

Post a story!



ストーリーズのメンション投稿のお願い

@elberun1964_shukugawa

エルベランのパティシエはお客様からの「美味しい！」という声を生きがいにしています。でも、普段は厨房にいるためにその声を直接聞くことが出来ません。そこで、あなたにお願いです。

是非エルベランのクッキーやケーキを食べて「美味しい！」と思ったらInstagramのストーリーズで「美味しい！」を投稿してもらえませんか？(@付けしてもらうと発見しやすいです！！非公開の方はDMでも！！)

もちろん次回ご来店時に直接感想をお聞き出来れば一番良いのですが、基本的に皆厨房にいるのでお客様と会



話出来る機会も多くありません。

でも、Instagramは休憩中にいつもチェックしていく「あーこれ私が作ったケーキ！嬉しいなあ！」と言って盛り上がっています。

これがエルベランのパティシエの生きがいなんです。

お願いします。是非あなたの「美味しい」を私たちに届けてください。

なお、素敵な皆様の投稿はシェアさせていただくことがあります。

まずはフォローをお願いいたします！／ エルベラン公式 Instagram



エルベランの Mission

すべては「ほんまもの」の美味しさと子供たちの未来のために。
私たちは「ほんまもの」の夙川品質という洋菓子体験を通じて
あなたのありがとうを形にするお手伝いをいたします。
そして、あなたの心と体に安心・安全と
いつまでも生き続ける幸せな想い出をお届けいたします。

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【クッキデー】ギフト商品のみの販売となります
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/>



ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

La Poste



2023.8/Août

あなたに知って欲しい エルベランクッキーが 美味しい3つのわけ



NO COOKIES NO LIFE

いつもエルベランクッキーをご愛顧いただきありがとうございます。生クリーム生まれバター育ちの洋菓子店エルベランにとってクッキーはその歴史そのもの。私たちにとってクッキーとは、詰め合わせるためのアイテムでも常温で販売できる便利なお菓子でもなく、生涯の伴侶であり、あこがれの異性であり、心からの友人です。そして何よりもあなたにもそうあって欲しいと思っています。

材料を吟味する

エルベランクッキーに使われているバターは、幻のバターと言われる最高級バター「カルピスバター」。カルピスバターとは、カルピスを作る工程で牛乳を脱脂する際に出来るバターで、国産、最高品質。エルベランでは、その中でもたった4.5%しか製造されないたいへん稀少な「低水分バター」のみを使っています。クッキーの焼成温度帯である165°Cでしっかりとキャラメリゼしていくバターは唯一無二の存在であり、これ以上のパートナーは考えられません。エルベランクッキーに使われている小麦粉は、地元愛とサスティナブルに配慮。ベースとして地産地消のための兵庫県産小麦を使用。また、心と体の環境負荷の軽減のために古代小麦の一種オーガニックスペルト全粒粉を配合し、風味と食感も大幅に向かっています。それらは、未来の子供たちへとバトンタッチするための小麦粉です。粉はクッキーの中で最も重量を占める材料であり、味を大きく左右する主役のひとつです。市販のクッキーの多くは、火の通り方が甘くいわば生焼けの状態。焼きたてこそ粉の甘さを感じて美味しく感じますが、少し時間が経つと粉臭さが戻りモッサリとした食感になってしまいます。エルベランでは粉の粒子の中心までしっかりと火を通すことを意識して焼成しており、サクッと軽く心地の良い歯触りといつまでも焼きたてのような香ばしさを引き出しております。

だから、最高のパートナーを求めるように、相手を大切に思いやるように、1枚のクッキーに情熱を注ぎます。

私たちの不变の原則はシンプルに「美味しいくなることをする」こと。そのためには

1 | 材料を吟味する 2 | 製法にこだわる 3 | 人を育てる

この3つの原則を守り、理想のクッキーに一步でも近づけるよう、努力し、工夫し、あなたの元にお届けいたします。

エルベランクッキーに使われているチョコレートは、通常必ず使われている乳化剤、香料不使用。

添加物ゼロの厳選したスイス産オーガニックチョコレートや、フランス産最高級クーベルチュールを使用しており、これは食品業界としては異例中の異例。たった1枚のクッキーにそこまでこだわっている所はありません。

また、チョコレートサブレの生地にはココアを一切入れておりません。ココアは色が濃くなる半面、特有の臭みと口の中の水分が吸われるような口溶けの悪さで美味しさを損なってしまうからです。乳化剤、香料、ココア不使用だから、エルベランクッキーは一味違います。

エルベランクッキーに使われている生クリームは、鳥取県の大山にある白バラ乳業様にレシピを指定し特別にお願いして作って頂いている世界にひとつだけの生クリーム。

脂肪球を均質化していない「ノンホモ」とよばれる製法の生クリームのみを使用。この製法で作られた生クリームの最大の特徴は、牛乳の美味しさを最も引き出しているところ。

牛が食べる飼料作りのために農地から育てた乳牛から搾乳し、6時間以内に集乳。酪農大国北海道の生乳の品質をはるかに上回る牛乳を原料にし、製法を指定し、産地にこだわり抜いた最高の生クリームです。

2 製法にこだわる



エルベランクッキーは、その1枚1枚がパティシエの手作り。生地の仕込みから焼き上げるまでに4日間の工程をかけて完成します。そしてその製法にも私たちにしかないこだわりがあります。

世界にひとつだけのかたち。

サブレ生地をパイに巻いて焼き上げチョコレートをサンドする。エルベランクッキーはこうして作られるのですが、世界中を探してもこんなに手間のかかったクッキーを50年も作り続けているのはエルベランのエルベランクッキーだけです。もしかしたら、遠い将来同じようなクッキーのかたちをみんながエルベランと呼んでいるかもしれない、そんな想像をしてワクワクしながら今日も朝からクッキー作りをしています。

エルベランクッキーは香料を使わずに焼き上げている。

たしかに良い材料を使っている洋菓子店はたくさんあります。しかし裏側の原材料表示を見ると意外なことに気が付きます。

香料を使わずに焼き上げたクッキーを見かけることがあります。

フランスやドイツ、ベルギー、イギリス、アメリカ、クッキーは欧米から来たものですからお菓子としてはそれが正しいのかも知れません。しかし、お刺身を食べ、だしの文化で育った国の人々が作った、素材の味だけで美味しい食べられるクッキーがあつてもいいのではないか? そう私たちは考えています。良いバター、粉、生クリーム、砂糖、それらがパティシエの手で混然一体となり、焼き上げられることでそれぞれの持ち味を存分に生かしたクッキーと言う食べ物になる。それはまるで素材の持ち味、旨味を薄味のだしの中に引きだした京料理の味わいのように。そこに香料の入る余地などないと無いと私たちは考えます。その為に、私たちは製法にこだわります。通常のクッキーと同じ作り方ではそれぞれの素材の美味しさを引き出しきれないからです。限界まで粉の量を減らし仕上げた生地は、普通のクッキーとは違う常温で触れない程の柔らかさ。その代わり空気をしっかり含んで艶やかです。-15°C以下でしか作業が出来ない為、機械での製造は出来ません。手作業にて切り分け、並べ、焼き上げるしかない。でもそれがどこにも真似のできない逸品を創り上げます。菓子職人の手仕事がエルベランクッキーの美味しさの秘密なのです。

3 人を育てる

かつて私がお店を週休2日制にした時、そんな非常識なお店のスタッフは洋菓子業界でやっていけないよと言われました。でも、10年たった今はどうでしょうか?

私たちがスタッフの働き方の改善に本格的に取り組んだのは働き方改革が呼ばれるよりもずっと前、2013年にクッキー専門店を設けたことに始まります。

私が、エルベランの2代目にシェフに就任した当時、洋菓子職人と言ふ職業は安月給でも文句も言わず、長時間働けて体が頑丈な人が最も称賛される、そんな職業でした。

しかし、私は自分の修業時代からある想いがありました。こんな仕事の仕方はおかしい、このままではこの業界で働きたいと思う人、優秀な人たちはきっとなくなってしまう。パティシエになりたいと思う人達に対して自信をもって職場に迎えられる環境を作るために、私はクッキー専門店を考へだし、週休2日制を業界に先駆けて導入しました。

「柿田さん、確かにエルベランは働きやすいかもしれないけど、そんな店で育ったスタッフは他の職場では通用しませんよ。」

とある有名シェフにはそう言われました。きっとスタッフの立場に立ってお店の運営を考えるなんてお店をつぶす気か? 周りの人たちもそう思っていたでしょう。だって、誰もやった事のないことだったから。

しかし、それから10年たった今、やっと世の中が私たちに追いついてきたのです。

2019年から本格的に働き方改革の導入が始まり、いったいどうしたら休みを増やしながら賃金を上げられるのか誰もが途方に暮れ、多くの洋菓子店経営者が混乱しました。そんな中、エルベランの取り組みに気が付いた全国のシェフがエルベランのクッキー専門店を見学するために来店されました。NHKテレビ、ラジオでも紹介され、そのノウハウを教えてほしいと東京の企業勉強会にも呼ばされました。

そしてあの有名シェフが言ったように、エルベランのスタッフはどこにも通用しない人になったのか?

答えはNO!

多くのスタッフがコンテストに入賞もしました、自分たちでイベントを考えレシピを一から組んでお店にも出しています。みんな生き生きと働いています。

エルベランクッキーは、今日も1枚1枚、未来を夢見る若きパティシエがその技術を磨きながら自らの手で切り、並べ、焼き、創り上げています。



AND THE STORY IS AFTER

昨日、ストーリーブランディングと言う販売手法が流行り、商品の開発秘話や想いをブランディングに使うことで大ヒットした商品はたくさんあります。そんな時代だからこそ私たちは言います。

ストーリーは後からついてくるものだと。

それはまるで雪が降り積もるのと似ています。

まず本当に美味しいと言えるクッキーがあって、それがあなたのそばにいつもあり続ける事で、雪が降り積もるのようにストーリーもヒ

ストーリーも静かに優しく積み重なっていくのです。

まず、想いありき、ストーリーありきでヒットしてもいつの間にか無くなっている、私たちはそんな買わせるテクニックの売り物とは違う「ほんまもの」のクッキーを目指して今日もエルベランクッキーを焼いています。

そんなクッキーが夙川にはあります。
どうぞお召し上がりください。

Bon appétit!