



だれかを想う。またつくりたくなる。

報道関係各位

2026年4月20日  
株式会社 c o t t a

## cotta×不二製油が手掛ける、おいしさと健康を叶える人気商品 店舗限定ブランド PECOTTA「いちごソイバター」、 「ソイグラノーラ(2種)」オンラインショップでの発売スタート！

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、東京都・大井町にある cotta 初のフラッグシップストア「cotta STORE 大井町トラックス店」にて販売し、お客様から好評の店舗限定ブランド PECOTTA の「いちごソイバター」と「ソイグラノーラ(2種)」を、2026年4月6日（月）より cotta 公式サイトでも販売を開始しました。

PECOTTA「いちごソイバター」「ソイグラノーラ(2種)」詳細 URL：

[https://www.cotta.jp/special/tomorrow/ingredients/pecotta\\_tomorrow.php](https://www.cotta.jp/special/tomorrow/ingredients/pecotta_tomorrow.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](mailto:koho@cotta.co.jp)



だれかを想う。またつくりたくなる。

今回発売する PECOTTA 「いちごソイバター」と「ソイグラノーラ(2種)」は、cottaと、植物性素材に強みをもつ不二製油株式会社が展開する植物性ブランド「GOODNOON」のコラボレーションにより、おいしさと健康の両立を実現させた商品です。からだに気を配りながらもおいしさや満足感をかなえられる逸品です。

これまで、2026年3月にオープンしたcotta初のフラッグシップストア「cotta STORE 大井町トラックス店」にてのみ販売しておりましたが、大変好評につき、今回cotta公式サイトでの販売をスタートしました。毎日の朝食はもちろん、ちょっぴり贅沢したいおうちのティータイムやギフトまで、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。

◆PECOTTA 「いちごソイバター」 ¥674 (税込)



乳製品不使用のいちごソイバターです。大豆由来の豆乳クリームから作られた「ソイレブール」をベースに、国産いちごを贅沢に使用。いちご本来のフレッシュな甘酸っぱさと、やさしく広がる豆乳クリームバターの香りが絶妙に調和した、新感覚の味わいです。さらに、植物性だからこそ実現できる、コレステロール控えめ設計。乳不使用なため、軽やかな味わいとなっており、トーストはもちろん、ヨーグルトや焼き菓子に添えたり、幅広いシーンで活躍してくれます。

【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](mailto:koho@cotta.co.jp)



だれかを想う。またつくりたくなる。

◆PECOTTA 「ソイグラノーラ(2種)」



**いちご&プレーン 150g ¥1,419 (税込) ※画像左**

こちらも、国産大豆のおいしさをぎゅっと閉じ込めた濃厚な「プライムソイ」を使用。いちごの甘酸っぱさと大豆の香ばしさがほどよく、すっきりとした食べやすさに仕上げました。クセがなく、すっきりとした味わいは、毎日の朝食におすすめです。

**不知火&ココア 150g ¥1,300 (税込) ※画像右**

カリッと香ばしい大豆の食感が楽しめる、植物性グラノーラです。国産大豆のおいしさをぎゅっと閉じ込めた濃厚な「プライムソイ」を使用し、軽やかさのなかにも満足感を実現。ココアのほろ苦さと不知火の爽やかな酸味のバランスは絶妙です。奥行きのある味わいは、おやつやご褒美時間におすすめです。

■ 「cotta STORE」 とは



住所：東京都品川区広町2丁目1番3号 大井町トラックスショップ&レストラン2階

営業時間：平日 10:00~20:00 土日祝 11:00~21:00

公式HP：<https://www.cotta.jp/store/>

【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](mailto:koho@cotta.co.jp)



だれかを想う。またつくりたくなる。

### ■「不二製油」とは

不二製油は1950年に創業し、「植物性素材でおいしさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。」というビジョンを掲げ、植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の事業を展開しています。大豆加工素材事業では半世紀以上に渡り大豆たん白の研究を重ねており、大豆ミートは国内トップシェアです。また植物性油脂、乳化・発酵技術、大豆加工技術の知見を組み合わせることで、豆乳からつくった植物性のバターやチーズなどを開発し、誰でもおいしく食べられる食の選択肢を広げる取り組みを進めています。

<https://www.fujioil.co.jp/>

### ■「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/](https://www.instagram.com/cotta_corecle/)

X：[https://twitter.com/cotta\\_corecle](https://twitter.com/cotta_corecle)

YouTube：<https://www.youtube.com/user/cottaweb>

TikTok：[https://www.tiktok.com/@cotta\\_corecle](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](mailto:koho@cotta.co.jp)