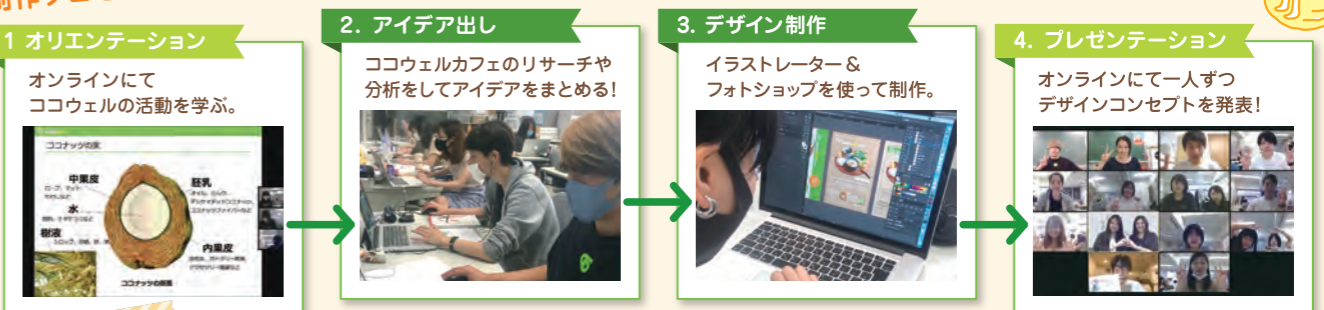
インターン生

私は、個人としてではなく会社として社会に貢献するということは、どのようなものかを知りたいと思い、このインターンに参加させていただきました。また、ソーシャルインクルージョンに興味があり、今後自分ができることを考えていく上で、SDGsに取り組まれているココウェルにインターンシップをさせていただくことで、実践を通してそれらの見識が得られると思いいココウェルでのインターンシップを希望いたしました。

関西学院大学 社会学部 後藤 ゆき奈
 関西学院大学 経済学部 半田 有里恵

学生たちがつくる! / チラシ & ショップカード ~横浜デザイン学院~

私たち横浜デザイン学院では、実際に企業の制作物を担う「企業連携」という授業を設けております。大阪と横浜と離れた場所ではありましたが、コロナ禍によりオンラインでのやりとりが急速に進む中、今回ココウェルカフェとのコラボレーションを実現することができました!



採用者発表!

11月よりココウェルカフェにて配布開始!

<p>総合デザイン科 2年 中山 美歩 ナチュラルで可愛いイメージに仕上げることがなかなか難しかったですが、採用してもらえて良かったです。多くの方に見て貰えたら嬉しいです。</p>	<p>総合デザイン科 2年 堀江 佳生 ナチュラルな形を残しつつ、POPなイメージに仕上げることがなかなか難しかったですが、採用してもらえて良かったです。多くの方に見て貰えたら嬉しいです。</p>	<p>総合デザイン科 2年 尾身 はるな 食材のバランス、彩りが考えられたココウェルの料理は、描いていて大変勉強になりました。楽しかったです!</p>	<p>総合デザイン科 2年 土屋 倫子 持ち帰った後も捨てずにとっておきたいと思っていただけるとの嬉しいコメントがきました。ありがとうございます!</p>
---	---	--	--



Season's Recipes by Cocowell Kitchen

冬のココナッツレシピ

お鍋が恋しくなる季節、ココナッツで新しい味を発見。
食欲をそそる至福のココナッツレシピをご紹介します！



QRコード
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 ふわふわココナッツ鶏団子鍋

ひとりでも楽しめるお鍋とココナッツを使った3種類のタレ

〈材料〉1人分

～鶏団子～

- ・鶏ミンチ 150g
- ・デシケートッドココナッツロング 10g
- ・おろししょうが 5g
- ・青ねぎ(小口切り) 10g
- ・卵 1/2個
- ・塩 小さじ1/3

～だし～

- ・白だし 30cc
 - ・水 500cc
- ※だしの濃さはお吸い物より少し薄めが目安です。

～具材～

- ・レタス 1/4玉
- ・豆苗 1/2パック
- その他、水菜、もやし、白菜など好きな野菜で。

〈作り方〉

- 1 ボウルに鶏団子の材料をすべて入れ混ぜ合わせる。
- 2 鍋にだしを入れ煮たら、1をスプーンですくいながら入れ、団子が少し浮いてきたら野菜を加えて一煮立ちさせる。

coconut items



デシケートッドココナッツ(ロング)

Source 1 和風柚味噌ファインだれ

デシケートッドココナッツ ファインの食感が美味しい

〈材料〉

- ・あわせ味噌 大さじ2
- ・ココナッツシュガー 大さじ2
- ・デシケートッドココナッツファイン 大さじ1
- ・柚子こしょう 小さじ1/2
- ・お湯 少々

coconut items



デシケートッドココナッツ(ファイン)

〈作り方〉

すべての材料を混ぜ合わせ、少量のお湯でのばす。

Source 2 アジア風ニラだれ

キリッと香るレモンがあとをひきます

〈材料〉

- ・ナンプラー 大さじ2
- ・レモン果汁 大さじ2
- ・ニラ(小口切り) 2本分
- ・黒こしょう 少々
- ・ココナッツシュガー 大さじ1
- ・酢 大さじ1
- ・お湯 少々(シュガーを溶かす分)

coconut items



ココナッツシュガー

〈作り方〉

ココナッツシュガーを少量のお湯で溶かし、すべての材料を混ぜ合わせる。

Source 3 欧風ルイユソース

にんにくが効いて刺激的 新しい鍋の味発見!

〈材料〉

- ・エキストラバージンココナッツオイル 50g
- ・卵黄 1個
- ・おろしにんにく 1/2かけ
- ・塩 小さじ1/4
- ・カイエンペッパー(チリパウダー) 小さじ1/4

coconut items



有機エキストラバージンココナッツオイル

〈作り方〉

エキストラバージンココナッツオイルは半練り状にしておく。ボウルにすべての材料を入れ、ホイッパーでとろみが出るまでしっかり混ぜる。

COCOWELL USER INTERVIEW

ココウェルユーザーインタビュー

ビーチバレー選手として国内外の大会に出場。コロナ渦で大会が中止や延期となりながらも来年の試合に向けて練習を続けておられるプロのアスリート。最近では雑誌のモデルとして活動の幅を広げられ、なんとフィリピンとの縁もあるという宮川紗麻亜さんにお話を伺いました。



PROFILE

ビーチバレー選手
みやがわ ままあ
宮川 紗麻亜さん

山梨県韮崎市出身。小学1年生からバレーボールを始め、中学時代は山梨選抜に選ばれ、八王子実践高校に進学して春の全国高校バレー大会で準優勝(第31回)、3位(第32回)に輝く。日本女子体育大卒業後は、実業団のGSS東京サンビームズでエースとして活躍。2010年に退社しビーチバレーに転向。日本国内だけでなく、海外の大会にも多く出場。

室内から野外へ、 どうしてビーチバレーを始めたのですか?

実業団のバレーボールは、冬がシーズンになります。夏はオフシーズンになるのですが、当時「日焼けをしたいなあ」と思っていたところ、チームメイトが日焼けしてビーチバレーをしていたのを見て「楽しそうだなあ」と思い遊び感覚で始めたのがきっかけです。その後、本格的にスポンサーを探してプロとしてビーチバレーに転向しました。

コロナ渦で練習や大会はどうされていますか?

コロナの感染が広がる前は、自宅近くの海岸で週4～5日は練習で、2日は試合に出ていました。毎日のように体を動かし食事もあり気にせずに食べていましたね。でも、コロナの影響で大会がなくなり運動量も変わり同じように食べていると体が大きくなってしまったことを改めて実感しています(笑) 昨シーズン、



華麗さと力強さを兼ね備えたビーチバレー

ジャパントアーに出たりしていましたが、今シーズンの大会がほぼ中止になり今後の予定はまだ決まっていません。いまは来年に向けて多くの試合に出場出来る様に準備していきたいと思っています。

ココウェルとの出会いを教えてください。

もともとココナッツオイルに興味を持っていたのですが、東京ビックサイトで開催していた展示会で、ココウェルカラーの緑が目止まりブースを訪れたのがきっかけです。そこでココナッツオイルのことなどいろいろと教えてもらいました。フィリピンはバレーボールが盛んな国で、助人外国人選手としてリーグに出場していたことがありフィリピンとの関係があるココウェルに繋がりを感じています。



フィリピンのバレーボールリーグで活躍していたころ



ココナッツオイルをご飯を炊く時に使ってみました!

INFORMATION

<Blog> <https://ameblo.jp/0817summer> <Twitter> <https://twitter.com/miyagawasummer>
<Instagram> https://www.instagram.com/sunflower__summer

今回のテーマ「ココナッツとアグロフォレストリー」



今回のテーマは、「ココナッツとアグロフォレストリー」です。ココナッツがどのように環境に適応した植物なのか、そして自然と農業開発を共存させる持続可能システムとして注目される森林農業と呼ばれるアグロフォレストリーについてみていきましょう。



“アグロフォレストリー”の様子

ココナッツが受けた異常気象

背が高いものでは30mを超えるココナッツの木は、台風などの強風にも耐えられるよう2,000~10,000本にも及ぶ細かな根が土壌の性質に合わせてしっかりと根付き、深さは5~7mにも達するものもあります。台風の影響を受けやすいフィリピンでも、ココナッツの木が柔らかく反ることはあっても、折れたり、倒れたりすることはごく稀でした。

しかし近年の異常気象による台風の大型化によって、広範囲にわたるココナッツが倒木する事例が増えています。2003年11月にフィリピン中部を襲った台風30号(アジア名「ハイラン」、フィリピン名「ヨランダ」)は、この地域の主要産業だったココナッツの木のおよそ65%(約3,400万本)が倒木したと言われています。近年は毎年のように大型の台風がフィリピンを直撃しており、ココナッツ農家の生活が不安定になる一因となっています。



ヨランダの時の現地写真/ココナッツの木が倒れている

森林農業「アグロフォレストリーシステム」

フィリピンでは、農業省やココナッツ庁(*)がココナッツ農家に対して積極的に「アグロフォレストリーシステム」を提案しています。アグロフォレストリーとは、アグリカルチャー(農業)とフォレストリー(林業)を合わせた造語。森林農業とも呼ばれます。樹木を植えて森を管理しながら、その間の土地で農作物を栽培したり家畜を飼ったりすることで、森を伐採しないうまま農業を行うことが特徴です。

ココナッツの木は背が高く木の上部に枝木がないこと、また根は深いものの半径1.5m以上は伸びないことから、このアグロフォレストリーの主要樹に適しています。フィリピンでは、高層でココナッツの木、中層でマンゴーやバナナ、コーヒー、カカオなどの果樹、低層でパイナップルやキャッサバ、ジャガイモ、ピーナッツなどの根の作物を組み合わせて育てられます。

多種多様な作物を植えることは、雨で海や川に流されて貴重な土壌が失われる土壌侵食の改善につながるのと同時に、熱波や干ばつ、洪水などの様々な自然災害から、土地の回復を早めることにも役立ちます。また、作物や樹木は、有機農法に基づいて栽培されるため、農業や化学肥料の使用が抑えられ、人々の健康と環境の保護になります。さらに、牛や豚、山羊などの飼育を組み合わせることで、糞尿が有機肥料として使用され、栽培する根菜類は家畜の飼料としても使用されるなど、システム内の物質循環が行われます。

豆知識 ※フィリピンのココナッツ庁

1973年に設立された、農業省の下に置かれている庁です。主な活動は、名前の通りココナッツ生産の促進。ココナッツ農家を対象に、生産の方法についてレクチャーや植樹など、ココナッツの保護活動が行われています。



ココナッツ農家の生活も支えるアグロフォレストリー



FALCIS FARM	
Area (in Hectares)	
COCONUTS	100
COFFEE	100
PEACHES	100
APPLES	100
ORANGES	100
GUAVAS	100
AVOCADOS	100
EGGPLANTS	100
CUCUMBERS	100
PUMPKINS	100
CABBAGES	100
BRASSICAS	100
SPINACH	100
LETTUCE	100
HERBS	100
FRUIT TREES	100
VEGETABLES	100
GRASSES	100
WOODS	100
TOTAL	1000

植えられている農作物の種類

2016年にはフィリピン中部のマサバテ州などで、ココナッツの木を枯死させるココナッツハムシやオオツノカブトムシと呼ばれる害虫による被害が出ましたが、アグロフォレストリー農園ではこのような害虫の爆発的な発生を抑えることができます。ココナッツ農家にとっては万が一台風や害虫などココナッツの木が大きな被害を受けても、他の作物が収入源となり得ます。またココナッツの場合、新しく植えた樹木が成長して収穫できるまでには少なくとも7年かかりますが、バナナは植樹後およそ1年程度、芋類などでは半年程度で収穫することができるため、早期回復と収穫時期の分散化によって安定した収入につながります。

今後のココナッツとアグロフォレストリー

ココナッツを中心としたアグロフォレストリーは、災害からの回復力が早いだけでなく、ココナッツ農家の経済基盤を強化します。自然と農業開発を共存させる持続可能なシステムとして、今後のココナッツ農業の未来には欠かせないものとなるでしょう。

フィリピンにとってココナッツは、農家・生産者の生活を支える貴重な資源です。また、ココナッツから生産されるココナッツオイルやココナッツシュガーなどの多様な製品は、我々消費者の健康にも役立てられています。途上国の人々の安定した生活と持続可能な自然環境、そして消費者の健康をすべて繋げてくれるココナッツを、私たちココウェルはこれからもみなさまにお届けしていきます。



農場を視察しているココウェル代表水戸

▶ Cocowell's Friend SHOP

ココナッツメニューを楽しめるお店

タケノスベイク
Vol.16 TAKENOSU BAKE スコーン専門店/長野

第16回目のお店紹介は、スコーン専門店「TAKENOSU BAKE」さんです。長野県安曇野産の信州小麦を使い「スコーンから始まるおいしいつながり。」を大事にされています。今回はオーナーの梅戸良紘さん、洋子さんにお話を伺いました。

お店について教えてください。

信州小麦とこだわりの素材で作った焼き菓子・スコーン専門店です。スコーン・ビスコッティ・グラノーラが主な焼き菓子。「豊かな暮らし」をコンセプトとしたセレクト商品も取り扱っております。ロゴマークにはAzuminoNagano(長野県安曇野市)を明記し、「安曇野の手土産の代表」となれるような焼き菓子屋さんになりたいと起業しました。

お店や商品へのこだわりなど教えてください。

安曇野で栽培された農産物を通じて一人でも多くの方に安曇野を知っていただけるよう、地産地消・地消地産をコンセプトに焼き菓子をレシピしております。「体に悪いと言われているものは使わない」というよりは、無理せず「毎日食べて、元気になるもの」を選び、原材料の透明性を重視しております。お店に来てくださったお客様が「元気になった」、「知ることができた」、「居場所ができた」など、何か誰かの「きっかけ」になれる店を目指して、これからも進んでいきます。

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。

体の不調が多かった時期、ココウェルさんのココナッツオイルを夫からのすすめで初めて知りました。ココナッツが体にいいことを知り、日々の生活でも取り入れるようになりました。風邪をひきにくくなり、油を控えていた時よりも痩せやすい体になりました。そんな時、スコーンのオイルに使えるか?と試行錯誤を繰り返し、できたのが今のタケノスベイクのスコーンです。ココウェルさんのプレミアムココナッツオイルは無味無臭どころがお気に入り、小麦の風味や素材の個性を損なわず、焼き菓子にはとても重宝しております。皆さんにもプレミアムココナッツオイルの良さを知っていただき、美味しく食べていただけたら嬉しいです。

今後もいろんなスコーンを企画していると思いますが教えてください。

スコーンの通販につきましてはInstagramやホームページにて告知しております。また12月3日(木)~6日(日)まで「花と植物」をテーマとした企画展でお花のスコーンの限定販売(店頭のみ)を予定しております。ぜひお楽しみに。



オーナーの梅戸良紘さん、洋子さん



白を基調とした素敵な外観



地産地消の素材で作られたスコーンたち



企画展「光と影 Winter Exhibition 2020」

12/3(木)~12/6(日) 11:00~16:00

花・植物を共通のテーマとして、目に見える美しいもの(光)、心に思い描く実体のないもの(影)をコンセプトに、3人の作家が製作した作品を展示販売いたします。

[SHOP Info] TAKENOSU BAKE (タケノスベイク)

長野県安曇野市穂高有明1916-2 (駐車場有)

[TEL] 0263-31-6399 [営業日] 木・金・土・日 [営業時間] 11:00~16:00

[Email] hello@takenosubake.jp [HP] http://takenosubake.jp

▶ 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▶



まぜるだけ!おいしい!
手作りチョコセット

お子さまと一緒に作れる

セット特典
\香りのない/
有機プレミアム
ココナッツオイル
7g×1本

お口でとろける
生チョコ食感

安心・安全の
有機材料

ココナッツチョコ手作りセット
1,800円(税別)

セット内容
有機エキストラバージンココナッツオイル 100g
有機ココナッツシュガー 75g
有機ココアパウダー 50g

▶ cocowell cafe Info ココウェルカフェからのお知らせ

Francis + Dale企画

REPAIR — 使い続ける木の器

2020.11月14日(土) ~ 23日(月祝)

フランシスデールのマホガニーの食器を長く使い続けていただきたい...

使うほどに色味などが変化していく木の器。使っているうちに傷がついたり欠けてしまうこともあります。今回のセールでは、輸送時に少し傷がついたり、割れたり、反ってしまったものを日本のスタッフが、リペア(修理)をして販売します。正規品も、この時期だけの特別プライスで販売します。



▶ ホームページ / ▶ Facebook / ▶ Instagram



coconut foods
ココナツの食品



有機エキストラバージンココナツオイル

360g(400ml) ¥2,400(税別) / 100g(111ml) ¥1,000(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¥1,200(税別)



ココナツオイル 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)

使い切りに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包でオイルリング1回分です。



ココナツファイバー

250g ¥950(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。



有機プレミアムココナツオイル

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。



ココナツシュガー

1kg ¥2,400(税別) / 250g ¥850(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。



デシケートッドココナツ

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。

coconut liqueur
ココナツのお酒



ランバノグ(ピュア)

750ml ¥4,000(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。

coconut shell goods
ココナツの殻雑貨



ココナツ殻の手作り雑貨

ボウル ¥700(税別) / ソープディッシュ ¥800(税別) / ココナツボタン ¥300(税別)
ココナ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。

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。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)



オーガニックココリップ

5g ¥600(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。



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。

coconut sweets
ココナツのお菓子



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。



ココナツ生チョコ

¥1,800(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。



ベジココチップス

22g ¥500(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。

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 2020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。

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。