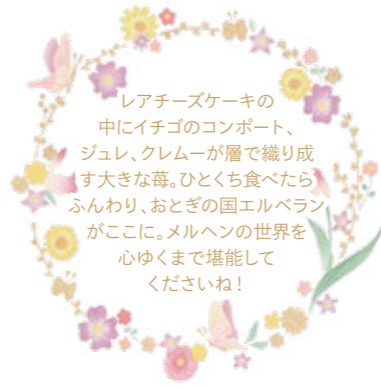


ÉLBÉRUN & Recette
Bon appetit!



レアチーズケーキの
中にイチゴのコンポート、
ジュレ、クレームが層で織り成
す大きな苺。ひとくち食べたら
ふんわり、おとぎの国エルベラン
がここに。メルヘンの世界を
心ゆくまで堪能して
くださいね!



まるまる苺

1回40個分

クーリーオフレーズ	1個8g	シュトロイゼル	1個16g
イチゴピューレ	250g	アーモンドプードル	162g
レモンピューレ	5g	グラニュー糖	162g
グラニュー糖	40g	カルピス低水分バター	162g
トレハロース	10g	スーパーバイオレット	162g
コーンスターチ	10g		
ゼラチン	5g	いちごのナパージュ	
		イチゴピューレ	20g
		ナパージュ	500g
		ミネラルウォーター(軟水)	100g
		赤色粉	QS
		飾り	
		ピスタチオ	
		(ローストして細かく挽いたもの)	

いちごのコンポート	実4g果汁2g
いちご	10個
トレハロース	36g
赤ワイン	80g
いちごのムース	1個16g
イチゴピューレ	523g
フランボワーズピューレ	92g
ゼラチン	12.3g
大山ノンホモ生クリーム	123g
グラニュー糖	104g

最高のお菓子をお客様へ。

ケーキとクッキー
エルベラン

それは1964年の創業以来、変わることのない想いです。夙川の街とともに時を刻んで半世紀。職人自らが厳選した素材を使い、ひとつひとつ丁寧に作り上げる。当たり前だけど大切なことを、夙川の地に店を構えてから今日まで真摯に続けてまいりました。それは明日からも。時代が変わっても、皆さまから末永く愛されるお店をめざし、変わらぬ美味しさをお届けします。

西宮市相生町7-12

☎ 0120-440-380

営業時間:月木金土日 AM9:00~PM6:00

毎週水曜日:クッキーデー(ギフト商品のみ販売となります)

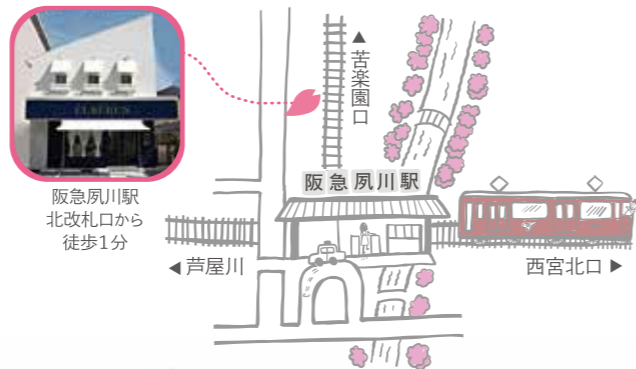
AM10:00~PM12:30 / PM1:00~PM4:00

定休日:毎週火曜

営業日時は変動する場合がございます 最新情報はWEBのカレンダーでご確認ください

エルベラン

検索



2018
Quin
Vol.4





2018年4月9日～12日、関係者を含め全国から集った総勢13名でチョコレートメーカーピュラトス社主催のベトナムカカオ農園とカカオ収穫発酵プラント、そしてチョコレート工場の視察ツアーに行ってきました。成田からベトナム最大の商業都市ホーチミン市まで飛行機で約6時間半、時差は日本時間マイナス2時間です。

第1日目

4月9日、朝6時にひと仕事した後、店を出て、大阪空港から羽田空港、羽田空港から成田空港、成田空港からホーチミン空港へと移動を繰り返し、出発から17時間以上かけてベトナムの大地を踏みました。事前情報によるとホーチミン市はベトナムでも南部に位置するために、相当蒸し暑く、特に4月は乾期の終わりにあたり、1年のうち いちばん気温が高いと聞いていたので覚悟して外に出てみると、意外とそうでもありません。しかし街に目をやると若い人達が大量に出ており活気に満ち溢れている、そういった意味では日本にはない熱気に包まれた街です。ベトナムの喧騒を横目で見ながら迎えるバスに乗り込み市内へ出発、そこで目にしたホーチミンの急速な発展の様子は、目を見張るものでした。



ホーチミン市

庶民的な商店街を抜けるとフランス統治時代の建物に混ざり新しい商業ビルがいくつも立ち並び、特に中心街は再開発の大波が押し寄せています。雲を突くような巨大なビルやホテルの数々、日本では見られないようなセンスの良いカフェやレストラン等、ベトナムの歴史150年が混然と同居する姿は、急速に発展している、きっと今しか見られない混沌美だと思えます。アメリカや中国との戦争を終えて30年が経ち、人口増加と高度経済成長期に入ったベトナムの象徴がまさにこのホーチミン市なのだと思感する光景でした。

結局ホテルに着いたのはベトナム時間の夜10時30分(日本時間午前0時30分)を回ったころでした。

第2日目

午前・・・カカオ農園、収穫発酵プラント見学
午後・・・メコン川観光

翌4月10日、朝7時半にホテルを出発、バスにて一路カカオ農園とカカオ収穫発酵プラントのあるベンチエ省へと向かいました。ベンチエ省は、ホーチミンから南へ80km、バスで国道1号線、高速道路を乗り継ぎ、約2時間の場所にある地域でメコン川流域の最下流、肥沃な土壌で形成されたメコンデルタ(三角州)に位置します。中国のチベットに端を発するメコン川は、東南アジア最長、アジア全体でも7番目に長い川で中国、ミャンマー、ラオス、タイ、カンボジア、ベトナムの実に6か国もの国を流れて海に至る長大な川です。ミャンマー、ラオスを流れる際に高い養分を含んだ赤土を取り込みその流れは茶色く濁っていますが、栄養たっぷり。その土が堆積して巨大で肥沃な中洲群、メコンデルタを形成しています。見渡す限り山の全くない低地、平地であり地震も台風もない恵まれた環境にありますが、名産品は価格の安いココナッツであり、5万2000ヘクタール以上のココナッツ農園を有するもあまり裕福ではありませんでした。そこで国の指導の下、カカオの混作を始めることになり、2011年にはカカオの栽培面積は9000ヘクタールにも達するようになりました。その中でもピュラトス社の農業技術指導、流通、販売の改革を目指した取り組み「カカオトレース」により高い生産性と安定した買取価格を実現したカカオ農園を今回視察させて頂きました。



カカオ農園見学

メコン川にかかる大きな橋を渡り巨大な中洲のひとつに入り、舗装した道路のわきにバスを止め細い農道を1キロほど歩きます。農園までの道中、何件か農家さんの家の軒先を通りましたが意外と豪邸ばかりで、聞けばカカオ長者らしくカカオが農家の暮らしを変えていると言うのも本当みたいです。道の両側にはココナッツ畑やザボン畑があり、そして僕の中で全くの正体不明だったトロピカルフルーツ、カカオポッドもちらほらなっているではありませんか!さらに歩を進めるとそこにカカオ畑がありました。畦と畦の間にメコン川から水路が引かれており、5メートル間隔に植えられたカカオの木は剪定されて頭上に傘のように開いてカカオの花や実にとって有害な日差しを遮っています。下草がきれいに払われた木と木の間に堆肥が埋められており、よく整えられた心地よい空間がそこに広がっていたのです。ここで栽培されているカカオは、クリオロ種とフォラステロ種を自然交配させたトリニタリオ種と言う品種で比較的病害虫に強くポリフェノール(カカオの渋みの元)の多さも3種の間という味と生産性に優れた品種です。最初に栽培される苗はピュラトス社から無償で提供されています。また、必要な技術指導や農業に関しても同様だと言う事です。カカオの花は幹から直接複数芽を出し、実となります。



幹からポコポコ実が出ている姿は日本の植物ではあまり見かけませんが、現地で見たくジャックフルーツやパパイヤが同じように実を付けており、トロピカルフルーツではスタンダードなスタイルのようです。カカオの実「カカオポッド」は緑と赤があり、緑は黄色に赤はオレンジに変わったら収穫時期となります。以前カカオの木から色とりどりのカカオポッドが生えている写真を見て「不思議な果物だな〜?」と思っていたのですが、実際現地でも木を見てこの疑問解決しました。

カカオには緑のカカオポッドがなる木と、赤のカカオポッドがなる木があり、カカオはより強くたくさん実をつける木を母樹として苗木に接ぎ木するので、緑のカカオポッドがなる木に赤のカカオポッドのなる木を接ぐ、あるいはその逆の場合、1つの木から2色のカカオポッドがなり、これが熟し出すと木のあちこちで色とりどりの実になる言う訳です。



色とりどりのカカオ

現地の方に様々な説明を受けていると、カカオポッドをひとつ木から摘いで中を割ってくれました。中にはいくつも大きな種を包んだ白い果肉が詰まっています。チョコレートの原料であるカカオ豆はこの種の中の部分です。最近では、カカオ豆自体の輸入も珍しくなくなっており、ピーントゥパーという呼び方でカカオ豆の焙煎からチョコレート製造までを行っているお店も見かけるようになりました。しかし、この果肉は別です。果肉は日本ではほとんど入手する事が出来ない幻の果物なのです。その味は、ライチに似ているとかいないとか?僕が今一番食べてみたい物ランキング1位がこのカカオの実だったのです!

食べてもいいと言う事でそれじゃ遠慮なく頂きます。種と一緒にほじくり出してパクリ。「甘い!」そして食感、香りは確かにライチのようですがもっとトロピカルでパッションフルーツを少々加えたような味です。これは美味しい〜!



ライチのようですがもっとトロピカル!

生産量ももっと向上したらポッドも輸出してほしい。チョコレートがトロピカルフルーツと相性が良い理由に納得しました。何故ならチョコレートがもともとこんなに美味しいトロピカルフルーツだったからです。これだけでもはるばる来た甲斐がありました(涙)

カカオ最高!我々一行はカカオを満喫した後、再びバスにて移動して次の目的地であるカカオ収穫発酵プラントへ向かいました。横壁がないコンクリート造りの体育館のような建物に30個ほどの木箱が麻布を被せられて並んでいます。



ここで農家さんからカカオを買い取り、種を発酵、乾燥させて次の工程へ送ります。種の状態で購入ののだそうです。臭いを減らすために5~7日間寝かされ熟成したカカオポッドはナタで割られ6時間以内に種を取り出してプラントへ持ち込まれます。



そこで品質をチェックされて買い取り、発酵用の木箱へ移されるのです。まずバナナの葉で覆ってから麻布をかけ発酵の第一段階、種の周りについている果肉の糖分を酢酸へと分解させます。この時に重要になるのが先ほどの6時間以内と言う条件です。6時間を超えると果肉の糖度が落ちて発酵に必要な糖分が足りなくなり腐敗の原因になるそうです。第一段階開始から72時間の間に2~3回木箱内のカカオ豆を攪拌して均質になるよう注意深く管理します。続いて発酵の第二段階、酢酸をアルコールに変えるプロセスに移行します。この時、豆が熱を発するのですが、これを45℃にキープしながら2日間寝かせるのです。なんだか味噌や醤油を作る工程に似てますね。



こうしてみると他の発酵食品との相性もよさそうです。必要な発酵状態まで進んだ豆は発酵をおさえるために乾燥場に移され天日干しにされます。乾燥させたカカオ豆は異物を取り除かれ水分値の測定やカットテストを経て粉碎、焙煎されビンズオン省にあるピュラトスグランプラスベトナムチョコレート工場へと送られるのです。400キロの生豆からできる乾燥カカオ豆は100キロほどだとのこと、世界の現状で言うとまだまだ安定収穫が出来ていないカカオですから貴重で高価なのが肯げます。僕の中で神秘的なベールに包まれていたカカオへのたくさんの疑問がこれで解けました。

一通りの見学と説明を受け、僕たちはプラントを後にしてメコン川の中洲見学に出かけました。観光船の桟橋にバスで移動し船に乗り込みます。20名ほどが乗船できる木造の小型船です。



どうやら桟橋のある所ならばどこに船をつけても良いらしく、また時刻表も無いので運行も自由のようです。10分ほど波に揺られたのち大きな中洲の一つに船が到着しました。なんでもベトナム戦争当時実在した新興宗教ヤシ教(ココナッツとコメしか食べたらだめだったそうです)のあった中洲で、現在リゾート風のレストランとお土産屋さんが建っています。ここで僕たちはランチです。地元料理としてテーブルに出てきたのは、体長30cmほどの淡水魚エレファントイヤーフィッシュの丸揚げ、風船のように膨らんだ揚げもち、川で採れた20cmはある手長エビ、魚介スープ、イカと空芯菜の炒め物、魚のから揚げ、骨付きの焼き鳥、ご飯、と盛り沢山な内容でした。エレファントイヤーフィッシュは、店員さんがほぐして生春巻きにしてくれたものをニョクマムのたれに漬けて頂きました。大変美味しかったです。



果物の王様ドリアン



Món ăn Việt rất ngon!
Durian được cho là vua của hoa quả!

香葉が苦手な人や魚醤がダメな人はベトナム料理全般にハズレが多いと感じると思いますが、毎日、スパイスや香草、トロピカルフルーツの料理でも大丈夫な人にはなかなかのグルメ王国です。食後は、中洲の農村を視察し再び船でバスの待つ桟橋へと戻り、2時間かけてホテルへと帰りました。

第3日目

午前……チョコレート工場視察
午後……フリー

4月12日、朝7時45分にホテルを出発、僕たち一行はホーチミン市から北東に25キロのところにあるビンスオン省の工業団地内にあるピュラトスグランプラスベトナム社のチョコレート工場を視察に訪れました。カカオ豆を殻から取り出し焙煎してすりつぶしカカオマスの状態になったものがここに運び込まれてチョコレートに加工されます。僕の旅の目的の半分はフレッシュのカカオを食べる事、もう半分はこのマスを食べる事でした。通常、完成したビターチョコレートは、カカオマス、カカオバター、砂糖から構成されており、味を決定するのはこのカカオマスの部分です。しかし、いくつもの工程と他の材料が入る事で単にカカオ豆を磨り潰しただけのカカオマスと完成したチョコレートに入っているカカオマスとは香りが異なる事も多いのです。チョコレートをより深く理解するためには、焙煎したカカオ豆の香りを最も色濃く残しているこの一番最初のマスの味を知る事が必要だと僕は考えています。また、工場で出来立てのロットのチョコレートと日本に輸入されて業者さんから僕たちのものに届く時間が経過したロットのチョコレートでは味に違いがあるのかも知っておかなければならない事です。当初ラボにカカオマスがなく、すぐに用意できないとのことでしたが、グランプラス社のイケメン責任者ヴィンセントさんをお願いしたところ嫌な顔一つせずにお立てしてくれました。ベトナムの人が親切なのか？彼が心までイケメンなのか？は分かりませんが感謝です！この工場で、カカオマスとロットの新しいチョコレートを味わえたことはベトナム産カカオそしてチョコレートの特徴をより深く理解するうえで貴重な経験となりました。(内容は企業秘密です！)その日の午後はベトナム最後の一日を皆思い思いに過ごし(主にお土産を買いに)夜は、ホテルの近くにあるビアガーデンで乾杯し別れを惜しみました。



第4日目

朝4時30分ロビー集合、7時ジャストの成田行きに乗ります。さすがに早朝だけあってあの神戸マラソン並みのバイク混雑はなく、空港まであっという間に着きました。ホーチミンから成田を経由して大阪空港へ。帰った時には21時近くになっていました。

贅沢を言えば、もうちょっと滞在時間があればよかったのですが、パティシエとしては他に代えがたい経験をさせて頂きました。僕がいない間頑張ってくれたスタッフのみなさん、笑顔で送り出してくれた家族のみんな、そして4日間を通して行動を共にしたツアーのみなさん、主催して頂いたピュラトス社の方々、私たちを受け入れていただいたベトナムのみなさん、有り難うございました。

柿田 衛二



ピュラトスグランプラスベトナム社のチョコレート工場



秘 バトナムカカオ考察

今回の視察でのベトナム産カカオの考察

①カカオの木の生育環境が整っている。

→平地で寒暖差も少ない。台風などの気象災害もない。メコン川の栄養価の高い養分が入った水を利用している。畑も整備され剪定、堆肥、農薬、も計画的に行われている。

②発酵の環境が整っている。

→6時間以内に採取した実の豆を使用。選別により優良な豆を使用。風通しの良い場所。技術的に発酵を管理。

③乾燥場所が整っている。

→天蓋付きで広く清潔。適した場所を確保。技術的に管理。

結果：良質で癖の無いカカオビーンズになる。いい意味で尖り過ぎない優等生。反面特徴に欠ける。特に後味の部分に複雑さが無い。あっさりした味わい。何にでも合い易いので単体で使うよりも何かとマリアージュさせると良い。

口に入れた時点でベーシックなショコラの香りがトップに来る。若干スモーキーな味わいと共に酸味フルーティな香りが追いかけてくる。ナッツ系の香りはない。ショコラが口で溶けて飲み込んだ時点から香りが失われていく。余韻にのこる香りはベーシックなショコラの穏やかなもののため物たりなく感じる事も。補うとすればこの部分か？

ショコラトリータカスの高須シェフ曰く、コロンビアのカカオは、もっと小さな小屋のような場所で発酵させていたらしく、強烈な酸っぱい香りでむせ返るほどだったと言う。このようなカカオはマスにしても強烈な香りを発しておりコンチングの工程の時にむせ返るようなウッディな香りを発し続けたと言う。発酵場所や方法、麹菌の違いがショコラの香りの違いを大きく左右するのは明白ようだ。また、発酵の時の扱いの悪さが雑味を生み出し味わいの複雑さになると聞いたことがある。ヴァローナの工場で食べたカライブのマスは強いトロピカルなフルーツ臭を持っていたが、畑の堆肥とも関係があるのかもしれない。ベトナムではカカオポッドの殻を堆肥にしていたが、それがベトナム産カカオ豆の初見の香りをチョコレート臭にさせているのか？気象条件のより厳しい土地では、カカオの木を守る為に様々なフルーツの木が周りを守るように植えられていると聞く。そのフルーツの実が落ちて土になる事でカカオの味が変わると聞いている。また、カカオの木は本来かなり深く根を張らしく、痩せている土地の方がより生存本能を呼び覚まし個性の強いカカオになるのかもしれない。クリオロ種に関しては、病虫害に弱いので、メコンデルタのような穏やかな環境では虫も付きやすく生育は困難なのであろう。実際、ベトナム産カカオポッドの周りにはアリの付いていたが、コロンビアの時にはそういうポッドはなかったとのことだ。



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... バニラ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。

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4話

(前号より続き)もう一つ忘れられない思い出がある。それは大学の卒業式での出来事で20年以上たった今でも鮮明に覚えている。卒業式の日、私は法学部総代として卒業証書を受け取るため登壇する事になっていた。会場に着いた時にはもうかなり席が埋まっており、私は指定された席に友人たちはかなり後ろの方へと座る事になった。幸いまわりの友人たちは被災したものの皆無事だった。名前が呼ばれ席を立ち、壇上へと向かう。友人たちが後ろの方で「柿田っ！」と大きな声で祝ってくれていた。私は彼らの方へ顔を向け、聞こえていることを知らせようと視線を送りハッとした。遺影を掲げた人たちがそこに座っていた。私は、自分がこの場にいる事が、そして友人たちに祝福されている事が何ともいたたまれない気持ちになり、胸がぎゅっと締まるのを感じた。罪悪感にも似た思いだった。式が終わり友人たちと合流した時、しばらくの間素直に笑えなかったのを春になるたびに思い出す。震災は、社会人になる門出の年に混乱と心の痛みを残した。



そして4月。私はパティシエとしての人生をスタートさせた。奈良市学園前、ドイツ菓子「ゲベック」が私の職場だった。洋菓子の専門学校を出ていなかった事もあり、勤め先は父が決めた。当時関西コンクール界の第一人者の人見氏がチーフを務めており、その技術を学んで来いという事だった。人見氏の技術、アイデアは見事なものだった。幼い頃よりなると決めていた洋菓子の道に期待を膨らませて足を踏み入れたはずの初めの1年は何から何まで自分の至らなさを痛感する年になった。10年間体育会でスポーツをしてきた事もあり、体力には自信があったが全く付いていけない。生活するスタミナと運動の体力がこれほど違うものとは……。その年の夏を迎える頃には体重が5kg減っていた。働きながら痩せられるのであれば、今ならば何とも羨ましく思うだろうが、当時の私は朝、目を覚まし「ああ、これが夢で目が覚めたら本当はまだ学生だったらどんなに良いか……。」と考えるほど仕事のハードさに心が折れかけていた。そんな甘ったれな私をパティシエとして立ち上がらせてくれたのは、同じ職場の二人の先輩だった。パティシエ1年目のある日の事、チーフの体調不良、新規出店によるスタッフの派遣、忙しくなるのと反比例に職場の人数が減り仕事量は急増、私は少しパニック状態になっていた。アプリコットジャムの缶の中身が残りわずかになり、缶の内側に付いたジャムをさらっていたのだが、「こんな作業チマチマやっていたら仕事がいつになっても終わらない、少しぐらいなら……」いい加減な気持ちでジャムがまだ残った缶を捨てようとしたその時だった。「柿田、何してるんや！」それを止めたのは、チーフの代理として現場を任されていた竹村氏(現奈良市・スイーツタケムラオーナーシェフ)だった。「柿田、俺は今チーフから現場を預かっている。その立場から言わせてもらう。そんな事をするような人間のままでお前をエルベランに帰すわけにはいかへん！ゲベックとして恥じやし、お前の親父さんにも顔向けできへん！私は、頭から雷に打たれたような気がした。」

(5話へつづく)