



2008年4月28日

株式会社新保哲也アトリエ

報道関係者各位

ワッフル・ケーキの店R.L(エール・エル) 2008年関東本格進出！！

ふわふわしっとりの生地と毎月変わる季節の味のコラボレーション とっておきのおいしさをあなたに……

2008年度16周年を迎えるワッフルケーキ専門店「R.L」(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、今年度本格的な関東進出を行う運びとなりました。R.Lのワッフルは、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、大変ご好評いただいております。

できたてをお届けするために、1つ1つ丁寧に手作りで生産をしている関係上これまで生産に限りがありました。横浜に新工場を設立することで、満を持しての関東本格進出となります。

R.Lとは

成り立ち

1991年12月阪神間の閑静な住宅地にワッフル・ケーキの店R.L(エール・エル)はオープンいたしました。もともと建築家である社長は、空間をつくる立場から、空間を使う立場を経験したいと考えました。つくりあげた空間の中にある壁や床、そこにあるインテリアや照明、そしてそのテーブルの上にあるお皿に至るまでをコーディネートしたとき、最終的にそのお皿にのせるモノまでつくってみたいと考えました。いわば料理人とは全く逆の発想からR.Lは誕生したのです。

ワッフルケーキに込めた想い

学生時代、建築を学びに訪れたヨーロッパで、ケーキでもパンでもない毎日食べる甘い食べ物の魅力と人々の笑顔に魅了され、日本で当時馴染みのなかったワッフルの文化を広め、「ワッフルのある生活」の提案をし、多くの人々に伝えたいと考えました。

今年16年目を迎え、毎月変わる商品を含め常時20種類を店頭販売しており、これまでにお店に並んだ品種は数百種類に上ります。1枚1枚丁寧に焼き上げているので、ふわふわしっとり。

パッケージも、当時洋菓子会では異例の真っ黒で、R.Lの象徴。ふたを開くと色とりどりのワッフルが顔をのぞかせる……R.Lの小さな世界が広がります。

R.Lワッフルケーキの特徴

ワッフルは生地が命

選びぬいた卵を使っての生地づくり。

気温や湿度の変化が生地に大きな影響を与えるので、毎朝気温や湿度にあわせて生地づくりをおこなっています。





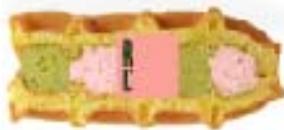
焼き上げのポイント

ワッフルは焼き上げが肝心。1枚ずつ丁寧に生地をワッフルメーカーに流し入れ、ふたを閉めるタイミングも重要。早すぎず、遅すぎず半生の状態になるのを待ってから。膨らみすぎず、強力がある、適度なふくらみが良い生地をポイントです。

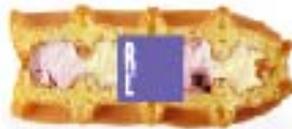
わくわく楽しい中身

ワッフルにサンドするクリームや餡は本当に種類が豊富！！選ぶときの楽しさをいつも感じていただきたいという思いから様々な開発を重ね、毎月、季節にあった商品や新しいおいしさを求めて意外な組み合わせだけどおいしいと自信をもっている商品を提供しています。

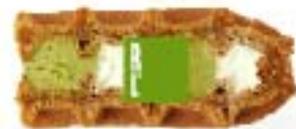
5月のNEWワッフル



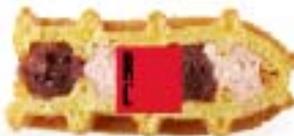
いちご抹茶
いちごジャム入生クリーム、抹茶生クリームが相性抜群



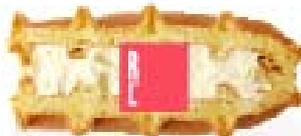
ブルーベリーチーズケーキ
チーズ生クリームとブルーベリー生クリームがベストマッチ



抹茶ティラミス
抹茶の苦味とチーズが絶妙なおいしさ



いちご大福
大人気のストロベリー生クリームとあずきが風味豊か



ももプリン
プリンにピーチカットをサンド。フルーティな味わいが広がる

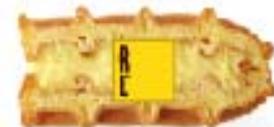
その他5月のワッフルの一例



メープルバナナ



はちみつ



チーズクリーム

6月のNEWワッフル

6月のNEWワッフルは雨でも楽しい！うれしい！夏先取りのワッフル。ベリー系やマンゴーなどフルーティな味が楽しめます



ブルーベリーチーズケーキ



マンゴー



アメリカンチェリー



ラズベリーチョコ



くるくるワッフル

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。

値段: ¥630~

5月のくるくるワッフル一例



いちごカスタード

いちごハーフ、バニラカスタード



オペラ

ショコラ生クリームとガナッシュクリーム、
モカカスタードクリームをロール。
表面にスイートチョコがけ



抹茶あずき

宇治産抹茶使用生クリーム、
北海道産粒あん、白生クリームをロール

コロコロワッフル

サクサクの新食感が新感覚で新しい。
1粒のサイズは約30mm四方で重さは約5g！
見た目もかわいく食べやすいのが嬉しい。
お茶のお供にもプレゼントにもおすすめ。



味 : ショコラ/ストロベリー/メープル/黒糖ピーナッツ
値段: ショコラ/ストロベリー/メープル ¥ 577
黒糖ピーナッツ(期間限定商品) ¥682





つつむ和っふる

ECサイト限定商品

ふわふわのワッフル生地でつつみこんだ手のひらサイズのオリジナルワッフル。ふんわり・とろ〜り・もちりの素材をいかすために手間ひまをたっぷりかけて、ひとつひとつ丁寧につつみ込んでいます。

味 : 黒ごまきなこ、マンゴー、抹茶大福
値段: 1段セット(各種2個づつ) ¥1500
2段セット(各種4個づつ) ¥3000
3段セット(各種6個づつ) ¥4500



	ふんわりワッフル生地で濃厚な黒ごまと香り高いきなこを包みました。濃厚なコクの黒ごまときなこの香りがひときわ風味豊か。ヘルシーで栄養もばっちりです。
	ふんわりワッフル生地で自家製カスタードとジューシーなマンゴーのコンフィチュールをたっぷり「包み」ました。中からとろ〜りカスタードクリームと甘酸っぱいマンゴーのコンフィチュールがあふれ出します。
	宇治抹茶をふんだんに使用したワッフル生地で、もちりの求肥餅とやさしい甘さのあんこをたっぷり「包み」ました。求肥餅のとろけるような食感とたっぷりのあんこは食べごたえも抜群です。

神戸ワッフル

ベルギー生まれ、神戸育ちのリエージュワッフル。素材・製造・パッケージ素材までこだわったため、出来立てのしっとりもちりした食感が楽しめます。

- しっとり・もちりの秘密
- …結晶が大きく、純度の高いピートグラニュー糖を使用
北海道産の牛乳をたっぷり使用
 - ガリッ、シャリッとした食感
 - …ワッフルの本場ベルギーより取り寄せたパールシュガーを使用
生地とのバランスがよいので、しっとりジューシーにおいしくなります。

値段: 3個セット ¥567
8個セット ¥1680





SHOP LIST

New Shop

R.L 心齋橋そごう店	3月1日 open
R.L 八王子そごう店	3月6日 open
R.L 新横浜高島屋店	3月26日 open
R.L トレッサ横浜店	3月27日 open
R.L グラデュオ蒲田店	4月16日 open

関西エリア

R.L 京都大丸店
R.L ハナ京都店
R.L 和歌山近鉄店
R.L りんくう泉南店
R.L 北花田阪急店
R.L 千里阪急店
R.L 難波高島屋店
R.L 梅田阪急店
R.L 八尾店
R.L 西宮北口店
R.L 川西阪急店
R.L 武庫之荘本店
R.L 神戸北店
R.L 武庫之荘南アトリエ店
R.L アルル橿原店

関東エリア

R.L 新宿高島屋店
R.L 高崎店
R.L 水戸店
R.L 千葉店
R.L 成田店
R.L 日の出店
R.L 羽生店
R.L 都筑阪急店

東海エリア

R.L 浜松店
R.L 静岡店
R.L 東浦店
R.L 名古屋高島屋店

中国エリア

R.L ソレイユ広島店

九州エリア

R.L 直方店
R.L 福岡三越店



ECサイト

楽天市場の楽天スイーツランキングで2年連続1位を獲得

R.L ネット本店 <http://www.rl-waffle.co.jp/>
R.L 楽天市場ネット店 <http://www.rakuten.co.jp/rl-waffle/>
R.L Yahoo! ネット店 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/rl-waffle>
R.L ビidders ネット店 <http://www.bidders.co.jp/user/2812063>