



ベシヤメルソース

カルピス低水分バター	450g
薄力粉	330g
ジャージー牛乳	300g

21cm×21cm・厚さ2mmのパイ 48枚

塗り卵

卵黄	40g
生クリーム	40g

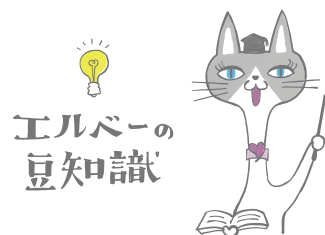


1月6日はエピファニー（公現節）。三人の賢者がキリスト誕生を世に知らせめ贈り物をしたとされる日です。フランスでは、この日にガレットデロワと呼ばれるアーモンドクリームの入った大きな円形のヽ

トマトソース

トマトピューレ	2350g
ウスターソース（化学調味料無添加）	90g
醤油	90g
コショウ	15g
ナツメグ	10g
ヒマラヤ岩塩	10g
ゆで卵（LLサイズ）	40個

カルピス低水分バター	適量
ニンニク	2カケ
牛ミンチ	2.7kg
玉ねぎ（みじん切り）	3kg
ヒマラヤ岩塩	45g
コショウ	適量
赤ワイン	500cc



エルベールの豆知識



へパイを食べる習慣があります。ガレットの中にはフェーブと呼ばれるおまけを忍ばせて、切り分けた時にそのフェーブが入った部分が当たった人が、その日一日王様・女王様になるという遊びがあります。現在では円形だけでなく形も様々で、四角いものや楕円の物などがあり、中の味付けもシンプルなアーモンドクリームや、ピスタチオ、抹茶、リンゴ、チェリーなど、シェフのイメージーションの数だけ種類があります。エルベランでは、いまだにファンの多いミートパイをガレットデロワサレ（塩味のガレットデロワ）としてフェーブの代わりにウズラの卵を1つ忍ばせ、年末年始限定で復活販売しております。



エルベランのガレットデロワサレは、うずらのたまごが入っているよ！

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



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

営業日時と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



2019
Fevrier
Vol.8



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's Story 第3～5話

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、阪神大震災の年に私は社会人になりました。

震災の日、私は何故か目が覚め天井を眺めていました。そして5時46分に地震。とてつもない揺れに立つことも出来ず壁際によりかかりました。地響きがすごく、何も聞こえず、揺れがおさまり一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。

外に出てみると電線は切れ、ガスのにおいもしていました。真っ暗なため、よく分かりませんが、大変な事が起きているのは感じ取れました。「店、あかんのちやうか?とりあえず見にいこう!」夜が明けると共に、父と店の確認に行きました。そこで、私は目を疑いました。町は空襲にでもあったかのようでした。途中、夙川駅の横を通り過ぎる時、線路が崩落してしまっており、このとてつもない大地震が現実なんだと思い知らされました。夙川のガードをくぐり、ようやく店にたどり着きました。

「あったわ、店大丈夫そうや!」と父。しかし、なんだか様子が違います。原因はすぐに分かりました。店の前の道路に沿って流れている30cmほどの用水路がぴつたりと口を閉ざしていました。地面自体が動いた証拠に愕然としました。この時、エルベランが無くなっていたら一体どうなっていたのか?まず間違いなく今の私はいません。建物自体は無事でしたが、基礎自体の改修や店内のいたるところの修繕が必要でした。ガス、電気、水道のライフラインが寸断されており、再開のめどは全く立ちません。「衛二、店のシャッター開けろ」急に父が言ったのです。「どうせ冷蔵庫も動かんのやし、牛乳もチーズも腐らすぐやったら配ろう!テーブルを店先に出したらあるだけ並べようや」シャッターを開けて、テーブルを出し、張り紙をしました。

「牛乳・クリームチーズあります!持って帰ってください」と。

結局、営業再開は3月半ばとなりました。そして、初日の売り上げ全額を震災復興支援金として寄付。この時、私は商売人のスケールは店舗の数や売り上げの多さではない、商売でしか出来ない事があるんだと実感しました。

もうひとつ忘れられない思い出があります。それは大学の卒業式、20年以上経った今でも鮮明に覚えています。

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ました。幸い友人たちは被災したものの皆無事でした。名前が呼ばれ席を立ち、壇上へと向かうと友人たちが後ろの方で「柿田ーっ!」と大きな声で祝ってくれました。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ました。遺影を掲げた人たちがそこに座っていたのです。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ました。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のです。震災は、社会人になる門出の年に混乱と心の痛みを残しました。

そして四月、いよいよパティシエとしての人生をスタート!奈良市学園前、ドイツ菓子「ゲベック」が私の職場でした。洋菓子の専門学校を出ていなかった事もあり、勤め先は父が決めました。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られており、その技術を学んて来いという事でした。人見氏の技術、アイデアは見事なものでした。しかし期待を膨らませて足を踏み入れたはずの初めの一年は何から何まで自分の至らなさを痛感する年になりました。体力には自信があるものの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。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いますが、激務に心が折れかけていました。そんな甘ったれた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でした。一年目のある日の事、忙しくなるのとは相反し、職場の人数が減り仕事量は急増、私は少々パニック状態になっていました。ジャムの缶の中身が残リわずかになり、缶の内側に付いたわずかなジャムをさらっていましたが「こんな作業チマチマやっていたら、いつになっても終わらない、少しぐらいなら…」と、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、「柿田、何してるんや!」と、チーフの代理の竹村氏(現奈良市・スイーツタケムラオーナーシェフ)から注意されました。「柿田、俺は今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衝撃を感じたのを鮮明に覚えています。



私が自分の事しか考えていない間、竹村さんは、店の事、私の事、父の事まで背負って働いていたのです。私は恥ずかしくなると同時に自分の立場を自覚しました。私は洋菓子界の有名人の息子であり、私の行動は私だけの責任で終われるものではなく、常に結果を求め求められる立場だという事を。その日から私の意識は変わりました。結果を出すのだと。もう一人は、城月氏(現奈良市にある「お菓子のアトリエ シロツキ」の、オーナーシェフ)でした。「柿田、今日も四時までには仕事全部終わらずぞ。自分の時給は自分で上げていかな損やからな。後は帰って遊ぶなり練習するなり自分の時間や。その方がカッコええやろ!」城月さんは、仕事に対して、ケーキに対してのたくさんのアイデアを持っておられ、またアイデアを出すことの楽しさを、菓子職人として何が格好良いかを教えてくれました。そして結果を出すことに押しつぶされそうになる私に、夢を語る時間をくれました。自分は将来どんな店がしたいのか、どんな菓子職人になりたいのか、何歳ぐらいに?どこで?誰と?どんなお菓子を作ってる?

「おう、今日はちょっと飯行こか!」それがいつもの合図です。仕事終わりに待ち合わせて飯屋へ。一時間、軽く小腹がふくれる程度と決めている。その時間の中で城月さんはいつも心の大切さを話してくれました。心掛け、心配り、そんな言葉では薄っぺらになってしまう気がしますが、強いて言えば「ときめき」についてでしょう(お菓子のアトリエシロツキの白衣には、そでに「菓心=ときめきと読む」と刺しゅうしてあります)まだ20代の二人の会話です。青臭い夢もあつたろうし、妄想もあつたかもしれない。だけど、今、私は確かにその延長線上に立っています。竹村氏、城月氏両氏から学んだことは私の大切な宝物です。のちにフランスにて、両氏から教えて頂いたとおりに働き、高く評価されました。職人の仕事は世界共通の言語だと確信し、いい仕事をすれば世界のどこでも働けるという自信を持ちました(これが結婚を決心する動機となります)お二人には足を向けて眠れない。ありがとうございました。そして私はゲベックを卒業したのです。(次号へつづく)



長期休暇は
海外へ旅行
ですか?

オーナーシェフ
柿田衛二の
Blog

行きません! (笑)「いつもいい素材ずっという笑顔」エルベランの柿田です。エルベランでは毎年2回長期休暇を取っています。まだまだ少ないと思っていますが、一応2019年は、8日間の休暇を1月と8月に予定しています。その話を友人なんかになると「海外旅行にでも行くの?」とよく言われるので、冒頭の書き出しになったわけです。じゃあ、何をしているのかというと、そのうちの半分以上は、クッキーデーの用意、洋菓子協会や同業との会合、店内の保守点検、打ち合わせに消えてしまうので、実質3日程度休めればいいのか?という感じになります。オーナーシェフって休めない仕事ですね。でも、僕はそれで良いんです。何故なら自分で選んだ道だから。自分で選んだと胸を張って言える事ならば、納得できるし責任も持てる。選択できるということが何より重要だと思います。もし、やらなきゃいけないことを先延ばしにしたり、学ぶべきことを軽んじて十分な知識がなくて選択肢がなく、仕方なしに選ばされたら?たまたま上手くいくこともあるかもしれませんが、僕はそんな運任せは嫌だし、失敗した後悔も大きい。だから常に選びたいし、選べるように努力します。

先代である父は、中学卒業後、生まれ故郷の徳島を一人離れて、一代でエルベランを大きくした叩き上げの人間です。職人の世界特有でしょうか、大学進学不要論が多数派の洋菓子業界の中で、普通なら自分も大学なんていなくても成功したんだから、ちょっとでも早く仕事を覚えた方がいいと思うところでしょうが、父は違いました。父は兄と僕の兄弟2人ともを大学に進学させてくれました。させてくれたというよりも父の強い勧めで大学まで行きました。

「これからの時代、大学まできちんと出て学んでおかなくては、どんな職業に就いても成功せんぞ」口癖のようにいつも父は言っていました。いつも経済新聞を読み、気になったり知らなかったりした漢字を書きとりながら練習していた父の姿は幼心に印象に残っています。父は学ぶことの大切さを働くなかで実感し、学ぶことで人生の選択肢が増えることを僕たちに伝えてくれたのです。だから僕は、学んだことを活かして選択したことに関して納得し、責任を持ち、結果を出します。今、いろいろと迷っている若い人たちにひとつアドバイスをするのであれば、学び続けてください!

何を?僕は何でもいいと思います。例えば、一日一冊と決めて寝る前にその本を15分眺める(読まなくてもいいです)とかそんなことで十分。僕の息子が、生まれて初めて僕の真似をした日を鮮明に憶えています。息子は、机に向かってノートを開き、ペンを持って首をかしげて考える仕草をしながら笑っていました。DNAって怖いですね。