

ココウェルのオープンセミナー

オンライン  
企画

# Open Seminar

## ココウェルと一緒に学ぶ これからのライフスタイル

「体にやさしく、地球にやさしい」をテーマに、生活する上で大切にしたい、美容、食、環境の各方面の講師をお迎えして、これからのライフスタイルをココウェルと一緒に学んでいくオープンセミナーです。参加することで、次の日から生活が大きく変わりませんが、これからの生活に選択肢が増え、ライフスタイルが大きく変わってくるかもしれません。

8/10(水)  
20:00~21:30



### Beauty

講師

リアルオーガニック・ナチュラル主宰  
**小松 和子さん**

美容

オーガニックコスメを  
すすめる理由

「本当に体に良いものを使いたい」と、コスメもオーガニックにこだわる人が増えています。オーガニックコスメ研究の第一人者・小松和子さんにいまま必要とされるオーガニックの魅力をお聞きます。

<https://kazuko-komatsu.jp>

9/15(木)  
20:00~21:30



### Food

講師

菜食コンサルタント  
**山崎 由華さん**

食

注目される菜食という選択

プラントベースの食事やビーガンというライフスタイルを選択される方が多くなってきました。これらに共通する“菜食”が注目される理由を菜食コンサルタントの山崎さんにお話いただけます。

<https://www.yukayamazaki.com>

10/5(水)  
20:00~21:30



### Environment

講師

ココウェル 代表  
**水井 裕**

環境

地球環境を考える  
ココナッツとパーム油の違い

一般的によく使われているパームオイルとココナッツオイルにはどのような違いがあるのか。消費拡大の裏で生産地ではどのような問題が起こっているのか。フィリピンの環境問題への関心から始まったココウェルの代表 水井がじっくりとお話します。

<https://www.cocowell.co.jp>

申込みサイトは、こちらから



coconut authority  
**cocowell**

## 株式会社ココウェル

所在地 〒556-0021 大阪市浪速区幸町2-2-2  
TEL 06-6568-5572 FAX 06-6568-5573  
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

## サリサリストア(9月23日オープン)

所在地 〒556-0021 大阪市浪速区幸町2-2-2 (ココウェル本社1階)  
TEL 06-6568-5577  
@cocowell\_store ※webサイトとinstagramは現在作成中  
営業時間、定休日は決まり次第SNS等でお知らせいたします。

## 〈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)

cocowell HP/  
[www.cocowell.co.jp](http://www.cocowell.co.jp)  
ココウェル 検索



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  
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」

2022・Autumn

# COCONUTIST



## リアルオーガニックのココナッツコスメ

cocowell special issue

### ココウェルの コスメがリニューアル!!

▶読者アンケート プレゼント応募(3ページ)

cocowell INFORMATION

### サリサリストアが、9月23日にオープン

ココウェルと考える“SDGs”

### 仕組みから変える真のフェアトレード

interview: Dari K 株式会社 代表取締役 吉野 慶一さん

最終回/

Philippines Report vol.9

### フィリピンの 貧困の痛みを和らげたい



ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen

### 旬の味覚を楽しむココナッツレシピ

とうもろこし炊き込みご飯/簡単フルーツソースの豆花(とうふあ)

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店

### 「自然をほおぼるsola(そら)」手作りパン/愛媛

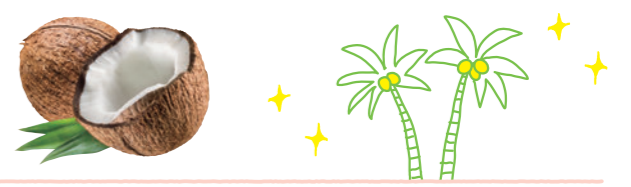
ココウェル商品ラインナップ



coconut authority  
**cocowell**



# リアルオーガニックのココナッツコスメ



オーガニック認証を取得、生まれ変わったココウェルのコスメ。「本当に体に良いものを使いたい」というコスメへの意識が、コロナ禍を経て、さらに高まっている今、オーガニックコスメ研究の第一人者・小松和子さんにオーガニックの魅力を聞きました。

**Profile**  
Natural Life & Beauty Academy 代表  
オーガニック・ナチュラルコスメプロデューサー  
ナチュラルコスメメイクアップアーティスト



こまつ かずこ  
**小松 和子**さん

CM、雑誌、TV、映画など数々の分野でフリーのヘアメイクアップアーティストとして活躍中、自身の化学物質過敏症をきっかけに肌と化粧品に関する知識を独学で学び、2008年からナチュラルコスメ専門のヘアメイクアップアーティストとして転身。現在はオーガニック・ナチュラルコスメプロデューサーとして化粧品開発のプロデューサーや肌とナチュラルコスメに関する講演・講座・企業研修・展示会・イベント・店舗プロデューサーなど幅広く活躍中。2017年1月よりオーガニック・ナチュラルコスメと肌知識に特化したクラムスクール「NaturalLife & Beauty Academy」を開校。 <https://kazuko-komatsu.jp>

人にも環境にも優しいコスメが求められていますね。



コロナ禍で健康や環境を大切にしたいと考える方が増え、コスメもオーガニックを選択する方が増加しています。それと共にさまざまな商品が発売され、消費者が良し悪しを判断する必要性も出てきました。

リアルオーガニック・ナチュラル® コスメ推奨マークを発売し、広めていっちゃいます。



自然派コスメを謳う商品は、化学物質不使用のイメージがあります。しかし実際は特定の成分を含んでいないだけ。日本にはコスメのオーガニック表示法制度がないため、推奨マークを作りました。

一般的なオーガニック認証との違いはなんですか。

一般的な認証と基本的に同じです。異なるのは一般的に商品ごとに認証するところを、ブランド全体に推奨マークを与えていること。天然成分のみで作り続けるためには、ぶれない企業理念と姿勢が必要になるからです。また、消費者も商品ごとにオーガニックのものを探るのは一苦労です。ブランド全体に推奨マークを差し上げることで、信頼してお買い物してほしいです。

ココウェルのコスメも、「リアルオーガニック・ナチュラル®」に推奨していただきました。

日本の化粧品メーカーは原料調達から工場に任せることが多いですが、ココウェルさんは原料であるバージンココナッツオイルの生産から取り組んでいます。現地の方の仕事をつくっていますし、水井さんも災害などがあればすぐにフィリピンへ行きサポートしています。愛を感じます。



台風被害支援先で現地スタッフ(左)、被災者(中央)、代表 水井(右)

ありがとうございます。新発売する「ココカラーリップ」はアドバイザーとしてご協力いただきましたが、ポイントは？



天然成分をブレンドして出した色です。タール系色素を入れれば綺麗な発色が出ますが、バリエーションも豊富に作れますが、人にも環境にも悪影響であることが科学的に証明されています。見た目の色と塗った色が異なるのも天然成分ならではの、「ココカラーリップ」も見た目は濃い色に見えますが、塗ると優しい色味です。



### リアルオーガニック・ナチュラル® コスメ13の基準

- 1 製品自体にオーガニック認証を取得している(オーガニックコスメ)
- 2 オーガニック認証を取得していないが、自然由来の原料を主として使用している(ナチュラルコスメ)
- 3 合成保存料、合成香料、合成着色料は認証機関が定める範囲内で使用し、可能な限り自然由来原料を使用すること
- 4 石油由来の合成界面活性剤は使用しない
- 5 シリコン、鉱物油(パラフィン、ワセリン、ミネラルオイル)、認証機関の定めるカルボマー等の合成化学ゲル化剤は使用しない
- 6 ナノテクノロジー、ナノマテリアルは使用しない
- 7 環境ホルモンに影響する成分は使用しない
- 8 遺伝子組み換えの原料は使用しない
- 9 原材料はできる限り生分解性のあるものを選んでいる
- 10 人と環境に配慮する企業理念があり、フェアトレードや植林などサステイナブルな活動を行っている
- 11 容器や間接包材はリサイクル可能なものをできるだけ使用する
- 12 企業として製品の動物実験を実施しない
- 13 製品の大量廃棄を減らし、持続可能な消費生産形態を確保する

専門家から見た、ココナッツコスメの特徴はなんですか。

「ココカラーリップ」は滑らかで唇に乗せやすいです。乾燥した唇もひと塗りですぐ柔らかくなる可能性があります。その分、暑い時期は溶けやすいので要注意。口紅ではなく色つきのリップなのでさっと塗れるのも魅力。ナチュラルに仕上がりますよ。ココナッツは抗菌や保湿にも優れているので、石鹸やオイルにも適しています。食品にも使えますし、用途の広さに驚きました。

読者のみなさんに一言お願いします。

今後もオーガニックコスメは増えていき、消費者の判断力が求められるでしょう。言葉に惑わされず、作り手の姿勢や環境への影響まで見てもらいたいです。一つの指標として、推奨マークも参考にしてくださいね。



## コスメの認証マークの紹介



リアルオーガニック・ナチュラル® 推奨

<https://nl-bs.jp>

- ココソープ
- ココカラーリップ
- ココリップ
- オーガニックバージンココナッツオイル

主に自然原料を使用しナチュラルライフ&ビューティーアソシエーションが定める“人と環境を配慮する13の基準を満たしているコスメ”に付与されています。本物のオーガニック認証取得およびそれと同等レベルのナチュラルコスメとして推奨されています。



JONA オーガニック・コスメ認証

<https://www.jona-japan.org/certification/cosmetics/>

オーガニックバージンココナッツオイル

日本オーガニック&ナチュラルフード協会(通称:JONA)が策定するオーガニックコスメ認証。自然界に存在する化学物質であっても、石油由来成分の使用は認めておらず、石油由来原料、合成着色料、合成香料を使わず、有機食品の基準を元に認定されています。

リニューアルしたコスメ商品については、「3ページ」と「商品ラインナップの10ページ」に掲載しています。

# ココウェルのコスメがリニューアル!!

ココウェルのコスメパッケージががらりと変わり発売開始!使うたびに気分が上がるような、華やかなデザインは食品同様、Shoko Akiyamaさんによるものです。原料を見直したココリップは、植物原料のみになりました。リクエストの多かった、精油不使用のプレーンを含めた3種類と、こちらもご要望の多かった<色付きタイプ>の「ココカラーリップ」2種類が新登場!!

## ココカラーリップ

5g / 1,430円 (税別1,300円)

新発売



**ルビーレッド**  
ほのかなマンゴーの香り

発色がよく、ひとゆりでがらりと落ち着きのある表情へと変わる大人のディープレッド。

【全成分】ヤシ油、キャンデリラロウ、カルナウバロウ、カカオ脂、トコフェロール、マンガンバイオレット、酸化鉄、香料



**ローズピンク**  
ほのかなマンゴーの香り

明るい表情へとみちびくスイートピンク。シーンを選ばず華やかさを演出します。

【全成分】ヤシ油、キャンデリラロウ、カルナウバロウ、カカオ脂、トコフェロール、マンガンバイオレット、酸化チタン、酸化鉄、香料



## ココリップ

5g / 990円 (税別900円)



**プレーン**  
香りを加えず素材本来のやさしい香り

ココナッツオイル、カカオバター、キャンデリラロウやカルナウバロウなど食品に利用されている植物原料のみで作りました。

【全成分】ヤシ油、キャンデリラロウ、カルナウバロウ、カカオ脂、香料、トコフェロール  
※プレーンは香料なし



**ココナッツ**  
ココナッツの甘い香り



**サンパギータ**  
ジャスミンの一種 高貴で華やかな香り

## ココソープ

100g / 1,320円 (税別1,200円)

1ヶ月もの時間をかけて低温で熟成させながら作る「コールドプロセス製法」で丁寧に手作りしました。ココナッツオイルに多く含まれるラウリン酸が豊かな泡立ちを生み出します。

【全成分】ヤシ油、水、水酸化Na、香料、トコフェロール ※プレーンは香料なし



**プレーン**  
香りを加えず素材本来のやさしい香り



**ココナッツ**  
ココナッツの甘い自然な香り



**サンパギータ**  
ジャスミンの一種 高貴で華やかな香り



**カモミール**  
優しく温かみのある甘い香り



**ローズマリー**  
清々しくさわやかな若葉のフレッシュな香り



## オーガニックバージンココナッツオイル 140ml / 2,200円 (税別2,000円)

食品にも使われている有機バージンココナッツオイルを100%使用。髪の毛からつま先まで、全身に使える美容オイル。  
※ココナティスト2022 summerの特集ページで使い方などを詳しく掲載しています。

リアルオーガニック ナチュラル推奨

JONA オーガニック・コスメ認証

## 季刊誌ココナティスト 読者プレゼント!

アンケートにお答えいただいた方の中から /

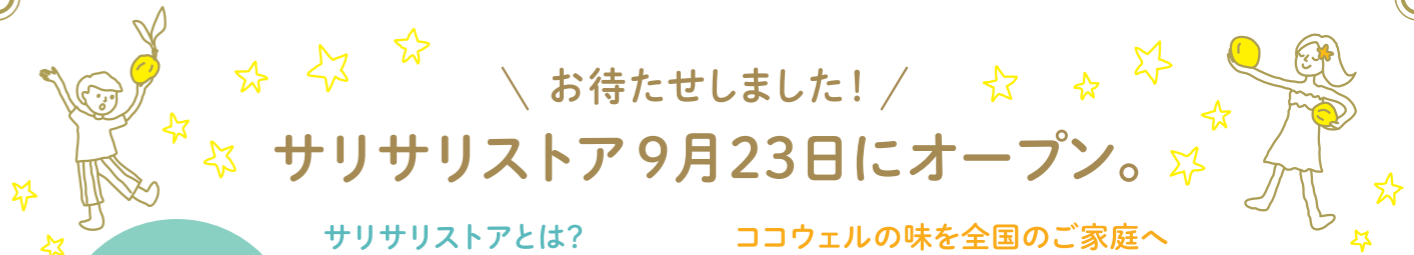
抽選で10名様に「ココリップ」をプレゼント!

香りは、届いてからのお楽しみ!

応募締切 2022年10月10日(月)まで

※プレゼントに当選された方は、応募締切後メールでご連絡させていただきます。

アンケート&プレゼント 応募先はこちら



# お待たせしました! / サリサリストア9月23日にオープン。



## サリサリストアとは?

「サリサリストア」とは、フィリピンの田舎にあるよろずやの名称。ココナッツ専門店が作るココナッツのなんでも屋をイメージしています。皆さまにお気軽にお立ち寄りいただき、ココナッツをより身近に、日々の生活に取り入れていただければとの想いを込めています。

## サリサリストアの店内はどんな感じ?

入り口から奥に向かい長いカウンターが設置され、アイスクリームのポット、ココナッツの焼き菓子、量り売りの瓶などが並びます。イトイン用のベンチでアイスクリームを食べたりドリンクを飲んだりおつろぎいただけます!



開放感あふれる入口。左小窓はテイクアウトのお渡し口です。



ゆっくり買い物ができる店内

## ココナッツアイスクリームやドリンクをテイクアウト販売!

高品質のココナッツミルクを使用したプラントベースのアイスクリーム、MCTオイルを使用したスムージーなどのココナッツドリンクをテイクアウト販売。プレゼントにもお使いいただける可愛いココナッツの焼き菓子もお選びいただけます。

## ゴミを減らす取り組み、量り売りがスタート!

ココナッツオイルやココナッツシュガーなど、量り売りでご提供します。ご自宅から容器をお持ちいただくことで容器の無駄を省き、必要な分だけエコにお得にお買い物いただけます。



写真はイメージです。

## ココウェルの味を全国のご家庭へ

併設される工房「cocowell laboratory (ココウェル ラボ)」では「おいしくて やさしくて あたらしい」をコンセプトに、ココナッツの魅力を活かした食品を製造。ココウェルラボで製造された商品はサリサリストア店頭だけでなく全国のご家庭にお届けすべく通販販売の準備を進めています。



プラントベースのココナッツアイスクリームやチーズケーキ風スイーツ



ココナッツをふんだんに使ったカレーなどメニュー開発中です。



## お店の情報はここから

### Twitterを新しく開設!

サリサリストアの最新情報は、新しく開設したTwitterで発信していきます。フォローよろしくお願ひします!  
[https://twitter.com/cocowell\\_store](https://twitter.com/cocowell_store)



### Instagramの新アカウントをオープン!

ココウェルのホームページにもサリサリストアページを準備中です!

## sari sari store (サリサリストア)

〒556-0021 大阪市浪速区幸町2-2-2  
TEL: 06-6568-5577

最寄駅

大阪メトロ千日前線 桜川駅/徒歩3分 阪神なんば線 桜川駅/徒歩5分  
大阪メトロ千日前線 なんば駅/徒歩10分 JR西日本 JR難波駅/徒歩10分



インタビュー

## 仕組みから変える真のフェアトレード

2015年に国連で採択されたSDGsを、企業はどう取り入れていけばよいのだろうか？そんな疑問から始まった「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、Dari K株式会社 代表取締役の吉野 慶一さんをゲストにお招きしました。その一部をご紹介します。

### SDGsの広がりによって変化はありますか？

**Dari K 吉野さん**：興味を持ってもらう機会は増え、以前より様々なセクターとの連携も生まれています。

**ココウェル代表 水井**：セブンイレブンさんで商品を発売され、ロッテさんのグループ入りもされましたね。Dari Kさんの発酵技術が、ロッテさんには魅力になったと聞きました。技術はどのように学ばれたのですか？

**吉野**：ほとんど現地で学びました。カカオの質の良し悪しすらも分からないところから、論文を読み現地へ足を運び、試行錯誤してきました。

**水井**：国際価格に左右されていたカカオを、発酵することで価値を高め農家への買取価格を安定させたというのは、すごいです！

### そうした取り組みがあって長年フェアトレードを実現できているんですね。

**吉野**：かわいそうだからと購入されるのではなく、商品価値を向上することで収入が増え、努力が報われる。これこそ真のフェアトレードです。僕らは2016年に、現地法人「PT KIC(※)」を設立しました。農家と密に話し合い、生産課題を一緒に解決するためです。ココウェルさんも、創業時から現地に通われていますよね。マーケットのあるオイルやシュガーだけではなく、ココナッツの可能性に着目して現地の方と新商品を開発されています。情報発信もしっかりとされているところは参考になります。

**水井**：ありがとうございます。

(※)…正式名称はPT Kakao Indonesia Cemerlang

ダリケー  
Dari K 株式会社  
代表取締役 **吉野 慶一さん**



インドネシアの生産者とともにカカオの栽培・収穫から発酵・乾燥まで一貫して管理し、チョコレートに留まらないカカオの可能性を切り拓くカカオプロデューサー。良質なカカオ豆から厳選して作られるチョコレートは、国際的な品評会でも高く評価。SDGsの先進企業としても国内外から注目されている。

### ココナッツとカカオは生産面から見ても、相性が良いです。

**水井**：近年、フィリピン政府はアグロフォレストリーを推奨しています。樹高が高いココナッツと背の低いカカオは、同じ畑で育てやすく、単一農業よりも土地が痩せにくいメリットがあります。

**吉野**：一つの畑で複数作物を育てれば収入増に繋がりますし、葉の養分も異なるので豊かな土壌を形成します。生物多様性の寄与にもなるし、生産性も高い印象です。

**水井**：ココウェルの契約農家にも、カカオとのアグロフォレストリーを提案しています。

### 最後に、生産者・消費者・環境それぞれにとって喜ばしい社会を作るためにできることを教えてください。

**吉野**：食べ物が作られ手に届くまでの過程に思いを馳せてほしいです。先日、京都に「Dari K 四条河原町店」をオープンしました。店舗の目玉はその場で瞬時にカカオ豆をペースト状にするカカオグラインダー「beyond C」です。このCにはカカオ、チョコレートなど複数の意味が込められています。でも一番伝えたいのはコモディティを超えていきたいという思い。一律の価格ではなく、高品質なものは高く買われ、農家の努力が評価される社会になってほしいです。

**水井**：僕らも今秋「サリサリストア」をオープンします。サリサリはフィリピン語で“いろんな”って意味。様々なココナッツの加工品を作って販売予定です。農家や作物の魅力を知ってもらい正当な対価がもらえる社会を作りたいという点は共通していますね。



**店舗 Dari K (ダリケー)**  
四条河原町店 〒604-8014 京都府京都市中京区柏屋町171-1(新河原町通四条上る)  
営業時間/11:00~19:00 定休日/なし(年中無休) 電話/080-7651-6456  
三条本店 〒604-8374 京都府京都市中京区上瓦町63(三条会商店街内)  
営業時間/11:00~18:00 定休日/火曜日(祝日の場合は営業) 電話/070-5265-6460  
[web] <https://www.dari-k.com>

**インスタライブのご視聴**  
この記事のもとになったインスタライブインタビューは、ココウェル公式Instagramアカウントでご覧いただけます。  
**ご視聴はこちらから▶**

**ココウェル通信**  
Dari K株式会社さんの取り組みなど、さらに詳しい内容をココウェルwebサイト内「ココウェル通信」に掲載しています。



## フィリピンの貧困の痛みを和らげたい

2020年秋号からスタートしたフィリピンレポート。認定NPO法人アクセスの野田さんがフィリピンの日常や文化について現地の声を届けてくださいましたが、今回で最終回となります。最終回のレポートは、ココウェル創業のキッカケでもあり、野田さんが長く取組むフィリピンの「貧困」について書いていただきました。

### 日本の若者には、内心、嫉妬してる…

「わざわざフィリピンまで学びに来ることができる日本の若者には、内心、嫉妬してる」そうつぶやいたのは、フィリピンの都市スラムで生まれ育った友人のノリエル(当時17歳)でした。日本からやってきた学生たちに自身のライフストーリーを語ったのち、彼はさみしそうな表情でそう言いました。

フィリピンはとても格差の大きい国です。運転手付きの車に乗ってスマホ片手にスタバに乗り付ける人もいれば、わずかな収入を切り詰め一日二食で耐え忍ぶ家族もいる。コロナ以前に比べて生活は悪化しており、人口の1/4(約2500万人)が貧困層と言われます。なぜこれほどの格差ができてしまうのか。

その理由を考えるきっかけになったのが、フィリピンの農村で出会った漁師さんの一言でした。「若かった頃に比べて、魚の量が減っているんだ」原因の一つに、日本や中国などの近隣国からやってくる大型漁船による乱獲があるということが後になってわかりました。ふだん私たちが何気なく食べている「どこから来たかわからない魚」の背景には、海外の漁師さんたちの収入の減少と貧困がありました。

それ以来、「笑顔が美しいココナッツの国」として、ただフィリピンを好きでいるだけではいられなくなりました。フィリピンの友人たちが貧困から抜け出し、人間らしく暮らせるようにするには、どうしたらいいんだろう…と考えずにはいられなくなったのです。



### 知ることと選ぶこと

フィリピンと関わり続けて20年。問題が大きすぎて、無力感に襲われた時もありました。でも今は、とにかく2つのことを大切にするようにしています。それは、「知ることと選ぶこと」です。食品や着るものを選ぶ時、少しでも「誰がどこでどんな風に作っているか」に思いをはせてみる。安さだけを追求した価格であれば、作り手の収入がギリギリまで抑えられているのかもしれない。そういった視点で、品物の背景を知ろうと心がけるようにしています。自分の健康にとってプラスになることはもちろんのこと、作り手の健康や自然環境にも配慮して作られた品物を見つけたら、必ずそれを選ぶようにしています。作り手にとっても、自分にとっても、いろんな意味で安心して買える品物を選んでいく。それこそがフェアトレードの意義であり、その選択の積み重ねが、格差や貧困をなくしていくための近道だと考えるようになりました。



### 貧困の痛みを和らげたい

NPOスタッフとして長年働いてきて、何度か耳にした印象的な言葉があります。それは「援助もありがたいけど、やっぱり自分で稼いで子どもに教育を受けさせたい」という言葉です。支援と併せて、自らの手で暮らしを改善していくための「仕事」を届けていくことの大切さを教えてくれた言葉でした。

仕事を創出することで貧困の痛みを和らげたいという想いは、私たちのフェアトレード事業(ココナッツ殻雑貨の生産)とココウェルの事業の共通点でしょう。私たちの大切な役割は、魅力的で質の高い品物を届け続けることだと思っています。「選んでよかった」と思ってもらえる品物を届け続けることができれば、事業を継続し、長期的に人々の暮らしを支え続けることができるからです。

コーヒーを注文する時。砂糖を買う時。Tシャツを選ぶ時。品質や値段、デザインとともに、どこで誰がどんな風に作っているのか、ほんの少し目を向ける。そんな人がいたところにいる未来を想像してみてください。私たちの小さな選択の積み重ねが貧困問題の解決につながっていく、そう考えて行動する人たちがあふれる未来を、皆さんと一緒につくりたいと思います。



### フィリピンから届くフェアトレードのココナッツ殻雑貨はこちらから

▶ <https://www.cocowell.co.jp/c/goods>

### 自ら学費を稼ぐフィリピンの子どもたちを応援しませんか？

▶ <https://access-jp.org/highschool>

この記事は、WEB版としてココウェルwebサイトの「ココウェル通信」にも掲載しています。(最終ページのQRコードからご覧いただけます)

### 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。



旬の味覚を楽しむ2つのココナッツレシピ。  
プレミアムココナッツオイルを使い、とうもろこしのプリとした食感も楽しめる炊き込みご飯と、  
豆乳で作る豆花にお好みのフルーツとココナッツシュガーを絡めるだけで簡単にできるスイーツをご紹介します。

Recipe 1

とうもろこし炊き込みご飯

- 【材料(分量)】
- 米 2合
  - とうもろこし 約300~350gのもの1本
  - 自然塩 小さじ1
  - 有機プレミアムココナッツオイル 大さじ1
  - 水 450ml(2合の目盛まで)



- 【作り方】
- ① とうもろこしは新鮮なものを選び、包丁で実を削ぎ切る。
  - ② 研いだお米と水、自然塩を入れてから①の実と芯を入れ炊飯する。
  - ③ 炊き上がったら芯は取り除き、軽く混ぜて出来上がり。

**おすすめポイント**  
シンプルにオイルと自然塩だけで炊くことでとうもろこしの甘味や旨味を堪能できます。お茶碗によそってから少しの醤油とエキストラバージンココナッツオイルを乗せてバター醤油風のアレンジもおすすめです！

Recipe 2

簡単フルーツソースの豆花

- 【材料(分量)】
- 無調整豆乳 500ml
  - 粉寒天 大さじ1
  - 葛粉 大さじ1
  - 有機ココナッツシュガー 大さじ1
- ～トッピング～
- ・好みのフルーツ (パイナップル、マンゴ、ブルーベリー等) 適宜
  - ・有機ココナッツシュガー 一人分小さじ1~2
  - ・枸杞の実 少々
  - ・あんこ 少々



- 【作り方】
- ① 小鍋に豆乳半量と水少々でふやかした粉寒天・葛粉・ココナッツシュガーを入れ、木べらで底から混ぜ中〜弱火で煮溶かす。
  - ② 粉寒天や葛粉が溶け残っていないことを確認してから、残りの豆乳も合わせて、木べらで混ぜ、火を止める。
  - ③ バット等に移し粗熱を取り、冷蔵庫に入れ冷やし固める。
  - ④ 好みのフルーツを刻んで枸杞の実と一緒にボウルに入れ、ココナッツシュガーをふりかけて水分を出しフルーツソースを作る。
  - ⑤ 豆花が固まったらスプーンですくって盛りつけ、あんこフルーツソースをかけて完成です。

**おすすめポイント**  
ココナッツシュガーを使ったフルーツシロップをつくる時は林檎、梨など硬いものではなく、桃や苺、オレンジ等水分が多いもので作ると、フルーツの旨味がさらに引き出せます。

vol.23 自然をほおばる sola

手作りパン  
愛媛

今回のお店は、愛媛県松山市 手作りパンのお店 自然をほおばる sola さんです。「自分の大切な人に、自然をそのままほおばるように、おいしいパンを食べてほしい。」という想いのこもったお店についてスタッフのユニット菜摘子さんに伺いました。

**Q お店について教えてください。**  
平成15年に愛媛県松山市の道後温泉の近くにオープンしたベーカリーが、自然をほおばる sola です。「自分たちが食べたいものしか使わない」がコンセプトのお店で、パンやお菓子はもちろん、注文を受けてから毎日新しい油で揚げ、揚げたてのカレーパン、ソースや具材から手作りしている具沢山のサンドイッチが特に人気です。



**Q お店や商品へのこだわりなど教えてください。**  
solaのパンづくりへの想いの全てが「自然をほおばる」の一言に詰まっています。私たちが目指すのは、お母さんが愛する子どもたちに食べさせたいもの。自分の大切な人に、自然をそのままほおばるように、おいしいパンを食べてほしい。だからこそ、安心の原材料を使って、手間ひまをかけながら、店内の設備にも徹底的にこだわっています。価格だけを考えると安いものを作ろうとすれば、いくらでもできます。例えば、バターをマーガリンに、バニラビーンズをバニラエッセンスにすれば原価は半分以下ですが、それは、大切な人には食べてもらいたくないものがたくさん入ることにもなります。手間ひまをおかず、季節の旬の果物や野菜を使いパンやお菓子の素材まで自家製で作るうちに、どうすれば添加物を使わず、できあいの加工品より美味しく出来るのか、少しずつ当店ならではの自家製レシピを増やしてきました。乳も卵も使わずカスタードクリームを作ったり、時には麴からおこして自家製のソースを作ったりしちゃう。ちょっと変わったパン屋です。



**SHOP Info**  
自然をほおばる sola  
愛媛県松山市祝谷6-1190-1 TEL: 0120-089-488  
※少人数で営業している小さなお店なので電話に出られない場合があります。その際は、お手数ですがHPよりお問い合わせくださいませ。  
営業時間: 平日 9:00~17:00 / 土日祝 8:00~17:00 定休日: なし(年末年始のみお休み有り) [HP] <https://sola-obasan.com>  
[Instagram] <https://instagram.com/solabakery> [Facebook] <https://facebook.com/solaobabakery>

**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。**

食品添加物を使わず、出来るだけ安心な商品を作るというお店のコンセプトとマッチしていました。さらにプレミアムココナッツオイルは、ココナッツオイル独特の香りがなくて、使いやすいので使っています。ココナッツオイルは、自家製豆乳ヨーグルトとはちみつの食パン、豆乳クリームパン、サンライズ、マフィン、全粒粉食パン、豆乳カスタードなど色々なパンに使っています。卵、乳製品不使用商品に使わせていただくことが多いです。ココナッツシュガーも色々使用しているのですが、最近では「おいしく手軽に腸を整える腸活シリーズ」のパンケーキやグラノーラにも使っています。

**Q 特におすすめの商品がありますか？**  
サンライズ、米粉のダブルチョコマフィン・米粉のブルーベリーバナナマフィン、腸活パンケーキミックス、腸活グラノーラが特におすすめです！



**Q お知らせがあれば教えてください。**  
オンラインストアからお取り寄せができます。「そらおばさん」で検索してください！食品ロスを考えて始めたサステナブレッドという取り組みも行っていきますのでホームページをご覧ください。  
<https://sola-obasan.com>



# 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

1,200g 3,672円(税込) 3,400円(税別) / 230g 972円(税込) 900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。



### 有機ココナッツファイン

600g 1,944円(税込) 1,800円(税別) / 120g 648円(税込) 600円(税別)  
そのままでも、ローストしても美味しい、シャリシャリ食感の乾燥ココナッツ。パン粉の代わりに揚げ物の衣にもおすすめです。



### 有機プレミアムココナッツオイル

1,840g (2,000ml) 3,672円(税込) 3,400円(税別) / 460g (500ml) 1,080円(税込) 1,000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。



### 有機ココナッツフラワー

1,000g 3,240円(税込) 3,000円(税別) / 160g 864円(税込) 800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。



### 有機ココナッツロング

600g 1,944円(税込) 1,800円(税別) / 120g 648円(税込) 600円(税別)  
そのままでも、ローストしても美味しい、シャリシャリ食感の乾燥ココナッツ。おやつとしてそのまま食べたり、炒め物のアクセントにも。



## ココウェルの支援基金制度が変わりました。

“WITH COCO FARMER”と“COCO FUND”プロジェクトを統一し、“COCO FUND”になりました。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。



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 2,200円(税込) 2,000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。



### ココリップ

5g 990円(税込) 900円(税別)

植物原料のみで作ったリップクリーム。ココナッツオイルの保湿力で唇を保護します。普段使いの色なし3種類とひと塗りではんりのり色づく色付き2種類です。

### ココカラーリップ

5g 1,430円(税込) 1,300円(税別)



ココナッツの加工品



### 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。味わい深くコクのある口当たり。



ココナッツのお酒



### 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。



ココナッツの穀雑貨



### ココナッツ殻の手作り雑貨

ボウル 770円(税込) 700円(税別) / ソフトディッシュ 880円(税込) 800円(税別) / ココナツトレイ 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。



### メリエンダ

12枚 540円(税込) 500円(税別)

米粉を使用しココナッツ材料をふんだんに使ったクッキー「メリエンダ」とプレミアムココナッツオイルで揚げ、野菜の風味や栄養価が残る「ベジココチップス」。

### ベジココチップス

22g 540円(税込) 500円(税別)