



ÉLBÉRUN & Recette

Bon appetit!

AAA エクレール・オ ティラミス



スタッフ、梅本・江原コンビが父の日にお父さんに食べてもらおうエクレールをコンセプトに作った新作エクレール。店頭でお出ししているイタリアのコーヒーメーカーLAVAZZA社のコーヒー豆を使用してエスプレッソを抽出したシロップ、豆の香りを引き出しながら炊いたクレーム・ムスリーヌとマスカルポーネクリームで本格的なティラミスの味をエクレールで表現した力作です。

コーヒーシロップ

- コーヒー(濃縮) 22g
- メープルシロップ(ダーク) 18g

デコレーション用転写チョコレート

- ヴァローナ/エクストラバター 200g

ガルニチュール用ショコラブラック

- ヴァローナ/エクストラバター

クレームシャンティーマスカルポーネ

- 粉糖 21g
- マスカルポーネ 82g
- ノンホモ生クリーム 134g
- コーヒー豆/ミル(LAVAZZA社) 5g

スポンジ生地 2mm厚にスライスする

ラムレーズン エクレール1本に付き4粒

バターシュー

- ジャージー牛乳 130g
- 硬水 130g
- ヒマラヤの岩塩 2.5g
- グラニュー糖 2.5g
- フランス産小麦粉 130g
- 全卵(特別飼育卵) 250g

クレームムスリーヌカフェ

- ジャージー牛乳 440g
- コーヒー(濃縮) 4g
- コーヒー豆(LAVAZZA社) 30g
- 卵黄(特別飼育卵) 80g
- グラニュー糖 100g
- 薄力粉 45g
- カルピス低水分バター 120g

オーナーシェフ

柿田 衛二の

Blog



みなさんは当店のマスコットキャラクター「エルベー(elle-b)」をご存知いただいていますか? もともとはラングドシャ(フランス語でネコの舌の意味)と言う薄いビスケットのようなお菓子を作ってみようかな?と思った時にパッケージキャラクターとして僕が描いたものなんです。



最初にイメージ固めをした時のスケッチ

パリ・サンジェルマンデプレ生まれ夙川育ち、3歳の女の子、リッチでおしゃれ、お嬢様口調でお人好し等バックボーンも設定しています。あかんべーしている仕草やあかんべーにかけて名前をエルベーにしました(実は僕はネコ大好きなんです)エルベランにはあちこちネコが散りばめられています。エルベーやそのほかのネコアイテムお買い物ごたら、是非見つけてみて下さいね!

最高のお菓子をお客様へ。

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。



阪急夙川駅
北改札口から
徒歩1分



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

ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

La Poste



2018
Clôture
Vol.5



皆さんは、日本一老けない牛乳の話題を目にしたことがありますか？

今年の5月9日発売の週刊文春の記事「日本一老けない牛乳は鳥取にあり！」で掲載されたものです。老けない牛乳？日本一？なんじゃそりゃ？それがエルベランとどう関係があるの？と思われた方がほとんどではないでしょうか？し・か・し、まさにエルベランのキーコンセプト「コアテイスト&コアデリシャス」の根幹がここにあるのです。エルベランファン(いるのかな?)必読の視察レポートをどうぞご覧下さい！

6月5日、エルベラン自慢のノンホモ生クリームを作って頂いている大山乳業農業協同組合様のお招きによりエルベラン製造・販売スタッフ一同総勢12名で鳥取県の大山に行ってきました。大山乳業さん(白バラ牛乳と言えば、あ〜！となるでしょうか)の牛乳・生クリームをはじめとする乳製品を作っている工場を訪問、視察するのが目的です。現地に11時集合と言う事で、朝6時20分にエルベラン前を出発、中国道を通って米子道に入り一路鳥取県へ向かいました。



途中、勝央のサービスエリアであの有名な「エビめしゲー」などを頬張りながら走る事4時間、ようやく大山乳業さんの東伯郡の工場へと到着しました。



天気は曇りでしたが、風が心地よい涼しさです。まだ少し時間がありましたので敷地内にある白バラショップで「大山おいしい牛乳モナカ」を購入。外のベンチに腰掛け、遠くに見える大山の頂を愛でながらいただきました。なるほどあっさりした美味しさです。



モナカを食べ終わる頃に伯耆酪農商事・担当営業の志岐さんが僕らを迎えに来てくれました。



今回の視察の現場担当、製造管理課係長の野川さんの案内で工場内にある3FのPR室に通され、まずは10分ほどPRビデオを鑑賞し、いよいよ工場見学です。2F・PR通路から工場内の作業を上から見下ろせるようになっており、ヨーグルトの充てん室、包装室から始まり小型の牛乳パック、大型の三角屋根パックの充てん、大型・小型瓶の充てん・印字設備の並びで説明を受けていきます。残念ながら、生クリームとバターの工場は部外者の立ち入りが禁止されている区域にあるため今回見ることはできません。

工場内を見渡してまず初めに気付いた事がありました。働いている人が少ないのです。



「鳥取の人は恥ずかしがり屋なので、見学の人が見ると壁の下側に隠れてしまうのです」と言う野川さんの鳥取アンジョークはさておき、人の少ない理由として

- ①オートメーション化が進んでいて人による作業を減らし効率化している。
- ②工場内に入出入りする人を少なくすることで外部からの異物や菌、虫等の侵入を未然に防ぐ。

と言う事が挙げられます。また、工場内の内圧を上げて常に中から外へ空気が流れるようにする事で外気の侵入にも対応しているそうです。何よりもすごいのは、集荷された牛乳が工場に運ばれたのち、工場内で牛乳、ヨーグルト、生クリーム、バターなどに加工、工場内冷蔵庫に一時保管〜冷蔵庫前室から出荷され 私たちのお店に運ばれて来るまでに外気に触れるのは ↓

私たちの店に来る納品トラックの荷台から出した時が初めてと言う徹底した品質管理です。これは私も知りませんでした。以前他の牛乳工場を視察した時は、工場と保管場所が別のところにあり一瞬ですが外に出る場面がありましたし、ここまでの管理をされているところはそうそう無いのではないのでしょうか。すごい!!生クリームやバター工場に関してはよりデリケートな品質管理がなされるとのこと、視察が出来ないのも当然と言うべきでしょう。これだけでもお話を伺いに来る価値がありそうですが、ここからが本番です。再び3FのPR室に戻り生産者である大山乳業から平野さん、榎田さん、南場さん、野川さん、久米さん、販売元の伯耆酪農商事から志岐さん、そしてエルベラン一同による意見交換会の場で大山乳業の牛乳の特徴をレクチャーして頂きました。そこでお伺いした話がさらにすごい! ♪

これを食べずに食通とは言えない!? 探訪 鳥取・大山



大山乳業農業協同組合は、鳥取県唯一の酪農生産団体です。鳥取県は日本一人口の少ない県であり、端から端まで車で2時間あれば通過する事が出来る小さな県です。スターバック

スがやっと鳥取にも来たなんて話題になりましたよね。乳牛飼養頭数は、9198頭、生乳出荷農家は122戸で平均頭数は72頭、生産量55334トンと全国平均より規模の小さい酪農家さんの集まりであり、体制は、全額農民資本による1県1生産組織、1処理場と言う全国にもないユニークな存在でもあります。大山乳業さんは、そんな小規模体制と小さな県と言う地の利を活かした逆転の発想でとんでもない高品質の牛乳を生産しているのです。それはまさに**ナンバーワンにしてオンリーワン**。まずは表をご覧ください。

日 本	23.4	平均体細胞数 (×万個/ml)
内 北 海 道	21.8	
内 都 府 県	26.5	
ア メ リ カ	20.0	
カナダ (ケベック)	24.8	
カナダ (オンタリオ)	25.4	
オーストラリア	23.3	
ニュージーランド	23.2	

これは集荷された生乳1mlあたりに含まれる体細胞数を国別にまとめた表です。ここで言う体細胞には、牛が血液から生乳を創り出すための乳腺細胞の内、古くなって排出されるのものと、乳腺炎にかかった時などに細菌と戦うために増加し乳に混ざって排出される白血球があります。こと問題になるのが、この白血球です。

白血球が多く乳の中に出てくると言う事は、細菌が体内で乳腺細胞を破壊していると言う事であり、通常は乳腺細胞できれいにこしとられる血液成分(例えば苦みの原因となる塩分など)が乳汁中に流れ込んでしまいます。そのため牛乳は甘みや旨味を失い苦みやえぐみを増します。ちなみに日本の牛乳中の体細胞数のガイドラインで1ml中40万個と言う基準があります。さてそういった話を踏まえてもう一度表を見てみましょう。北海道で牛乳を飲まれて感動された方もいらっしゃると思いますが、この表で見ると北海道産の牛乳の体細胞数は、内地産のものよりも4.7万個少ない21.8万個です。皆さんが北海道の牛乳って美味しいなと思われる数値的な裏付けのひとつと分かりますね！そこで、大山乳業さんの牛乳の出番です。

「大山乳業さんの牛乳の体細胞数は1mlあたり15万個……。」

えっ?と思われた方のためにもう一度言います。1mlあたり15万個です。体細胞数を1万個減らすのに10年かかると言われていますからこれはもう私が追いかけてウサインボルトを追うような驚異的な数字です!しかも、この体細胞数検査は通常健康な牛をピックアップしてその生乳を検査する事が多いと言いますが、大山乳業では実際工場に集荷された生乳を検査するのでいかに美味しい生乳が集められているかが分かります。この数値が示すものは何か?みなさんもうお分かりですよね。「大山乳業の牛乳は、日本一体細胞数が少ない=日本一甘くておいしい牛乳である。」と言う事なんです。(ついでに言えば表の中でも1番ですからひょっとして世界一かも?)

まだまだあります。先程地の利を活かすと申しましたが、大山乳業さんの牛乳は鳥取県産100%、それを搾乳してからたったの6時間以内に集荷し工場内に運び込みます。これこそ小さな県だからこそできる体制です。また、土づくり・草づくり・牛づくりをコンセプトに乳牛に与える飼料を土から作り、牧草やトウモロコシを育て、専門の獣医を技術指導にあてて手厚く牛を育てると言った他では見られない事業を県全体でされています。大山乳業さんがより高品質で美味しい牛乳を作るために一丸となって取り組んでおられる事をこのレクチャーから学び、私はすっかり感動しました。材料に関して知っているつもりでしたが、これほど素晴らしい牛乳から作られた生クリームを使っていると…産地まで足を運ぶって大事なんだなぁと改めて思いました。

先日訪れた、ベトナムのカカオも加古川の小麦も。学ぶことはまだまだありますね。さて、今度はエルベランが、生産者の皆さんに恩返しです。せっかくですから大山乳業さんのノンホモ生クリームを使った商品としてエルベランのショートケーキを召し上がって頂きながら何故ノンホモが良いのか?どう使った時に美味しさが発揮できるのか?をレクチャーさせて頂きました。生産者さんは作るプロであり、私たちは使うプロです。大山乳業さんにも開発部門があり、お菓子などを開発されていたりしますが、残念ながら自社の強みを活かしているとは言え難くせかくのご縁ですので今後はそういうところでもお役に立てれば良いのでは?と思っております!

生産者さんの想いを形にしてお客様にお渡しする大切な役割を担っているのが私たちパティンエです。それは、生産者さんたちから想いを預かっていると言う事です。もし、私たちがそこに込められたメッセージを知らなければ、誤った形の商品を作り本来持っている価値を無にしまいます。鳥取県の酪農家さんたちが大切に育てた宝石のような牛乳から生まれた生クリーム。私たちエルベランは、そこに込められたメッセージを損なう事の無いよう、より価値あるものになるように、そして美味しくなるようにお菓子と言う形で皆様にお届けしたいと決意を新たにいたしました。大山乳業の皆さん、貴重な時間を有り難うございました。

一通りの視察を終え、私たち一行は工場を後にし西伯郡にある大山まきばみるくの里に場所を移しました。昼食のおいしいバーベキューとソフトクリームに舌鼓を打ち、午後3時帰路につきました。願わくば、スタッフの思い出が最後のバーベキュー一色になっていませんように……。

ここで話を冒頭に戻しましょう。鳥取県の「日本一老けない牛乳」とはつまり、牛乳中の体細胞=老廃物が日本一少ないために酸化しづらく、飲んでも牛乳由来の老廃物の摂取が日本一少ない、おいしさ日本一の牛乳であると言う事です。幸せな事にエルベランの生クリームはこの牛乳を基に作られています。それもノンホモと言う最も自然でオリジナルの風味を損なわない方法で作られた、日本一美味しい生クリームを使ってケーキを作らせて頂いております。

本当に美味しい素材を使いその味を活かす「コアテイスト&コアデリシャス」のコンセプトにこれ以上ふさわしいものはないでしょう。エルベランのノンホモ生クリームは「日本一老けない生クリーム」として輝いているのです。

オーナシェフ 柿田 衛二