

手みやげに心を込めて。

撮影／沖本明 本郷淳三 丸子哲央 取材文／伊藤順子 杉田裕路子 牧野しのぶ

長く愛される、

兵庫の銘菓を。

新 しい出会いがあり、ごあいさつや人の集まりが増える春。もらった人に喜ばれ、かつ兵庫の魅力も伝えられる手みやげの品々をご紹介します。まず大人にも子どもにも、年輩の方にも喜ばれる定番の手みやげ、洋菓子・和菓子を。店の歴史や店主のこだわりなどの「手みやげ話」も添えて手渡ししたい。



「バターや生クリーム、チョコレートも。最高の素材を選ぶことがいちばんです」と2代目の柿田衛二さん。創業以来50年、おいしさを追求する姿勢が心躍る銘菓を生む。代表作のひとつ「生チョコふたつ」は、仏・ヴァローナ社のチョコをぜいたくに使った冷菓。手みやげにはタスマニア島の稀少ハチミツが香る「金のはちみつ」のセットがオススメだ。「自然素材のお菓子は風味を残しつつずっと消えていくのが魅力」。口の中に残る幸せな余韻に「もう一つ」と手が伸びる。

〈生チョコふたつ 金のはちみつのセット〉20個2,100円。生チョコふたつ(左)はホワイト・ミルク2種のチョコをジャージー乳の生クリームと合わせて。金のはちみつ(右)は香り豊かなキャラメルをヘーゼルナッツのクッキーでサンド。



エルベランの生チョコふたつ 西宮市



※「取り寄せ」には別途送料・手数料などがかかる場合があります。各店舗にお確かめください。※商品の価格は2014年2月1日現在のものです。



▷西宮市相生町7-12
☎0120-440-380
午前8時～午後6時30分 火曜休(祝日の場合は営業)、月2回水曜不定休 ②2台 道案内／電車→阪急夙川駅から北へ徒歩約2分 車→阪神高速神戸線西宮出口から北西へ約10分

【取り寄せ】FAX→☎0120-440-580(<http://elberun.e-mon.co.jp/>のFAX注文用紙を使用)



創業者の柿田衛二さん、衛二さん親子。代替わり後もともにお菓子をつくる。衛二さんは仏・ヴァローナで地元を大切に作る姿勢を学び、「夙川らしさをもっと出したお菓子を」と夢を語る。