



レモンパイ

サクサクとした折りバイ生地に、レモン果汁を加えたさわやかなカスタードクリームと生クリームをたっぷり重ねたパイ。休日には70~80個が売れるという。(320円)



レモンケーキ

やわらかいスポンジ生地と、口溶けのよい乳脂肪分35%の生クリーム、レモンの酸味をきかせたカスタードクリームの組合せ。創業当時からあるロングセラー商品。(300円)



プリントルテ

スポンジ生地でゆるめに泡立てた生クリームをサンド、その上にカスタードプリンを重ねたトルテ。老若男女幅広い層から支持され続けている人気の定番商品。(300円)

めざしたのは、時代を超える価値あるものづくり

←衛さんによる
エルベランのロングセラー

口は出さず手を動かして、息子の頑張りをサポートしています！

初代
柿田 衛さん

1936年生まれ。徳島の菓子店に勤めたのち、神戸のユーハイム・コンフェクトに入社。1964年、妻の美佐子さんと一緒に開業。最盛期にはスタッフ8人を抱える繁盛店に。2011年にシェフを退く。

←衛二さんによる
エルベランの新アイテム

地元で愛され続ける
エルベランらしさを
守りながら、80周年
をめざします！

オーナーシェフ
柿田衛二さん

1972年生まれ。大学卒業後、「ドイツ菓子ゲベック」(奈良市)と実家の「エルベラン」で修業後、渡仏。「パティスリールダニエル」(レンヌ)、フランス国立製菓学校で研鑽を積む。2011年より現職。

新しい技術とトレンドを取り入れながら、普遍性を追求

私が開業した当時の日本は、高度経済成長期にあり何でも大量生産の時代でした。食べるものにおいても、添加物を使った商品が大量につくられていきました。しかし、私がめざしたのは、それとは逆のものづくり。自然の素材のみを使い、食べるところまでスッと溶けて体にしみ込むようになじんでいく。本物のお菓子。をつくろうと思いました。毎日食べてもらえるお菓子とは、体によいものでなければなりません。今もその考えに変わりはありません。本物を継承する価値がある。そう自負しているからこそ、息子にもその思いを託しました。

とはいっても代替わりしてからは息子の店。私はあくまでもスタッフの一員に徹して、店の運営についてほとんど定番としてショーケースに並べてあります。時代が変わった私のお菓子の多くは、お客様の要望もあり、今まで定番としてショーケースに並べてあります。ただ私が考案したお菓子の多くは、お客様の要望もあり、今まで定番としてショーケースに並べてあります。時代が変わった私のお菓子の多くは、そんな当店のスタイルをお客さまが受け入れてくださいことをうれしく思います。



モンマルトルの櫻

細かくきさんだサクラの葉を加えたビスクュイ、マスカルポーネチーズにアズキあんを合わせたムース、モチゴメと牛乳を飲き合わせたムースを層に。春限定で販売。(400円)



大時計のモンブラン

クリのペーストを配合して焼き上げたマドレーヌを土台に、生クリームと丹波グリのマロンクリームを重ねたモンブラン。香りがとばないよう、透明のケースに入れて販売。(400円)



スリーリルドンジュ

クリームチーズをなめらかな口あたりのプリンとムースにした、さわやかな余韻のレアチーズケーキ。中にはライチとフランボワーズのゼリーをしおせてアクセントに。(400円)

店を幾度前に他店に修業に出たことにより、幅広い見識と技術を身につけ、発想や表現方法を広げることができました。しかし、私の基本的な菓子づくりに対する考え方は、父から学んだもの。いかに素材を生かして菓子をつくるか。新しい技術をとり入れながら、変わらない「エルベランらしさ」を追求しています。

今、生菓子については、父のつくりてきた菓子を定番商品として並べ、季節ごとに私の考案するオリジナルをラインアップしています。店舗をリニューアルしたのは、これから先、エルベランらしさをどう発信していくか、考えたからです。当店は開業からすでに40年以上経っているので、「昔ながらの洋菓子店」というイメージが強かった。古くからのお客さまには安心感を抱いていただけますが、若い世代のお客さまにも親しみをもつて通っていただきたい。そんな思いから、開放感のあるモダンな店構えにしました。パッケージも、地元のお客さまがよそへ持つて行って自慢できる、高級感のあるデザインに。夙川らしい手土産として、お客様に選んでいただければうれしいですね。



店舗は38坪で、売り場は12坪。20品の生菓子は常時つくりたてを提供できるように少量ずつ陳列し、誕生日などのアニバーサリーケーキも常備。つねにお客さんにぎわっている。



衛さんが見守るなか、厨房で採配をふるう衛二さん。製造スタッフ4人は、全員が初代、2代目いずれの菓子もつくることができる。販売も衛さんの妻・美佐子さんと衛二さんの妻・賀代子さんの2世代である。



小さな子ども連れのお客も多いため、絵本や玩具も用意。ゆっくり買い物ができるように配慮している。

エルベラン

兵庫県西宮市相生町7-12 ☎0120-440-380
営業時間／8時～18時30分
定休日／火曜、月2回水曜不定休(祝日の場合は営業)
<http://elberun.e-mon.co.jp/index.html>

ショーケースをひとまわり小さくして生菓子を23～25品から20品に。イートインコーナーをなくして、ウェイティング用の椅子を新たに設置した。

阪急夙川駅から徒歩2分の住宅街に立地。建物はそのままに、ファサードと内装をリニューアル。高級感のただよう洗練された外観に。



本物を追求する姿勢を貫き 地元で愛され続ける洋菓子店

阪神間の閑静な住宅街として知られる夙川に、「エルベラン」がオープンしたのは1964年のこと。初代シェフの柿田衛さんは、出身地の徳島の菓子店、神戸の菓子メーカーに勤めたのち独立。保存料や着色料などの添加物を使わない菓子づくりをモットーに、店を営んできた。当時の品ぞろえは、ショートケーキやシュークリームなどの生菓子約10品に、クッキー・バターケーキなど焼き菓子約10品。その後、冷凍保存ができるチョコレート菓子などオリジナル商品がヒットし、全国発送の商品も増え、知名度も全国区となつた。

現在、エルベランの厨房を指揮するのは、衛さんの次男の衛二さんだ。衛二さんは、エラベランに就任した。既存商品のフランスのケーキづくりを学び、2011年にユアップにとり組む一方で、新商品も開発。現在、常時20品ある生菓子の4割が子づくりをモットーに、店を営んできた。当時の品ぞろえは、ショートケーキやシュークリームなどの生菓子約10品に、クッキー・バターケーキなど焼き菓子約10品。その後、冷凍保存ができるチョコレート菓子などオリジナル商品がヒットし、地元でも有名な人気店に成長。冷凍・冷蔵便での宅配が可能になった80年代後半には、全国発送の商品も増え、知名度も全国区となつた。

衛二さんの手がけたオリジナルだ。また、11月に店舗のリニューアルを実施。それにともないプランディングの再構築、パッケージの刷新なども手がけた。その結果、これまでの顧客に加えて若い女性客も増加。ギフト需要の大きい焼き菓子も、定番のバターケーキに現代性を加味するなどレシピの見直しを行なつたことなどが奏効し、売上げが伸長。焼き菓子、冷凍菓子の売上げは30%増に。衛さんが築いてきた歴史の上に、衛二さんがさらなる歴史を積み重ねている。