

ココナッツ情報マガジン「ココナティスト」は、
webサイトのココウェル通信からお読みいただけます。



ココナッツ情報マガジンは、ココウェルユーザーの皆さんのために
ココナッツやココウェルのことを知っていただくために発刊しました。
現在の誌面サイズになって27冊となりました。

季刊誌ココナティスト 特集 ココウェルと考えるSDGs

お店紹介 フィリピンレポート ...etc

カテゴリー別に検索できるwebページに加え、季刊誌をそのまま
PDFでお読みいただけます。

気になっていたけど見落としていた号や、ココウェルの過去の情報
など、ぜひじっくりご覧ください。

coconutist backnumber /

バックナンバー PDF掲載サイト
2017年夏号(2017.7)発行～



ご注意

- ・掲載している情報は発行当時のものです。
現在は変更している場合もございます。
- ・PDFをご覧になるときはデータ容量が大きいものもございます。
Wi-Fi環境でお読みいただくことをオススメします。

読者アンケート 季刊誌ココナティスト 読者プレゼント!

抽選で
2名様に

アンケートにお答えいただいた方の中から

“ココソープ5個セット”
をプレゼント!

応募
締切

2023年10月9日(月)まで

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

応募先

アンケート&プレゼント応募はこちらから

<https://forms.gle/sVNgmdkY9gSzbFtq6>



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

T E L 06-6568-5572 F A X 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

@COCOWELL.JP

@cocowell_jp

サリサリストア

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)

T E L 06-6568-5577 OPEN 9:00~19:00 CLOSE 水曜日

https://www.cocowell.co.jp/sarisari_store/

@cocowell_store

@sarisari_cocowell

〈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

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!



ココナッツ情報マガジン「ココナティスト」

2023・Autumn

COCONUTIST



特集

朝食にココナッツ



ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen

朝食にぴったり簡単ココナッツメニュー

簡単ポテサラ／ココナッツグラノーラ

ココウェルと考える“SDGs”

パパが繋がること、
家庭も地域も社会も笑顔にする

interview:

特定非営利活動法人ファザリング・ジャパン関西 理事長 さくらい かずたか 櫻井 一字さん

sari sari store INFORMATION

サリサリストアのおすすめ商品

「人気のココアイスフレーバー」

ラボで作ったお菓子の紹介 /

有機ココナッツミルクキャラメル

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店

「musubi-cafe 嵐山店」カフェ／京都

ココウェル商品ラインナップ



coconut authority
cocowell



朝食にココナッツ



「朝は忙しくて食べる時間がない、起きてすぐは食べられない」という方も多いのではないのでしょうか。朝食は健康な体を維持するために重要な役割を果たします。適切に朝食を摂ることはメタボリックシンドローム（メタボ）の予防、体内時計の調整にも貢献します。今回は朝食の重要性と、朝食に「ココナッツ」をおすすめする理由、そして手軽な取り入れ方をご紹介します。

朝食を食べないと体内時計が異常を起こす!?

働き世代は朝食を食べない？

朝食の欠食率は12.1%に達しており、特に働き盛りと言われる20～40代が高くなっています。ダイエットなどのために、あえて朝食を食べない方もいると思います。しかし、ここ数年で「朝食はきちんと摂るべきだ」という研究が増えており、中でも体内時計とメタボの関係について注目が集まっています。

朝食は体内時計を正常にする重要な食事

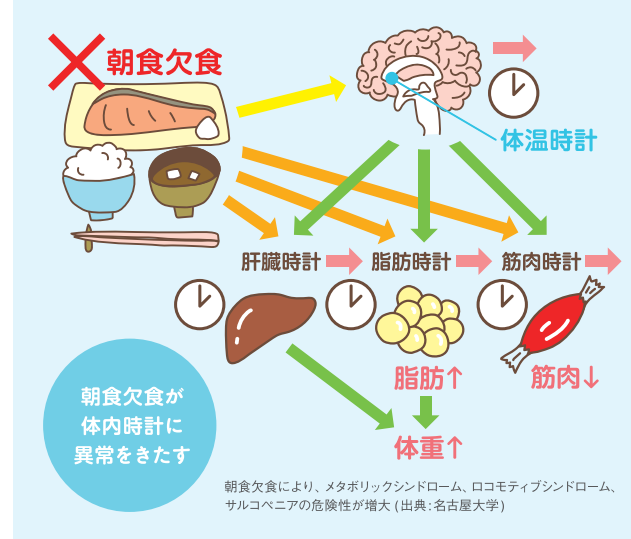
人間の体には「体内時計」が備わっており、およそ24時間のリズムで変化します。活動や休息、栄養の消化・吸収、体温維持などの様々な機能が遺伝子に書かれているのです。2017年のノーベル医学・生理学賞はこの「体内時計」に関する研究に授与されました。この体内時計についてさまざまな研究が進むなか2018年に名古屋大学の研究グループが、朝食欠食が体内時計の異常をきたした結果として、体重増加をもたらすことを遺伝子レベルで明らかにしました。さらに2022年には、「朝食を食べないと、体内時計に異常をきたし体重が増えるだけでなく、筋肉量も低下する」ということが明らかになり、このことから朝食は体内時計を正常にする重要なものだということがわかってきました。



世代別朝食欠食率

年代	～6歳	～14歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～70歳以上
朝食欠食率	4.7%	4.4%	12.9%	23.0%	24.6%	22.5%	17.8%	8.1%	4.0%

引用：厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査報告」



朝食欠食が体内時計に異常をきたし、体重を増加させ、生活習慣病のひとつである「メタボリックシンドローム（メタボ）」へとつながるとも言われています。また朝食には、加齢に伴い筋力が低下し移動機能が低下する「ロコモティブシンドローム」や、加齢に伴い筋肉量が低下する「サルコペニア」の危険性を抑える作用があることが明らかとなり、代謝に関わる内臓や筋肉の時計は、食事のタイミングによって調整されていることもわかってきました。

ココナッツを朝におすすめする理由

忙しい朝でも簡単に食事に取り入れやすいココナッツ。オイル、フラワー、シュガー、ミルクなどがあり、それぞれ朝食に適した特長があります。特にココナッツオイルやミルクに含まれるMCTは朝からしっかりエネルギー補給をしてくれます。フラワーやシュガーも、ちょい足しや置き換えでより健康的な朝食にお役立てください。



有機ココナッツオイル

朝食ポイント/
ココナッツオイルに多く含まれるMCT（中鎖脂肪酸）は、体内に溜まっている脂肪を燃やしてエネルギー効率を高めてくれます。

有機ココナッツフラワー

朝食ポイント/
大さじ1杯の腸活。不溶性食物繊維が豊富で、善玉菌のエサになるので腸内環境が整いやすくなります。

有機ココナッツシュガー

朝食ポイント/
低GI食品は、食後の血糖値の急上昇を抑えます。朝に摂れば昼食後の血糖値も抑えられると言われています。ココナッツシュガーは、GI値35の低GI食品。※GI（グリセミック・インデックス）値とは「食後にどれくらい血糖値を引き上げるか」を、ブドウ糖を100として表した数値。

有機ココナッツミルク

朝食ポイント/
牛乳の代わりとして使え、ココナッツオイルも含むためMCTも摂れます。ココナッツミルクとバナナで腹持ちのいい朝のパワーフードとしても。

意外と簡単、朝のココナッツの使い方



ココナッツオイル

コーヒーに入れて、混ぜるだけ



ココナッツオイル

バターやマーガリンと置き換えて



ココナッツフラワー

ヨーグルトに混ぜるだけ



ココナッツシュガー ココナッツファイン

作り置きができるココナッツグラノーラ
▷P3でレシピ紹介！

朝食におすすめのココナッツレシピ

あわただしい中でも簡単に作れる朝食の一品メニューをご紹介します。

Recipe 1

ココナッツオイルで作る簡単ポテサラ

【材料】（4人分）

- じゃがいも 500g
- ミックスナッツ 適量
- 有機エキストラバージンココナッツオイル 大さじ1.5
- 塩こしょう 適量

【作り方】

- 1 じゃがいもの皮をむき、一口サイズに切ってボウルに入れる。水がかぶるくらいまで入れて10分程度“アク抜き”をして水を切る。
- 2 鍋にじゃがいもを入れ水をかぶるくらい注ぎ、中火で加熱し沸騰したら弱火にする。竹串が通るまで10～15分加熱する。
- 3 火を止めてから湯を捨てた後に、中火にかけて鍋をゆすり、粉っぽくなるまで水分を飛ばし、固形感が残る程度に潰す。
- 4 ミックスナッツを砕き、③に加えてココナッツオイル、塩こしょうを加えて混ぜる。



ポイント

- ・ココナッツオイルを少しだけ多めに入れると、一口サイズのお団子にしやすいです。お弁当にもおすすめ。
- ・冷めた時は、電子レンジで少し温めると美味しく食べられます。

COCONUT ITEMS



有機エキストラバージンココナッツオイル

じゃがいもの品種によってポテサラの色が変わります。写真は、キタアカリを使用



Recipe 2

ココナッツグラノーラ

【材料】

- A 有機ココナッツシュガー 40g
- A 海塩 ふたつまみ
- A 水 大さじ2
- 有機エキストラバージンココナッツオイル 50g
- B オートミール 150g
- B 有機ココナッツファイン（またはロング） 75g
- レーズン 50g

COCONUT ITEMS



有機ココナッツシュガー / 有機ココナッツファイン
有機エキストラバージンココナッツオイル

【作り方】

- 1 鍋にAを入れ、よく混ぜながら弱火にかけ、フツフツと沸いてきたら火を止める。
- 2 ①にオイルを加え、Bも入れてよく混ぜる。
- 3 オープンシートをした天板に②を広げ、150℃に温めたオーブンに入れ、15分焼く。一度オーブンから出し、スプーンなどで全体をよく混ぜる（焼き加減を均等に）。オーブンに戻して、さらに10～15分焼く。
- 4 焼き上がったら、熱いうちにレーズンを混ぜ、天板のまま冷ます。完全に冷めたら密封容器に保存する。お好みのフルーツや豆乳などをかける。ヨーグルトでもおいしい。



ポイント

- ・ココナッツシュガーが焦げやすいので、低温（150℃）でじっくり焼く。

※「ココナッツオイルのかんたんレシピ いつものごはんからおやつまで」白崎裕子 WAVE 出版 参照



原材料は2つだけ。有機ココナッツミルクキャラメル

有機ココナッツミルクと有機ココナッツシュガーのみを使用した ペースト状の手作りキャラメル。

ココナッツの自然な甘さとコクのある風味が特長です。ココナッツミルクにはオイル分も含まれるため、ほんのりココナッツの香りとなめらかなクリーミーさが楽しめ、ココナッツシュガーの優しい甘さが口の中で広がります。

👉 おすすめポイント！

- 1 原材料は
有機ココナッツミルクと
有機ココナッツシュガーのみ。
着色料、保存料不使用
- 2 動物性原料は使っていません。
- 3 クセのない香りとやさしい甘さ



有機ココナッツミルクキャラメル
130g / 918円（税込）



添加物不使用。シンプルな材料で作られているため、お子様にも安心してお召し上がりいただけます。

＼こんな使い方がおすすめ！／



パンやクラッカーに塗って



ココナッツミルクラテに



ポップコーンに絡めて



煮込み料理の調味料として

トースト、パンケーキやクラッカーなどにジャムの代わりに使うのが定番ですが、少しお塩を加えて「塩キャラメル」にするのもおすすめ！

コーヒーに加えて「キャラメルラテ」として心地よい口どけとココナッツの風味が味わえます。さらにお砂糖やみりんの代わりに甘さやコクを加えたいお料理の調味料としても使えます。そのままでも、アレンジしても楽しめる商品です。





サリサリストア伝言板

sari sari store information

人気の“ココアイスフレーバー”

ヴィーガンアイスのイメージを覆す、濃厚でなめらかなココアイス。定番の8種類のフレーバーに加え、店舗でしか食べられない季節限定のフレーバーも！ココナッツ食材はもちろん、原材料は厳選したものを使用し、それぞれの素材の美味しさを引き出すよう完成させたレシピです。今回は3種類のフレーバーとお店でしか食べられないグルテンフリーのワッフルコーンをご紹介します。



おすすめフレーバー①

カカオの美味しさを
ダイレクトに味わう至極のアイス

ココカカオ



※トッピングは、有機ココナッツロングを使用

おすすめポイント

京都のチョコレートブランド「Dari K(ダリケー)」の高品質なカカオマスを贅沢に使用。芳醇なカカオの香りとビターな味わいが引き立つ、大人のチョコレートアイスです。

おすすめフレーバー②

スーパーフードとして注目の
「モリンガ」を抹茶あずき風に

モリンガ小豆



※トッピングは、ココナッツオイルチョコを使用

おすすめポイント

「Girls, be Ambitious (ガールズビーアンビシャス)」のフィリピン産モリンガパウダーを使用。ココナッツシュガーで炊いた自家製餡との組み合わせが絶妙です。

おすすめフレーバー③

リッチで香り高いスパイスと
和紅茶を使ったチャイアイス

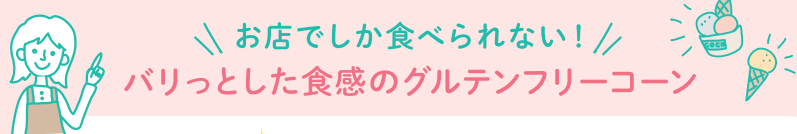
スパイスチャイ



※トッピングは、ドラゴンフルーツチップスを使用

おすすめポイント

愛媛県内子町の「にのらく茶園」のべにふうき紅茶とココナッツミルクの優しい味わいのチャイに、風味豊かな「N.HARVEST」のスパイスが際立つチャイアイスです。



\\ お店でしか食べられない! /
バリッとした食感のグルテンフリーコーン

おすすめポイント

ワッフルコーンも植物性食材のみで一つずつ手作りしています。米粉を使用しグルテンフリーに仕上げました。バリッとした食感が美味しいと大好評です。



ココウェルラボのアイスクリーム

サリサリストア&ココウェル公式ECサイトにて販売中!

ココウェル公式ECサイト <https://www.cocowell.co.jp/c/kakou/labo/cocoice/>



cocowell interview

ココウェルと考える“SDGs”



インタビュー



さくらい かずたか
NPO法人ファザーリング・ジャパン関西 代表理事 櫻井 一字さん

『パパが繋がることで、家庭も地域も社会も笑顔にする』

「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。
NPO法人ファザーリング・ジャパン関西(通称:FJK)代表理事の櫻井一字さん、副理事の浅山貴宏さん、理事の牛山太郎さんをお招きしました。

活動について教えてください。

FJK 浅山: 東京から始まった団体で、関西支部は2013年に法人化しました。任意団体も含めると北海道から沖縄まで各地で活動しています。団体名は「father」と「ing」の造語で、「父親を楽しむ」という意味を込めています。

FJK 櫻井: スローガンは「笑ってるパパがええやん」。育児休暇の取得や家事参画はあくまで手段で、父親同士が繋がり社会を変えていく、何より父親が笑っていることを目指しています。関西の会員は104名で8割がパパですが、未婚の男性や女性も参画しています。

ココウェル代表 水井: 2人目出生時に3ヶ月弱の育休を取得しました。パートナーにはママ友がありますが、僕にはパパ友がいない。他のパパの育休中の過ごし方や家族との関わり方を知りたいと思いました。

FJK 牛山: 近年パパ友がほしいとおっしゃる会員さんが増えました。そんなニーズに応えるため、行政や企業と連携したイベントも開催しています。

SDGsの観点からも男性の育休取得率の向上はポイントです。

櫻井: 男性の育休取得率は2021年度で13.97%(厚生労働省調べ)。2025年度に50%、30年度に85%に引き上げる考えを首相が示しています。徐々に環境は良くなっています。育児に限らず介護しながら働く時代。人材確保のためにも、企業は戦略的に育休を取得できる環境づくりをしていく必要があります。

NPO法人ファザーリング・ジャパン関西 代表理事



NPO法人ファザーリング・ジャパン関西(FJK)は、「父親らしさ」「父親ならではの」が、家族、組織、社会に良い影響を与え、子育ての概念が変わる」というミッションを掲げ、父親同士の交流を行いながら活動されています。

浅山: 実は、日本の育児休業制度は世界トップクラス。今後はジェネレーションギャップを埋めながら、価値観や文化を変えていくことが求められています。

水井: 昔は祖父母と同居し、ご近所付き合いがあり、地域で子育てをしていました。今は核家族が主流になったので行政支援の拡充も大切ですね。

櫻井: 苦しい方ほど行政サービスからこぼれ落ちやすいので、NPO法人がセーフティネットになりたいです。子どもを幸せにするには、子どもの友達も地域も幸せでないとなりません。そう考えると、父親としての役割はまだあります。

男性の育児参画が増えることが、社会に笑顔を増やしますね。

牛山: パパ同士が繋がることで、家庭だけではなく地域も盛り上げていきます。各家庭だけで子育てをするのではなく、みんなで子育てすることで上機嫌に過ごせる人が増えるのではないのでしょうか。

櫻井: 会社の代表が育休を取得すると、視野が広くなり視座も高まります。懐の深い経営者として、地域社会にも貢献できるはず。子どもにより良い社会を残すために、父親としての役割を果たしていきたいですね。

水井: 僕もFJKの活動に参加させてもらい、パパ友をつくります。



ファザーリング・ジャパン関西の
詳しい情報はこちらからご覧ください。

<https://fjkansai.jp>

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。



ココウェル通信

ファザーリング・ジャパン関西の取り組みなど、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。



cocowell RECOMMEND

～ココウェルおすすめのお店～

ムスビ カフェ

vol.27 musubi-cafe 嵐山店

今回のお店は、京都市で「ココロとカラダにやさしいこと」をコンセプトに、身体を思いやる健康的な食事とスイーツを提供する「musubi-cafe 嵐山店」です。ランニングをはじめとした運動を応援しようと、「京都嵐山耐熱リレーマラソン」を主催するほか、ヨガやマラソン練習会などを毎月開催。お店にはシャワー・ロッカーを備えています。食事と運動の両面から健康をサポートする取り組みについて、お店の運営者である平林博美さんにお話を伺いました。

Ｑ お店について教えてください。

観光地として有名な京都・嵐山に2009年にオープンしました。運動と食事の両面を楽しめるカフェとして、食事とスイーツをご提供しています。食事はできるだけプラントベースのものを提供し、ヴィーガン、グルテンフリーにも対応できるメニュー構成です。スイーツは、全てヴィーガン・グルテンフリー対応の商品です。



Ｑ お店や食事のこだわりを教えてください。

当店がヴィーガンやグルテンフリー対応メニューをご提供しているのは、あらゆる背景の方が同じ食卓につくことができるとハッピーだよね、という気持ちがあるから。人は、好き嫌いやアレルギー、体質、宗教的な理由、動物愛護の視点など、さまざまな理由から食べ物を選びます。その上で、みんなで同じテーブルにつけたら幸せではありませんか。だから、あえてヴィーガンやグルテンフリーに特化はせず、動物性の食材を使った料理も出しています。



musubi-cafe 嵐山店

〒616-0003 京都市西京区嵐山西一川町1-8 営業時間: 10:30-18:00 (17:00 ラストオーダー) 定休日: 火曜日
 【HP】<https://musubi-cafe.jp> 【Instagram】<https://www.instagram.com/musubisweetsfactory/>
 【Facebook】<https://www.facebook.com/musubicafe> 【Twitter】https://twitter.com/musubi_cafe



Ｑ ココウェル商品を使用したきっかけ、理由を教えてください。

スイーツで使用するオイルの一つとして、ココナッツオイルを探していたときに出会いました。全てのスイーツに、プレミアムココナッツオイルを使用しています。オイルは体に必須ですが、無意識のうちに必要以上に摂取しがちです。体に対するインパクトが強い食材なので、オイル選びは健康を維持するためにも重要だと、私自身の経験から感じています。ココナッツの香りが苦手な方もいますが、プレミアムココナッツオイルは、ココナッツの香りがしないタイプなので使いやすいです。

Ｑ お店の告知などメッセージをお願いします。

毎年8月には「京都嵐山耐熱リレーマラソン」を開催しています。また、毎月ランニングイベントを実施し、初心者講座からレース前対策練習まで、ランニング仲間と楽しめる企画を用意しています。秋はフルーツや木の実が旬を迎え、季節限定のスイーツも多く店頭に並びます。運動と食事を楽しみにぜひお越しください。

Cocowell Products Lineup



360g



100g

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】溶かしてバターナイフ1,320円(税込)



280g



93g

有機ココナッツMCTオイル

280g (300ml) 2,808円(税込) 2,600円(税別) / 93g (100ml) 1,404円(税込) 1,300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92%。



1,200g



230g

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。



600g



120g

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。



1,840g



460g

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%。



エキストラバージン



プレミアム



MCT



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。



1,000g



160g

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。



600g



120g

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。

ココナッツの
食品

有機ココナッツミルクパウダー

800g 5,832円(税込) 5,400円(税抜) / 160g 1,296円(税込) 1,200円(税抜)

お料理やお菓子作り、飲み物に。粉末のままでも、お好きな濃さに溶かしてもお使いいただけます。



有機ココナッツミルク

400ml 486円(税込) 450円(税抜)

ほんのりとした甘みとココナッツの香り、そしてくせのないすっきりとした味わいが特長です。お料理やデザートに、牛乳や豆乳の代わりに也使えます。

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(税抜)

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。



プレーン(無香)



ココナッツ



サンバギータ



カモミール



ローズマリー



ココソープ

100g 1,320円(税込) 1,200円(税抜)

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)



プレーン(無香)



ルビーレッド



ココナッツ



サンバギータ



ローズピンク



ココリップ

5g 990円(税込) 900円(税抜)

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の色づく色付き2種類です。

ココカラーリップ

5g 1,430円(税込) 1,300円(税抜)



プレーン(無香)



クインサンバギータ

通販も直営店
限定

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。



COCO FUND PROJECT (ココファンドプロジェクト)

このマークがついた商品1点につき10円を、フィリピンと日本をつなぐ社会貢献活動のために利用させていただきます。

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。



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。

通販
限定

ベジコチップス

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。

通販も直営店
限定

ヴィーガンココナッツチーズケーキ

直径 約15cm 2,700円(税込) 2,500円(税別)

ココナッツオイル、カシューナッツをベースに、植物性食材のみで仕上げたチーズケーキ風スイーツ。(グルテンフリー)

通販も直営店
限定

クール便



ココナッツ



サンバギータ



ローズピンク



ココリップ

5g 990円(税込) 900円(税抜)

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の色づく色付き2種類です。

ココカラーリップ

5g 1,430円(税込) 1,300円(税抜)



プレーン(無香)



クインサンバギータ

通販も直営店
限定

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。



ほうれん草



キーマ



レッド

ココカレー

各180g×3個入り ほうれん草：2,592円(税込) 2,400円(税別) / キーマ：2,916円(税込) 2,700円(税別)

レッド：2,916円(税込) 2,700円(税別) / 3種入り：2,808円(税込) 2,600円(税別)

ほうれん草とカシューナッツ、和風キーマ、ココナッツレッドカレーの3種をできたての美味しさそのまま、冷凍便でお届け。

通販も直営店
限定

クール便



ココアイス

90ml×8個入り 3,521円(税込) 3,260円(税別)

濃厚でなめらか。ココナッツの美味しさを活かしたヴィーガンアイスクリーム。

通販も直営店
限定

クール便

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
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。

通販
限定

おいしさへのこだわりが詰まった8種のフレーバー



プレーンココナッツ



モリンガ小豆



ココカカオ



ミックスベリー



スパイスチャイ



ココナッツミルクレモン



黒ごま



カフェラテ

※時期によってフレーバーが変更になる場合があります。 ※植物性原料のみを使用。(原材料にカシューナッツを含みます)