



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2023年5月10日
株式会社 c o t t a

不二製油と共同で“カラダにやさしい”をテーマとした 新ECメディア「cotta tomorrow」を立ち上げ

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、以下「cotta」）と、食品素材大手メーカーの不二製油株式会社（本社：大阪府泉佐野市、代表取締役社長：大森 達司、以下「不二製油」）は、2023年5月10日（水）より、カラダにやさしい手づくりを応援する新しいECメディア「cotta tomorrow（コッタトゥモロー）」を立ち上げます。

サイトURL：<https://www.cotta.jp/tomorrow/index.php>

Instagramアカウント：@cotta_tomorrow



「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。

【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。

■提供商品一例

cotta tomorrowでは、以前より多かった「アレルギーの子どもにおやつを作ってあげたい」「毎日の食事に健康的な食材を取り入れてみたい」というお客さまの声にお応えし、カラダにやさしい植物由来の食材を中心とした、プラントベースやグルテンフリーなどのお菓子や料理素材を販売します。



冷凍 不二製油 ソイレブール
有塩 500g

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。



冷蔵 不二製油 マメマージュ
500g

USS製法で作った低脂肪豆乳が主原料で、動物性由来原料不使用のクリームチーズのような素材。



cotta 菓子用米粉 ミズホチカラ
1kg

米粉のために開発された、熊本県産のお米「ミズホチカラ」を使用した製菓用米粉。

■「ASTERISQUE（アステリスク）」和泉シェフとのコラボ商品を数量限定販売

cotta tomorrowでは、まず「おいしい」体験から、使用している素材について興味を持っていただきたいと考えています。数々の世界的コンクールで受賞経験があり、スイーツ激戦区で知られる東京・代々木上原に「ASTERISQUE（アステリスク）」を構える和泉光一シェフにコンセプトに共感いただき、プラントベース素材を使ったコラボ商品を実現しました。

cotta tomorrowオリジナル商品第1弾となる「クルスティアン ショコラ ソイ」（5枚入り、税込980円）を、5月18日（木）より数量限定で販売します。



本商品は、卵や乳を使わずに作られたビスキュイ（クッキー）サンドです。cotta tomorrowのコンセプトに沿って、環境にやさしいプラントベースの食材を用いて作っています。従来のバターにない軽やかで飽きのこない味わい、さらにほかの素材を引き立ててくれるという個性を生かしながら、新しいおいしさを追求して生まれました。

商品詳細は、以下ページよりご覧いただけます。

<https://www.cotta.jp/special/tomorrow/collaboration/croustillantchocolatsoy.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

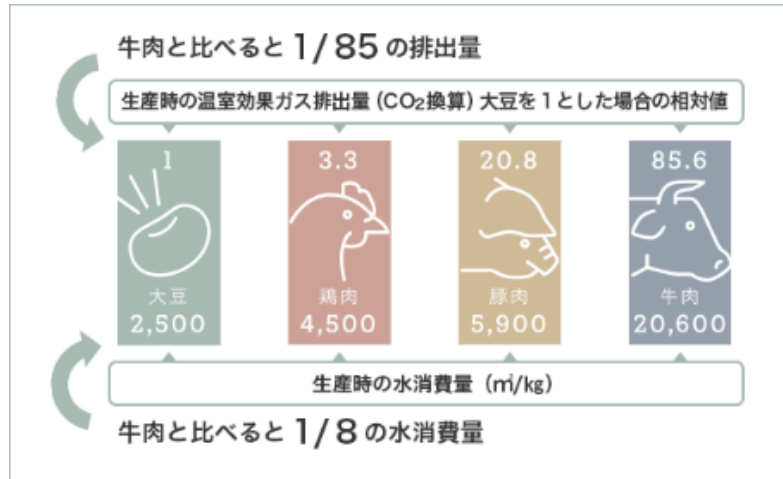
TEL : 0972-85-0117 MAIL : koho@cotta.co.jp



だれかを想う。またつくりたくなる。

■世界中で注目される、おいしく、ヘルシー、サステナブルなPBF

PBF（プラントベースフード）は、チーズやバター、ヨーグルトなどの乳製品、ハンバーガーパティやナゲットなどの畜肉製品、エビ、ウニといった水産製品などを植物由来原料でつくった食品の総称です。



出典「不二製油HP」

<健康にやさしい>

従来の動物性由来食品よりも、大豆は低コレステロールでヘルシー。タンパク質を豊富に含む食材で、食物繊維やミネラルなどの栄養も豊富です。また、大豆タンパク質は血中コレステロールの低下や肥満予防効果、心臓病リスクの低減といったさまざまな健康に良い効果が研究により分かってきています。

<環境にやさしい>

大豆の生産時の水消費量は、牛を飼育する場合の1/8。大豆は牛肉に比べてわずかな肥料と水で栽培できるエコな食料です。また、温室効果ガス排出量（CO₂換算）が1/85と環境負荷も少なく、サステナブルフーズとしての大豆の価値が改めて認識されています。

cotta tomorrowでは、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ようになっており、より気軽にカラダと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。不二製油が昨年7月に発表いたしました、PBFを第3の事業の柱とすべく全力を挙げて注力するフラッグシップ「GOODNOON」※の製品もcotta tomorrowにて順次展開予定です。

※不二製油「GOODNOON」について：<https://www.goodnoon.jp/>

cottaと不二製油は今後も、cotta tomorrowをプラットフォームとして新たな取組みを広げていき、より多くのお客さまに手作りをより身近に楽しんでいただくため、お客さまのあらゆるニーズに応えてまいります。

<参考>

2022年5月9日プレスリリース「不二製油株式会社との資本業務提携に関するお知らせ」

https://www.cotta.co.jp/pdf/220509_ir.pdf

【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。

■「不二製油」とは

不二製油は1950年の創業以来、人まねをしない、挑戦と革新の精神で事業を拡大してまいりました。植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の事業を展開しています。大豆加工事業では半世紀以上に渡り大豆たん白の研究を重ね、大豆ミート国内No.1シェアの食品素材メーカーです。また植物性油脂、乳化・発酵技術の知見と大豆たん白を組み合わせることで、豆乳からつくったバターやチーズなどを開発し、多様な価値観に対応する食の選択肢を広げる取り組みを進めています。

<https://www.fujioil.co.jp/>

■「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