

速報



エルベランからは、総勢9名のスタッフがエントリー（Aクラス経験5年以上1名、Bクラス経験5年未満8名）し、**Bクラス1位、2位独占という快挙**を遂げました。スタッフ一同、洋菓子職人として技術をさらに磨き皆様により質の高い美味しいクリスマスケーキをお届けできるよう、今年も頑張ります。

「あなたが買おうとしているそのケーキ情熱ある職人が作ってますか？」

是非、今年のクリスマスは洋菓子職人が作る、本物のケーキをお召し上がりください。皆様のご来店をお待ちしております。

Félicitations!

第60回 兵庫県

クリスマスケーキコンテスト

11月15日(木)北野・工房のまちにて開催

Bクラス 優勝
クリスマスケーキコンテスト

最優秀賞
兵庫県知事賞

江原 美咲



Bクラス 2位
優秀賞
神戸市長賞
梅本 すず



Bクラス 5位
優良賞
兵庫県技能士会
連合会長賞
草川 未希也



秋山 颯人 Aクラス 7位
田中 萌子 ワンポイント ビューティフル賞
加藤 千尋 ワンポイント ビューティフル賞
村瀬 義明
武田 涼
清水 麻衣



最終回/全3回連載

コアデリシャス & コアテイスト

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「コアテイスト」そして、そのコアテイ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&コアテイスト」と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℃~-15℃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「コアテイスト」によって厳選した材料、例えば、幻のカルピ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&コアテイスト」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求め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。



H お菓子屋さんの シュトーレン

2,700円(税別)

クリスマスの発酵菓子シュトーレン。お菓子屋さんならではのアレンジで焼き上げました。珈琲、紅茶はもちろん、ワインにも合いますよ。

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(税別)



E 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(税別)



F 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(税別)



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のガナッシュクリームがみんなのXmasを彩ります。

- B-1 5号サイズ(5名様分) 3,400円(税別)
- B-2 6号サイズ(8名様分) 4,300円(税別)
- B-3 7号サイズ(10名様分) 5,500円(税別)

G クリスマスパッケージ クッキー

10種14枚入り 900円(税別)



ご予約締切日 12/20 (木)

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) 3,400円(税別)
- A-2 6号サイズ(8名様分) 4,300円(税別)
- A-3 7号サイズ(10名様分) 5,500円(税別)

飾り付け等仕様は予告なく変更する場合がございます