

ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964



エルベランのお菓子と過ごす
クリスマスのティータイム

2021
Winter
vol.1

Winter Collection 2021

今年もクリスマスの季節がやってきました。
お祝いに、手土産に、プレゼントに。
上質なお菓子とともに素敵な時間をお過ごしください。

苺の デコレーションケーキ

なめらかなちどけのスポンジを、たっぷりの特製ノンホモ生クリームで包んだ定番ケーキ

5名様分(5号) 3,672円(税込)
8名様分(6号) 4,644円(税込)
10名様分(7号) 5,940円(税込)



デコレーションケーキ (チョコ)

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で、甘すぎない上品な味わい

5名様分(5号) 3,672円(税込)
8名様分(6号) 4,644円(税込)
10名様分(7号) 5,940円(税込)



ビッシュドノエル オペラ

フランス産のチョコレートを使用したムースに、甘酸っぱいコンフィチュールがアクセント

8名様分 4,860円(税込)



アントルメ ベルクール ノエル

濃厚なバイクドチョコレートケーキ・ベルクールを、特別なアントルメに仕立てました

10~12名様分 7,020円(税込)



お菓子屋さんの シュトーレン

伝統的なシュトーレンをアレンジ。珈琲、紅茶はもちろん、ワインにもよく合います

3,024円(税込)



* 宝箱 Xmas パッケージ

人気のクッキーボックス「宝箱」を、クリスマス限定パッケージでご用意

5種14枚入 1,080円(税込)



* エルベランクッキー& ティーフレンドクッキー詰め合せ Xmasバージョン

Xmas期間限定の特別なラッピングで皆様をお待ちしております。素敵な聖夜の贈り物にお使いください

10種入各種



宝箱正月パッケージ

新年を祝う華やかなデザインのクッキーボックスが登場。手土産やプチギフトに

5種14枚入 1,080円(税込)

New Year Gift



エルベランクッキー&
ティーフレンドクッキー詰め合せ
お正月バージョン

お正月期間限定のおめでたいカラーで新年をお祝いしませんか? お年賀の贈り物にも喜ばれる特別なラッピングをご用意して皆様をお待ちしております

10種入各種

新春ギフトで
年始のごあいさつを。
縁起の良いモチーフを
あしらった、
お正月限定パッケージを
ご用意しました。

ケーキとクッキー エルベラン

〒662-0063 兵庫県西宮市相生町7-12 TEL 0120-440-380

HP <https://elberun.gift/>

IG [elberun1964_shukugawa](https://www.instagram.com/elberun1964_shukugawa)

いつものテーブルにひと手間。 手づくりのクリスマス

特別な準備をしなくても、焼き菓みに粉砂糖をかけたり、キャンドルを添えたりするだけで、ぐっと華やかなテーブルに。ポイントは赤や緑などのクリスマスカラーをプラスすること！ご自宅でもぜひチャレンジしてみてください。

クリスマスハート

北海道産クリームチーズを使ったレアチーズケーキで、フランボワーズクリームと香り高いフレッシュライチのコンポートを包み込み、バラのコンフィチュールを添えました。聖夜にふさわしいノブールな味わいをお楽しみください。

5名様分(15cm)
4,860円(税込)



エルベランが選ぶ

One item

今回使った器は、夙川にある「Factorial a shop」さんのもの。植物のレリーフが美しいプレートは、普段使いはもちろん特別な日にも◎

Factorial a shop 兵庫県西宮市神園町1-18 TEL 0798-73-4361

エルベランの テーブル *Winter*

エルベランのお菓子と一緒に季節を楽しむ
テーブルコーディネートをご提案。



ELBERUN NEWS

-Staff column-

エルベランスタッフのコラム & レポート

ニュースレターがリニューアル！ 暮らしを楽しむヒントを届けます

エルベランのニュースレターが新しくなって帰ってきました！季節の新品のほか、エルベランのお菓子を使ったご自宅で簡単にできるテーブルコーディネートのご紹介など、暮らしをちょっと豊かにする情報をお届け。「スタッフコラム」では、お店のニュースやスタッフの近況をお知らせします。ここだけの裏話も聞けるかも……お楽しみに！（オーナーシェフ 柿田衛二）

エルベラン
ファンの皆様
お待たせしました！



エルベランの生クリームのヒミツ



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！

ホイップクリームは純粋な生クリームとは異なります。ホイップクリームの中に北海道産生クリームが少量使用されていても、おいしくない味に決まってしまうので、決しておいしくない味にはなりません。エルベランの生クリームは、鳥取県大田牧場産ノンホモ35%の牛乳を100%使用。安定剤や乳化剤、植物性油脂などの不純物は一切使用していません。日本一おいしい牛乳から作った特製生クリームならではの、芳醇な風味とスツとしたくちどけが特長です。

御勅使氷菓子店 × エルベラン 「源流ジェラートサンド」新発売！

そんな絶対
にズルいわ！という
コラボケーキ

日本ジェラートの始まりは、本場・イタリアの味に感動した職人夫婦が、東京・恵比寿の地で開業したジェラート店。以来、ジェラートは人気を博し数多くのお店ができましたが、その中で製法のルールを守らない「まがい物」も登場し、夫婦は東京を去ってしまいました。その夫婦のお店のコンセプト

トをもう一度盛り返そうと、熱い想いで頑張っているのが、山梨県にある「御勅使氷菓子店」です。お互いのコンセプトや素材へのこだわり方、製法への熟慮をリスペクトしコラボに発展。「源流ジェラートサンド」が誕生しました！



清らかなミルク (シングル)

ベーシックなミルクジェラートを、エルベラン特製ビスキュイベルガモットでサンド
1カット378円(税込)

アルプス苺 (シングル)

山梨県中央市アルプスベリーの糖度16度以上の「紅ほっぺ」を贅沢に使用しました
1カット378円(税込)



ブルーベリー & クリームチーズ (ダブル)

山梨県北杜市OBIベリーのブルーベリーを、クリームチーズのジェラートと合わせた数量限定商品
1カット486円(税込)

