



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2024年7月9日
株式会社 c o t t a

cotta×ローソンのコラボスイーツ 最終章！ 実力派シェフ監修の2品が関東甲信越で7月9日より販売開始

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、株式会社ローソン（所在地：東京都品川区、代表取締役社長：竹増 貞信）とのコラボスイーツ第3弾を2024年7月9日（火）より販売開始します。

cotta×ローソンコラボ 幻のスイーツリレーキャンペーン URL：
<https://www.cotta.jp/special/event/lawson.php>



これからのスイーツ界を担う6人の実力派パティシエがレシピを監修し、2024年4月9日（火）より全3回のリレー形式で発売されている今回のコラボスイーツ。第1弾、2弾は、「コンビニスイーツのクオリティを超えるおいしさ」とSNSを中心に話題となり、開始早々に完売店舗が続出しました。第3弾では、神戸に本店を構えながら、東京に進出し勢いのある「Riviere(リビエール)」西 剛紀シェフと、季節のフルーツにこだわった、華やかなお菓子作りを得意とする「INFINI(アンフィニ)」金井 史章シェフ監修のスイーツ計2品が関東甲信越（茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、山梨県、長野県、新潟県）のローソン店舗（「ナチュラルローソン」、「ローソンストア100」除く）で販売されます。

また、cottaサイト上では第3弾のコラボスイーツ再現レシピも公開中。パティシエたちのこだわりが詰まったレシピで、ご自宅にしながら本格スイーツをお楽しみいただけます。再現レシピは、店頭での販売期間が終了したスイーツレシピも掲載されているため、第1弾、2弾のスイーツに挑戦することも可能です。

【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。

さらに、コラボスイーツを購入、または再現レシピを元に作ったスイーツを SNS に投稿いただくと、総額 100 万円分の素敵な賞品が抽選で 160 名様に当たる SNS キャンペーンも引き続き開催しています。いま注目の実力派シェフ 6 人の共演をお楽しみいただけるのは、この機会だけです。cotta 公式インスタグラムでは、6 人のシェフが順番に登場するライブ配信も毎月開催予定ですので、ぜひご覧ください。

お気に入りのスイーツを見つけて、推しシェフを応援しよう！

■cotta×ローソンコラボ スイーツ販売スケジュールと詳細

<販売期間>

第 3 弾：2024 年 7 月 9 日（火）～

・Riviere(リビエール) 西 剛紀シェフ

「いちごとクリームチーズプリンタルト」225 円（税込）



サクサク食感のタルト生地の中に、濃厚なクリームチーズプリンがたっぷり入ったタルトです。クリームチーズのなめらかな食感と、いちごの甘ずっぱさのバランスが絶妙な逸品。多くの人に愛される組み合わせの中に、シェフのこだわりが光ります。

※新潟県のみ、2 週間の期間限定販売です。

・INFINI(アンフィニ) 金井 史章シェフ

「ふんわり口溶け苺クリームオムレット」313 円（税込）



ショートケーキのようなふわふわ感が特徴のオムレットです。ほんのりバラの香りがする苺ソースを使用することで、フレッシュな苺の風味を表現。濃厚なカスタードクリームと甘酸っぱい苺クリームとのバランスが絶妙な、上品な逸品です。

※長野県飯田エリア 13 店舗を除く関東エリア全域での販売です。

※画像はすべてイメージです。

※販売予定数量に達し次第、販売終了します。

※商品または店舗によっては、一部取り扱いのない場合がございます。

■第 3 弾 西シェフ・金井シェフとローソンの商品開発秘話を動画で公開！

第 3 弾のスイーツを手掛けた西シェフ、金井シェフと、ローソンの商品開発までのストーリーが Youtube にてご覧いただけます。シェフのこだわりや商品ができあがるまでのエピソードなど、見ごたえのある内容となっていますので、ぜひご覧ください。

【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。

■第3弾 シェフプロフィール

・Riviere(リビエール) 西 剛紀シェフ

1983年生まれ、兵庫県出身。

製菓専門学校卒業後、西鎌倉の「レ・シュー」に勤務。

2008年より3年間渡仏し、製菓を学ぶ。

帰国後は両親が創業した「Riviere(リビエール)」を引き継ぎ、2代目オーナーパティシエに就任。

ネコ缶に入ったラングドシャをはじめ、見た目にも美しいパフェも人気。

日本の産地を料理で応援する食のプログループ「#CookForJapan」のメンバー。



・INFINI(アンフィニ) 金井 史章シェフ

1998年製菓専門学校卒業後、株式会社ビゴ東京入社。

2009年渡仏後、フランスの三ツ星レストラン

「レストランギイ・サヴォア パリ」入社。帰国後、

2011年に東京・青山のビストロ「BENOIT」

シェフパティシエ代理や「UNGRAIN」シェフパティシエ等を経て、

2020年1月に東京・九品仏に「INFINI」をオープン。

同年7月には「カフェ アンフィニ 東京山手店」を、8月には「カフェ アンフィニ 松屋銀座店」をオープン。

国内外での講習会講師やコンサルティング事業など、多方面で活躍中。



■「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。

<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/

X：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