

# 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「ベア&スロース イーツ」専門店 エルベランオーナー シェフ 楠田です。

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? だってもう終わっちゃったの?」なんて思っているあなた、今年もあと少しで終わるなんて安心してちゃだめですよ!

**えっ! あの有名洋菓子店が...**

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イチゴの旬と言えは路地物が出る3月、4月ですが、クリスマスケーキの影響で、12月が旬だと思われ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。

関東地方の台風被害の影響もあり、今年は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。そんな中、イチゴのクリスマスケーキは作れば作るほど赤字です。

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上で、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ふ事態が重なり、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手に入る時代は終わってしまっています。

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

ですから繁忙期とも相ま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。

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、ケーキ屋さんが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こへ?**

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、ピッシュドノエル系ですが、価格が高いのも事実だと思います。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しょが、もう家族のみんなの中にクリスマスケーキがある時代は終わってしまおうのでしょうか?

クリスマスは食卓を家族みんなが囲んで楽しそうに、美味しそうにクリスマスケーキを食べる。私たちが洋菓子店が育ててきた文化を私たちが洋菓子店自身で終わらせてしまふかもしれないのは少し寂しい気がします。

**深刻なのは洋菓子店だけではない!**

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、ケーキ屋さんが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。

**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%しっとりなめらかなで、口の中で生クリームと同時に溶けていきます。

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



**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。



このクオリティだと今年のコンピニのケーキの価格から換算すれば、18cmサイズでお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!

## 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~PM12:30、PM1:00~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 <http://elberun.gift>

最高のお菓子をお客様へ

それは1964年の創業以来、変わる事のない想いです。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。



# ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

## La Poste

2019

paties



2019 Decembre Vol.13

# Joyeux Noël

Elberun



## チョコの デコレーションケーキ

最高の口だけのスポンジと、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)



## ビスシュド ノエル オペラ

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。

8名様分  
4,500円(税別)

## ビスシュド ノエル ショコラ フランボワーズ

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。

8名様分  
4,500円(税別)



## シュトーレン

2,800円(税別)

クリスマスの発酵菓子シュトーレン。お菓子や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。

ご予約締切日  
12/20  
(金)

7号サイズ ☑ A-3

6号サイズ ☑ A-2

## 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だけのスポンジと、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)

5号サイズ ☑ A-1

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)



## アントルメ ベルクール ノエル

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。

10~12名様分  
6,500円(税別)

## 速報



エルベラン  
Pure and Slow Sweets  
YouTubeチャンネル  
はじめました!



スイーツライフアドバイザー  
エルベラン  
柿田 衛二

今年も兵庫県クリスマスケーキコンテストが開催されました。第61回にもなるこの伝統ある大会のマジバン部門Bクラスにおいて弊社スタッフ、梅本すずが8位、田中萌子が9位に入賞いたしました。また、ワンポイントビューティフル賞を鎌田理愛、津村実来の2名が頂きました。残念ながら、大会規定の読み込みが足りず減点となり順位を下げてしまいましたが、それでも2名も入賞

してくれて本当にうれしかったです。本人たちも捲土重来、来年の飛躍を誓っていましたよ!

梅本さん、田中さん、鎌田さん、津村さん、おめでとうございます!

## Felicitations! 第61回 兵庫県 クリスマスケーキコンテスト

11月14日(木)北野・工房のまちにて開催

8位  
Bクラス  
優良賞  
兵庫県洋菓子協会会長賞  
梅本 すず



9位  
Bクラス  
優良賞  
兵庫県洋菓子協会会長賞  
田中 萌子



ワンポイント  
ビューティフル賞  
津村 実来



ワンポイント  
ビューティフル賞  
鎌田 理愛



武田 涼



柿田 津村 梅本 鎌田 田中



マジン部門  
銀賞  
JAPAN CAKE SHOW

江原 美咲

受賞の喜びもさることながら「次は金賞を狙います!」との本人の弁。来年も期待ができそうです。江原さんおめでとう!



2019 ジャパンケーキショー東京  
東京都立産業貿易センター台東館  
10月15日(火)~17日(木)

ジャパンケーキショーは国内最大級のコンテストで会場には日本全国、およびアジアから集まった洋菓子作品 1900点の作品が様々な部門にエントリーをし、順位を競い合いました。そのうちのマジバン部門において弊社スタッフ、江原美咲が初出場ながら見事 銀賞を受賞いたしました。