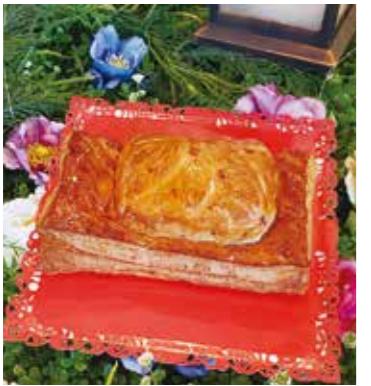




ÉLBÉRUN
Bon appetit!



3月14日(π:パイの日)限定のお菓子。

円周率パイは永遠に続くことから、永遠の愛をパイを食べて誓う日に制定するイベント「パイの日」に合わせて作ったエルベランオリジナルパイです。パイ生地に包まれたたっぷりのリンゴのソテーとアーモンドクリームの中にアーモンドが1粒入っています。ご購入の際にガーベラを1輪差し上げますので、パイを切り分けた時このアーモンドが入っていた人はガーベラを持って、愛する人に「愛の告白」をして頂きます。友愛、恋愛、家族愛、老若男女、異性同性問わず、普段口にできない色々な愛の形を告白してくださいね。



リンゴのソテー
紅玉 各適量
グラニュー糖
カルピス低水分バター

クリームフランジパーヌ
カルピス低水分バター 270g
粉糖 330g
アーモンドパウダー(ヴァレンシア産) 330g
コーンスターチ 20g
特別飼育卵(全卵) 4個
クリームパティシエール 600g
コニヤック 10g

フュタージュ・アンヴェルセ
A トライディッシュナルフランセーズ 780g
ヒマラヤ岩塩 18g
粉糖 18g
ゲロルシュタイナー 372g
カルピス低水分バター 42g

B カルピス低水分バター 852g
トライディッシュナルフランセーズ 342g

仕上げ用
塗り卵 適量
アプリコットジャム
アーモンド(ホール) 1台につき1粒

É 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 AM9:30~PM6:00

毎週水曜日:クッキーデー(ギフト商品のみの販売となります)

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](#)



ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

La Poste

2019
Avril
Vol.9



半世紀続くエルベランの歴史を 二代目・衛二が継ります

ÉLBÉRUN & Story

第6話

(5話からのつづき)

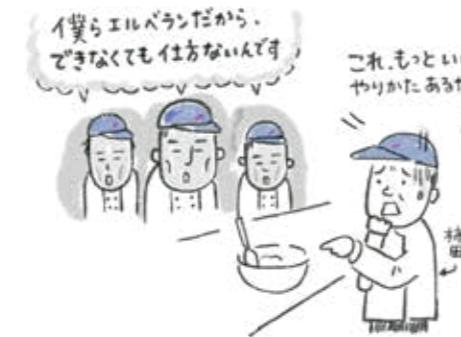
大学卒業後ドイツ菓子「ゲベック」にて4年間の修行経て、エルベランに呼び戻されたとき、私は大きな希望を抱いていました。「良い材料で美味しいケーキを作り、たくさんの人に喜んでもらいたい。忙しさには慣れている、とにかく色々な事をしていこう!」そう意気込んで希望の扉をノックしたはずだったのです。

しかし、現実はそうではありませんでした。暗闇を、もがき続けた10年間の始まりです……。

「えっ、なんやこの店は……?」

エルベランの厨房に入りますはじめに驚いたのは、スタッフの士気の低さでした。独自色が強く他店との交流が全くと言っていいほどない上に、60歳を超えた父と20歳代を中心のスタッフとの間にコミュニケーションの溝が出来てしまい、父は指導する気力を、スタッフたちは自信を失っていました。

私:「これもっといいやり方あるやろ?」
スタッフ:「僕らエルベランだから知らなくても
しようがないんです」
私:「え?でもこうやつたらできるやん」
スタッフ:「でも、エルベランだからできなくて
しようがないんです」



事が万事、全員が口をそろえてそう言い出す
ありさまでした。

さらに追い打ちをかけたのが私が帰った年(1999年)の夏は、今思い返しても売り上げが低迷して酷かったです。かろうじてお中元でクッキーが出ていたものの、ケーキ等は全く売れず12カットのショートケーキを、半分の6個だけ作ってしのぐのが精いっぱいの日もありました。極めつけはレモンパイです。1台作って8カットにしても4個ほどしか売れず、父が「こんな時代遅れのケーキはもう売れるんやなあ、やめなあかんなあ」という事を証明することに決めました。

「今何かをしなければこの店は終わってしまう」
私は本気でそう思いました。エルベランは「むかしは美味しかった店」になりつつあるというか、もう既にそうなっていました。では、どうすればいいのか?兎にも角にも店のクオリティを上げる事しかない!私はそう思ったのです。

しかし、自分には資金を使う裁量権などありません。そのため、お金をかけずにすぐにできる事から始めました。ショーケース内のトレーを引いた後、プライスカードが歪んでいるのを真っ直ぐにする、ケーキをトレーに並べる時には、キレイに几帳面にそろえて出すなど、本当に恥ずかしいことですが、極めて簡単なことから徹底することにしました。



また、必ず季節ごとに新しい技術を使った新作を店に並べました。それともう一つ、スタッフの自信を取り戻す対策として私自身が独力で努力しコンテストに入賞して「エルベランだから出来ないんじゃない、やろうと思えばどんな環境でも出来るんだ」という事を証明することに決めました。

(次号につづく)

第2回 クッキー博覧会

3月6日~14日 阪急百貨店にて開催

先日、阪急百貨店うめだ本店様でホワイトデー期間に開催されている「第2回クッキー博覧会」(3月6日~14日)に行ってきました。会場は9階の祝祭広場と呼ばれる大きなイベントスペースです。僕は、9階までエスカレーターでグレグル回りながら上がり雰囲気を楽しむのが大好きで梅田阪急に行った時は毎回そのようにします。今日もグレグル会場まで。



さて、会場を訪れた目的は、一堂に会した人気クッキーを見たいという事もありますが、



もうひとつ大事な目的が!
お嫁に出したうちの子たちが、ちゃんとやっているか心配で見に来ただけです!



そうです!
珍しくエルベランが、
デパートに出品して
いるのです。



最近多くの方から「よかつたら、百貨店の知り合いを紹介するよ」とか、「デパートとかお話来ないんですか?」とか言われるのです。どうやらうちが「百貨店と縁がなくて出られないんじゃない」と心配されている感じ。気にかけて頂けるのは大変うれしいのですが、エルベランは先代からの戒めで「出店しない・催事しない・有料広告出さない」の3原則を掲げております。僕の代でも大手航空会社様の機内のお菓子として提供しませんか?とお説き頂いたり、銀座の有名百貨店のニューアルに併い出店しませんか?と、



言って頂いたり、新大阪のエキナカで販売しませんか?昼の情報番組でコマーシャル流しませんか?etc……たくさんのお話は頂いておりました。それらを「当店には3原則があるものですから」とお断りしてきたのです。

ではなぜ今回お話を受けたのか?昨年お世話になった関係でぐるなび様が主催されている「接待の手土産」とのコラボとして同時に東京の松屋銀座様に商品を出品することが決まっており(3/9~14)それならばせっかくお声がけいただいた事ですし、皆様に安心していただくためにも大阪、東京同時に出して頑張っているところを見せようと思いこの度出品を決めました。

松屋銀座様は、接待の手土産に出品しているものを出す事になっているため通常の店頭商品を。一方、阪急百貨店様には「クッキー博覧会」の名にふさわしく特別な商品を出品しようと決めたので、今回フランス・ヴァローナ社の最新&最高級チョコレート「インスピレーションフレーズ(イチゴのクーベルチュールチョコレート)」と「インスピレーションパッション(パッションフルーツのクーベルチュールチョコレート)」を使用した限定エルベランクッキーをMio Matsumotoデザインの2019限定クッキー缶に詰め合わせた限定×限定

クッキー缶をご用意しました。個数は期間を通して60缶。値段は、本当に高いチョコなので4500円と高めの設定。売れないからどうしよう……?で、心配になって見に行つたわけです。エスカレーターを上りくるりと回ると祝祭広場が広がっており、お祭りの屋台のように沢山の

ブースにもう一杯の人が並んでいます。一番人気は、缶が可愛いと話題の「アトリエうかい」さんでしょうか?人ごみをかき分けながら進み「デザインで選ぶクッキー」というコーナーの前に到着。手前から見ていくと売り切れの物が目立ちます。

さすが開催初日ですね。

そして一番奥の

棚がエルベランのコーナーでした。

ドキド

キしながら覗くと、いっぱいある!?

いっぱいある!?

全然売れてない~。

いや~

参った!

まあ、こんなもんか

と思いながら肩を落と

して帰路につきました。

ところが、阪急の

担当の方に翌日お話を伺うと「1人1缶の

制限を付けていたんですけど、2日目には

早々に売り切れました~(笑)」と

の事でようやく枕を高くして眠ることができました。

次の出品は5年後ぐらいかな~?

オーナーシェフ 柿田衛二の Blog

まさか?
↓
またか!



こんにちは、「いつもいい素材、ずっといい笑顔」エルベランの柿田です。
2月のとある休日のことです。たまたま朝の情報番組(TV)をつけていると、スイーツ特集をやっていました。有名なお菓子の誕生秘話を再現を交えながら紹介するというなかで、某有名ロールケーキが取り上げられていました。あまりの忙しさに作るのが間に合わず困っていたところ、社長に天啓が降りて巻き方を工夫して今の大ヒットロールケーキが生まれたんだそうです。なるほどなるほど、大ヒット商品は素晴らしいアイデアのもとにできるんですね~。問題はここから。さて、誕生秘話を聞いていよいよロールケーキを食べる段になった時のことです。

レポーターの女性が、「こだわりの牛乳から作られたこの生クリームが絶品なんです!」「美味しいですねこの生クリーム!」「生クリーム本当に美味しいですね!」と、生クリームを連呼していたんですね。



待てよ。僕もそのロールケーキはよく知っていますが、確かに生クリームは使っていないはず。生クリームに植物性の油脂を混ぜたコンパウンドクリームを使われているはずだったけど、生クリームに変えたのかな?まさか?それだったら“すごいな”と思い会社のホームページを見てみました。

皆さん、なぜ生クリームだとすごいのか分かりますか?賢明なエルベランファンの方ならもうお分かりかもしれません、生クリームは扱いが非常にデリケートなため大量生産には向きません。常に氷に当てながら扱わなければ5分で分離してきます。1日に何百本も作るには相当なレベルの洋菓子職人が必要でしょう。ホイップクリーム、コンパウンドクリームは、乳化剤や安定剤が入っているので分離の心配がなく、それこそ菓子職人でなくとも扱えます。また、原価的に生クリームはコンパウンドクリームやホイップクリームよりも割高でロスも含めれば利益率が格段に悪くなります。あと、コンパウンドクリームを使っている場合の常とう文句として「生クリームよりも軽くて食べやすいと評判云々」とよく書かれているのすごく分かります。生クリームが重たく感じるのは扱いが悪いからです。

話を戻しましょう。その企業のウェブサイトには「新鮮で厳選された牛乳から作られたクリーム」と書いてありました。どこを探しても「生」の字は見当たりません。すべて「クリーム」です。まあ、絶対とは言いませんが9割9分生クリームではありません。またか~!生クリーム、ホイップクリーム抗争勃発。でもこれは決してそのお菓子屋さんの責任ではなく、テレビ側の責任です。もっと言うと、情報を扱うのが職業の人たちでも分からぬほど、みんな生クリームのこと知らないという事なんです。とすれば一番責任があるのは、製造元である乳業メーカーさんと、それを扱う製品にして販売している僕たち洋菓子店という事になるでしょう。

これから先、何十年後も美味しい生クリームのショートケーキが食べられるよう、生クリームを使った洋菓子文化が廃らぬよう、広く正しい生クリーム知識の普及に努めていかなければならないし、エルベランの2代目としてはその責務があると改めて感じる出来事でした。

(柿田衛二)

あなたに クッキー詰め合わせ プレゼント Present

抽選で
5名様

①ご住所	662-0063
②お名前	
③TEL	
④年齢	
⑤面白かった記事	
⑥当ニュースレターの 感想または、 スタッフへの励まし のメッセージ	

おハガキを送ってくださった方の中から抽選で5名様(※1)にエルベランのクッキー詰め合せ(2000円相当)の商品をプレゼントいたします!
ドシドシ応募ください。なお、商品の発送(※2)をもって当選とさせていただきます。
※1:応募締切日:毎号奇数月発行、偶数月15日締め切り
※2:クロネコヤマト便使用