報道関係各位

2026 年 11 月 17 日
株式会社ｃｏｔｔａ

【開催レポート】シシリー産アーモンドの魅力を プロの技術とともに体感 Eclat des jours 中山洋平シェフによる特別講習会を開催

～香り・コク・食感を生かした 2 品の実演を通じて、
素材選びから製造技術まで学ぶ機会に～

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 10 月 28 日（水）にフランス菓子店「Eclat des jours（エクラデジュール）」の中山 洋平シェフを講師に迎え、パティシエや製菓商品開発担当者を対象とした講習会を開催しました。
https://www.cotta.jp/special/business/sicilian-almond.php



流通量の多いアメリカ・カリフォルニア産に比べ、イタリア・シシリー産のアーモンドは水分量が低く、油脂分を豊富に含んでいるのが特徴です。希少性が高く、豊かな香りと濃厚なコクを備えており、1947 年の創業以来、高い技術でプロから絶

【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。

大な支持を集めるナッツ専門メーカー「タバタ」がその加工の多くを手がけています。

今回の講習会では、「タバタ」のシシリー産アーモンドを使用し、中山洋平シェフをお招きしました。フランス語で“アーモンドのごちそう”を意味する贅沢なタルト「レガルザマンド」と、素材の芳醇な香りを活かした焼き菓子「ダコワーズアマンディーヌ」の 2 品を実演いただきました。



〈生地づくりやクリームの仕上げなど、技術が伝わる実演の手元〉

生地づくりから焼成、クリームの仕上げまで、各工程における技術や素材選びのポイントが解説され、参加者はシシリー産アーモンドの魅力を存分に体感しました。質疑応答では、現場で生じる疑問から製造効率と品質の両立に至るまで実践的な意見交換が行われ、新たな商品開発につながる有意義な講習会となりました。

今回、中山シェフがレシピを開発したお菓子は期間限定で店舗販売されたほか、「Patisserie Minimal」の奥野善満シェフにも本素材を使用したレシピ開発および商品の店舗販売を行っていただきました。

なお、講習会のレシピに使用されたシシリー産アーモンドを使用したアーモンドプードルは、cotta 公式サイトにてお買い求めいただけます。

【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。



〈実演の様子と作成した「レガルザマンド」「ダコワーズ アマンディーヌ」〉

今回の講習会は、シシリー産アーモンドの特徴を知るだけでなく、その素材を使ってどのような菓子を生み出せるのか、今後どのように活かせるかを考える機会となりました。

株式会社 cotta は、今後も素材メーカーやプロの作り手との連携を通じ、素材の新たな価値や製菓技術に触れられる機会を創出し、製菓・製パン業界における商品開発やものづくりを支援してまいります。

■シシリー産アーモンドについて

温暖な地中海の気候と肥沃な土壌で育まれるイタリア・シシリー産のアーモンド。豊かな香りと濃厚なコクが特徴です。その甘く力強い香りは加熱しても飛びにくく、油脂分が多いため、お菓子がしっとりと焼き上がり、風味を引き立てる素材として注目されています。今回の講習会では、ナッツの専門メーカーである株式会社タバタが加工するシシリー産アーモンドを使用しています。

【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。



〈中山シェフ（写真中央）と株式会社タバタホールディングス
代表取締役社長 田畑 寿之様（写真右）・岡田 一晃様（写真左）〉

■Eclat des jours 中山洋平シェフプロフィール

ホテル日航東京などを経て 2008 年に渡仏。
メゾン・シュヴァロ(オート・サヴォワ)、
アルノー・デルモンテ(パリ)で研鑽を積み、帰国後、
都内菓子店でのシェフパティシエを務め、
2014 年 9 月にエクラデジュールパティスリーをオープン。
ジャパンケーキショー大型工芸部門での
最高賞(連合会会長賞)をはじめ、受賞歴多数。本場フランスの
伝統を守りつつ、洗練されたお菓子で素材の魅力を表現する。

【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。



■「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

【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。

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