



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2023年11月1日
株式会社 c o t t a

今年のクリスマスはシュトーレンが人気！ 「シェフが愛するシュトーレン」 SNS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11月1日（水）16:00よりSNSキャンペーン「シェフが愛するシュトーレン」を開催します。

近年、様々なパティスリーやベーカリー、クリスマスマーケットなどの展開が広がり、人気が高まっているシュトーレン。毎年このお菓子を楽しみにしている方も多いのではないのでしょうか。cottaでは、手作りシュトーレンをSNSでハッシュタグ投稿後、キャンペーンサイトより応募するとクリスマスにぴったりな景品が抽選で50名様に当たるキャンペーンを11月1日（水）16:00より11月24日（金）16:00まで開催します。



本キャンペーンではお菓子を愛する人に人気の、鎌倉のサロン・ド・テ「Régalez-vous（レガレヴ）」の佐藤亮太郎シェフ、世田谷・用賀のパティスリー「Ryoura（リョウラ）」の菅又亮輔シェフに、ご家庭でも作りやすいシュトーレンのレシピをご紹介頂きました。

さらにキャンペーンサイトには、簡単なものから本格派まで、数多くのシュトーレンレシピを同時掲載！“シュトーレンを作ってみたいけれど難しそう”という方も、きっとお気に入りレシピが見つかります。さらに、11月24日（金）21:00より、菅又亮輔シェフをお迎えし、シュトーレンの実演をライブ配信で行います。詳細は下記キャンペーンサイトよりご確認ください。

キャンペーンサイトはこちら：<https://www.cotta.jp/special/event/christmas/stollen.php>

■キャンペーン概要

シュトーレンを手作りし、SNS（Instagram、X）にハッシュタグ「#私が愛するシュトーレン」をつけてお写真をご投稿ください。その後、キャンペーンサイトにて登録エントリーしてください。抽選で50名様にクッキー型をはじめとする、クリスマスアイテムを詰め合わせた景品をプレゼントします。

【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 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。

<応募フォーム>

応募フォームより所定の情報を記入の上、ご投稿ください。

<https://forms.gle/ziutqXryAYLUoDJK9>

詳細はキャンペーンサイトをご確認ください。

<プレゼント内容>

クリスマスアイテム詰め合わせ



「cotta踊るクリスマススタンプクッキー型」他の詰め合わせです。

※画像はプレゼントアイテムのイメージです。お届けする詰め合わせ内容のご要望はお受けできません。あらかじめご了承ください。

※クリスマスに限定しない商品が組み合わせに含まれる場合があります。

<投稿期間>

2023年11月1日(水)16:00~2023年11月24日(金)16:00

<投稿媒体>

Instagram、X(旧:Twitter)

<応募条件>

- ・手作りシュトーレンのお写真を上記のSNSに投稿してください。
- ・ご自身で作ったものに限りです。
- ・投稿にはハッシュタグ「#私が愛するシュトーレン」を必ずご記載ください。
- ・投稿後、応募フォームよりキャンペーンにご応募ください。

※ご投稿いただいても、応募フォームからのご応募がない場合は、キャンペーン参加の対象外となります。

<当選発表>

賞品の発送をもってかえさせていただきます。

<注意事項>

- ・非公開アカウントでのご投稿は抽選対象外となります。
- ・過去に作ったシュトーレ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、期間中に新規のご投稿をお願いします。
- ・投稿写真は、ご本人様が作ったお菓子に限りです。既製品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いただ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。

■佐藤亮太郎シェフご紹介



洋菓子店「ルコント」で見習いからパティシエの道へ。
1996年、23歳で渡仏。

フランスで経験を積み、「メゾンブランシュ」からミシュラン三つ星レストラン「ギーサボワー」、「ラペルーズ」など数多くの一流店を務める。

2021年9月に鎌倉でサロン・ド・テ「Régalez-vous」をオープン。

■佐藤シェフ シュトーレンレシピ

初めての方にも挑戦しやすい、中種不要の製法です。フルーツは、ラム酒が苦手な人も楽しめる白ワイン漬けで、華やかで軽い仕上がりになっています。

<https://recipe.cotta.jp/recipe.php?recipeid=00025058>



■菅又亮輔シェフご紹介



26歳で渡仏。ノルマンディ、ローヌアルプ、アルザス、パリとフランス各地で3年に渡り修行。

帰国後は、「ピエール・エルメ・サロン・ド・テ」にてスーシェフを務め、エルメ氏のお菓子作りに対する考え方、味の組み立て方、独創性など多く学ぶ。

2015年10月世田谷・用賀に「Ryoura」をオーナーパティシエとしてオープン。

■菅又亮輔シェフ シュトーレンレシピ

「菅又亮輔シェフ監修小判型」で焼く、手のひらサイズのシュトーレン。ご家庭でも作りやすく、cottaでも毎年人気のレシピです。

<https://recipe.cotta.jp/recipe.php?recipeid=00018420>



【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。

キャンペーンサイトでは、シュトーレン作りをサポートする様々な商品をご紹介します。例年、人気を集めているのは、手軽に手作りを楽しんで頂くためのシュトーレンミックスや、プレゼントにぴったりのラッピングです。ぜひ下記サイトをご覧ください。

- ・ cotta ミックスフルーツシュトーレン 300g



フルーツを別々に漬けて熟成してあるので、それぞれの素材の風味が生きたミックスフルーツです。洋酒とフルーツの甘くて深い香りが焼き込んだお菓子からもふわっと広がり、思わず鼻を近づけてしまいます。水分量がちょうどよいので、そのまま焼き込みに使えて便利です。

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=027445

- ・ 贈りものにぴったり！華やかでクリスマスらしいプレゼントラッピング



クリスマス前の数週間、カウントダウンしながら日に日に変化していく味わいを楽しめるお菓子「シュトーレン」。そんなシュトーレンを、大事な方に贈る際にイチオシのラッピングアイテムです。

<https://www.cotta.jp/special/wrapping/stollen-goods.php>

※画像は本サイトでご紹介中のグッズを使用したラッピングイメージです。

■「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