

本格パンがおうちで手軽に焼ける！ パン材料が定期的に届くパン作りの“サブスク” 「コッタベーカリー」を9/15より本スタート

～ “計量しない”で焼ける手軽さで「周りにおすすめしたい」と約90%の人が回答～

製菓・製パン用の材料・レシピなど約3万点を取り扱う日本最大級のECサイト「cotta」(<https://www.cotta.jp/>)を展開する株式会社cotta(所在地:大分県津久見市、代表取締役社長:黒須 綾希子)は、こだわりの国産小麦など安心安全のパン材料が計量済みで定期的に届くパン作りのサブスクリプションサービス「コッタベーカリー」を2020年9月15日(火)より本スタートします。こだわりのパン材料が計量済みで届くだけでなく、お得なホームベーカリー付きのコースもありますので、パン作り初心者の方でも失敗なく簡単に本格食パンをお楽しみいただけます。

コロナ禍におけるパン作りニーズの拡大、そして小麦粉等の品薄を受け、cotta初のサブスク「コッタベーカリー」は今年6月、試験的にモニター募集を実施しました。有難いことに定員の20倍以上となる多くのお客様からご応募いただき、サービスの改善を図ってまいりました。本スタートにあたり、オリジナルミックス粉がさらに美味しくなったほか、ホームベーカリーを1斤用の最新機種に変更しております。

URL: https://www.cotta.jp/special/bread/cotta_bakery.php

動画: <https://youtu.be/FWw-9KGVgck>

■「コッタベーカリー」の特徴 ～必要なのは水だけ！手軽に“本格食パン”が作れる～

「コッタベーカリー」はパン作りを、もっと美味しく、もっと簡単に作れるようになることをサポートするサブスクリプションサービスです。cottaがこだわって独自に配合した2種類のオリジナルミックス粉とイーストを月に15斤分お届けします。

<「コッタベーカリー」3つの特徴>

①届くのは無添加・国産ミックス粉



②材料は計量済みで便利！



③ホームベーカリー付きプランも



<作り方～オリジナルミックス粉で簡単3ステップ～>



①用意するのは、お届けしたミックス粉1袋、イースト1袋と水のみ。



②寝る前にホームベーカリーに材料を入れ、焼き上がり時間をセット。



③翌朝に焼き立てパンが出来上がり！

<「コッタベーカリー」美味しさのヒミツ>

①北海道産小麦を使用しており、弾力のあるモチモチ食感に！

②北海道産小麦にバターミルクパウダーを贅沢にブレンドしたリッチな味わい！

③ミックス粉に好きな材料を追加するだけで簡単にアレンジも！



■ホームベーカリーは面倒!? コロナ禍以降定着する「パン作り」ライフをサポート！

コロナ禍で“おうち時間”を豊かに過ごすことへの注目が高まり、パン作りに挑戦する人が急増しました。それと同時に、ホームベーカリーの売上げも増加したと言えます。しかし、当社の調査(※)によると、4世帯に1世帯がホームベーカリーを所有しているものの、そのうち半数が、すでにホームベーカリーを使っていないという実態が明らかに。そして、その理由の多くは「計量するのが面倒臭い」でした。

そこで、「コッタベーカリー」では美味しさや品質だけでなく、計量不要という手軽さも追求。独自ブレンドのオリジナルミックス粉でパン作りを長く美味しく続けられるサービスにこだわり、本スタートまで改良を重ねてまいりました。コロナ禍以降、1次的なブームではなく定着しつつあるパン作りライフを「コッタベーカリー」はサポートしてまいります。

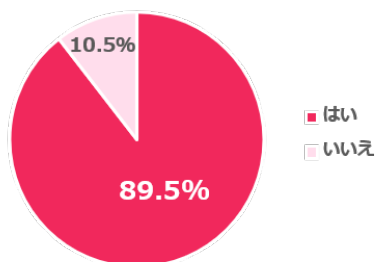


※全国の2人以上の世帯における20代～60代の既婚女性300名を対象にしたインターネット調査（2020年4月1日実施）

■アンケートを実施 ～計量しない手軽さと期待以上の美味しさが大好評～

今年6月に実施した「コッタベーカリー」の有料モニターにご参加いただいた76名の皆さまにアンケートを実施いたしました。

Q) コッタベーカリーを周りの方に
おすすめしたいですか？



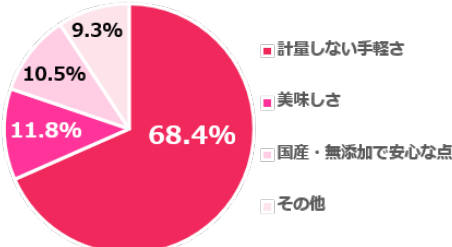
■「周りにおすすめしたい」と約90%の人が回答

「コッタベーカリー」を周りの方におすすめしたいかと伺ったところ、**89.5%**の人が「はい」と回答。

「計量する手間がなく、国産・安心で美味しいパンがすぐに焼けて便利」
「パン作りがより身近になった！粉が違っただけで捏ねあがったときの艶感が違う」
「思った以上にふわふわに焼きあがって、アレンジもしやすくよかった」
といった声をいただいております、多くのお客様にご満足いただいております。

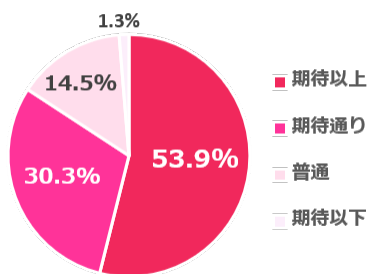
■魅力の第1位 「計量しない手軽さ」が約70%

Q) 使ってみて1番目に魅力を感じた点を
教えてください。



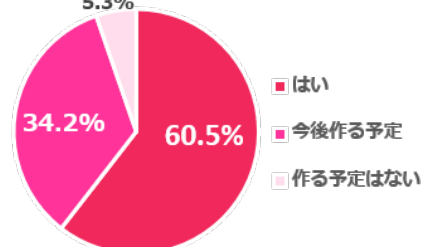
■食パンの美味しさ 「期待以上・期待通り」が80%以上

Q) 食パンのお味はどうでしたか？



■アレンジパンを作った人、 作る予定の人は、90%以上も！

Q) 食パン以外のアレンジパンも
作りましたか？



「コッタベーカリー」の魅力を聞いたところ、第1位は「計量しない手軽さ」に！また、食パンの美味しさについては、80%以上の方に「期待以上・期待通り」と評価をいただきました。さらに、食パンだけでなく、アレンジパンを作った人、作る予定の人は90%以上も。オリジナルミックス粉を使えば計量なしでメロンパンやちぎりぱん、あんぱんや総菜パンなど、様々なパンが手軽に作れるのも嬉しい特徴です。

【調査概要】
調査手法：WEBアンケート方式で実施
調査対象：コッタベーカリー有料モニター
有効回答数：76名

「コッタベーカリー」概要

- サービス開始 : 2020年9月15日（火）
- 申込方法 : 以下URLよりお申し込みください。
https://www.cotta.jp/special/bread/cotta_bakery.php
- お届け内容 : ミックス粉 毎月15袋（小麦が香るモチモチ食パン 10斤、贅沢バターのプレミアム生食パン 5斤）
インスタントドライイースト3g 毎月15袋
- 選べる定期便 : ①ミックス粉のみプラン 4,470円（税抜）／月（2回以上の継続が条件）※1斤あたり298円
②ホームベーカリー付きプラン 5,400円（税抜）／月（10回以上の継続が条件）※1斤あたり360円
※ 1万円相当の「siroca おうちベーカリー SB-1D151」が付いてきます。
- 初回特典 : ①パンがスパッと切れる！世界が誇るナイフブランドVICTORINOXのナイフをプレゼント！
②cottaが厳選したアレンジレシピを冊子にまとめてプレゼント！

■「コッタベーカリー」新CMも放送開始！

「コッタベーカリー」の本スタートに合わせ、新CM「パンの定期便 コッタベーカリー」（15秒）の放映を9月17日（木）より関西、中京、長野、鹿児島県の4エリアにて開始いたしますので、ぜひご注目ください。

<テレビCM概要>

- ・ CM : <https://youtu.be/rVP-UJjSrVY>
- ・ 放送地域 : 関西・中京・長野・鹿児島
- ・ 放送期間 : 2020年9月17日～9月30日（14日間）



■ cottaとは

cottaは国内最大級のお菓子・パン作りのための専門サイトです。運営元の株式会社 c o t t a は、全国の和洋菓子・パン製造販売店に向け、ラッピング資材と製菓・製パン材料を販売する卸事業を行っており、cottaはそのB to Cサイトとして 2007年に開設されました。cottaの魅力は幅広いアイテム数と、旬なトレンドの提案力。レシピ系コンテンツも豊富で、有名パティシエや、お菓子研究家、カリスマブロガー、インスタグラマーなどを起用して、様々な層に受けるレシピを発信しています。

<https://www.cotta.jp/>

■ 会社概要

商号 : 株式会社 c o t t a（東証・福証3359）
事業内容 : 製菓食材及び食品包装資材の販売
企業HP : <https://www.cotta.co.jp/>
Facebook : <https://www.facebook.com/cotta.jp/>
Instagram : https://www.instagram.com/cotta_corecle/
Twitter : https://twitter.com/cotta_corecle
YouTube : <https://www.youtube.com/user/cottaweb>

【本リリースに関するメディアからのお問い合わせ先】
株式会社 c o t t a 総務部 担当：石川
TEL：0972-85-0117 MAIL：koho@cotta.co.jp