

半世紀続くエルベランの歴史を 二代目・衛二が継ります ÉLBÉRUN & Story 第3話

(前号より続き)私がパティシエとしての第一歩を踏み出したのは1995年の春、そう、あの阪神大震災の年に私は大学を卒業し、社会人になりました。

震災があった日、母は1階で私は2階の自室で寝ていました。兄は神奈川で暮らしており不在。父は普段であれば仕事で出かけている時間でしたが、火曜日で店が休みだったのでゴルフに行くためにお風呂に入っていました。私は何故かふと目が覚め天井を眺めています。そして5時46分に地震。とても揺れに立つことも出来ずあわてて壁際によりかかりました。地響きがすごく、何も聞こえず、揺れがおさまる1階に下りると父と母も出てきてとりあえず無事が確認できました。



レモンパイ

国産レモンと天然水で炊き上げたレモンカスターをエルベラン特製のパイでサンドし特注のノンホモ生クリームで仕上げたスペシャリテ。半世紀以上の人気作です。



プリントルテ

特別飼育卵やジャージー牛乳など厳選した素材を使用し焼き上げたカスタードプリンとエルベラン半世紀の技術で焼き上げたスポンジ、特注の生クリームの組み合わせはスタンダードにして王道。みんなが大好きなケーキです。



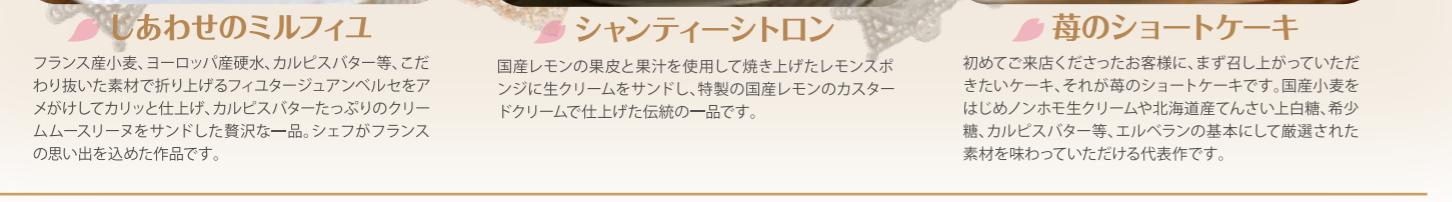
しあわせのミルフィユ

フランス産小麦、ヨーロッパ産硬水、カルビスバター等、こだわり抜いた素材で折り上げるフィュタージュアンペルセをアメかけてカリッと仕上げ、カルビスバターたっぷりのクリムムースリームをサンドした贅沢な一品。シェフがフランスの思い出を込めた作品です。



シャンティーシートロン

国産レモンの果皮と果汁を使用して焼き上げたレモンスポンジに生クリームをサンドし、特製の国産レモンのカスタークリームで仕上げた伝統の一品です。



苺のショートケーキ

初めてご来店くださったお客様に、まず召し上がっていただきたいケーキ、それが苺のショートケーキです。国産小麦をはじめノンホモ生クリームや北海道産てんさい上白糖、少糖、カルビスバター等、エルベランの基本にして厳選された素材を味わっていただける代表作です。



苺のショートケーキ

初めてご来店くださったお客様に、まず召し上がっていただきたいケーキ、それが苺のショートケーキです。国産小麦をはじめノンホモ生クリームや北海道産てんさい上白糖、少糖、カルビスバター等、エルベランの基本にして厳選された素材を味わっていただける代表作です。



最終回/全3回連載 コアデリシャス&コアティスト 美味しさの向こう側へ…



香料やリキュールでは決して出すことのできない味、それも厳選された素材本来の味を知り、理解する事「コアティスト」そして、そのコアティストを最適なバランスで引き出した結果生み出される美味しさ「コアデリシャス」。私たちは、この「コアデリシャス&コアティスト」にとことんこだわってお菓子作りをしています。例えば繁忙期、エルベランの看板商品であるエルベランクッキーやティーフレンドクッキーを、私は毎日約8000枚近く3時間かけて包丁で切っています。これがまた大変で凍ったクッキーを切るのは思った以上の難作業。昨年ついに腱鞘炎になってしまいました。これはずっと続けていられない、効率化も考えて機械を使う事を検討しました。そして早速クッキー生地を機械メーカーに持ち込み、最新の超音波カッターで切ってみたのです。ところがどうしても上手くいかない。エルベランのクッキーは、口どけとバターの風味を重視したオリジナルレシピを使用しています。その為クッキーを切るときの生地温度がかなり低く-10°C~-15°C種類によってはそれ以下の温度で切る事が求められます。この低温だと超音波カッターでは固くて切れません。しかし温度帯を上げると刃にくっつかないのが自慢のカッターでもくっついてしまいます。また作業時間も手で切る早さの2~3倍もかかってしまい生産効率が落ちてしまうのです。

エルベランのクッキーは「包丁を使って手で切る」昔ながらの技術によってのみ、現在の生産量を維持できています。しかし私たちは、機械化のために決してレシピを変えたりはしません。なぜなら「コアティスト」によって厳選した材料、例えば、幻のカルビス低水分バターやノンホモ生クリーム、フランスヴァローナ社のクーベルチュールチョコレートなどを最大限に活かした「コアデリシャス」なレシピである以上、効率化や時間短縮のための配合の変更は「食」に対する私たちのわがままになってしまうからです。「機械化不可能なクッキー」は、まさにエルベランの「コアデリシャス&コアティスト」を象徴する看板商品なのです。

私たちエルベランは、半世紀以上にわたり食の美味しさを追求してまいりました。決して派手ではない、むしろ愚直とも言えるような製法で追いかけてきた美味しさの向こう側には、私たちのミッション「ずっといい素材、いつもいい笑顔」そう、お客様の家族の大切な思い出とこれから訪れるであろう明るい未来があるのです。お菓子によってあなたの人生がより豊かになるお手伝いが出来ますように。在りし日の父母と囲んだテーブルの隅に、あるいは明るく弾む子供たちの声のその先に、そんな人生のカルフルールにエルベランのお菓子がそっとある景色が私たちの願いなのです。



バーナーシェフ
柿田衛二の
Blog

やつぱり丁寧つて
こんなにちは、「いつもいい笑顔、ずっといい素材」エルベランの柿田です。

今回は先日東京へ行ったときの事をお伝えしますね。

静岡で洋菓子店を営む同業の友人O氏と二人で東京のケーキ屋さん巡りをしてきました。O氏はかつて高校時代、ラグビーのセレクションにかかったほどのいい体格、かたや私も卓球部でありながら、中学2年生の時に神戸のセンター街を歩いていて自衛隊の勧誘にあったと言うゴツさ。ひとめで一般のお客さんでは無い事が分かる二人組にお店の方も、「うわっ!なんか来た~!」と思った事でしょう。そんなスイーツ男子などと言うスマートな言葉と無縁なBIG-2が訪れたケーキ店の中に「パティスリービガロー」と言うお店がありました。今回はこのビガローさんのお話です。パティスリービガローさんは、東京世田谷区桜新町にあるフランス菓子屋さんでシェフで自身も修行時代数々のコンテストで活躍された実力派のお店です。

私自身は二度目の訪問でしたが、前回購入したミルフィユの美味しさが忘れられず、今回期待を膨らませて再訪しました。そしてやっぱり美味しい!今エルベラン・ラボストを読んでいるあなたは、東京に行ったら是非召し上がって頂きたい!ミゼラブルのバランス、ビスキュイの焼き加減、ムースの口どけ、味の上品さ、どれをとっても一級品の出来ばえです。

そしてある事に気が付きました。飾りがほとんど無い。と言うか、通常ついでいることが多いお店のロゴなどがプリントされたピックすらついていないケーキが多数です。かと言つてショーケースが美しいとか、ケーキがシンプルすぎるとは感じられず「きれいなケーキだなあ」と思えるのです。

私はここで気付かされました。「やっぱり丁寧ってすごい!」と。

ビガローさんのケーキはどれも丁寧に仕込まれ、丁寧に焼き上げられ、丁寧にカットされているのです。お菓子の表情が素晴らしい、もうそこには何んで絵になっている。だから余計にかざる必要がない。でもここで言う「丁寧=ゆっくり」ではありません。私たちパティシエは、この世界に入った時にまず初めに先輩から教わる言葉があります。「いいか、柿田、お菓子作りはな、早く・きれいに・正確にやぞ」そう、「丁寧に作る」とは、早く・きれいに・正確に作る事であり、その基本の大切さをきちんと理解しあわせを作れば、もうそれで美しい、そして美味しいものなのです。丁寧であることの大切さ、基本を実践する事の大切さを再認識させて頂いた東京出張でした。また行きたいな!

パティスリービガロー 東京都世田谷区桜新町1-15-22 TEL03-6804-4184