


## 「第3回 世界ココナッツ会議」レポート!

8月30日から3日間、フィリピン・マニラで開催された世界ココナッツ会議 (World Coconut Congress) にご招待いただきココウェル代表の水井が参加してきました。会場の様子をレポートします。

 世界ココナッツ会議は、UCAP (United Coconut Associations of the Philippines) というフィリピンにおけるココナッツ産業に関わる様々なセクターの連合体が主催し、ココナッツ庁や貿易産業省(DTI)がパートナーとして共催しているココナッツの一大イベントです。

世界中からココナッツの生産者や輸入者、研究者、医師などが参加し、3日間の開催期間中、ココナッツに関する様々な研究や健康効果などが発表され、また生産や市場に関する事例や製品の紹介などが行われました。

今回のメインテーマは「ココナッツの持続可能性」。「効率的で生産的なココナッツ農業」、「アグロフォレストリー」、「気候変動のココナッツ栽培への影響」などについて議論されました。またフィリピンにおいては、マルコス・ジュニア大統領によってミンダナオの空き地に1億本のココナッツを植林するプログラムが発表されるなど、フィリピンにとっての重要な産業との認識が再確認され、研究開発の活性化や、苗の配布などココナッツ農家への応援プログラムも伝えられました。

また、関心が高かったのがココナッツのバイオディーゼル。すでにフィリピンのバイオディーゼルには2%のココナッツオイルが含まれていますが、最終的に12~15%まで引き上げる目標が言及され、ディーゼルオイルの価格高騰と環境汚染の抑制を目指すことが発表されました。

今回、様々な角度からの発表を聞いて、ココナッツ産業が地球環境と地域の雇用創出において期待の大きい植物であることを、改めて実感しました。



### 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

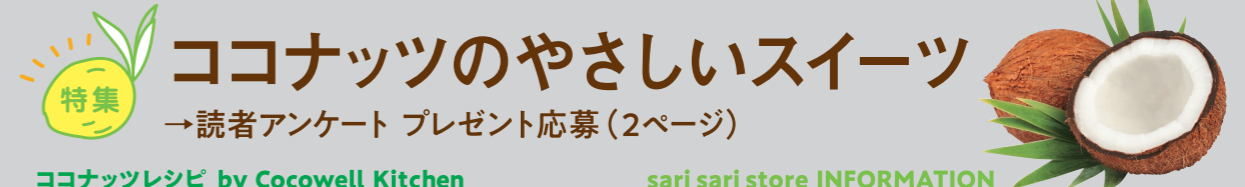
### 〈ココウェルのお約束〉

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)

# COCONUTIST



ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen

自宅で作るココナッツスイーツ

キャラメルりんご/カリカリココロッシュ

作ってみよう! ココナッツチョコレート

ココウェルと考える“SDGs”

プラントベースの食事を選んで、  
私も地球も“健康”に

interview:

キラジェンヌ株式会社 代表取締役 雑誌「vegy」編集長 吉良さおりさん

sari sari store INFORMATION

インターン生がやってきた

「サリサリストアの魅力」

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店  
「Branch」(ブランチ) ヴィーガン レストラン/福島

ココウェル商品ラインナップ

cocowell Report

「第3回世界ココナッツ会議」レポート!





# ココナッツのやさしいスイーツ



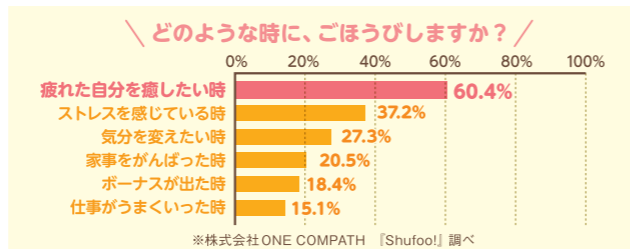
スイーツを食べる時、私たちの生活に楽しみを与えてくれる貴重なご褒美の時間でもあります。ここ最近では、ココナッツを使ったスイーツも増え好まれるようになってきました。今回の特集では「ココナッツのやさしいスイーツ」をご紹介します。

## 多くの方がスイーツを好きな理由

スイーツの甘さは私たちの生活に喜びをもたらします。スイーツを食べると、脳内で幸福ホルモンであるセロトニンが増加し、怒りや焦りなどのマイナスな感情を抑制しストレスが軽減され、幸福感が向上します。また甘い味覚は、体に必要なエネルギー源を示すもので、私たちの脳は甘さを好むようにプログラムされていると言われています。

### ちょっとこんなデータも... 自分へのごほうびはなんですか？

自分にごほうびをしたことがあるという方に、具体的な内容を聞くと「スイーツを食べる」という方が多く、どのような時に自分へごほうびをするかを聞いたところ、「疲れた自分を癒したい時」が6割以上で「ストレスを感じている時」が4割という結果でした。



### 幸福ホルモン

体内で生産される特定の化学物質で、感情や心理的な状態に影響を与える重要な役割を果たします。

疲れを癒すつもりで食べるスイーツも過度に食べると砂糖による「依存症」や小麦粉により腸粘膜を傷つける異物が腸に流れ出す影響で健康を損なう可能性があります。食べるなら原材料にもこだわったスイーツを選びましょう！



## ココナッツ原料のスイーツをおすすめする理由

ココナッツは、自然な甘さと香りに加え、素材の成分に特長があります。

- 体内に溜まりにくい脂肪分(中鎖脂肪酸)を多く含む「オイル」
- 花蜜で作られた血糖値が上がりにくい「シュガー」
- 食物繊維が豊富な「ココナッツフラワー」
- 牛乳に代わる「ココナッツミルク」

これらの特長を持ったココナッツを原材料にした「体にやさしいスイーツ」がおすすめです。

## 自宅での簡単スイーツ作りにも

ココナッツスイーツによく使われるココナッツオイルは、酸化しにくいという特長に加え、低温になると固まる性質を持っています。これらの特長を活かして、体にやさしいだけでなく手軽に作れるのがココナッツスイーツです。例えば、ココナッツオイルは「酸化に強い」特長があるので焼き菓子やグラノーラ作りにもおすすめ！また「低温で固まる性質」を利用して、ローケーキや、ローチョコレートなども作ることができます。ロースイーツは、火を使わず手軽に調理でき、しかも加熱調理したものよりも栄養を多く摂ることができます。



ココナッツオイルはバターの代わりとして、ココナッツミルクは牛乳の代わりとして使うことができ、乳製品アレルギーをお持ちの方や、動物性の素材を使いたくないという方にもおすすめです。



## ココウェルラボのスタッフおすすめ「ココナッツスイーツ! 3選」

ココウェル本社1階にある「ココウェルラボ」では、全国にお届けするココナッツ加工品を作っています。日頃からココナッツ原料を使って商品開発をしているラボのスタッフが、おすすめするココナッツスイーツをご紹介します！

- Sweet 1 ラミントン**  
ケーキにまぶされたファインの食感がたまりません。  
ラボ voice
- Sweet 2 ローケーキ**  
オイルで固めた非加熱スイーツ。滑らかな口当たりで栄養はそのまま。  
ラボ voice
- Sweet 3 プリスボール**  
自分好みにアレンジできる手軽なスナック。  
ラボ voice

## 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  
ココウェルラボで作った  
「商品詰め合わせ」をプレゼント!

応募締切 2024年1月15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/ufroD5x8gnMybSAb9>

# 作ってみよう!ココナッツチョコレート

11月1日に、パッケージが変わり「ココナッツチョコ手作りセット」が発売!  
この冬は、自宅でココナッツチョコレートを作ってみよう!

3つの材料で、火を使わず混ぜて冷やすだけ。簡単にできるのでお子さんと一緒に楽しく作れます。  
口の中でとろける美味しさがやみつきになるチョコレート!  
アレンジしてナッツ、レーズン、フルーツと混ぜたりしても使えます。ぜひお試しあれ!!



## 材料



ココナッツチョコ手作りセット  
1,080円(税込)

## ココナッツチョコ手作りセット内容 /

- ・エキストラバージンココナッツオイル 50g
- ・ココナッツシュガー 35g
- ・ココアパウダー 25g

ココアパウダーを仕上げ用に小さじ1を残します。  
仕上げ用を残さず全量混ぜると、よりビターなチョコに仕上がります。

## ご用意するもの

- ・水またはぬるま湯(40℃程度) 15g(大さじ1)
  - ・バット
- ※タッパー、弁当箱や深皿でもOK。  
手順5の写真は、少し深めのバットを使用しています。



完成

※写真の仕上がりは、ココアパウダー(茶)、(別売)有機ココナッツミルクパウダー(白)を振り掛けました。

## 作り方



1 ココナッツオイルが固まっている時は40℃程度のぬるま湯で湯煎して溶かします。



2 大きめのボウルにココナッツシュガーと水またはぬるま湯15gを加え、約10分おき、シュガーを溶かします。



3 ②に①を加え、泡だて器ですっかりと混ぜます。



4 ココアパウダーを加え、軽く混ぜます。



5 ラップを敷いたバットに④を流し入れ、冷蔵庫で1時間程度冷やします。



6 一口大にカットします。残しておいたココアパウダーを振りかけて完成です。

# スタッフおすすめ♪ココナッツレシピ

## ココナッツスイーツ

長かった夏が終わり秋から冬へと様変わり。  
外に出かけるのもいいですが、たまにはご自宅で簡単にできるココナッツスイーツは、いかがですか?

レシピサイトはこちらから



## Recipe 1

### キャラメルりんご

#### 【材料】(4人分)

- りんご 2個
- 有機エキストラバージンココナッツオイル 大さじ1
- 有機ココナッツシュガー 50g
- レモン汁 大さじ2
- 水 大さじ1

#### COCONUT ITEMS



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



トッピングでアイスを添えています。

#### 【作り方】

- ① りんごは皮をむいて4等分にして芯を取る。さらに横に2つ切りにしてボウルに入れてレモン汁をからめておく。
- ② フライパンにココナッツオイル、シュガーと水を入れ、煮詰める。キャラメル状になったら①のりんごを重ねないように並べる。
- ③ 強火でフライパンを揺らしながらりんご全体にキャラメルをなじませて出来上がり。



#### ポイント

りんごに加えるココナッツシュガーの量と火にかける時間は、りんごの種類や大きさによって変わります。煮詰め過ぎるとキャラメルが黒くなってしまうので注意してください。

## Recipe 2

### カリカリココロッシュ

#### 【材料】

- 卵白 35g
- 有機ココナッツシュガー 30g
- 有機ココナッツロング 50g
- 有機プレミアムココナッツオイル 10g

#### COCONUT ITEMS



有機ココナッツシュガー / 有機ココナッツロング  
有機プレミアムココナッツオイル



トッピングでナッツ、ドライフルーツなどをのせています。

#### 【作り方】

- ① ボウルに卵白、ココナッツシュガーを入れて混ぜる。
- ② ①にココナッツロング、溶かしたココナッツオイルを加えてゴムベラで押しつぶさないように混ぜ合わせる。
- ③ 軽く濡らしたスプーンですくってオープンシートを敷いた天板に並べる。
- ④ 170℃のオーブンで15分、140℃に温度を下げて5~10分焼いて、冷ましたら完成。



#### ポイント

焼き加減は、冷めてから中心までカリッとしていれば完成です。冷めても柔らかければ、ゆるくレンジにかけて水分をとばしてください。焦がさないように注意してください。



# サリサリストア伝言板

sari sari store information

※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

学生 × cocowell

ココウェルに

インターン生がやってきた!

cocowell Internship 2023

## 「サリサリストアの魅力」をレポート

この夏、8/2~9/14までインターンとして来てくれた関西学院大学 人間福祉学部2年 門脇 愛莉さん。サリサリストアの魅力を探して、SNSをはじめ近隣の方々に発信をしてくださいました。今回は、お店の魅力を門脇さんが紹介してくれます!



インターン生

1ヶ月半でサリサリストアの魅力をたくさん発見しました。その中から厳選して5つをご紹介します!

### 1. ココナッツのすばらしさ

サリサリストアで販売されている商品は、すべてフィリピン産ココナッツを使って作られ、こだわり抜かれた質の高いものばかりです。そして商品の種類は食品、雑貨からコスメまで幅広いジャンルに渡り、豊富なラインナップが取り揃えられています。これはココナッツ専門店としてココナッツのことをとことん



知り尽くしているからこそ出せる魅力です。

店内を一周するだけでココナッツってこんなに沢山の使われ方があるのか!と何度も驚かされました。

Coconut

### 2. 居心地の良さ

サリサリストアはとても居心地の良い場所だと思います。これはサリサリストアのスタッフのみなさんが作り出す雰囲気によるものです。スタッフさんは笑顔でフレンドリーに話しかけてくださったり、商品のことを尋ねると詳しく説明して下さいます。そのため楽しく和やかな時間を過ごしつつ、ココナッツについての知識を深めることができます。先日一周年を迎えたばかりの店舗には、本物のココナッツがいくつか置いてあるのでご来店の際はぜひ探して触れてみてください。



Comfortable

### 3. 誰もがココナッツを楽しめるように

サリサリストアではより多くの方にココナッツを楽しんでいただけるよう工夫がされています。まず、アイスは生乳ではなくココナッツミルクから作られ、添加物は一切使用されていません。そしてコーンは、米粉を使用し自家製です。このように食材にこだわり、味や食感には一切妥協がありません。ヴィーガンの方、プラントベースの方、健康志向の方、アレルギーをお持ちの方、外国人のご来店大歓迎! さらに私のようにヴィーガンでもプラントベースでもない方々からも愛されるお店です。



Love

### 4. ココアアイスに対する強いこだわり

サリサリストアの看板メニューココアイスは併設のラボ(工房)で作られています。珍しいフレーバーばかりなので、どれを食べても新感覚のおいしさが味わえます。さらにココアイスは濃厚でとってもなめらかです。これらの魅力は何度も繰り返される試作から生まれています。私はインターンシップ期間でココアイスが大好きになりました。



ちなみに私のNo.1フレーバーはスパイスチャイ! また絶対食べに行きます!

Social Contributions

### 5. 社会問題解決に向けた取り組み

ココウェル・サリサリストアは社会問題解決に向けた取り組みをいくつもしています。フェアトレードや量り売り、マイ食器持参割引、セミナー開催、COCOFUND(生きづらさを抱える高校生へ向けたプロジェクト)への寄付があります。これらの取り組みは、貧困問題解決や若者支援、地球環境への配慮、エコな買い物、フィリピンと日本の関係づくりなどに繋がるのです。たった1つの企業でこんなに多様な社会貢献活動をされていて驚きました。



### インターンシップに来て感じたことは…

サリサリストアの集客アップを目的に働かせていただきました。イベント準備、打合せやセミナー参加、割引券設置交渉、看板作成など初めての経験ばかりでしたが、社会人としての大きな責任感を感じながらお仕事をさせていただきました。この1ヶ月半で、社員の方々のココナッツ愛やこだわりを感じる場面が沢山ありました。常に新しさを取り入れ、挑戦を重ねるココウェル・サリサリストアはすごく魅力的なお店であり、今後さらに進化されるはず。心から応援しております! ちなみに…インターンシップを終えた今はココウェル商品愛用者です。



cocowell interview

# ココウェルと考える“SDGs”



インタビュー

## 『プラントベースの食事を選んで、私も地球も“健康”に』

「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、創刊から15周年を迎えた雑誌「vegy」編集長の吉良さおりさんをお招きしました。「楽しむヘルスコンシャスライフ」をテーマに、地球環境にできる限り負担の少ないプラントベース(植物性)の食事を提案しています。

### いつからヴィーガン生活を送っていますか。

vegy 吉良: 幼少期からお肉の味や食感が苦手と避けていました。みんなで焼肉へ行っても、私だけ野菜を食べていて(笑)私にとっては普通のことでした。

### ココウェル代表 水井: お生まれは?

吉良: 大分県の実業家です。父が釣り好きだったので、釣った魚を捌いて食べていて、肉を食べる機会もほとんどありませんでした。

水井: だからvegyの誌面からも、無理をせずにヴィーガン生活を送られていることが伝わってくるんですね。吉良さんの生き方も含めて、とても自然体だなと。

### ヴィーガンを取り巻く環境は変化していますか。

吉良: 特にヨーロッパでは、肉が好きだけど環境のために控えている方が多いです。完全には無理でも、ヴィーガンの食事に近づけようとしている人が増えています。

水井: 僕も意識的にお肉を減らした生活をしています。

吉良: 世界的に見ても、ヴィーガン料理のクオリティは上がっています。以前は、ヴィーガン料理を修行だと思って食べていたこともありましたが(笑)

ベジタリアン代表取締役/vegy編集長 吉良さおりさん

日本発のプラントベース・ヘルスコンシャス・ライフスタイル誌「vegy」編集長、キラジェンヌ出版 代表取締役。20代前半を海外で過ごし、マクロビオティック、アーユルヴェーダ、薬膳など、様々な食生活を実践・推奨する3児の母。

水井: 確かにココウェルの商品も、美味しいから使ってくれている方が増えています。

吉良: スイーツだけはヴィーガンを選んでいる女性もいます。乳製品を使ったスイーツと遜色ないケーキやアイスクリームが増えました。肌荒れを軽減でき、太りにくいヴィーガンスイーツを選ぶのは、当たり前だよなって感覚。

### 健康のためにヴィーガンを選ぶことが、SDGsに繋がっていくんですね。

吉良: プラントベースの食事は健康的でありながら、動物性食品に比べて地球環境にも優しいサステナブルなものです。創刊時からサステナブルは一つのテーマに置いて、発信してきました。

水井: 僕たちもココナッツを中心に循環型社会をつくることを目指し、商品を販売しています。その点は、共感できる部分が多そうです。

吉良: ベジタリアンの語源は、ラテン語の「vegetus = 健康で生命力に溢れている」。現代生活で鈍くなった感覚を取り戻し活力ある生活を送るために、プラントベース食は欠かせません。今後もより多くの人に知ってもらえるよう、リアルな交流の機会もつくって伝えていきます。

水井: 一緒にイベントもやっていけると嬉しいです!



雑誌 veggy の詳しい情報は  
こちらからご覧ください。

<http://vegy.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

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。

# cocowell RECOMMEND

～ココウェルおすすめのお店～

## vol.28 Branch

今回のお店は、福島県郡山市の「もりのかぜ・らぼ」内にある「Branch (ブランチ)」さんです。築60年の古民家を改修し、ベジタリアン・ヴィーガン対応レストランとして、2019年にオープン。野菜と穀物を中心にした料理とスイーツを提供しています。お店の運営者である佐久間直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。

お店がある「もりのかぜ・らぼ」は、郡山市街から離れた、田畑が広がる風景の中にあり、両親が運営する「ガーデンデザイン森の風」のオフィスや、無肥料・無農薬で作ったガーデン、植物・ガーデン雑貨販売スペースが併設されています。その一角で、Branchは有機オーツ麦や古代小麦のスベルト小麦、有機豆乳など、植物性素材のみを使用した料理とスイーツを提供しています。



### Q お店や食事のこだわりを教えてください。

料理は全てオーガニックや自然栽培の食材で作っています。私が好きな中東料理をベースに、スリランカで習った調理法もミックスしながら、ファラフェルやチリコンカン、ピタサンドなどをランチとしてご提供しています。郡山にはヴィーガン対応のお店がほぼなく、特にオープン当時は聞いたこともない料理にみなさん難色を示していました。しかし、今では「美味しい」「大好き」と言ってくれる人が増えました。



### 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。

郡山でお店を開く前は、沖縄でヴィーガンの飲食店を運営していました。その時、ココウェルさんの商品に出会い、以来ずっと使わせてもらっています。レギュラーメニューでは、ココナッツの香りがしない「有機プレミアムココナッツオイル」をスイーツのオイルとして使っています。特にスコーンでは、香りがしないのにコクが出るので重宝しています。ヴィーガンソフトクリームでは、ココナッツミルクも使用しています。なめらかな舌触りと優しい味わいが人気です。

### Q メッセージなどあれば教えてください。

定期的に「From Farmers!!」というマルシェを「もりのかぜ・らぼ」で開催しています。出店はみなさん生産者さんで、野菜や栽培方法について直接お話しできます。他にも、ジャガイモや人参の食べ比べイベントも開催するなど、さまざまな方法で、野菜のおいしさやヴィーガンの食生活をお伝えしています。ぜひお越しください。



クリスマスが終わった後から2月末までは冬季休業になります。Instagramで情報をご確認の上、ご来店をお願いします。

## Branch (ブランチ)

〒963-0671 福島県郡山市富久山町南小泉字江ノ上142-1 TEL: 024-953-8705  
 営業時間: 10:00~14:00 (Lunch) / 10:00~16:00 (Cafe) 定休日: 月曜日・火曜日  
 【Instagram】<https://www.instagram.com/branch20190402/> 【オンラインショップ】<https://branch-sweets.shop>

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】溶かしてバターナイフ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、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、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、仕様は予告な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。



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。

ココナツのお酒



ランバノグ(ピュア)

750ml 4,400円(税込) 4,000円(税抜)

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

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。



ココナツの加工品



有機ココナツミルクキャラメル

120g 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。



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、ココナツレドカレーの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)

プレーン×4個 ココカカオ×4個 各1,728円(税込) 1,600円(税別)

濃厚でなめらかな。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。



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。



とろけるココナツチョコ

9粒 1,512円(税込) 1,400円(税別)

ココウェルラボ監修・製造で大福リニューアル！通年販売となりました。口の中でなめらかなとろけず。プレゼントにももちろん、ご褒美スイーツにも！