

2018年8月24日

“もったいない”をおいしくヘルシーに商品化 廃棄される大阪産（おおさかもん）野菜を 酸化に強いココナッツオイルで揚げた「ベジココチップス」新発売

～廃棄野菜を買い取り、異常気象などで打撃を受ける農家の生活を支える一助に～

ココナッツ製品の製造・輸入・販売でフィリピンの貧困問題解決を目指す株式会社ココウェル（所在地：大阪市西区 代表取締役：水井裕）は、規格外や売れ残りなど今まで廃棄されていた「大阪産（おおさかもん）」^{※1}の野菜を買い取り、真空減圧フライヤーを使って酸化に強いココナッツオイルで揚げた「ベジココチップス」を9月6日に発売します。開屋本舗株式会社（所在地：大阪府富田林市 代表取締役：開田早代）と協力して廃棄野菜を買い取ることで、異常気象などで打撃を受ける農家の生活を支える一助になるとともに、この商品が食品ロスについて考えるきっかけになればと考えています。

食品ロスを考えるきっかけに

日本の食品ロス（食べられるのに廃棄される食品）は約646万トン（環境省「平成27年度食品ロスの量の推計値」）と推計され、世界全体の食料援助量の約2倍に相当します。大阪でもたくさんの野菜が捨てられている現状を知り、規格外や売れ残り、天災などで販売できなくなったものなど、すべて食品ロスになる前の野菜を使用した「ベジココチップス」を商品化することに決めました。この商品が食品ロスについて知り、意識を変えていくきっかけになればと思います。

また、当社はフィリピンのココナッツ農家を支え、貧困問題解決に寄与したいという想いで事業活動を行っています。異常気象などで、世界的に農家の生活はますます厳しくなっていくと思われませんが、一次産業に携わる農家がしっかり安定した生活を送ることが持続可能性から考えても大事なことだと考えています。当商品により、通常捨てられる野菜を買い取ることで農家の収入向上に貢献することを目指しています。



ベジココチップス 22g 500円（税別）

ココナッツオイルと真空減圧フライヤーで野菜の栄養価もとれる優しいおやつ、防災食にも
製造は真空減圧フライヤーの食品加工開発の開屋本舗が行います。高真空下にて、100℃以下の食用油を熱媒体として食品を乾燥させることで、素材が色あせず、味や香り、栄養価が残ります。さらに、ろ過装置により油の品質を保ち、廃油を減らしています。当社の酸化に強いココナッツオイル^{※2}を使用することで、さらに色の変化が抑えられ、酸化安定性も高まりました。身体に優しく野菜の栄養価がとれるため、子どもにも安心して食べてもらえるおやつに、保存食や防災食にも最適です。

本件に関するお問い合わせ

株式会社ココウェル 広報担当：植田美穂子 携帯番号：090-9975-9617

〒550-0012 大阪市西区立売堀 5-5-7

TEL：06-6543-5572 FAX：06-6543-5571 E-mail：houjin@cocowell.co.jp

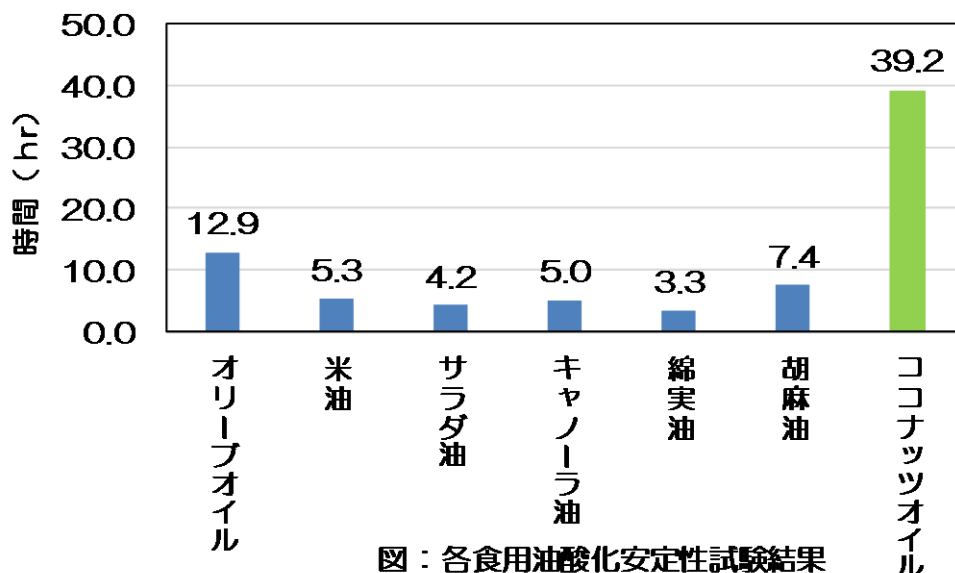
HP：http://www.cocowell.co.jp/ オンラインショップ：http://www.cocowell.jp/

参考資料

※1 大阪産（おおさかもん）とは

大阪府内で栽培、生産される一次産品とそれらを原材料にした加工食品です。大阪には、大阪湾、森林、農空間などの恵まれた自然があります。そこからさまざまな野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、木材や炭などの林産物、大阪湾で水揚げされる水産物など、豊かで多様な食材等が提供されています。

※2 酸化に強いココナッツオイル



※酸化安定性試験（CDM試験）：一般社団法人日本食品分析センター

※ココナッツオイルは無香タイプの「プレミアムココナッツオイル」を使用

酸化安定性試験結果の時間が長いほど、酸化安定性が高く（酸化しにくく）、「酸化に強い」オイルとなります。加熱にも強いので、生食から揚げ物まで様々な用途で使用できます。

■商品概要

商品名	仕様	価格(税別)
ベジココチップス	内容量：22g 野菜種類：じゃが芋、玉ねぎ、人参、さつまいも、トウモロコシ、えび芋、ごぼう、椎茸、インゲン、ブロッコリー、プチトマト、黒豆など。※時期によって種類が変わります。 販売元：株式会社ココウェル 製造者：開屋本舗株式会社 販売場所：ココウェルオンラインショップ、ココウェル自由が丘店（東京都世田谷区）、ココウェルカフェ（大阪市西区）	500 円

■ココウェル自由が丘店

ココウェル自由が丘店ではココウェルの全商品に加え、フィリピン・レイテ島生まれのマホガニー雑貨「Francis+Dale(フランシスデール)」を販売しています。

[営業時間] 11:00～19:00 [定休日] 水曜日(水曜日が祝日の場合は営業)、年末年始

[アクセス] 東京都世田谷区奥沢 7-3-10

(東急東横線、東急大井町線「自由が丘駅」より徒歩5分)

■ココウェルカフェ <http://cocowellcafe.jp/index.html>

ココナッツ専門店だからこそできる、上質のココナッツ原料を贅沢に使用した、ヘルシーココナッツカフェです。ココナッツオイルやココナッツファイバーを使うことによって、通常の調理に比べて糖質を抑え、スイーツなどに使用のお砂糖も全て低GIのココナッツシュガーを使用しています。野菜やお肉などの素材も可能な限り自然栽培・有機にこだわり、ココナッツと素材をうまく調和させたヘルシーメニューを提供します。

〔営業時間〕 11:30～19:00 (LOは18:30)

〔定休日〕 水曜日

〔アクセス〕 大阪市西区北堀江 1-13-21 1F

(大阪メトロ 長堀鶴見緑地線「西大橋」駅4番出口より南へ徒歩4分。四ツ橋線「四ツ橋」駅6番出口より西へ徒歩4分)

■株式会社ココウェル会社概要

社名	株式会社ココウェル
代表	代表取締役 水井裕
所在地	大阪市西区立売堀 5-5-7
設立	2004年8月16日
資本金	500万円
従業員	25名
事業内容	ココナッツ製品の輸入販売、および製品開発

■ココウェルについて

当社は代表の水井が学生の頃、途上国の環境問題を学ぶためにフィリピンへ留学をし、現地の環境問題を学ぶと共にそれ以上に深刻な貧困問題に実際に触れ、「何かこの問題を解決できることをしたい」という思いから設立しました。

- 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し、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。

この7つのお約束と共に、事業活動を通じて多くの方々にフィリピンのことを知っていただき、自然な形で貧困問題解決につながる仕組みを作ることを目指し、継続的に活動していきたいと考えております。