

「おいしくて やさしくて あたらしい」を全国のご家庭へ

ココウェルの良質なココナッツ食材をふんだんに使用し、
ココウェルラボで製造した加工食品を全国の皆さまにお届けします。

原材料など
詳しくはこちら



健康志向の高まりから、食材そのものの栄養価値や体への影響を考える方が増えています。
ココナッツオイル、ココナッツシュガー、ココナッツミルクなど、ココナッツから加工できるさまざまな食材は体に優しく、
それぞれの特長に改めて注目が集まっています。



ほうれん草とカシューナッツのカレー(3個セット) ¥2,592(税込) **PB**
和風キーマカレー(3個セット) ¥2,916(税込)
ココナッツレッドカレー(3個セット) ¥2,916(税込)
ココナッツカレー 3種セット(3個セット) ¥2,808(税込)

ココナッツ食材をふんだんに使用したココナッツカレーを、
できたての美味しさそのままに冷凍便でお届けします。

PB Plant Base
マークがついた商品は、植物性の食材
のみを使用したメニューです。

ヴィーガンココナッツチーズケーキ **PB**
¥2,700(税込)

有機エキストラバージンココナッツオイル、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。ココア風味のタルト台には
米粉を使用。

ココウェルラボとは
ココナッツを知り尽くした専門店だからこそできる、ココナッツの魅力
最大限に引き出した加工食品などを開発、製造しています。

ココアイス **PB**
(8個セット) ¥3,521(税込)

有機ココナッツミルクの美味しさを活かしたヴィーガン
アイスクリーム。4種類のフレーバー詰め合わせ。



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
@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)
TEL 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)

ココナッツ情報マガジン「ココナティスト」

2023・Spring

COCONUTIST



フェアトレード製品が注目される理由

▶読者アンケートプレゼント応募(2ページ)



伝統とココナッツ農家を守る 『ランバノグプロジェクト』

ココウェルと考える“SDGs”

スパイスに込められた次世代への思い

interview: 株式会社エヌ・ハーベスト すずき ひろし 鈴木 裕さん

sari sari store INFORMATION

サリサリストアのおすすめ商品

ココナッツファイバーふりかけ/クラフトコーラ

ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen ココナッツフラワーとミルクの 食べ応え抜群レシピ

ココナッツフラワーでまんぷくふわふわ焼き
やみつきココナッツミルク餅

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店
「ouah ouah (ウワウワ)」犬のご飯屋さん/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!





フェアトレード製品が注目される理由

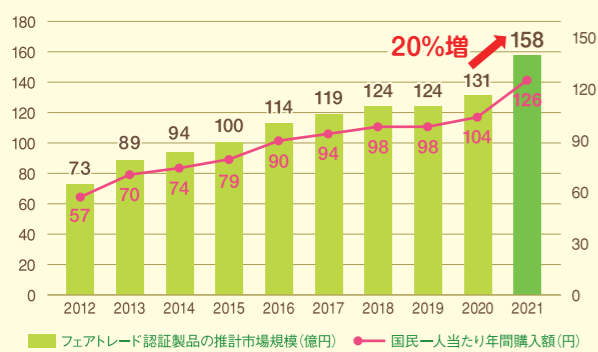


フェアトレードという言葉を知っていますか？コーヒー、紅茶、チョコレート、コットンなどの商品によく使われている言葉です。フェアトレードとは、直訳すると「公平・公正な貿易」です。開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入し、立場の弱い生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易の仕組み」のことをいいます。ココウェルは、2004年の設立からフェアトレード認証にとらわれず、独自の目線でフィリピンの生産者と対等な取引を心がけてきました。今回の特集では、世界のフェアトレード事情をご紹介します。

世界と日本のフェアトレード事情

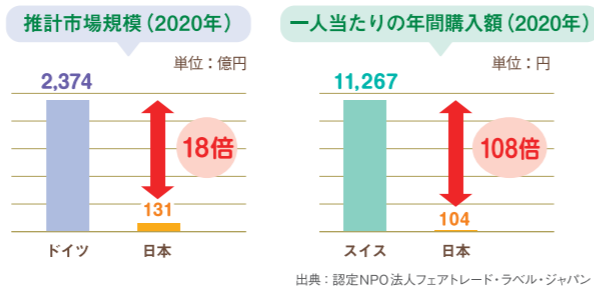
フェアトレードは、国連が定めたSDGs(持続可能な開発目標)の17目標全ての達成に寄与するともいわれ、貧困の改善だけでなく地球環境の保全にもつながるとして注目を集めています。そうした状況もありフェアトレード認証商品も多くなり、国民一人当たりの購入額も年々増加しています。

フェアトレード認証製品推計市場規模と国民一人当たりの年間購入額の移行



立場の弱い生産者は、利益を求める販売先から安く買い叩かれます。コスト削減のために児童を働かせ、生産量を増やすために過剰な農業を使って環境破壊や生産者の健康をおびやかす問題につながっています。これを解決する手段のひとつとして適性価格での取引を行うことが重要になってきます。

日本でもフェアトレード製品は広がってきましたが、環境問題への意識も高い欧米に比べるとまだまだ差は大きく、一人当たりの年間購入額は、スイスと比べて108倍の差があるという結果がでています。



ココウェルのフェアトレード

ココウェルは、設立当初からフィリピンの中でも立場の弱いココナッツ農家への支援を目的とした活動を行いながら、生産工場とも連携をとって日本での商品販売を行っています。そして、ココウェル商品の売り上げの一部を社会貢献活動に利用する支援基金を立ち上げ、ココナッツを通じてココウェルとお客様が一緒になって社会貢献をする活動を続けてきました。これは、劣悪な環境で働かざるを得ないフィリピンの人たちと対等に仕事をするための支援です。ココウェルが始まってもうすぐ19年(※)、これからも健康的で安全安心な製品をお届けし、フィリピンの貧困や、環境問題の解決を目指します。
※ココウェルは、2023年8月16日で19周年を迎えます。



毎年5月の第2土曜日は 世界フェアトレード・デー

World Fair Trade Organization

世界中で一斉にフェアトレードをアピールする日。

この日は関連イベントが各国で行われます。

身の回りにある商品がどのように製造、販売されるのかを考えるきっかけの日になればと思います。今年は5月13日(土)です。



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 / ココナッツの花蜜酒“ランバノグ”をプレゼント!



応募締切

2023年4月9日(日)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/heQguH5Q4DBj7QQA>



伝統とココナッツ農家を守る『ランバノグプロジェクト』

『ランバノグプロジェクト』は、ココナッツのお酒作りの伝統と、その原料となるココナッツの花蜜を集める農家の生活を守るために2019年に始まりました。今回は、なぜココウェルがランバノグプロジェクトを始めたのかをご紹介します。



ランバノグの歴史

ランバノグの歴史は古く、15世紀以前からフィリピンで作られていたと言われています。スペイン植民地時代の16世紀には、スペイン、メキシコとフィリピンを結ぶガレオン貿易が始まりました。その際にメキシコへ移住してココナッツ農園を作ったフィリピン人によって、ランバノグの生産が始まりました。メキシコでもランバノグは人気でしたが、スペイン本国から輸入される蒸留酒と競合するために、その後製造を禁止されました。その際にフィリピンから持ち込まれた蒸留技術が、メキシコのテキーラ開発に繋がったと言われています。



ランバノグを守りたい

ランバノグは、ココナッツの花蜜を3日間発酵させた後、単式蒸留器で2回、およそ6時間かけて蒸留して作ります。しかし、安価に製造するためにメタノールを加えた粗悪品も多く、悲しくも飲んだ人が命を落とすという事件も起きています。さらに若者のアルコール離れもあり、伝統製法で作る生産量は年々減少しています。ココウェルでは、この伝統あるランバノグが世界4大スピリッツと呼ばれるジン、ラム、ウォッカ、テキーラと肩を並べられるようなお酒にしたいという想いがあります。伝統を守り、ココナッツ農家、蒸溜所で働く人々の生活を守るように、これからもランバノグの魅力を伝えていきます。



ランバノグの美味しさと飲み方

アルコール度数は40%。ストレートで飲むとどにカーッときますが、後からココナッツ花蜜の甘みを“ふわっ〜”と感じるととても心地良いお酒です。香りを楽しむならストレートやロックで、炭酸で割ってレモン、ライムなどの柑橘類と組み合わせたり。ジュースやソーダで割ったりしても美味しいです。

おすすめレシピ

ランバノグモヒート

【材料】1杯分

- ・ミントの葉 10枚程度
- ・ココナッツシュガーシロップ 大さじ1
- ・ライム 1/4〜1/2個
- ・ランバノグ 30ml
- ・炭酸水 100ml
- ・水 適量
- ・ココナッツシュガー 適量

【作り方】

- ① グラスにシュガーシロップを入れ、ライム(1/4個)を絞りをよく混ぜる。
- ② ミントを加え、すりこぎ棒(ペストル)でつぶして香りを出す。※すりこぎ棒のかわりにスプーンでつぶしてもOK!
- ③ 水とランバノグを入れ炭酸水を注ぎ、ゆっくりと混ぜ、ミント、ライムを飾る。
- ④ お好みで甘さを追加したい場合はココナッツシュガーを振りかける。

▶ココナッツシュガーシロップ

ココナッツシュガー(125g)、水(50ml)を鍋に入れ、ザラザラ感がなくなり滑らかになるまで中火で煮詰める。冷蔵庫で冷やす。

Point

- ・甘さはシュガーシロップとココナッツシュガーの量を変えてお楽しみいただけます。
- ・ミントはつぶすすぎると苦みが出るので注意
- ・飾り用のミントは、軽く手で叩いて香りを出す

商品情報

単式蒸留酒 / **ランバノグ**
750ml / 4,400円
(4,000円税別)

甘くて芳醇な味わいと豊かな風味が特徴。飲むだけでなく、お料理やお菓子作りにもお使いいただけます。



ココウェルと考える“SDGs”



インタビュー

『スパイスに込められた次世代への思い』

「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、オーガニックスパイスや紅茶などを販売する「N.HARVEST(エヌ・ハーベスト)」の鈴木裕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。

スパイスとの出会いはいつですか？

Nハーベスト 鈴木さん：バックパッカーとしてインドやパキスタンを訪れた際、現地のスパイス料理の美味しさや、人の優しさに感動して。お世話になった恩返しをしたいと考えたんです。

ココウェル代表 水井：現地の人の優しさや受け取ったものに報いたい気持ちは、僕の創業経緯と共通しています。

鈴木さん：当時は料理人をしていたのですが、次第に作り手の顔が見える食材を扱い、食べる人の健康を考えたものを提供したいと思うようになりました。それで、Nハーベストを起業したんです。

フェアトレードやオーガニックであることも大切にされています。

鈴木さん：お店をして、僕たちは生活のための収入を得ています。だからできるだけクリーンにしたい。毎日仕事をする中で廃棄物はできるだけ出さないようにしたいし、生産者・お客様・従業員に対して妥協のない関わりをして、誰も不幸にならない形でできたらと思っています。すべて上手くできるわけじゃないですけど……。

水井：初めてお会いしたのもアースデイ東京でしたね！ココウェルのカレーやアイスクリームにもスパイスを使わせてもらっています。安心して食べられるし、何よりおいしい。

鈴木さん：元料理人ですから、品質と味には自信を持っています。オーガニック製品だから環境にも良いですし、食べることが生産者を応援することにもなります。

N.HARVEST(エヌ・ハーベスト) 鈴木裕さん



北海道出身。海外ボランティアをきっかけに、インドやパキスタンの食文化や生活様式に興味を持ち、各国料理を修業する。2009年フェアトレードのスパイス、紅茶を扱う株式会社N.Harvestを立ち上げる。旅するスパイス料理人として料理、フェアトレード、オーガニック、旅学などの分野でも積極的に活動を行う。

フェアトレードを選択するには、次の世代に何を残すかの視点が必要になりますね。

鈴木さん：社名の「N」には4つの意味が込められています。一つが「次世代のために必要なものを」を掲げた「Necessary」です。

水井：僕の子どもが大人になった時に、どんな環境を残したいのだろうかは常に考えています。

鈴木さん：インターネットの普及で現地の暮らしも変わり、気候変動で災害も増えています。想像以上に先進国の経済活動が、エコロジーな暮らしをしている人に影響を与えている。

水井：フィリピンも災害が増えています。後戻りできないタイミングが近づいています。未来に何を残せるかは、僕らの責任です。

鈴木さん：僕は伝統的な手法で作られたものが好きなので、失われないうちにこれからも応援していきたいです。国や政治に頼るだけではなく、僕ら一人ひとりの活動から社会を変えていくしかありません。

水井：同じ思いを持っている人と手を取り合っていきたいですね。



店舗 N.HARVEST 西荻窪店

〒167-0054 東京都杉並区松庵3-31-17 畑下ビル1F
営業時間 / 11:00~19:00 定休日 / 月曜日
TEL&FAX / 03-5941-3986
【web】 <http://www.nharvestorganic.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。 [こちらから](#)



ココウェル通信

N.HARVEST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。



サリサリストア 伝言板

sari sari store information

サリサリストアのおすすめ商品

サリサリストアではアイスクリームやカレーだけでなくココナッツ食材を使った加工品を販売しています。今回は、**お店でしか買えない人気の商品**をご紹介します。



ココナッツ
ファイバー
ふりかけ
50g/594円

原材料:有機ココナッツフラワー、有機ココナッツシュガー、
白ごま(含まれ)、有機ココナッツロング、塩、粉末昆布、
青のり、乾燥わかめ、生薬パウダー、山椒



クラフト
コーラ

150ml/1,296円

原材料:レモン、有機ココナッツシュガー、シナモン、
カルダモン、ローズマリー、クローブ、ブラックペッパー、
パニラピーンズ



以前営業していたココウェルカフェでの大人気商品!「ココナッツ=甘い」という固定概念を覆し、ご飯のお供にぴったりなふりかけです。食物繊維が多く含まれた「ココナッツフラワー」に「すりごま」「乾燥わかめ」「青のり」「昆布粉」などを加えたヘルシーなふりかけ。美味しく腸活ができて、小さなおこさまもパクパク食べています。(※個人差があります)

ココナティスト2022夏号でクラフトコーラのレシピをご紹介しましたが、サリサリストアで販売している商品は、また違ったお店のオリジナルレシピです。シナモンやカルダモンに加え、ローズマリーもプラス。アンチエイジングも意識したレシピになっています。ドリンクメニューとしてご提供するのみならず、原液を瓶詰めして販売しており、ご自宅でも炭酸で割ってお楽しみいただけます。ココナッツシュガーのクラフトコーラ、おすすめです!

イベント情報

▷朝メニュー「あさおやつ」がスタート

「出勤前に、体に優しい甘いものを食べたい!」という声から朝メニューをスタートしました。その名は「あさおやつ」。1日の始まりに体に優しいココナッツのおやつをドリンクと共に楽しみ下さい。



▷ココナッツのお酒「ランパノグ」を使ったワンナイト Stand Barがオープン

4月にはココナッツのお酒「ランパノグ」を使ったドリンクを用意した1日限定「Stand Bar Sari Sari」をオープン。こちらの詳細は、SNSやホームページでお知らせしますので、乞うご期待。



ココウェルの味を全国のご家庭へ

ココウェルラボで製造した商品をココウェル公式オンラインショップでお求めいただけるようになりました。まずはカレー、アイスクリーム、チーズケーキでスタートしましたが、これからは新しいメニューを追加していきますのでお楽しみに。オンラインショップの詳細は今号の裏表紙をご覧ください。



お店の情報はここから

最新情報は、twitterとInstagramで発信していきます。

twitter @cocowell_store
Instagram @sarisari_cocowell
HP



Coconut Recipes by Cocowell Kitchen

スタッフおすすめ♪ ココナッツレシピ



レシピサイトは
こちらから



ココナッツフラワーとミルクの食べ応え抜群レシピ

軽い食感なのに満腹感があるふわふわ焼きと、お正月に残ったお餅を新発売のココナッツミルクでひと工夫!やみつきスイーツをご紹介します。

Recipe 1

ココナッツフラワーでまんぷくふわふわ焼き

【材料】(1人分)

- はんぺん 1枚(100g)
- たけのこ(ゆで) 30g
- ★おろししょうが 3g
- 枝豆(ゆで) 15g
- ★酒 大さじ1
- 有機プレミアムココナッツオイル 大さじ1
- ★豆乳 大さじ1
- からし、しょうゆ 適量
- ★片栗粉 大さじ1/2
- ★有機ココナッツフラワー 大さじ1

COCONUT ITEMS



有機ココナッツフラワー
有機プレミアムココナッツオイル



【作り方】

- ① たけのこを5mm角に切る。
- ② はんぺんをビニール袋に入れて握りつぶす。
- ③ ★を②の袋に入れて混ぜる。
- ④ ①と枝豆を②の袋に入れて潰さないように混ぜる。
- ⑤ 袋から出して小判形に形を整える。
- ⑥ フライパンにココナッツオイル入れて中火で熱し両面を約3分ずつ焼く。
- ⑦ からし、しょうゆを添える。



♪おすすめポイント

豆乳をいれることで生地が少し柔らかくなり形が整えやすくなります。

Recipe 2

やみつきココナッツミルク餅

【材料】(2人分)

- 切り餅 3個(150g)
- ★有機ココナッツミルク 200ml
- ★豆乳(または牛乳) 100ml
- ★有機ココナッツシュガー 30g
- グラノーラ 適量
- または、クコの実 適量

COCONUT ITEMS



有機ココナッツミルク
有機ココナッツシュガー



【作り方】

- ① 切り餅を1cm程度の角に切る。
- ② 鍋に★と切った餅を入れて、切り餅が溶けるまで中火で加熱する。
- ③ お皿に盛りつけて、グラノーラや、クコの実をのせたら完成。



♪おすすめポイント

切り餅を溶かすときは、お鍋の底からかき混ぜながら中火でゆっくりと!

cocowell RECOMMEND

～ココウェルおすすめのお店～

ウワ ウワ

vol.25 ouah ouah

犬のご飯 東京

今回のお店は、東京 代官山で犬のご飯屋さんをされているouah ouah (ウワウワ) さんです。元ココウェルスタッフで、ペットフード(犬と猫の食育)の資格を持つ石橋千晶さんにお話を伺いました。

※ouah ouahとは、フランス語で「ワンワン」という意味。

Q 犬のご飯屋さんをはじめたきっかけは？

ココウェルで長く働き、退職後に犬や猫のペットの食育の資格を取得しました。お世話をしているわんこが酷いアレルギー体質で、なんとか治してあげたいという思いで犬の食育について勉強をしていました。その時に、わんこにも脂質が大切だと知りココナッツを使った食事やおやつ作り、人もわんこもアレルギーがある、ない関係なく同じモノが食べられる食事を作ろうと思ったことがお店を作るきっかけです。

販売されているペットフードの怖さを飼い主さまが知らずに愛犬に良いと思って与えていることがほとんどです。わんこのためにも飼い主さまのためにも食育をお伝えし健康で元気に過ごせるようにとouah ouahでは食育の講座やカウンセリング、オーダーメイドのご飯やおやつも作っています。食育を知ればわんこの食事も見直しさらに健康になると思います。

Q メニューを教えてください

提供するメニューは、店内ですべて調理しています。牦鹿肉ジャーキー、アレルギー対応のおやつ、ペット用のお汁。そして、人気の薬膳重ね煮は、大地のエネルギーを持つ食べ物を、重ね煮にして食することで心と身体の改善を目指しています。野菜を丸ごと使いますが作り方にもこだわり、温度から切り方までお野菜に合わせて調理します。これだと灰汁が出ず、すべて旨味になります。食材によっては乾燥し冷凍することで栄養価を高めてから調理するものもあります。

Q ココナッツをどのように使っていますか？

犬も人と同じで、酸化した油はよくないので調理は全て有機プレミアムココナッツオイルを使っています。お菓子を作るときにもココナッツオイルを使っています。夜は、飼い主さまと一緒に来てもらえるBarをオープンしており、そこではドリンクメニューでランバングもお出ししています。



Q 環境のことも考えた素材選びについて教えてください

無添加はもちろん、お野菜も無農薬、化学肥料不使用、自然栽培のモノを使用しています。肉類や魚介類も食品トレーサビリティのあるものを使用しています。鶏肉は無投薬飼育、遺伝子組み換えの餌を食べていない安心安全の鶏肉です。使用のお水は複合発酵水を使用。お水も店内で作っています。

Q 飼い主さんへのメッセージをお願いします。

アレルギーや病気でお困りのわんこ、健康なわんこも美味しく食べてもらい、楽しい時間を家族と元気に過ごして欲しいという思いでお作りしています。愛犬と過ごす大切な時間に「ouah ouah」が提供のご飯やおやつを選択肢があれば心から嬉しく思います。

お店の商品を気軽に購入できるように通販サイトの準備を進めています。いまは、飼い主さまにお話を聞いて可能な範囲で発送対応をさせていただきます。インスタのDMにご連絡ください。



ouah ouah (ウワウワ)

東京都渋谷区恵比寿西2-18-6 代官山ウイング TEL: 03-6433-7875
 営業時間: 10:00～00:00 定休日: なし(年始 1/1、1/2のみ)
 【HP】 <https://ouah-ouah.jp> 【Instagram】 @ouahouah_tokyo

SHOP Info

Cocowell Products Lineup

ココウェル 商品ラインナップ



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) 2,808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%。



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%。



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。オイルプリンク(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。

※ココウェル商品の卸販売・業務用サイズの取り扱いもございます。詳しくはホームページの「お問い合わせフォーム」よりお問い合わせください。 ※商品デザイン、仕様は予告無く変更する場合があります。 ※消費税について：食品は軽減8%、お酒・化粧品は10%です。



ココナツの食品



有機ココナツミルクパウダー

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使えます。



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 2,200円(税込) 2,000円(税抜)

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。



プレーン(無香) ココナツ 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。【別売】泡立てネット220円(税込)



ココナツの加工品



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。



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。



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)

ワンタッチ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。



とろけるココナツチョコ

18粒 1,944円(税込) 1,800円(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。



ヴィーガンココナツチーズケーキ

直径 約15cm 2,700円(税込) 2,500円(税別)

ココナツオイル、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)



ココナツのお酒



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。



ココナツの殻雑貨



ココナツ殻の手作り雑貨

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) / ココナツトレイ 440円(税込) 400円(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。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。



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、ココナツレッドカレーの3種でできたての美味しさそのまま、冷凍便でお届け。



ココアイス

80ml×8個入り 3,521円(税込) 3,260円(税別)

濃厚でめらかな。ココナツの美味しさを活かしたヴィーガンアイスクリーム。

