

油の摂り方が気になる方に /
食事に摂り入れやすいMCTオイル



使い方 コーヒー、サラダ、スムージーなど



「安心・安全な製品をお届けしたい」と考えるココウェルが採用した“非加熱”自然製法のMCT92%のオイル。エネルギーになりやすく、体に溜まりにくい油なので、いつものメニューに少し足してみてもいいかもしれません。

有機ココナッツ MCTオイル
 280g ¥2,808 (税別¥2,600)
 100g ¥1,404 (税別¥1,300)

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

“有機ココナッツMCTオイル 280g”
をプレゼント!

応募
締切

2023年7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/bHuxGUfrANY5xopv5>



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)

ココナッツ情報マガジン「ココナティスト」

2023・Summer

COCONUTIST



オイルが変わると体が変わる



ココウェルと考える“SDGs”

一人ひとりの行動変容で目標達成へ。

SDGs サッカー論

interview: アースデイ東京事務局長 河野 竜二さん

sari sari store INFORMATION

サリサリストアのおすすめ商品

「ラボで作ったココアイス 4つの想い」

「インターン生がやってきた /

大学生による大学生のための手作りチョコイベント

ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen

夏にぴったり簡単ココナッツメニュー

野菜たっぷり甘酒ヴィーガンチャプチェ

2色のココナッツスムージー (マンゴー & 小松菜)

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店

「元気な野菜たちのっぽくん (NOPPOKUN)」

オーガニック&フェアトレード/石川

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



オイルが変わるとカラダが変わる!



今回は、2018年 Autumnで掲載した際に大きな反響があった特集記事を改めてご紹介します!

油への関心は、前回の掲載時よりも増しており、調査会社によるアンケート結果で食用油を購入するときの重視点として6割の人が「油の種類」という回答でした。さらに「価格」「容量」よりも「効果・効能」を期待して購入しているという回答も近年増えています。用途に合わせて油を使い分けただけでなく、健康への意識の高まりにより油の選び方が変わってきています。

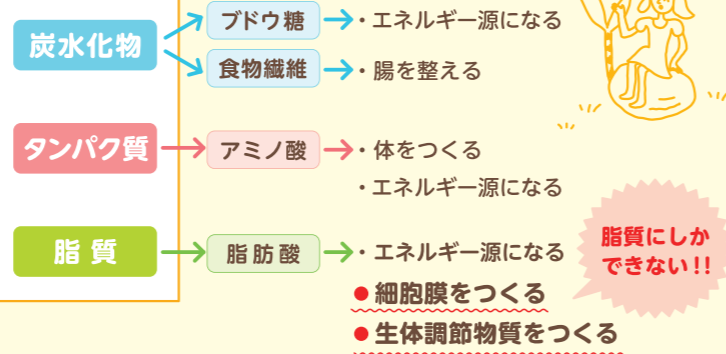
※参考：マイボイスコム株式会社「食用油に関するアンケート調査(第3回)」

「脂質」にしかできない役割

三大栄養素の一つである「脂質」には、エネルギー源になる、生体調節物質(ホルモン)の材料になる、細胞膜や核膜を作るといった役割があります。

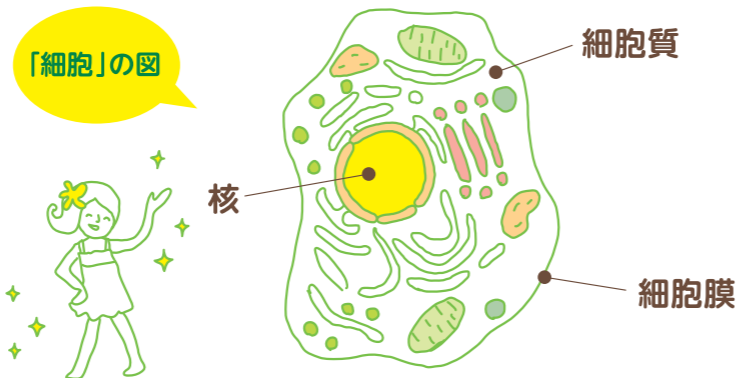
特に生体調節物質や細胞膜・核膜の材料になることは脂質にしかできない役割です。

三大栄養素



体を構成する「細胞」は脂質できている。

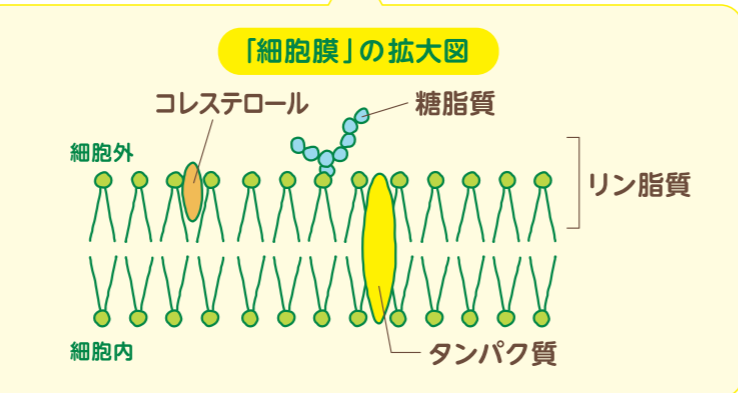
体は約37兆個もの、さまざまな細胞でつくられています。この一つ一つの細胞がいかに元気であるかがとても重要で、私たちの健康に大きく関わっています。生命を維持するために、毎日約15兆個の細胞が死に、新しい細胞が生まれています。すべての細胞には核と細胞質があり、それらは「細胞膜」と呼ばれる脂質で組成された膜で覆われています。細胞膜は、「リン脂質」と呼ばれるものが二重の層になって作られています。リン脂質にどんな脂肪酸が配置されるかによって細胞膜の動きが異なってくるため、体にとって必要な脂質(オイル)を適切に選ぶ必要があるのです。



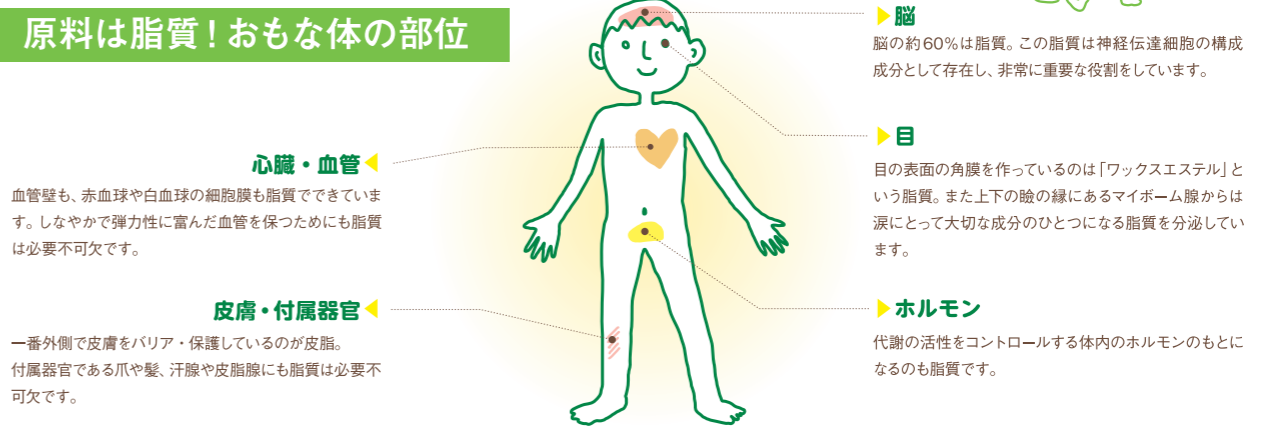
細胞膜の役割

細胞膜にはとても重要な役割があります。

- ウイルスが細胞内に入るのを防ぐ
- 特定の場所から栄養素を取り込む判断をする
- 老廃物を排出する



原料は脂質! おもな体の部位



脂肪酸の種類



※一般的な加工食品にはオメガ6系の油脂が多く使われています。

用途に応じて使い分け! ココウェルのココナッツオイル

- 有機エキストラバージンココナッツオイル**
 ココナッツの香りがする定番のバージンオイル
MCT (中鎖脂肪酸) 約65%
- 有機プレミアムココナッツオイル**
 香りがしないので、使う用途が広がるオイル
MCT (中鎖脂肪酸) 約61%
- 有機ココナッツMCTオイル**
 MCTを摂りたい方におすすめの、固まりにくいオイル
MCT (中鎖脂肪酸) 約92%

詳しくはP.8の商品ラインナップをご覧ください

おすすめ人気のココナッツレシピをご紹介します

SNSでも好評だった彩り野菜のヴィーガンチャプチェをアレンジ。

さらに、ヨーグルトと混ぜても楽しめるMCTオイルとココナッツミルクを使ったスムージーをご紹介します。

レシピサイトはこちらから



Recipe 1

野菜たっぷり甘酒ヴィーガンチャプチェ

【材料】(2人分)

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| ○春雨(ゆで) 100g | 【味付け/A】 |
| ○干し椎茸 5枚 | ○有機ココナッツシュガー 大さじ1 |
| ○にんじん、玉ねぎ 各半分ずつ | ○醤油 大さじ1 |
| ○ピーマン 1個 | ○塩こしょう 大さじ1/2 |
| ○赤パプリカ、黄パプリカ 各半分ずつ | ○甘酒(またはみりん) 大さじ1/2 |
| ○葱など緑の野菜 1把 | ○干し椎茸の戻し汁 大さじ2 |
| ○有機プレミアムココナッツオイル 大さじ2 | ○すりごま 大さじ1 |
| ○塩胡椒 (2回に分けて使う) | |

COCONUT ITEMS



【作り方】

- 干し椎茸は一晩水に浸ける。
- 春雨は熱湯で茹でる。(メーカーにより違うので袋の表示通りに)
- Aをよく混ぜ合わせておく。
- 野菜は全て細切りにする。
- 厚手鍋またはフライパンにココナッツオイル大さじ1を熱し、④の固い野菜から順番に炒めながら、③を入れ味がなじんだら、いったん別のお皿に取り出す。
- オイル大さじ1を入れ春雨を炒め、しっかりオイルを絡めたら、⑤を全て戻して、炒め合わせる。
- お好みで塩胡椒で味を整える。

ポイント ⑤で野菜を炒める際、エキストラバージンココナッツオイルを使うとコクがアップ!



Recipe 2

2色のココナッツスムージー (マンゴー&小松菜)

【材料】(1人分)

- A バナナ 1本 (50g)
 A 豆乳 100g
 A 有機ココナッツMCTオイル 大さじ1
 A 有機ココナッツミルク 50cc
- 冷凍マンゴー 70g
 ○小松菜 2株(約60g)
 ○ヨーグルト 適量

COCONUT ITEMS



【作り方】

- バナナは一口大に、小松菜は4等分に切っておく。
- Aとマンゴーまたは小松菜をミキサーに入れ、なめらかになるまでかくはんする。
- ガラスの1/3くらいまでヨーグルトを入れる。
- ③のヨーグルトの上にそっと②を注ぐ。

ポイント 豆乳ヨーグルトでも美味しくでき、ココナッツミルクを入れることでまろやかな味に。



ココウェルと考える“SDGs”



インタビュー

『一人ひとりの行動変容で目標達成へ。SDGsサッカー論』

「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、アースデイ東京事務局長／合同会社LIFE DESIGN VILLAGE代表の河野竜二さんをお迎えしました。その一部をご紹介します。

SDGsについての考えを教えてください。

アースデイ東京 河野さん：SDGsという言葉が生まれたことで、私たちの活動を知ってもらうことが増えたと感じています。僕はサッカーが好きなので、SDGsサッカー論を唱えています(笑)サッカーに置き換えて考えると、SDGsは持続可能な社会を達成するための一つの戦術だと思うんです。一人でボールを持っても目標を達成できなくて、17人が協力しないといけないゲームなのだろうと。また、素晴らしい戦術があり監督がいても、ゲームを作れるかは選手次第ですよ。選手である市民一人ひとりが行動しないとイケない点も似ています。

ココウェル代表 水井：そうですね。僕はSDGsをチェックリストとして使うことを推奨しています。できていること・できていないことを発見できる場所なのかなと。一つだけ達成してもダメで、17のゴールが有機的に繋がっているところは戦術とも近いですね。

河野さん：アースデイ東京で実感していることでは、言葉が社会に浸透するにつれて、横の連携が活発になりました。他団体の主催イベントでアースデイ的なアクションを取り入れてもらうことも増えています。

水井：大きな変化ですね。

河野さん：2年前からユースチームを立ち上げて、学生の参加も積極的に受け入れています。実行委員も若返りましたよ(笑)学校で学んでいる社会課題や環境問題について何か活動したいと考える若者のうねりを感じています。

合同会社LIFE DESIGN VILLAGE代表
アースデイ東京事務局長

このりゅうじ
河野 竜二さん

神奈川県出身、湘南在住。企画団体「LIFE DESIGN VILLAGE」を立ち上げ、地元湘南では職住近接を実現するための職業紹介「湘南WorK.」を立ち上げる。2017年から日本最大級の環境イベント「アースデイ東京」の事務局長に就任。

アースデイ東京について教えてください。

河野さん：アースデイは、毎年4月22日に地球のことを考えて行動する日を祝う地球市民フェスティバル。東京では2001年から開催しています。

水井：ココウェルも創業2年目の2005年から毎年出店させてもらっています。環境を意識してものづくりをしている会社にとっては重要なマーケット。アースデイ東京がなければ、ココウェルも今のようになかったでしょう。

河野さん：今年のテーマは「ファミリーアース〜誰もが歓迎されるやさしい場所へ〜」。家族の概念を地球に拡張し、人・動植物・微生物・水などあらゆるものが大切なファミリーであると提案しています。

水井：コロナ禍もあり環境への意識が芽生えた人も多そうですね。

河野さん：そうですね。でも、アースデイ東京は老舗イベントで大きいと言われますが、社会全体を見るとほんの一部にしか知られていないのが現状です。ココウェルさんの活動も含めて、メインストリームに引き上げていく必要があると思います。

水井：手を取り合ってやっていきましょう!



運営されている海と共に過ごす宿泊施設

KOYURUGI STAY

〒248-0033 神奈川県鎌倉市腰越2丁目6-24
 営業時間/15:00~翌朝10:00 定休日/無し
<https://airbnb.com/h/koyurugistay>

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

河野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

ラボで作ったココアイス“4つの想い”



サリサリストアで販売している人気のココアイス。ストアに併設の工房「ココウェルラボ」で手作りしています。今回は、ココアイスを生み出したラボスタッフに「4つの想い」として開発の裏話などを聞きました。



想いその① 開発のきっかけ



コロナ禍でカフェのお客様が減り、フードロスが増えた経験から、自社で商品開発から製造まで行うことへの希望や強みを感じました。ちょうどその頃、代表がフィリピン中を探し回り出会った「ココナッツミルク」を試食したところ、本当に美味しくて驚きました。これで何かできないか?と思ったのがきっかけです。助走を含め約1年。アイスクリームの知識が乏しく時間がかかりましたが、皆様に温かく見守っていただきながらのゴールは代え難い経験となりました。植物性原料かつ無添加。とにかく温度や素材の影響を受けやすくデリケートなので、店頭でも美味しいテクチャーでご提供できるよう時間毎に温度を測っています。

想いその③ 作る人から食べる人へ

白砂糖や生クリームなどの乳製品を使用していないココアイス。カラダが冷えやすい方は特に冷菓を避けると思いますが、「カラダが冷えにくい」というお客様のお声もいただいています。クリーミーなのに後味はすっきりしているので日常的にどの場面でもお召し上がりいただけます。ココナッツの魅力と美味しさがギュッと詰まったココアイスを、頑張った1日の終わりや自分へのご褒美にぜひ。



想いその② 材料へのこだわり

できるだけシンプルで、多くの方に安心してお召し上がりいただける材料選びを心がけています。ココナッツミルク、ココナッツシュガーをベースに植物性食材のみで仕上げました。ワッフルコーンも植物性食材のみで手作り、グルテンフリーです。ココウェルの良質なココナッツ食材をご紹介するのも大切な使命なので、ココナッツとの相性も材料選びの外せないポイントです。



想いその④ これからのココアイス

8種類のフレーバーをベースに、季節に美味しい素材を使用したシーズンフレーバーや出会った時はラッキーな気まぐれフレーバーを展開。パリッ! ザクッ! なチョコレートアイスバーを試作中です。イベントにあわせたアイスケーキやお客様とフレーバー開発もできたらおもしろいですね。



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/>



collaboration project

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 2023

学生インターン活動報告

1/31から3/10まで2人のインターン生がココナッツの魅力と同世代の人たちに届けるために奮闘してくれました。2人にとって、ココウェルでどんな新しい発見があったのか、6週間の活動報告の一部をご覧ください。さらに詳しい報告は、webサイトでご覧いただけます。

関西学院大学
総合政策学部2年
おおつか
大塚 みりかさん



関西学院大学
商学部2年
くにむね ゆうあ
國宗 勇垂さん



ココナッツやサリサリストアの魅力発信を目的に 大学生向けチョコ作りイベントを開催!

大学生にココナッツの魅力を伝えるには、「実際にココナッツを使用したものを楽しみながら作ってもらうことが一番だ」と考え、ココナッツオイルを使ってチョコレートを作るイベントを実施しました。企画・広報から当日の進行まで、ほぼすべてのことを私たちインターン生で行い、完成させたイベントです。

参加していただいた学生からは、「ココナッツについてもっと知りたくなった」「ココナッツオイルでチョコレートを作るなんて知らなかった」などの声をいただき、盛況のままイベントを終えることができたと思います。

3部構成のイベントの第3部では、社員さんと大学生が交流する場を作り、ココナッツの基礎知識から、ココナッツオイルが他のオイルと比較して市場に出回らない本当の理由まで話し合いをしました。大学生にとっても、ココウェルにとっても有意義な会となったと思います。



大塚

イベントだけで終わらせたくなく、ココナッツの知識が得られる「はじめてのココナッツ辞典」を作成しました。読みやすい文章や、ポップなデザインにこだわり、実際に参加者に持ち帰ってもらいました。

國宗

広報の難しさを実感しました。僕が企画したイベントは大学生向けだったので、どんな手段を用いれば、彼らにイベントの魅力が伝わるのか、試行錯誤しながら答えを探す毎日でした。

インターンシップをしてみよう



大塚

会社がどのようにして一体となって動いているのかを知れました。それだけでなくココウェルならではの、社員さん同士の関係性がありました。例えば、サリサリストアのアイスを買に行くのに電話番号が変わってもったり、自身の畑でとれた大根でお昼ご飯を作っている人がいたりなど、面白いポイントがたくさんでした。

國宗

自ら考え行動する力を身に付けることができたと思います。社員さんやサリサリストアのスタッフの方々から様々なアドバイスをいただきながら自分で1つのイベントを企画し、無事開催できたことは大きな自信になりました。

ココウェルのココがすごい!

ココウェルの商品ラインナップ!

ココウェルでは、ココナッツを使用した食品類はもちろん、化粧品や雑貨まで様々な商品が扱っています。特にアイスクリームには多くのフレーバーがあり、どれも絶品です。インターン生のおすすめはカカオ味!



社員さんのココナッツ愛!

社長をはじめ、社員さんたちにココナッツに関するどんなことを聞いても、すぐに質問に解答して下さったことが印象的です。これぞココナッツへの愛がなせる業!?





cocowell RECOMMEND

～ココウェルおすすめのお店～

vol.26 元気な野菜たちのっぽくん (NOPPOKUN)

オーガニック&フェアトレード
石川

今回のお店は、石川県でオーガニック野菜やフェアトレードを中心とした商品を販売し、カフェも併設されている「元気な野菜たちのっぽくん (NOPPOKUN)」です。志を同じくする農家さんや供給業者さんと提携し、お店に来ていただけるお客様に安心して楽しい食生活がおくっていただけるような商品のみを取り扱ってられます。お店のスタッフの方にお話を伺いました。

Q お店について教えてください。

金沢市のおとなり野々市で、「Organic & Fairtrade Market」と銘打ってお店をしております。1階はオーガニック食材や日用雑貨や焼菓子、ジェラートなどを販売しています。2階へと続く階段を上がると明るい空間の中にカフェがあり、供給業者さんのオーガニック野菜やフェアトレード商品を使ったオリジナルのランチ企画を行っており、またフェアトレードの衣類や雑貨など色々取り揃えております。また奥スペースではイベントなどを企画、開催しています。



Q お店や商品へのこだわりを教えてください。

お店の取扱商品は私たちスタッフがお客様に安心してもらえるように実際に食べたり、実際に使用して良かったものや、その商品にあるたくさんの想いやストーリーを「お客様にも味わってほしい! 体験してほしい!」と考えながら、商品を選んで企画運営をしています。お客様にお伝えし続けていく中で「裏のラベルを確認せずに買い物ができる」「のっぽくんチョイスなら間違いなし」と喜んでいただけることを励みにしています。



元気な野菜たちのっぽくん

〒921-8815 石川県野々市市本町2-1-1 TEL: 076-246-0210
営業時間: 10:00～19:00 (日祝は18:30) 定休日: 毎週月曜日 ※月曜日が祝日の場合は営業
【HP】 <https://noppokun.co.jp> 【Instagram/Facebook/LINE】@NOPPOKUN

SHOP
Info



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。

商品のことは他のお店さんなどで見ていて知ってはいましたが、どう販売していいかわからず躊躇していました。水井社長が来られた際に直接お話を聞き、その素晴らしさを知って、売場だけでなく調理部門でも使うようになりました。揚げ物に使用すると冷めてからもずっとパン粉がカリカリ、さくさくしているとお客様に好評です。お弁当のお惣菜に炒め物を入れることがありますが、食べるまでに時間が経ってしまうので酸化しにくいココナッツオイルで炒めています。

Q メッセージなどあれば教えてください。

お店に来ていただけるお客様の大切なご家族や小さなお子様の健康を大事に考えながら、今を生きている子供たちの未来の環境も視野に入れ、私たちはこれからも人と地球にやさしい商品を大事に取り扱っていきます。

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。



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。



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(おさかもん)」の野菜を使っています。



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)



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)



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。



ココナッツのお酒



ランバノグ(ピーア)

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)

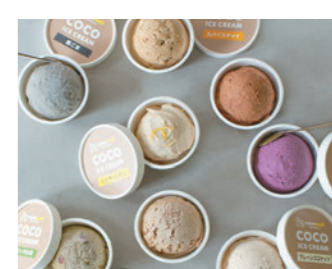
ココナッツのまるいフォルムを活かした手作りの殻雑貨です。ボウルなどの小物入れのほか、ピアスやヘアゴムなどもご用意しています。



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。



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。

おいしさへのこだわりが詰まった8種のフレーバー



※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)