

今年度10店舗目の新店！ 神戸のワッフルケーキ専門店「エール・エル」が 千葉県の「柏高島屋」に新規出店

2015年3月14日(土)OPEN

「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3月14日に千葉県柏市の「柏高島屋」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71店舗(2015年3月13日現在、Webショップ各店を含む)を運営しております。

2015年1月には東京ソラマチへ、3月には東京・秋葉原へ新店をオープン。そして今回、今年度10店舗目の新店として千葉県柏市にオープンする運びとなりました。新たな地域への出店を機に、よりたくさんの方に美味しいワッフルをお届けできるお店を目指してまいります。

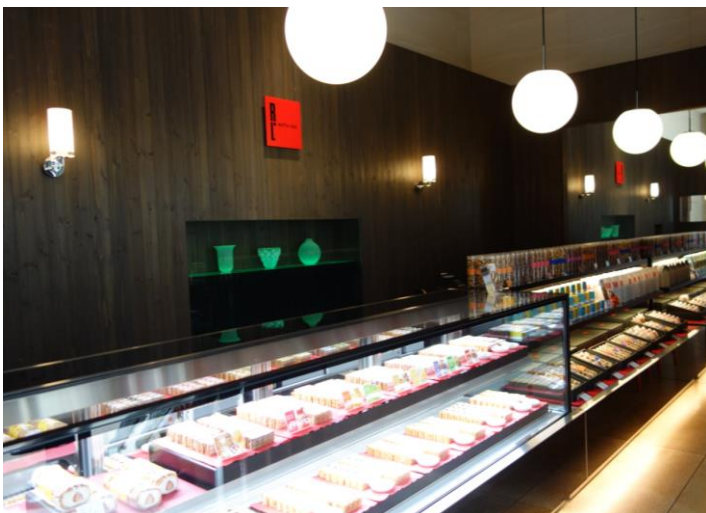
【店舗概要】

名称: **ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル) 柏高島屋店**
 所在地: 千葉県柏市末広町3-16 柏高島屋本館1F
 オープン日: 2015年3月14日(土)
 営業時間: 10:00~20:00
 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
 ※3月14日(土)~3月20日(金)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」 創業以来の看板商品

1個 100円～130円

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。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。



■「くるくるワッフル」 旬の素材をふんわりロール

1本 700円～

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。



3月は「春のいちごフェア」実施！ *期間:3/1～3/31

甘酸っぱいいちごを使った爽やかなワッフルを多数ご用意しております。

◀くるくるワッフル「まるごといちご～とろけるホワイトショコラ入り～」:1,000円

■「コロコロワッフル」 年間100万本販売

1本 550円～650円

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100万本以上を売り上げた商品です。



※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71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