

# レジェンドナイン総選挙を開催中です!!

## 中間発表

- 👑 ① レモンパイ
- 👑 ② プリントルテ
- 👑 ③ エクレア  
同率 苺のショートケーキ
- ⑤ プリン  
同率 シャンティーシトロン  
ショコラヴァローナ

♪あなたの推しにぜひ投票してください♪

【投票期間】2025年3月14日迄

2024年9月にエルベランは創業60周年を迎えました。  
この記念すべき60周年をあなたと一緒に盛り上げられますよう、毎回お楽しみ企画を考えています！1月からは『60周年記念特別企画!レジェンドナイン総選挙!』の投票を開始し盛り上がってきています。選ばれし9つの洋菓子たちの中から栄えある優勝の栄冠はどのケーキになるのか?今号では投票の中間発表を致しました! 「やっぱり!!」「え~!意外!」あなたの推しはランクインしてますか?投票期間は3月14日迄あります。店頭でお配りしている投票用紙に、ぜひあなたの推しへの愛ある一票をお待ちしています♪

## 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>

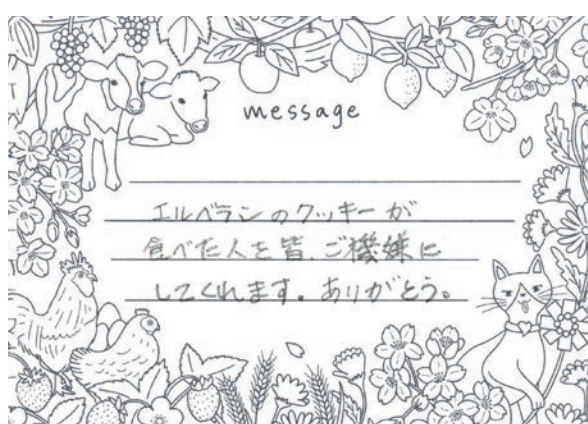


# ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

2025.3/MARS





## ギフトにぴったり！！ さらに美味しくリニューアル！ Thank you for 60th Anniversary エルベランクッキーが生まれ変わりました！！

エルベラン60周年を機にエルベランクッキーおよびティーフレンドクッキーが生まれ変わりました。エルベランクッキーは使用するチョコレートを大幅に変更。乳化剤、バニラ香料などの添加物を使用しない無添加チョコレートを採用し、先代からの悲願であった無添加クッキーに生まれ変わりました！また、ティーフレンドクッキーはその名を「夙川クラフトサブレ」と改めパッケージを一新。それぞれのイメージカラーに合わせた七色の衣装に身を包み、よりいっそう華やかに美味しそうになりました！！

### 夙川クラフトサブレ 7種



### エルベランクッキー 2種



#### — No.7 —

**木苺とカカオ** 大豆バターとカカオニブ、豆乳クリーム、それと世界一高価なヴァローナ社のフランポワーズチョコで作った初のオーガニックサブレ。また、九州産米粉をメインにオーガニックサブレト全粒粉を配合して小麦の使用量を減らしグルテン控えめになっており、女性人気抜群です。

#### — No.6 —

**黒糖とカフェオレ** 有機オーツ麦のチップに添加物不使用バターチョコと同じく添加物不使用のホワイトチョコ、有機コーヒールって贅沢が過ぎるサブレ。バターとチョココレート同様ココアパウダーを一切使用しないこだわりのレシピで、臭みのない上品な味わいとモコモコしない口溶けを実現。

#### — No.5 —

**チーズとトマト** 焼酎やビールにも合う辛党の味方がひとつくらいあっても良いじゃないか！砂糖を1gも使わず、ゴダチーズをベースにクリームチーズとカルピス低水分バターで練り上げたパイベースのサブレ。ドライトマトやスモークソルト、チリペッパーが味と香りをローマへ誘います。

#### — No.4 —

**お茶と黒豆** 焙煎黒豆と酒粕の香るお抹茶サブレ。60周年を機に素材のバランスを見つめ直し、ついに黄金比を見つけ出しました。黒豆の香ばしさを感じつつも有機抹茶の苦みやほのかな甘みを感じられ、何とも懐かしいボーロのような味わいのお菓子。漆の器に煎茶といかがですか？

#### — No.3 —

**みつばちの贈り物** 度々ファッション誌にも取り上げられるスーパーフード「ビーポーレン」。かいたがいくミツバチが作った花粉団子を練り込み粉糖をふって焼き上げて素敵なパイ菓みに仕立てました。香ばしいパイを幾重にも織り上げたミツバチの美味しいプレゼントをぜひお楽しみください。

#### — No.2 —

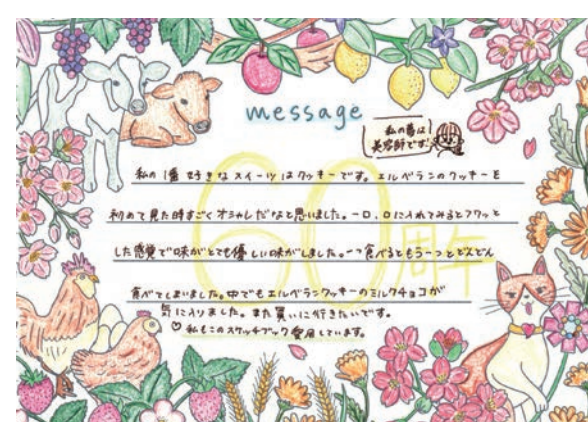
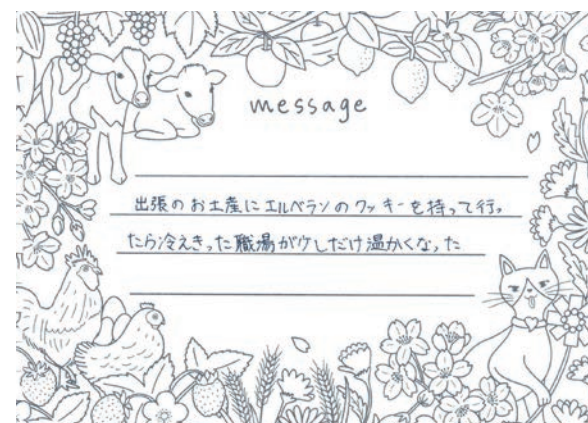
**バターとチョココレート** ココアを一切使わず添加物不使用のチョコレートだけで焼き上げたチョコサブレは香りが違います。ココアクッキー特有の臭みやもっさり感とは違う上品な口溶け。エルベランファンの皆様が40年以上にわたって支えてくださるのこう言う違いがあるからこそだと思います。

#### — No.1 —

**バターと生クリーム** 他では食べられない王道サブレ。美味しいバター・粉生クリームがあればバニラは必要なし。生産者様の思いを凝縮したらこうなりました。バニラ風味のクッキーが欲しければ他でどうぞ。この味を分かってくれた人だけ。その思いで40年以上焼き続けてきたサブレです。

**ホワイトチョコ** ミルクチョコサンドと共に添加物不使用に生まれ変わったホワイトチョコサンド。オーガニックのホワイトチョココレートはミルクの風味が心にも体にも優しく、同じく無添加のサブレの歯触りの良さ、特製のパイの香ばしさと相まってエルベランらしい「ハーモニー」を奏でます。

**ミルクチョコ** 添加物不使用に生まれ変わったミルクチョコレートサンド。使用するチョコレートを大幅に見直し、60周年を機に先代からの悲願であった添加物を含まないシン・エルベランクッキーへと進化しました！看板商品にふさわしい美味しさとコンセプトを兼ね合わせた逸品です。



エルベランの60周年に向けて、ファンの皆様から本当に沢山のメッセージを寄せていただきました！柿田をはじめスタッフ一同、うれしく楽しく拝見いたしました。皆様にも、私たちのニュースレター「La Poste」でその一部ですが是非ご覧になっていただきたいと思ひます。心のこもった素晴らしいぬり絵とメッセージの数々をどうぞお楽しみくださいませ！！

60周年記念特設サイト  
<https://elberun.gift/happy60anniversary>

