



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2024年4月5日
株式会社 c o t t a

cotta × ローソン コラボスイーツ誕生！ 実力派シェフ6人が監修したスイーツを順次発売

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、株式会社ローソン（所在地：東京都品川区、代表取締役社長：竹増 貞信）とタッグを組み、人気シェフ監修のコラボスイーツを共同開発しました。コラボ商品は全6品で、2024年4月9日（火）より順次、関東甲信越（茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県）のローソン店舗（約4,600店（2024年2月末時点）「ナチュラルローソン」、「ローソンストア100」除く）で販売されます。

cotta×ローソンコラボ 幻のスイーツリレーキャンペーン URL：

<https://www.cotta.jp/special/event/lawson.php>



今回発売されるコラボスイーツは、これからのスイーツ界を担う6人の実力派パティシエがレシピを監修しました。それぞれの個性が光る魅惑的なコラボスイーツが、4月9日（火）より全3回のリレー形式で、各回2品ずつ順次販売されます。

第1弾では、東京・麻布台ヒルズの出店が話題の「Pâtisserie&Café DEL'IMMO」（デリーモ）の江口 和明シェフと、鎌倉の人気店「la boutique de yukinoshita kamakura」（ユキノシタ）の佐々木 元シェフ監修のスイーツの計2品が店頭で並びます。また、4月9日（火）から、cottaサイト上でもコラボスイーツの再現レシピを公開します。パティシエたちのこだわりがぎゅっと詰まったレシピで、ご自宅にしながら本格スイーツをお楽しみいただけます。再現レシピは、店頭での販売期間終了後も、第3弾のスイーツ販売終了時まで公開予定です。

【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。

さらに、コラボスイーツを購入、または再現レシピを元に作ったスイーツをSNSに投稿いただくと、総額100万円分の素敵な賞品が抽選で160名様に当たるSNSキャンペーンを開催します。いま注目の実力派シェフ6人の共演をお楽しみいただけるのは、この機会だけです。cotta公式インスタグラムでは、6人のシェフが順番に登場するライブ配信も毎月開催予定ですので、ぜひご覧ください。お気に入りのスイーツを見つけて、推しシェフを応援しよう！

■cotta×ローソンコラボ スイーツ販売スケジュールと詳細

<販売期間>

第1弾：2024年4月9日（火）～

- ・Pâtisserie&Café DEL'IMMO（デリーモ） 江口 和明シェフ
「ロイヤルブラックファーストティーと苺のエクレール」324円（税込）



ほどよい渋みとコクが特長のロイヤルブラックファーストティー（アッサム、セイロンティーのブレンド）を使用した紅茶カスタードクリームと紅茶ホイップ、苺ジュレを合わせ、ストロベリーピースをトッピングしました。紅茶の香りと甘酸っぱい酸味が楽しめるエクレアです。

- ・la boutique de yukinoshita kamakura（ユキノシタ） 佐々木 元シェフ
「濃厚ガナッシュとキャラメルソースのサブレ」279円（税込）



サクサクとしたサブレの上にキャラメルソースを乗せ、ホイップクリームとビターチョコで仕立てたガナッシュクリームを絞りました。キャンディングアーモンドをトッピングしています。チョコのほろ苦い味わいとキャラメルの香り、サブレの食感が楽しめるデザートです。

※長野県飯田地区のローソン店舗での発売はありません。

第2弾：2024年5月予定

- ・feuquillage（フキアーージュ） 畠山 和也シェフ
- ・Pâtisserie Boulangerie Les Alternatives（アルタナティブ） 古屋 健太郎シェフ

第3弾：2024年7月予定

- ・Riviere tokyo（リビエール） 西 剛紀シェフ
- ・INFINI（アンフィニ） 金井 史章シェフ

※画像はすべてイメージです。

※販売予定数量に達し次第、販売終了します。

※商品または店舗によっては、一部取り扱いのない場合がございます。

【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。

■第1弾 江口シェフ・佐々木シェフとローソンの商品開発秘話を動画で公開中！

第1弾のスイーツを手掛けた江口シェフ、佐々木シェフと、ローソンの商品開発までのストーリーがYoutubeにてご覧いただけます。シェフのこだわりや商品ができあがるまでのエピソードなど、見ごたえのある内容となっていますので、ぜひご覧ください。

■毎月配信！Instagramライブ

6人のシェフが再現レシピを実演します。詳細は、cottaの公式Instagramもしくはローソンの公式Instagramにてご覧いただけます。事前にInstagramアプリをダウンロードしていただき、アカウントを作成後、cotta及びローソンのアカウントをフォローしていただくと、ライブ配信情報や最新情報が通知されます。再現レシピの実演では、直接シェフに質問ができることもありますので、見逃さないようぜひ最新情報をチェックしてください。

配信アカウント：

- ・cotta公式Instagram： (@cotta_corecle)
- ・ローソン公式Instagram： (@akiko_lawson)

■第1弾 シェフプロフィール

・「Pâtisserie&Café DEL'IMMO」 江口 和明シェフ

和食の料理人である父と栄養士の母の元、東京で生まれる。

製菓専門学校卒業後、「渋谷フランセ」入社。

東京、神戸の高級チョコレート専門店等で経験を積み、

2013年東京・赤坂に「Pâtisserie&Café DEL'IMMO」を開業。

現在は、他業種の商品開発監修をはじめ、全日本洋菓子工業会の講師を

務めるほか、2024年には麻布台ヒルズへの出店や英国東インド会社の

シェフパティシエ就任が話題に。食べた人の印象に残るように計算された、濃厚かつ素材を

生かしたスイーツを得意としている。2023年のレシピ本大賞受賞やYoutubeチャンネル登

録者数25万人など、家庭でのお菓子作りにも活躍の場を広げている。



・「la boutique de yukinoshita kamakura」 佐々木 元シェフ

1990年生まれ、三重県出身。

専門学校を卒業後、「パティスリーキャロリーヌ」、

「マテリアル」にて修行を重ね、両店でスーシェフを務める。

フランスで開催された「ルレ・デセール シャルル・プルースト」杯で

準優勝するなど、輝かしい経歴の持ち主。

2022年10月より、「la boutique de yukinoshita kamakura」の

シェフパティシエに就任。エアリーなムースやとろけるような食感のサブレなど、コスメの

ように華やかで軽やかなお菓子が印象的。



【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。

■第2弾 シェフプロフィール

・ feuquiage(フキアージュ) 畠山 和也シェフ

1983年生まれ、宮城県出身。

埼玉の「エミエール」や「エコールクリオロ(現:クリオロ)、東京・成城の有名店などで修業を重ね、インドネシア・ジャカルタの老舗パティスリーにてエグゼクティブシェフを3年間務める。帰国後は、国立の「イチリン」や国分寺「エヌグラム」の立ち上げ及びシェフを経て、2021年11月に調布市に

「feuquiage(フキアージュ)」をオープン。素材の持ち味を極限まで生かしたお菓子作りを得意とする。「hanako」や「ELLEgourmet」等の雑誌でも多く取り上げられている。



・ Patisserie Boulangerie Les Alternatives(アルタナティブ) 古屋 健太郎シェフ

東京都出身。

製菓学校卒業後、東京・保谷の「アルカション」に就職。約9年間の修業後、自由が丘の「パリセヴェイユ」やフランスの「オ・シャン・デュ・コック」でも経験を積み、2022年1月に東京・小金井市に「Patisserie Boulangerie Les Alternatives(アルタナティブ)」をオープン。クラシカルなフランス菓子を踏襲した、シンプルかつシックなお菓子作りを得意としている。



■第3弾 シェフプロフィール

・ Riviere tokyo(リビエール) 西 剛紀シェフ

1983年生まれ、兵庫県出身。

製菓専門学校卒業後、西鎌倉「レ・シュー」に勤務。2008年より3年間フランスで学び、2019年に両親が創業した「リビエール」を引き継いで2代目のオーナーパティシエに就任。先代から引き継いだお菓子を独自に進化させることで、着実にファンを増やしている。素材を生かした芳醇なお菓子が特徴。



・ INFINI(アンフィニ) 金井 史章シェフ

1998年国立辻製菓専門カレッジ卒業後、株式会社ビゴ東京入社。

2009年渡仏後、フランスの三ツ星レストラン

「レストラン ギイ・サヴォア パリ」や「ル・シベルタ」等で経験を積み、帰国後、2011年に東京・青山のビストロ「ブノワ」にシェフパティシエとして入社。2020年1月に東京・九品仏に

「INFINI」をオープン。同年、7月には「カフェ アンフィニ 東京山手店」を、

8月には「カフェ アンフィニ 松屋銀座店」をオープン。現在は、ANA インターコンチネンタルホテルにてホテルウェディングデザート監修をはじめ、国内外での講習会講師やコンサルティング事業など多方面で活躍中。



【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」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、お菓子研究者、インフルエンサ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：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