

報道関係者 各位



## ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル) 30周年を記念して 12月1日より期間限定で「プレミアムワッフル」を販売

～産学連携プロジェクトから生まれたアイデアの商品化を実現～



R.L waffle cake

アイデアをかたちに



商品を企画



販売アイデアを企画(パッケージ)

「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、2021年12月1日に迎えるR.L開業30周年の限定商品「プレミアムワッフル」を販売します。30周年を記念した産学連携企画から生まれたアイデアを元に、ちょっとリッチで新しい味わいの6種類のワッフルが完成しました。

食べごたえのあるボリューム感！素材同士の組み合わせにこだわった6種類の味わい



### ■味噌チーズクリーム

味噌と洋菓子のコラボレーションがユニークな一品。

味噌とごまの香り高いワッフル生地で味噌クリームとくるみ入りチーズクリームをサンド。香ばしいごまのプチプチとした食感も楽しく、ちょっとり効かせた塩気がおつまみにもなりそうな新感覚ワッフル。



### ■ヌガティースキャラメル

キャラメルやプラリネのリッチな味わい。

アーモンド入りのワッフル生地で、キャラメルクリームとプラリネクリーム、ヌガティースをサンド。トッピングにも碎いたヌガティースを飾り、ザクッとした食感が存分に楽しめます。

(※ヌガティース…水飴や砂糖をキャラメル状に煮詰め、アーモンドを加えて薄く伸ばしたもの)



### ■ジャンドゥジャフランボワーズ

フランボワーズの酸味とチョコの風味が好相性。

美しいピンクのフランボワーズクリームと竹炭ペースト入りチョコのワッフル生地のコントラストで、赤と黒のR.Lカラーをイメージ。フランボワーズクリームに入ったサクサク食感のジャンドゥジャがアクセント。

(※ジャンドゥジャ…焙煎したナッツのペーストを混ぜたチョコレート。本製品ではアーモンドペーストを使用。)



### ■ほうじ茶パフェ

お口いっぱいに広がる香ばしいほうじ茶の風味。

栗の甘露煮ダイス入りほうじ茶クリームと求肥を、ほうじ茶生地のワッフルでサンド。ほうじ茶クリームの上に、ほうじ茶パウダー、粒あん、栗の甘露煮を飾ってさまざまな食感と味わいをプラスしたパフェ仕立てのワッフル。

2021年12月1日



### ■和栗のモンブラン

栗のまろやかさにシュークセのサクサク食感をプラス。

和栗のペーストを使ったマロンクリームと栗の甘露煮入りホイップクリームの間に、チョココーティングしたシュークセをのせて。素材の組み合わせが楽しい一品。  
(※シュークセ…メレンゲにヘーゼルナッツプードルを加えて焼いたもの。)



### ■柚子

柚子風味のちょっと和テイストなワッフル。

柚子ピール入り柚子クリームと、もちもち食感の求肥をサンド。ホイップクリームを絞り、柚子皮スライス、ピスタチオダイスをトッピング。柚子のさわやかな香りと味がしっかりと味わえます。

## 目指したのは「今まで食べたことのない、心に残る味」



R.Lと辻製菓専門学校、流通科学大学とのコラボレーションから生まれたアイデアを実際の商品として完成させるため、およそ半年間かけて試作を積み重ねました。

厳選した素材をいかした味はもちろん、通常のワッフルケーキでは表現しにくい「食感」にも挑戦。ふんわり、サクサク、ザクザク、色々な食感をお楽しみください。  
まるでショートケーキのような、1つ1つのしっかりとした食べごたえと満足感も魅力。ホイップクリームは通常のワッフルケーキに比べて約1.5倍の量\*をサンドしてボリューム感を出しました。(\*1個あたり)  
神戸の街並みを金箔でデザインしたパッケージも特別感を演出しています。

【商品名】プレミアムワッフル

【内容量】6個セット 【価格】3,000円(税抜)

【販売期間】2021年12月1日～2022年3月末予定

R.L(エール・エル)の商品情報、最新情報等、詳しくはこちらをご確認ください。

通販オンラインショップでの販売情報は下記「◆通販オンラインショップ」URLからご確認ください。

◆30周年創業祭を実施中！30周年特設サイト <https://www.rl-waffle.co.jp/s/30th/30th.html>

◆公式サイト <http://www.rl-waffle.co.jp>

◆通販オンラインショップ（プレミアムワッフル） <https://www.rl-waffle.co.jp/c/02/fw-0-premium>

◆Twitter [https://twitter.com/RL\\_WaffleCake](https://twitter.com/RL_WaffleCake)

\*商品画像はイメージです。

### 【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： 〒651-0086 兵庫県神戸市中央区磯上通7-1-5

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31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 050-3205-0008 FAX 078-387-7016

PR Section 白岩(しらいわ)

Email [pr@shimpo.biz](mailto:pr@shimpo.biz)