

コンテストについて

エルベランは、コンテストに比較的熱心に取り組んでいる洋菓子店だと思います。現在在籍しているパティシエ・パティシエール7人のうち何らかの賞をいただいている者は5名。シェフである僕自身も28年間のパティシエ人生の半分以上をコンテストに打ち込んできました。コンテストに出場するためにはたくさんの時間と、たくさんの練習、たくさんのアイデアが必要でまさに苦勞の連続、寝る間を惜しんでひたすらに作品に向き合い自分に向き合う。正直辛いことの方が多いです。じゃあ、そんな苦勞をしてまで出場したコンテストで入賞したらお店にお客様がたくさん来るのか?と言えばそんな事はありません。もちろんクープドモンドなどの世界大会クラスになれば話は別ですが国内の大会ですとそれほど影響がないのが実情です。それでもコンテストに出る理由、それは入賞できる実力とセンスが身に付いた前と後とは見える世界が全く違うからです。

例えばケーキの飾りひとつ、お店のディスプレイひとつとっても自分を表現する幅が圧倒的に変わります。また、より高い技術や知識を持った同業者のつながりも作れますので、得られる情報量も大きく変わります。それに、パティシエの技術や経験を測る信頼のおけるバロメーターとなりますので、転職する際や開業の融資を受ける際のアピールポイントとしても活用できます。僕たちは洋菓子職人です。一生の職業と向き合うにあたって、自分の技量の現在地を知るという事は将来の自分の着地点を知るという事と同じ意味であり、そのためにコンテストはやった方が良く、若い時にしか出来ないチャレンジだと僕は考えます。



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。

ケーキとクッキー エルベラン

西宮市相生町7-12

☎ 0120-440-380

月曜【クッキーデー】 < ギフト商品のみ販売となります >

10:00am~12:00pm/1:00pm~4:00pm

木曜【クッキー&グルメデー】 < 普段とは違うラインナップ! >

10:00am~12:00pm/1:00pm~6:00pm

水・金・土・日曜

10:00am~12:00pm/1:00pm~6:00pm

火曜定休

◎営業日時は変動する場合がございます。
最新情報はWEBカレンダーでご確認ください。



エルベラン 検索 <https://elberun.gift/>



2023 | MARS

江原さんAクラス優勝おめでとう！

Bon travail!



優勝した江原美咲さんのクリスマスケーキ

第64回兵庫県 クリスマスケーキコンテスト

2022年11月15日神戸市中央区北野にある北野工房のまちなて兵庫県洋菓子協会主催第64回兵庫県クリスマスケーキコンテストが行われました。
エルベランでは、毎年スタッフが参加しているおなじみのコンテストですが、今回も6名がエントリーしました。出場したのはAクラス持ち込みマジパンドコ部門(経験5年以上)に出品した江原、田中の2名、Bクラス持ち込みマジパンドコ部門(経験5年未満)に出品した山下、渡邊、米谷、手島の4名です。
コツコツと仕事が終わってから大切に作り上げてきた作品です。

Aクラス

優勝 兵庫県知事賞 優秀賞……江原 美咲
3位 ……………田中 萌子

Bクラス

4位入賞 優良賞 …………… 山下 真由
5位 …………… 渡邊 明音
6位 ワンポイントビューティフル賞…… 米谷 亜美
9位 …………… 手島 涼花

何と！弊社スーシェフの江原がAクラスで優勝しました！
パチパチパチ
Bクラス4位優良賞を山下が受賞、ワンポイントビューティフル賞を米谷が頂きました。
また、惜しくも入賞とはなりませんでしたが田中がAクラス3位、Bクラス5位に渡邊、9位に手島とみんな本当によく頑張ったと

思います。優勝した江原は、サンテレビの取材を受けた後山下、米谷と表彰式へ。
大きな優勝カップと共に最後にみんなでハイチーズ！最高のコンテストになりました。江原さん本当におめでとうございます。みんなお疲れさまでした。



田中作品

パティシエ部門



渡邊、手島組作品

山下、米谷組作品



優勝 江原、金組



準優勝 田中

パティシエ部門

社内コンテスト 第13回 エルベラン杯



江原、金組作品

2022年9月20日エルベランの社内コンテスト第13回エルベラン杯を開催いたしました。このコンテストはもともと

- 1 開発能力、創造力の育成
- 2 パティシエとしての経験の蓄積
- 3 プレゼンテーション能力の育成

など、オーナーシェフとして必要なスキル「創る・伝える・結果を出す」の能力の獲得を目的として始めたものです。
いや、早いもので足掛け8年もう13回もやっているんですね。それこそ始めた当初は、不慣れで正直おいしくないもの、デザインによるしくないもの、テーマが分からないものもあったんですが、ここ最近は本当にレベルが高くて審査で作品の甲乙がつけ難く、嬉しい悲鳴を上げています。
今回も製造社員が4チームに分かれてハイレベルな競争を繰り広げました。エルベラン杯パティシエ部門テーマはアントルメ「ピスタチオとのマリアーージュ」。
また、今回は初めての試みとして販売スキルの向上を目指した販売社員のコンテストも同時開催しました。こちらバンドゥース部門のテーマは私のおすすめのお菓子です。
パティシエ部門の審査方法は、テーマに沿って創作したアントルメをディスプレイし、5分間程度のプレゼンテーションを行い伝わるプレゼンかどうかを審査、質疑応答の後に実食審査しその総合得点を競い合うという流れで、審査員は僕とマダム、製造社員それに販売社員が担当します。

販売スキルコンテストでは、店頭にて自らがお勧めするエルベランのお菓子をショーケースや店頭を使って自由にプレゼンテーションし、その分かりやすさ、いかに買いたくなったかを競い合いました。

パティシエの部エントリーは

- 渡邊・米谷組/ピスタチオのムースとルバーブ&リュウズジュのマリアーージュ「ピスタチオージュ」
- 山下・手島組/ピスタチオのシブーストとトロピカルフルーツのマリアーージュ「Premiere」
- 田中/ピスタチオのムースとほうじ茶のマリアーージュ「ピスターシュ・テ・ほうじ」
- 江原・金組/ピスタチオとナッツのマリアーージュ「オペラピスターシュ」

でした。そして厳正なる審査の結果、選ばれたのは1位優勝オペラピスターシュ、2位準優勝ピスターシュ・テ・ほうじでした。オペラピスターシュは、全体のバランスがとても良く、審査員全員が高得点をつけました。また、2位のピスターシュ・テ・ほうじも1位とは僅差、新しいマリアーージュと言う着眼点では1位を上回る評価を得ましたが、デザインで差をつけられた形となりました。しかしながら、入賞を逃した他の2作品も出来栄は素晴らしく、プレゼンやデザインいかなでは順位の逆転も大いにあったハイレベルな戦いとなりました。



森プレゼンテーション



廣野プレゼンテーション



準優勝 勝森



優勝 廣野

また、バンドゥース部門では、

- 井上「優味&ビーポーレン」
- 西村「冷菓」
- 森「栗の木クーヘン」
- 廣野「カーリパルミエ」
- 植竹「マンデルマッセチョコ」

をそれぞれ自分のお勧めするエルベランのお菓子としてプレゼンテーションしました。結果は、優勝がカーリパルミエを紹介した廣野、準優勝が栗の木クーヘンを紹介した森。特に廣野のプレゼンテーションは評価が高く、最初に「私は食べ物の中でもカレーが一番嫌いです」と言う導入から始まりカーリパルミエの使い方として4通りの食べ方を紹介し、最後にかぼちゃサラダのトッピングとして実際のサラダの試食を提供するに至って審査員全員の心をしっかりと掴んだのは堂々の1位のプレゼンだったと思います。2位の森も親しみのある話し方を大いに活かして、栗の木クーヘンの魅力を十分にプレゼン出来ていたのが高評価につながりました。
エルベラン杯は、みんなと頑張っって創り上げてきたエルベランの文化祭。それぞれの技術とプライドがぶつかる真剣勝負の場ではありますが、何よりもみんなが楽しめていたことが最大の成果だったと思います。みんな、感動をありがとうございました！

バンドゥース部門