

PRESS RELEASE

2017年6月27日
株式会社ココウエル
株式会社ママスクエア

ママスクエア×ココウエルがコラボ！ママのレシピコンテスト開催 【期間限定 7/1～7/14】無添加&オーガニックのココナッツミルクパウダーを使った ママ考案メニューがココウエルカフェに登場！ ー アレルゲンフリーで、乳製品が食べられないお子様にもオススメ ー

日本初のココナッツ専門ブランド「cocowell（ココウエル）」を運営する株式会社ココウエル（本社：大阪市、代表取締役社長：水井 裕）と、こどもの側で働ける新しいワーキングスタイルを提案する株式会社ママスクエア（東京都港区 代表取締役 藤代 聡）は、ココウエルの無添加「ココナッツミルクパウダー」を使ったレシピコンテストを開催、ココウエル賞などを受賞したレシピを、2017年7月1日（土）～7月14日（金）の期間、「ココウエルカフェ」（大阪市西区北堀江）で提供いたします。「ココウエルカフェ」は、ローカーボでオーガニックのこだわりの食材を使った、人と地球に優しいココナッツ専門カフェです。

今回のレシピコンテストでは、「ママスクエアイオンレイクタウン mori 店」で働くママから14レシピが集まりました。今回最優秀ココウエル賞を受賞したのは、メインディッシュにすすめしたい「棒棒鶏（バンバンジー）」です。ソースにココナッツミルクパウダーを使うことで、お子様でも食べやすいマイルドな酸味がトマトやきゅうりなどの夏野菜と合い、暑いこれからの季節にぴったりのさっぱりとした一品です。さらに優秀賞を受賞した「ココナッツ豆腐ナゲット」、そして「ココナッツミルク羊羹（ようかん）」の3種類にスープやサラダを添えてワンプレートでご提供いたします。

今後、ココウエルの全商品を対象に、全国各地のママスクエアの料理好きのママを募りレシピコンテストを継続的に開催していく予定です。ココウエルでは、引き続き今後もフィリピン産ココナッツを使った食や健康、美容に関する様々な提案を行い、フィリピンの貧困問題への解決に向けた産業の育成に取り組んでいきます。

コラボメニュー詳細



○コラボメニュー：

「ココナッツミルク バンバンジープレート」

1,080円（税込）

○期間：7月1日（土）～7月14日（金）

ココナッツパウダーをたっぷり使った栄養満点のプレートになります。夏バテ気味の胃にもやさしい、まろやかなココナッツミルクパウダーの風味と、各メニューのバランスをぜひワンプレートでお楽しみください。

【メニュー詳細】

「ココナッツ棒棒鶏（バンバンジー）」

中華料理である棒棒鶏（バンバンジー）のタレにココナッツミルクパウダーを入れてまろやかに仕上げました。ココナッツミルクの風味と夏野菜の相性が抜群の一品です。ココナッツミルクの中鎖脂肪酸（ちゅうさしぼうさん）と、鶏肉のタンパク質で、夏バテで食欲が落ちてしまう時期にバランスよく栄養をとることができます。

「ココナッツ豆腐ナゲット」

鶏ひき肉と豆腐のヘルシーナゲット。

生地の中にココナッツミルクパウダーを入れることで、コクと風味をプラス。

プレミアムココナッツオイルで揚げることで、揚げ物もヘルシーに。お子様も大喜びのナゲットです。

「ココナッツミルク羊羹（ようかん）」

ココナッツミルクとあんこの2層に分かれた水羊羹。

ココナッツシュガーで丁寧に炊き上げたあんことココナッツミルクの風味が相性抜群です。

ココナッツシュガーは低GI（血糖値の上がり方が緩やか）という特長があり、ミネラルも豊富に含みます。甘さ控えめの嬉しい一口デザートです。

【レシピ開発の感想】

- ・意外と何にでも合うという新発見がありました！
- ・ココナッツの効用を期待して、いろいろな料理にとりあえず振りかけるといった使い方もありだなと思いました。カレーだけでなく、中華料理などもマイルドになってよかったです。
- ・ココナッツミルク＝東南アジア系料理という概念がありましたが、味噌にも醤油にも合うので思いのほか食卓にも取り入れやすいなと感じました。

【ココナッツミルクパウダーについて】

無添加でオーガニックのココウェルのココナッツミルクパウダーは、アレルギーフリーで、乳製品などの代用品としても活用できます。独自のスプレードライ製法によって新鮮なココナッツミルクを瞬時にパウダーにした粉末タイプのため、ご家庭でも少量から使うことができ、保存も簡単です。



商品名:ココナッツミルクパウダー

価格: 2,000円 (税別)

ココウェルカフェについて

上質のココナッツ原料をふんだんに使用した、ヘルシーココナッツカフェ

ココナッツ原料を直接フィリピンから輸入している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ました。

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すべて低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ご提供いたします。

また、カフェで使用している食器は、2013年11月に大型台風によって大きな被害を受けたフィリピンレイテ島の復興のため、ココウェル代表の水井が立ち上げたレイテ島のマホガニーを使って作る「Francis+Dale」というブランドです。

- ・「ココウェルカフェ」大阪市西区北堀江 1-13-21 1F <http://cocowellcafe.jp/>
- ・フィリピンレイテ島のマホガニーを使った食器ブランド「Francis+Dale」 <http://francisdale.jp/>



ココナッツの特徴

代謝が早くエネルギーになりやすい中鎖脂肪酸

ココナッツは、オイルにラウリン酸をはじめ、天然の中鎖脂肪酸が豊富に含まれています。中鎖脂肪酸は体内で燃焼しやすく、消化吸収が早く脂肪になりにくい優れた脂肪酸で、一般的な植物油に含まれる長鎖脂肪酸と比較して消化吸収は4倍、代謝は10倍のスピードで分解・燃焼されます。

カロリーも、通常脂肪は1gあたり9kcalとされ、食品などではそのように計算されますが、実際のところ中鎖脂肪酸は1gあたり6.9kcalしかないという研究報告がされています。

■ ママスクエアについて

「子どものそばで働ける世の中を作りたい」という思いから生まれた「ママスクエア」は、2014年ララガーデン川口店（埼玉県）の1号店を皮切りに、関東・関西・九州で16店舗を展開（2017年4月末時点）。ワーキングスペースに託児機能を持つ親子カフェを併設したワーキングカフェを企画・運営し、ママが子どものそばで働ける、保育園でもない在宅でもない新しいワーキングモデルを確立しました。ワーキングオフィスからガラス越しに見える位置にキッズスペースを併設し、子どもが楽しく過ごせるよう、またママが安心して働けるように保育士等の資格を持つ専任のキッズサポートスタッフが常駐しています。



—株式会社ママスクエア 会社概要—

設立：2014年12月24日

代表者：代表取締役 藤代 聡

所在地：東京都港区芝 5-9-12 壺坂ビル 3F

TEL・FAX：03-5443-2160

URL：<http://mamasquare.co.jp/>

事業内容：キッズスペース併設型ワーキングオフィスの運営・展開

■ココウエルについて

2004年に設立したフィリピンのココナッツ製品を扱う日本初のココナッツ専門のブランドです。ココナッツの魅力を伝え、ココナッツ商品を多くの人たちに使ってもらうことで、フィリピンの貧困を無くし、自立した産業化と持続的発展を目指しています。そのために、ココウエルでは徹底した品質管理を行い、質の高いココナッツの栽培と、ココナッツ商品の製造を行っています。ココウエルはココナッツ専門の役割として、ココナッツの魅力をより多くの方々へ正確に伝え、ブームに終わらせることなく各家庭に当たり前のようにはココナッツ製品があるような環境を目指していきたいと考えています。

—株式会社ココウエル 会社概要—

設立：2004年8月16日

代表者：代表取締役 水井 裕

所在地：大阪市西区立売堀 5-5-7

TEL：06-6541-5572 FAX：06-6543-5571

URL：<http://www.cocowell.co.jp/>

事業内容：ココナッツ製品の輸入販売、および製品開発。カフェ事業

—本リリースに関するお問い合わせ先—

Story Design house 株式会社 PR 担当：池永
03-6759-8989
pr@storydesign-h.com