

## cotta licenseに「ナチュラルスイーツマスター」が新登場！ ～動物性食材を使用しないお菓子作りの認定資格～

株式会社タイセイ（本社：大分県津久見市、代表取締役：佐藤成一）が運営するお菓子・パン作りの通販メディアサイト「cotta」(<https://www.cotta.jp/>)は、cotta license(コッタライセンス)に「ナチュラルスイーツマスター」(<https://www.cotta.jp/license/naturalsweets/>) がオープンしたことをお知らせいたします。



### 「ナチュラルスイーツマスター」とは

「ナチュラルスイーツマスター」は、自然なままの素材や、なるべく身体に安心・安全なものでお菓子作りを楽しみたい、という方々のニーズにお応えして作られた認定資格です。こちらの資格では、今話題の動物性の食材は使用しないお菓子作りをお伝えしております。



### 代表講師 今井ようこ

マクロビオティックの料理教室「roof」主催  
KⅡ 認定マクロビオティック・クッキングインストラクター  
製菓衛生士

辻製菓専門学校卒業後、株式会社サザビー入社。  
「アフタヌーンティー・ティールーム」の商品企画・開発を担当。退社後フリーになり、「KIHACHI」のソフトクリームやパティスリーのアドバイザー兼商品開発、また他企業やカフェの商品・メニュー開発などを行う。「ORGANIC BASE」でも講師を務める。華やかで、おしゃれな料理やお菓子の数々は大人気。特に、卵やバターなどを使わずともおいしく仕上がる焼き菓子のレシピには定評がある。

#### 著書

「夢をかなえる ノンシュガーパフェ」主婦の友社  
「ノンシュガー&ノンオイルで作るアイスクリーム、シャーベット」主婦の友社  
「roofのやさしい焼き菓子教室」河出書房新社  
「きょうは、野菜ピストロ！」河出書房新社  
「マクロビオティックの楽しいテーブル」河出書房新社  
「お弁当からはじめるマクロビオティック」河出書房新社  
「マクロビオティックの蒸しパウンドケーキ&焼きパウンドケーキ」河出書房新社

本リリースに関するお問い合わせ  
株式会社タイセイ (TEL: 0972-85-0117)

## 「cotta」について

---

[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。

## 運営会社

---

### 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
- 企業HP : <https://www.aisei-wellnet.co.jp/>
- 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)
- LINE : <https://line.me/R/ti/p/%40aii4425j>