

# 2025年からココウェルの情報発信が変わります

ココナッツやココウェルの情報をもっと楽しんでいただけるよう、Webサイトの情報をさらに充実させ、新たにYouTubeチャンネルを開設。商品紹介だけでなく、ココウェルの活動やココナッツの情報など、多彩な内容をお届けします。また、年4回発行していたココナッツ情報マガジン「ココナティスト」は、年2回のダイジェスト版にリニューアル！ココウェルの最新情報をぎゅっと詰め込んでお届けします。



YouTubeチャンネル  
スタート!

ココウェル  
公式チャンネル



Webサイト  
情報発信を拡大

ココナッツ情報マガジン  
「COCONUTIST」の発行  
年4回から2回に!

## 読者アンケートプレゼント

抽選で  
5名様に

「有機ココナッツミルクキャラメル」をプレゼント!



応募締切 2025年2月3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

<https://forms.gle/yv6o1M7hmSEc61PC7>



## 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/](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)

cocowell HP / [www.cocowell.co.jp](http://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!



ココナッツ情報マガジン「ココナティスト」

2025・Winter

# COCONUTIST

特集 cocowellの  
ココナッツ製品の作り方



ファーム通信

10年耕作放棄地からの初収穫と  
広がる未来の夢

サリサリストア通信

寒い冬もサリサリストアへ

ココナッツレシピ by Cocowell Kitchen

ココナッツオイルを使った [雑誌Veggy掲載レシピ](#)

ほうれん草とあわのパンケーキ

ココウェルと考える“SDGs”

体をつくるオイルの摂り方

interview: オイリスト/日本リポニュートリション協会代表理事  
地曳直子さん

cocowell RECOMMEND

ココウェルおすすめのお店

「LOVE TABLE」オーガニックレストラン&カフェ/大阪

ココウェル商品ラインナップ



coconut authority  
cocowell



◀ココウエルフーム通信▶

## 10年耕作放棄地からの初収穫と広がる未来の夢

2024年2月から始まったココウエルフームは、放棄地の再生を進め、サツマイモや夏野菜の収穫に成功。これからも多様な野菜栽培と循環システムの構築を目指します。

ファーム担当スタッフ：鈴木



### サツマイモ、無事収穫できました！

2024年2月に始動したココウエルフームでは、耕作放棄地だった場所を活用して、草刈りや溝掘り、竹炭作り、耕運、土づくり、獣害対策の柵設置などの作業を行ってきました。そして畝立てを行い、サツマイモを植えました。冬には雪が降る日もあり、夏には酷暑に見舞われましたが、皆さまのサポートのおかげで順調に進めることができ、開始時点で目標としていた紅あずま、紅はるかの2種類のサツマイモを無事に収穫することができました。



### ココウエルフームの様子

ココウエルフームが畑として使用している場所は、10年間耕作放棄されていた元田んぼです。そのため、水はけが悪い箇所もあり、改善が必要でした。そこで春にヒマワリの種をまきました。ヒマワリは深根性の植物で、根が土壌の深くまで張ることで透水性を向上させる効果があります。7月には約70本のヒマワリが畑を彩り、見事に咲きました。この夏は雨が少なく、酷暑に見舞われ、私たちが野菜も大変な思いをしましたが、カボチャやオクラ、空心菜などの夏野菜を収穫することができました。一方で、トウモロコシはうまく育たず全滅してしまいましたが、これも大切な経験と捉えています。夏の終わりには、ヤシ殻土壌改良剤と畑の土を混ぜて育苗土を作り、秋野菜

の種まきを行いました。ヤシ殻土壌改良剤はココナッツの外側の繊維部分を堆積・発酵させて作る天然の有機改良剤で、土壌の保水性を高め、微生物が住みやすい環境を作る効果があります。秋には、和綿、サツマイモ、里芋を収穫し、サツマイモと里芋はサリサリストアで店頭販売も行いました。



### 広がるココウエルフームの挑戦

ココウエルフームは全部で3反(約3,000㎡)の広さがありますが、まだその半分も開墾できていません。少しずつ作付け面積を広げており、現在はサツマイモをメインに栽培しています。今後はさまざまな野菜を栽培することで、ヤシ殻土壌改良剤の使い方や効果を実験し、その扱い方を把握するだけでなく、販売も視野に入れています。また、ココウエルフームから供給し、「栽培」「加工」「販売」の社内循環システムを構築することも目指しています。さらに将来的には、観光農園として収穫体験などを企画し、多くの方が土と触れ合える場所を作りたいと考えています。



## サリサリストア 伝言板

sari sari store information



### ❄️ 寒い冬もサリサリストアへ

冬のサリサリストアでは、ココナッツドリンクやスープなど、温かいメニューもいろいろとご用意しています。暖かい店内でごゆっくりお過ごしくださいね。また、ココナッツ素材を使ったワークショップも毎月開催しています。コスメやスイーツの手作り体験をぜひお楽しみください。

### 冬のあったかメニュー

ほっこりあったまるパンとスープセット ¥1,000

ココウエルの「香りのない有機ココナッツオイル」を使用したBIO BRANCHさん(大阪市西区)の米粉パンは、自然な優しい甘み特徴。さくくりトーストして、エキストラバージンココナッツオイルを添えてご提供します。また、定期的に変わるスープは、旬の素材を生かした特別な味わい。かぼちゃとココナッツミルクのポタージュは、優しい甘みとクリーミーさで寒い日のお供にぴったり。ブラウンマッシュルームのスープは、ココナッツオイルで炒めたきのこくみでコクを出しています。



### sari sari storeのワークショップの会

ココナッツオイルとみつろうでココリップを作ろう！

サリサリストアでは、毎月ワークショップを開催しています。リップクリーム作りのワークショップでは、ココナッツオイルとみつろうを使用し、スティックタイプのリップクリームを作ります。精油でお好きな香りをつけて、お気に入りのナチュラルリップ作りをお楽しみいただけます。また、ココナッツ食材を使用したお菓子作りなどのワークショップも予定しています。イベント情報はサリサリストア公式Instagramなどでチェックしてくださいね。



### ✦ sari sari storeの看板が ✦ ✦ 新しくなりました！ ✦

お店の入り口をかわいく彩る看板は、ココウエル商品のパッケージデザインを手掛ける Shoko Akiyamaさんに手描きで仕上げてくださいね。ぜひ、この看板の前でかわいい写真を撮影してくださいね！



Coconut Recipes by Cocowell Kitchen  
 スタッフおすすめ♪ ココナッツレシピ

おすすめ人気のココナッツレシピをご紹介します

雑誌 \*Veggy\* に掲載されている、生米を使ったスイーツのレシピをご紹介します。生地材料には、雑穀のあわ、生米、生野菜、そしてココナッツオイルを使用し、やさしい自然の甘みが特徴です。食材本来の色や香りを楽しめる一品です。お好みに合わせてフルーツを盛り付け、アレンジを楽しんでみてください。

レシピサイトは  
こちらから



Recipe

ほうれん草とあわのパンケーキ



【材料】(直径約11cm×6枚)

- ・白米(浸水済) 135g(浸水前104g)
  - ・あわ 10g
  - ・豆乳ヨーグルト 95g
  - ・メープルシロップ 20g
  - ・自然塩 2g
  - ・ほうれん草 10g
- 有機エキストラバージンココナッツオイル 25g
  - ベーキングパウダー 6g
  - 水切りヨーグルト 100g  
(200gヨーグルトを半量になるまで水切りする)
  - メープルシロップ 20g
  - オレンジなどお好みのフルーツ 適量
  - 有機ココナッツロング 適量

※撮影時の白米は、水が米を覆う程度でひと晩浸水させました。

【作り方】

- ① Aの材料をミキサーのコンテナに入れ、攪拌する。
- ② 途中何度か止めて、コンテナの周りに飛び散った生地をスパチュラで落としながらかき混ぜる。
- ③ さらにココナッツオイルを加えて、生地がもったりとしてなめらかになるまでミキサーの低速で攪拌する。
- ④ 生地をボールに取り出したら、フライパンの準備をする。
- ⑤ 熱したフライパンに油を薄く引き、ペーパータオルで馴染ませ、濡れ布巾の上で5秒ほどおいてから戻す。
- ⑥ 生地にベーキングパウダーを加え、手早く混ぜる。
- ⑦ フライパンを火に戻し、生地の1/6量を流し入れる。蓋をして弱火から中火で3分焼き、裏返してさらに3分焼く。残りの5枚も同様に焼く。
- ⑧ 水切りヨーグルトにメープルシロップを加え混ぜ、お好みでオレンジとココナッツロングを添える。



veggy vol.97  
2024年12月号

今回のレシピは、フルーツの盛り付けが変わりましたが、雑誌「veggy(ベジィ)」vol.97 2024年12月号「持続可能な食&農」に掲載されています。また、P70~73にはココウェルの記事も掲載されていますので、ぜひご覧ください。



cocowell interview

ココウェルと考える“SDGs”



インタビュー

『健康に生きるオイル選びと活用法』

「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йлリストとして脂質栄養学やオイルの活用法を広める、日本リポニュートリション協会代表理事の地曳直子さんにお伺いしました。

オйлリストとはどのような存在でしょうか。

日本リポニュートリション協会 地曳さん：オйлリストとは、脂質栄養学・分子栄養学に基づいた食事と、精油を使った植物療法を組み合わせて、健康や美容に役立てる専門家です。

ココウェル代表 水井：「オイルは体に良くないもの」と思われている方が多いように感じます。

地曳：でも、オイル(脂質)は三大栄養素の一つで人間にとって欠かせないものです。

水井：オイルの働きにはどのようなものがありますか。

地曳：4つの働きがあり、エネルギー源になる他、ホルモンや細胞膜を構成したり、生体の防御機能を担ったり。また、体の調整機能があることは、知らない方が多く驚かれます。さらに、「脂質メディエーター」という、体を調整する物質が作られ、恒常性の維持に働いています。

オイルを摂る上での注意点を教えてください。

地曳：摂取オイルの全体量を知ること。現代食は油を使う料理が多いので、摂りすぎの方が多です。次に、自分に必要な脂肪酸を把握すること。「〇〇オイル」と名称で覚えるのではなく脂肪酸を覚えると選びやすいです。

水井：重要ですね。

オйлリスト

日本リポニュートリション協会代表理事 地曳 直子さん

食・脂質栄養学・分子栄養学・精油のエキスパート。メディカルアロマセラピー講師として活動中に家族の病気をきっかけに分子栄養学・脂質栄養学を学ぶ。オйлリスト養成講座や脂質栄養学講座などで教えながら脂肪酸検査の普及にも努め、テレビや雑誌などで紹介されています。

地曳：例えば、普段お肉をよく食べる人であれば、長鎖飽和脂肪酸の摂取量が多いので、調理油では摂らないようにするところから始めたらどうでしょうか。すると、適したオイルや含まれる脂肪酸の種類、さらに含有量を知る機会にもなると思います。

最後に、オイルの選び方について教えてください。

地曳：SDGsの視点からいうと、オイル業界は持続可能ではありません。遺伝子組み換えの大豆やコーンから植物油を製造し、環境に負荷がかかっています。本来オイルの元になる種は少量しか採取できない貴重なもの。「遺伝子組み換え作物から作られたオイルを食べることで、地球のバランスを崩している」意識を持ってもらいたいです。

水井：オイルの種類に悩む前に、まずは製造背景を知ってほしいと。

地曳：その上で、3種類のオイルを使い分けることをおすすめします。ひとつは現代食で摂りづらい、オメガ3が含まれるエゴマオイルや亜麻仁油。次に、加熱調理に使える米油や香りのないココナッツオイル。最後に、調味料としても使えるオリーブオイルやナッツオイルなどの香味油です。

水井：オイルの特長や活用法は、書籍『暮らしの図鑑 整うオイル』でもご紹介されていますね。ぜひ参考にさせていただきます。



最新刊 地曳さんの書籍はこちら!

暮らしの図鑑「整うオイル」 定価：1,980円(税込)  
健康と美容をつくる摂り方×基礎知識×あれこれ選びたいオイル30  
オイルは「摂り方」が大切! 毎日使うオイルを、健康と美容にもっと役立てるために様々なオイルの特徴と活用法が楽しくわかる1冊。

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」に掲載されています。

# ココナッツ製品ができるまで

ココウェルのココナッツ製品がどのように作られているのかご存知ですか？  
どの部分からどう作るのか、製造工程をまとめました。



### ココナッツの「花蜜糖」

ココナッツシュガーはココナッツの花蜜から作られます。オイルやミルクなどはココナッツの実からできます。花を摘むと実ができないため、多くのココナッツ農家は実を育てることを選択します。実が育つ前に採取された花から作られるココナッツシュガーはとても貴重なものです。

ココヤシ (黄色がココナッツの花)      ココナッツの花 (雄しべ)      花の先端を切ると蜜が落ちてくる

各商品の詳細はP.8-10の商品ラインナップをご覧ください

# cocowell RECOMMEND

～ココウェルおすすめのお店～

ラブテーブル

## vol. 31 LOVE TABLE

オーガニックレストラン&カフェ  
大阪

今回ご紹介するのは、大阪のナチュラルオーガニックレストラン&カフェ「LOVE TABLE」。「テーブルから愛を」をコンセプトに、大切なひとの「ここから」を育む料理をご提供されている、店主たいらよう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。

「LOVE TABLE」は、育てること・お料理にすること・食べることで、生産者さん・レストラン・お召し上がりいただくお客様みんなで、健全な大地と農、自然と調和する暮らしを未来に紡いでいくために、2020年8月にオープンしました。ランチ・カフェ・ディナーは、採れたて野菜たっぷりのサラダや天然酵母ピッツァ、自然栽培米のパスタ、ヴィーガンスイーツ、ナチュラルワインなど、からだよろこぶ本当の「いただきます」をお届けしています。



店主のたいらようさん

### Q お店や商品へのこだわりなど教えてください。

農業・化学肥料・動物性肥料に頼らず、山の環境をお手本にした農法「植物性自然栽培」で生命を育ててくれている、和歌山・古座川の「Agarato farm (あがらとファーム)」を中心に、想いを共にするオーガニック生産者さんの野菜と穀類を直送いただいております。調味料は未精製のお塩にお砂糖、天然醸造のお醤油・お味噌・お酢、油は薬品抽出されていないココナッツオイルや米油を使い分けています。お肉や卵は、アニマルウェルフェアの考えのもと、無投薬で大切に育てられた生命を、ナチュラルリストである私が長年日常でご縁をいただいていたものを、レストランで使用しています。

また、売上の一部を、「あがらと」の田畑がある古座川に寄付し、地方自治体が行政の地方交付金に頼らずとも自律し運営ができる仕組みを「あがらと」と連携し構築しています。



社会は、誰かに変えてもらうものではなく、今を生きる私達で変えてゆける時代です。それが、現代社会の最大の魅力!



### 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。

20年以上前、オーガニックイベントで水井社長と出会いました。私たちは森羅万象の理を軸に、自然なのか否かであらゆることを選択しており、お取引させていただく企業のあり方を何より大切にしています。「あがらと」の薔薇ブランド「DewRose」のヴィーガンバターにはオイルを、店舗では、ヴィーガンスイーツや揚げ物にオイル、ランパノグを使わせていただいております。

### Q お知らせなどがあれば教えてください。

看板メニューは、「季節野菜の窯焼グリル」です。植物性自然栽培の旬野菜を500℃の薪窯で一気に焼き上げ旨みを閉じ込めた1番人気メニュー。ひとつひとつの素材を最高に生かしたお料理と温かな店内で、見失いつつある大切なことを思い出していただけたい方へ。



### SHOP Info

## LOVE TABLE (ラブテーブル)

大阪市北区梅田2-5-25 ハービスプラザB2F TEL 06-6454-3690

営業時間：(ランチ)11:00～15:00 (L.O.15:00) (ディナー)17:00～22:00 (フードL.O. 21:00)

(カフェは終日営業)11:00～22:00 (ドリンクL.O.21:30)

定休日：年末年始(12/31・1/1)と年に2回 \*ハービスプラザに準ずる

【HP】<https://lovetable.amebaownd.com> 【Instagram】@lovetable\_tokimatagi



NEW

### 香りのない有機ココナッツオイル

360g(400ml) 1,404円(税込) 1,300円(税別)

ココナッツの香りがしないクッキングオイル。

パウチで販売していた商品に加え、環境に配慮したリユース瓶として発売。

## 空き容器は、捨てずに返却。

この商品は、Loopシステムを利用したリユース瓶の商品です。Loopは、食品や日用品の容器を再利用可能にし、回収・洗浄を繰り返すことで、使い捨てプラスチックごみなどの削減を目指すテラサイクル社が開発したシステムです。



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い定番オイル。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)



1,840g



460g

### 香りのない有機ココナッツオイル

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」に名称を変更しています。



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、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。



エキストラバージン



香りのない



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)

香りのない 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。オイルプリンク(オイルで口をすすぐ健康法)にもおすすめ。



800g



160g

### 有機ココナッツミルクパウダー

800g 5,832円(税込) 5,400円(税別) / 160g 1,296円(税込) 1,200円(税別)

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(税別)

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。



ココナツの食品



有機ココナツシュガー

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ツ。パン粉の代わりに揚げ物の衣にもおすすめです。



有機ココナツフラワー

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お当たり。



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

1,296円(税込) 1,200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!



とろけるココナツチョコ

9粒 1,512円(税込) 1,400円(税別)

材料はココナツオイル、ココナツシュガー、ココアパウダーだけ。口の中であ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!



ココナツの加工品



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)

濃厚であめらか。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(税別)

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)

ワンプッシュ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(税別)

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です。



ココソープ

100g 1,320円(税込) 1,200円(税別)

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に。【別売】泡立てネット220円(税込)



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

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。