

株式会社タイセイ

(コード番号:3359 Q-Board)

代表者名:代表取締役社長 佐藤成一

問合せ先:取締役総務部長 後藤真二郎

電話番号:0972-85-0117

モンサンクレールのレシピを初公開!

cotta が世界的に有名な辻口博啓シェフとのコラボイベント開催

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)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/>)にて、日本を代表するパティシエ辻口博啓シェフとのイベントを開催することになりましたのでご報告致します。このイベントでは、辻口シェフの代表作2品のデモンストレーションを予定しております。辻口シェフが公でこれらのデモンストレーションをする特別なイベントとなっております。

イベント告知ページ・・・<http://www.cotta.jp/cottastyle/event/kitchen/kitchen13.html>

【イベント開催背景】

2013年7月1日に、彼の初のプロ向け専門技術書『モンサンクレール 軽やかさの秘密』が柴田書店より刊行されます。本書には、モンサンクレールで販売されている商品のレシピのほとんどが掲載されており、注目を集めています。オペラ、シブーストなど定番菓子を現代的に生まれ変わらせた人気レシピを始めとして、日常づかいやギフトに欠かせない焼き菓子や半生菓子と、辻口氏のフラッグシップであるアントルメまで、モンサンクレールのすべてを1冊にまとめた、初のプロ向け専門技術書です。今回はこの出版イベントを兼ねて開催され、2部では彼の代表作でもあるセラヴィの製造過程を特別にご披露します。また講演会では多方面で活躍する彼の「これまで」と「これから」についてお話し頂きます。



【イベント概要】

日時: 7月29日(月) 13:00~15:30

会場: ドーバー洋酒貿易講習会場 (東京都渋谷区上原 3-43-3)

想定来場者数: 108名 (メディアを除く)

当日の流れ: 13:00~14:30 『セラヴィ』&『ケーキアラバナーヌエオキャンラメル』デモ

14:30~15:15 講演会(試食して頂きながら)

15:15~15:30 質疑応答

15:30~16:00 握手会およびお見送り

イベント対象者: パティシエ・製菓学校学生・製菓店オーナー・製菓上級者 など

【辻口博啓プロフィール】



1967年石川県出身。クーポド・モンドをはじめ世界大会に日本代表として出場、数々の優勝経験を持つ。モンサンクレール(東京 自由が丘)をはじめ、コンセプトの異なる多数のブランドを展開。菓子教室「SUPER SWEETS SCHOOL 自由が丘校」、後進育成のための「スーパースイーツ製菓専門学校」(石川県)両校の校長を務める。

一般社団法人日本スイーツ協会代表理事。金沢大学非常勤講師。産業能率大学客員研究員。1967年石川県出身。クーポド・モンドをはじめ世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。

【本イベントについての取材のご希望・その他お問い合わせ】

当日は会場の混雑が予定されますので、ご取材ご希望の方はご一報願います。

cotta イベント事務局 event@taisei-wellnet.co.jp

【イベント主催 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18万人 ※2013年2月時点
月間訪問者数	約120万人 (2013年2月)
月間PV	約1,000万PV
月間注文数	約2万件
取扱アイテム数	製菓・製パン材料 約2000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

