

ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル)より5月商品のお知らせ

丹波黒大豆や国産和栗などこだわりの和食材を使ったワッフル！ エール・エル「和っふるフェア」を実施

「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、2018年5月1日より全国の店舗にて「和っふるフェア」を実施いたします。

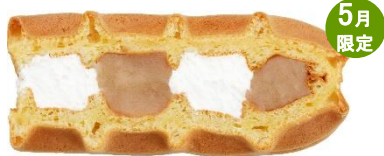
「エール・エル」は神戸のワッフルケーキ専門店です。ワッフル生地で季節に合わせたクリームやフルーツをサンドした看板商品「ワッフルケーキ」を常時20種類展開しているほか、バラエティ豊かなワッフルをご用意しております。

5月は日本の食材に改めて注目し、丹波黒大豆や国産和栗、宇治抹茶など和の食材を使った商品を多数ラインアップ。「和っふるフェア」として展開いたします。繊細に重なり合う日本の味をお楽しみいただけます。



5月「和っふるフェア」対象商品

◆ 和素材を使った「ワッフルケーキ」



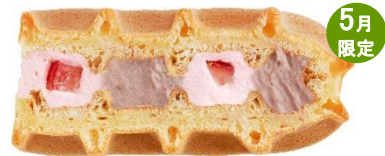
■ **和栗モンブラン**:130円

濃厚な味わいの国産和栗あんをサンド。栗本来の豊かな風味が広がります。



■ **黒みつ抹茶**:130円

京都産一番茶を使った宇治抹茶が引き立てる黒みつのコク深い甘さ。



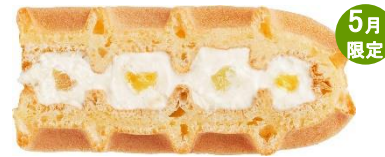
■ **こしあん苺**:130円

北海道産小豆を使ったこしあんクリームと甘酸っぱいいちごが相性抜群。



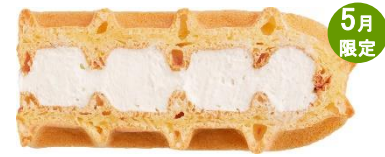
■ **和三盆きなこ**:120円

丹波黒大豆を使った香ばしい生地できなこクリームと和三盆クリームをサンド。



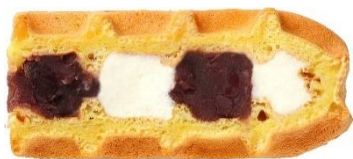
■ **柚子レアチーズ**:120円

北海道産クリームチーズを使ったチーズクリームに柚子を合わせてすっきりと。



■ **瀬戸内レモンチョコ**:110円

コクのあるホワイトチョコクリームに瀬戸内レモンの爽やかな風味をプラス。



■ あずき:110円

北海道産小豆を使った粒あんと
口どけ軽やかなホイップクリーム。



■ 抹茶:100円

ほろ苦い宇治抹茶クリームをサンド。
ほどよい甘さで上品な仕上がり。

※表示価格は全て税抜です。

◆新緑の季節の手土産にぴったり！ 抹茶の焼き菓子

■コロコロワッフル キューブ 抹茶

さくさくとしたクッキータイプのワッフルをキューブ型の箱に詰めた
「コロコロワッフル キューブ」に期間限定で「抹茶」が登場。
宇治抹茶を使った香り豊かな味わいをお楽しみいただけます。

■商品概要

商品名: コロコロワッフル キューブ 抹茶
内容量: 50g
価格: 300円(税抜)
販売期間: 2018年4月下旬～2018年6月(予定)



■プチワッフル 抹茶

しっとりとした生地にごくざくとしたシュガーの食感が心地よい
プチサイズのワッフル。香り高い宇治抹茶*を入れて上品な甘さに
仕上げました。 * 製品中2%使用

■商品概要

商品名: プチワッフル 抹茶
販売期間: 通年
※セット販売のみ



◀ プチワッフル6個セット: 800円(税抜)
その他、18個・24個セットなどご用意。



※一部お取り扱いのない店舗もございます。

【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70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 0798-72-0004

社長室 広報担当

定藤(さだとう)・藤村(ふじむら)

Email pr@shimpo.biz