

半世紀続くエルベランの歴史を

二代目・衛二が綴ります

ÉLBERUN &

Story 第1話

1964年父・柿田衛は母・美佐子と結婚をして独立を決心しました。翌年、西宮市常盤町に5坪の洋菓子店「北欧の銘菓エルベ」を創業しました。当時、店の施工を受け持った棟梁との間でこんなエピソードがあります。父の資金では施工費が足りないことを聞いた棟梁が「ええから金が無いんやったら何も言わずワシに任せておけ!」と言って店を完成させてくれたのでした。文字通り裸一貫のスタートです。時代は高度経済成長期、より安価な化学的合成品が次々に生み出され、洋菓子界にもその嵐が吹き荒れていました。合成香料、合成甘味料の全盛期でした。またバタークリームケーキに加え、マーガリンやショートニング等の植物油脂のクリームが、

洋菓子店のショーケースを賑わす時代でもありません。そんな中、父が主力商品に選んだのは甘さ控えめの純粋な生クリームを使うケーキでした「今後日本はより豊かになり、もっとあっさりとしたお菓子が主流になるだろう」という先見の明でした(人は景気が良いと薄味を好み、景気が悪くなると濃い味を好むらしいのです) 神戸のファクトリーからの独立の先駆けとなる個人店、しかも純粋な生クリームにこだわり、素材の味をしっかりと味わってほしいとの想いから、甘さを控えたケーキは当時まだ珍しく、近所の方から「おたく、砂糖を入れるのを忘れてるのぢやないか?」と言われることもあったそうです。自分のお菓子をより多くの人に知ってもらい、受け入れてもらうためにはどうすればいいのか?父の胸の中には既に答えはありました。それは夙川への移転でした。阪急夙川駅の北側には大きなお屋敷が広がり、全国でも指折りの名士の住む町です。そこに住む美味しいものを知り尽くした人達に自分の作るお菓子が認められれば、それはすなわちどこに出しても通用する本物の味の証明になると考えていたのです。創業して5年後エルベは夙川に移転、再出発をしたのでした。(次号へつづく)



▲ 創業時 1964年



◀ 先代・柿田 衛



全3回連載 コアデリシヤス&コアテイスト

レモンパイ、シャンティーシトロン、プリントルテetc... バナナビーンズさえも使わない洋菓子を作り、美味しいと50年以上評価をいただいている洋菓子店が日本にあるでしょうか?それを可能にしているのは食材にある旨味を活かす味覚と技術にあります。お菓子を召し上がって頂いた時に、あっさりではなくすっきりとしながら余韻のある味わいに気づいていただけたらと思います。これが食材が本来持つ美味しさ、私達が「滋味」と呼んでいるものです。派手、地味の意味ではなく、しみじみと食材から溢れる旨味「滋味」。インパクトで食べさせるものではなく、食感で食べさせるものでもなく、味わって食べていただく「コアデリシヤス&コアテイスト」の発想からくるお菓子作りを心がけているからこそできる

お菓子がここにあります。エルベランのお菓子が何か他と違うと感じられたあなたは、非常に味覚が敏感で美味しいものをよくご存知だとお見受けいたします。私達は50年以上の長きにわたり、あなたのように本当の味や質の高いギフトを求めエルベランの商品を購入していただけるお客様に巡り会えたことを大変幸せに思います。

エルベランは「じみ」なんです。

オーナー・柿田衛二の Blog



こんにちは!「ずっとい素材 いつもいい笑顔」エルベランのオーナーシェフ柿田です。今回は、エルベランを彩る雑貨についてお話ししたいと思います。エルベランでは、雰囲気を作り出すアイテムとして雑貨が大活躍しています。実は、すべてが市販品なんです。気になるのはどこで買ってくるのか?という事ですが、80%はネットでの購入、あとは街を歩いて目に留まったものを買って求めています。せっかくなのでおすすめのお店をご紹介しますね。ネットショップ、僕のダントツ購入率ナンバーワンは、東京の高円寺に実店舗を持つmaltoさんです。ヨーロッパアンティーク風のチョイスで価格もお手ごろ、商品も発送も迅速でトラブルなしです。もう一店舗ご紹介したいのが、仙台に実店舗を持つボンボニールさんです。ここはフランス製ウォールステッカーの種類が豊富でかわいらしいフランス雑貨ショップです。ネット以外では食器類はfrancfrancさんを利用することが多いです。家具は西宮の家具の富士さん、芦屋のブランドジュリエさんは外せません。どちらも素晴らしいショップさんなので皆さんもぜひのぞいてみてくださいね~

【maltoさん】
<http://www.salhouse.com>

【ラボンボニールさん】
<http://labonbo.com>

【franc francさん】
<http://www.francfranc.com>

【家具の富士さん】
<http://www.fuji21.co.jp>

【ブランドジュリエさん】
<http://www.blancdejuillet.jp>



Joyeux Noël
Elberun 2017

ご予約締切日
12/20 WED

苺のデコレーションケーキ
エルベランが半世紀かけて磨いてきた最高の口どけのスポンジと、特製ノンホモ生クリームが忘れられないXmasを演出します。

- ◻ A-1 5号サイズ(5名様分) 3,200円(税込)
- ◻ A-2 6号サイズ(8名様分) 4,100円(税込)
- ◻ A-3 7号サイズ(10名様分) 5,300円(税込)

飾り付け等仕様は予告なく変更する場合がございます



6号サイズ ◻ B-2

チョコのデコレーションケーキ

最高の口どけのスポンジと、特製ノンホモ生クリーム & フランス産チョコレート ガナッシュクリームがみんなのXmasを彩ります。



◻ F-1 ◻ F-2

クリスマスパッケージクッキー

10種14枚入り
900円(税込)



◻ C

ビッシュドノエル オペラ

カシスと有機ライチティーのオペラをビッシュドノエルに仕立てました。

8名様分 4,500円(税込)



◻ D

ビッシュドノエル ショコラ フランボワーズ

ショコラフランボワーズをビッシュドノエルに仕立てました。

8名様分 4,500円(税込)



◻ E

アントルメ ベルクール ノエル

濃厚焼きチョコケーキ、ベルクールをX'masアントルメに仕立てました。

10~12名様分
6,500円(税込)

