

## 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



2021年12月にフィリピンを直撃した台風(オデット)で大きな被害を受けた南レイテ、リマサワ島での倒壊家屋の再建プロジェクトについてご報告させていただきます。

### 南レイテの孤島、リマサワ島の支援状況

認定NPO法人SDGs Promise Japan (SPJ) からの300万円を超える資金のご提供をいただき、ココウェルからの100万円と合わせて、倒壊した55軒の家屋の再建を行いました。受益者の選定、家屋の設計、資材の調達、大工の手配など、家屋を再建するプロジェクトはココウェルとしても初めての活動だったため、難しい課題にも直面しましたが、SPJのサポートのもと、無事に終わらせることができました。リマサワ島の島民の多くが漁業で収入を得ていますが、漁船が台風で被害を受けて漁業を継続することが難しい人が多くいます。何か新しい収入源が求められています。フィリピンでは、近年11月から12月の年末にかけて大きな台風が多く発生しています。今年は平穏なクリスマス、新年を迎えることができることを祈っています。



ココウェル代表の水井(左)と支援スタッフ(2022年8月 現地にて)

### リマサワ島支援助収支報告

収入	●認定NPO法人 SDGs Promise Japan	3,104,306円
	●株式会社ココウェル	1,002,317円
	<b>合計支援総額</b>	<b>4,106,623円</b>
支出	●材料費	3,416,400円
	●その他(運搬費、人件費など)	690,223円
	<b>支出総額</b>	<b>4,106,623円</b>

前回 2022 春号に掲載

### ココウェルフィリピン台風22号被災地支援について

詳しい情報は、クラウドファンディングのページをご確認ください。



### 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)

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!



# COCONUTIST



## プラントベースのココナッツミルク

▶読者アンケートプレゼント応募(2ページ)



### ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen

#### ココナッツミルクを使った簡単レシピ

ココナッツミルクのシーフードリゾット  
りんごとココナッツミルクのホットドリンク

### ココウェルと考える“SDGs”

#### オーガニックコットンを広める理由

interview: 株式会社チーム・オースリー 代表取締役 まさだ つよし  
NPO法人 日本オーガニックコットン協会 理事長 前田 剛さん

### cocowell INFORMATION

学生インターン広報部が活躍! /  
サリサリストア ついにオープン

### cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店

「檸檬とラクダ(れもんたらくだ)」

発酵料理・発酵菓子/静岡

ココウェル商品ラインナップ





# プラントベースのココナッツミルク

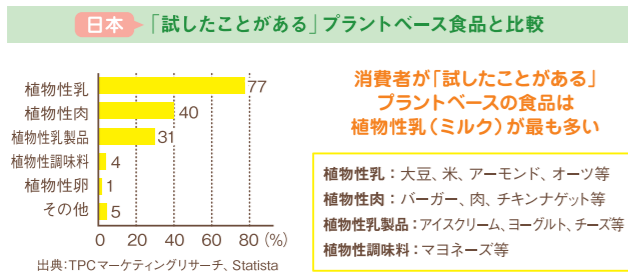
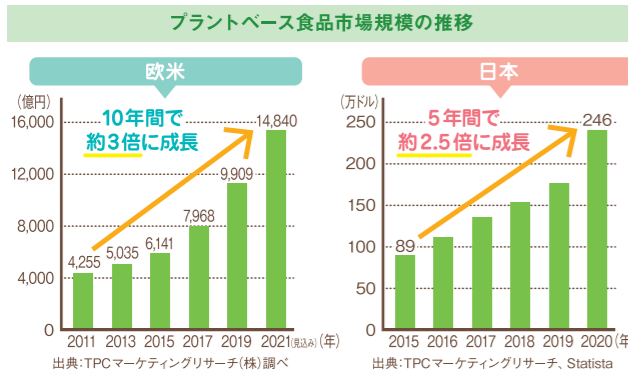


## 注目のプラントベースミルク「ココナッツミルク」



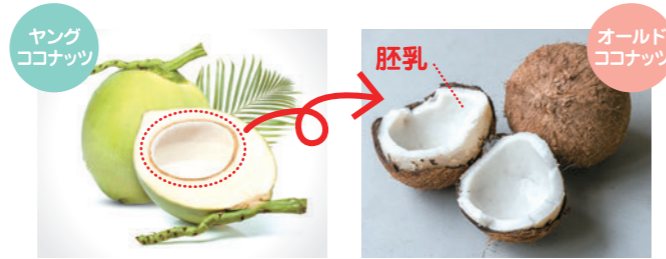
### プラントベースミルクが注目されています。

ここ最近、大豆ミート（代替肉）食品や、プラントベース（植物性由来）食品がスーパーマーケットなどで多く販売されるようになりました。特に新型コロナウイルス感染拡大により、食肉へのマイナスイメージや肥満対策を意識する人が増えています。欧米では、プラントベース食品市場はこの10年間で約3倍に急拡大しました。日本で消費者が試したことがあるというプラントベース食品は、ミルクが最も多く、中でも豆乳、オーツミルク、アーモンドミルクが多く使われています。ココナッツミルクは、他のプラントベースミルクでは出すことができない濃厚な味わいで、お料理やお菓子作りにも広く使われています。



## ご存知ですか？ココナッツミルクの作り方

ココナッツミルクは、オールドココナッツ（成熟したココナッツの実）の白い果肉部分（胚乳）から作られます。実から取った果肉に水を加えながら砕いて搾ります。ココナッツのイメージとして緑色の果実にストローを刺し、ココナッツウォーターを飲んでるところを想像する方も多くかと思ます。これはヤングココナッツという、成熟する前の実のことです。成熟が進むと中に詰まったココナッツウォーターが白い果肉へと変わっていきます。そのため、成熟したココナッツの実にウォーターはあまりありません。



## ココナッツミルクの特長

ココナッツミルクは、含まれている栄養素は異なりますが豆乳などと同様に牛乳の代わりとして使えます。乳アレルギーや乳糖不耐症（※）の方にも好まれています。※乳糖不耐症とは…乳製品に含まれる乳糖を分解しづらい体質のことです。牛乳を飲むとお腹をこわす、などの症状があります。

## ココナッツミルクの使い方

ココナッツミルクは、1980年代の「タピオカココナッツミルク」ブームで広がりました。お料理やお菓子作りの材料としてもおなじみで、牛乳の代わりにカレーやデザートで使うことが多いです。コーヒーやスムージーなどのドリンクに加えても美味しく召し上がっていただけます。



カレーなどのお料理に

コーヒーやスムージーなどのドリンクに

## こんな使い方も！ココナッツミルク簡単レシピ / ココナッツミルクで作る甘酒

体をしっかりと温めてくれる、冬にぴったりの飲み物です。

- |  |  |
|--|--|
| <b>【材料】(1人分)</b><br>○有機ココナッツミルクパウダー 25g<br>○酒かす 25g<br>○水 180cc<br>○しょうがのしぼり汁 少々<br>●有機ココナッツシュガー 14g<br>●はちみつ 適量<br>※どちらかお好みの甘さで | <b>【作り方】</b><br>① 鍋に小さくちぎった酒かすと水を入れ、火にかけて混ぜる。<br>② 酒かすがなじんだらココナッツミルクパウダーを入れ、さらに混ぜる。<br>③ ココナッツシュガーまたは、はちみつで甘さを調整し、しょうがのしぼり汁を入れる。 |
|--|--|
- 左：ココナッツシュガー甘酒  
右：はちみつを入れた甘酒



### 新商品 有機ココナッツミルクパウダー 11月1日新発売!

新型コロナ感染拡大で工場での製造が厳しくなり、たくさんのお客さまから復活を待ち望むお声をいただいていた。原材料は有機ココナッツと有機タピオカ粉末だけ。『スプレードライ製法』で作られています。保存料、漂白剤などの添加物は使っていません。ココナッツミルクの自然な甘みがぎゅっとつまっています。



有機ココナッツミルクパウダー  
 160g 1,296円(税込) / 800g 5,832円(税込)  
 原材料: 有機ココナッツ、有機タピオカ粉末 原産国: フィリピン

ココナッツミルクパウダーの詳しい商品情報はこちらから  
<https://www.cocowell.co.jp/company/f07/>

### プチ告知 NEW

液体タイプのココナッツミルク缶 発売予定!

缶入りの液体ココナッツミルクも販売準備中です。ココウェル公式サイトおよびメールマガジンでご案内いたします。

### 読者アンケート

季刊誌ココナティスト 読者プレゼント!

アンケートにお答えいただいた方の中から  
 抽選で5名様に  
 “有機ココナッツミルクパウダー 160g”  
 をプレゼント!

応募締切: 2023年1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。

アンケート & プレゼント 応募先はこちら  
<https://forms.gle/4JdfQeBohaXVSof89>

ココナッツミルクを使った簡単レシピ。

新発売の「有機ココナッツミルクパウダー」を使った簡単レシピをご紹介します。

シーフードミックスを使ったリゾットと、寒い季節にぴったりのりんごを使ったホットドリンクです。

レシピサイトは  
こちらから



Recipe 1

ココナッツミルクのシーフードリゾット

【材料】(2人分)

- 有機エキストラバージンココナッツオイル 大さじ1/2
- おろしにんにく 2g
- シーフードミックス 200g
- ミニトマト 7個
- ブロッコリー 4房 40g
- 有機ココナッツミルクパウダー 50g
- ▲豆乳 100ml
- ▲お湯 80ml
- ご飯 200g
- ★塩 少々
- ★黒こしょう 少々

COCONUT ITEMS



【作り方】

- ① シーフードミックスは、自然解凍し水気をきっておく。
- ② ブロッコリーを小房分けにして強火で2~3分、硬めに茹でて水気をとる。ミニトマトは、半分切る。
- ③ フライパンにエキストラバージンココナッツオイルを入れて火にかけ、にんにくを入れて香りを出す。
- ④ ①と②を加えて炒め、温かいご飯を加えて混ぜながら炒める。
- ⑤ ④に▲の材料とココナッツミルクパウダー 30gを入れ強火で混ぜながら煮詰める。
- ⑥ 汁気がなくなったらココナッツミルクパウダー20gと★を入れて味をととのえる。
- ⑦ 器に盛りつけ、黒こしょう(分量外)をふる。

おすすめポイント

ココナッツミルクパウダーは溶かさず使えるので、煮詰める時間が短縮できて便利です。2回に分けて入れるのがおすすめ。

Recipe 2

りんごとココナッツミルクのホットドリンク

【材料】(2人分)

- 皮付きりんご 150g
- 有機ココナッツミルクパウダー 150g
- お湯(少し熱め) 50cc
- シナモンパウダー 少々
- お好みでスライスした焼きりんご 1枚

COCONUT ITEMS



【作り方】

- ① 皮付きりんご1/2をカットしてミキサーへ。
  - ② ココナッツミルク、お湯を加えてミキサーにかける。
  - ③ カップに注ぎ、お好みでローストしたりんごとシナモンパウダーをかける。
- ※少し熱めのお湯をいれてミキサーにかけるので、火傷に注意してください。  
※焼きりんごをのせる場合は、オーブントースターで軽く焼き目がつく程度に焼いてください。

おすすめポイント

お砂糖なしでもほんのりとした甘みを感じられるホットドリンクに。最後にのせる焼きりんごは、低温で焼くとパリッとしてさらに美味しくなります♪



ココウェルと考える“SDGs”



インタビュー

『オーガニックコットンを広める理由』

「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、オーガニックコットンブランド専門店「メイド・イン・アース」を運営する前田剛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。

SDGsへの思いや企業としての取り組みを教えてください。

メイド・イン・アース 前田さん: 環境・経済・社会の3つの柱を立ててバランスよく達成しようとするいい目標ですね。「SDGsウォッシュ」と揶揄されることもあります。個人や組織が興味を持ってアクションを起こすことがまずは大切です。僕は創業から27年、安心して心地よい生活ができる環境を残すために活動していますので、あえてSDGsを掲げずとも今まで通りでいいかなと思っています。

ココウェル代表 水井: SDGsはチェックリストのように使うのがいいと思っています。事業をする中でどうしても目が届かない分野が出てくるので、169のゴールと照らし合わせてきて、できていないをチェックして見直しています。

前田: 道標でもあるし、整理ツールでもありますよね。自分達の活動がどこに当てはまるのかわかって、事業をより良くしていくのに便利です。

長年オーガニックコットンを扱っておられますが、なぜ広がるのが大切なのでしょう。

前田: オーガニックは食から入られる方がほとんど。それはきっと生産者や地球環境のこと以上に、ご自身の身体の安全性や安心感を考えている人だと思います。衣服ってわかりづらいけど、オーガニックコットンを選ぶことでより安心安全な食生活に繋がるんですよ。

水井: どういうことが詳しく聞きたいです。

前田: 実はコットン生産量の約8割は遺伝子組み換え。また収穫量の7割が綿の中にある種の重さで、綿として使えるのはほんのわずかなんです。そこで種を無駄にしないため、压榨して綿実油を作り、揚げ物やお菓子の

株式会社チーム・オースリー代表取締役 (NPO法人日本オーガニックコットン協会 理事長) **前田 剛さん**



1995年より純オーガニックコットン専門ブランド「メイド・イン・アース」をスタート。生活に密接にかかわるコットン素材のものづくりにこだわる。和綿を育てるプロジェクト、布ナプキンの普及活動なども手がける。2019年5月より日本オーガニックコットン協会の理事長に就任。

原料に使われています。さらに搾りかすは家畜の餌にして、食肉や乳製品として私たちの手元に届く。自分が好む・好まざるに関わらず、遺伝子組み換え食品を接種してしまう環境にあるんです。僕たちはオーガニックコットンの衣類を広めることで、間接的にでもそれらの割合を抑えていきたいと考えています。

オーガニックコットンを選ぶことは、安心安全な食生活に繋がるんですね。

水井: ココウェルがオーガニックにこだわるのは、生産者への思いが大きいから。自分の健康はもちろんですが、農薬や殺虫剤による健康被害があるので、オーガニックを選ぶことで作っている人の健康も守ってきたいんです。

前田: コットンも負担を減らすため枯葉剤が使われることがありますが、生産者や周囲に住む子どもへの健康被害が大きな問題になっています。オーガニックの衣類はハードルが高いと言われますが、例えば布ナプキンから始めるのも一つ。利用者には心地よさや体調の変化を感じてもらっていますし、初期コストはかかりますが、長い目で見たら家計の負担も減るはずですよ。

水井: できることから切り替えていきたいですね!

前田: 今日は環境や健康面のお話をしましたが、綿ってふわふわでオーガニックであれば収穫してそのまま肌に触れても安心。本来の綿の柔らかさや気持ちよさをもっと知ってもらいたいって気持ちが一番です。みなさんにもぜひオーガニックコットンを手にとってほしいです。



店舗 メイド・イン・アース自由が丘店

〒158-0083 東京都世田谷区奥沢7-3-10 T-STYLE自由が丘1F  
営業時間 / 12:00~18:00 定休日 / なし(年末年始休み)  
電話 / 050-5357-9016 FAX / 050-5210-3765  
[web] <https://www.made-in-earth.co.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

メイド・イン・アース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。



# 学生インターン広報部が活躍！ / サリサリストア ついにオープン！

サリサリストアが9月23日にグランドオープンしました。完成したお店の様子をご紹介します。  
そして、インターン生2人がサリサリストアのオープンに向けてSNSや近隣への告知などの広報活動に奮闘してくれた様子も一緒にご紹介します。



## access

**sari sari store** サリサリストア  
大阪府大阪市浪速区幸町2丁目2-2 1F  
TEL:06-6568-5577

サリサリストアの最寄駅は、大阪メトロ千日前線桜川駅です。5番出口から徒歩3分という場所にあり、その他近隣の4つの駅からも徒歩10分ほどでお越しいただけます。お店は、サリサリストアのロゴが描かれた黒い看板と店内に入る大きなガラス扉が目印です。



- ▶大阪メトロ 千日前線 桜川駅 5番出口 徒歩3分
- ▶大阪メトロ 四つ橋線 なんば駅 徒歩10分
- ▶阪神なんば線 桜川駅 徒歩5分
- ▶JR西日本 JR難波駅 徒歩10分
- ▶近鉄奈良線 大阪難波駅 徒歩10分



## 推しメニュー、ココナッツアイスクリーム

サリサリストアに併設された工房「ココウェルラボ」では様々なココナッツの菓子や加工食品を開発・製造しています。今回新たにココナッツのアイスクリームを開発。ココウェルのココナッツミルクの美味しさを最大限に活かしたヴィーガンアイスクリームが完成しました。



## 販売メニュー

- アイスクリーム
- ココウェル商品 (食品、コスメ)
- MCTフレッシュスムージー
- 冷凍品
  - ・カレー
  - ・カップアイスクリーム
  - ・ヴィーガンチーズケーキ
- ココナッツシェイク
- フィリピン産 フェアトレードコーヒー
- ココナッツ原料を使った焼き菓子 など
- クラフトコーラ

## インターン生から サリサリストアのオススメポイント！

日によってフレーバーが変わるアイスが絶品！ココナッツ独特のくせを感じることはなく、濃厚な甘さと後味のスッキリさが特徴です！毎日食べに行きたい…！いっそのことサリサリストアに住み着こうかな♪(壁谷)

## イベントを開催！

オープン前にサリサリストアをお披露目するイベントを開催しました。関西以外の地域からもお越し下さり、サリサリストアの魅力をお伝えしました。



アイスやドリンクを楽しんでいただきました。



イベントの進行役に。

## インターン生から イベントの様子はどうか？

私も計画に参加したイベントだったので、とても緊張しましたが、来ていただいた方にはとても喜んでもらえました。交流が多く、とても賑わっていたと思います。(谷野)

## 必要な分だけ購入できる量り売り。

店内では、ココウェル商品の販売に加えて、必要な物を必要な分だけ購入できる量り売りを行っています。ココナッツ食材はもちろん、店内で販売している冷凍カレーに使用している有機のスパイスや、フィリピン産のコーヒー豆などもあります。実店舗だからこそできる、ゴミの削減や環境に配慮したお買物方法として提案しています。量り売りやテイクアウト商品をご購入の際にマイ食器(カップやタンブラーなど)をお持ち下さった方には、特別割引もご用意しています。

## インターン生



関西学院大学 社会学部1年  
谷野 紗良さん  
たのの さら

関西学院大学 人間システム工学科3年  
壁谷 風雅さん  
かべや ふうが

## ココウェルでどんなことをしましたか？

- 谷 主にサリサリストアの広報を担当させていただきました。3つのターゲット層にそれぞれアプローチしました。
- 壁 主にサリサリストアのオープンに向けて、メディア向けイベントの準備や、周辺地域の調査等様々なことを行いました。

## ココウェルへ一言

- 谷 サリサリストアに、アイス買いに来ます！
- 壁 1ヶ月半お世話になりました！大好きです！



# cocowell RECOMMEND

～ココウェルおすすめのお店～

## vol.24 れもん 檸檬とラクダ

発酵料理・発酵菓子  
静岡

今回のお店は、静岡県藤枝市で発酵料理や発酵菓子を作っている檸檬とラクダさんです。お砂糖なしでも甘い甘酒に感動し、麴を使ったお料理をつくるようになったという店主の兼子 有希さんにお話を伺いました。

### Q 発酵料理にどうして興味をもたれたのですか？

1年かけてバックパックを背負い、友人と二人で世界一周の旅をしました。各国で出会うあたらしい料理に目をキラキラさせていましたが、同時に脂っこいものを食べる日々でもあり、油ものが食べたくない時期がありました。その時に、友人が食べさせてくれた甘酒と醤油で味付けしたお野菜の甘辛炒めに出会い「お砂糖なしでもこんなに甘酒って甘いんだ!」と、感激して、麴を使った料理を作るようになりました。

### Q お店をはじめたきっかけは？

友人から、週一回のカフェオーナーのお誘いを受けたのが、檸檬とラクダの原点です。そこでもともと苦手だった日本のカレーを、自分がハマっている麴を使って作り、さらにお野菜だけでも十分に楽しめるお店にしたいと思って週一回の麴カレー屋さんが始まりました。

### Q お店について教えてください。

2015年2月より、静岡県藤枝市岡部町を拠点に自家製の麴や保存食を使い、この土地の豊かな季節の食材を基に植物由来(VEGAN)の発酵料理や発酵菓子を作っております。オンラインショップと店頭販売もしておりますが、2022年冬に「檸檬とラクダ」のアトリエ兼ショップがオープン予定です。



### Q お店や商品へのこだわりなど教えてください。

自家製の米麴から、甘酒や塩麴、醤油麴、味噌等、発酵調味料を作り、お料理や、発酵菓子に旨味として加えております。発酵調味料が最前線で主張するようなことはなく、あくまで緑の下力持ちとして、その他の素材の味を引き立ててくれるようなそんな加減のお菓子やお料理を目指しています。発酵菓子では一口食べてすぐに「おいしい!」と感じるよりも、口にするとにしみじみと身体になじみ、気付いたら一袋なくなっていた・・・そんなお菓子でありたいと思っております。卵やバターなどの乳製品は一切使っておりませんが「おいしい!」と思ったお菓子がたまたまVEGANだった、というのが理想です。

### Q ココウェル商品を使用したきっかけ、理由などを教えてください。

焼菓子では主にクッキーを作っておりますが、バターのような口溶けを求めたときに、ココウェルさんのプレミアムココナッツオイルと出会いました。低い温度で固まり、温めると溶ける性質がとてもバターに近く、扱いやすさと無臭でどんなお菓子でも馴染みやすく理想的な油分に出会えました。このオイルがないと、当店のお菓子は成り立たないほど無くてはならない存在です。



### 檸檬とラクダ

静岡県藤枝市岡部町宮島390 TEL: 054-668-0837  
営業時間: 発酵菓子販売日 木・金・第四土曜日 11:00～17:00 定休日: 日・月・火・水  
【HP】 <https://www.lemonandcamel.com> 【Instagram】 @lemonandcamel

SHOP  
Info

## Cocowell Products Lineup

ココウェル 商品ラインナップ



ココナッツの食品



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】早溶けスプレッドナイフ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



通販と直営店  
限定



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。



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



NEW

販売を再開いたしました!  
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)

ちょっと試してみたい方にも、たっぷり使いたい!という方にも使いやすい2つのサイズ。原材料は有機ココナッツミルクと、粉末にするために必要な有機タピオカ粉末だけ。保存料、漂白剤などの添加物は使っていません。

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



ココナッツの化粧品



RENEWAL

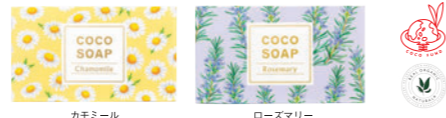
オーガニックバージンココナッツオイル

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。【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。



通販限定

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。



RENEWAL

NEW

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)



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。

通販&運営店限定



とろけるココナッツチョコ

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だけで作った、とろける食感のチョコレート。

冬季限定

クール便



ヴィーガンココナッツチーズケーキ

直径14.5cm 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&運営店限定

クール便



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



通販限定



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。



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種でできたての美味しさそのまま、冷凍便でお届け。

通販&運営店限定

クール便



ココアイス

80ml×8個入り 3,520円(税込) 3,260円(税別)

濃厚でめらかな。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&運営店限定

クール便