だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2024 年 1 月 31 日

憧れの大理石ペストリーボードに新サイズ登場！
天然大理石使用の「cotta 大理石ペストリーボード S」
2024 年 1 月 22 日（月）より好評発売中

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、2024 年 1 月 22 日（月）より、お菓子作りはもちろん、パン作りにもおすすめの「cotta 大理石ペストリーボード S」を、cotta 特設サイトおよび各種オンラインストア（Amazon、Qoo10、Yahoo!ショッピング、楽天市場）にて販売を開始しました。

「cotta 大理石ペストリーボード S」：
https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=044515

「大理石の作業台に憧れるけれど、高額でなかなか手が出ない」「収納スペースが限られているため、極力コンパクトなものが欲しい」。そんな方におすすめしたいのが、今回発売する「cotta 大理石ペストリーボード S」です。

大理石は熱伝導率が低いため温度が上がりにくく、生地を冷たいまま保ってくれるため、バターを溶かしたくないクッキー生地作りなども安心して作業できます。また、適度な重さとしっかりとした耐久性があるため、思い切りパンを捏ねてもびくともしません。生地離れ抜群のつるつるの表面で打ち粉も最小限で済み、よりおいしいお菓子やパンが作れます。

cotta では、これまでにも大きめサイズのペストリーボードを取り扱ってきましたが、今回はより使いやすいよう、厚みや大きさをリニューアル。大理石ならではの強みはそのままに、高級感のある見た目で写真映えもばっちりです。

【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ｃｏｔｔａ　総務部　広報担当
TEL：0972-85-0117　MAIL ：koho@cotta.co.jp

■商品詳細

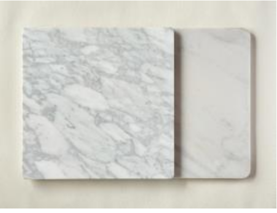
『cotta 大理石ペストリーボード S』

熱伝導率の低さや生地離れの良さが強みの天然大理石のペストリーボード。1枚1枚模様が異なり、様々な表情が楽しめます。コンパクトな正方形サイズで収納しやすいのも魅力です。

サイズ：（大きさ）400×400mm　（厚み）18mm　（重さ）8.5kg

価格：8,140円(税込)

■「cotta 大理石ペストリーボード L」との違い



従来の大理石ペストリーボードＬサイズと比べて小さく、思い立ったらすぐに作業しやすいサイズです。コンパクトながらも、Ｌサイズと同様に適度な重さとしっかりとした耐久性があるため、思い切りパン生地を捏ねることができます。

■「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、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