

冬のお楽しみ! ココナッツチョコ

20°C以下で固体に、25°C以上で液体に変わるココナッツオイルでしかできない、とろける食感のチョコレート。
手作りを楽しめるセットと、ご褒美やプレゼントにぴったりなギフト仕様の2種類をご用意しました。



冬季限定!
少しずつ大事に食べたい、ご褒美チョコ

とろけるココナッツチョコ

販売価格 ¥1,944 / 本体価格 ¥1,800

〈容量〉18粒

〈原材料〉有機エキストラバージンココナッツオイル、
有機ココナッツシュガー、有機ココアパウダー

3つの材料を混ぜるだけ!
アレンジも楽しめるセット

ココナッツチョコ 手作りセット

販売価格 ¥1,944 / 本体価格 ¥1,800

〈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



お取り扱い

ココナッツチョコ 手作りセット

- ココウェル公式ECサイト
- ココウェルカフェ
- ココウェル商品
お取り扱いの一部店舗

とろける ココナッツチョコ

- ココウェル公式ECサイト
- ココウェルカフェ

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

T E L 06-6541-5572 F A X 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

T E L 06-6531-5572 F A X 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)

ココナッツ情報マガジン「ココナティスト」

2022・Winter

COCONUTIST



ココナッツの魅力について



Philippines Report vol.6

フィリピンの人たちに聞く 「気候変動の今」

ココウェルと考える“SDGs”

多様化するスタッフが安心して 働ける環境づくり

interview:

株式会社グランディーユ 小笠原 恭子さん

cocowell INFORMATION

季節で変わるココナッツオイルの楽しみ方 /

有機エキストラバージンココナッツオイル

▶ココナティスト「読者アンケート」に答えると抽選でココナッツオイルをプレゼント!

・学生×Cocowell 取り組んだ3つの企画・ココウェル本社移転のお知らせ

ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen

鱈のホイル焼き / 黒豆パウンドケーキ / 春菊のジェノベーゼ

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店

Atelier TiDANEFA (アトリエ・ティダヌファ)

ヴィーガンスイーツ / 東京

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

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!

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!



coconut authority
cocowell

特集 ココナッツの魅力について

食品や化粧品として日常使いしやすく、体に良い成分がたくさん含まれるココナッツ。ココウェルはオイルやシュガー、石けん、お酒など様々なココナッツ製品をお届けしています。

しかし、馴染みのない方の中には「ココナッツ特有の甘い匂いが苦手」「エスニック料理以外に合わない」などのイメージから使ったことがないという方も多く、まだまだ特別な存在です。ココナッツ初心者が日常生活で取り入れたいと思ったら、どこから始めるといいのでしょうか。ココナッツに惚れ込み、自身も長年ココウェル製品を使っている代表・水井裕に聞きました。

フィリピンの暮らしを支えてきた「生命の木」

ココナッツの魅力はどこにありますか？

ひと言では言い切れないほど、ココナッツからたくさんの恩恵にあずかっていますが、あえて言うならば「人と地球に優しい」ことです。昔から「生命の木」と呼ばれるほど、生産性も栄養価も高く、「ココナッツの木が一本あれば、ひと家族が暮らせる」と言われているんですよ。

また、多くは沿岸部に植えられていて、台風などの災害から人々を守る役目を果たしています。近年アグロフォレストリーという農法にフィリピンココナッツ庁も積極的に、背の高いココナッツと背の低い他の植物との共生も進み、豊かな土壌を育てています。



※アグロフォレストリーとは

森を管理しながら、その間の土地で農業を行うこと。森林農業とも呼ばれている。



酸化に強い食材で、化粧品としては抗菌・抗炎症作用も

まさに、「人と環境に優しい」植物ですね！

その上、ココナッツは地中のミネラルを養分として成長し、農業や化学肥料を使う必要がありません。実が海に落ちて、何日か後に新たな土地に流れついて、そこでまた芽が出るなんてこともあります。すごい生命力ですね。

その力を大切にしたいと、ココウェルでは100%ナチュラル製法。農薬を使わずに育てたココナッツを原料に、圧搾から最終製品に至るまで化学物質などを使用せずに製品化しています。

すごいパワーを秘めているココナッツ。まだまだ知らない魅力がありそうです。

「ココナッツは用途が限られる」、「特有の甘い匂いがする」と思われている方も多くいらっしゃいます。でも、ココウェルの製品の中には無味無臭の「有機プレミアムココナッツオイル」、花蜜から作る「有機ココナッツシュガー」などもあります。どちらも一般的なオイルや砂糖同様、料理のジャンルを問わず幅広くお使いいただけます。



ココウェル製品ならではの特徴はありますか？

ココナッツ専門店だからこそ、質の高いココナッツオイルを得られる製法を採用していることです。一般的にココナッツは、まず殻を割って白い果肉を取り出して圧搾。出てきた液体には、オイル・水分・ミルクが混ざっているので、それらを分離させてオイルだけを取り出します。分離方法が主に3つあり、製法により収量や味が変わってくるんです。

最も伝統的な製法が「発酵分離法」です。圧搾したものを数日発酵させると、比重の違いからミルクは上に浮き、水分は下に沈み、綺麗に三層に分かれます。そこから真ん中のオイル部分だけを取り出して作る、最もシンプルな製法です。しかし、安定した生産には、熟練した技術が必要です。後継者不足もあり、今ではこの製法を採用している農家さんはほとんどいません。

二つ目が「遠心分離法」。圧搾した液体を遠心分離器にかけて、オイル・水分・ミルクに分けます。オリーブオイルの圧搾にもよく使われていますね。ただし、栄養分がミルクに残りやすく、また分離器が高速回転する際に熱が加わってしまい酸化が進むデメリットがあります。

生産量が多いのは「遠心分離法」です。しかし、私たちは品質を重視し創業当初から「発酵分離法」を採用していました。現在では、さらに質を高めるために多くの商品で「低温エクスペラー法」を採用しています。

「低温エクスペラー法」は実から削った果肉を、40℃以下の温風で乾燥させ水分を取り除いてから圧搾する方法です。この製法だと、水分量を約0.1%以下になるまで取り除くことができます。残水分量も少ないですし、熱が加わらないので劣化しづらい栄養価も高く、ココナッツの甘い香りも強く残ります。食用油の「有機エキストラバージンココナッツオイル」と化粧品の「オーガニックバージンココナッツオイル」に使っています。

また、より品質を高めるため、個別容器への充填にも気を使っています。フィリピンから原料を輸入し日本で充填しているのですが、ごくわずかに残った水分が底に沈殿している可能性があります。そのため底の部分のオイルは使っていません。



まずは生活の一部にココナッツ製品を

初心者が最初に取り入れやすい製品は何でしょう？

ココナッツ特有の匂いも味もない「有機プレミアムココナッツオイル」です。どなたにも「まずはご自宅で普段使っている油を変えてください」とお伝えしています。なぜなら、ココナッツオイルは、植物油では珍しく90%以上を「飽和脂肪酸」が占めていて、酸化に強いから。油は熱を加えたり、調理から時間が経ったりすると酸化しやすくなるので、特に炒め物や揚げ物におすすめです。

コロナ禍でお弁当を持参する方も増えていますよね。特に育ち盛りのお子さんのお弁当を作られているご家庭は、ぜひ使ってほしいです。ココウェルで一番人気の製品です。

主要食用油脂の酸化安定性

CDM試験(日本分析センター調べ)



では、化粧品は？

「オーガニックバージンココナッツオイル」です。これ一つで、髪の毛から爪先まで、全身ケアが可能です。僕も子どもお風呂上がりにも全身に塗っています。ココナッツオイルに含まれるラウリン酸には、抗菌・抗炎症作用があるので、使い続けることで肌を強くする効果があります。



お話を聞いて、ココナッツは日常使いしやすいものだとわかりました。

普段使っている食用油や保湿クリームを今回ご紹介した商品に変えるだけなので、導入の手間はありません。まずはそれらを使っていたら、「ココナッツ製品は特有の甘い匂いがする」といったイメージを覆してほしいです。

その上で、もっと様々な使い方やおすすめのリシピを試したいと思われた方は、COCONUTISTやココウェルのWebサイトを参考にしてみてください。ココナッツライフを楽しんでもらえたら嬉しいです。





フィリピンの人たちに聞く「気候変動の今」

「今年も台風が多いよね、気候変動の影響かなって思うと怖い」そう話してくれたのは、フィリピンの都市スラムで生まれ育った中学生。何気ない日常会話の中で、10代の子が「Climate change (気候変動)」という英単語を当たり前のように口にすることに、私は少し驚きました。この会話をしたのは、2010年。その頃からすでに、気候変動はフィリピンのテレビやラジオで日常的に扱われる話題の1つになっており、人々は気候変動を肌で感じるようになっていたことがうかがえます。実際にフィリピンで長年暮らしてきた人たちはどう感じているのでしょうか？フィリピンで生まれ育って60年のフィリピン人・リサさんと、フィリピン在住30年になる日本人・石川さんにお話を聞いてみました。



フィリピンで生まれ育って60年
リサさん



フィリピン在住30年
石川さん

この数年で、気候が変わってきたという実感は？

リサ：もともとフィリピンの夏の気温は21〜30度程度でした。でも今は、35〜40度の猛暑日が増えています。加えて、大型で破壊力の強い台風が増えてきているように感じます。2009年、2012年、2013年にフィリピンを襲った「スーパー台風」は多くの犠牲者を出し、経済的にも大きな被害をもたらしました。台風の進路も変わってきています。以前は滅多に台風の影響を受けなかったミンダナオ島にも、定期的に強い台風がやってくるようになってきているんです。

石川：データを見てみると、1991〜2020年の台風の発生数や犠牲者数は、特に増えているわけではありません。平均気温、平均降水量の30年間の推移も、大きな変化はないようです。ただいくつか、非常に大きな被害をもたらした台風が過去20年間にやってきました。2009年の台風では、6時間で360ミリという記録的な雨量があつて大規模な洪水が発生しました。また、2013年の台風は風速80メートルという世界的にも記録的な勢力で、死者約6000人を出しています。2011年、2012年には、台風により1000人以上の死者が出ています。これは、これまで台風が上陸しなかったミンダナオ島を通過したためです。台風被災の経験がほとんどなかったために、大きな被害が出ています。

災害で被害を受けやすいのはどういった人たちですか？

リサ：川べりや海岸沿い、山の斜面などに暮らす人々ですね。都市部では川沿いや海岸沿いにできたスラムが頻りに浸水し、日常的に被害を受けています。農村部では、洪水や高波に加えて、土砂崩れが深刻です。そうしたリスクの大きいエリアに暮らす人々の多くは、貧しい農民や漁師です。防災対策が十分に行われていない貧しい地域ほど、より高いリスクにさらされています。



小さな台風でもこんな被害が！
▶ 動画を見る
<https://youtu.be/GFV62cF80hs>

どんな防災対策が取り組まれていますか？

石川：政府の動きとしては、災害対策のため、各省庁間の横断的組織（防衛省、内務自治省、社会福祉開発省、農業省、科学技術庁、気象台など）が整備されてきています。気象台からの気象情報が各省庁に伝えられ、メディアからも視聴者に伝えられ、また、自治体から避難勧告が出て、軍隊や警察が出動することも、以前より事前に行われるようになってきています。2009年と2013年の大型台風が、こうした防災体制整備の契機となっています。



ちょっとした台風で浸水してしまった都市スラム

リサ：数年前から、政府がハザードマップ（地滑り、洪水、津波などのリスクが高い地域を示す地図）を作成するようになったことは、とてもいい変化です。危険度の高い場所を把握し、減災のための計画を立て、避難場所を特定するのに役立てられています。災害が起こるたびに、ハザードマップがきちんと更新されていってほしいですね。

石川：ただ、自治体によって防災体制整備の進み方にはばらつきがあります。進んでいる自治体では、避難勧告が携帯電話で各家庭に伝えられたりしているのに対して、遅れている自治体では、手遅れになって被害が出る、という例が多いです。



2020年の台風で家が全壊したジェシカさん。再建前の手作りテントの前で

人々の意識に変化は？

石川：メディア、教育現場で、気候変動についての啓蒙活動が広く行われるようになってきているのを感じます。そのことが人々の意識を変えてきているのは確かで、エコ運動とも結びついて、植樹事業やプラスチックゴミ減量運動が広がっています。フィリピンでフェアトレード事業に取り組む友人は、「フィリピンでも気候変動を自分事としてとらえる人は増えている。エコフレンドリー商品やフェアトレード商品を選ぶ人が増えているのには、そうした背景が関係していると思います。」と話します。自然災害の被害を最小限に抑えながら、地球にも人にもやさしい商品がどこでも気軽に手に入る未来を、フィリピンでも日本でも実現していきたいなと思います。

▼ 地球にも人にもやさしい、フェアトレードなココナッツ雑貨
<https://www.cocowell.co.jp/c/goods>

▼ 災害リスクの高い農村やスラムの子どもたちを応援しませんか？
<https://access-jp.org/archives/2774>

フィリピンの気候

熱帯性気候。年間を通じて暖かく、年平均気温は26〜27度。6〜11月が雨期、12〜5月が乾期と分かれているが、地域によってかなり差がある。フィリピンの人々は、最も暑い時期である4〜5月を「夏」と呼ぶ。この時期は、マニラ首都圏を中心に各地で最高気温が35度を超える日が多くなる。

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雑貨を販売しています。商品の一部をP10に掲載しています。



ココウェルと考える“SDGs”



インタビュー

多様化するスタッフが安心して働ける環境づくり
株式会社グランディュー
おがさわら やすこ
代表 小笠原 恭子さん

フランス菓子教室を開いていた時に、障害をもった生徒が教室に来たことを転機に、知的・精神障害者、ひきこもりの雇用拡充を目的に大学で学び、その後起業。カフェ運営をしながら、健康のことを考えたヴィーガンスイーツの販売なども手掛けておられます。

「誰一人取り残さない」を合言葉に、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標であるSDGs。9月の「ココウェルと考える“SDGs”公開インタビュー！」では、障害のある人や元ニート、引きこもりと呼ばれる人と共にヴィーガンスイーツを製造・販売する株式会社グランディュー代表・小笠原恭子さんをゲストにお招きしました。その様子を一部ご紹介します。

SDGsの考えをどのように会社経営に取り入れていますか？

小笠原：「誰一人取り残さない」雇用環境づくりを意識しています。私たちは「人」がベースにある会社です。スタッフが安心して働ける環境づくりはもちろん、取引先の生産者の仕事ぶりが素敵とか、関わる人が好きとか。その上で足りないところがあれば、ヒアリングをしながらマニュアルを作り、仕組みを変えながら会社を整えています。働いているのは、障害のある人、元引きこもりやニートと呼ばれる人、主婦(夫)など。年々多様化しています。

ココウェル代表 水井：雇用面で言うと、ココウェルは子育てしながら働きやすい環境づくりを意識しています。保育園や学校に通っている子どもを持つ女性スタッフには、登下校の時間や保育園のお迎えに合わせた勤務時間になっています。

そうした視点や課題を踏まえ、今後取り組みたいことはありますか？

小笠原：「多くの企業が追従する雇用モデル」になることです。私たちの元には障害者雇用を検討・導入する会社からの相談が寄せられます。その中で、定着率の悪さが一つ課題になっています。雇用をしても接し方が分からずコミュニケーション不足が起こり、最終的に退職するケースが多々あるんです。そのためには定着率を上げるための仕組みが大切です。例えば、薬の服用によって体調が安定しづらい方もいます。でも、毎日定められた時間に出社を求めるとして、働く時間をフリーにしたら、その日の体調によって働けますよね。企業側が柔軟に出来たら、もとのびのび生き生きと過ごせるんじゃないでしょうか。

水井：確かにそうですね。ココウェルも事業規模が拡大する中でできることは増えているはずだけど、できていないことはまだまだあります。フィリピン出身の方も日本にはたくさんいらっしゃいますが、中には言葉の壁があり働けない人もいますよね。彼らが働ける場所はいろいろ作りたいと考えています。

小笠原：ココウェルさんならではの視点ですね。「食」の企業としては、「今日は唐揚げ定食」、「明日はイタリアン」のように、ヴィーガンを食事の選択肢の一つにしたい思いもあります。ヴィーガンを社会問題へのアプローチだけではなく、自分の身体を良くしたい気持ちから選ばれる方もいます。週1日だけ動物性の食事を抜いている方も来店されるので、彼ら・彼女らが、ヴィーガンの食事をいつものように食べてもらえるような商品開発をしていきたいです。

ココウェルとも一緒に何かできそうですね！

小笠原：実は、一緒にやりたいことがあるんです！ヴィーガンマヨネーズを共同開発しませんか？ヴィーガンマヨネーズは、まだ消費者が選択できるほどの数が販売されていません。フレーバーも様々な種類を作れ、常温保存なので贈答用にも適していると思うんです。

水井：ぜひやりましょう！ココナッツオイルは酸化しづらいことが特徴なので、相性バッチリだと思います。

なんと！今回のインタビューがきっかけで

コラボ企画を行うことになりました。

詳細は、後日webやSNSでもお知らせします！



株式会社グランディュー

〒591-8025 大阪府堺市北区長曾根町183-5
堺市産業振興センター内
TEL: 072-257-7420
営業時間: 不定休 10:30〜17:00 夜予約制(17:00〜20:30)
HP <http://grandeur-jp.com/>

株式会社 四季/祇園イリゼ茶寮(完全予約制カフェ)

京都市東山区祇園町南側524-2 祇園和喜ビル301
アクセス(最寄駅)東大路通沿い、八坂神社(祇園)から南へ徒歩1分
※予約申込は、インスタグラムのDMよりお願いいたします。
HP <https://shiki-gion.jp>
Instagram https://www.instagram.com/kyoto_gion_iriser_vegansweets/

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」に活動報告も含めて掲載しています。また紙面に掲載できなかったお店情報なども、webサイトでお知らせいたします。

Special Issue

有機エキストラバージンココナッツオイル 季節で変わるココナッツオイルの楽しみ方

ココナッツの自然な香りが特長の有機エキストラバージンココナッツオイル。
創業当時からココウェルを支え続けている、定番のココナッツオイルです。今では多くの方に使っていただいています。

まずは 有機エキストラバージン ココナッツオイルの特長



- ① 25℃以上で液体、20℃以下で固体に
- ② ココナッツの自然な甘い香りがする
- ③ 熱に強く酸化しにくい
- ④ MCT (中鎖脂肪酸) が約65%が含まれている

常温保存で1年中使うことができるココナッツオイルですが、1番の特長は季節ごとに性状が変わること。置いている場所や気候によって溶けたり、固まったりを繰り返しますが品質は変わりません！

さらに ココナッツオイルを使い始めた方に 多い質問にお答えします！

- Q 常温保存して大丈夫？**
A 常温で大丈夫！
- Q 白いもやや、白い粒々が浮いてますが・・・？**
A 季節の変わり目によく見られる現象ですが、異常ではありません！ココナッツオイルに含まれる脂肪酸が固まったり溶けたりする温度が違うことで発生します。
- Q 瓶にスプーンを入れたままで使ってもいいですか？**
A 都度清潔なスプーンをお使いください。水や不純物が入ってしまうと、オイルが劣化する原因となります。

季節に合わせたおすすめの使い方 /

冬 白く固まった様子

固体 (20℃以下)

20℃以下になると真っ白に固まります。固くてなかなか使えない！と思われる方も多いかと思いますが、固まっていると液だれせずに使いやすいというメリットも！

【おすすめの使い方】

・レモンライス
固まったココナッツオイル、レモンの皮、塩とローストしたデシケートッドココナッツリングを炊きたてのご飯に混ぜる簡単ピラフ。シチューなどの洋食によく合います！



夏 液体

液体 (25℃以上)

夏になるとすっかり液体になっているココナッツオイル。温度が下がると固まる特性があるからその使い方で楽しめます！

【おすすめの使い方】

冷たいドリンクやアイスクリームにかけると、パリッと固まります。ホワイトチョコのような食感が楽しめます。



春 溶ける途中

半練り (20℃～25℃)

季節の変わり目に見える、この白くて丸い玉。(写真よりも、もっと小さい粒が現れることも！) スタッフは「マリモ」と呼んでいます。

【おすすめの使い方】

山菜や旬のお野菜をココナッツオイルでソテーするだけ。特に春キャベツ、菜の花、たけのこがよく合います。



秋 固まる途中

半練り (20℃～25℃)

オイルが白濁し、半練り状にとろっとします。液だれもしにくく、硬すぎないので一番使いやすい！と言っていただけることが多いです。

【おすすめの使い方】

豆乳ヨーグルトを水切りし、ココナッツオイルと攪拌して作る、簡単サワークリーム。ココウェルカフェのメニューでは、チキンソテーに添えました。



初めての方でも簡単な楽しみ方

まずはコーヒー、紅茶に大さじ1を入れることから始めてみてください。(お味噌汁や、常温のスムージー、さらに気にならなければお茶にも。) MCTを手軽に摂れますよ。



皆さんのライフスタイルにあった有機エキストラバージンココナッツオイルの使い方をぜひ探してみてください。

さらに詳しい記事は、webサイト「ココウェル通信」に掲載しています。商品の説明はp9の商品ラインナップをご覧ください。

Present 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「有機エキストラバージンココナッツオイル100g」をプレゼント!

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。

- ▶ 回答時間目安：15分
- ▶ 応募締切：2022年1月10日(月)まで
- ▶ アンケートとプレゼントの応募先はQRコードのサイトからお申し込みください



学生 × cocowell

※インターンとは、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

ココウェルに インターン生がやってきた!

cocowell・Internship 2021

8月10日～9月15日までの5週間、2021年2組目となるインターンの学生2名がココウェルにやってきました！ココウェルの魅力を伝えるための3つの取り組みと、この『学生×cocowell』コーナーの誌面およびwebページ作りに携わってもらいました。



夏休み期間を有効に使いたい！とココウェルで活躍してくれた様子は誌面では載せきれないほどもりだくさんです。ココナティスト最終ページのQRコードから、ぜひ「ココウェル通信」もあわせてご覧ください。

どうしてインターンに!?

吉田: 環境や貧困、SDGsについて大学の授業で学んでいたこともあり、ココウェル商品の販売が促進されることでフィリピンの貧困問題や日本人の健康問題にも貢献出来る販売メカニズムに興味をもったからです。



関西学院大学 社会学部2年 吉田有里(ヨシダアリ)さん

前川: 大学の1年生の夏休み、何かしたいという好奇心から参加しました。また、ココウェルの商品、貧困問題の取り組みに興味を持ったからです。



関西学院大学 総合政策学部1年 前川珠希(マエガワタマキ)さん

取り組んだ3つの企画

- ① コラボレーション企画
- ② 有機ココナッツミルクキャラメルのPR
- ③ カフェにインスタグラマーさんをご招待



3つの企画のうち「①コラボレーション企画」をご紹介します!

ココウェルの商品と他の企業さんとのコラボレーション商品を作るために取り組みました。コラボの同意をもらうことを目標に計10社への企画書を作成、自分たちでも連絡を取り、実際に企画書を見てもらうことができました。

取り組みの結果、2社から同意をいただき、夏休みが終わった今後もコラボ企画として共に進めていくことになりました。



取り組み②と③は「ココウェル通信」をチェック!

ココウェルで学んだことをどう活かしたい?

吉田: インターンでは、企画が難航し上手くいかない時期もありましたが、それを乗り越え、目標達成に向けて5週間頑張れたという経験を、困難に直面した際に自信に変えて乗り越えていきたいです。

前川: 大切なことは言葉遣い、周囲をしっかりと見て動く、相手への想いを伝えようとする姿勢、たくさんの下調べなどのコミュニケーションだと感じたため、日頃から気にかけておこうと思います。

ココウェル本社移転のお知らせ

このたび、ココウェル本社は以下の場所へ移転いたします。

大阪のターミナル駅であるなんば駅から徒歩約10分、最寄駅の地下鉄千日前線桜川駅から徒歩3分なので、お気軽にお立ち寄りください。

移転先住所 〒556-0021 大阪市浪速区幸町2-2-2

電話番号 代表：06-6568-5572 FAX：06-6568-5573

法人：06-6568-5575

※フリーダイヤル(0120-01-5572)は変わりません。

本社の移転は、2021年12月21日(火)を予定しております。詳細は、決まり次第ホームページ、SNSにてお知らせいたします。



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

鱈のホイル焼き

ココナッツオイルをひと足しするといつもと違う雰囲気。

【材料】1人分

- 鱈 一切れ
- 塩 ひとつまみ
- 玉ねぎ 1/4個
- こしょう 少々
- じゃがいも 1/4個
- しめじ 1/4株
- ココナッツオイル 大1



【作り方】

- ① 鱈はさっと洗い水切りして一口大に切る。玉ねぎとじゃがいもは5mm幅にスライスし、しめじは石づきを落とす。
- ② アルミホイルにじゃがいも、玉ねぎ、鱈の順にのせ、まわりにしめじをおく。
- ③ 塩コショウをし、オイルを全体にかけアルミホイルを閉じて200℃のオーブンで7~10分焼く。



Recipe 2

黒豆パウンドケーキ

お正月に食べきれなかった黒豆をアレンジ。

【材料】17×8×6cmのパウンド型

- ココナッツオイル 100g
- 薄力粉 120g
- ココナッツシュガー 70g
- ベーキングパウダー 小1/2
- 卵 2個
- 黒豆(ゆでたもの) 80g
- 豆乳 30g
- バニラエッセンス 3滴



【作り方】

- ① ココナッツオイルを温めて液状にし、粉とベーキングパウダーをふるう。オーブンは170℃に設定し、型に型紙を敷いておく。
- ② ボウルにココナッツオイルとバニラエッセンスを入れてシュガーを加えホイッパーですり混ぜる。
- ③ 別ボウルで卵をとき人肌に温めた豆乳と混ぜ合わせる。これを②に3回に分けて加え混ぜる。
- ④ 薄力粉、ベーキングパウダーを③に入れ、木べらに持ち替えさっくり混ぜる。
- ⑤ 型に④を1/3量流し入れ黒豆1/3をトッピング、残り半量ずつ同様に繰り返す。170℃のオーブンで15分、その後150℃で25分焼く。

Recipe 3

春菊のジェノベーゼ

パスタソースやドレッシング、白身魚のフライにかけても美味しいソースです。

【材料】

- 春菊 1束(約80g)
- 松の実(生) 50g
- カシューナッツ(ロースト) 25g
- 有機ココナッツMCTオイル 140cc
- んにく 1片
- 粉チーズ 大さじ3
- 塩 少々



【作り方】

- ① 春菊をきれいに洗い、土が取れたら根元をカットする。
- ② 松の実を少し色づくまで弱火でローストする。
- ③ 春菊以外の材料をミキサーにかける。
- ④ 春菊を③に入れ、ミキサーで混ぜる。
- ⑤ 味を見て、足りなければ塩を加える。



第20回にご紹介するのは9月28日に東京町田にオープンした「Atelier TiDANEFA (アトリエ・ティーダヌファ)」さん。みんなが同じものを食べて「美味しいね」と言えるように…そんな想いを持つ代表のひらたまきさんにお話を伺いました。

Q お店をオープンしたきっかけを教えてください。

料理上手の母の影響で、子供のころから特にお菓子作りが好きでした。ずっと独学でしたが、社会人になって本格的に学びたいと思うようになりました。退職後、フランス菓子・料理研究家のアシスタントを経験し、フランスに赴き伝統的なフランス菓子を学びました。帰国後、事情によりしばらく食の世界を離れますが、後に製菓専門学校に勤務。食物アレルギー対応の授業を任せられたことをきっかけに、マクロビオティックを学び、2013年4月にマクロビオティックスイーツブランド「TiDANEFA」を立ち上げました。以来、からだに優しいお菓子の開発・提案、植物性のお菓子作りを理論的に学べる教室を主宰しています。今年、オンライン販売を開始したことで自分の工房が欲しくなり、たまたま立ち寄った不動産屋さんで出会ったのが、今回開店することになった物件なんです。単なる製造用の小さな一室を考えていたのに、洋菓子店として十分な条件を持つこの物件情報を見たときに心が何かがざわざわして。。。いくら考えても「やらない理由はない」と思ったのです。

Q お店の名前「TiDANEFA」について教えてください。

フランス伝統菓子を「食の制限がある人もない人も、誰もが美味しいから」という理由で食べていただけるお菓子を作りたい」という強い想いをもって。その背景にあるのは、食べられないお菓子やケーキがある子供たちへの想いです。私はその子供たちを「あれるぎっ子」と愛を込めて呼んでいます。「あれるぎっ子」は食事や健康面で家族にも負担がかかることがあります。しかし彼らがその家族の一員として生まれたことは、とても大きな意味があると思うのです。その子を中心に家族の絆がより強くなる、家族の幸せを担う役割を背負って生まれてきたのだと、その家族にとって「太陽」のような存在なんじゃないかと思うんです。「ティーダヌファ」は「太陽の子」を表す琉球ことば。「ていーだ」=太陽、「ぬ」=の、「ふぁ」=子、がもとになっています。

Q 商品へのこだわりについて教えてください。

カラダへの負担が軽い材料をできるだけ選ぶこと、と同時に大切にしているのは、見た目も味も「普通の洋菓子」と感じてもらえるものを作ること。見た目も味も、私たちが慣れ親しんでいる卵、乳製品で作った洋菓子に限りなく近いものに創り上げる。それが私の最大のこだわり。有機プレミアムココナッツオイルは洋菓子に欠かせないバターの代わりにティーダヌファの多くのお菓子に使用されています。またココナッツシュガーの優しい甘みも素材の味を優しく包んで幸せを演出してくれます。アレルギー以外に健康上、宗教上、他の様々な理由で食に制限がある方も多いため。この想いをそんな全ての方に届けたいです。TiDANEFAのお菓子は美味しい。実はそれはヴィーガンスタイルのスイーツだった。そんな風に思っていただけを目指しています。



代表のひらたまきさん



SHOP Info

Atelier TiDANEFA (アトリエ・ティーダヌファ)
 東京都町田市成瀬ヶ丘2-23-13 TEL: 042-795-7070
 営業時間: 11:00-18:00
 定休日: 火・水曜 HP: atelier-tidanefa.jp

【Instagram】
 @tidanefa
 (https://www.instagram.com/tidanefa/)
 【Facebook】
 @tidanefa



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した。

“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。



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。



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はたつかずなめらかなテクチャーが特長。

オーガニックココファンリップ

5g 660円(税込) 600円(税別)
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はたつかずなめらかなテクチャーが特長。



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)
ワンプッシュできめの細かい泡が出る液体ソープ。毎日の手洗いや、ボディソープとして。顔や髪も洗えます。詰替用は本体3回分とお得に使えます。



ベジココチップス

22g 540円(税込) 500円(税別)
プレミアムココナッツオイルで揚げ、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。