

イチゴ高騰の裏で何が起きているの？

2019 Xmas

クリスマスケーキ 異常あり



本誌独占取材

こんにちは、「ピニア&スロース イーツ」専門店 エルブランオーナーシェフ 柿田です。

さて皆さん、洋菓子業界の2019年問題をご存知でしょうか？
「えっ、2019年ってもう終わってるじゃないの？」なんて思っているそのあなた、今年もあと少しで終わるなんて安心してちゃダメですよ！

えっ！

あの有名洋菓子店が

しりぞ……

洋菓子業界の2019年問題は今年のクリスマスにやってくるんです。その原因はイチゴです。ここ数年、全国のケーキ屋さんはずっと頭を悩めている問題、それは……**クリスマス時期に起きているイチゴの異常な価格高騰**です。イチゴの旬と言えば路地物が出回る3月、4月ですが、クリスマスケーキの影響で、12月が旬だと思っている人もいますよね。でもクリスマス時期に採れるイチゴはハウス栽培がメインなんです。

ですから繁忙期とも重なって多少の値上がりは致し方ないところですが、しかしながらここ最近の価格の上がり方はちょっと尋常ではありません。

関東地方の台風被害の影響もあり、今年も普段一パック四百円程で手に入るものが二千円代半ばにまで跳ね上がると予想されています。そうなるなら、イチゴのクリスマスケーキは、作れば作るほど大赤字です。

クリスマスは洋菓子店にとって一年で最も盛り上がるべき花形イベント。そのため、従来であれば多少の損は覚悟のうえ、お客様への一年の感謝として嬉々としてイチゴのケーキを作っていました。しかしここ数年、大赤字のイチゴケーキ……。昨今の人手不足や、クリスマスが忙しすぎてスタッフが辞めてしまった事態が重なり、ついに埼玉の有名洋菓子店はインスタグラムでクリスマスケーキを作らないという決断を発表。

大阪の有名店も予約のみに限定して販売する方針を早々から打ち出すなど、クリスマスケーキが気軽にどこでも買える時代は終わろうとしています。

昨年、ニュースレターで取り上げていたコンビニも今年は予約限定販売に切り替えましたよね。

深刻なだけではない！
深刻なのは洋菓子店

イチゴ農家さんの側でも人手不足が深刻で、ケーキ屋さんが主に使っていたS、M、Lと言ったイチゴのサイズだと収穫に手間がかかり、値段も取れないことから、より大きくて見栄えもよく出荷の手間がかからない2L、4Lと言った粒が大きくなる品種をたくさん育てるようになったため、ケーキ屋さんで欲しい小さなサイズのイチゴはさらに品薄になり、値段の高騰に拍車をかけてしまっています。



えっ？
クリスマスケーキよどくへ？

イチゴのデコレーションケーキが減っていく一方で、増えてきたのが、ムース系、ビシシュドノエリ系ですが、価格が高いのも事実だと思えます。クリスマスディナーやパーティーを彩る演出ですから、煌びやかで美味しければいいのですが、もう家族のだからんの中にクリスマスケーキがある時代は終わってしまうのでしょうか？
クリスマスは食卓を家族みんなが囲んで楽しそうに美味しく味わうにクリスマスケーキを食べる。私たち洋菓子店が、育ててきた文化を私たち洋菓子店自身で終わらせてしまうかもしれないのは少し寂しい気がします。

ÉLBÉRUN & 高品質でベーシック

熟練の技を備えた菓子職人がご提供



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ブランだけです。



100%兵庫県産小麦だけを使用

スポンジを焼き上げる粉は、地産地消、安心安全の兵庫県産小麦100%しっとりなめらかで、口の中で生クリームと同時に溶けていきます。

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。エルブランは、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。



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ています！