

# シュターン Konditorei Stern 芦屋

本場こだわりのバウムクーヘンづくり

店内に陳列されたいろいろなお菓子。ドイツで修行した谷脇シェフが、本当に自分が食べたいと思うお菓子を、ドイツの伝統を守りながら、すべて1人で心を込めて作っています。

特にバウムクーヘンは、お菓子作りをドイツで学んだシェフこだわりの逸品。「油脂は必ずバターのみを使用、ベーキングパウダーは使わない」などドイツで決められたバウムクーヘンの作り方の基準を守りながら、ドイツ製の焼成機で1本1本焼き上げます。作り始めると、つきっきりで目を離すことができないので、お店を開けている間に、1層1層丁寧に焼き上げています。

## Konditorei Stern 芦屋 谷脇シェフ

「皆さんには芦屋に居ながら、本場のおいしさを味わっていただきたいと思っています。」



1〜3ハーブから原料の抽出、化粧品のパルク製造から充填まですべての製造プロセスを自社で行う 4植物の動きを最大限に活かしている製品

## 株式会社 ハーブス THE HERBS

ハーブの力とASHIYA JAPANの品質

「植物の持つ浄化・鎮静・活性・抗菌作用などを化粧品に生かそう」と思い、植物由来のドライハーブをたっぷり使用し、化学薬品に頼らないオリジナルの化粧品を開発しました。色々と試行錯誤を重ねながら、一消費者としての視点で作った化粧品です。最近海外でも商品が好評を得ているので、今後は海外展開にも力をいれていきたいです。

## 株式会社 THE HERBS 宮川社長

「メイドイン“芦屋”として、THE HERBSと芦屋の名前を国内・海外へ広めていきたいです」



1 1本ずつ丁寧に焼き上げていく 2 可愛いエントランス 3 本場ドイツのバウムクーヘンの焼成機 4 バウムクーヘンはしっかりと素材の味がしっかりしている

人の健康を支える酵素を

昭和27年、なにものにも代えがたい「健康」というテーマに取り組み、研究開発を始めました。日本で唯一生きた酵母菌が入った(種類別)乳酸菌飲料を作る会社。酵母菌が作る酵素は、私たちが食べたものを消化・吸収する時などに必要で、人間が生きていく上で欠くことができないものです。

酵素科学研究所では、自然界から採取した酵母菌を培養し、加熱殺菌した材料に生きたまま入れることで、酵素群が体内に効率よく取り入れることができます。



## 有限会社 酵素科学研究所 今本社長

「今後は、500mlのサイズも作り持ちやすくして皆さんに喜んで頂けるよう努力してまいります」



1 ボイセンベリーの入った富元酵素 2 採取した野生酵母菌の中から、優れた酵母菌をつくり出すものだけを高度な純粋培養をしていく 3 果汁・乳成分を加え、加熱殺菌、冷却後、酵母菌の命が吹き込まれ、数日間成熟させる 4 厳重な衛生管理のもとで、瓶詰めされ、国の指定機関で厳しい検査を受ける

芦屋の手仕事  
ものづくり