

# Thank you for 60th Anniversary

## 60周年記念クッキー缶発売中!

♪♪クリスマスギフトにもピッタリ♪♪



エルベランは2024年9月に創業60周年を迎えました！  
そしてこの度、9月3日から『60周年記念クッキー缶』  
の販売がスタートしました。各色限定1500缶のご用意  
です！この記念すべきクッキー缶は、エルベランの歩  
んできた「60年の歴史」と皆さまの大切な「家族の想い  
出」をクッキーに託し、また詰め込む気持ちで1缶1缶  
丁寧に作り上げた逸品です。ぜひ、エルベランのこれま  
での歩み、そして皆さまのご家族、ご友人との幸せな未  
来に思いを馳せなが  
らお召し上がり  
くださいませ。

60周年記念  
特設サイト



<https://elberun.gift/happy60anniversary>



❄️ <b>トラッド缶</b>	3,800円(税込)	❄️ <b>さくら缶</b>	4,200円(税込)
	エルベランクッキー 2種×各9枚 計18枚入り		夙川クラフトサブレ 7種×各4枚 計28枚入り

エルベランの  
**Mission**  
ミッション

ちょっと上の美味しさと子供たちの未来のために。  
私たちは三ツ星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

2024.11 / Novembre  
クリスマス特別号

# バリ島 ✈️ カカオ探訪記

2024.9.9-9.13

「あれ？日本より涼しくない？」  
それがバリ島デンパサール国際空港に降り立った第一印象でした。  
そう僕は今、赤道直下インドネシアのバリ島にきています。それにしてもすごい熱気！人があふれています。コロナ禍が明けて旅行者が殺到しているとは聞いていましたがここまでとは想像していませんでした。

今回の旅行の目的はズバリ「バリ島カカオ探訪ツアー」。

フランスの高級チョコレートメーカー「ヴァローナ社」が主催するバリ島カカオ農園見学ツアーに夫婦で参加させていただいております。以前別のメーカーのお招きでベトナムのカカオ農園を見学したことはありましたが、エルベランが40年近く愛用しているヴァローナ社の提携農園は初めて。しかも、当時とは情勢が大きく変わり世界的なチョコレート需要の大幅な増加、カカオバター美容・健康市場での投機的価格上昇、西アフリカではエルニーニョ現象のために洪水が発生しカカオが大きく減産など世界中でカカオ不足が深刻化しており、2019年から比べてたった5年で日本国内でのチョコレートの卸売価格が3倍以上になっているといわれる中、どのような取り組みをしているのか？今のカカオ情勢をこの目で確かめたくて日本を旅立ったわけです。

ヴァローナ社の提携農園は、バリ島の西部に広がる農村地帯にあります。車を走らせること約2時間の旅なのですが、最近には特に交通渋滞が激しいらしく、しかも都心部でさえほとんど信号機なし。十字路になった交差点を阿吽の呼吸で車、バイクが入り乱れて突入していきます。しかもガンガン対向車線に突いて追い抜きしていくのでハリウッド映画も真っ青の揺れ方のおまけ付きドライブは少々堪えました（笑）

なんとか揺れの激しさに耐え抜き到着したのは、400軒ほどあるKSS組合、ヴァローナ提携農家のなかで最年長のカトゥスドオーモさんの経営するカカオ農園です。



農園に入るとすぐに立派なカカオのお出迎え。幹に直接実がなる様子は、日本でみかんやリンゴなどの果実を見慣れている私たちには違和感のある風景で見ていて飽きません。旅行に当たって事前にリュックで来て！とか運動靴はマスト！とか言われていたのですが密林でもかき分けののかと思いましたが、きれいに整地されており柔らかな日差しが地面を照らしています。

ヴァローナのカカオ育成プログラムはTRACTIONSと呼ばれ、バリ島にあるカルマンジャリ、KSS組合、ヴァローナの3団体がタッグを組みバリ島産カカオの付加価値向上とそれを取り巻く労働・栽培・品質管理の改善を目指し有機農法によるカカオ栽培を行っています。ヴァローナの指導が入る以前は発酵せずにカカオ豆を卸していたらしく、その価値はとても低いものだったと言いますから、とても労働に見合った生活は得られなかったでしょう。現在は、アロエやバインと言った植物を発酵させてつくられる有機農業サポニンの製造を始め、剪定技術指導、土壌のPH管理などカカオ栽培のノウハウを農家と共有しながら収量や糖度の向上を図っており、また、カカオ栽培のみに頼らない農業の確立のためにドリアンやココナッツ、マンゴーを栽培するアグロフォレストリーも推進して農家の生活向上を行っています。他の作物を植えることは、天候被害に弱いカカオの木を守ると同時に副次的な収入を得るカカオ栽培には欠かせない農法なのです。きれいに一列に植えられたカカオの木を挟むようにマンゴーや椰子が植えられている景色はなかなか壮観です。

農園内を案内してもらいながら、実際にカカオの実を収穫させてもらったり記念に植樹させてもらったりというリアルな体験をさせて頂きました。そしていよいよお待ちかねのカカオの実の試食タイムです！集積所に山のように集められたカカオの実を手に取り、木槌を使ってその腹の部分をぐるりと叩いていくと、ヒビが入り、そこを両手で二つに割ると・・・パッカーン！



真っ赤なカカオの殻の中から真っ白なカカオの実が登場します。白くてデカイ粒でできたトウモロコシ？その表現が適切かどうかはさておき、早速食べてみましょう。一つの粒の大きさはライチほどでしょうか。大きな種の周りに実がついているところもそっくりです。身の柔らかさは、ライチに比べてもう少し柔らかくトロツとしており、その味はマンゴーとライチを足して2で割ったよう。うん、美味しい。他にも黄色いカカオを食べ比べてみたところ、赤い方がねっとりど甘く黄色い方は酸味がありあっさり。地元の人でも「やっぱり赤が美味しいよな！」とっていました。

カカオの種類としては8~9種類ほどを栽培しており特に色や品種で分けて出荷はしていないようですが、それには理由がありました。それは、カカオ栽培の難しさです。カカオはとにかく弱い。まず、病虫害に弱い。農園内でも病気にかかっているものを見かけました。また、カカオの花の受粉は小さな昆虫によって花粉が媒介されるのですが、カカオの花は一回、一日しか咲かず、実になる確率も低いようで、幹に枯れた花がついているものも多く見かけます。木になっているカカオの数もまちまちで実際今年の収穫量は6年前に比べて落ちていると言っていました。現代の農業技術においてもカカオは安定栽培が難しく、手間の割に収入の安定しない作物なのです。実際、ヴァローナ社のバリ島産カカオを使ったチョコレートは生産数が少なく、日本では販売されていません。地域別でカカオは選べても品種で選ぶにはまだまだ足りない。よほどの大規模農園かとんでもない金額を出さない限り、おそらく世界中の農園でも同じだと思います。

さてカカオの話に戻りますが、集積所に集められ中の種を実ごと取り出されたカカオは、発酵所と呼ばれる場所に集められ、品質チェックを受けて買い取られます。その際の目安としては糖度の高さでグルコースの含有量が目安となります。糖分は、ここで行われる発酵の第一段階、酵母発酵の際に酵母の餌となる重要な成分だからです。発酵用の木箱に移されたカカオの実は、バナナの葉と麻の布をかけられて48時間かけて酵母発酵させます。次の48時間は乳酸発酵、さらに48時間の酢酸発酵の計6日間の過程を経て発酵は完了です。

発酵の完了したカカオは実が落ちて種がむき出しの状態に。ツンとした香りの奥底にはすでにチョコレートのフルーティな香りの片鱗が。「チョコレートって発酵食品なんだなあ」と実感します。この種を天日干しするためソーラードライヤーハウスと呼ばれるビニールハウスのような建物に運びます。網を張った10メートルほどある長いテーブルに並べられた種は最低5日間、3時間おきにかき混ぜられながら乾燥させ、そうしてカカオ豆になるのです。（乾燥したカカオ豆を1kgつくるために、なんと、カカオの実が20個分が必要なのだそう）その後、機械による振り分けと、手作業による選別を経て、バリ島内での作業は完了、本国フランスへと送られて焙煎、コンチング等の過程の末にチョコレートになるのです。ここまで来るとカカオ豆がもはや黒いダイヤモンドに見えてきました。これほどの手間と情熱をかけているカカオ農家の皆さんには頭が上がりません。そこまで見学させて頂いた後、セミナーハウスへと再び場所を移し座学として最新のカカオ、チョコレート学を学ばせて頂きました。

かつて、と言ってもつい最近までカカオの種類はクリオロ&トリニタリオ&フォラステロの3種類と言われていました。しかしDNA解析の結果、10種類までが確認されており、同種のカカオのDNAよりも他種のDNAの方がより近いものも発見されているなど、今まで聞いたことのない話も含まれており、カカオについての最新の研究に触れられて大変意義のある時間でした。また、チョコレート業界についても面白い話がありましたよ！チョコレートを製造するのに必要なカカオバターやカカオマスと言う材料は、なんと、世界中でたった4社が牛耳っており、ほかの数あるチョコレートメーカーはすべてその4社のどこからカカオバター・カカオマスを購入しなければチョコレートを作れないと言う裏話があり、カカオの加工品業界は、寡占状態のために価格は高騰する一方なのだそう。残念ながらチョコレートはこの先もっと高級食品への道を駆け上っていく運命にあるようですね。

今回のバリ島カカオ探訪を通してカカオに携わる皆さんの想いを改めて学ぶと同時に、食が世界共通の言語であり、後世に託すべき文化であることを再確認しました。この経験をお客様、スタッフと共有できるよう美味しいお菓子を作り続けていこうと思う素敵な旅をさせて頂きました。（旅の様子はエルベランのYouTubeチャンネル「Pure & Slow Sweets」でアップしています。合わせてご覧くださいませ）

## Happy Merry Xmas!

2024年のエルベランのクリスマスケーキ  
主なラインナップをご紹介します！



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。

12cm 角 3,186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。

12cm 角 3,456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Xmas。食べるならほんまものを選びましょう。(写真は6号サイズです)

5号サイズ[5名様分] 4,320円(税込)  
6号サイズ[8名様分] 5,560円(税込)  
7号サイズ[10名様分] 7,495円(税込)



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、無添加チョコレートで作ったガナッシュクリーム。そして専用スポンジ。ぜひ聖夜のおともに！(写真は5号サイズです)

5号サイズ[5名様分] 4,320円(税込)  
6号サイズ[8名様分] 5,560円(税込)  
7号サイズ[10名様分] 7,495円(税込)



お菓子屋さんのシュトーレン

クリスマスのための発酵菓子シュトーレン。今年はたっぷりビスターチオとイチジク、自家製の秋田産サクランボの洋酒漬けを使ってリッチに仕上げています。

直径約11cm 3,456円(税込)



6号 7号 5号

可愛いデコレーションがついています♪

選ぶ！サイズバリエーション

デコレーションケーキ[苺/チョコ]は、3つのサイズバリエーションをご用意しています。サンタやキャンドルのデコレーション付きですので、お好みの飾り付けをお楽しみください！(写真と絵柄が変わる場合があります)



クッキー  
クリスマス限定パッケージ

ふたつの特別なデザインでお楽しみください。5種類13枚入り

各 1,740円(税込)

ご予約締切  
12月20日

予約状況によっては  
早まります。

今年のXmasも  
楽しみだにゃ〜♪

