報道関係各位

2023年9月20日
株式会社ｃｏｔｔａ

cotta tomorrowが江口和明シェフとコラボ
生菓子のような焼き菓子
プレゼントキャンペーン開催

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）は、2023年9月20日（水）より、ECメディア「cotta tomorrow」オープン記念第二弾として、江口和明シェフコラボスイーツ「米粉といちごコンフィのティグレ」プレゼントキャンペーンを開催します。

江口和明シェフは、全国展開中のデリーモブランドを率いる、SNSやYouTubeなどでも大人気の若きパティシエです。そして、cotta tomorrowは、“あなたと、あしたに、ちょっといいもの”をコンセプトに、植物由来を中心とした、グルテンフリーやオーガニックといった多様なニーズに応えるECメディア。入手が難しい製菓・製パン素材をはじめ、プロ仕様の製品も手広く扱い、プラントベースやお子さまに多いアレルギーに配慮したレシピの数々を発信しています。
からだと地球にやさしいものを届け、多様な価値観のお客さまに寄り添って進化を続けるcotta tomorrowと、その理念に共感いただいた江口和明シェフとのコラボレーションが実現しました。

グルテンフリーを取り入れた食のスタイルは、健康志向やアレルギーなど多様なニーズを背景に注目が集まり、cotta tomorrowでも米粉を使用したパンやスイーツのレシピがご好評を博しています。そんな中、本コラボレーションのメインとなるプレゼントアイテムとして、人気の米粉ミズホチカラを使い、江口和明シェフが考案したのは「米粉といちごコンフィのティグレ」。
対象商品を購入していただいた方に、このコラボスイーツを先着200名限定でプレゼントします。生菓子のような焼き菓子の贅沢な味わいをぜひ体験してください。

キャンペーンサイトは以下よりご覧いただけます。
https://www.cotta.jp/special/tomorrow/collaboration/rice-flour-tigre.php

【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

cotta
だれかを想う。またつくりたくなる。

江口和明シェフについて

2013年に自身の「デリーモ」ブランドを立ち上げ、全国展開を行い、「パティスリー＆カフェデリーモ」の総責任者として、シェフショコラティエ、シェフパティシエを務める。YouTubeチャンネル「KAZUAKI EGUCHI/チョコレートのプロ:ショコラティエ Chocolate」も大人気。2023年11月にオープンする日本一高いビル「麻布台ヒルズ」への新店舗出店も話題。

プレゼント：江口和明シェフ監修　米粉といちごコンフィのティグレ（非売品）について

米粉「ミズホチカラ」をベースに、焦がしバターとアーモンドパウダーを絶妙に配合した生地に、チョコチップをプラスし焼き上げました。さらにフルーティないちごのコンフィ、ホワイトチョコレートを重ね、フリーズドライのいちごをトッピング。お米の香り、カリッとした食感、米粉ならではのしっとりとした口当たりを楽しみながら、甘酸っぱいいちご、2種のチョコレートのハーモニーを堪能できる逸品。生菓子のような新食感の焼き菓子をぜひ体験してください。

※本キャンペーンのプレゼントは、指定キャンペーンURLに掲載の対象商品を購入いただいた、先着200名様までとなります。
詳細はキャンペーンサイトをご覧ください。
※プレゼント商品のラベルが、フォーマットの都合上「米粉ティグレホワイトベリー」となっております。あらかじめご了承ください。

キャンペーン概要

キャンペーン実施期間：　2023年9月20日（水）16：00より開催。在庫が無くなり次第終了となります。

対象者：　キャンペーン期間中、以下対象商品2品を合わせて購入して頂いた方、先着200名様。

対象商品：　cotta 菓子用米粉 ミズホチカラ 1kg https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=027760
cotta 和泉光一シェフ監修 ティグレ型(10個取) https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=092767

プレゼント内容：　江口和明シェフ監修「米粉といちごコンフィのティグレ（2個入り）」

※キャンペーンサイトは2023年9月20日（水）16：00より公開いたします。
※本キャンペーン内容は、予告なく終了または変更する可能性があります。詳細はキャンペーンサイト内で告知いたします。
※本キャンペーンのプレゼントの仕様は、予告なく変更する可能性があります。なお、プレゼントに貼付のラベル表記は「米粉ティグレホワイトベリー（2個入り）」となります。また、プレゼントはお一人様一回限りとさせていただきます。

【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。

プレゼント品がもらえる購入対象商品について

商品コード：027760　cotta 菓子用米粉 ミズホチカラ 1kg
米粉のために開発された熊本県産のお米から生まれた製菓用米粉。数ある米粉のなかでも、お菓子作りに向くと、多くのシェフや料理家からも絶大な支持を受けている人気の商品です。
一般的な米粉に比べて粒子が細かいため、お菓子をきめ細かく、ソフトに仕上げることができます。小麦アレルギー、グルテン不耐症の方も安心です

商品コード：092767　cotta 和泉光一シェフ監修 ティグレ型(10個取)
cotta 和泉光一シェフ監修 ティグレ型(10個取)
使いやすい大きさ・フォルムにこだわったcottaオリジナル「和泉光一シェフ監修 ティグレ型 10個取」。他にはない、オリジナリティーあふれるフォルムの型でスタイリッシュな焼き菓子を作る事ができます。

■「cotta tomorrow」とは
「cotta tomorrow」は、“あなたと、あしたに、ちょっといいもの”をコンセプトに植物由来を中心とした、グルテンフリーやオーガニックといった多様なニーズに応えるためのお菓子や料理素材、レシピなどを紹介するECメディアです。初心者でも簡単に作れるレシピや記事コンテンツなどの情報にアクセスでき、そのまま食材をお買い求めいただけるなど、より気軽にカラダと地球環境にやさしい手づくりを楽しめる工夫がされています。
サイトURL：https://www.cotta.jp/tomorrow/
Instagramアカウント：@cotta_tomorrow

■「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です。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/
X（旧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