



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2023年12月25日
株式会社cotta

今年のバレンタインはガトーショコラがトレンド！ 人気インフルエンサー考案レシピで楽しむ 「魅惑のガトーショコラ」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12月25日（月）から2024年2月9日（金）まで手作りのガトーショコラの写真をSNSに投稿いただくと、抽選で30名様にプレゼントが当たるSNSキャンペーン「魅惑のガトーショコラ」を開催します。

「魅惑のガトーショコラ」キャンペーン：

<https://www.cotta.jp/special/campaign/valentine/gateau-chocolat.php>



2024年のバレンタインは、小さなガトーショコラがトレンド！これまでガトーショコラと言えばホールケーキが定番でしたが、最近では1人分ずつ小さく焼いたガトーショコラの人気が高まっています。（2023年1月 自社Twitter（現:X）アンケート調べ）

チョコレートのほろ苦さや濃厚さに加えて、ケーキとしての魅力も兼ね備えた魅惑的なスイーツ、ガトーショコラ。初心者から上級者まで作りやすく、柑橘系のフルーツと合わせて甘酸っぱさをプラスしたり、ナッツを加えて食感を変えたりと、アレンジの幅が広いのも魅力です。

今回のSNSキャンペーンでは、ガトーショコラの写真をSNSに投稿すると、cottaオリジナルのお菓子作りグッズをプレゼント。特設ページでは、cottaオフィシャルパートナーあいりおーさんを始めとする、5人の人気インフルエンサーが考案した、小さく魅惑的なガトーショコラレシピの数々を掲載しています。世界のトップパティシエ達にも愛されるフランスの一流チョコレートブランド「ヴァローナ社」のチョコレートなど、専門店ならではのこだわりのチョコレートを使用した、ガトーショコラの魅力を感じられる内容です。2024年のバレンタインは手作りガトーショコラに挑戦してみたいかたがでしょうか。

【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。

■魅惑のガトーショコラキャンペーン

キャンペーン期間中に、ガトーショコラの写真をSNSに投稿いただくと、抽選で30名様にcottaオリジナルグッズをプレゼントします。

<キャンペーン期間>

2023年12月25日（月）16:00～2024年2月9日（金）16:00

<プレゼント内容>

- ・cotta 赤外線温度計
- ・cotta ケーキクーラー スクエア 黒

<応募条件>

- ・ガトーショコラの写真をSNS（InstagramもしくはX）へご投稿ください。
- ・投稿にはハッシュタグ「#魅惑のガトーショコラ」を必ずご記載ください。
- ・投稿後、応募フォーム（<https://forms.gle/zi8EddTopJCaaEWd9>）よりキャンペーンにご応募ください。

<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>

- ・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。
- ・非公開アカウントでのご投稿は抽選対象外となります。
- ・過去に作ったガトーショコラ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、キャンペーン期間中に新規のご投稿をお願いします。
- ・写真はご自身で作ったものに限ります。既製品のお菓子等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。

■人気インフルエンサー考案のガトーショコラレシピ

- ・【あいりおーさん】オーバル型で小さめガトーショコラ



ボウルにどんどん材料を入れて、混ぜて焼くだけの簡単ガトーショコラ。オーバル型で焼くと、お店のように仕上がります。

レシピ詳細URL: <https://recipe.cotta.jp/recipe.php?recipeid=00025008>

Instagram: <https://www.instagram.com/airio830>

【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

・【vivianさん】カヌレ型で焼く、ホワイトチョコのガトーショコラ



外はさっくり、中はしっとり食感のカヌレ型で焼く、ホワイトチョコを使用したガトーショコラレシピです。かわいさの中にスタイリッシュさもあり、見た目も良いためプレゼントにおすすめです。

レシピ詳細URL: <https://recipe.cotta.jp/recipe.php?recipeid=00025357>

Instagram: https://www.instagram.com/carlos_vivian/

・【みのすけさん】小さなガトーショコラドーナツ



材料も作り方もシンプルながら、味はしっとり本格派。ミニサイズなのですぐに焼けるのも嬉しいポイントです。一度にたくさん焼けるため、プレゼントにもおすすめです。

レシピ詳細URL: <https://recipe.cotta.jp/recipe.php?recipeid=00025525>

Instagram: <https://www.instagram.com/minosuke9/>

・【yuka*cmさん】洋梨のガトーショコラ



どっしりと濃厚なタイプのガトーショコラにラム酒を加え、ジューシーな洋梨と合わせたレシピです。シンプルなガトーショコラに果物が加わることでおしゃれ感もアップ。

レシピ詳細URL: <https://recipe.cotta.jp/recipe.php?recipeid=00025343>

Instagram: https://www.instagram.com/yuka_cm_cafe/



だれかを想う。またつくりたくなる。

・【陽子さん】垂直マフィン型（中）で作るミニガトーショコラ



「cotta 本格ガトーショコラミックス（香料不使用）」を使用。材料をどんどん混ぜていくだけでできるため、お菓子作り初心者さんにもおすすめの簡単レシピです。

レシピ詳細URL: <https://recipe.cotta.jp/recipe.php?recipeid=00024787>

Instagram: https://www.instagram.com/yoko_sweets_no2/

■「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