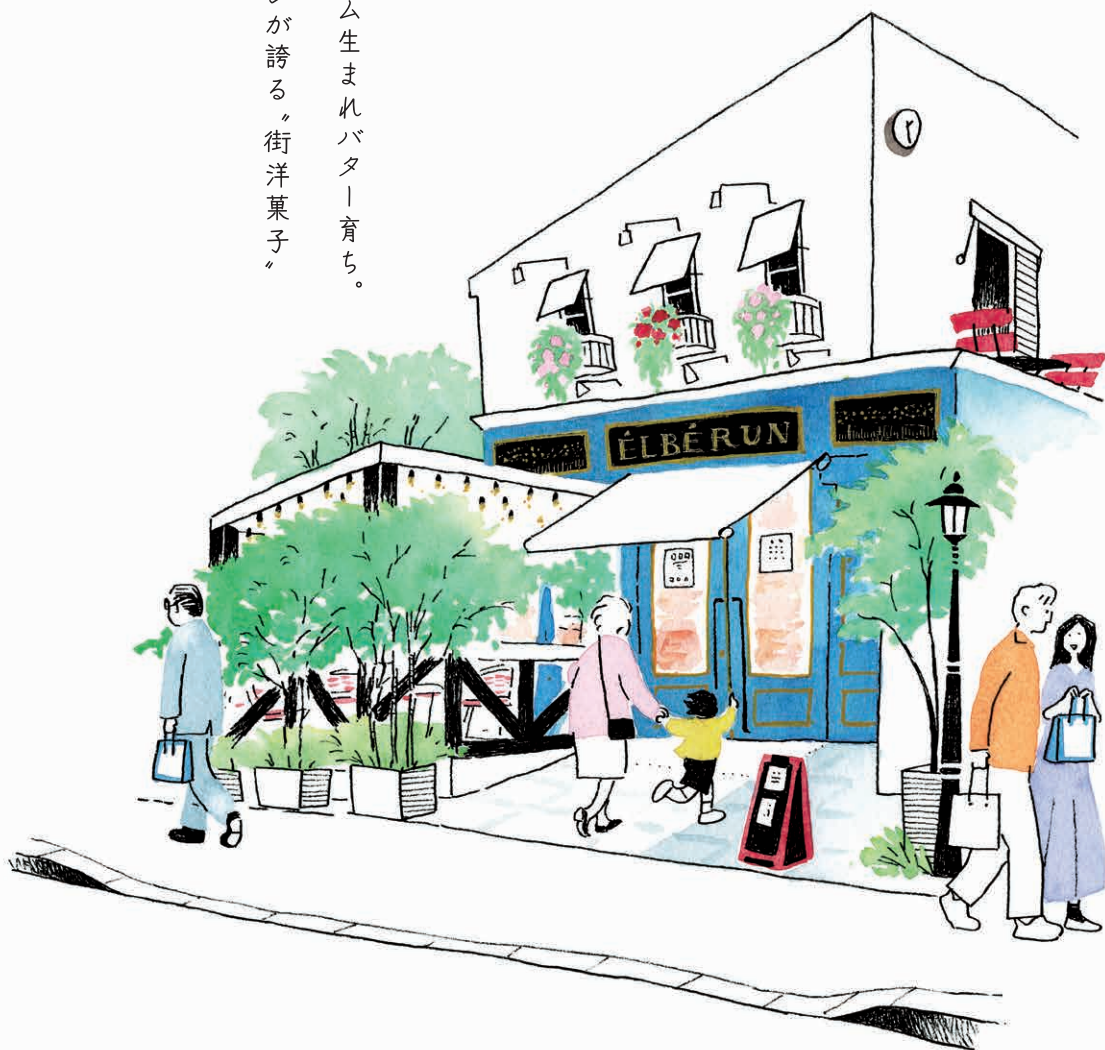


ELBERUN

— BRAND BOOK —

生クリーム生まれバター育ち。
エルベランが誇る、街洋菓子。



街洋菓子を ファッションから文化へ

すべてはほんまもののおいしさと
子どもたちの未来のために

生クリーム生まれバター育ちのエルベランでは「ほんまもの
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。オーナーシェフの舌で選ん
だ本当においしくて安心・安全な素材を使い、しっかりとした
技術でつくる。長く愛されるお菓子こそがご家族との大切な
思い出なのです。これからも家族代々食べ継がれる“街洋菓
子”を、皆さまにお届けします。本書では、柿田オーナー自らエ
ルベランが誇る洋菓子への思いを語ります。

材料を吟味

希少糖や特別飼育鶏の「彩卵」、リン酸不使用のベーキングパウダーなど、味・質が向上する持続可能な材料の中から主軸となる4つを紹介。

原料・製法にこだわった エルベランだけの逸品

◎ノンホモ生クリーム

鳥取県・大山乳業に特注している脂肪球を均質化していない「ノンホモ」と呼ばれる生クリームのみを使用。土から耕して牧草をつくり、農地で育てた乳牛から搾乳した生乳を6時間以内に加工し、牛乳本来の味を最大限に引き出した、「エルベランのための」生クリームです。

食品・製菓業界では異例の 添加物フリーチョコレート

◎無添加チョコレート

メインで使用しているのは、添加物ゼロのスイス産オーガニックチョコレートや、フランス・ヴァローナの無添加クーベルチュール。乳化剤・香料不使用のチョコレートで美味しさを最大限に引き出すため、エルベランクッキーでは2種類をブレンドして使用しています。

彩卵

動物性の飼料を使わず育てたニワトリの卵。

エルベランクッキーに 欠かせない稀少なバター

◎カルピス低水分バター

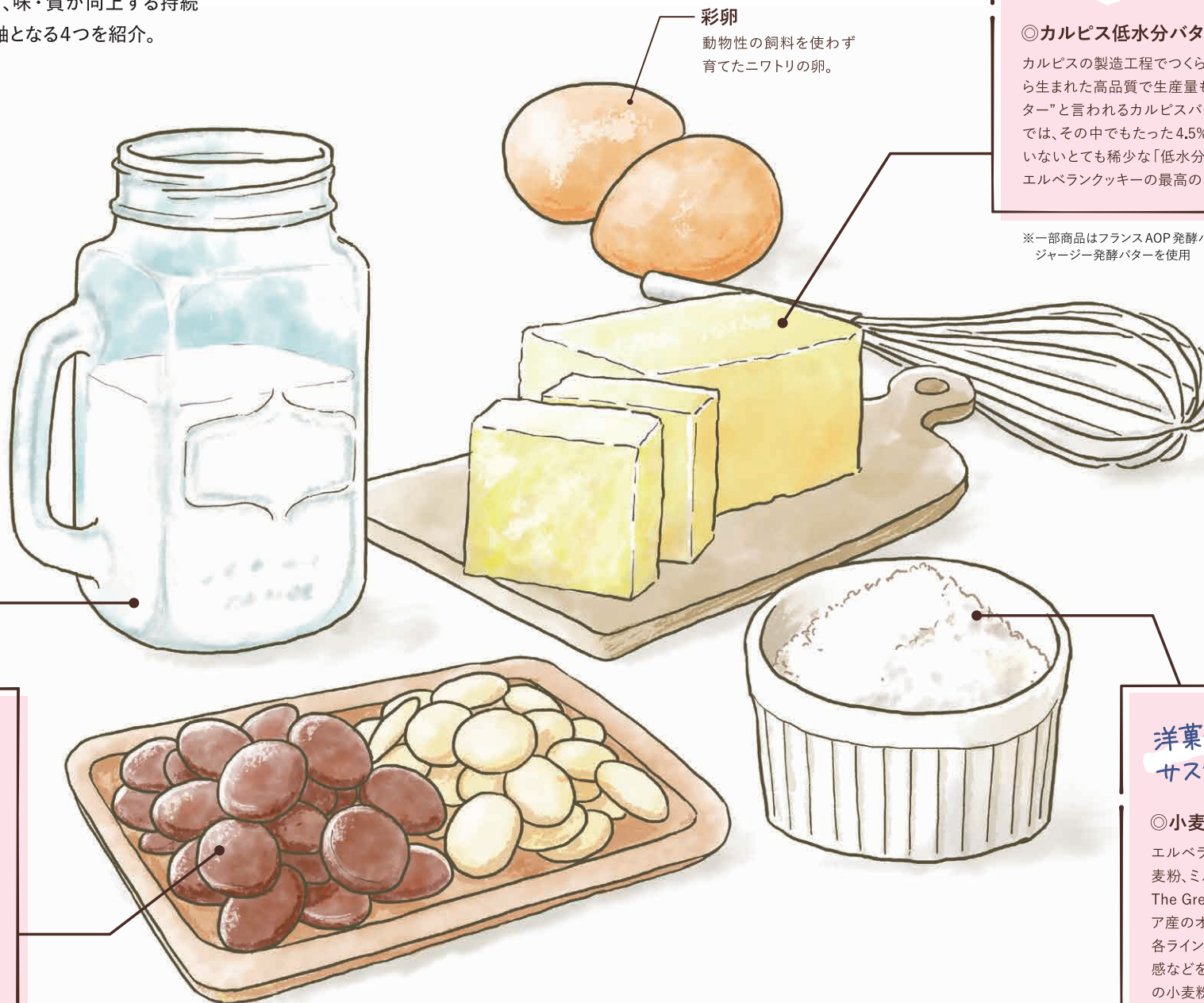
カルピスの製造工程でつくられる乳脂肪分から生まれた高品質で生産量も少ない“幻のバター”と言われるカルピスバター。エルベランでは、その中でもたった4.5%しか製造されていないとても稀少な「低水分バター」を使用。エルベランクッキーの最高のパートナーです。

※一部商品はフランスAOP発酵バター、蒜山高原のジャージー発酵バターを使用

洋菓子ごとに使い分け サステイナブルにも考慮

◎小麦粉

エルベランクッキーはベースに兵庫県産小麦粉、ミルフィユはフランス産小麦粉、from The Green Kitchenの商品はオーストラリア産のオーガニック小麦粉を使用するなど、各ラインナップに合わせて口どけや香り、食感などを最大限に引き出すために、数種類の小麦粉を使い分けています。



— レジェンドナイン —

Legend 9

日本人が日本人のために考え、つくり、約60年もの間、ショーケースを彩ってきた日本人のための“街洋菓子”。それがエルベランの「Legend 9」です。

Lemon Pie

レモンパイ

特製のパイ生地と生クリーム、国産レモンが織りなすスペシャルティ。日本人が日本人のために作ったレモンパイ。これを食べて美味しさが伝わらなかったらもうゴメンナサイするしかないという、エルベランの人気No.1。



苺のショートケーキ

このケーキを食べて入社を決めたというスタッフも多く、洋菓子の専門学生が「ショートケーキがおいしい」と選んだ店の信頼度は高いはず。



シャンティーシトロン

実は子どもの頃、レモンパイよりも好きだった。やさしい甘さと、ほんのりとくる酸っぱさ、そして、ふわっとした柔らかさがお気に入り。



ショコラヴァローナ

クーベルチュールチョコレートのクリームとバターケーキを一つのお菓子にするなんて。60年前にこのお菓子はオシャレすぎる。



チーズケーキ

先代曰く、「わしが世の中に出すまでは、こんなスフレ式のチーズケーキはなかった」とのこと。どうやら商品化された世界初のスフレチーズケーキらしい。



エクレーア

40年前、お母さんにご褒美で買ってもらった時と同じおいしさに涙が出た、とお客様に喜んでいただいたエクレーア。先代のこだわりと哲学を守り続けています。



ブリントルテ

シンプルズベストをわかりやすく再現したケーキ。嫌いな人がいるはずのない、プリン+スポンジ+生クリームの組み合わせ。



アップルパイ

周りはしっかり焼けているけれど、中はリンゴのシロップを吸ってちょっとしっとりしている昔ながらのアップルパイが、僕はとてつもなく好きだ。



プリン

自分の店でカラメルを炊くって当たり前だと思っているかもしれないけれど、意外と炊かない。でも、予想以上に味を左右する大事なことだ。

カカオベンチェ

初めてベトナムで食べたカカオフルーツはライチのように瑞々しくて、マンゴーのように甘く、まさに極上のトロピカルフルーツ！その体験を再現したケーキ。



オペラ (写真はイチゴ)

「オペラとは、3.5cmの高さに9～10層のパーツが重なって1つのケーキになる芸術」。ムッシュ・ルダニエルがそう僕に教えてくれた、特別な思い入れがあるケーキ。



世界で一つだけのお父さんのためのバスクチーズケーキ

頑張っているお父さん専用のバスクチーズケーキをコンセプトに、フランスの最高級ランクのラム酒を使用。抹茶、丹波栗、チョコレートリーヌで大人の愉しみを表現。



フルーツサンド (写真はキューティーキング)

ケーキ屋さんが作ったフルーツサンドは、パンみたいだけどパンじゃない！創業当時からある真っ白なエンゼルケーキの生地で旬のフルーツをサンド。



Standard Cakes

ほんまものの洋菓子を追求



シュークリーム

カルビス低水分バターって本当においしいんだ！そう言ってもらうためだけにつくった、どのケーキよりも口の中でバターを感じ、おいしさを体験できる一品。



タルトポワール

生のフルーツもいいけど、火を通して水分を絞ったフルーツの味わいもまた格別。だから僕はフルーツをケーキ屋の本領が発揮できる焼き込み系のタルトに使うことが多い。



大時計のモンブラン

フランスでもイタリアでもなくやっぱり日本の栗は美味しい。そう言い切ってしまうほどおいしい丹波栗に感謝するのが、大時計のモンブランです。



エクレール (上/塩キャラメル、下/バナナ)

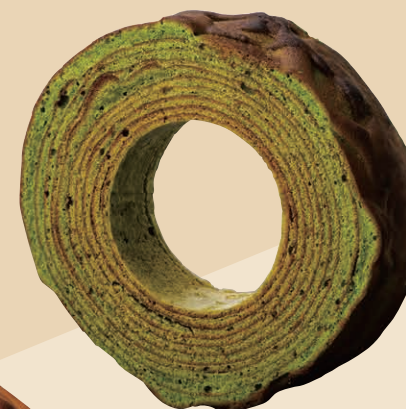
コンセプトはフランス菓子としてのエクレールを表現する事。バナナのエクレールは仕上げにマンゴーのガナッシュを使い、本物のバナナのように仕上げ、塩キャラメルのエクレールは塩キャラメルのガナッシュで仕上げています。

素材のおいしさを味わう

Butter Cakes

栗の木クーヘン

小麦粉よりも丹波栗が多いリッチな配合の“まるで栗”なパウムクーヘン。直火一本焼きにこだわった本物の味をお楽しみください。



お濃茶 栗の木クーヘン 松白 (しょうはく)

石臼挽き抹茶の香り、甘み、そして丹波栗のうまみをぎゅっと詰め込みました。日本のすばらしさをお召し上がりください。

マンデルマッセ

「チョコ以上にチョコらしく」にこだわったビターチョコのバターケーキ。苦み、酸味、香り、えぐみ、深みを赤ワインやフランボワーズ、イチジクで表現。



フルーツケーキ

大人のお祝いには、フルーツがリッチに入って、ちょっぴりお酒の効いたクラシックなフルーツケーキが最適です。



プティスクレ

丹波栗のおいしさをそのままあなたにお届けするために焼き上げた麦芽糖のバターケーキ。身体に心地よい甘味で甘いものが苦手な方にも喜ばれます。

マンデルマッセ ホワイト

「ミルク感を極限まで表現したホワイトチョコ」をコンセプトにしたホワイトチョコのバターケーキ。ホワイトチョコだけが持つミルク感をあなたにも感じて欲しい。



木夢 (もくむ)

木の夢という何ともロマンチックな名前の付いたバターケーキの名付け親は、ふらりと来店されたサラリーマン。



果樹園からの贈り物に ハートを添えてティータイム

創業当時から人気のひと口サイズのパイと、これまでの概念をくつがえすフルーティーなクッキー。昔ながらの味と、新たな洋菓子が共存するエルベランを象徴した二品です。

パルミエ (写真奥・手前)

わたしの愛がたっくさん詰まっています！ハートの形のちっちゃくて可愛いパイ菓子を、ひと口サイズにカリッと焼き上げました。

夙川オーチャードクッキー (写真中央)

今までのクッキーでは表現できなかった口どけとフルーティさの両方を実現した果実クッキーの誕生です。夙川の果樹園からあなたの元へお届けします。

冷やして食べる冷菓&洋菓子店のピザパイ

冷やしておいしいパイ、サブレ、チョコから、御勅使氷菓子店とコラボしたジェラートサンド、そして焼きたてを楽しめるピザパイまで、バラエティ豊かな冷菓がラインナップ。



優味(すぐれみ)

跡を継ぐと決めた長男のため、優れた味で21世紀でも売れ続けるお菓子里に成れど願ひ、先代が考案した、父の思いやりにあふれた冷菓。



ビー・ポーレン

はちの花粉=ビーポーレン。今では美容・健康食でたびたびトレンド入りするほど有名な食材。それを30数年前にお菓子にしようとする所がスゴイ。



金のはちみつレーズンサンド

エルベランならではのレーズンサンド。ガレットにフランスのAOP発酵バターを使っているのは師匠のローラン・ルダニエルへのオマージュ。ここは譲れなかった。



源流ジェラートサンド 清らかなミルク

源流の原点。すべてはここから始まった。イタリア伝統のジェラートの製法を頑なに守り続ける職人の魂にふれることのできる貴重な味。



源流ジェラートサンド アルプス苺

農家さんのスゴさをお客様の価値に変える。エルベランの目標を体現した逸品。ジェラートに山梨県中央市アルプスベリーさまの糖度16度以上の紅ほっぺを使用。



源流ジェラートサンド ヴァローナ&ストロベリー(プレミアムダブル)

どうせなら欲張りに味を楽しみたい。そんな柿田のリクエストに応え、御勅使氷菓子店さまに特別に作っていただいたエルベランオリジナルジェラートです。



生チョコふたつ

今から40年近く前に発売されたエルベラン最初の冷菓。2種のガナッシュをくっつけて販売するアイデアはいまだにどこにもないコロんと可愛いフォルム。



土佐ベルガモットケーキ

世界一高級だといわれる柑橘をご存知ですか？最大限アールグレイの香りを活かした土佐ベルガモットケーキで私たちは土佐・春野町の柑橘農家の皆さんを応援します。



ピザパイ

気付いてましたか？40年前から店頭に並んでいたのを。知る人ぞ知るエルベランの隠しアイテム・ピザパイが40年の時を経てこの度リニューアルしました。

Cookie & Gourmet day

クッキー&グルメデー

パティシエやスタッフの労働環境改善を目指し発足したクッキー&グルメデー。クロワッサン生地をアレンジした商品など、週に一度だけの限定洋菓子をご紹介します。

特別な焼き菓子に出合える

エンゼルパンケーキ

天使や、天使がここにおる!思わず口にしそうになるほどふわふわなエンゼルケーキの生地、イチゴ、生クリーム、カスタードクリームをサンド。

しあわせのミルフィユポミエ

バターフリークなら夙川公園でガブリ!と行こう。お散歩専用ミルフィユ。大きく口を開けて頬張れば、口の中いっぱいバターなしあわせが広がります!

カヌレ

キャラメリゼしたバナナを入れることで、高級なディロンラムのおいさと食感との落差をより際立っています。

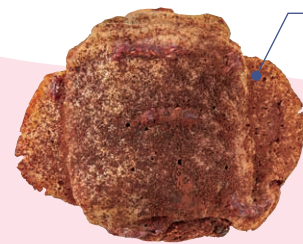
生ドーナツ

ムチーッと真ん中から割ってみて!クリームがあふれ出て、「おいしそう」が止まらない。パンの達人とエルベランのクリームのコラボは、おいしいこと間違いなし!



クロワッサン

僕の中のフランスは「ピアン・キュイ」。よく焼くって言う意味です。だから、パンもしっかりと焼きこむのがエルベランスタイル。



ショコラフランボワーズ
エルベラン流のショコラフランボワーズを焼いてみました。チョコとフランボワーズって本当に合いますよね。考えた人天才。



クロワッサンザマンド

クセになる。思いです。また食べたくなる。カリッと焼けた食感となめらかな食感。クレームダマンドの2つの食感にノックアウト。

バリエーション豊かなクロワッサンの世界

本場フランスのスタンダードなアレンジからオリジナル商品まで、パティシエのアイデア一つでクロワッサンのスタイルは無限大に広がります。

パン・オ・ショコラ

フランスでは朝食にも提供される、メジャーでみんな大好きなチョコ入りクロワッサン。ピアン・キュイでサクサク、ビターチョコが香ばしい。



ローマ風クロワッサン

カエサルもビックリの美味しさ。根強いファンがいるミートパイ。そのミートソースを使ったスペシャルクロワッサン。



ジャムパン

イチゴジャムは、パンの永遠の恋人か?発酵バターの香りとイチゴの香りが合わさって、食べ始めたら止まりません。



クロワッサンとろけジェンヌ

トロペジェンヌじゃない?とろけジェンヌだよ。スタッフが聞き間違えて、プライスカードが「とろけジェンヌ」に。それはそれでいいかな。

クリームinパン・オ・レザン

流行りを追わない、流行る前にニューヨークロール。みんな知らなかった頃から出していました。海外のInstagramに出ていたんでやってみよう!って。



クロックムッシュ

カロリー?それなんていう意味だっけ?美味しさの前には忘れん坊になりますよね。こういう奴ほど、なんかおいしいんです。



おいしさを追求した持続可能なオーガニックブランド

ELBERUN from The Green Kitchen

オーガニック素材を使用する意義や素材の良さをお客様に伝えたいという一心で立ち上げたブランド。それが「from The Green Kitchen」です。「0か100じゃなくていい」をコンセプトに小麦粉、砂糖、チョコレートなどオーガニック食材を積極的に使用し、環境負荷を少しずつ、10%

でも20%でも確実に下げる。“持続可能な未来のためのお菓子づくり”を考えて、すべてのお菓子里にオーガニックシュガーとオーガニック小麦粉を使用しています。おいしさを我慢するのではなく、オーガニックだからこそおいしい焼菓子が、ここに揃いました。

蒜山高原のジャージー発酵バターを使い、バターの風味を引き出した、しっとり上品なエルベランだけの焼きドーナツ。それが「エルド」です。



エルド/ブラッドオレンジ
宇和島ブラッドオレンジは濃い。そして深い。国産ならではの特別なエルド

エルド/ティラミス&マカダミア
生地とチョコにオーガニックのコーヒーを。食感のアクセントはマカダミアナッツ



フランボワーズインライムビスターージュ
桜と松をイメージした、夙川らしいオシャレなパウンドケーキ



エルド/プレーン
しっとり、上品、風味もしっかり。しかも最高の材料!



エルド/トリプルチョコレート
無添加チョコ大集合! チョコ好きはまず一度食べるべし

ジャンドゥーヤ マーブル
西宮名物トラ柄模様は、トラ党のお土産にピッタリ!?



オーガニックの砂糖、小麦粉、チョコで焼き上げたパウンドケーキに、添加物フリーのチョコガナッシュを忍ばせた「ガナッシュインパウンド」。



Wチョコレート
このケーキに使っているチョコって、実は……と渡す相手に話したくなる!

アメリカンバイク特有の心地よい“いい加減さ”を大切に、粉をざっくり混ぜ合わせ、口にするとポロポロと崩れるように焼き上げました。

ブルッキー
奥が深いチョコへの僕のこだわりを形にしたら、こうなった



全粒粉のオーガニックスコーン
大人のティータイム専用的高级感。パンも顔負けの実力派!

ブルーベリーマフィン
パフとしたアメリカンなマフィンを、本気で作ったらこうなった



キャロットケーキ
スパイスケーキの美味しさをやっと理解できたのは、このケーキを作ったから。

上質なスパイスを加えたようなオーガニックスペルト小麦特有の芳醇な香りと風味が焼き菓子のポテンシャルをグッと引き出しています。

農薬不使用のレモンやバナナをたっぷり使った焼き菓子は、粉の風味とフルーツそのもののフレッシュなおいしさを存分に楽しめます。

農薬不使用レモンのウィークエンド
なめらかに溶けて、香りはジューシー。フレッシュなレモンを食べているよう!



サブレカンパーニュ
フランスの片田舎のオーベルジュで焼き上げた最高の1枚をイメージ

農薬不使用のバナナカステラ
庶民派スイーツが香料不使用のマジで美味しい立派な高級焼き菓子に!



アメリカンクッキーならではの焼き立てのソフトな食感を楽しむためには、サブレとクッキーを袋から出し、レンジで10秒ほど温めるのがポイントです。

オールドファッションクッキー
古き良きアメリカンスタイルのソフトクッキーをエルベランの上質で!



Gift Package

エルベランのお菓子とあなたの感謝の思いをデザインパッケージに詰め込んで、言葉だけでは言い尽くせない「ありがとう」を、大切なあの人に届けます。

2015年～



クリスマスバージョン

お正月バージョン

宝箱デザイン
パッケージ

イベントや季節ごとに限定デザインが登場。ちょっとしたお土産やプレゼントにもぴったりです。

WhiteDayバージョン

2022年～

クッキー缶 (にゃん)

現役の京都芸術大学の学生がデザインしたエルベランの人気スイーツと猫のコラボ缶。思わず集めたくキュートなデザインが印象的です。



1964年～



矢車菊柄の透明パッケージ

一旦は変更となったパッケージが10年前に復活。開店当初、包装紙に使用していた矢車菊を透明部分にあしらったノスタルジックなデザインは今見てもポップ。

2013年～2023年



mio.matsumoto
デザイン缶

2013年から毎年イラストが変わる、アーティストmio.matsumotoとのコラボクッキー缶。2023年度はデザインテーマを「世界とネコとエルベラン」に一新。

2023年～

エルベランピクニック缶

お出掛けにピッタリのピクニックバックをイメージした缶が作りたい!その想いを形にするのに2年かかりました。



純生クリームから生まれ、 バターで育った60年

私たちのファンブック(仮)を最後までお読みくださり誠にありがとうございます。

2024年9月を持ちまして、エルベランは60歳を迎えることとなりました。

先代の根強いファンの皆様はもちろん、当代に変わっても変わらぬ洋菓子愛、夙川愛を降り注ぎ続けていただいている皆様、従業員のみならず、常日頃私たちの背中を支えてくださっている関係生産者の皆様、そして、大切な家族……。

皆様のおかげでこの素晴らしい節目の時を迎えることができます。

ありがとうございます。

エルベランは1964年、純生クリームの洋菓子のおいしさを皆様にお届けするために産声をあげた洋菓子店です。当時はバタークリーム全盛の時代、添加物全盛の時代であり、純生クリームで作った洋菓子はまだまだ珍しい食べ物でした。また、生クリームのおいしさを引き出すために砂糖を半分ほどに控えて作った洋菓子など、当時にはないものでしたから「お砂糖を入れ忘れたのでは?」と、お電話をいただいたというお話は、先代にとっての十八番のエピソードとして、子どもの頃からよく聞かされていたものです。

私たちの60年はまさに山あり谷あり、様々なことがありました。

オイルショックの時には、エルベランの生命線である純生クリームを作っていた牧場が倒産し、廃業も考えたとのことでした。また、阪神・淡路大震災の際には3か月の営業休止を余儀なくされました。フランス菓子ブームの時にはレモンパイ存続の危機に陥ったこともあります。

それらを乗り越え、今もこうして大好きな洋菓子を届け続けられているのも、ひとえに私たちを支えて来てくださった皆様のご愛顧のおかげでございます。

心より感謝いたします。

私たちは今日この日を夢への新たな一歩としてここに記します。

「街洋菓子をファッションから文化へ」

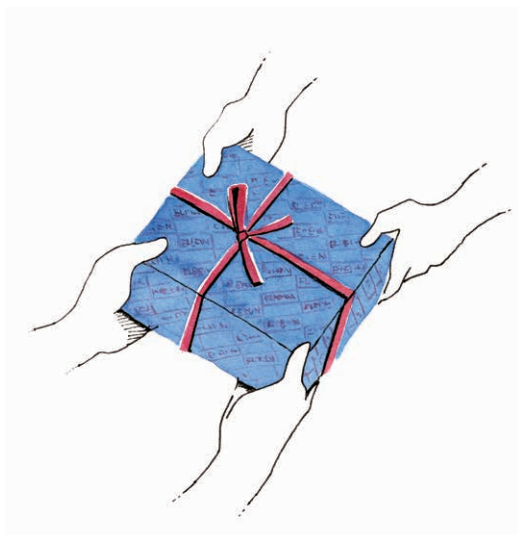
いつかそれが夙川の地で実現するその日を目指し、歩み続けるのです。

皆様、今後ともエルベランをどうぞよろしくお願いいたします。

エルベラン二代目オーナーシェフ
柿田衛二

ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964



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



OnlineShop



Instagram

