報道関係各位

2026 年 10 月 23 日
株式会社ｃｏｔｔａ

【イベントレポート】
「発酵から生まれた、ミルキーで軽やかな新しいおいしさ」
不二製油株式会社が手がける植物ミルク発酵素材「DEALI®」が
もたらす新たな活用の可能性を体験するイベント開催

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、2026 年 9 月 25 日（金）に不二製油株式会社の植物ミルク発酵素材「DEALI® （デアリ）creamy」及び「DEALI®（デアリ） bright」の魅力と、製菓における新たな可能性を発信する体験イベントを開催しました。

植物ミルク発酵素材「DEALI® creamy」「DEALI® bright」URL:

https://www.cotta.jp/special/tomorrow/ingredients/deali.php





今回のイベントテーマは、「発酵から生まれた、ミルキーで軽やかな新しいおいしさ」です。これまで、植物性素材はアレルギーや宗教上の理由などで動物性素材が使えない場合の代替品と捉えられることが多くありました。しかしながら、コクや軽やかさ、他の素材の香りや味わいをより生かすことができるといった植物性素材ならではの強みもあります。イベントの目玉となる DEALI®シリーズは、乳製品を思わせる濃厚でリッチなおいしさはそのままに、食べたあとはすっと軽く、バターやクリームチーズのように使える新しい植物性素材です。

【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

だれかを想う。またつくりたくなる。

本イベントでは、お菓子の味わいや表現の幅を広げる新しい選択肢として捉えていただきたく、DEALI®の商品紹介や開発背景のほか、2名のシェフによるオリジナルレシピのライブデモンストレーションと試食を実施しました。「feuquiage（フキアージュ）」畠山シェフは、焼き菓子・パンへの活用を想定し、「DEALI® bright」を使用したレモンケーキを開発。レモンの香りや酸味を生かした味わい設計のほか、焼き菓子に使用した際の食感・仕上がりについてご紹介いただきました。実際に試食した方からも、しっとりとした食感とレモンの香りがふわっと広がり、爽やかな味わいといった声をいただきました。

一方、「Pâtisserie & Café DEL'IMMO（デリーモ）」江口シェフは、生菓子・クリームへの活用を想定し、「DEALI® creamy」を使用したチョコレートシュークリームを開発。カカオなどの素材と調和するDEALI®の特性を活かした使い方について、プロならではの視点で解説いただきました。こちらも、カカオの華やかな香りが活きており、濃厚ながらも軽やかな後味を楽しむことができたと好評でした。

その他、DEALI®の商品展示や開発担当者への質疑応答、撮影・交流を実施。当日は、有名インフルエンサー約20名、メディア約8社が参加し、デモンストレーション終了後もシェフへの質問が絶えず、大盛況のうちにイベントを終えました。

cottaでは、今後もメーカー・作り手・生活者をつなぎ、新しい素材や商品の価値を、レシピや体験を通じて届ける取り組みを進めてまいります。

■シェフプロフィール

・feuquiage(フキアージュ)　畠山 和也シェフ



1983年生まれ、宮城県出身。
埼玉の「エミエール」や「エコールクリオロ（現：クリオロ）、
東京・成城の有名店などで修業を重ね、インドネシア・ジャカルタ
の老舗パティスリーにてエグゼクティブシェフを3年間務める。
帰国後は、国立の「イチリン」や国分寺「エヌグラム」の
立ち上げ及びシェフを経て、2021年11月に調布市に
「feuquiage(フキアージュ)」をオープン。素材の持ち味を極限まで生かしたお菓子作りを得意とする。「hanako」や「ELLEgourmet」等の雑誌でも多く取り上げられている。

・「Pâtisserie＆Café DEL'IMMO」　江口 和明シェフ



和食の料理人である父と栄養士の母の元、東京で生まれる。
製菓専門学校卒業後、「渋谷フランセ」入社。
東京、神戸の高級チョコレート専門店等で経験を積み、
2013年東京・赤坂に「Pâtisserie＆Café DEL'IMMO」を開業。
現在は、他業種の商品開発監修をはじめ、全日本洋菓子工業会の講師を務めるほか、2024年には麻布台ヒルズへの出店や英国東インド会社の

【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。

シェフパティシエ就任が話題に。食べた人の印象に残るように計算された、濃厚かつ素材を生かしたスイーツを得意としている。2023 年のレシピ本大賞受賞や Youtube チャンネル登録者数 25 万人など、家庭でのお菓子作りにも活躍の場を広げている。

■「不二製油」とは

不二製油は 1950 年に創業した業務用食品素材メーカーです。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。植物性素材にこだわり、食品のおいしさや健康、環境負荷の低減など、食に関わる様々な課題の解決に取り組みながら成長してきました。これまで培ってきた技術や知見を掛け合わせ、おいしくて新しい価値を持つ製品を創出し、持続可能で豊かな食の未来に貢献します 。

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/
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