

洗顔はもちろん、全身も
泡でやさしく洗えるココソープ

ご購入はこちら

cocowell
coconut authority

低温で
熟成させながら作る
**コールド
プロセス製法**

人と環境に配慮する
13の基準を満たした
**リアルオーガニック
ナチュラルコスメ
推奨**



COCO SOAP ココソープ 100g / ¥1,320 (税込)

原材料: ヤシ油(バージンココナツオイル)、水、水酸化ナトリウム、香料、トコフェロール ※プレーンには香料を含みません 原産国: フィリピン

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**
4/1より変わります 10:00~12:00/13:00~17:00 (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



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!

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!

ココナツ情報マガジン「ココナティスト」

2024・Spring

COCONUTIST



ココナツで摂れる食物繊維

→ 読者アンケート プレゼント応募 (2ページ)



cocowell / sari sari store INFORMATION

\cocowell 20周年/
coco fund スタディーツアー
ココウェルラボの人気のお菓子

ココウェルと考える“SDGs”
サステナブルな環境をつくる、
地球一個分の家

interview: 大栄住宅株式会社/ゆいまーるClub代表 加藤 栄さん

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店
倉敷おからクッキー TETE スイーツ/岡山

ココナツレシピ by Cocowell Kitchen

春のココナツレシピ
もちもちみたらし団子/10分でできるバナナ蒸しパン

ココウェル商品ラインナップ



coconut authority
cocowell



ココナッツで摂れる食物繊維



体に必要な栄養素の中で「第6の栄養素」と言われる食物繊維。
 今回の特集では、その栄養素としての特長や、食物繊維が多く
 含まれている有機ココナッツフラワーの簡単な使い方を紹介します。

健康増進には、腸内細菌のバランスが大切！

腸を整えることで健康を増進すると言われています。食事に気をつけ、必要な運動をおこない、ストレス管理を行うことで、腸内にある細菌の量のバランスが保たれます。善玉菌20%・悪玉菌10%・日和見菌70%が理想とされています。バランスが整うと、免疫力の向上や消化吸収を高め、さらには心身の健康にも良い影響を与えられています。「腸は第二の脳」と言われることもありますが、実は逆で「脳は第二の腸」

なのです。人間の体は腸が形成され、後に脳ができます。腸内細菌のバランスが悪いと脳の働きも悪くなると言われており、胃や腸の具合が悪くなると痛みを感じるのは、消化管近くの神経ネットワークで感知した情報が脳に伝わるしくみがあるためです。空腹になれば食事をして、満腹になれば食べるのを止めるといったことも、腸内のバランスが保たれているからこそ、脳に伝わるしくみが正常に働くのです。

あくだまきん 悪玉菌
 腸内の有害物質を増やす菌。
 主にウェルシュ菌やブドウ球菌

ぜんだまきん 善玉菌
 悪玉菌の増殖を防ぐ菌。
 主にビフィズス菌や乳酸菌

ひよしみきん 日和見菌
 腸内の状態によって有害な働きをしたり、無害であったり、有益な働きをする菌。



食物繊維の種類

食物繊維は私たちの腸を整えるために必須であり、「糖質」「たんぱく質」「脂質」「ビタミン」「ミネラル」に次ぐ「第6の栄養素」と言われています。その食物繊維には大きく分けて水溶性食物繊維と、不溶性食物繊維があり、腸内を良好に保つような働きをしています。

不溶性食物繊維

セルロース・ヘミセルロース・リグニン・キチン など

胃や腸で水分を吸収して数倍から数十倍に膨らみ、これが腸を刺激してぜん動運動を活発にさせることによって、排便がスムーズになります。また、有害物質などを吸着させて便と一緒に排出するため大腸がんのリスクを減らしてくれます。



- 穀類
- 豆類
- さつまいも
- きのこ類
- ごぼう
- かぼちゃ
- 未熟な果物
- ココア など

水溶性食物繊維

ペクチン・イヌリン・βグルカン・グルコマンナン など

胃の中で長くとどまるので、お腹がすきにくく食べ過ぎを防ぎます。小腸での栄養素の吸収を緩やかにして食後血糖値の上昇を抑えます。



- 昆布
- ワカメ
- りんご
- 大根
- こんにゃく
- キャベツ
- 熟した果物
- 麦類 など

食物繊維が豊富な「有機ココナッツフラワー」

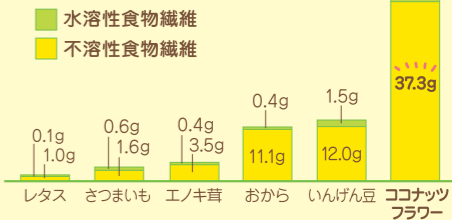


厚生労働省が策定している「日本人の食事摂取基準」によると、18～64歳の食物繊維の摂取目標量は、男性は21g/日、女性は18g/日以上とされています。

ココナッツの果肉には食物繊維が多く、特にオイルを搾り取った後の果肉を粉末状にした有機ココナッツフラワーには100gあたり約40gの食物繊維が含まれています。

※生活習慣病の発症予防のために摂取した方がよい量

食物繊維含有量 (100gあたり)



日本食品標準成分表(八訂) 増補2023年 日本食品分析センター 第1653898002-0101号

豆知識

有機ココナッツフラワーは、必須アミノ酸も豊富！
 体内で合成できない「必須アミノ酸」もバランスよく含まれています。

アミノ酸は体の細胞をつくる材料となりますが、不足すると肌荒れや肝機能の低下などを引き起こす可能性があります。



有機ココナッツフラワーの使い方



ヨーグルトに
 有機ココナッツフラワーをスプーン一杯、ヨーグルトに混ぜるだけ



スムージーに
 果物、野菜と一緒にスプーン一杯をミキサーで混ぜるだけ



お菓子作りや揚げ物に
 小麦粉や米粉の一部を置き換え、食物繊維を加えた一品に



有機ココナッツフラワーふりかけ

材料を混ぜるだけの簡単レシピ。おにぎりや和え物にも使えますよ。



- 〈材料〉**
- 有機ココナッツフラワー 20g
 - すりごま(白) 20g
 - 青のり 大さじ2
 - 塩 5g
- 〈作り方〉**
- 材料を全て混ぜ合わせれば出来上がり！
 ※お好みで、じゃこやかつお節など色々な材料を組み合わせてください。

P7に、有機ココナッツフラワーを使ったその他のレシピも紹介しています。

抽選で3名様に

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
有機ココナッツフラワー 160g
有機ココナッツシュガー 230g
有機ココナッツファイブ 120g セットを
プレゼント!

応募締切 2024年5月12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いたします。

応募先 アンケート&プレゼント応募はこちらから
<https://forms.gle/s8XGJmeDxboHTJpb6>





サリサリストア伝言板

sari sari store information

ココウェル ラボの“推しスイーツ”



「ココウェルラボ(cocowell laboratory)」では、直接フィリピンのココナッツ農家や工場を訪れ輸入しているココナッツ専門店だからこそできる、上質なココナッツ原料をふんだんに使用したお菓子を開発・製造しています。

ココナッツの風味や栄養価を活かし、ココナッツ以外の素材にもこだわり、ひとつひとつ丁寧に手作りにしています。今回は、ココウェルラボの製造の様子と推しのスイーツをご紹介します！



推しスイーツランキング

ココナッツオイルやココナッツミルク、ココナッツフラワーを使用することによって、通常の調理に比べ糖質を抑えヘルシーに。砂糖はすべて低GIのココナッツシュガーを使用しています。

2 ココパウンド 378円～



★ \ 推しポイント / ★
シンプルだからこそ、素材にこだわったパウンドケーキ。定番プレーンと季節限定の味。

1 ココナッツサブレ 486円～



★ \ 推しポイント / ★
ココナッツの美味しさが楽しめるクッキー。モリンガやソルティローズマリーなど、様々なアレンジが人気。

3 ジャムクッキー 432円



★ \ 推しポイント / ★
ラズベリージャムをココナッツクッキーでサンド。ジャムも工房で手作りにしています。

お菓子作りの風景

ココウェルラボでは「おいしくて やさしくて あたらしい」をコンセプトに、ココナッツ原料の美味しさを引き出した焼き菓子や氷菓などを開発・製造しています。ココナッツ専門店としての知識、ココウェルカフェで培った経験を活かし、スタッフ同士で意見を交わしながら試作を繰り返し、美味しさを追求しています。ココナッツ以外の素材にもこだわり、季節ごとにお楽しみいただけるアイテムをご提供しています。

Making sweets



サリサリストアでは、3つの人気スイーツに加え他にもココナッツ素材を使ったお菓子をご用意しています。

サリサリストアの最新情報は公式Instagramをご覧ください
https://www.instagram.com/sarisari_cocowell/



cocowell INFORMATION

ココウェル伝言板

2024年8月16日、ココウェルは“20周年”を迎えます！



皆さまの支えがあり、設立から20年を迎えることができました。

これからもココナッツの自然の力を最大限に活かし、

お客様の美容・健康に寄与できる商品を提供することをお約束します。

2024年は記念イベントの開催や特別商品の販売などを計画しています。

どうぞご期待ください！

2024年は、ココウェルにとって記念すべき年です。

今回はそんな年に再開したココウェルの活動、通販でココウェルラボのお菓子の限定販売をご紹介します！



“ココファンド”スタディーツアー再開！

ココウェルの商品についているココファンドマーク。

マークがついた商品1点につき10円を日本とフィリピンを繋ぐ社会貢献活動に利用しています。活動のひとつとして、日本の高校生がフィリピンの現状を知り国際的な視野を広げるスタディーツアーを、認定NPO法人DXP、認定NPO法人アクセスと協力して開催してきました。ここ数年はコロナの感染拡大のためにツアーを行うことができませんでしたが3月に再開しました。

ツアーの様子は、秋に発行予定のココナティストでご紹介します！

これまでにスタディーツアーに参加した高校生の声はこちらをご覧ください

飛行機4時間で出会った見たことのない世界。生きる力をなくしていた彼女の現在地。

<https://www.dreampossibility.com/times/2783/>



coco fund study tour

ココウェルラボの商品をオンラインショップで限定販売！



これまでサリサリストアでしか買えなかった商品を全国の皆さまにお届け！

人気の焼き菓子やMCTオイルを使ったラー油など、数量限定で販売予定です。

販売時期など詳しくはメールマガジンでお知らせします。

mail magazine

メールマガジンの登録はこちらから



cocowell lab onlineshop



インタビュー

『サステナブルな環境をつくる、地球一個分の家』

「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、住空間創造「ゆいまーるClub」を運営する大栄住宅株式会社の代表・加藤栄さんをお招きしました。
「地球一個分の家」をテーマに、自然素材を使った人にも環境にも優しい家づくりを推進しています。

「地球一個分の家」とはどのようなものですか。

ゆいまーる 加藤：世界自然保護基金(WWF)が公開しているデータによると、地球全体のエコロジカル・フットプリントはバイオキャパシティの1.7倍とされています。今と資源の使い方が変わらなければ、2080年までに枯渇すると。だから、私たちは1.自然に還す以上に取らない 2.地下より地上資源の利用を優先する 3.生物多様性を守るなど環境循環型社会のルールに沿った環境循環型住宅「地球1個分の家(One Planet House)」を目指そうと提案しています。

ココウェル代表 水井：家は長く過ごす場所ですが、自然由来の壁紙や床の素材が土に還り環境循環となる事を意識する人は意外に少ない。

家づくりの基準も変わっていきそうですね！

加藤：ドイツには住環境における電磁波に関してパウピオロギー(建築生物学)という概念があり、「住まいの4つの環境要素」として①空気②湿気③熱環境④電磁波が挙げられます。

大栄住宅株式会社 / ゆいまーるClub代表 **加藤 栄**さん



1969年生まれ。沖縄県出身。大学卒業後、親戚の家業を継ぐ形で分譲住宅の施工・販売の会社に入社。幅広い業務に携わり、36歳の時に自らの会社を立ち上げ独立。自然素材を使ったリフォームや新築工事を通して、生活者の健康と地球環境に配慮した住宅を提供する。

水井：日本と海外では、住宅の基準も大きく異なりますよね。
加藤：化学物質過敏症、電磁波過敏症など目に見えない影響から健康を害している方もいます。自然素材を使い電磁波対策をすることが、健康的に住める家づくりに欠かせません。

住まいにもサステナブルな視点を持ちたいです。

加藤：技術は年々上がり、スクラップ&ビルドの時代は終わりました。古家を再生したり、新築なら100年、200年住める家づくりをしたいですね。

水井：今後は食べ物のみならず、住宅にも安心安全を求める人が増えそうです。住居は簡単には変えられませんが、知識をもっておくことで、引越しや家を購入するタイミングで活かしたいですね。

加藤：大阪市内に築45年のマンションを改修したモデルルームがあります。安心安全で、人に優しく環境に正しい、自然素材で作られた空間をぜひ体験しに来てください。



ゆいまーるclubの詳細情報は
こちらからご覧ください。

<https://www.yui-maru.net>

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

こちらのインタビュー記事は、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。

vol.29 倉敷おからクッキー TETE

お菓子
岡山

今回ご紹介するのは、国産素材にこだわり、美容と健康を考えた手焼きのヘルシークッキーを製造・販売する倉敷おからクッキー TETE 本店です。
立ち上げ時から関わる、小野泰二さんにお伺いしました。



味はチョコチップやコーヒー、キャラメルなど王道のものから、五穀や酒粕、きくいもといった体に良いと言われる素材を使ったものまで多岐に渡ります。

Q クッキーの開発背景を教えてください。

倉敷市内で約70年、婦人服のセレクトショップを運営しています。お客様とお話をする中で、年々、健康に気を遣う方が増えてきたと感じ、地元の和菓子屋さんやパン屋さんに協力を仰ぎ、15年前に開発しました。健康的で安全で美味しいものを目指す中で、おからに着目。県内の豆腐屋さんから生のおからを仕入れています。生のおからをそのまま配合し独自の製法で、サクサク食感に焼き上げています。出来る限り保存料や着色料は不使用で、厳選した素材のみを使ったクッキーができました。



Q どのような商品がありますか。

岡山県産の小麦粉を使ったレギュラーシリーズや米粉シリーズ、プロテインシリーズなど、ニーズに応じて複数のラインを揃え、商品数は50種類以上です。



Q ココウェル商品が使われている商品について教えてください。

9割以上のクッキーにプレミアムココナッツオイルを使用しています。中でも、米粉シリーズの桑の葉味は、ココウェルさんのオイル100%です。ココナッツオイルは、温度によって液体から固体に変わる性質があり、それがクッキーの成形過程でうまくハマりました。近年ますます健康志向のお客様が増えており、ココナッツオイルを使用したクッキーを求めて、来店される方もいます。

Q どこで購入できますか。

倉敷の本店とオンラインショップに加え、関東や関西の百貨店でもご購入いただけます。また、北海道から沖縄までのスポーツジムでも販売中です。詳しくはWebサイトの取扱店舗一覧をご覧ください。本店には全国で唯一全商品を置いており、店員が一人ひとりのご要望にあったクッキーの種類をご提案します。今年3月に新しくカフェもオープンし、スペシャルティ珈琲や薬膳ハーブティーと共にクッキーをお楽しみいただけます。倉敷にお越しの際はぜひお立ち寄りください。



SHOP
Info

有限会社もとや 倉敷おからクッキー TETE 本店

岡山県倉敷市児島駅前2-27パティオ1F TEL:086-472-3330
営業時間: 10:00~18:00 定休日: 火曜日
【HP】 <https://www.motoya.biz/> 【Instagram】 @kurashiki_okara_cookie



スタッフおすすめ♪ ココナッツレシピ

春のココナッツレシピ

ココナッツフラワーを使って食物繊維を摂れるレシピをご紹介します。
手軽に作れて、ボリューム満点のみたらし団子と蒸しパンです。

レシピサイトは
こちらから



Recipe 1

もちもちみたらし団子

【材料】(8串分)

- <白玉>
★白玉粉 120g
★有機ココナッツフラワー 30g
★有機ココナッツシュガー 10g
豆乳 150cc

<みたらしのたれ>

- 水 150cc
昆布 5g
有機ココナッツシュガー 80g
しょう油 15g (大さじ1弱)
片栗粉 15g
水(片栗粉を溶く用) 15cc
竹串 8本

COCONUT ITEMS



有機ココナッツフラワー
有機ココナッツシュガー



【作り方】

- 鍋に水を入れ昆布をもどしておく(30分以上)。
- ★をボウルに入れ、豆乳を少しずつ加えてひとつにまとまるようにこねる。
- 別の鍋でお湯を沸かし②を2cmくらいの大きさにそろえ丸めて茹でる。
3分ほどで浮かんできたら氷水につける。(※写真は1つ16gを目安に丸めています)
- ①を火にかけて沸騰直前で昆布を取り出し、ココナッツシュガー、しょう油を入れて少し煮詰め、水で溶いた片栗粉でとろみをつける。
- ③を取り出し竹串にさし、④をかけて完成。

- ポイント**
- 白玉は大きすぎると火が通りにくくなりますので注意してください。
 - タレをかける前に白玉を火で炙ると香ばしくて美味しくいただけます。

Recipe 2

10分で作れる/ ココナッツフラワーを使ったバナナ蒸しパン

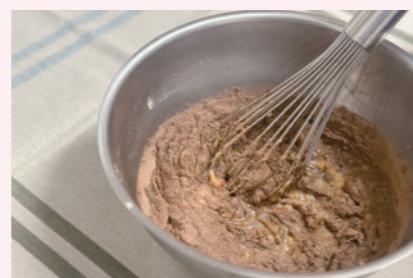
【材料】(2人分)

- バナナ 2本
卵 1個
豆乳 120g
有機ココナッツフラワー 30g
★ココアパウダー 10g
★ベーキングパウダー 3g
★有機ココナッツシュガー 60g
★バニラエッセンス 適量

COCONUT ITEMS



有機ココナッツフラワー
有機ココナッツシュガー



【作り方】

- バナナの皮をむき、ボールに入れて潰りに潰す。
- ①に卵、有機ココナッツフラワーの順番で混ぜ合わせる。
- ②に豆乳を入れて混ぜる。
- ③に★を入れ全体をよく混ぜ合わせる。
- マグカップなどの容器に④の生地を7分目まで入れ、お好みでバナナを飾り、電子レンジで650w 2分半加熱する。
- 生地を取り出し、冷めたら完成。

- ポイント**
- バナナは、熟したもののほど潰しやすく食べやすくなります。
 - 容器の大きさ、電子レンジによって加熱時間が変わります。
 - 電子レンジで加熱すると膨らみますので、生地を入れすぎないように。



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】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%。



1,840g



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



通常と価格
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、またお出かけ用やお友達へのプレゼ
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。



1,200g



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
甘さで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。



1,000g



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(税抜) 【詰替用】1,050ml 3,520円(税込) 3,200円(税抜)

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(ピーナ)

750ml 4,400円(税込) 4,000円(税抜)

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(税抜) / ソープディッシュ 880円(税込) 800円(税抜) / ココナッツトレイ 440円(税込) 400円(税抜)

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。



ココナッツの加工品



有機ココナッツミルクキャラメル

120g 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。味わい深くココのある口当たり。



メリエンダ

12枚 540円(税込) 500円(税別)

誠に勝手ながら、4月末をもちまして販売終了となります。長らくのご愛顧を賜りましてありがとうございました。



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。



ココナッツチョコ手作りセット

1,080円(税込) 1,000円(税別)

冷えると固まるココナッツオイルの性質を利用した、チョコ作りの材料セットです。オイル、シュガー、ココアパウダーを混ぜて冷蔵庫で冷やすだけ!



ココカレー

各180g×3個入り ほろれん草：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)

ほろ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

各90ml 8個セット：3,888円(税込) 3,600円(税別) / プレーン×4個 ココカカオ×4個：各1,944円(税込) 1,800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。



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味スイーツ。



とろけるココナッツチョコ

9粒 1,512円(税込) 1,400円(税別)

ココウェルラボ監修・製造で大幅リニューアル! 通年販売となりました。口の中でなめらかにとろけます。プレゼントはもちろん、ご褒美スイーツにも!