

## cotta 社と共同で“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

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、当社）は製菓・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）」を展開する株式会社 cotta と共同で 2023 年 5 月 10 日に、“カラダにやさしい”をテーマとした新しい EC メディア「cotta tomorrow」を立ち上げました。

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。

当社グループの中期経営計画「Reborn 2024」では事業基盤の強化における挑戦領域への展開の施策として新たな売り方・市場への展開を掲げております。当社では「cotta tomorrow」を通して、当社プラントベースフード（以下、PBF）製品の販売を順次展開してまいります。その中には昨年7月に発表致しました挑戦領域における新しい価値創造の実践活動「GOODNOON」を冠した製品も「cotta tomorrow」にて順次展開予定です。

以上

■ 本件に関するお問い合わせ ■

不二製油株式会社 広報窓口 [AD-INQ@so.fujioil.co.jp](mailto:AD-INQ@so.fujioil.co.jp)

■別紙/ご参考まで

<cotta tomorrow 提供予定不二製油商品一例>



**豆乳クリームバター  
ソイレブール**

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。



**チーズ様素材/豆乳発酵食品  
マメマージュ**

世界初の特許製法で作られ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。



**大豆ミート素材**

ハンバーグやミンチ肉など、お肉に近い食感に仕上げた組織状の大豆たん白。

<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>

<参考>

・cotta 社リリース

<https://www.cotta.co.jp/wp/wp-content/uploads/2023/05/20230510.pdf>

・2022年5月9日リリース「国内 No.1 製菓製パンの EC サイト cotta と資本業務提携を締結」

[https://www.fujioil.co.jp/news/2022/1202029\\_2259.html](https://www.fujioil.co.jp/news/2022/1202029_2259.html)