

ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

甘いお菓子が花を添える

秋の夜長の読書Time

2022
Autumn
vol.4

秋に味わいたい お菓子たち

栗やフルーツをふんだんに使用したバターケーキと
チョコの濃厚な味わいを楽しむクッキーやパイなど、
秋の訪れとともに食べたくなるお菓子たちを
ご用意しました。

バターケーキ

お濃茶
栗の木クーヘン松白

京都宇治の石臼挽き抹茶の
上品な香り、丹波栗のおいし
さを贅沢に味わえます。
2,808円(税込)



フルーツケーキ

しっとり生地にレーズン、チェリー、梅などの
自家製フルーツ漬けがたっぷり。
1本 2,301円(税込)

ブティースクレ

丹波栗と麦芽糖を使用。まるやかな口当たり
とすっきりとした甘さが特徴です。
1本 2,301円(税込)



チョコを使ったお菓子

エルベランクッキー&
ティーブレンドクッキー詰め合わせ

厳選素材のみを使用した定番
のクッキー 10種を詰め合わせ
に。シーン別に枚数を選べます。
10種・20～102枚入



夙川オーチャードクッキー

フランボワーズでできたチョコ
を練りこんだクッキーと、ジャム
の酸味が印象的な逸品。
9枚入 1,296円(税込)



生チョコふたつ

ミルクとホワイトのチョコク
リームを合わせました。後味すつ
きり、口溶けもなめらかです。
10個入 1,620円(税込)
15個入 2,430円(税込)



すぐれみ(優味)と
ビー・ポーレンのセット

冷凍してもやわらかいパイ生地に
チョコクリームをサンド。上品な甘
さの冷凍菓子です。
2種12枚入 2,117円(税込)
2種20枚入 3,456円(税込)

10月・11月に開催予定

この日限定のお菓子も登場! 「焼き菓子マルシェ」開催

冷蔵ショーケースの故障というハプニングから生まれた「焼き菓子マルシェ」
が、この秋にも開催されます。前回の開催時に登場した焼き菓子の中から
人気だったお菓子をご紹介します。次のマルシェでは、どんなお菓子が登場
するのか、楽しみにしててください。

スイートポテトパイ

見た目はまさに「焼き芋」! 安納芋のねっとり
とした甘さに紅玉とラムレーズンのアク
セントがきいたサクサク生地のパイです。



りんごのきずな

秋田の「紅の夢」というりんごをシードル
でキャラメリゼしてやわらかな
アーモンド生地で焼き上げました。



おかえり! ミートパイ

トマトソースとベジチャメル
ソース、2つの味をパイに閉
じ込めた、エルベランの人気
商品。次のマルシェにも
登場するかも!



カボチャのティグレ

しっとり焼き上げたかぼちゃ
の生地にキャラメルソースを流し
こんだ秋らしい焼き菓子です。

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)

あたたかな光に包まれて スイーツと読書を楽しむ



バウムクーヘンはホールのまま盛り付けて、厚みのある白いカップで温かいコーヒーを。間接照明に照らされた切り株のトレイや松ぼっくりが秋らしさを演出してくれます。

栗の木クーヘン

丹波栗の方が小麦粉よりも多く配合されているという、栗の風味を存分に楽しめるバウムクーヘン。直火一本焼きにこだわって一層ずつ丁寧に焼き上げた贅沢な味わいにおなかも心も満たされます。

2,160円(税込)



エルベランが選ぶ

One item

撮影には夙川にある「Factorial a shop」さんの食器や雑貨を使用。りんごモチーフのキャンドルカバーは、秋の食卓を華やかに彩ってくれます。

お問い合わせ：Factorial a shop 兵庫県西宮市神園町1-18 0798-73-4361

エルベランの テーブル *Autumn*

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

甘いだけじゃない！? チーズの塩味が お酒にぴったりな ひとくちピザ!

「ご家庭で焼き立てを食べていただけの商品を」という思いから開発されたのがこのピザパイ。トースターでチーズが溶けるまで焼くだけでアツアツ、サクサクのピザを味わえます。ワインをオレンジジュースで割るだけで簡単に作れるワインクーラーと相性がぴったりです。



柿田シェフのこだわりポイント

自家製トマトソースのポイントは、ニンニクの香りを移した油とベシャメルソース。ソースのうまみを味わえるようにこだわりました。夏は白、秋・冬は赤のワインクーラーと合わせてみてください。

ピザパイ (10枚入 1セット)

特製のパイ生地に自家製トマトソース、サラミ、チーズ、ゴーダチーズをのせたひとくちピザ。1,944円(税込)



柿田シェフのこだわりポイント

ゴーダチーズベースのクッキー生地は従来のクッキーとは全く違う配合なので、開発までに2年ほどかかりました。砂糖なしのクッキーは珍しく、お茶うけとして、お酒のアテとして、楽しめます。

エルベランクッキー& ティーフレンドクッキー 詰め合わせ

10種・20～102枚入



お酒にも合う サブレ2選

ラム酒に! /

黒糖と カフェオレ

黒糖、コーヒーのココとピーカンナッツの香ばしさが、ラム酒にぴったり。



エルベランクッキー (ミルクチョコ)

ウイスキーの水割りがチョコレートのおいしさを引き立てます。



水割りに!

甘いものが苦手な人でも大丈夫!
トマト味の塩サブレはビールのおともに
「チーズとトマト」は、10種類あるクッキー詰め合わせの中で唯一の塩味です。ドライトマトやスモークソルトの味をきかせたイタリアンなクッキー。砂糖を一切使っていないので、甘いものが苦手な人も楽しめます。ビールや焼酎に合います。