



だれかを想う。またつくりたくなる。

## 有名パティスリー「SWEETS garden YUJI AJIKI」

### オーナーパティシエ 安食雄二シェフとのコラボ企画がスタート！

日頃メディアに露出する機会が少ない、安食雄二シェフとのコラボ企画がスタートいたします。  
コラボ期間中は、cotta でご購入いただいたお客様に限り、シェフの限定レシピカードをプレゼントいたします。  
大変貴重な企画でございますので、ぜひお見逃しなく。

特集ページはこちら→<http://www.cotta.jp/special/ingredients/fruitiere.php>

#### cottaでしか買えない限定レシピ 「イチゴのケーキ」プレゼント中！

キャンペーン期間中にラ・フルティエールの商品をお買い上げいただくと、有名パティスリー「SWEETS garden YUJI AJIKI」のオーナーパティシエである安食雄二シェフのイチゴのケーキレシピが付いてきます！

※1購入につき、1枚のレシピカードが付いてきます。  
商品を複数購入してもレシピカードは1枚しか付きません。ご了承ください。



なんと小麦粉不使用のイチゴのケーキです。小麦粉を使わないため、驚くような口どけを楽しんでいただけます。  
ラ・フルティエールのフレッシュホールのフレッシュな香りと酸味が麗らかな絶品レシピは必見です。ぜひ手に入れてみてください！

#### 安食シェフも一押しラ・フルティエール



「お客様のオープン当初からラ・フルティエールのビュレを使用しています。  
イチゴビュレは、荒熟したワイルドな味、優しい味と思われがちですが、実は酸が強いです。  
そのトロピカルフルーツ独特の野性味がしっかりと出ていて、甘味だけじゃなく酸味もあります。  
ホワイトビュレは、夏の時期に大活躍します。フランスで収穫されたフレッシュの桃を蒸ごと焙炒して凍らせているので、酸の一番美味しい部分がビュレに凝縮されています。酸味がよく出ていて、様々なレシピで使用しています。  
プレゼントレシピで使用しているイチゴのホールも、酸味がしっかりと出ていて味が凝縮しているので気に入っています。」

● cotta について

[cotta](#)と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。運営元のタイセイは、全国のお菓子屋向けにラッピング資材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。レシピ系コンテンツも豊富で、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て、様々な層に受けるレシピを発信しています。

会員数	460,000人
月間PV	1,700万PV
月間UU	180万UU

※2017年2月時点

● 会社概要

- 商号 : 株式会社タイセイ (東証・福証 3359)
- 事業内容 : 製菓食材及び食品包装資材の販売
- HP : <http://www.taisei-wellnet.co.jp/index.html>
- Facebook : <https://www.facebook.com/cotta.jp/>
- Instagram : [https://www.instagram.com/cotta\\_corecle/](https://www.instagram.com/cotta_corecle/)
- Twitter : [https://twitter.com/cotta\\_corecle](https://twitter.com/cotta_corecle)

