

関係者各位

2012年12月4日

株式会社タイセイ

(コード番号:3359 Q-Board)

世界的に有名なパティシエ小山シェフが cotta とコラボ！
小山ロールで有名な小山シェフが cotta でレシピ公開
小山シェフ直伝の3つのレシピを cotta にて独占公開中

この度、株式会社タイセイ(本社:大分県津久見市、代表取締役:佐藤 成一、以下:タイセイ)が運営しておりますB2C向け製菓・ラッピング用品販売&レシピサイト「cotta」(<http://www.cotta.jp/>)では、世界からも称賛されているパティシエ小山シェフ(es-koyama)とのコラボ企画の連載を実現いたしました。3回に渡って、小山シェフの素顔に迫ることはもちろん、1日1600本売り切れる小山ロールの秘密にも迫ります。

■プロの仕事・・・<http://www.cotta.jp/cottastyle/members/index.html>

【エスコヤマの小山シェフを cotta が独占取材】

誰もが知るトップランナーたちの原点やターニングポイントなど、cotta独自の目線でアプローチを行い、人気コンテンツになっている「プロの仕事」第4回は兵庫県三田市に有名店、es-koyama をオープンし、ロールケーキブームを巻き起こした小山シェフが登場いたします！

1日に1600本のロールケーキを販売する es-koyama。休日はもちろん、平日でもお客様の途絶えることはありません。普段見ることのできない飾らない小山シェフの素顔や、現在に至るまでのいくつかのターニングポイントを3回の連載企画として紹介します。小山シェフのお菓子作りとお客様への思いと情熱が垣間見ることのできるストーリーです。また、気になる小山シェフ直伝の3つのレシピも大公開いたします。また、手軽につくることができるようアレンジされたレシピは必見です。

【会員様限定でレシピも公開します】

今回の小山シェフとの連載企画・レシピにつきましては、一部を会員様限定にて公開いたします。

以下の3つのレシピをご覧ください。

- ロールケーキ
- 米粉のシフォンケーキ
- チーズケーキ

また、シェフが使用した食材や資材の一部はそのまま cotta サイトにてご購入が可能です。

【小山進シェフプロフィール】



1964年2月6日生まれ。
 京都で洋菓子職人を生業とする父の背中を見て育つ。
 1983年 大阪あべの辻調理師専門学校卒業
 神戸「スイス菓子ハイジ」入社。
 カフェのフロアスタッフからパティシエとなり、本店シェフ・パティシエ、商品開発部長に抜擢。数々の洋菓子コンクールで優勝
 2000年に独立。2003年11月 三田に「パティシエ エス コヤマ」をオープン
 2011年、2012年外国人部門最優秀ショコラティエ賞を2年連続で受賞
 2011年 C.C.C.の最高評価を外国人として初受賞
 続けて2012年も連続受賞

【cotta について】 ～だれかを想う。またつくりたくなる。～

cotta と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。
 運営元のタイセイは、全国のお菓子屋向けにラッピング資材を販売する卸事業を行っており、cotta はそのB2C サイトとして2007年に開設されました。cotta の魅力はなんといっても幅広いアイテム数と価格の安さ。約3万点の製菓材料・道具・ラッピングアイテムを卸価格で提供しております。また、レシピ系コンテンツも豊富で、有名お料理研究家からネットで有名なお料理ブロガー、また全国で人気の料理教室の先生など一歩進んだレシピを掲載しており、簡単レシピ卒業生より人気を博しています。

ターゲット	・製菓・製パンに関心の高い20代～40代の女性 ・菓子屋・パン屋・喫茶などの店舗
業者：個人比	5：5
個人の男女比	女性9：男性1
メルマガ会員数	約16万人 ※2012年9月時点
月刊訪問者数	55万人(バレンタイン時期)
月間PV	600万PV
月間注文数	15000件
取扱アイテム数	製菓・製パン材料 約2200アイテム ラッピング・キッチン雑貨など 約2.5万アイテム

