



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2023年5月18日
株式会社 c o t t a

【イベントレポート】

cotta×不二製油、カラダにやさしい手づくりを応援する 新ECメディア「cotta tomorrow」お披露目・試食会を実施 ～代々木上原「ASTERISQUE」和泉シェフ考案のオリジナルメニューも～

製菓・製パン用の材料・レシピなど2万点以上取り扱う日本最大級のECサイト「cotta（コッタ）」（<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、以下「cotta」）と、食品素材大手メーカーの不二製油株式会社（本社：大阪府泉佐野市、代表取締役社長：大森 達司、以下「不二製油」）は、2023年5月10日（水）より、カラダにやさしい手づくりを応援する新しいECメディア「cotta tomorrow（コッタトゥモロー）」を立ち上げ、昨日5月17日（水）にお披露目・試食会を実施しました。

サイトURL：<https://www.cotta.jp/tomorrow/index.php>

Instagramアカウント：@cotta_tomorrow

※「cotta tomorrow」について、詳細はこちらのプレスリリースをご覧ください

<https://www.cotta.co.jp/wp/wp-content/uploads/2023/05/20230510.pdf>



■コロナ禍で米粉やオーガニック製品の需要増。cotta tomorrow立ち上げのきっかけに

本イベントでは、まずcotta代表取締役社長の黒須よりcotta tomorrow立ち上げの経緯を説明し、販売する商品についても紹介しました。

黒須「コロナ禍でトレンドが変わってきて、カラフルな商品よりも、米粉やオーガニック製品などへの問い合わせが増えてきました。体が本質的に求める健康的なものを提案していかないといけないと強く感じたことが、cotta tomorrowを立ち上げるきっかけになりました」



【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 c o t t a 総務部 広報担当

TEL：0972-85-0117 MAIL：koho@cotta.co.jp



だれかを想う。またつくりたくなる。

■ “おいしい” PBF（プラントベースフード）が求められている



次に、不二製油グループ本社執行役員PBF事業部門長兼不二製油株式会社たん白事業部門長・鈴木清仁氏より、PBF（プラントベースフード）がいま注目を集めている背景と今後の展開についてお話をしました。鈴木氏「世界のPBF市場は急成長していますが、これからのキーワードは“おいしさ”です。不二製油は、豆乳クリーム素材・大豆ミート・植物性ダシなどで“おいしいPBF”を追求してきました。cotta tomorrowを通じておいしいPBFを消費者へ発信していきたいと考えています」

■PBFは“おいしいから使う素材”。個性を生かしたお菓子を作りたい

トークセッションでは、東京・代々木上原に「ASTERIS QUE（アステリスク）」を構える和泉光一シェフにも登壇いただき、PBFを使用したお菓子についての想いを発信しました。

和泉氏「PBFは今まで使っていたものの“代用品”ではなく“おいしいから使う新しい素材”。“おいしい”は大前提に、PBFの個性を生かしたお菓子を作りたいと思っています」



会の中では、和泉シェフがcotta tomorrowで扱う素材を使用して考案したオリジナルメニューなどを試食する場も設けられ、PBFの「おいしさ」を体感していただきました。

和泉シェフが考案した「クルスティアン ショコラ ソイ」は、cotta tomorrowオリジナル商品第1弾として、本日5月18日より数量限定での販売を開始しております。詳細は、以下ページよりご覧いただけます。

<https://www.cotta.jp/special/tomorrow/collaboration/croustillantchocolatsoy.php>

■「不二製油」とは

不二製油は1950年の創業以来、人まねをしない、挑戦と革新の精神で事業を拡大してまいりました。植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の事業を展開しています。大豆加工事業では半世紀以上に渡り大豆たん白の研究を重ね、大豆ミート国内No.1シェアの食品素材メーカーです。また植物性油脂、乳化・発酵技術の知見と大豆たん白を組み合わせることで、豆乳からつくったバターやチーズなどを開発し、多様な価値観に対応する食の選択肢を広げる取り組みを進めています。

<https://www.fujioil.co.jp/>

■「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。

【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 広報担当

TEL : 0972-85-0117 MAIL : koho@cotta.co.jp



だれかを想う。またつくりたくなる。

cottaの魅力は幅広いアイテム数と、旬なトレンドの提案力です。有名パティシエや、お菓子研究者、カリスマブロガー、インスタグラマーなどを起用したレシピ系コンテンツも豊富で、製菓製パン業界最大のプラットフォームとなっております。

<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>

TikTok：https://www.tiktok.com/@cotta_corecle

【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 広報担当

TEL：0972-85-0117 MAIL：koho@cotta.co.jp