

## cotta licenseに新資格「米粉パンマスター」がオープン！ ～米粉100%グルテンフリーのパン作りが学べる資格～

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）が運営するお菓子・パン作りの通販メディアサイト「cotta」(<https://www.cotta.jp/>)は、人気の認定資格「おうちパンマスター」に次ぐ資格として、「米粉パンマスター」をオープンしました。

「米粉パンマスター」は、白神こだま酵母のパン作りと、米粉の技術開発の第一人者である大塚せつ子先生が代表講師をつとめる資格です。昨今人気が高まっているグルテンフリー、また小麦粉アレルギー対応の受け皿になると見込んでいます。



代表講師 大塚せつ子  
料理研究家。  
白神こだま酵母技術アドバイザー。  
米粉製品新技術アドバイザー。

白神こだま酵母のパン作りと、米粉の技術開発の第一人者。全国に新たな米の食文化、米粉の魅力を広く伝え、もう一度日本の食卓に「米」をのせることが自給率を上げることになると、2013年4月に「日本米粉クッキング協会」を設立し、「サラ・グルテンフリークッキング広尾」を主宰。著書に『白神こだま酵母でパンを焼く』（農文協）、『いちばんかんたん、白神こだま酵母のパンレシピ』（河出書房新社）、『米粉のパン、麺、おやつ』『フライパンで簡単！米粉のパン、麺、おかず、おやつ』『グルテンフリーのおやつ 米粉だから、おいしい！焼き菓子、シフォンケーキ、パウンドケーキ』（すべてパルコ出版）など多数。

[米粉パンマスターの受講はこちらから](#)

本リリースに関するお問い合わせ  
株式会社タイセイ（TEL：0972-85-0117）

- **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	: <a href="https://www.taisei-wellnet.co.jp/">https://www.taisei-wellnet.co.jp/</a>
Facebook	: <a href="https://www.facebook.com/cotta.jp/">https://www.facebook.com/cotta.jp/</a>
Instagram	: <a href="https://www.instagram.com/cotta_corecle/">https://www.instagram.com/cotta_corecle/</a>
Twitter	: <a href="https://twitter.com/cotta_corecle">https://twitter.com/cotta_corecle</a>
LINE	: <a href="https://line.me/R/ti/p/%40aai4425j">https://line.me/R/ti/p/%40aai4425j</a>