

ココウェル フィリピン台風22号被災地支援について 支援状況報告



昨年12月16日にフィリピンを直撃した台風22号(オデット)被災地支援の状況(2022年3月31日時点)をココナティスト2022春号に続きご報告いたします。

ココウェルでは、ご支援いただいた資金をもとに南レイテのリバゴンと南レイテの孤島リマサワ島の2カ所で被災地支援を行っています。

南レイテ・リバゴンの状況

家屋再建プロジェクトはほぼ完了しました。簡易な家屋で生活する人々が多いエリアですが、12月の大型台風で多くの屋根が飛ばされました。今回クラウドファンディングでご支援いただいた資金を元に、70家族に家屋再建のための資材を配布することができました。



南レイテの孤島・リマサワ島の支援状況

もう一つの支援先である南レイテの孤島・リマサワ島は、今回の台風被害のグラウンドゼロと呼ばれる最も被害の大きかったエリアの一つです。こちらの支援活動は、認定NPO法人SDGs Prromise Japanからココウェルに300万円を超える活動資金をいただき、現地のメンバーが支援活動をスタートさせています。こちらも近日、ご報告いたします。



プロジェクト資金(南レイテ・リバゴン)

【収入】

●クラウドファンディング支援総額	1,227,780円
CAMPFIRE手数料	-135,055円
合計支援総額	1,092,725円

【支出】

●ココナツ木材(5cm×5cm×3.6m)120本	443,520円
●亜鉛メッキ銅板(1.2m×3.6m)690枚	637,560円
●トタン傘釘60kg分	12,196円
支出総額	1,093,276円

ご支援いただいた皆様、本当にありがとうございました。
さらに詳しい情報は、ココウェルホームページのココウェル通信にて随時ご報告いたします。

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(5月27日閉店)

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 火曜日、水曜日
@cocowellcafe @cocowellcafe

〈ココウェルのお約束〉

1. ココナ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)

COCONUTIST



特集 スキンケアにココナツ



cocowell special issue

食物繊維が豊富な
有機ココナツフラワー

▶読者アンケートプレゼント応募(3ページ)

ココナツレシピ by Cocowell Kitchen

屋台メニューをココナツで楽しむ
ココナツとバナナのホットク/クラフトコーラ

ココウェルと考える“SDGs”

ファッションも食もフェアトレードな選択を

interview: 株式会社 福市 代表取締役 高津 玉枝さん

Philippines Report vol.8

「常夏の国」フィリピンの人たちに聞く、
夏休みの思い出

cocowell INFORMATION

「今秋オープン」

ココウェルラボとサリサリストア

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店

「came came 30」(かめかめさんまる) 自然食カフェ/埼玉

ココウェル商品ラインナップ



cocowell HP /
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!





スキンケアにココナッツ



気温の上昇とともに紫外線量もぐんぐん増え、ちょっとしたことでお肌へのダメージがたまっていく季節です。汗をたくさんかく時期なので「お肌が潤っている」と勘違いしやすいのですが、ここで保湿を怠ると冬場の乾燥がひどくなると言われています。

元気なお肌を保つためには、洗顔・保湿・紫外線対策がとても重要。

そこでぜひ活用して欲しいのが、ココナッツオイル！

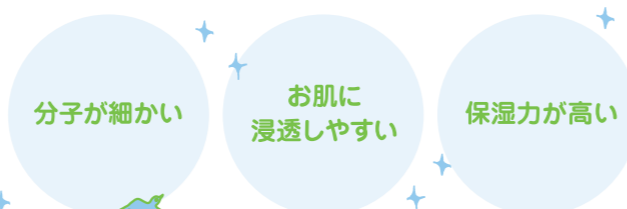
今回は、顔だけでなく髪や体にも幅広く使える「美容オイル」としての使い方をご紹介します。



★ココナッツオイルがお肌にもいい理由★

ココナッツオイルに多く含まれるラウリン酸には抗菌・抗炎症作用があるからです。使い続けていくことでお肌のすやかさを保ちます。

また、ココナッツオイルは他の植物油より分子が細かく、お肌に浸透しやすく保湿力が高まるのが特長です。



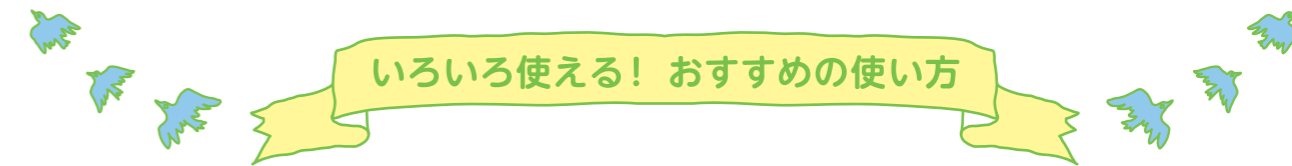
オーガニックバージンココナッツオイルは中鎖脂肪酸(MCT)が約65%

内訳

中鎖脂肪酸 約65% 内訳 /
ラウリン酸: 約51%
 カプリン酸: 約6% カプリル酸: 約8%

★ラウリン酸について★

ラウリン酸は、母乳などにも多く含まれる脂肪酸です。ココナッツオイルには約51%含まれる中鎖脂肪酸(MCT)の一種で、ラウリン酸が分解されると「モノラウリン」に変化します。実はこのモノラウリン、お肌でも体内でも善玉菌のエサになるのです。



メイク落とし

液状のオイルを手のひらに適量とり、顔全体に馴染ませます。その後、ガーゼやコットンまたは蒸しタオルでオイルを軽く拭き取り、しっかり泡立てた石鹸で洗い流します。オイルのべたつき感が気になる時は石鹸で2度洗います。



洗顔後の保湿

いつものお手入れの最後に、オイルでフタをするように塗ります。オイルがしっかりと肌に浸透し日焼け止め対策すればオイル焼けをすることはありません。乾燥が気になる時は洗顔直後の濡れたお肌にオイルをつけてからいつものお手入れをします。



頭皮マッサージ

頭皮マッサージには、ベタつきにくいココナッツオイルが適しており血行がよくなることで育毛や白髪防止、お肌のたるみやくすみの予防にもなります。マッサージ後に洗髪すれば、残ったオイル分がトリートメントの役割もするので一石二鳥!



体の保湿

入浴後、タオルで体を拭く前の濡れたお肌に塗ります。その後、タオルをお肌にそっと乗せるように余った水分を吸わせませす。水分の過剰な蒸発を抑え、濡れていないお肌に塗るよりもしっとり感がアップ!



シェービングオイル

カミソリの滑りをよくするためにココナッツオイルをたっぷりめに塗ります。肌にもなじみやすく、カミソリ負けしにくくなります。敏感肌や乾燥肌の方に使っていただくのは、特におすすめです!



ペットの肉球ケア

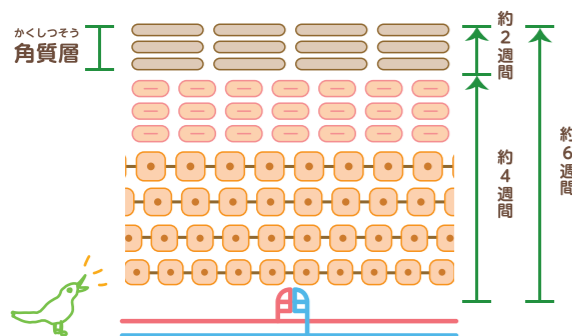
わんちゃん、ねこちゃんのお肉球にもオイルを塗ってあげましょう! アスファルトの上を歩くと、意外と傷つき、乾燥しています。原料はココナッツオイルだけなので、なめてしまっても安心です。



豆知識

秋冬の備えは夏から!?

肌は、約6週間の周期で新しく生まれ変わり、加齢とともに徐々に周期が長くなります。これが肌荒れの原因となり、いま見えている肌は、1周期前のスキンケアが元になって作られていると言われています。秋冬に備えて夏からのスキンケアが重要です!



2022年6月
パッケージリニューアル!

詳しくはwebページをご覧ください。



香り豊かなバージンココナッツオイル100%使用 /
オーガニックバージンココナッツオイル

保存料無添加 詳しい情報は、9-10ページの商品ラインナップをご覧ください。

食物繊維が豊富な「有機ココナッツフラワー」

今年3月、有機ココナッツファイバーがパッケージも新しくなり「有機ココナッツフラワー」という名前に。

「フラワー (flour)」は小麦粉を指します。ココウェルでの販売開始時(2008年)にはまだ珍しい商品だったため「flower (花)」と間違われまいように、また、食物繊維を多く含む特長があることから「ファイバー (fiber)」としていました。「ココナッツフラワー」が広く知られるようになってきたため、この度名称を変更、大容量サイズもご用意しました!

ココナッツフラワーとはどんなもの?

ミルクやオイルを搾った後のココナッツ果肉を乾燥させてから粉末にしたものです。食物繊維が100gあたり40g含まれていて、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です。



有機ココナッツフラワー /
160g 864円(税込)
1kg 3,240円(税込)

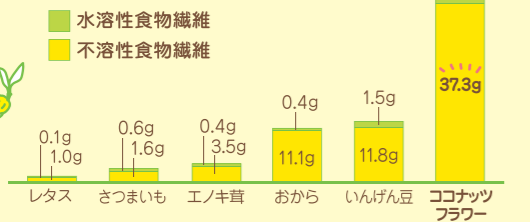


有機ココナッツフラワーの一番の特長は、食物繊維が豊富ということです。今の日本人の食生活では、食物繊維を十分に摂れていないと言われています(国民健康・栄養調査結果より)。有機ココナッツフラワーに含まれる食物繊維はおからの約3.5倍なので、手軽に不足分を補えます。体内で水分を吸収して膨らむことで満腹感が得られ、食べ過ぎ防止につながります。



ココウェルのインスタグラムでも好評だったスパイシーな簡単ケバブ。小麦粉の代わりとして有機ココナッツフラワーを使用。

食物繊維含有量 (100g当たり)



日本食品標準成分表 日本食品分析センター 第15017063001-02号

食物繊維について

▶水溶性食物繊維

保水性が高く水に溶けると粘着性があり、食後の急激な血糖値上昇を抑えてくれます。カボチャ、キャベツ、昆布やわかめ等に多く含まれます。

▶不溶性食物繊維

水に溶けにくい繊維質で水分を保持し、排便を促したり腸内有害物質を体外へ排出する働きがあるとされています。りんごや大豆、ゴボウ等に多く含まれます。

必須アミノ酸もしっかりチャージ

有機ココナッツフラワーには、体内では合成できない「必須アミノ酸」がバランスよく含まれています。必須アミノ酸は体内で作ることができない成分で、かつバランスよく摂取しないと有効活用されません。

また、アミノ酸は体の細胞をつくるものになりますが不足すると肌荒れや肝機能の低下などを引き起こすと言われています。効率的に毎日コツコツ摂ることがおすすめです。

アミノ酸含有量(100g当たり)

リジン	0.69g
ヒスチジン	0.36g
フェニルアラニン	0.69g
ロイシン	1.03g
イソロイシン	0.53g
メチオニン	0.26g
バリン	0.82g
スレオニン	0.53g
トリプトファン	0.14g
アルギニン	2.30g
シスチン	0.29g
チロシン	0.37g

日本食品分析センター 第15017063001号

アンケート&プレゼント
応募先はこちら

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 /

ココウェル公式オンラインショップで使える“2,000円offクーポン”をプレゼント!
(5,500円以上のお買い上げで使えます)

応募締切 2022年7月10日(日)まで

※プレゼントに当選された方は、応募締め切り後にメールにてご連絡させていただきます。



当選確率は
10人に
ひとり!

スタッフおすすめ♪ ココナッツレシピ

今回は、屋台の人気メニューをアレンジした2つのレシピをご紹介します。

レシピサイトは
こちらから



屋台メニューをココナッツで楽しむレシピ

日本人好みで人気上昇中のホットク! もちもちしたパンケーキのような、韓国の屋台で買える気軽なスナックです。発酵生地でボリュームもあり、餅粉や白玉粉で作ったり、切り餅を入れたり、おうちでも簡単に作れます。もう一つは、とっても簡単で自分好みの味に作れるクラフトコーラ。生姜やレモンにココナッツシュガーのミネラルをプラスして今年は夏バテ知らずに! ホットクとも相性良く、お好みで柑橘やハーブを多めに入れるのもおすすめ!

Recipe 1

韓国のパンケーキ ココナッツとバナナのホットク

【材料 10個分】

- A 強力粉 100g
(一部または半量を米粉にしても良い)
 - A 白玉粉 70g
 - A 有機ココナッツフラワー 30g
 - B 有機ココナッツシュガー 小さじ2
 - B ドライイースト 小さじ1
 - C 自然塩 小さじ2分の1
 - D 水 160~180g
- 有機ココナッツファイン 大さじ5
 - 有機ココナッツシュガー 大さじ5
 - シナモン 適量
 - バナナ 2~3本
 - または
 - チーズ 大さじ5~10
 - 黒胡椒 適量
 - 有機ココナッツMCTオイル 適量
 - 有機プレミアムココナッツオイル 適量

COCONUT ITEMS



有機ココナッツフラワー / 有機ココナッツシュガー
有機ココナッツMCTオイル
有機プレミアムココナッツオイル



【作り方】

- ① Aをふるってボウルまたは作業しやすい台の上に山状にする。真ん中を凹ませてBをその凹みに入れる。Cは凹みと違い位置、山裾辺りに置く。
- ② 凹みに少しずつ水を加えて捏ねる。最初、手にくっついてきたものが扱いやすくなったら、ひとまとめに丸くして、ボウルに入れる。
- ③ 固く絞った濡れ布巾(ラップでも可)をかけ、40~60分休ませる。
- ④ 手にMCTオイルをつけて、③を10等分にする。餃子の餡を包むように輪切りにしたバナナ、シナモンを包み、閉じてからココナッツファイン、ココナッツシュガーをまぶす。
- ⑤ フライパンに有機プレミアムココナッツオイルを入れ、1~3個くらいずつ④を焼く。最初にヘラ等で押さながら焼き、裏返して両面焼く。



Recipe 2

クラフトコーラ

【材料(分量)】

- 水...400ml
- 有機ココナッツシュガー 400g
- カルダモン(ホール) 20粒(約3g)
- シナモンスティック 3本
- ※なければシナモンパウダー 小さじ1
- 生姜 一かけ(2~3cm)
- レモンまたはライム(柑橘類) 2個

COCONUT ITEMS



有機ココナッツシュガー



【作り方】

- ① 風味がよく出るように、ホールのスパイスは包丁やキッチンバサミで半分に切ったり、叩いたり、シナモンは2~3つに折る。
- ② レモンは1個を厚さ5mm程度の輪切りに。もう1個は半分にカットして果汁を絞る。残った皮はさらに半分に切って5mm幅程度に細く刻む。生姜は薄切りにして、辛いのが良ければ、更に細かく刻む。
- ③ ホーロー等、酸に強い鍋に、レモン汁以外の材料を入れて、火にかける。沸騰したら鍋がフツフツする程度の弱めの中火でさらに約10分ほど煮る。
- ④ 火を止めて鍋に入れたまま冷ます。粗熱がとれたらレモン汁を加える。
- ⑤ 鍋に入れたまま冷蔵庫に移し、1~2日ほど寝かせる。(夏以外は常温でOK)
- ⑥ ザルで濾し、清潔なガラス瓶等の保存容器に移して冷蔵庫で保存(約2週間ほど保存可能)
- ⑦ 5~6倍の炭酸水で割って飲む。

上の材料以外に、黒胡椒(スパイシーな辛さ)やコーラナッツ(コーラ味になります!)を加えても。お好みのブレンドでオリジナルコーラを作ってみてください!



ファッションも食もフェアトレードな選択を



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、株式会社福市 代表取締役の高津玉枝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。

フェアトレードのセレクトショップ「Love&sense」を運営されています。SDGsの広がりをどのように受け止めていますか？

福市 高津さん：「いつまで今と同じライフスタイルを続けられるのだろうか？」という疑問から、2006年に事業を始めました。SDGsが出てきたことで、事業を多くの人に伝えやすくなりましたね。

ココウェル代表 水井：確かにココウェルが創業した2004年当時は、理解してもらいづらかった。でも、今はSDGsのゴールに当てはめることで話が進みやすくなりました。

高津：概念やワードができたことは素晴らしいですが、一方で企業のマーケティングツールとして語られる側面もあります。中には、安易にサステナブルを表現している企業もありますよね。一部しかリサイクルの布を使っていないのに、商品全体をサステナブルな印象で打ち出していたり、働く人の人権まで意識が向いていなかったり。なぜSDGsの概念が出てきたのか？企業は根本から考える必要があります。

水井：本質を考えて事業をしている企業から、そうした悩みを聞くことはあります。今はまだサステナブルの基準自体が定まっていないので、消費者が見る目を養うことも必要ですね。

高津：消費者もSDGsを最近知ったばかりで、本質まで理解している人はごく一部。企業のマーケティングに踊らされ、表面的な物事だけで支持してしまうと、SDGsが目指すゴールには繋がりません。自分の買い物でどれほど力を持って、世界に影響を与えるのか考え、賢い消費行動をとることが求められています。

株式会社 福市 **高津 玉枝さん**
代表取締役

大量消費・大量生産に疑問を感じた90年代後半、フェアトレードの概念に出会う。2006年に株式会社福市を設立。2012年には阪急百貨店うめだ本店に「Love&sense」をオープン。フェアトレードの普及に取り組む。

現状を踏まえて、今後新たに取り組みたいことはありますか？

高津：食分野に強い関心があります。今までアパレル分野でフェアトレードをしてきましたが、食についてもできることはたくさんあるんじゃないかって。スーパーで販売されている食品や外食は、誰がどこで作っているものかわからないことが多く、環境にどのような影響を与えているかも不明瞭です。食のトレーサビリティや環境負荷について、勉強したり最新情報を得られるような場所を作りたいと思い、オンラインサロンを準備中です。

水井：食に関するオンラインサロンですか！面白そうですね。

高津：買い物は投票と同じ。私たちの選択と行動は、企業を変えていくパワーを秘めています。だから、オンラインサロンで共に学びながら、次世代に素敵な未来を残していく仲間を増やしていきたいなって。

水井：僕はココナッツという一つの植物を通じて、環境や人権のことをお伝えしたいと考えているので、今後ココウェルとも一緒にすることが増えそうですね！

「食と暮らしと環境のオンラインサロン」

私たちは今、分岐点にいます。これから数年間の私たち人々の行動が、この先数百年にわたって影響を及ぼすと言われる時代に、未来に向けて学び、語り合う場を作りました。7月よりスタートします。フードアクティビストの田中愛子氏と環境の専門家の足立直樹氏と高津で運営いたします。LINE (サスティナレシビ) にお友達申請いただきましたら、詳細情報をお届けします。 <https://lin.ee/6s75Orc>



店舗：Love & sense 阪急うめだ本店

世界各国からフェアトレードの商品を集めて展開しています。
アップサイクルのプラタバックや、天然素材のアクセサリー、フェアトレード認証コットンを使ったカットソーなど
〒530-8350 大阪市北区角田町8-7 10階
umeda SOUQ (うめだスク) 中央街区
【TEL】06-6313-2346 【HP】 <https://www.love-sense.jp>

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。
ご視聴はこちらから▶



ココウェル通信

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」に株式会社 福市さんの取組と共に掲載しています。



「常夏の国」フィリピンの人たちに聞く、夏休みの思い出

一年の平均気温が25℃くらいなので、フィリピンは「常夏の国」というイメージを持っている方も多いかもしれません。実はフィリピンにも季節があり、「夏」とよばれる時期があるって、ご存じでしたか？今回は、フィリピンの人々にとっての夏の風物詩や、夏の思い出をご紹介します！

フィリピンの夏といえば…

フィリピンには、日本の冬のような極端な寒さはありませんが、半袖では肌寒く感じるシーズンがあったり、雨期・乾季があったりと、日本とは違った季節があります。そんなフィリピンにとっての夏、つまり最も暑い季節は、4～5月です。夏の間はヒリヒリするような強い日差しが続き、35℃を超える日が多くなります。夏の前半は乾季のためほとんど雨が降りませんが、5月に入ると、午後にはスコール(夕立)が降る日が増えていき、雨期へと移行していきます。こんな風に日本とフィリピンでは、夏と呼ばれる時期が違うわけですが、「夏といえばコレ」というものは意外と共通しています。例えば、「全国各地でお祭りが開催される』『4～5月は子どもたちにとっての夏休み』『ホーリーウィークという大型連休があって家族で帰省する』『観光シーズンなのでビーチや避暑地に遊びに行く人が多い』…といった感じです。プーゲンビリアなどの花・植物が美しく、マンゴーの旬でもあり、なんとなく自然も人もエネルギーがみなぎる季節でもあります。

夏休みは「稼ぎ時」

アライサさんの場合、大学時代の夏休みにはバーベキューやパラグライダーという名前のスイーツ(ゼリー入りの甘くて冷たい飲み物)を売って、自分やきょうだいの学費をせせと稼いでいたそうです。「厳しい経済状態にあった両親を助けることができ、大変だけど実りある夏休みだったと思う」と話します。フィリピンでは通常、学年度が3月終わりのため、4～5月の夏休み中には宿題がありません。また、休み明けの6月から新学年度が始まるということもあり、中学生以上の子どもたちの間では、夏休みにアルバイトや家業の手伝いをして学費を稼ぐ姿がしばしばみられます。



フィリピンの夏を彩るプーゲンビリア

アライサさんの思い出 「祖母の家での忘れられない時間」

2010年の夏休みに、家族と親戚で遠く離れたピコール地方の祖母を訪ねた時のことは本当に良い思い出です。普段会うことのない、いとこたちと楽しい時間を過ごしました。祖母がたくさんの料理を作ってくれ、祖父が野菜を植えている庭を案内してくれ、夜にはみんなで座って祖母の話を聞きました。この一週間がずっと続けばいいのに…と思うほど、幸せな休暇でした。(農漁村ベレーズ地区在住)



アライサさん

アンドレアさんの思い出 「母娘の幸せな時間」

子どもの頃の夏休みの一番の思い出は、母親と過ごした充実した時間でした。母とカラオケを楽しんだり、母の仕事であるニクニクの皮むきを毎晩手伝ったりして、とても幸せでした。私自身が母になった今は、娘の夏休み中は、一緒にお風呂に入ったり、遊んだり、ご飯を食べたり、勉強を教えるあげたりと、母娘で過ごす時間をたくさん作るようにしています。コロナ前自由に外出ができていた頃は、教会に行った帰りに近所の公園やショッピングモールに立ち寄り、娘にいろんな環境を体験させるよう心掛けていました。毎日暮らしているコミュニティでは体験できないこと(ショッピングモールのエアコンの寒さや、エスカレーター)に驚いている姿がとてもかわいらしかったのを憶えています。(マニラ市トンド地区の都市スラム在住)



アンドレアさん親子

コロナ禍の夏休み

パンデミックが始まって以降、「子どもたちは原則として外出禁止」という期間が長く続いたため、ほとんどの子どもたちは夏の風物詩を満喫することができずにいます。PCR検査による陰性証明をとれば、遠方への観光旅行も可能になってきましたが、金銭的負担が大きくなかなか庶民には手が出ません。アンドレアが暮らす都市スラムの子どもたちは昨年の夏休みをずっと家で過ごし、両親の手伝いやきょうだいの世話をしたり、自宅内で遊んだりして過ごしていたそうです。「サリサリストア」と呼ばれる小さな雑貨店を営む家庭では、子どもたちが店番をしている光景もしばしば。子どもに店を任せている間、お母さんは洗濯や赤ちゃんの世話をしたり、ほんの少し休憩したり。家族を大切に、支え合って暮らすことを重んじるフィリピンの人々らしい一面がここにもありました。



サリサリストアの店番をする子どもたち

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。

今秋オープン ココウェルラボ & サリサリストア

ココウェルカフェは5月で閉店し、本社1階に大きな厨房(ラボラトリー)を併設した
テイクアウト中心の店舗として生まれ変わることになりました。

ココウェルカフェでの6年間。

「ココウェルの上質なココナッツ食材を使用した
美味しい料理やお菓子を召し上がっていただきたい」
「ココナッツをもっと身近に知っていただきたい」と
の想いで2016年、大阪北堀江にオープンしたココ
ウェルカフェ。全てのおかずココナッツを使用
した月替わりのプレートランチは約60パターン。
スイーツやドリンクも季節ごとに多くのココナッツ
メニューをご提供してきました。少しずつフイー
ターさんやココナッツのファンになってくださ
るお客様が増え、嬉しさを実感できる6年間でした。
この度、本社の移転を機にココウェルカフェを閉店
し、新たなチャレンジに踏み切ることにいたしま
した。ココウェルカフェにご来店くださったお客様、
応援してくださった皆さまには感謝の気持ちで
いっぱいです。



ココナッツだからこそできる「おいしくて やさしくて あたらしい」を全国のご家庭へ

新体制では、本社1階に厨房の規模を拡大したラボラトリー、「cocowell
labo(ココウェル ラボ)」を作り、ココウェルカフェで人気のココナッツ
カレーやココナッツアイスクリーム、ココナッツ食材をふんだんに使用
した焼き菓子などを製造し、通販で全国のご家庭にお届けします。

また、新店舗「sari sari store(サリサリストア)」を併設。テイクアウトの
アイスクリームやドリンクをはじめ、ココウェルラボで製造した様々な
料理や菓子、加工食品を販売していく予定です。ココナッツオイルやココ
ナッツシュガー、ココナッツフラワーなどのココナッツ食材の量り売り
も実施。お手持ちの容器などに「エコに、お得に」お買い物していただ
ければと考えています。

「sari sari store(サリサリストア)」とは、フィリピンの田舎にある、よろずや
さんの名称です。ココナッツの何でも屋として、老若男女、気軽にお立ち
寄りいただけるお店になればとの想いを込めています。



新メニューの
開発中!

ココナッツをふんだんに使った
美味しい料理や菓子、
新アイテムを開発中!



新しいチャレンジに向けて

現在、商品開発と並行し、設備の工事に取り掛かっているところです。
北堀江のココウェルカフェは5月末で閉店。新店舗は夏頃オープン予定です。
進捗状況はホームページやSNSなどで随時お知らせしていきます。
ぜひ、チェックしてくださいね!



皆さまにお届けすべく準備をしている商品(カレー、アイス、チーズケーキ)

明るい店内には長いカウンター、
ちょっと座っていただける
ベンチも設置します!



cocowell RECOMMEND

～ココウェルおすすめのお店～

vol.22 came came 30

自然食カフェ
埼玉

第22回でご紹介するのは、埼玉県春日部市の自然食カフェ
camecame30さんです。運営会社の株式会社grain grainさんは
介護施設や保育園も運営しています。シェフの上野剛さんにお話を
お伺いしました。

Q お店について教えてください。

「came came 30(かめかめさんまる)」は、「食べるときには30回以上
噛む」ことに由来しています。身体の弱い母のために食事を作り喜んで
もらったことにシェフとしての原点があります。フランス料理店で働いて
いましたが、美味さだけではなく栄養のある食事を必要な方に提供す
ることも追求していこうと考えました。現在は30代を中心としたカフェの
お客様の他に系列の介護施設や保育園の食事も作っています。それぞれ
に食べる方を思い浮かべ、信頼できる生産者の食材や調味料を活用し、
栄養のバランスを考えて、心を込めて料理を作っています。そしてその
栄養を十分に享受していただくために「30回以上噛んで」身体の栄養に
してほしいと思っています。

Q お店やメニューへのこだわりなど教えてください。

「食を中心に生きる」ということを心に刻んでいます。よい食材や調味料
を選ぶだけでなく、生産者の想いも全てお客様にお届けしたいという
強い思いを持っています。食べるということは人生のどの年齢や時間を
切り取っても重要かつ楽しみとなるものです。楽しい機会を提供できる
料理人の立場として、そして身体を作る栄養を提供する立場として、身体
の中に入った後のことまで考えて作っています。



Q ココナッツをどのように使われていますか?

近くにスリランカ人が経営するカレー屋さんがあります。そこでスリランカ
や東南アジアの方々にとってココナッツがどんなに大切なものか学びま
した。日本人の醤油や味噌への想いに通じるものがあると思っています。
お店のメニューでは、スイーツを中心に使用していますが、オイル、ファイン、
シュガーなどを一緒に使うことにより、ココナッツという植物本来の栄養
をまるごとお届けできるのだと思っています。

Q お知らせがあれば教えてください。

店内飲食を2022年4月より当面お休みしてテイクアウト・通販にて
営業しています。姉妹店が埼玉県越谷市(越谷駅東口徒歩5分)に2022年
5月下旬にオープンしました。コンセプトは(I LOVE 食べる)環境課題や
今後の食の変化も捉えつつも、食べることが好き!という純粋な気持ち
を大切にPLANTBASEの入り口として、カジュアルなメニューにしてい
ます。こちらでもココナッツ素材は使っていきます!新店は食を中心とした
ワークショップや講座などの発信地としても活用していきます。第1弾
としてcame came 30×cocowellの講座を6月5日(日)に行います。
ココナッツ講座も連続講座で、そして他の講座も地域学生とともに積極
的に発信していきたいと考えています!



SHOP Info

came came 30 (かめかめさんまる)
〒344-0023 埼玉県春日部市大枝 104-53 TEL: 048-812-8312
営業時間: 11:30~15:00(現在はテイクアウトのみ) 定休日: 月・木・日曜日
【HP】 <https://camecame30.com>
【Instagram】 <https://www.instagram.com/camecame30/>

came came 30 CAFE & BURGER (かめかめさんまる かふえあんどばーぐー)
〒343-0813 埼玉県越谷市越ヶ谷 1-4-6(越谷駅 東口 徒歩5分) TEL: 048-940-3398
営業時間: 平日 11:00~18:00 / 土曜日、祝日 11:00~15:00 定休日: 日曜日
【HP】 <https://cafe-burger.camecame30.com/> (camecame30 CAFE&BURGER)で検索ください
【Instagram】 <https://www.instagram.com/camecame30cafeandburger/>

Cocowell Products Lineup

ココウェル 商品ラインナップ



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)
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)



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)
原料に有機バージンココナツオイルを使用し、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%。



1,200g



230g



有機ココナツシュガー

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。



600g



120g



有機ココナツファイン

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ツ。パン粉の代わりに揚げ物の衣にもおすすめです。



1,840g



460g



有機プレミアムココナツオイル

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%。
※3月よりこの価格へ変更いたします。



エキストラバージン



プレミアム



MCT

ココナツオイル 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(オイルで口をすく健康法)にもおすすめ。



1,000g



160g



有機ココナツフラワー

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。



600g



120g



有機ココナツロング

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。
※新パッケージ6月発売。くわしくはwebページをご覧ください。



プレーン(無香)



ビュココナツ



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、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げりに。【別売】泡立てネット220円(税込)
※新パッケージ6月発売。くわしくはwebページをご覧ください。



ココナツの加工品



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(おおさかもん)」の野菜を使っています。



ココナツのお酒



有機ココナツミルクキャラメル

130g 918円(税込) 850円(税別)

有機ココナツミルクと有機ココナ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。



ランバノグ(ピュア)

750ml 4,400円(税込) 4,000円(税別)

ココナツの花蜜の蒸留酒、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です。