



No Lemon Pie No Life!

La Poste

ÉLBÉRUN

Sweets Life is so Beautiful

2026.7/ Juillet

苦楽園店OPEN特別号

2026年6月20日苦楽園店がプレオープン！

エルベランファンのあなたへお知らせです！ —そして苦楽園の皆様こんにちは。エルベランが苦楽園にやって参りました。

エルベラン from The Green Kitchen 苦楽園店が6月20日プレオープンいたしました。「余白のある暮らし」をテーマに、夙川本店とは違った雰囲気であなたをお待ちしています。ご来店いただいた方の暮らしが素敵に輝くようなお店づくりが出来れば良いなとずっと考えてきました。今は、まだ65点ほどの完成度なので、販売オペレーションの確認も含めて、しばらくはクッキーのみの販売、お休みも不定営業となります。詳しくはエルベラン公式インスタグラム@elberun.fun またはホームページをご確認ください。



西宮市南越木岩町10-12 ヴァンフリート苦楽園1階

生クリームのエルベラン — 夙川本店の建替計画始めます①

私が、当たり前のように思っていたケーキの味…
でもそれは当たり前ではなく、
誰もが思わず「美味しい」と言ってしまう
とびきりの味だったのです。

いよいよ夙川本店建替計画に着手いたします。数年間にわたる事業となりますし、建築自体が難しい時勢でもあります。その中で何故、建替事業に着手するのか、あらためてそこに至る想いを皆様とご共有できればと思っています。

私、柿田衛二は洋菓子店の次男坊として生を受けました。幼い頃よりケーキがあるのが当たりの暮らし、どちらかと言えば、すぐにももらえるケーキより買ってもらえる和菓子の方が好きな子供でした。だからお店に来るお客さんが父と話している時に、「うちの子ね、エルベさんの生クリームだけは食べられるんよ」という言葉が不思議でした。しかし、大学を卒業し飛び込んだケーキ業界で、私は今まで自分の食べていた味がふつうではなく、特別なものだ気が付きました。ふつうのケーキ屋では、こんなとびきりの材料ばかりでケーキなんて作れない、とてもじゃないけど原価が合わない。はじめてそう知ったからです。エルベランは当時の業界から見てもふつうの店ではありませんでした。

当店は「北欧の銘菓エルベ」として昭和39年(1964年)、先代柿田 衛、芙佐子により西宮市常盤町にて創業、神戸洋菓子業界ではまだ珍しい工房型洋菓子店として産声を上げました。その後、昭和45年(1970年)、阪急夙川(しゅくがわ)駅北側に広がる高級住宅街に縁あって移転し、現在の地にて店を構えることとなりました。当時は、店の前が1車線で両側を大きなお屋敷の生け垣が囲んでいたそうです。

時代はバタークリーム全盛期、甘くてどっしりとしたケーキが主流の中、先代が皆さんにその美味しさを是非知っていただきたいと選んだのが、ノンホモの生クリームを使ったくちどけの軽いショートケーキでした。日本で一番美味しいと言われる鳥取県白バラ乳業の牛乳から作られる、真っ白でミルクの香りたっぷりの生クリームを使ったケーキはまだ珍しく、美味しいものを知り尽くした夙川の皆さまに大変喜んでいただけたそうです。

その後屋号を「エルベラン」に改め、2011年には2代目へと代替わりをして現在まで半世紀。このお店でお客様をお迎えして50年以上の間には、多くの素晴らしい出逢いがありました。

お母様のスカートの後ろに隠れられて恥ずかしそうにいつもお店に来られていた小さな可愛いお嬢さん。先代がクッキーの袋を無造作にビリッと開けて差し出すと飛び出してきて美味しそうに頬張っていらっしゃいました。そんなお子様がやがて高校生に

なり、お父様、お母様の勧めで社会勉強にと当店でクリスマスのアルバイトをされた時には、イチゴを切ったり、ケーキの飾りつけをして箱に詰めて運んだりと本当によく働いてくださいました。そんな彼女もやがて結婚。最高に幸せな場面にもエルベランのクッキーを引菓子としてそばに置かせて頂きました。そして、今はすっかり大きくなり背が並んだ娘さんと一緒にお買い物に来られています。

ご来店の際に、「これみんなで分けて食べて！先代の分もあるから！」といつもたくさんのお土産を弊社スタッフにとお持ちくださるお客様。弊社スタッフ一同いつも美味しく楽しく頂いております。この場をお借りして御礼申し上げます。

このようにお客様と共に過ごさせて頂いた時間をここに書き尽くすことは到底できませんが、お一人お一人のお姿は、強く私たちの心に焼き付いております。

残念なことに、近頃の洋菓子業界では、混ぜ物なしの純粋な生クリームのケーキを食べられるお店がどんどん減りつつあります。生クリームをうたいながらも、植物油脂の混ざったクリームが増え、お子さんの生クリーム嫌いにつながっている現状を見るにつけ、私たちは心を痛めております。半世紀を経ても美味しいと言っていただけの生クリームのお菓子たち。日本の洋菓子文化が育んだ本物の「洋菓子」にはそれだけの魅力がある。

私たちが、パティスリーと名乗らないのは日本の洋菓子に誇りを持っているからです。私たちエルベランは、本当の美味しさを大切にしてくださるあなたと、私たちを信じて歩いてくれるスタッフがいる限り、生クリームのお菓子という洋菓子文化を次の世代へ受け継いでいきます。

そして、もう一つ叶えたい夢があります。それは、百年先にも、この夙川の風景の一部になっている建物を残すことです。「こんな建物が夙川にあってよかった。」そう思っていただけの場所。街の価値を少しでも高め、人と人をつなぎ、日常にも、特別な日にも、静かに寄り添い続ける場所。もし大きな災害が起きたとしても、人が集まり、希望の灯をともしせる場所。そんな建物を未来へ残すことができたなら、それはエルベランが、そして私がこの街からいただいたたくさんの愛情への小さな恩返しになると思っています。建物は、お金だけで建つものではなく、人の想いと街の信頼が積み重なって建つものだと思います。洋菓子を通してこの夢を皆様と育てていければ幸せです。

どうぞ末永く、エルベランをよろしく願っています。

エルベラン2代目オーナーシェフ 柿田衛二

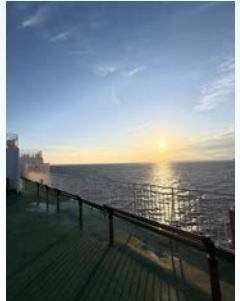
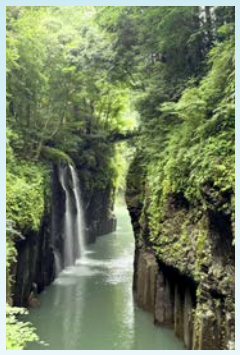
ÉLBÉRUN
Sweets Life is so Beautiful



＼今年はフェリーで行ってきました！／ 社員旅行2026 in 宮崎

みんなと絆が深まった3泊4日のフェリーでの旅

6月7日～10日まで3泊4日で社員旅行に行ってきました。2023年、2024年と沖縄本島をぐるっと巡り堪能し、2025年は憧れの宮古島に上陸。そして、本年2026年は船旅で宮崎まで行ってきました。行きも帰りもフェリー旅、みんなで一緒にご飯を食べてカードゲームをして船内を満喫。そして宮崎では、かねてから行きたかった高千穂峡をはじめ、通潤橋や格式高い鶴戸神社、鬼の洗濯岩で有名な青島神社、お土産に嬉しい霧島酒造のKIRISHIMA FACTORY GARDENなどたくさんの観光名所を回ってきました。お日様にこそ恵まれませんでした、6月にしては涼しく過ごせましたし、何よりも帰ってきたみんなが、楽しかったと盛り上がり続けていたのが一番のお土産になりました。素敵な仲間と旅するって本当に良いですね。



Follow Us!



Instagram

♪♪ ELBERUNファンのための♪♪

Instagramが始めました!

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ていた方も、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〜♪」を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>

