

お菓子・パン作りが大好きな人達が役立つ情報を発信する cotta column (コッタコラム) がリニューアル!

2016年11月にスタートした[cotta column](#)は、お菓子・パン作りが大好きな人達が、ずっと疑問に感じていたことや、調べてみたかったこと、最近気になるトレンドを掘り下げ、コラムを発信するメディアです。

この度、2018年5月16日にページデザインをリニューアルしたことをご報告いたします。cotta columnが末永く愛されるメディアとして成長させていけるよう引き続き努力してまいります。

cotta column

[cotta トップ](#)
[cotta column トップ](#)
[お菓子作り](#)
[パン作り](#)
[その他](#)


紫陽花の練り切りで梅雨を楽しもう

練り切りで季節を作ろう 練り切りは、日本の美しい四季を表すのにピッタリです。もうすぐやってくる『梅雨』。といえば…『紫陽花』。今回は、梅雨の時期に作りたい、紫陽花の練り切りの成形方法をご紹介します。練り切りあんの…

[お菓子作り](#) [HALE](#)


築地市場ドットコム×コッタ対談！かんきつ類とお菓子の気になる相性♪（前編）

お菓子×果物コラム第二弾のテーマは「かんきつ類とお菓子の相性」です。今回は、お菓子作りの経験豊富なスタッフと、フルーツに詳しい築地市場ドットコムさんの対談でお送りします♪ A：フレンチやイタリアンなどのレストランパティ...

[お菓子作り](#) [cotta](#)


レモンの風味を楽しむ、甘酸っぱいレモンカードの作り方

国産レモンでレモンカードを作ろう！ キュンと甘酸っぱいレモンカード。爽やかな甘さは香の陽気にひびいたり、国産レモンが手に入るあの時期に、ぜひ作ってみましょう！ レモンカードとは？ レモンカード、聞いた

 気になるキーワードで検索してね

人気の記事 BEST5


[お菓子作り](#) [よーちゃんママ](#)

お好みはどれ？3種類の作り方でパウンドケーキを比較


[お菓子作り](#) [よーちゃんママ](#)

カスタードの作り方がいろいろ


[お菓子作り](#) [よーちゃんママ](#)

パンケーキのきれいな焼き方

● **cotta** について

[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。

● **会社概要**

商号	: 株式会社タイセイ（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	: http://www.taisei-wellnet.co.jp/index.html
Facebook	: https://www.facebook.com/cotta.jp/
Instagram	: https://www.instagram.com/cotta_corecle/
Twitter	: https://twitter.com/cotta_corecle
LINE	: https://line.me/R/ti/p/%40aai4425j