

Post a story!

Instagram

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としています。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? (@付けしてもらお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ますのでお客様と

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て「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思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/>



クリスマス特別号

Felicitations

おめでとう! ジャパン ケーキショーにて 金賞受賞

10月30日～11月1日までの3日間、東京浜松町にある東京都立産業貿易センター浜松町館にて、日本最大級のコンテスト「ジャパンケーキショー2023」が開催されました。弊社からは、スーシェフの江原美咲がマジパン部門でエントリー。見事、金賞を受賞いたしました。ハイレベルの全国大会での金賞受賞はさすがの一言。おめでとう!



マジパン
部門
金賞
江原 美咲



第65回兵庫県 クリスマスケーキ コンテスト

11月15日(火)～17日(木)
北野・工房のまちにて開催

エルベランからは、総勢7名のスタッフがエントリー(ビッシュドノエル部門1名、マジパン部門Bクラス経験5年未満6名)し、6名が受賞いたしました! 新設のビッシュドノエル部門では田中が健闘4位入賞、マジパンBクラス部門ではなんと山下が優勝、渡邊3位、1年目初出場の青木が6位、手島は3回目の出場にして嬉しい初入賞7位。また、こちらも初出場1年目の引野はワンポイントビューティフル賞を頂きました。みんな本当によく頑張ったね、おめでとう! スタッフ一同洋菓子職人としての技術をさらに磨き上げて皆様のご来店をお待ちしております。



優勝
山下 真由



3位
渡邊 明音



6位
青木 柚歌



7位
手島 涼花

新設 ビッシュドノエル部門



4位
田中 萌子



ワンポイント
ビューティフル賞
引野 麻以



競友音

Contest マジパン部門Bクラス



チョコのデコレーションケーキ

北海道産を上回る最高品質の純生クリームと、5号サイズ(5名様分) 4,212円(税込)
無添加チョコレートで作ったガナッシュクリーム、6号サイズ(8名様分) 5,184円(税込)
ム。そして専用スポンジ。ぜひ聖夜のおともに、7号サイズ(10名様分) 6,480円(税込)

苺のデコレーションケーキ

北海道産を上回る最高品質、しかもノンホモの純生クリームと専用のスポンジが彩るX'MAS。食べるならほんまものを選びましょう。
5号サイズ(5名様分) 4,212円(税込)
6号サイズ(8名様分) 5,184円(税込)
7号サイズ(10名様分) 6,480円(税込)



クリスマス限定 パッケージ クッキー

ふたつの特別なデザインでおたのしみください。5種類14枚入り



ビッシュドノエル ショコラ フランボワーズ

ショコラフランボワーズをクリスマス仕様に。
2,700円(税込)



ビッシュド ノエル オペラ

大人気のカシスとライチティーのオペラをビッシュドノエルに仕立てました。
2,700円(税込)

シュトーレン (ガナッシュなし)

4,320円(税込)



アントルメ ベルクール ショコラ

濃厚な焼きチョコケーキ、ベルクールをX'MASアントルメに。
6,372円(税込)



新提案♪
シュトーレンを温めて
食べませんか?



ホットシュトーレンのススメ

シュトーレンは、焼き上げてすぐに溶かしバターをたっぷり生地に浸して作ります。今まで、その時の美味しそうな香りは私たちパティシエがひとり占めしていました。しかし、是非に皆さんにも知って頂きたいと考え今年新しい提案をさせていただきます!
「皆さん、シュトーレンを温めて食べませんか?」
おうちの電子レンジでチン!
出来立てホヤホヤの食感とかぐわしいバターの香りがあふれ出しますよ!!!

タイプは ◎ノーマルシュトーレン
◎生シュトーレン の2種類。

イチジクの赤ワイン漬けとピスタチオ、ラムレーズンなどを使いグロフ型で焼き上げたシュトーレン。生シュトーレンは、その中央にジャンドゥーヤとミルクチョコレートのガナッシュを流し固めました。どちらもお皿に移し替えて飾りを取り、500Wの電子レンジで30～60秒温めてください。特に生シュトーレンはソースがトロリと溶けだし今まで食べたことのないデザート風のシュトーレンに早変わり! たっぷりとソースを絡めてお召し上がりくださいませ!



Christmas Cake

予約締切: 12月20日
(予約状況によっては早まります)