

ザクザク食感の
しあわせスイーツ！

クロッカン

シユツの魅力

ザクザク

ザクザク

ぎゅうぎゅう
サマタードクリーム



山口県で クロッカンシュエを 食べられるのは エール・ラポールだけ！

普通のシュークリームならどこでも買えるけれど、
このクロッカンシュエはエール・ラポールでしか
味わえません！



クロッカンシュエを買いに行くために
宇部まで足を運びたくなる」
そんなスイーツを目指しています。

クロッカンシューとは？ シュークリームと何が違うの？

クロッカンシューは、フランス語で「カリカリ」「パリパリ」という意味の「クロッカン (Croustillant)」とシュークリームを掛け合わせた新感覚スイーツ。



最大の特徴は「ザクザク食感」。表面に発酵バターと卵白、砂糖、アーモンドを練り込んだ生地をのせて焼き上げることで、普通のシュークリームでは味わえない香ばしい食感が生まれます。

さらに、中にはたっぷりの濃厚カスタードクリーム。外はザクザク、中はとろ〜り…一度食べたら忘れられない、贅沢なスイーツです。

美味しさの秘密は、ここにある



ザクザクのクロッカン生地

特製の生地を表面にまとわせ、高温で焼き上げ。焼き立ては香ばしく、時間が経ってもザクザク感が続きます。



たっぷりアーモンド

表面には スライス状とダイス状の 2種類のアーモンドを使用。

噛むたびに食感の違いが楽しめ
アーモンドの香ばしさとシュー生地の
バターの風味が広がります。





とろける濃厚クリーム

エール・ラポール特製のカスタードクリームをたっぷり使用。
甘さは控えめで、卵のコクとミルクの風味が口いっぱい広がります。



絶妙な焼き加減

最後のひとくちまで、美味しさを堪能できる仕上がりのために
オーブンの温度調整を細かく調整し、
外はサクサク・中はしっとり水分を保つために、蒸気を抜くタイミングも
日々焼き上がりを見ながら、調整しています！



エール・ラポールのケーキで生まれる、幸せなひととき

日々の忙しさの中で家族や大切な人の時間を後回しにしていますか？

本当に大切なのは、特別なイベントではなく、ふとした瞬間に生まれる温かなひとときなのかもしれません。



エール・ラポールのケーキは、「大切な人と心を通わせるきっかけ」です。

「今日はちょっといいケーキを買って帰ろう」「一緒に食べよう」と決めるだけで、食卓に小さな幸せが生まれます。

「美味しいね」と笑顔がこぼれ、会話が弾む。一日の疲れがふっとほどけ、心が満たされていきます。

大切な人と心を通わせて甘くて幸せなひとときを。エール・ラポールのケーキは、毎日をもっと豊かに演出します。

Aile Rapport



電話番号 0836-67-1153

FAX 番号 0836-67-1153

住所 〒757-0216 山口県宇部市大字船木 760-10

営業時間 月～土 12:00 - 18:00

日曜日、第一月曜定休日

※ご予約は店頭もしくはお電話のみとさせていただきます



web



instagram



facebook



X

