

ナチュラルココナッツヨーグルト NATURAL COCONUT YOGHURT

商品のご案内



誰もが楽しめるおいしい食べ物を作りたい

## 植物性は、誰にでも寄り添える選択です。

COCONOを選ぶお客様の81%\*が「健康的だから」という理由で手に取っています。 でも、それだけではありません。

COCONOの植物性ヨーグルトが驚くほどなめらかでおいしいからこそ、多くの方に愛されているのです。 そして、実際に食べた方の91%\*が「とてもおいしい」と回答してくださっています。

じつは、COCONOを楽しんでいる方のうち完全にヴィーガンの方はわずか6%\*。 ほとんどの方が食事制限を持たず、自由に食べることを楽しんでいます。

それでも、植物性という選択を取り入れることで「健康的で心地よい暮らし」を実感しているのです。

COCONOは、そんなすべての人の日常をちょっと特別にする、やさしい植物性ヨーグルトです。

出所: COCONOアンケート調査、2024年12月時点。定期購入者、または過去に一度でも購入したことのある方を対象に実施。

#### COCONO ナチュラルココナッツヨーグルト (プレーン)

名称 はっ酵ココナッツミルク食品

ココナッツミルク(インドネシア製造又 はタイ製造)、米糖化液(国内製造)、 原材料名

乳酸菌、こんにゃく粉、寒天

賞味期限 製造後21日

保存方法 要冷蔵(10℃以下)

COCONO Natural 株式会社 販売者 東京都渋谷区広尾5-24-3-901

株式会社 ホリ乳業

製诰所 石川県金沢市袋畠町北22-1

> エネルギー:195kcal たんぱく質:2.2g

栄養成分表示

質:18.6g 炭水化物:5.Og 質:4.5g

- 食物繊維: O.5a

4595642274026 JAN CODE

食塩相当量: O.O5a 同一商品での提供です。



※イメージ画像

内容量:380a

小売用・業務用ともに

紙容器入り カップ トフタ 中フタ:プラ

#### ご注文方法フロー

(100gあたり)

最小ロット

380g×18個

关 料 南東北・関東・信越 北陸・中部

関西・中国

送料無料

四国・九州・北東北 500円 北海道

1.000円

沖縄

2,000円

注文方法

⊟cart

Bcartのプラットフォーム経由(推奨) またはsales@coconotokvo.comへ 直接ご注文いただくことも可能です



## メイド・イン・ジャパンの 美味しさ

濃厚でクリーミー、それでいて重くない。 本当に"おいしい"ヨーグルトを求めて、 日本で古くから親しまれている 寒天やこんにゃく粉などの天然素材を採用しました。

砂糖や香料を一切加えず、 ナチュラルな材料にこだわった メイド・イン・ジャパンのココナッツヨーグルト。

#### COCONO FAQ

# ■ 商品全般についてのご質問味の特徴を教えてください。

ヴィーガン、無添加でありながらも、クリーミーな味わいあるヨーグルト。ココナッツが苦手な方からは美味しいと、ココナッツが好きな方にはクセになる味という声を頂いています。

## 賞味期限はどれくらいですか? 製造から21日。ただし開封後 はできる限り早めにお召し上が

## 保存方法を教えてください。

りください。

要冷蔵(4~10°C)。直射日光 を避け、開封後は密閉して冷 蔵保管し、早めに消費してく ださい。

※食感と風味が落ちるので、 冷凍での保存はできません。

#### ■ 原材料についてのご質問 アレルギーフリーですか?

厚生労働省が定める、アレル ギー特定原材料など28品目 不使用。

※下記の方はご注意ください。

- ココナッツアレルギーの方
- その他原材料にアレルギーの ある方(こんにゃく、寒天)
- ●本製品は大豆を使用した製品と共通の設備で製造しています。

#### ヴィーガンですか?

私たちの製品は100%ヴィーガンです。動物性食品を一切使用せず、ヴィーガン専用工場で生産されています。ココナッツミルクは、動物労働を行わない生産者から供給されています。

**ハラールまたはコーシャですか?** ハラールやコーシャ認証は取 得していません。

## オーガニックですか?

COCONOは現在オーガニックヨーグルトではありません。 100%オーガニックのココナッツミルクの適切な生産者を探し続けています。

ココナッツの原産はどこですか? インドネシア製造又はタイ製造です。アニマルウェルフェアに 配慮した安心素材のみ使用しています。

**グルテンフリーですか?** グルテンフリーです。

**添加物を使用していますか?**一切使用していません。



#### LOVE MORE









安心安全。100%植物性ヨーグルト

原材料はココナッツミルク、乳酸菌、天然寒天、こんにゃく粉など必要最低限のナチュラルな原材料のみ。乳製品や増粘剤、人工甘味料などの食品添加物は一切使用していません。ISO22000 & FSSC22000認証の工場で製造しています。

※本製品は大豆を使用した製品と共通の設備で製造しています。



## COCONOの環境への取り組み

2024年より、環境への貢献として収益の一部を「more trees」、に寄付しています。 more treesは、故・坂本龍一氏が設立した団体で、日本各地の森林再生活動や教育活動を支援しています。また、 more treesへの寄付を通じ、「1% for the Planet」のメンバーとなり、収益の1%以上を環境保護に寄付しています。 COCONOを選んでくださる皆さまと共に、おいしい笑顔と地球の未来を守り続けます。



COCONO Natural 株式会社

〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-24-3-901 お問い合わせ: sales@coconotokyo.com



coconotokyo.com