

# ÉLBÉRUN

## エルベラン

【兵庫県・西宮市】

パティスリーを日本の文化にしたいと願い、  
「のれん」を継いだ二代目の挑戦

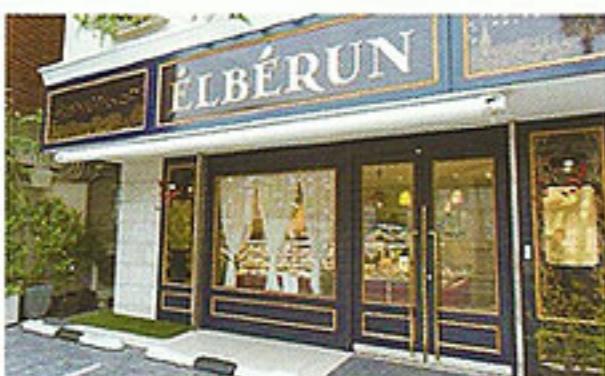
1964年創業の『エルベ』(1990年『エルベラン』に改名)は、地元のみならず全国にファンがいる店。4世代に渡る常連客も多く、お客様が「エルベランの味」と親しむお菓子は、レモンパイ、クッキーなど数多い。

2011年に代表になった二代目の柿田衛二シェフは、フランスでの修業経験もあるパティシエ。フランス人が持つ「よいものを提供している」という自信と誇り、主義を貫く姿勢や合理性は『エルベラン』に似ていると思ったという。そして、日本でパティスリーが文化になるためには時間が必要だと感じて『エルベラン』の50年続いた歴史を80年、100年と続けるために「のれん」を継ごうと決心した。パティシエがファッショントリノンではなく当たり前の存在になるよう、また次世代のパティスリーのあり方を考えて、お菓子の提供のみならずトータルな店作りで、日常にガトーがあるライフスタイルの提案を試みている。

オーナーシェフ  
**柿田 衛二**  
Eiji Kakita

1972年生まれ、兵庫県出身。1995年『ドイツ菓子 ゲベック』入社、1999年『エルベラン』に戻る。2000年フランス・ブルターニュ地方レンヌの『パティスリー ル・ダニエル』でローラン・ダニエル氏に師事。イッサンジー国立製菓専門学校にて研修後、帰国。コンクール受賞歴多数。2011年『エルベラン』二代目オーナーシェフとしてリニューアルオープン。

父のお菓子と私のお菓子、作るものは違って見ても、素材を活かすことを第一とする精神は同じです。自分の舌で選んだ「よい素材」を、お菓子に再構築しています。素材の味というのは複雑で、例えば果物にしても、甘味、酸味だけでなく、アグが持つえぐみや渋味、苦味も本来の持ち味です。これらを排除するのではなく活かして、深みのある再現をしたい。本当の味とイメージの味、その間でお客様においしいと思ってもらえるバランスを大切にしています。



エルベラン

住所 | 兵庫県西宮市相生町7-12  
電話 | 0120-440-380 (0798-74-4349)  
営業時間 | 8時~18時30分  
定休日 | 火曜日(祝日の場合は営業)、月2回水曜日不定休  
URL | <http://elberun.e-mon.co.jp/>



【生菓子・ショーケース】生菓子は22種類ほど。そのうち15~16種類が定番。レモンパイやプリントルテ、チーズケーキなど先代からの人気の品も多いが、焼き菓子とは違う楽しみを提供したいと、新しい味や技術を取り入れた新作も随時出している。



【冷凍菓子】地方発送ができる冷凍菓子は、パイでホワイトチョコレートクリームを挟んだ「優味」(150円、税込)、花粉入りのパイとミルクチョコクリームの「ビー・ボーン」(150円、税込)など8種類。



【焼き菓子】絶大な人気を誇る焼き菓子は、クッキー12種類、1本売りのケーキなどドゥミセック8種類。クッキーは1枚45円(税込)~。ギフト用の詰め合わせも各種あり、箱や缶はオリジナルデザイン。



【ミートパイ】ユーハイムコンフェクト出身である父・衛シェフが焼き続けている定番。ほぼ毎朝開店時に焼き立てが並ぶ。



【パッケージ】パッケージは店の顔として統一感を重視。リニューアルの際に一新し、店がある夙川に恩返しをしたいと、夙川の名物・桜をモチーフにした。また、ホームページなどの店名の下にも「shukugawa」の文字を入れて、全国発送のギフトで夙川の名が広まるように、との思いを込めている。



扉を開けると目に入るのは、焼き菓子のショーケース。ケースの大きさも生菓子が7尺、焼き菓子が10尺と、焼き菓子用の方が大きく、同店の主力商品が焼き菓子であるとわかる。



左が創業者の柿田衛二シェフ。生菓子全盛の時代にクッキーに力を入れ、贈答用の箱詰めを作り、冷凍庫が家庭に普及してクール便で地方発送できるようになると、いち早く冷凍菓子を開発するなど、時代を先取りし、オリジナル品の数々を生み出した。現在も店に立ち、お客様に声をかける。



【店内】オーナーシェフの代番わりを機に2011年にリニューアルした店内は、夙川のリビングルームがテーマ。ショーケースの下部分はソファーのイメージで、本棚を描いた壁紙、飾り棚、フランスで買付けたマカロンの絵などを配置して、日常にお菓子がある風景を表現した。