



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2024年5月20日
株式会社cotta

人気パティスリー監修スイーツが SNS で話題！ cotta×ローソンコラボスイーツの第2弾がいよいよ登場

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）とのコラボスイーツ第2弾を2024年5月21日（火）より販売開始します。

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>



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、2024年4月9日（火）より全3回のリレー形式で発売されている今回のコラボスイーツ。第1弾は、「コンビニスイーツのクオリティを超えるおいしさ」とSNSを中心に話題となり、開始早々に完売店舗が続出しました。第2弾では、百貨店の催事では常に行列ができるほど人気の「feuquiage(フキアーージュ)」畠山 和也シェフと、シンプルかつシックなお菓子作りを得意とする「Patisserie Boulangerie Les Alternatives(アルタナティブ)」古屋 健太郎シェフ監修のスイーツ計2品が関東甲信越（茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、山梨県、長野県）のローソン店舗（「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。

【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。

また、cotta サイト上では第2弾のコラボスイーツ再現レシピも公開中。パティシエたちのこだわりが詰まったレシピで、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。

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キャンペーンも引き続き開催しています。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Instagram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2弾：2024年5月21日（火）～

- ・ feuquiage(フキアーージュ) 畠山 和也シェフ
「フランボワーズのジュレ香るクリームフィナンシェ」297円（税込）



しっとりとしたフィナンシェに、フランボワーズの甘酸っぱさが感じられるムースリーヌを合わせた新感覚スイーツ。まるでケーキのような見た目と濃厚な味わいは、焼き菓子をこだわり抜いた畠山シェフならでは。

※新潟県での販売はありません。

- ・ Patisserie Boulangerie Les Alternatives(アルタナティブ) 古屋 健太郎シェフ
「オレンジとプラリネのショコラテリーヌ」297円（税込）



濃厚なチョコレートテリーヌの中には、贅沢にプラリネとオレンジジャムが。オレンジの爽やかな酸味のバランスとプラリネが絶妙なテリーヌです。シンプルかつシックなお菓子作りを得意とする古屋シェフらしさが光る逸品です。

※新潟県での販売はありません。

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2弾 畠山シェフ・古屋シェフとローソンの商品開発秘話を動画で公開！

第2弾のスイーツを手掛けた畠山シェフ、古屋シェフと、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。

■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年半務める。

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。



■「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、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>

【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。

■会社概要

商号 : 株式会社 c o t t a (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 c o t t a 総務部 広報担当

TEL : 0972-85-0117 MAIL : koho@cotta.co.jp