

プレミアム ワッフル



エール・エルはおかげさまで30周年！

産学連携プロジェクトや、エール・エルの軌跡を振り返るブランドストーリーなど、30周年にまつわるコンテンツをお届けする特設サイトをオープンしました。

エール・エル30周年

検索

情報をチェック！





R.L waffle cake



tsuji



流通科学大学

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)

エール・エル開業30周年の企画として開催した、辻製菓専門学校の学生とのコラボレーションから生まれたプレミアムなワッフル。さまざまな素材同士の組み合わせから誕生した、ちょっとリッチで新しい味わいを6種セットでお楽しみください。



味噌チーズクリーム

味噌とごまの香り高いワッフル生地
味噌クリームと胡桃入りチーズクリームをサンド。
ちょっと塩気を効かせた新感覚ワッフル。



ヌガティーマキャラメル

キャラメルやプラリネのクリームをアーモンド入り
生地をサンド。ザクとしたヌガティーマの食感も
楽しめるリッチな味わい。



ジャンドウジャフランボワーズ

ほどよい酸味の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ウジャがアクセント。
黒と赤で R.L カラーをイメージして。



ほうじ茶パフェ

ほうじ茶の香りが口いっぱい広がるパフェ仕立ての
ワッフル。栗の甘露煮や求肥、粒あんなどさまざまな食感と
味わいをプラスしてパフェのような楽しさが味わえます。



和栗のモンブラン

和栗を使ったマロンクリームと栗甘露煮入り
ホイップクリームの中にサクサクとした
シュクセをしのばせて。



柚子

求肥のもちもち食感と柚子のさわやかな風味が
広がるさっぱりとした和テイストな味わい。

※写真はイメージです