



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2023年10月23日  
株式会社 c o t t a

## cotta tomorrowが瀧島誠士シェフとコラボ プラントベースの紅茶クッキープレゼントキャンペーン開催 10月23日(月)より対象商品購入の先着1,000名様に

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23日(月)より、ECメディア「cotta tomorrow」と「Seiste (セイス ト)」瀧島誠士シェフとの“コラボスイーツ”プレゼントキャンペーンを開催します。

スイーツファンからご支持頂いておりますcotta tomorrowと有名シェフの“コラボスイーツ企画”。第3弾は、「Seiste」のシェフパティシエ 瀧島誠士氏とのコラボです。世界でも注目を集めるプラントベースフードですが、本キャンペーンでプレゼントする紅茶クッキーは、植物性素材のみで作ったとは思えない濃厚さと華やかな香りが特長です。この機会にぜひ、プラントベースの素材を使ったお菓子作りにチャレンジしてみてください。(プレゼント条件は下記キャンペーンサイトをご確認ください。)



瀧島誠士シェフは、自身のブランド「Seiste」を掲げ、店舗にこだわらず自由なスタイルで活躍中のパティシエです。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瀧島誠士シェフとのコラボレーションが実現しました。

【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](mailto:koho@cotta.co.jp)



だれかを想う。またつくりたくなる。

プラントベースの食材や、グルテンフリーを取り入れた食のスタイルは、環境保護や健康志向・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、瀧島誠士シェフが考案したのは「プラントベースの紅茶クッキー」。

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1,000名限定でプレゼントします。プラントベースとは思えない、華やかで香り高い味わいの紅茶クッキー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/Plant-base-tea-cookies.php>

## 瀧島誠士シェフについて



「帝国ホテル」「アルノー・ラエール」などを経て、2021年に自身のブランド「Seiste」を立ち上げました。

国内外の各種コンテストで受賞、2019年、イタリアで開催された製菓の世界大会「The World Trophy of Pastry Ice Cream And Chocolate FI PGC」ではショコラを担当、キャプテンとして日本チームを世界1位に導く。

店舗を持たず、枠にとらわれない自由なスタイルで、他業種とのコラボも話題です。

## プレゼント：瀧島誠士シェフ監修 プラントベースの紅茶クッキー（非売品）について



米粉「ミズホチカラ」とアーモンドパウダー、小麦粉「エクリチュール」を絶妙なバランスで合わせ、サクサクほろほろっと崩れる食感を実現しました。さらに上質なセイロン紅茶の風味、香菜の種を乾燥させたスパイス、コリアンダーの爽やかで甘い香りの余韻もお楽しみいただけるクッキーです。

卵と乳製品を使わず「プラントベースフード」で構成した、瀧島シェフならではの組み合わせの妙をお楽しみください。

※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1,000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。

【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](mailto:koho@cotta.co.jp)



だれかを想う。またつくりたくなる。

### キャンペーン概要

キャンペーン実施期間：2023年10月23日（月）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、以下の「ソイレブール」「ソイレブールラフィーネ」のいずれか1個以上購入して頂いた方、先着1,000名様。

対象商品：冷凍 不二製油 ソイレブール 有塩 500g

冷凍 不二製油 ソイレブールラフィーネ 低塩 500g

プレゼント内容：瀧島誠士シェフ監修「プラントベースの紅茶クッキー」（3個入り）

※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。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。

### 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：026296 冷凍 不二製油 ソイレブール 有塩 500g

[https://www.cotta.jp/products/detail.php?product\\_id=026296](https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=026296)

世界初の特許製法で作られた豆乳クリームを使用し、バターのように仕上げたソイレブール。大豆の深いコクを持ちながらもあっさりした後味で、素材の風味を引き立たせます。トランス脂肪酸はバターの半分、コレステロールはバター比で97%少なく、体に優しい商品です。



商品コード：032216 冷凍 不二製油 ソイレブールラフィーネ 低塩 500g

[https://www.cotta.jp/products/detail.php?product\\_id=032216](https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=032216)

ソイレブール有塩タイプより塩分が低く(0.2%)、無塩バターの代替として人気の商品です。

#### ■「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>

【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](mailto:koho@cotta.co.jp)



だれかを想う。またつくりたくなる。

■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/](https://www.instagram.com/cotta_corecle/)

X（旧Twitter）：[https://twitter.com/cotta\\_corecle](https://twitter.com/cotta_corecle)

YouTube：<https://www.youtube.com/user/cottaweb>

TikTok：[https://www.tiktok.com/@cotta\\_corecle](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](mailto:koho@cotta.co.jp)