

2024年10月11日

お客様 各位

株式会社ココウェル

「香りのない有機ココナッツオイル 460g」：自主回収に関するお知らせとお詫び

拝啓、益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。平素より弊社商品のご使用いただきまして、心より御礼申し上げます。

表題商品におきまして、通常感じることのない香りを感じられたとのご指摘を頂いております。健康被害はありませんが、本来の商品性と異なるため、当該商品を自主回収させて頂きたくお知らせ申し上げます。商品に対し、ご不安を与えることとなりましたことを心よりお詫び申し上げます。弊社では今回の事態を真摯に受け止め、再発防止に努めてまいります。

敬具

記

1) 対象商品： **「香りのない有機ココナッツオイル 460g」**

**賞味期限 2026年5月23日**

\*裏面下部に【2026.05.23】と記載がございます。

\*当ロット以外の商品は問題ありません

2) 弊社出荷期間： 本年7月23日～9月24日

3) 回収方法

お手元に当該商品がございましたら、誠に恐縮に存じますが、回収受付フォームにご入力いただくか、お客様のお名前、ご住所、お電話番号、お買い求めいただいた店舗名をお書き添えの上、運賃着払いにて現品をお送りいただきますようお願い申し上げます。後日、商品代金相当のQUOカードをご送付させていただきます。

<送り先>

〒556-0021 大阪市浪速区幸町2-2-2

株式会社ココウェル 回収窓口 宛

Tel 06-6568-5572

<回収フォーム>



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ココウェル お問い合わせ窓口

Tel 0120-01-5572 (平日 10-12時 13-17時)

<ご参考資料>

当該ロットの香りの原因等につきまして

#### ■ 結論

**香りが通常と異なりますが、食べても問題ありません。また健康被害も想定されておりません。**

#### ■ 香りの原因

オイルを構成する脂肪酸は通常使用前は 3 つ繋がった状態（トリグリセリド）で存在し、体内で消化される過程で 1 つ 1 つに分離（遊離）されます。しかし外部の分析機関の検査では当該ロット商品は既に一部が遊離され、それが原因でトリグリセリドの状態では発することのない香りが生じているとの結果が出ております。何かを添加、または何かが入り混じったことによる香りの発生ではございません。

遊離は、オイルを高温で長時間使用することや水分と触れることでも促進されます。当商品は製造工程において、活性炭、粘土に加え、水蒸気による脱臭を行っておりますが、当ロット商品は通常よりも多く水分に触れたことが、脂肪酸の遊離に繋がったのではないかと製造工場の見解が出ております。

#### ■ 発生源

分析機関によると、カプロン酸、カプリル酸、カプリン酸、ラウリン酸といったココナッツオイルに本来含まれている脂肪酸が遊離したため香りが発生したことが判明いたしました。

それぞれの脂肪酸が遊離した場合、以下のような香りが感じられます。

脂肪酸	遊離した時の香り
カプロン酸（C6：短鎖脂肪酸）	ヤギのチーズのような臭い
カプリル酸（C8：中鎖脂肪酸）	弱い腐敗臭
カプリン酸（C10：中鎖脂肪酸）	脂肪臭
ラウリン酸（C12：中鎖脂肪酸）	脂肪臭

#### ■ 安全性の確認

分析機関からは、香りに繋がる数値は通常よりも多少高いものの、品質の劣化には繋がっていない、との結果を受けております。このことより、弊社では商品自体の安全性には問題なく、香りの発生自体がお客様の健康を害するものではないと判断しております。

#### ■ 再発防止策と他ロット商品について

商品の品質検査の厳格化を行うため、製造工程および出荷検査項目の追加を致しました。今回の事態を真摯に受け止め、再発防止に努めてまいります。

現在出荷をしております「賞味期限 2026 年 7 月 26 日」以降の商品は品質検査の見直しを行ったうえで商品を出荷しております。また当該ロット以前の商品につきましては、現時点で類似のご指摘はございません。

結論と致しまして、今回の問題は「賞味期限 2026 年 5 月 23 日」ロットに限定しております。

今後ともどうぞよろしくお願い致します。

以上