

## 神戸のワッフルケーキ専門店「エール・エル」が 立川駅直結の「ルミネ立川」に新規出店

2015年12月1日(火)に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12月1日に東京都立川市のファッションビル「ルミネ立川」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72店舗(2015年11月30日現在、Webショップ各店を含む)を運営しております。

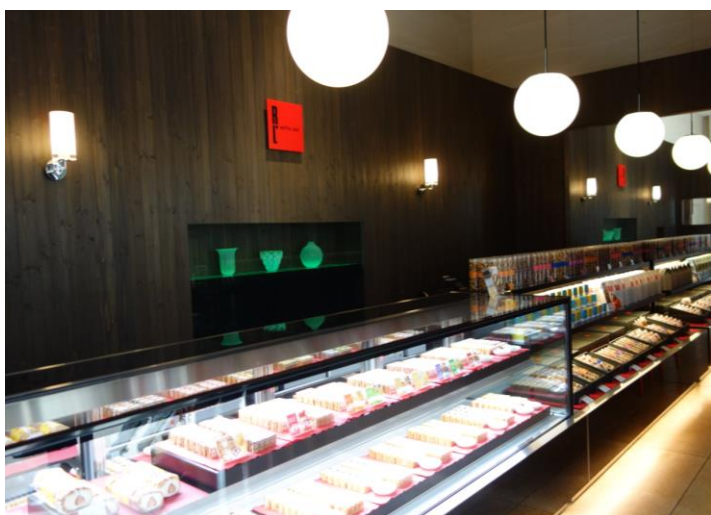
「ルミネ立川」は3路線が乗り入れるJR立川駅直結のファッションビルです。今回出店するのは、スイーツを中心としたブランドが並ぶ1Fフロア。テイクアウトからイトインまでバラエティ豊かなショップが揃い、手土産を探す際はもちろんのこと、ショッピングの合間やお仕事帰りに気軽に立ち寄るのにもぴったりです。利便性に優れた立地を活かし、より多くの方においしいワッフルをお届けできるお店を目指してまいります。

### 【店舗概要】

名称: ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル) ルミネ立川店  
所在地: 東京都立川市曙町2-1-1 ルミネ立川1F  
電話: 042-525-0006  
オープン日: 2015年12月1日(火)  
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1,040円(税抜)を特別価格900円(税抜)で販売  
※12月1日(火)~12月7日(月)まで、各日数量限定

### ◆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。



▲12月限定でクリスマスイメージしたワッフルケーキ5種が登場。

■「くるくるワッフル」 旬の素材をふんわりロール

1本 750円～

ロールケーキタイプのワッフル。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。ワッフル生地ならではの断面の美しさにもこだわりました。



■「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す。



食べたらずみつき！ 冬季限定商品

ショコラ生地にざくざく食感のチョコチップを練り込んだチョコ好きにはたまらない一品です。

コロコロワッフル「ダブルチョコ」  
1本 650円

※販売期間：  
2015年12月1日～2016年3月末(予定)



※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、ネットショップに72店舗展開

＜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](mailto:pr@shimpo.biz)