

神戸のワッフルケーキ専門店「エール・エル」が 2015年1月8日(木)に「東京ソラマチ®」へ新店オープン

今年度7店舗目の出店！

「ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル)」(運営:株式会社 新保哲也アトリエ、本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:新保哲也)は、2015年1月8日に東京スカイツリー®に併設された商業施設「東京ソラマチ」に新規店舗をオープンいたします。

「エール・エル」は神戸のワッフルケーキ専門店。関西・首都圏を中心に店舗を展開し、全国68店舗(2015年1月7日現在、Webショップ各店を含む)を運営しております。

今回出店するのは「東京ソラマチ」内の食品ショップが集まるフロア「フードマルシェ」。看板商品で常時20種類をラインナップする「ワッフルケーキ」をはじめ、お土産としても人気のクッキータイプの「コロコロワッフル」には地域限定商品もご用意いたします。観光地として人気のスポットへの出店を機に、さらに多くの方々においしいワッフルをお届けしてまいります。

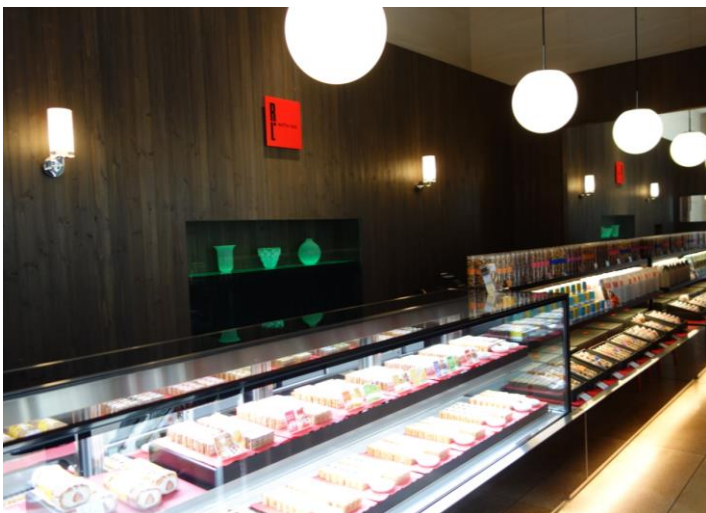
【店舗概要】

名称: ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル) 東京スカイツリータウン・ソラマチ店
所在地: 東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ2F
電話: 03-3626-5666
オープン日: 2015年1月8日(木)
営業時間: 10:00~21:00
オープンイベント: 「ワッフルケーキ10個セット」通常1,000円(税抜)を特別価格900円(税抜)で販売
※1月8日(木)~1月14日(水)まで

◆ブランド紹介

エール・エルは、一級建築士事務所からスタートしたユニークなブランドです。商品の開発はもちろんのこと、お店の設計までも自社で行い、デザインにこだわったものづくりが特徴です。

日本人の感性で新たに創り出したワッフルを世界に発信することを目指しています。



※写真はイメージです。実際の店舗とは異なります。



▲ シックな墨色のパッケージ

◆エール・エルの主要商品紹介

〈ワッフルケーキ〉

ふっくら焼き上げたワッフル生地で、フルーツやクリームをサンドしたエール・エル創業以来の看板商品です。月替わりで、季節にあった20種類を彩りゆたかに取り揃えています。

■1個 100円～130円



〈くるくるワッフル〉

ふっくらと焼き上げたワッフル生地一枚を用いたロールケーキタイプのワッフルです。大きく切ったフルーツや数種類のクリームを贅沢にお楽しみいただけます。

■1本 700円～



〈コロコロワッフル〉

ひとくちサイズに焼き上げたクッキータイプのワッフル。食べ始めたら止まらないさくさくの食感が人気で、年間100万個以上を売り上げた商品です。

■1本 550円～650円



★東京限定商品「チョコチップ」

プレーン生地にチョコチップを練りこんだ、東京限定商品。小さなお子さまから大人まで好きな味わいで、お土産にも最適です。



※価格はすべて税抜です。 ※写真はイメージです。

【会社概要】

会社名: 株式会社 新保哲也アトリエ <http://www.shimpo.biz>
 本社所在地: 〒650-0001 兵庫県神戸市中央区加納町4-10-21
 代表者: 代表取締役社長 新保哲也
 事業内容: 建築企画・設計・監理、宅地建物取引業務、商品企画デザイン、洋菓子製造・販売・乳製品販売、店舗運営・管理
 店舗: 「ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル)」を、国内の百貨店、ショッピングセンター、駅ナカ商業施設、Webショップに68店舗展開

◆エール・エル オフィシャルサイト (オンラインショップ) <http://www.rl-waffle.co.jp>

〈本件に関するお問合せ先〉

株式会社 新保哲也アトリエ

一級建築士事務所／

ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル)

TEL 0798-70-0003 FAX 0798-72-0004

ブランディング本部 販促・広報課
 定藤(さだとう)・藤村(ふじむら)

Email pr@shimpo.biz