

知ったらヤバイ! Xmas ケーキの選び方 2018

今年も残すところあとわずかとなりました。この季節、気になるのはケーキを注文する際、気になるところが、家族や友人、恋人と素敵な聖夜を過ごすため、ケーキ選びは失敗したくないですよね。と言いつつ、選ぶ方向の特集を組んでみました。

ここ数年、洋菓子業界ではクリスマス商戦において大きなウェイトを占められてきました。大手コンビニによる予約商法および安価なデコレーションケーキの販売やこの時期のイチゴの価格の異常な高騰、通常の時期の4〜6倍、人不足、人件費の高騰などです。

クリスマスケーキを作っても利益が出ない競争も激しいので、予約分を作っておくようにするケーキ屋さんも増えました。そして今年ばかりに面白いことが起こっています。コンビニのケーキがめっちゃめっちゃ高くなってきているんです。おそろしく、人件費や材料費の高騰、ノルマ問題、廃棄問題にまともに取り組んでみたら、超大手企業でも安く作るのが不可能になったのだと思われまふ。普通のケーキ屋さんと同じか、むしろ高くなるんです。皆さんどうせ同じお金を払うのなら、選ぶ基準をきちんと知っておいたほうがお得だと思いませんか? ということで、ちょっとだけポイントを紹介しましょう。



本誌独占 K氏の証言

クリスマスケーキ商戦に異常あり

マシ? 洋菓子職人が作っていない!

そもそもなぜ、ホイップクリームやマーガリンを使用するのかわかるが、**第一に原価を安く抑えるため、第二に技術力を補うため**です。

デコレーションケーキの周りにクリームを塗る作業をチップペイといいますが、生クリームはナッペするための技術、知識が伴っていないとバサバサに分離して、

ホイップクリーム

ホイップクリームとは乳等を主原料とする食品というカテゴリーに含まれるクリームの一種です。安定剤、乳化剤の入りた生クリーム、あるいは植物性油脂を使用したクリーム、またはそれらを混合したもので純粋な生クリームのことではありません。

味の特徴としては、乳風味が弱い分、あっさり感がありますが、乳化剤によって口どけが悪く、食べ過ぎると胸焼けします。近年あまりにも若い人たちの中には、すでにホイップクリームと生クリームの区別がつかず、生クリームだと思っている人がいるので、**要注意**です。そうなる前に、店員さんに聞いてもらいましょう。…ヤバイですね。

マシ? 洋菓子職人が作っていない!

そもそもなぜ、ホイップクリームやマーガリンを使用するのかわかるが、**第一に原価を安く抑えるため、第二に技術力を補うため**です。

デコレーションケーキの周りにクリームを塗る作業をチップペイといいますが、生クリームはナッペするための技術、知識が伴っていないとバサバサに分離して、

ホイップクリーム

ホイップクリームとは乳等を主原料とする食品というカテゴリーに含まれるクリームの一種です。安定剤、乳化剤の入りた生クリーム、あるいは植物性油脂を使用したクリーム、またはそれらを混合したもので純粋な生クリームのことではありません。

味の特徴としては、乳風味が弱い分、あっさり感がありますが、乳化剤によって口どけが悪く、食べ過ぎると胸焼けします。近年あまりにも若い人たちの中には、すでにホイップクリームと生クリームの区別がつかず、生クリームだと思っている人がいるので、**要注意**です。そうなる前に、店員さんに聞いてもらいましょう。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

少し良い材料を入っていることを誇大しているケースが見受けられますが、ベースが安い材料では決して美味しくはない材料です。例えばマーガリンにフランス産バターが入っている、ホイップクリームに北海道産生クリームが少量使用されている、いたりしてもカエルの子はカエルです。

美味しくない味に美味しい味は引く張られるので、美味しくはありません。あしからず。

「〇〇産〇〇%使用」には、カラクリがあります、ご注意ください。…ヤバイですね。

100%兵庫県産小麦だけを使用

このクオリティだと今年のコンビニのケーキの価格から換算すれば、18cmサイズでおよそ一万円以上の値段になります(汗)

皆さん、いかがでしょうか。今年のクリスマスケーキは失敗せずに選べますか? 皆さんにHAPPYなクリスマスが訪れることをお祈りします!

100%鳥取県大山牧場産 ノンホモ35%生クリーム

日本一美味しい牛乳から作った特製生クリームだから芳醇な乳風味とスツとした口どけが特徴。このクリームだけを使ってケーキを作っているのは世界中でエルベランだけです。

100%カルピス低水分バター使用

幻の高級バターとして知られるカルピスバターには、さらにその上があることをご存知でしょうか?それが「カルピス低水分バター」です。エルベランは、このカルピス低水分バターのみを使いお菓子作りを行っている全国でも例のない洋菓子店です。

ÉLBÉRUN

高品質ベーシック

熟練の技を備えた菓子職人がご提供

ケーキとクッキー エルベラン

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

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。

阪急夙川駅 北改札口から徒歩1分

芦屋川 西宮北口

エルベラン 検索

ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

La Poste

2018

2018

Decembre

Vol.7

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。

Felicitations!

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に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。



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。

ビスシュド ノエル オペラ
8名様分
4,500円(税別)

カシスと有機ライチティーのオペラをビスシュドノエルに仕立てました。



ビスシュド ノエル ショコラ フランボワーズ
8名様分
4,500円(税別)

ショコラフランボワーズをビスシュドノエルに仕立てました。



アントルメ ベルクール ノエル
10~12名様分
6,500円(税別)

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。



チョコの デコレーションケーキ
6号サイズ

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)

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



クリスマスパッケージ クッキー
10種14枚入り
900円(税別)