

神戸のワッフルケーキ専門店「エール・エル」が 新たに開業する京急川崎駅前ビルの「ウイング川崎」に新規出店

2016年4月27日(水)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、2016年4月27日に新たに開業する京急川崎駅前ビルの商業施設「ウイング川崎」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74店舗(2016年4月19日現在、Webショップ各店を含む)を運営しております。

京急川崎駅前ビルは、商業施設や宿泊施設、認可保育園等を有する複合ビル。エール・エルの店舗が入る商業施設「ウイング川崎」には、食物販・飲食店を中心に幅広いサービスが揃います。多くの方が利用する場所で、たくさんのお客さまに日常的にワッフルを楽しんでいただけるお店を目指します。

【店舗概要】

名称: ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル) 川崎店
所在地: 神奈川県川崎市川崎区砂子1-3-1 ウイング川崎1F
電話: 044-742-8889
グランドオープン日: 2016年4月27日(水)
営業時間: 10:00~21:00(グランドオープン日は11:00~)
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
※4月27日(水)~5月3日(火)

◆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 800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。



はちみつとレモンが相性抜群！
期間限定商品

はちみつ風味の生地に香り豊かなレモンピールを練り込みました。お口に広がる爽やかなハーモニーをお楽しみいただけます。



コロコロワッフル「はちみつレモン」
1本 650円
※販売期間：～2016年6月頃(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74店舗展開

◆エール・エル 公式サイト <http://www.rl-waffle.co.jp>



エール・エルは
25周年を迎えます

＜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
社長室 広報担当 定藤(さだとう)・藤村(ふじむら)
Email pr@shimpo.biz