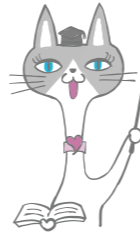


ÉLBÉRUN

Bon appetit!

Recette

エルベールの豆知識



黄金柑の
ルリジュース

ガナッシュショコラマングー

ヴァローナイヴォワール	340g
マイクリオ	70g
フルティエールマンゴーピューレ	300g
ポワロンオレンジ	
オレンジアメールピューレ	75g
フルティエールレモンピューレ	30g
カルピス低水分バター	115g
ゼラチン	6g

黄金柑のクレム

黄金柑果汁	225g
レモン果汁	20g
卵白	60g
卵黄	120g
グラニュー糖	165g
トレハ	50g
カルピス低水分バター	300g
コーンスターチ	10g
ゼラチン	5g

黄金柑は栽培面積が少なく収穫量が少ない幻の柑橘です。みかんのように甘く、ゆずのような香りのする爽やかな柑橘で、入荷があった年には、エルベランでは黄金柑のエクレールとしてお店に出していました。今年はこちらと趣向を変えてムースリーのレシピを見直し、より香り高い美味しいクリームとそれに合う形にしたのがこの黄金柑のルリジュースです。

ルリジュースとは、フランス語で修道女の意味でフランスのパティスリーには必ずあると言っていいほどポピュラーなお菓子です。



黄金柑のムースリーヌ

左記クレムから	200g
生クリーム	50g
マスカルポーネ	25g

パターシュー

ジャージー牛乳	260g
ゲロルシュタイナー	260g
カルピス低水分バター	230g
ヒマラヤ岩塩	5g
グラニュー糖	5g
トラディショナルフランセーズ	260g
特別飼育卵	480g

クランブル

カルピス低水分バター	500g
カンナード	500g
スーパーバイオレット	500g

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 AM9:30~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

営業日時の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

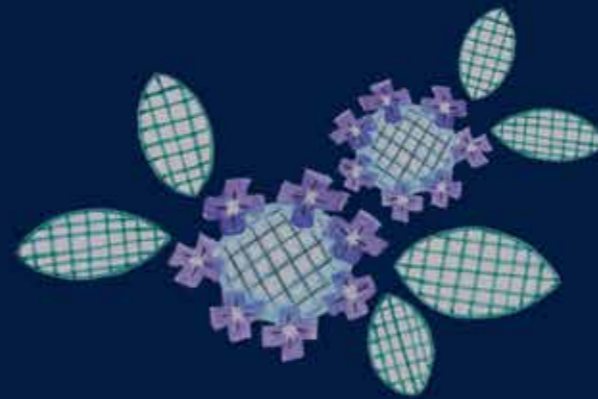
エルベラン

検索

ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

La Poste



2019
Juin
Vol.10



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 & Story

第7話

(6話からのつづき)

「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。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揃えて出すなど、極めて簡単なことから徹底することにしました。自信を無くしていたスタッフのやる気を取り戻す対策として、私自身が努力し、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。

2000年、私はフランス研修に行きフランス国家最高職人章(MOF)を持つローラン・ル・ダニエル氏と出会い、お菓子の多彩さと創作の楽しさを初めて知りました。彼のお菓子は、美味しくきれいで完璧。何より優しく礼儀正しくMOFでありながら驕ることも飾ることもない彼の人柄に心酔しました。そしてもう一人、私は妻と出会い(もちろん日本人!)この年に結婚しました。

この二つの出会いがなければ今のエルベランも私もこの世に存在しなかったかもしれません。この先に続く暗闘はそれほどの苦痛を伴う険しい道でした。フランス研修から帰国した当時、私はある危惧を抱いていました。

「これからの時代は、フランスへ修行に行くことがきつと当たり前になるだろう。時代は、テレビチャンピオン全盛期、また、スーパーパティシエブームでもある。もし、フランスの有名店で修業したシェフがエルベランの近くでオープンして時代の風を受ければ、あっという間に人気に火がついて自分のちっぽけな努力なんか吹き飛ばしてしまうんじゃないか? そうなるといよいよエルベランも終わりかもしれない。一体これ以上何をすればいいのか。考えられる方法としてはもう一度フランスに渡り、納得のいくまで修業して回る事しかないんじゃないか? それもかなり急がないと!」と、私はかなり焦っていました。



今思えば青臭かったかもしれません。居ても立ってもいられず、父にフランス修行に出たいと伝えました。しかし「フランスで菓子を作る前に自分の作るお菓子をもっと勉強して欲しい」という思いもあったのか、父の答えはNOでした。

何度も懇願しましたが、余りにも頑なに修行に出るのに否定的な父の態度に業を煮やした私は、店を辞めてフランスへ行く決意をし準備に取り掛かったのです。時代の流れからすれば、私の予測は間違いとは決して言えなかったと思います。事実、時間がたつほどに洋菓子業界はフランス菓子へ傾倒する色を濃くしています。「もういい、どのみちこのまま何もできないで日本にいれば自分もこの店もダメになる。何もしない訳にはいかない!」本気で出ていこうとしている私を見てさすがに慌てた父が「来年は、人が安定するから来年行かせてやる。今年は我慢しろ」と。半信半疑ではありましたが、私はフランス行きを我慢し、1年間待ちました。その結果どうなったか? 「あれほど約束したのに・・・」



「あれは、あの約束はいったい何だったのか?」もう父も信頼できません。「ヤバイ! もっと自分を磨かないと時代に取り残される・・・」

(次号につづく)

ケーキ屋さんの二代目は先代とは全く違う路線を歩まれる方も多く、洋菓子店からパティスリーに代わってしまうお店も少なくありません。フランス菓子を作りたい、売りたい、売しやすい当然既存の洋菓子がショーケースに入るとイメージが崩れるからやめる。それはそれでOK。うちはと言うと、リニューアルの時にパティスリーとはつけないで洋菓子屋さんで行こうと決め、商品構成も7割は元からある商品、しかもケーキの6割は50年前からあるもはや伝統菓子です。普通このラインナップを強みと言うお店はなかなか無いと思います。何故なら日本でケーキを食べるという習慣はまだ浅く、50年、100年と残り続けた歴史を持つ洋菓子が巷に多くはないからです。だから、チャレンジする人も機会も当然少ない。幸いにも僕はそのチャンスに恵まれました。だったら思いっきりその良さを強みに変えて頑張ってみようじゃないか! こうして生まれたのが現在のエルベランのスタイルです。そして「二代目って良いよね~」と言われたら、「そうですね!」と、にっこり笑って返すのです。



大丸神戸店9階にて開催
5月1日(水)~7日(火)

5月1日からは元号も変わって令和元年となり、ゴールデンウィーク10連休も含めて今年はまだか正月が2回来たような感じですね。ゴールデンウィークと言えば! 5月1日~7日まで大丸神戸店9階において毎年恒例のお菓子の祭典「2019洋菓子フェスタin Kobe」が開催されました。



会場では、全国各地のお菓子の物販とともに兵庫県洋菓子協会主催によるケーキ技術コンテストを同時開催しており、特に今年は初となる新しい試みとして5月2日に飴細工を使用した大型工芸菓子の当日実技製作コンテストが行われることになりました。何を隠そう、**兵庫県はコンテストの全国的どころか世界的レベルの実力者がひしめき合う凄**いところなのです。書類選考を経て一次予選を通過し当日製作コンテストに出場することが決まった5人の顔ぶれもそうそうたるものでした。おい、柿田なんてそんな話をしているんだと言われそうですが、私、実は審査員として参加させて頂きました。競技は朝11時から16時までの5時間。もちろん休憩時間はありません。実際の世界大会さながらに観客の前で砂糖から飴を炊き、形づくり、引き、固め、繋ぎ、作品を作り上げていきます。決勝に出場するメンバーもすごいのですが、審査員もすごい! 全国大会常勝の常連、世界大会2位、チョコレートの世界大会優勝、フランスの大会優勝みたいな肩書の皆さんです。(なんで僕ここにいるの? 汗) 11時にはギャラリーの皆さんも会場いっぱいに来てくださっています。おお、僕の方が緊張してきた。会場選手からも審査員からもプレッシャーを受けながら良いよ競技開始!

各選手、それぞれ手際よく作業に入っていきます。5時間と聞くと長いと思われるかもしれませんが、選手たちは最初の時点ではそれぞれ6時間かかる工程だったものを努力で5時間ギリギリに収まるよう練習してきているので、少しでも段取りが狂えばタイムオーバーを免れられない極限の戦いをしています。それでも、日本トップレベルの選手たちです。手際よく飴でパーツを製作していきます。作業開始から3時間から4時間に差し掛かろうとする頃には、だんだんと作品の輪郭が見えてきてギャラリーからも熱い視線が飛んでいます。



そして4時間半を過ぎる頃にガチャン! と大きな破壊音が会場に響きました。見れば、ナチュラルシロモトの吉田選手の作品が崩れ落ちていました。審査員みんなが攻めてるなあ〜! と感じていた作品だけに残念ですが、これも競技。攻めの姿勢が裏目に出てしまいましたが、ナイスファイトだったと思います。5時間後フィニッシュラインを駆け抜けられたのは4選手でした。何かのきっかけで壊れてはまずいので、僕たち審査員も急いで審査をしていきます。審査の終わった作品から展示場に移していくのですが、そこでもあの音が! ガチャンと音がした先にはアンリシャルパンティエの木竜選手の粉々になった作品の残骸がありました。



飴細工はちょっとした振動で壊れる脆い一面があるので、最後まで気が抜けません。結局完成した姿で展示場に運べたのは、ツマガリの阿部選手、同じくツマガリの津田選手、ボックスンの平田選手の3作品だけでした。(木竜選手はその翌々日新しく作って持ってきたそうです。さすが!) 審査員の採点の集計が終わり、今度は一般審査員(ギャラリーの皆さん)の投票です。僕たち審査員の点数プラスお客様の投票点の合計で順位が決まります。そこでドラマが! 審査員の採点では1位ツマガリ津田選手、2位ツマガリ阿部選手、3位アンリ木竜選手、4位ボックスン平田選手、5位シロモト吉田選手。この時点では僅差(わずか0.167点差!)で津田選手が1位になっていました。



しかし、一般投票点を加算するとなんと順位が! 1位阿部選手、2位津田選手、3位木竜選手、4位平田選手、5位吉田選手で阿部選手が逆転優勝となったのです。たしかに、ギャラリーの皆さんから見ていると、阿部選手は作品がよく見える位置で作っているのに対して津田選手は、少し遠い位置で作っていたので、魅せ方という点で阿部選手の方に軍配が上がったという事でしょうか。こうして初代チャンピオンは阿部選手に決定しました。阿部選手には賞金10万円と、フランス研修旅行が進呈されコンテストは大盛況のうちに終えることができました。阿部選手おめでとうございます! そして、すべての選手にお疲れ様、ありがとうございました。(柿田 衛二)



オーナーシェフ
柿田衛二の
Blog



「あー、二代目さんはいいよね」
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。この仕事をしていると「二代目さんはいいよね~」と言われたりすることがあります。地盤があって、人気商品があって、お店もあって良い事づくしに見えるというわけです。ひょっとしたらうちのスタッフにもそう思っている人がいるかもしれませんね。二代目の商売は自分が開業するにはあまり役に立たないんじゃないかと。普通そういわれると楽しくてみたいと思われているのかと心外になり腹を立てるところかもしれませんが僕は違います。それこそ最高の誉め言葉だからです。2011年二代目オーナーシェフ就任以来、普通のケーキ屋さんの常識とは違ったアプローチで経営を進めてきました。

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

662-0063
エルベラン
ニュースレター
係御中

62円
西宮市相生町7-12

①ご住所
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! ドシドシご応募ください。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:毎月奇数月発行、偶数月15日締め切り
※2:クロネコヤマト便使用