



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2023年11月24日
株式会社 c o t t a

聖なる夜に特別なレシピをお届け！ 小嶋ルミ先生の極上クリスマスケーキ SNSキャンペーンを開催

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、2023年11月24日（金）16：00より、「小嶋ルミ先生の極上クリスマスケーキ」と題して、手作りのシフォンケーキを投稿していただくSNSキャンペーンを開催いたします。

様々な種類のクリスマスケーキがありますが、2023年のクリスマスにcottaが最も推したいのは「シフォンケーキ」。本キャンペーンサイトでは、幅広い年代から支持される、小嶋ルミ先生のシフォンケーキレシピをご紹介しますとともに、手作りケーキを成功に導く多くのコツやポイントを伝授します。

ふわふわと柔らかく、クセのない味わいのシフォンケーキは、老若男女に愛されています。シフォンケーキは高さがあるので、少しのデコレーションでも華やかに見映え、クリスマスをはじめとするオケージョンに最適です。お気に入りを手作りしたら、ぜひキャンペーンに応募してください。

抽選で50名様に素敵な景品をプレゼントします。



キャンペーンサイトはこちら：

<https://www.cotta.jp/special/event/christmas/kojima-rumi-chiffon-cake.php>

【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。

【SNSキャンペーン】

「シフォンケーキ」を手作りしてSNSに投稿しよう

【キャンペーン詳細】

シフォンケーキを手作りし、SNS（InstagramまたはX）にお写真をご投稿ください。
抽選で50名様にクリスマスにぴったりな景品をプレゼントします。

＜応募フォーム＞

下記応募フォームより所定の情報を記入の上、ご投稿ください。

<https://forms.gle/6zqgdzindnTQ7QgK9>

詳細はキャンペーンサイトをご確認ください。

＜プレゼント内容＞



チョコレート 3ブランド食べ比べセット

- ・ヴァローナ カラク200g（1個）
- ・森永 コンキスタドール66%（ダーク）300g（1個）
- ・カカオクオリー ブレンドミルク40 200g（1個）

※画像は、プレゼント内容のイメージです。

予告なく変更となる場合がありますのであらかじめご了承ください。

＜投稿期間＞

2023年11月24日（金）16:00 ～ 2023年12月26日（火）16:00

＜投稿媒体＞

InstagramまたはX

＜応募条件＞

- ・手作りのシフォンケーキのお写真を上記のSNSに投稿してください。デコレーションは任意です。
- ・ご自身で作ったものに限ります。
- ・投稿にはハッシュタグ「#シフォンで極上クリスマス」を必ずご記載ください。
- ・投稿後、応募フォームよりキャンペーンにご応募ください。
※ご投稿いただいても、応募フォームからのご応募がない場合は、キャンペーン参加の対象外となります。

＜当選発表＞

賞品の発送をもってかえさせていただきます。

＜注意事項＞

- ・非公開アカウントでのご投稿は抽選対象外となります。
- ・過去に作ったシフォンケーキの写真の再投稿でも構いません。ただし、指定のハッシュタグをつけた上で、期間中に新規のご投稿をお願いします。
- ・投稿写真は、ご本人様が作ったお菓子に限ります。既製品をそのまま撮影したものや、ご本人様以外の画像の無断転載はご遠慮いただきますようお願いいたします。

【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



だれかを想う。またつくりたくなる。

■小嶋ルミ先生ご紹介



東京都・小金井「オープンミトン」オーナーシェフ。1987年に開業し、女性パティシエの草分け的存在として、お菓子作り愛好家からプロのパティシエにまで熱烈なファンが多い。素材の味を最大限に引き出すため、レシピだけでなく混ぜ方も伝授。公表している繊細な味わいのレシピは再現性が高い。

cottaオリジナル製菓道具の監修も行い、プレミアムレッスンも人気。『オープンミトン 小嶋ルミの小仕込み製菓テクニック』『小嶋ルミのおいしいクッキーの混ぜ方』など著書多数。キッチンエイドを使ったレッスンも開催中。
Instagram : @ovenmitten.koganei

■「小嶋ルミ先生の極上クリスマスケーキ」について



クリスマス仕様の特製シフォンケーキです。
2023年のクリスマスに、小嶋ルミ先生からご提案頂いたのは、ふわふわの「ダブルチョコレートシフォンケーキ」。ココアパウダーとチョコチップをダブル使いした生地、濃厚な生クリームを合わせ、クリスマス仕様にデコレーションしました。本サイトでご紹介するレシピにはおいしく作れるコツやポイントも満載です。
レシピ詳細は、是非キャンペーンサイトよりご覧ください。

■シフォンケーキ作りにお薦めアイテムについて



商品名 : アルミ シフォンケーキ型 (径170×102/140)
URL : https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=086886

少し背が高く、スタイリッシュな印象のシフォンケーキ型です。熱伝導率がよく、ふっくらと焼き上げられます。型につなぎ目がないので、お手入れが簡単なのもポイントです。

【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。



商品名：アルミ シフォンケーキ型（径100×60/95）

URL：https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=086884

直径10cm、おひとり分の食べ切りサイズ。卵1つで2個分が焼けるのも魅力の、とても使いやすいシフォンケーキ型です。



クリスマス商品にお薦めの商品たち

URL：https://www.cotta.jp/special/sale/christmas_item.php

cottaにはクリスマスのお菓子作りにぴったりの商品がずらり。クリスマスクッキーや、クリスマスケーキのデコレーションアイテムなど、この時期ならではのオリジナル商品も豊富に取り揃えています。

※画像はイメージです。

■「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>

■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