



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29日  
株式会社cotta

## 人気パティスリー「Ryoura」×cotta tomorrow グルテンフリーの米粉クッキーを長期保有株主優待品として提供

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、米粉消費拡大の取り組みの一環として、東京都・世田谷区にある人気パティスリー「Ryoura（リョウラ）」の菅又シェフとコラボレーションし、長期保有株主優待品としてグルテンフリーの米粉クッキーを提供しました。



当社は、2023年5月に新しいECメディア「cotta tomorrow（コッタトゥモロー）」を立ち上げ、「あなたと、あしたに、ちょっといいもの」をコンセプトに、体にも地球にも優しいサステナブルな食の未来の実現に向けた活動を推進しています。これまでも、多くの有名シェフや料理家とのコラボレーションを実現させ、プラントベースやグルテンフリー食材の魅力について発信してきました。

今回は、人気パティスリー「Ryoura」の菅又シェフに、米粉の魅力が詰まった特製クッキーを開発いただき、<sup>注</sup>長期保有株主様の株主優待品として提供しました。

なお、本商品は「Ryoura」店頭でも2024年6月上旬より期間限定で発売されません。

今後も「cotta tomorrow」は、米粉の魅力を発信するとともに、消費拡大に向けた活動を推進してまいります。

注：2024年3月31日時点で1,500株以上保有の株主様で、毎年3月末と9月末の株主名簿に同一株主番号で連続して7回記載された株主様を対象としております。

【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](mailto:koho@cotta.co.jp)



だれかを想う。またつくりたくなる。

## ■菅又シェフとのコラボによる米粉クッキー



### <菅又シェフのコメント>

「従来の米粉クッキーの常識を覆すことに挑戦した結果、米粉ならではの良好な口溶けと、バターやアーモンドの濃厚な風味がより一層引き立つ仕上がりとなりました。」

## ■菅又シェフ プロフィール

「Ryoura」 菅又 亮輔シェフ

1976年新潟県生まれ。

高校卒業後お菓子の世界に入り、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年にわたって修行。帰国後、ピエール・エルメサロン・ド・テにてスー・シェフを務め、エルメ氏の技術はもとより、芸術性、創造性、感性など、その奥深さを学ぶ。

2007年「ドゥーパティスリーカフェ」オープンからシェフパティシエを務め、2010年には2号店「ドゥーパティスリーアトウキョウ」を東京駅構内にオープン。看板商品のマカロン・ケーキのほか、本格的なフランス菓子を求めるファンが通う人気店となる。2015年は自身がオーナーパティシエとなる「Ryoura」を用賀にオープン。現在は、雑誌やTV、講習会などでも活躍中。



## ■「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。

サイト URL : <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。

#### ■「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頂けるなど、より気軽に使わない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 : [https://www.instagram.com/cotta\\_corecle/](https://www.instagram.com/cotta_corecle/)

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

X : [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 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)