



ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

La Poste

2026.1 / Janvier

Dream Maker になろう！

自分の夢を実現する力を身につける。それは決して簡単なことではありません。長い時間をかけ、正しい努力を行い、時には間違い、挫け、それでも前を向いた人だけが見える世界があります。でも、チームエルベランは、それだけで満足して終わりではありません。私たちにはその先があります。自分の夢を叶えたその先にあるもの、それは他の人の夢を実現すること、そして誰かの憧れになることです。私たちの原動力はいつだって「あんな風に美味しいお菓子を作れる人になりたい」、「あの人のようにみんなを笑顔にできるお菓子が作りたい」そうやって自分の先を行く人たちに憧れ、一歩でも近づけるように努力することであなたを成長してきました。夢の先にいる人《Dream Maker》コンテストはそのきっかけの一つです。

2025年第67回クリスマスケーキコンテスト、エルベランのDream Makerたちの成果を是非ご覧下さい。



Bクラス 準優勝



制作期間は約1ヶ月半。

社内コンテスト作品をプラッシュアップして挑みました。細かいパーツが壊れて作り直したり、完成後に高さオーバーに気づいたりと苦戦もありましたが、先輩・同期・後輩、エルベランの皆さん、えいじさん、かよこさんに支えていただき無事に完成できました。今回、社内だけでなく他店舗や学校の仲間など、同じ夢に向かう仲間の存在を強く感じ、挑戦できる環境への感謝がより一層大きくなりました。この経験を力に、これからも頑張っていきたいです。

《補足》コンテストのクラスについて

Aクラス：経験年数5年以上 Bクラス：経験年数5年未満

ÉLBÉRUN
Shukugawa Since 1964

今回の作品は、

約1ヶ月半という限られた期間で制作しました。特に苦労したのはデザインで、イメージを形にするまで何度も描き直し、細部のバランスにも悩み続けました。制作後半は時間との勝負で、最後の追い込みもありましたが、その積み重ねが作品に繋がったと思います。最後まで頑張ったのは、えいじさん、かよこさん、スタッフのみなさん、家族、応援してくださった方々、大会を開催・運営してくださった皆さまのおかげです。受賞の喜びと感謝をお伝えするとともに、これからも仕事に真摯に向き合い、日々精進していきたいと思います。

Aクラス 優勝



CONGRATS!

Aクラス 優勝



コンテストに挑戦する中で、ただおいしいだけでなく「伝わる菓子」を作る難しさを強く感じました。参加を重ねることで、受賞作品やアントルメの仕上げを見て良い点を普段から吸収する意識も身につきました。試作では全体のバランス、特に酸味の調整に苦戦しましたが、アドバイスしていただく中で素材の使い方など、これまで気づけなかったことも学ぶことができました。今回で4回目の挑戦となり、最も納得のいく仕上がりにできたことが嬉しかったです。挑戦させていただけた環境と仲間がいるからこそこの結果だと思うので本当に感謝しています。ありがとうございました。

田中 萌子

アントルメ部門 準優勝



Bクラス 第三位



第67回 兵庫県クリスマスケーキコンテスト

2025年11月18日(火)～20日(木)

神戸北野ノスタ

みんなおめでとう！

新年明けましておめでとうございます！エルベラン2代目オーナーシェフの柿田衛二です。いや、めでたいですね。お正月だから？いやいや、2025年11月18日から20日に開催された第67回兵庫県クリスマスケーキコンテストで、エルベランのみんなが素晴らしい活躍をしてくれたからです。今大会では5名出場中4名が入賞をはたしました。まず特筆すべきは山下真由。昨年の田中に引き続きAクラスで見事優勝！昨年の2位という雪辱を果たしエルベランに2年連続3度目の優勝カップをもたらしました。自分らしい作品を意識して、持ち前の馬力と切り替えの早さで「ザ・山下」と言う作品に仕上げてきました。田中萌子は、昨年優勝したAクラスからアントルメ部門にクラス替えし見事準優勝。ここ数年頑張ってきた味覚審査では1番の出来映えで見栄え、構成共に成長を感じさせました。競友音は、今季チーム内で1番の急成長株。持ち前の明るいキャラクターがしっかりと作品に反映された自分らしい作品で堂々Bクラス準優勝。引野麻以は、昨年に続いてのBクラス3位。実力はもう十分に付けてきています！丁寧な部品取りや組上げの力は抜群なので最後まで実力を出し切れる題材選びさえできれば結果はついてきます。丸谷萌は今回初出場。無事に壊れずに持って行くという第一関門はクリアできたので来年に期待です。入賞したみんな、おめでとう！





「優秀味覚賞」2つ星★★を獲得致しました!!



この度、ブリュッセルで開催されたベルギー国際味覚審査機構の味覚審査において、無添加エルベランクッキーが見事「優秀味覚賞」2つ星★★を獲得致しました。

この賞は、250名を超える著名なシェフやソムリエによる厳格な審査を経て授与される、世界でも高い信頼を誇る味覚認証です。審査では、第一印象、見た目、そして香り、味、食感などがブランドティングにより細かく評価されます。世界中から寄せられた数千もの製品の中から、当店のクッキーがこのような栄誉ある賞をいただけたことを、大変光栄に思います。

素材の味わいや、生産者様の素晴らしい技術を味わっていただくために、バニラなどを使わずに焼き上げたシンプルなクッキーが、世界でも評価された事を何よりも嬉しく思います。

Follow Us!



♪♪ ELBERUN ファンのための♪♪

インスタグラムが始まりました!

エルベランファンのあなたへお知らせです! エルベラン創業60周年を機に、公式Instagramアカウントを始めました。季節のケーキやおすすめギフト、お店のイベント、そしてちょっぴり特別なお知らせまで——言葉と写真にのせてエルベランの今をお届けしていきます。これまでオーナーシェフ柿田衛二のアカウントをお楽しみいただいた方も、はじめましての方も、ぜひフォローをお待ちしています!



フォローして「エルベランがある時~♪」と一緒に楽しみましょう

@elberun.fan <https://www.instagram.com/elberun.fan/>



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>

