

いくらでも欲しくなる



(右上から)軽い味わいのサブレ(ホワイト)、上品な甘さのみつばちの贈り物、香ばしくカリッとした食感のアーモンドパイ。すべて45円。(左上から)冷凍のまま口に入れるとずっと溶ける名作、優味150円、エルベランクッキー(チョコ、ホワイト)各56円。すべて税込み。



いお菓子作りを貫いてきた。しっかりとした風味やコクがあるのにさらりとした甘さで、後味も軽い。風味も食感も実にバラエティに富んだクッキーの数々は、見た目こそレトロなムードが漂うが、よくある「懐かしい味」では決してなく、とても洗練されている。その大半の商品が、何十年も作り続けられているロングセラー。誰かの真似ではなく、全てオリジナルだからこそ揺るぎのない美味しさで、あらゆる世代を虜にしている。長く人気者であり続けるには、確かに理由があるのだ。

エルベランのクッキー

取材・文/編集部
写真/肥野稔朗

夙川に店を構えて50年。地元の常連はもとより、全国に熱心なファンを持つ洋菓子店「エルベラン」。「素材の良し悪しがある」という「焼菓子」は、創業当時からカルピスの純生バターや蒜山のジャージーミルク、国産小麦など、純度の高い上質な素材にこだわりの、添加物は一切使用しない。

「焼菓子」は、創業当時からカルピスの純生バターや蒜山のジャージーミルク、国産小麦など、純度の高い上質な素材にこだわりの、添加物は一切使用しない。



エルベラン
●西宮市相生町7-12
☎0120-440-380
8:30AM～6:30PM
火曜休&水曜不定休
クレジットカード不可
取り寄せ:一部商品のみ可
(生菓子は不可)
他に買える所:なし



フランス産の高級ミルクチョコレートとホワイトチョコのカップリングの「生チョコふたつ」、タスマニア産ハチミツのキャラメルアイスをクッキーでサンドした「金のはちみつ」の冷凍菓子も人気。20個入り2,300円。税込み。