

大きなスポンジが、柿田さんの手にかかるとみるまるやかなデコレーションケーキに——西宮市相生町「エルベラン」

しひせの  
ちから  
兵庫味めぐり

## エルベラン

(西宮市)

## 甘さ控えめケーキ40年間

が絶えることのない店内には、オーナーの柿田衛(かみた)さんとお客様のにぎやかな掛け合いの声が響く。

創業の一九六四年以来約四十年間、夙川で店を構える。

「日本中どこでも通用する、おいしくて安全なお菓子を作

イ、クッキーにバターケーキ

。。見た目に派手な演出はな

いけれど、素材本来の風味と

味が生きたケーキや焼き菓子

が所狭しと並ぶ。「エルベラ

ン」は激戦区といわれる阪神

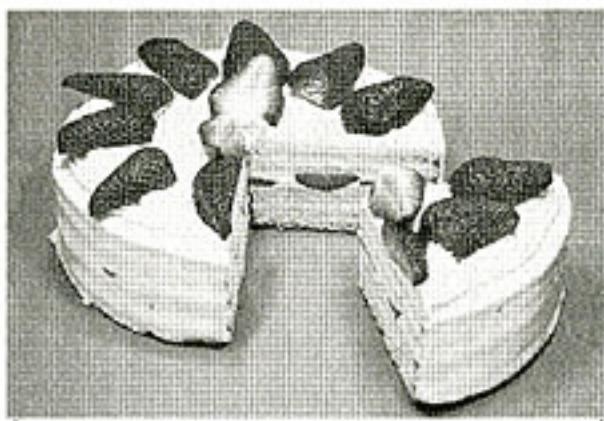
相生市相生町7の12。ショートケーキ、レモンパイ各300円、「生チョコふたつ」10個入り1000円など、生菓子約30種、焼き菓子約10種、冷菓約5種が並ぶ。8~19時。火、第2、3水曜休。☎0798・74・4349

添加物用いず  
激戦地域で  
顧客とらえる

メモ 西宮市相生町7の12。ショートケーキ、レモンパイ各300円、「生チョコふたつ」10個入り1000円など、生菓子約30種、焼き菓子約10種、冷菓約5種が並ぶ。8~19時。火、第2、3水曜休。☎0798・74・4349



## 天然素材にこだわり



4層のスポンジに、クリームと大粒イチゴをたっぷりあしらって

い、そのままでもおいしいのに驚いた。「生クリームでも卵でも、純度の高い天然の素材は体温で溶けるもんなんですよ。ど越しが違うでしょう？これが添加・人工物なしの、本物の味です」

評判を聞きつけ、各方面から出店の話が後を絶たないが、目の届かないところで作られたケーキに自信が持てないから」とすべて断っている。自ら考案し磨き上げてきた味わいは、工房の奥で忙しく働く二人の息子さんたちによつて、守り、受け継がれてゆくことだろう。(小池 愛)