

神戸のワッフルケーキ専門店「エール・エル」が 2014年11月28日(金)に「アトレ秋葉原」へ新店オープン

12月には埼玉県へ2店舗同時出店も！

「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、2014年11月28日に東京都千代田区の駅ビル「アトレ秋葉原」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64店舗(2014年11月27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「アトレ秋葉原」は、5路線が乗り入れるターミナル駅の「秋葉原駅」直結の駅ビルであり、たくさんのお客さまのご来店が予想されます。また、翌月11日には埼玉県に「新越谷店」と「ビーンズ武蔵浦和店」の2店舗を同時オープンするなど、関東エリアへの出店も続きます。より多くの方においしいワッフルをお届けするとともに、みなさまに愛されるお店を目指してまいります。

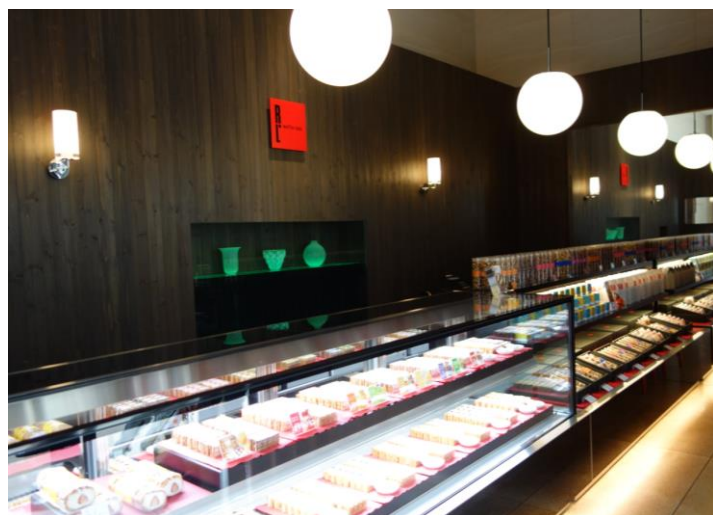
【店舗概要】

名称: ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル) アトレ秋葉原店
所在地: 東京都千代田区外神田1-17-6 アトレ秋葉原1 1F
電話: 03-5289-3859
オープン日: 2014年11月28日(金)
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
※11月28日(金)～12月7日(日)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 750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、2013年には年間100万個以上を売り上げました。

■1本 550円～650円



★冬季限定商品「ダブルチョコ」

ショコラ生地チョコチップを練りこんだ、チョコ好きにはたまらない一品。毎年人気の冬季限定商品が今年も登場いたします。



※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64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