

# 親から子へ受け継がれる 変わらないロングセラー



苺のショートケーキ  
¥340  
大山牧場に特注している特製生クリームときめ細かいスポンジで作る、こだわりのショートケーキ。通年販売

1964年に初代が創業し、現在はフランス・ブルターニュでも修業した2代目が活躍する夙川の名店。創業当時のベストセラーが、「まず最初に味わってほしい」というこちらの「苺のショートケーキ」だ。使用するのは、「大山牧場」に特注したコクのある生クリームや、上質なカルピス低水分バターなど極上の素材。「スポンジの生地は泡立てすぎてもいけない。混ぜ合わせていると、いまだーという瞬間がわかるんです。職人ならではの感覚ですね」と、素材のよさだけに頼らないのもこちらの実力。通常のショートケーキのほか、卵白だけでスポンジを焼き上げたあっさり味のエンゼルケーキ340円も初代から受け継がれている定番だ。

兵庫\*西宮

エルベラン

☎0120-440-380

テイクアウト



西宮市相生町7-12  
☎8:00~18:30  
※※、※月2回不定休(※の場合営業)、1/1※  
☎2台(無料)  
アクセス●車→阪神高速神戸線西宮出口より北へ。約1.5km、約5分  
●電車→○夙川駅北口より北へ。徒歩3分



◎地元の人たちから愛されるスイーツショップ。フランス風の店構えの横には大時計が掲げられ、夙川の時間を刻む

## イチゴショートケーキDATA

- 甘さ ★★
- イチゴの量 ★★
- スポンジのふんわり度 ★★
- 1日の販売個数20個
- 予約・お取り置き可
- お取り寄せ不可
- イートイン不可
- アレルギー表示なし



◎きめ細かなスポンジとコクのある生クリームをバランスよく8層に盛り付ける

◎イチゴは通年で国産をメインで使用。冬は紅ほっぺなどが登場予定



◎なめらかな口当たりの大山牧場に特注したコクのある生クリームをたっぷり

◎国産の小麦やカルピス低水分バターなど、厳選した素材のみを使用

## こちらのスイーツもおすすめ /



◎柿田さんが集めた雑貨を配した、こだわりぬいた内装も魅力

◎硬めに焼き上げた香ばしいシュー生地、カルピス低水分バターを使ったカスタードクリームをたっぷり詰め込んだシュークリーム¥320



柿田衛二「エルベラン」オーナーシェフ。2000年にフランス・イッサンジョー国立製菓専門学校で修業。02.03年に兵庫県クリスマスケーキコンテストビッシュドノエル部門で連続優勝

「初代の『日本一おいしいものを』という思いを受け継いでスイーツ作りを心がけています」という柿田さんが生み出す、どこか懐かしくも新しい味わいに注目してほしい。

素材の味を生かした本格派スイーツ  
穏やかな雰囲気が漂う夙川と共に歴史を重ねる「エルベラン」。オープン当初は「エルベ」という店名で、約20年前に現在の名前になったのだそう。「昔からのお客様はいまでも『エルベ』と呼ばれますね」とオーナーシェフの柿田さん。ショートケーキに並ぶスイーツは、素材の味を生かしたものが、国産レモンを搾って炊き上げたカスタードが魅力のレモンパイや、カルピス低水分バターを使用しサクッと焼き上げたエルベランクッキーなど、厳選した素材が持つ風味と味が堪能できる品々は、世代を超えて長年愛されている。