

半世紀続くエルベランの歴史を
二代目・衛二が綴ります

ÉLBERUN & Story 第2話

(前号より続き) 阪急夙川駅の北側には大きなお屋敷が広がり全国でも指折りの名士の住む町となっていた。そこに住む美味しいものを知り尽くした方々に自分の作るお菓子が認められ、それはすなわちどこに出しても通用する本物の味の証明になると考えたのだ。創業して5年後、エルベは夙川に移転、再出発をした。その2年後に私(柿田衛二)は誕生した。私の人生はエルベランの歴史と共に歩む人生だ。私が小学生の時、父が2枚のクッキーを私に食べさせて感想を聞いた。「衛二、パイの巻いてあるクッキーと巻いて無いクッキーどっちが美味しかった?」私は「パイが巻いてあるクッキーのほうが美味しいし見栄えもいい」と答えた。父は「そうか...パイを巻くと手間がかかるからな～」と言いながらクッキーを商品化した。当店の看板商品「エルベラン・クッキー」の誕生の瞬間だった。

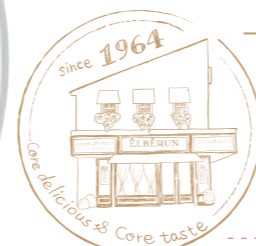
またエルベランは私を形作るものでもある。当店は本物の素材のみを使うことを信条としている。カルピス低水分バター、ノンホモ35%生クリーム、国産小麦、フランス製小麦、ジャージー牛乳、特別飼育された鶏の卵、ヴァローナ社のショコラ(フランス)etc...値段が高いから良いと思っているわけではない。また原価を下げる目的で使用している材料も一切無い。では、何故材料にこだわるのか?それは自分が美味しい、食べたいと思う材料でしか作りたく無いからだ。父は1936年徳島県の山里に生まれ中学時代までを過ごした。そこで口にした食べ物が天然、自然のものだった。その経験から柿田家の食卓に化学調味料が並ぶことはなく、外食の際には旬の食べ物を素材にこだわり調理してくれる店を選んだ。昔よく通った中華料理店に入った時に父が必ず言った言葉がある。「うちのテーブルの料理はどんなに高くなっていいから化学調味料は入れんといて」と。とにかく食にうるさい父とエルベランの材料に私の舌は育てられた。今ある形、私の求める味はエルベランによって作られたのだ。「衛二、サラリーマンになるより商売人のほうがずっと稼げるんやで」と父から子守唄のように聞かされていた。私は幼稚園の頃には既に社長になるのが夢となっていた。そのなかでも自分が社長になった姿がいちばんイメージし易かった。その頃よりケーキ屋になると決めていた。(次号へつづく)



創業当初に作られたケーキ
エルベランの変わらぬおいしさは
ここから始まりました。



初代オーナー
柿田衛二、息子といっしょに。



全3回連載 コアデリシヤス&コアテイスト

「コアテイスト」とは

幻のカルピス低水分バター、特注ノンホモ生クリーム 国産小麦粉、フランス産小麦粉etc...
エルベランでは本当に厳選した素材しか使いません。〇〇使用と うたってほんの一部しか使っていないければ素材本来の味を引き出しようがないからです。フィユタージュアンヴェルセ、パータシュー、クレームシャンティ、クレームパティシエール、フルセック、様々で千変万化なケーキのパーツにおいてごまかしのきかない最もベーシックな味の部分、それを支えるのが素材の美味しさです。また、より味を出すために香料やリキュールに頼ることもしません。素材本来の持つ味、その中でも厳選された美味しい素材の味を知り理解する、それが「コアテイスト」です。

「コアデリシヤス」とは

「コアテイスト」だけではお菓子はできません。素材本来が持つ美味しさを引き出し旨味に変えてあげる必要があるからです。そのためには、素材の味を痛めることなくバランスよく配合し、製品にする技術が必要です。そうして私たちの手が加わることによって創られたお菓子の中で生み出され、引き出された美味しさこそ「滋味=コアデリシヤス」です。ショートケーキであれ、ミルフィユであれ、モンブランであれ、オペラであれ、いかなるケーキであってもエルベランらしく創り上げる。それぞれのお菓子を構成するパーツの絶妙なマリアージュ、「コアテイスト」を最適バランスで引き出した結果生み出される美味しさが「コアデリシヤス」なのです。

Winter Selection
冬のお菓子図鑑
Elberun

バルクール・ド・ショコラ

500円(税込)

エルベランオリジナル焼きチョコケーキ。ほんのりラム酒の香るガナッシュ、ガトーショコラ、チョコカスタードの重ね技!

Valentine's day

期間限定デザイン

クッキー

バレンタインデーパッケージ
900円(税込)
10種類・全14枚入り

ショコラフランボアーズ

500円(税込)

イタリアの最高級ミルクチョコ、ドモリ社のサンピラノミルクを使用したムースショコラとフランボアーズのバタークリーム、自家製フランボアーズジャムの贅を尽くしたチョコレートケーキ。

タルトタタン

500円(税込)

じっくり焼き上げた紅玉のタタンをホワイトチョコレートのクリームで包み、赤いグラスージュキャラメルでリングをそっくりに仕上げました。

White day

期間限定デザイン

クッキー

ホワイトデーパッケージ
900円(税込)
10種類・全14枚入り

ガトーユーゴ

350円(税込)

栗とカボチャのしっとりカスタード。和三盆糖を使用し味に深みを出した生地アクセントにキャラメルポワールとドライブルーが入っています。

merci 新春スーパ

チーズケーキが変ったっ?!

チーズケーキはエルベランで最も古いケーキ。その歴史は、エルベランのオープンよりも前からだと言われているのよ!

1 チーズの秘密

何が変ったの! 色が違うのかな!

デンマーク産のシェブルチーズ(山羊乳のチーズ) スキューンチーズはキャラメル色でとっても美味しい珍しいチーズです。ゴータチーズとミックスすることで味わいに深みが出ました。

2 ワインが?!

使用するワインを白ワインから貴腐ワインに変更。より芳醇で甘い香りのチーズケーキに生まれ変わりました。

特殊な気象条件下、果皮の薄い白ぶどうの表面に貴腐菌(ボトリティス・シネリア菌)を上手に繁殖させると、果皮が破れ、ぶどう果実中の水分が抜けて濃厚な味わいの貴腐ぶどうになります。ここから造られるのが『貴腐ワイン』です。

3 希少糖使用で甘さスッキリ!

希少糖を使用することで、よりスッキリした甘さに生まれ変わりました。同時に低糖質化も実現。

エルベラン 希少糖 検索
http://elberun.gift/raesugar

オーナーシェフ 柿田衛二の Blog



こんにちは!「ずっという素材 いつもいい笑顔」エルベランのオーナーシェフ柿田です。今回は、僕がニュースレターを始めたわけをお話しようと思います。そもそもエルベランでの僕のお仕事は「続ける」ことです。「夙川の洋菓子をファッションから文化へ」をコンセプトにエルベランのお菓子たちを変わらぬ姿でいつの時代の生活シーンにも皆様にお届けすることが、僕の義務だと思っています。では、変わらずにお届けするためにはどうすればいいの? 変えなければ変わらずに済むのか?しかし、そうではありません。エルベランは創業時、時代に先駆ける発想、甘さ控えめの純粋な生クリームを使ったケーキを主軸にスタートしました。そう、エルベランは創業時新しく、そして今も変わらずに常に新しいものを皆様にお届けする為にお菓子を作り続けています。

変わることで変わらないものを守る。エルベランのお菓子たちに時代にふさわしい舞台と衣装を用意する。また、希少糖や、国産砂糖などで内容をブラッシュアップする。そういう変化を常に組み込むことで時代にマッチさせ、過去の遺物ではなく今も今を生きるお菓子とお店を創ることが僕の「続ける」お仕事なのです。その一環としてその生き生きとした変化や何故変わったかを時差なしで皆さんに実感していただければと言う思いを込めて、この度ニュースレターを発行することにしました。お一人でも多くの方のお手元にニュースレターが届いて、エルベランの今を感じて頂ければと思っています。お役に立てる記事を心掛けますので 今後ともどうぞよろしくお願いいたします。