

株式会社ココウェル（大阪）

ココウェルは、フィリピンに広がる貧困問題を解決したい。そして日本の健康増進に貢献したい。そんな願いを胸に、ココナッツオイル、ココナッツシュガーなどの食品や化粧品をフィリピンで製造し、日本で販売している会社です。

創業のきっかけは、社長の水井がフィリピンに環境問題を学ぶため留学したとき、ゴミの山で暮らす子どもたちを目の当たりにしたこと。貧しい農村部から仕事を求めて都市部に出てきたものの、職に就くことができずにゴミ山に住み着く人が多くいました。そこで、農村部に仕事をつくることができれば、そんな生活をする人を減らせるのではと考えました。

ココナッツに着目した理由は、フィリピンでは農村部に豊富に育っていることが大きな理由ですが、殻も身も捨てることなく全て使え様々な商品展開が可能なこと、さらに、ココナッツは体内での消化・分解が速く、酸化しにくい中鎖脂肪酸を多く含んでおり、日本人の抱える健康問題にも貢献できるという理由からです。



2004年の創業以来、ココウエルの製品は高く評価され、現在では百貨店やイオン、健康関連商品を取り扱っているショップなど全国で100以上の店舗にココウエルの商品を卸しています。現在の購買層の中心は、40代以上の健康に対する意識の高い方です。子育てが始まったのをきっかけとして、食べるもの、体に使うものに関心を持つ人が増える傾向があります。

また、ココナツの食べ方や美味しさを知ってもらうために、2016年に直営のカフェも出店。自然栽培・有機にこだわった野菜や肉を使い、調理にココナツ素材を使うことで糖質を抑えた健康的な食事を提供しています。

※ココウエルの商品ラインナップ

食品：ココナツオイル、ココナツミルクパウダー、ココナツシュガー、ココマヨネーズ、ベジココチップス

化粧品：ココナツオイル、ココリップ、ココソープ、ココボディウォッシュ



ココナツ食品

いつでも安心してご使用いただけるように、ココウエルの商品には着色料や合成香料、保存料などの添加物は使用していません。生命力の強いココナツだからこそ、添加物に頼ることなく商品化できるのです。また美容や健康の源であるココナツの恵みをできるだけ商品に込められるよう、副原料も必要最小限に抑え、すべてこだわりの原料を使用しています。

The image shows two Cocowell coconut oil products: a green pouch of 'PREMIUM COCONUT OIL' and a glass jar of 'EXTRA VIRGIN COCONUT OIL - EXPELLER'. To the right, there is a simple line drawing of a woman and a child holding hands.



ココナツ化粧品

ココウエルのバージンココナツオイルはオーガニックのココナツを使用しています。またオイル抽出段階、最終製品化段階に至るまで添加物などの化学物質は一切使っていませんので、多くの敏感肌のお客さまにもご愛用いただいています。

The image shows two Cocowell coconut oil cosmetic products: a white jar of 'ORGANIC VIRGIN COCONUT OIL' and a tube of 'ORGANIC COCO LIP'. To the right, there is a simple line drawing of a woman sitting on a swing.

■顧客ニーズを汲み取りながら、より多くの商品を展開する

ココウエルの商品はすべてフィリピンで製造しており、ココナッツ農家の収入向上や工場
で現地の方を社員として雇用することで、生活の改善に貢献しつつあります。しかし、道は
まだ半ば。日本でより多くの商品を提供していくことが、より多くの人に仕事を提供するこ
とにつながっていくため、ココウエルでは新たな商品の開発と販路拡大を進めています。

商品の開発としては、既存の商品を顧客の声を反映してリニューアルを進めたり、まだライ
ソナップが多くない化粧品の新たな開発を進めていきたいと考えています。

■直接顧客と接点を持つ機会を増やしていく

ポイントは、直接顧客と接点を持つ機会を増やし、顧客の声をつかみ商品化することです。
現在のココウエルでは店舗に卸して販売してもらうことが中心です。なので、通常、直接顧
客とコミュニケーションを取る機会が多くありません。

そのため、これまでは商品を取り扱っている店舗を介して、お客様向けにココナッツ講座を
開催して（年50回程度）、ココナッツの価値を伝えたり、顧客の声を拾う機会としていまし
た。講座では「どんな環境で育っているのか／どんな特徴があるのか／ココウエルの商品の
効果や使い方」などをお伝えし、ココナッツ製品を生活の中でより使ってもらうことにつな
がっています。

今後の商品開発のためにも、より多く顧客と直接接点を持ち、ニーズを掴むことが必要と考
えていたところ、実は今回新型コロナウイルスの影響で、対面での講座が中止になり実施
できなくなりました。そこで5月末に初の自社主催でのオンライン講座を開催し、30名
の方に参加をしていただき、大変好評を得ました。オンラインで開催することにより、場所関
係なく多くの人に参加してもらえらる可能性があると感じており、さらに数を増やしてい
く予定です。

直接接点を持つために、今後は、ホームページのリニューアルも進めており、発信内容を充
実させる、オンライン講座の実施など、ネットを活用した動きを進めていきたいと考えてい
ます。

■食事に使うココナッツの価値を高める

2016年、大阪市内にココウェルカフェを立ち上げました。このカフェでは、

・実際にココナッツを使ったレシピのメニューを取り揃えて、食べてもらうことでファンになり、家庭でも活用してもらうこと

・原材料として食品メーカー、飲食店、洋菓子店などでココナッツを活用してもらうために、メニュー開発を行うこと

を目的として運営しています。

健康にも効果があるメニューにするために、低炭水化物、低糖質をコンセプトに「ベジほうれん草カレー」「米粉のキッシュ」「ベジタコライス」などを提供しています。また、ココウェルカフェではココナッツバターを使用したスイーツの開発にも挑戦しており例えば「季節のフルーツを使ったココナッツミルククリームタルト」など健康に配慮したスイーツメニューを提供しています。

6月になりようやく再開したところですが、コロナの影響がある前には健康志向の外国人観光客をターゲットとして想定していましたが、状況は一変しています。カフェは、リアルで来店するお客様と接点を持てる場所ですので、より来店者を増やすためのアイデアを考え実行していきたいと考えています。

