

報道関係各位

2023年10月11日
株式会社 c o t t a

この秋は憧れのハードパンに挑戦！ 「#パン焼きさん集まれ！ ハードパン入門& フォトコンテスト」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10月11日（水）より、手作りのハードパンの写真をSNSに投稿すると、受賞者にcottaポイントまたは、ハードパン作りが楽しくなる賞品が当たる「#パン焼きさん集まれ！ ハードパン入門&フォトコンテスト」を開催します。



連日の猛暑がようやく落ち着き、パン作りが楽しくなってくる季節。今秋こそは、憧れのハードパンに挑戦したいという、パン焼きさんも多いのではないのでしょうか。

パリッとした食感と香ばしい風味がおいしいハードパンですが、生地の水分量が多くまとまりにくい・クープ入れが難しいなど、普段からパン作りをされる方でも少々難易度の高いパンです。さらに華やかなフィリングたっぷりのパンやお菓子とは違い、無骨な見た目ですぐに写真が撮れないという問題も。

今回は、ハードパンの高いハードルを下げ、初めての方でも作りやすい方法・レシピをお伝えするとともに、カッコいい写真の撮り方のコツも伝授します。そして、手作りのハードパンの写真をSNSに投稿いただくフォトコンテストも開催。カッコいいパンの写真撮影に定評のあるcottaオフィシャルパートナーのchiyoさんと、cottaスタッフが審査員となり、応募作品を審査します。受賞者には、cottaポイントまたはハードパン作りが楽しくなる賞品をプレゼント！

「#パン焼きさん集まれ！ ハードパン入門&フォトコンテスト」特設ページ：
<https://www.cotta.jp/special/bread/panyaki-vol5-hard-bread.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 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。

■「#パン焼きさん集まれ！ハードパン入門&フォトコンテスト」詳細

コンテスト期間中、手作りのハードパンの写真を指定のハッシュタグを付けた上でSNSにご投稿ください。cottaオフィシャルパートナーのchiyoさんとcottaスタッフが審査の上、受賞者の方には賞に応じてcottaポイントまたはハードパン作りが楽しくなる4,000円相当の賞品をプレゼントします。

<プレゼント内容>



- ・グランプリ(1名) : cottaポイント20,000pt
- ・準グランプリ(1名) : cottaポイント10,000pt
- ・chiyoさん特別賞(1名) : cottaポイント7,000pt
- ・cotta賞(10名) : 4,000円相当の賞品

cotta賞内容

- ・cotta フランスパン用準強力粉 リスドオル 1kg×1
- ・cotta モルトパウダー 50g×1
- ・VICTORINOX ベーカースブレード(ストレート)×1
- ・cotta フランスパン取り板 大×1

<コンテスト期間>

2023年10月11日(水) 16:00~2023年11月1日(水) 16:00まで

<応募条件>

手作りハードパンの写真をSNS (InstagramもしくはX (旧:Twitter)) へご投稿ください。投稿にはハッシュタグ「#パン焼きさん集まれ」「#秋のハードパン入門」を必ずご記載ください。投稿後、応募フォーム (<https://forms.gle/JXhx2w9nT9P6XBYX8>) よりコンテストにご応募ください。

<当選発表>

11月下旬に特設サイトにて発表します。

<注意事項>

- ・ご投稿後、応募フォームからのご応募がない場合は、コンテスト参加の対象外となります。
- ・非公開アカウントでのご投稿は抽選対象外となります。
- ・ハードパンの種類は問いませんが、ご自身で作ったものに限ります。
既製品のハードパンをそのまま撮影したものや、ご本人様以外の画像の無断転載はご遠慮頂きますようお願いいたします。

【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。

- ・過去に作ったハードパンの写真の再投稿でも構いません。ただし、指定のハッシュタグをつけた上で、コンテスト期間中に新規のご投稿をお願いします。

■chiyoさんプロフィール



cottaオフィシャルパートナー、cottaコラムライター。

お菓子教室の主宰や、滋賀県大津市にてカフェ「菓子やサザナミ」を不定期に営業している。パン・お菓子作りの腕前だけでなく、スタイリッシュでカッコ良いスタイリングや写真撮影にも定評がある。

cottaのレシピ一覧：<https://recipe.cotta.jp/member/?id=10197367>

Instagram：<https://www.instagram.com/chiyo09/>

■「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/

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