

ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル)よりお知らせ

**R.L 梅田阪急店限定スイーツ！
製法と原料にこだわった「アシェットワッフル」が新登場！！**

阪急うめだ本店・B1Fにリニューアルオープンと同時に販売スタート

「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、阪急うめだ本店・B1F洋菓子売場にて2019年4月17日フロア内移設と同時に新商品を発売いたしました。

「エール・エル」は神戸のワッフルケーキ専門店。

今回、R.L 梅田阪急店リニューアルオープンに伴い限定商品「アシェットワッフル(Assiette Waffle)」が新登場。数ヶ月にわたり阪急百貨店と共に開発を進めた新感覚のワッフルです。

厳選した北海道産の原料(小麦粉/ビート糖*/発酵バター)を使用し、製法(湯種製法)にもこだわって作り上げたりエージュタイプのワッフル。アシェット(Assiette)とはプレート(=お皿)という意味で、フルーツなどの色々な食材をのせるというコンセプト。新鮮なフルーツを使った生菓子タイプ(冷蔵)の他に、岩塩やドライフルーツをのせた焼き菓子タイプ(常温)は個包装でギフトなどにもにぴったりです！

アシェットワッフル「生菓子」(冷蔵)**◆フルーツを華やかに飾ったりエージュタイプの新ワッフル****厳選した北海道産の原料を使用**

- ・春小麦(春に蒔いて、秋に収穫)
- ・ビート糖*(甘みが控えめでまろやかなコクのある味わい)
- ・発酵バター(香り高い豊かな風味とフレッシュなミルク感)

こだわりの湯種(ゆだね)製法

- ・小麦粉を熱湯で練り、でんぷんをα化させ、しっとりした生地に仕上げました。

**■商品概要**

商品名: アシェットワッフル(生菓子)

価格: 350~370円/個(税抜)

※季節によりお取り扱い商品が変更になる場合がございます
(* ビート糖をワッフル生地中3%使用)

アシェットワッフル「焼き菓子」(常温)

◆金色をベースにしたパッケージでギフトにもぴったり

風味豊かな4種類のトッピングをご用意

・リッチバター



北海道産発酵バター使用のバターシロップを塗り風味豊かでリッチな味わい。

・岩塩



ミネラル感のある岩塩をトッピング。

・苺



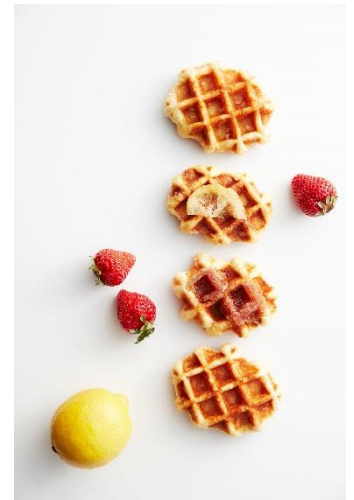
色・風味を活かすため低温でじっくり蜜煮した国産いちごのドライフルーツをトッピング。

・レモン



さわやかな味わいで色・風味を活かしたニュージーランド産レモンのドライフルーツをトッピング。

ベージュ×黒のシンプルなギフト箱で素材のこだわりを表現



■商品概要

商品名: アシェットワッフル(焼き菓子)

- ◆単品 230円(税抜)
- ◆10個セット 2,500円(税抜)
- ◆14個セット 3,470円(税抜)
- ◆21個セット 5,330円(税抜)

※季節によりお取り扱い商品が変更になる場合がございます

【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68店舗展開

◆エール・エル 公式サイト <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 0798-73-0005
 広報窓口
 大永(おおえ)・白岩(しらいわ)
 Email pr@shimpo.biz