報道関係各位
Press Release

cotta
だれかを想う。またつくりたくなる。

2020年5月22日
株式会社ｃｏｔｔａ

本格的なパンがお家で焼けるcotta初の“サブスク”が登場

パン作りニーズに対応し、本格食パンの材料が定期的に届く
サブスク「コッタベーカリー」をスタート！

小麦粉等の品薄を受け、パン作りを気軽に美味しく続けられる定期便を開始
計量が面倒…半数の世帯がホームベーカリー不使用の実態を受け、計量不要に！

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、パン作りニーズの拡大を受け、ご家庭で焼きたての本格食パンを手軽に作っていただけるように、材料が定期的に届くcotta初のサブスクリプションサービス「コッタベーカリー」をスタートします。そこで本日2020年5月22日（金）より先行してお試しいただける有料モニター様を抽選で100名様に限り募集いたします。 なお、エントリー期間は6月10日（水）まで、初回発送日は6月20日（土）頃を予定しております。

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

①：北海道産小麦使用のミックス粉をお届け！国産・無添加で安心
②：細かい計量は不要！用意するのは水だけでOK
③：ホームベーカリーが付いてくるお得なコースも！

■サブスク「コッタベーカリー」開始の背景

理由①：店頭では材料品薄でも、日常的にパン作りを楽しんでいただける定期便を！

昨今のパン作りブームを受け、小麦粉やイースト、ベーキングパウダー等、パンの材料は現在も店頭で品薄となっており、パン作りを楽しみたくても材料が手に入らないという状況が続いています。原因は国内の原材料不足ではなく、物流体制にあると言われているため、毎日手軽にパン作りを楽しんでいただける仕組みが作れないかと考え、これまで構築してきた製菓材料の製造・出荷体制を活かし、材料を確実に、定期的にお届けするサブスクサービスを開始することにいたしました。

理由②：ホームベーカリーは計量が面倒でお蔵入り!? 計量不要でもっと手軽に！

日本では、2014年から５年連続で1世帯当たりのパンの支出額が米の支出額を超えており*1、パン食文化が進んでいます。また当社の調査*2では、パン作りに興味がある世帯は54%にのぼり、4世帯に1世帯がホームベーカリーを所有していることが判明しました。しかし、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も明らかになっています。そして、その理由の1位は「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ました。

*1 出典：家計調査／家計収支編 二人以上の世帯 年報　*2 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（P3参照）

報道関係各位
Press Release

cotta
だれかを想う。またつくりたくなる。

2020年5月22日
株式会社ｃｏｔｔａ

■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」とは

「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」のポイント＞

届くのは無添加・国産ミックス粉

細かい計量は不要！

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や生クリーム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！

「コッタベーカリー」概要

本サービスを先行してお試しいただける有料モニター様を5月22日（金）より抽選で100名様に限り募集いたします。

■**エントリー期間**：2020年5月22日（金）～6月10日（水）
■**当選発表**　：6月11日（木）
■**初回発送**　：6月20日（土）頃の予定
■**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 ホームベーカリー SHB-122」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！
■**モニター期間**　：4～10ヵ月ほどを予定しています。当期間中はサービス向上のため改善を適宜行っていきますため、この点ご理解いただいた上で、ご利用いただけますようお願いいたします。
なお、正式にサービススタートする際は、有料モニター様は優先的に移行いただけます。
■**URL**　：https://www.cotta.jp/special/bread/cotta_bakery.php

報道関係各位
Press Release

2020年5月22日
株式会社ｃｏｔｔａ

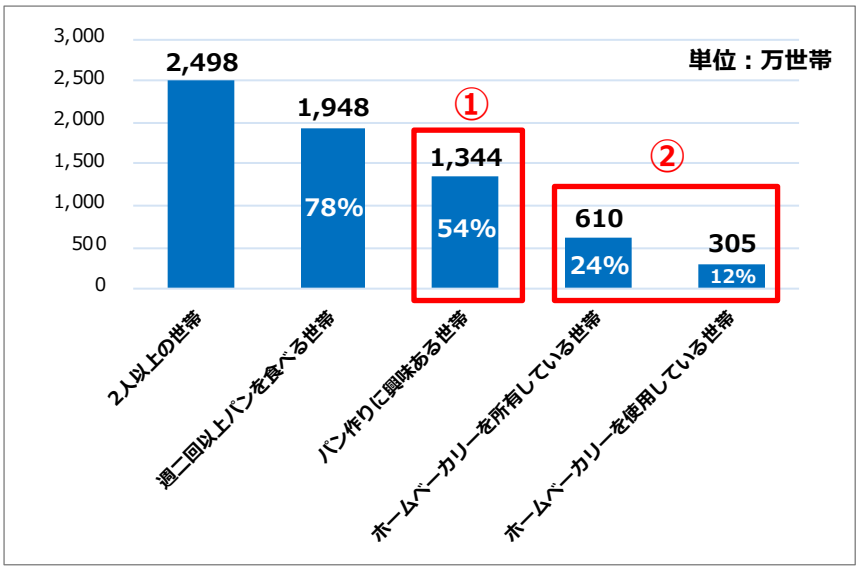
■cottaとは

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ｃｏｔｔａ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ｃｏｔｔａ（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

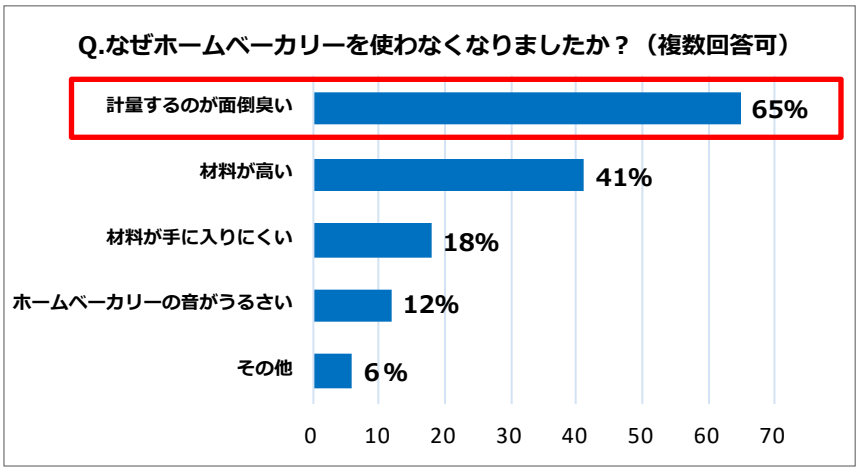
参考資料



2020年4月1日（水）に当社では、全国の2人以上の世帯における20代～60代の既婚女性（n=300）に対し、パン作りについてアンケート調査を実施いたしました。その結果は以下の通りです。

【調査結果】
<u>①パン作りに興味があるご家庭は54%</u>
<u>②ホームベーカリーを所有していても使用していないご家庭は半数も…</u>

パン作りに興味があり、ホームベーカリーを所有していても、半数のご家庭が使わなくなる実態が明らかとなりました。



さらに、ホームベーカリーを使用していない世帯に対し、その理由を伺ったところ、理由の１位は…

「計量するのが面倒臭い」でした。使わなくなる原因は、ホームベーカリーの機能面ではなく、計量の煩わしさにあるようです。

【調査概要】
調査の方法：WEBアンケート方式で実施
調査の対象：全国の2人以上の世帯における20代～60代の既婚女性
有効回答数：300名
調査実施日：2020年4月1日（水）

【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ｃｏｔｔａ 総務部 担当：石川
TEL：0972-85-0117