

各オイルに空気を送り込みながら120℃で加熱し続け、オイルが酸化せずに保ち続けられる時間を比較したものです。分析：酸化安定性試験CDM試験（日本食品分析センター）

製法にこだわり、ココナッツ本来の豊かな香りと濃厚な味をとことん大切にした定番のエキストラバージンオイル。

甘い
香り

低温で
固体化

MCT
65%



100g



360g



有機エキストラ
バージンココナッツオイル

原材料：有機ココナッツオイル 賞味期間：2年 原産国：フィリピン

100408 100g (111ml) 1,000円 (税込 1,080円)

100404 360g (400ml) 2,400円 (税込 2,592円)



飲み物に

おすすめはコーヒーに。苦みをやわらげ、口当たり優しく、ほんのりココナッツの香りもコーヒータイムを彩ります。紅茶やスープにもあいます。



バター代わりに

一番多い使い方は「パンにバター代わりに」。豊かな香りと味で美味しく召し上がって頂けます。ココナッツシュガーやハチミツを加えるのもおすすめです。



お菓子作りに

クッキーやケーキなどのお菓子作りに、バターの代わりにしてお使い頂けます。

ココナッツの花蜜糖。やさしい甘さで黒糖のようなコクとすっきりとした後味。お砂糖と同様にお使いいただけます。

ココナッツ
の花蜜

まろやかな
甘みとコク

低 GI



有機ココナッツシュガー

原材料：有機ココナッツの花蜜 賞味期間：5年 原産国：フィリピン

060213 230g 900円 (税込 972円)

ココナッツシュガーウォーター
簡単ミネラルドリンク



おすすめポイント
お好みでレモンを加えたり炭酸水に変えるとより爽やかに

〈材料〉
水 500ml
有機ココナッツシュガー 大さじ3
氷 お好みで

〈作り方〉
水にココナッツシュガーを入れて溶かす。

照り焼きチキン
定番メニューにココナッツシュガー



おすすめポイント
簡単に照りつやがつき、タレが絡まり美味しく仕上がります

〈材料〉
鶏もも肉 1枚
塩こしょう 少々
有機ココナッツシュガー 50g
酒 50ml
醤油 50ml
〈作り方〉
①鶏もも肉の両面に軽く塩こしょうをふる。
②フライパンをよく温め、皮面を下にし、カリッと焼き目がつくまでよく焼く。
③裏返してペーパーで余分な脂を吸い取りながら、中火でさらに焼く。(竹串を指した時、汁が透明になるまで)
④③の材料を混ぜたものを④に流し入れ、とろみがつくまで煮詰める。

新鮮な有機ココナッツを搾った植物性ミルク。カレーやクリーム系のお料理やデザートに、牛乳や豆乳の代わりに使えます。

乳化剤
保存料
不使用

MCT
含有

牛乳や
豆乳の
かわりに



有機ココナッツミルク

原材料：有機ココナッツ 賞味期間：2年 原産国：フィリピン

090597 400ml 450円 (税込 486円)

ココナッツミルクプリン
みんな大好き定番スイーツ



おすすめポイント
すっきりとした味わいを活かしたシンプルなレシピ。

〈材料〉
有機ココナッツミルク (1缶)
(400ml)
有機ココナッツシュガー 大さじ3杯
棒寒天 1g

〈作り方〉
①寒天をお湯で戻します。
②鍋に全ての食材を入れ、寒天が溶けるまで温めます。
③器に入れ、固まるまで冷蔵庫で冷やして、できあがり。

かぼちゃのココナッツミルク煮
煮るだけの簡単レシピ



おすすめポイント
お好みで冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

〈材料〉(4人分ほど)
かぼちゃ 約 1/8ケ
有機ココナッツミルク 1缶
(400ml)
有機ココナッツシュガー 大さじ2
水 100ml
〈作り方〉
①かぼちゃを一口大に切る。
②お鍋にココナッツミルク、水、ココナッツシュガーを入れてよく混ぜ合わせ火にかける。
③かぼちゃを入れて柔らかくなるまで煮る。



ココナッツ専門店 ココウェル

2004年に日本初のココナッツ専門店として設立した「ココウェル」は、人と地球に優しいココナッツの無限の可能性を追い求め、より多くの皆さまへ魅力を伝えるとともに、その価値を最大限に活かしたこだわりの製品をお届けしています。



公式ホームページ

ココウェルの
情報はこちら

