



2008年9月8日
株式会社新保哲也アトリエ

報道関係者各位

ふたくちサイズが大人気！！ワッフル・ケーキの店R.L(エール・エル)

11月はさつまいもやりんごを使用した 秋にぴったりのワッフルが登場！！

～肌寒くなるこの季節、R.L(エール・エル)のほっこりワッフルで秋色を楽しもう～

2008年度に16周年を迎え、今年度本格的な関東進出を行うワッフルケーキ専門店「R.L」(エール・エル)
(運営：株式会社新保哲也アトリエ、本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：新保哲也)は、11月のマンスリー
ワッフルを2008年11月1日から販売いたします。

11月は、『秋色を楽しむ』をテーマに、さつまいもやりんご、チョコを使用した秋にぴったりのワッフルを展開
いたします。

「R.L」(エール・エル)はインターネットやフリーダイヤルなどでも地方発送を承っており、楽天スイーツランキング
で2年連続1位を獲得するなど、大変ご好評をいただいております。

紅葉が美しいこの季節に、R.L(エール・エル)のワッフルでも秋色を楽しんでみてはいかがでしょうか。

11月のNEWワッフル

11月は、見た目にも味にも秋をいっぱい感じられる商品が登場いたします。秋の夜長にも、
ぜひR.L(エール・エル)のワッフルをお召し上がり下さい。



スイートポテト:126円

ほくほくのさつまいものカット
が入った、この時期だから
食べたいワッフル！



ベリーショコラ:126円

色鮮やかな組み合わせ！
チョコとラズベリーがマッチした
ワッフル



キャラメルりんご:126円

りんごのさくさく果肉がキャラメル
クリームの中に入った
ジューシーなワッフル



ストロベリーミルク:116円

ストロベリーの甘酸っぱさと
練乳クリームのやさしい甘さ



黒ごまきなこ:116円

黒ごまときなこのカラダに良い
組み合わせ！緑茶と一緒に召し上がれ



11月のNEWくるくるワッフル

くるくるワッフルは、ワッフル専門店が作るロールケーキ。
旬のフルーツやクリーム、餡をふわふわのワッフル生地で包み込みました。
ワッフルのふわふわ感、しっとり感が病みつきになります。
11月のNEWくるくるワッフルには、炭を使用した一風変わったワッフルや、
いちごや生チョコをふんだんに使用した豪華なワッフルが登場いたします。

11月のNEWくるくるワッフル



炭(SUMI):945 円

解毒効果や美容効果のある竹炭を使った黒いワッフル生地に黒豆と甘さ控えめチーズクリームを中に入れてロール。ヘルシーな炭と黒豆を使ったワッフルです。



まるごと！ストロベリー: 1155円

いちごをまるごと4つ並べてワッフル生地で巻き上げました。ホワイトチョコを溶かした生クリームとマッチしたワッフルロールです。
販売期間:11/17～12/25



贅沢生チョコロール:1575円

ベルギー・カレボー社製高級ミルクチョコを使用して作り上げた生チョコをふわふわワッフル生地で巻き上げた贅沢な一品。10月からの継続販売になります。

本件に関するお問合せ先

ワッフル・ケーキの店R.L(エール・エル) PR事務局
(株式会社アンティル 担当:高橋・福本)
TEL 03-5572-6063 FAX 03-5572-6065
yo-takahashi@vectorinc.co.jp

商品に関するお問合せ先

株式会社新保哲也アトリエ (ワッフル・ケーキの店R.L)
担当:宮崎・島田
TEL 0120-21-8840(月～金 10:00～18:00)