

名称が変わります!

香りのない有機ココナッツオイル



「香りがいいから使いやすい」とご好評をいただいている『有機プレミアムココナッツオイル』。初めてこの商品を手取る方に「この特長をより伝えたい!」と思い、パッケージデザインはそのまま、商品名を『香りのない有機ココナッツオイル』に変更することにしました。炒め物や揚げ物、お菓子作りにも幅広く活用できることを、よりたくさんの方に知っていただきたいです。

さらに、「瓶入りはないの?」という声にお応えすべく、商品化を進めています! 詳細が決まりましたらホームページ、メールマガジン、SNSなどご案内いたします。(現在の袋入りも継続して販売いたします!)



香りのない有機ココナッツオイル 460g/¥1,080(税込) 1,840g/¥3,672(税込)
ORGANIC NON-AROMA COCONUT OIL 原材料:有機ココナッツオイル 原産国:フィリピン

ご購入は
こちら



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**
 10:00~12:00 / 13:00~17:00 (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」

2024・Summer

COCONUTIST

特集 持続可能な甘味料 ココナッツシュガー
 → 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
夏のココナッツシュガーレシピ

- ・ココナッツミルクプリン
- ・ココナッツシュガーのレモネード

cocowell INFORMATION

- 20周年特別ラベル商品販売 /
- ・20周年リボンシール
 - ・有機エキストラバージンココナッツオイル 360g 記念ラベル発売...etc

〜ファーム通信〜
 ココウェルファーム始動!!

ココウェルと考える“SDGs”
 ケミカルフリーの養蜂で、
 ミツバチと共生した持続可能な地球へ

interview: ときつ養蜂園 時津 佳徳さん

cocowell RECOMMEND ココウェルおすすめのお店
 medeldeli (メデルデリ) スムージーボウル/東京
 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!





持続可能な甘味料 ココナッツシュガー



ココナッツシュガーは、深いコクのある上品な味で環境にも優しく持続可能な甘味料としても注目されています。最近、血糖値を上昇させることから敬遠されがちな糖類。糖質制限も注目されていますが、豊かな食生活には甘味料は欠かせません。そんな中でGI値(※1)の低いココナッツシュガーの魅力について迫っていきます。

※1 GI値…グリセミック・インデックスの略。食後血糖値の上昇を示す数値で、ブドウ糖を100として表している。

ココナッツシュガーはどのように作られる？

ココナッツシュガーは、ココナッツオイルやミルクと同じように、ココナッツの実から作られると思う方も多いのですが、ココナッツの花蜜から作られています。ココナッツは、実がなる前に黄色い花が咲きます。

開花前は「苞(ほう)」に包まれており、そこに切り込みを入れてポタポタと落ちてくる花蜜がココナッツシュガーの元となる「ココナッツサップ」で、竹筒などで採取します。

採取した花蜜は、ゆっくりと煮詰めて水分を取り除くと、粘性の高いキャラメル状になっていきます。さらに煮詰めて結晶化させることでココナッツシュガーが出来上がります。



最も持続可能な甘味料

ココナッツシュガーは、継続して花序(※2)から花蜜を集めることができることから、2014年に国連食糧農業機関 (FAO) から世界で最も「持続可能な甘味料」として定義づけられました。

単位面積あたりの生産量は、毎年植え替えて作られるサトウキビの砂糖よりも50~75%多く、ココナッツの木は農業や肥料も必要としないことや、海水を好み適度な塩分が保水性を高めるため、水を定期的に与えなくても70~80年程収穫できると言われています。また、ココナッツシュガーの生産は、貧困地域の多い東南アジアの花蜜を集めるココナッツ農家の仕事作りにも貢献しています。

さらに木の上で花蜜の発酵が進まないように、20~30mあるココナッツの木に1日3~4回ほど登ってこまめに採取して煮詰める必要がありますが、1本の花序からは1日で約700ml~1Lほどの花蜜が採取できます。およそ8~10Lの花蜜で1kgのココナッツシュガーを作ることができます。

※2 花序(かじょ)…枝上に花が並んでいる状態



花の先端を切ると蜜がポタポタと落ちてきます



採りたての花蜜は、飲みやすいコクのある甘さ、時間が経つと酸味が加わり乳酸菌飲料のような味に



コラム① ココナッツの花序

ココナッツの木にはおおよそ1ヶ月に1本、新しい円錐形の花序が作られます。花序は3~4ヶ月かけて大きくなり、最大で1~1.5mほどまで成長します。開花前は苞(ほう)で包まれており、苞が開くと黄色い花が出現します。花は雄しべと雌しべに分かれており、先端に雄しべ、基幹部に雌しべがあります。



ココナッツの花

花粉は風によって飛散され、昆虫が媒介することで受粉します。一般的なココナッツの品種では、雄しべと雌しべは自家受粉(※3)を防ぐために、開花時期をずらします。これはココナッツ遺伝的多様性を維持するためです。しかし、Dwarf 矮小種(わいしょうしゅ)と呼ばれる背の低いココナッツの場合は、雄しべ雌しべの開花時期が重なり、自家受粉が行われ、他の品種との交配が行われることがありません。

※3 自家受粉…雌雄同株の植物で、花粉が同株の花の雌しべについて受粉が起こること。



背の低いココナッツ(矮小種)

コラム② 花蜜の発酵

ココナッツの花蜜は発酵しやすいため、良質なココナッツシュガーを作るには、採取した花蜜をできるだけ素早く煮詰める必要があります。太陽が登っていない夜中から朝方に集められた花蜜が良質なココナッツシュガーになるのです。花蜜の発酵は一般的に乳酸発酵が先に起こり、糖が乳酸に変化して白濁して酸味が出てきます。その後すぐに残った糖がアルコール発酵することで、1ヶ月もするとココナッツワインやトゥバと呼ばれるお酒に生まれ変わります。そこからさらに数ヶ月すると酢酸発酵が起こり、糖とアルコールが酢酸に変化しお酢(ココナッツピネガー)に変わっていきます。



ココナッツの花蜜を煮詰める様子

コラム③ 低GIで必須ミネラルを含む

ココナッツシュガーの一番の特長は、血糖値の上昇度合いを数値化したグリセミック・インデックス(GI)が35と、一般的な甘味類よりも低く、血糖値が上昇しにくいことです。白砂糖と比べると約1/3、てんさい糖やメープルシロップと比べても約1/2のGI値です。また、マグネシウムやリン、亜鉛といった必須ミネラルも含まれ、豆類や穀物類に多く含まれる抗脂肪肝ビタミンとも呼ばれるイノシトールが100g中約230mgも含まれます。



抽選で2名様

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
有機ココナッツシュガー 1.2kg

をプレゼント!

応募
締切

2024年8月4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>



夏のココナッツレシピ

夏におすすめの有機ココナッツシュガーを使ったスイーツとドリンクをご紹介します。
寒天を使ったココナッツプリンと、さっぱりとした甘さのココナッツシュガーのレモネードです。

レシピサイトは
こちらから



Recipe 1

ココナッツミルクプリン

- 【材料】(3~4人分)
- ★有機ココナッツミルク 150ml
 - ★有機ココナッツシュガー 25g
 - ★寒天 1g
 - 豆乳 100g
 - マンゴーなどのフルーツ お好みで

COCONUT ITEMS



有機ココナッツミルク
有機ココナッツシュガー



- 【作り方】
- ★の材料をすべて鍋に入れ、沸騰させてよく煮溶かす。
 - 豆乳を35℃程度に温めておき①に少量入れて混ぜる。
 - 残りの豆乳に②を入れてすばやくよく混ぜる。
 - こしながら容器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
 - 固まったらお好みでフルーツをプリンの上に盛り付ける。

- ポイント
- ・豆乳は、沸騰すると凝固がすすみボソボソとした食感になるので注意
 - ・材料を混ぜる時は、よく攪拌すること
 - ・豆乳の代わりに有機ココナッツミルク250mlで作ると濃厚なミルクプリンに

残った有機ココナッツミルクは、お早めにお使いください。カレーなどに使うのもおすすめ。
※有機ココナッツミルクは、缶を開けた時に固まっている場合がありますので、全体を混ぜてからご使用ください。



Recipe 2

ココナッツシュガーのレモネード

- 【材料】(4人分)
- 有機ココナッツシュガー 大きじ5
 - 水 大きじ3
 - レモン 1個(飾り用レモンはお好みで追加してください)
 - 炭酸水 お好みの量
 - 氷水 鍋を冷やす用

COCONUT ITEMS



有機ココナッツシュガー



- 【作り方】
- レモンは両端を切り落とし、真ん中部分で5mm以下の輪切りを1枚スライスする。(飾り用)
 - 残りのレモンの皮を外し、千切りにする。
 - 鍋に水とココナッツシュガーを入れ、弱火で溶かす。
 - ③に千切りにしたレモンの皮を全部入れる。
 - レモンの果汁を小皿に搾っておく。
 - 鍋の外側から煮立つ泡が1/3から2/3になったら火を止め、⑤の果汁を加え、一気に冷やす。
 - 炭酸水を加え、①のレモンを飾り付ける。

- ポイント
- 水とココナッツシュガーを溶かす際、火が強いと煮詰まってしまうので弱火でじっくり溶かす



ココウェル20周年記念商品

「フィリピンの貧困問題を解決したい」という想いでスタートしたココウェル。
おかげさまで、2024年8月16日に20周年を迎えます！みなさまへの感謝を込めて、記念商品を販売いたします。



感謝を込めた記念シールを期間限定で

20周年記念ロゴを、リボンシールにしました。一部商品にシールを貼っています。いつもお買い上げくださっているお店の店頭などで見かけたら、ぜひ手に取ってみてくださいね。



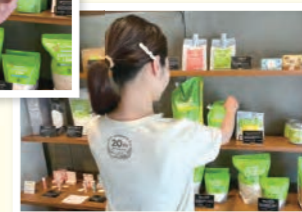
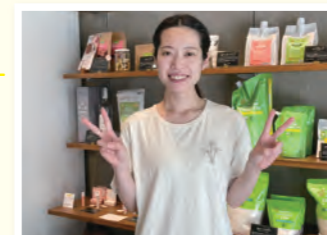
かごバックのsulci 特別販売

「フィリピンの女性たちに仕事と働く場を提供したい」という理念でかごバックを販売されているスルシさんの商品を、期間限定で販売中！セブ島の工房でひとつずつ手作りされたバッグには、編み子さんへのお手紙を届けられるよう、メッセージカードがついています。

販売期間 販売中～6月30日まで

20周年記念Tシャツを制作

サリサリストアのスタッフも着用している20周年記念Tシャツを作成しました。今年30周年を迎える国内初のヘンプのアパレルブランド「GOHEMP」に作っていただきました。素材は、ヘンプ55%とオーガニックコットン45%です。背中に20周年ロゴ、胸にワンポイントでヤシノキのイラストを入れてデザインしました。



販売期間 6月1日から無くなり次第終了。

有機エキストラバージンココナッツオイル360g 記念ラベル発売

ココウェルの定番商品として長く愛され続けてきたエキストラバージンココナッツオイル。ココナッツの甘い香りは、多くの方に好まれている一品です。今回20周年特別ラベルとしてカラーも一新して期間限定で販売いたします。



特別販売の商品は
ココウェル公式ECサイトで
ご覧ください



www.cocowell.co.jp

20周年を迎える節目に当社では新たな試みとして 自社農園「ココウェルファーム」プロジェクトを立ち上げました

(以下、ファーム)

ファーム担当スタッフ：鈴木



ココウェルファームで野菜を作る理由

ファームを始めるきっかけは、2021年の本社移転に伴い、製造部門であるココウェルラボが誕生したことです。ココウェルラボではココナッツの原料をふんだんに使い、カレーや焼き菓子など様々な商品を生み出しています。「そこで使用する野菜を自分たちで作りたい」という想いと、農園の一部で「ヤシ殻土改良剤」を使い、農業分野でのココナッツの可能性を自分たちでも広げていけたらという想いからです。

▶大阪の最北端で始めた農園

ファームは大阪府豊能郡能勢町にあります。能勢町は大阪府の最北端にあり、兵庫県・京都府と隣接しています。山に囲まれ自然豊かな場所で四季折々の風景が楽しめます。能勢町全体の約三分の一が農業振興地域ですが、人口減少、少子高齢化、農業を担ってきた世代のリタイア期で後継者不足などの問題を抱えており、7割の農家が今後10年以内に耕作できない状況になると言われています。そんな能勢町でファームが借り受けた農地は全部で約3反(約3000㎡)あります。左右を山に囲まれた谷あいになり、標高は約300m。ファームからは写真のような景色が広がっています。



ファーム担当 鈴木
毎日泥んこになりながら格闘しています



いろんな方にサポートをいただいています

ヤシ殻土改良剤とは、ココナッツの実の外側の繊維部分を堆積・醗酵させて作られる天然有機物で、土壌改良剤として世界中で使われています。同じような役割で使われているピートモス(※)に比べても、優れた特性があるそうです。※ピートモス…苔などの植物が腐植(ふしよく)物質となって蓄積した泥炭(でいたん)を乾燥させたもの



ファームでの社員研修

▶微生物の力で野菜を育てる

ファームは基本的には炭素循環農法で野菜作りを進めています。農薬・肥料を使わずに微生物の力だけで野菜を育てます。個人的に2年前から吉田俊道先生の「菌ちゃん農法」を学び、野菜作りを始め、「本当に元気の野菜は栄養価が高く、農薬を使わずに育てても虫がこない」ことを実感しています。化学肥料なども一切使わず身の回りにある雑草や竹、もみ殻など、炭素分の多い有機物を使い土の中で糸状菌を増やし野菜を育てます。

▶野菜を育て、皆様と繋がる場所に

今年の2月から農地の整備を始め、草刈りや溝掘りを進めてきました。その後、竹やもみ殻、雑草集めを行い、今はひたすら土づくりの段階です。5月下旬にサツマイモを植える予定です。まずは野菜を育て収穫し、ラボを通じて皆様にココウェルファーム産の味をお届けできたらと思います。将来的には観光農園としての展開も計画しています。収穫体験などを通して、ファームを皆様と繋がる場所にできればと思っています。



ココウェルと考える“SDGs”



インタビュー

ケミカルフリーの養蜂で、ミツバチと共生した持続可能な地球へ

「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、株式会社ときつ養蜂園の時津佳徳さんをお招きしました。
持続可能な社会を目指し、蜜源豊かな山口県の里山で、農薬・抗生物質・除草剤を使用しないケミカルフリーな養蜂をしています。

株式会社 ときつ養蜂園 代表
ときつ よしのり
時津佳徳さん



福岡県小郡市生まれ。山口大学卒業・同大学院修了後に山口県警察官に採用されたが農業の夢に向けて退職。2015年山口市の新規就農者の認定を受け、養蜂を主体とした農業を開業。さらに菓子製造や飲食の許可を取得し、はちみつ販売だけでなく農産物を使ったスイーツや加工品等も販売、ミツバチや自然との共生を体験できるミツバチ観光農園もできています。

養蜂園を始めた経緯を教えてください。

ときつ養蜂園 時津：祖父が養蜂家で、一般社団法人日本養蜂協会の会長も務めていました。私の生まれは福岡ですが、子どもの頃から祖父が住む山口が好きで、山口大学へ進学。祖父から「農業は尊いぞ。ミツバチはいいぞ」という話を聞いていました。大学院を修了後、就職はせず農業を志しましたが、周囲の反対を受け一度は警察官に就職。その矢先、癌が見つかりました。食の大切さが身に染みて、1年間の抗がん剤治療を受けながら、食の大切さやオーガニックの勉強をしたんです。退院後、一念発起して、2014年から農業への起業活動を始め、2015年に山口市の認定を取得し、新規就農しました。

ココウェル代表 水井：ご自身の経験があり、難しいとされているケミカルフリーの養蜂を選ばれたんですね。

時津：美味しいはちみつを作るよりも、ケミカルフリーで養蜂をしたい気持ちが強くなりました。ミツバチの飲み水にはFFCウォーターという特殊な水を活用し、ミツバチの持っているエネルギーを上げることで、結果的に高品質なはちみつを生産できるようになりました。

ココウェル 鈴木：はちみつはもちろん、クッキーやシフォンケーキなどのスイーツもどれも絶品です。

時津：砂糖は使用せず、養蜂園なので甘味料はもちろんハチミツのみ、小麦粉の代わりに米粉、パターの代わりにココナッツオイルを使用しているので、シュガーフリー、グルテンフリー、かつトランス脂肪酸を減らした体に優しいスイーツです。使う米粉や果物、野菜も無農薬の自家製。でも、ココナッツは国産が難しい。そこでココウェルさんのオイルを使わせてもらっています。

養蜂家として解決したい課題は？

時津：飼育方法を知らないまま、自宅や会社の屋上で気軽に養蜂を始める方が増えているために、病気が蔓延し、プロの養蜂家が育てる蜂にも悪影響が生まれています。ミツバチを飼ってのはちみつを得るのは、養蜂家にとってはあくまで副産物。苺やメロン、りんごなどの農家さんが受粉のために使う蜂を提供し、農業に貢献することが一番の役割です。

水井：今、ミツバチが減っているという話もよく耳にします。

時津：素人の方が安易にミツバチを飼育することで、病気が蔓延したり、知識のないままミツバチの巣を使いすぎることによって効きにくくなったりと、悪循環が生まれています。日本養蜂協会も国と連携しながら法整備を進める他、一般向けの養蜂セミナーを開催し知識を伝えるようにしています。

鈴木：ミツバチの存在が欠かせないからと言って、あちこちに巣箱を設置するのはよくないですね。

時津：ミツバチは、二ホンミツバチとセイヨウミツバチの2種類がいます。現在、プロの養蜂業者は基本的にセイヨウミツバチを飼育していますが、彼らはいまの地球環境では自生できません。養蜂家が手をかけないと、ミツバチはすぐに全滅、ミツバチがいなくなれば農作物の受粉ができず、多くを輸入に頼らざるを得なくなるでしょう。「ミツバチがいなくなれば4年で人類は絶滅する」という仮説がありますが、実はこれはアインシュタインが言ったというのは嘘です。誰かが勝手に言い始めたことを都合良くアインシュタインにこじつけたのが真実です。

けれども、この仮説の内容としては、僕は正しいと思いますよ。地球の多くの植物の花粉媒介してくれるミツバチは、生態系のバランスを整えてくれる大きな役割を担っています。

水井：養蜂家と聞くとのはちみつ生産のイメージを持たれている方が多いですが、自然にも人間にも重要な役割を果たしているんですね。

ココウェルは2024年2月から農業を始めました！

水井：創業20周年の今年、大阪の能勢町にある畑をお借りして、ココウェルファームを立ち上げました。農場長は鈴木です。

鈴木：10年ほど耕作放棄地だった畑約3反を開墾中です。無農薬で季節の野菜を育てていく予定です。

時津：いいですね！色々なチャレンジをしたら楽しいと思います。ぜひ一緒に持続可能な農業を進めていきましょう。



ときつ養蜂園の詳細情報は
こちらからご覧ください

<https://beeslife-farm.com>



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.30 **medeldeli**

メデルデリ
スムージーボウル
東京

今回ご紹介するのは、東京の恵比寿と奥沢に2店舗を構えるメデルデリ。「人に優しい食べ物は地球にも優しい」がコンセプト。フレッシュな果物を使ったスムージーの専門店としてスタートしました。オーガニックや自然栽培の野菜などを使ったバーガーやスムージーボウルなど季節による多彩なメニューはファンを魅了し続けます。店主の橋本和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。

東京・恵比寿駅より徒歩5分の場所に2011年にオープンしたメデルデリは、スムージーやスムージーボウルを中心とした食や美容、ファッションにこだわりをもつお客様の多い店です。2023年には東京・奥沢(世田谷)の住宅地に2号店をオープン。恵比寿同様スムージーなどのメニューのほか、近隣にお住まいの方々に寛ぎの時間をご提供できるよう不定期でナイトタイムも営業開始。ナチュラルワインやタバスも提供しています。



Q お店や商品へのこだわりなど教えてください。

「人に優しい食べ物は地球にも優しい」がコンセプト。美しい地球環境を未来に残していけるよう、使用する食材だけでなく、お店づくりにおいてもたくさんのこだわりを持っています。スムージーやスムージーボウル、バーガー、マフィンなどはできるだけオーガニック、自然栽培のものを選び、グルテンフリーのメニューも多くご用意しています。恵比寿店で使用している椅子やテーブルは流木や廃材を再利用。壁にはヘンプの茎を練りこんだ珪藻土を使っています。



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。

ココナッツオイルに関する本を読み衝撃を受けたのがきっかけで、ココナッツオイルを使用し始めました。当初は別ブランド商品を使用していましたが、友人に代表の水井さんを紹介され、理念に共感してココウェル商品を使用し始めました。現在は店舗やオンラインで大人気のマフィンにエキストラバージンココナッツオイルを使用するなど多くの商品にココナッツ原料を使用しています。メデルデリにとっては無くてはならないものとなっています。

Q お知らせなどがあれば教えてください。

奥沢店ではピオマルシェを開催。こだわりの食品やお菓子の作り手の皆さまが直接ご案内する貴重な機会は、じわりじわりとファンが増えています。これからの季節はオープンテラス席がおすすめです。爽やかな風を感じながら昼間からナチュラルワインやタバスとともに過ごすひとときはいかがでしょうか？ココナッツ花蜜の蒸留酒「ランバノグ」もご用意しています！ランバノグはロックやソーダ割だけでなく、アイスにちょっと加えるのも美味しいです。スタッフのおすすめをぜひお尋ねください！

SHOP Info

メデルデリ

<恵比寿店>東京都渋谷区恵比寿西1-17-1 1F TEL 03-6427-8580 営業時間:月～土9時～19時/日祝10時～19時 定休日:なし
<奥沢店>東京都世田谷区東玉川2-41-17 TEL 03-6425-8272 営業時間:9時～17時(不定期で営業時間延長あり) 定休日:月・火
※両店舗、年末年始はお休みをいただきます。
【HP】www.medeldeli.jp 【Instagram】<恵比寿店>@medeldeli_ <奥沢店>@medeldeli_okusawa

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、非加熱こだわり製法で抽出。ほのかな甘い香り。効率よくMCTを摂取したい方へ。



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%。「香りのない有機ココナッツオイル」に名称が変更になります。



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。夏期出荷停止中

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。



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!



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。



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。



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。ココナツの美味しさを活かしたヴィーガンアイスクリーム。



ココナツ焼菓子各種

ココナツオイル、ココナツシュガー、ココナツミルクなどココナツ食材をふんだんに使用した焼菓子。素材にこだわり、シンプルな材料で丁寧に手作りしています。植物性食材のみを使用したものやグルテンフリーなど各種ご用意しています。

直営店舗・サリサリストアでお求め頂けます。