



「淡路町山手」にア
「ワテラス店」ショップ「レ
年度は「大手3」4332
町フィナンシャルビル7月19日、
ヤルシテバビュシ村山
FCの権利を取得し、多店
舗化する。FC1号店をイ
吉野家ホールディングス
では3年で30店程度にまで
拡大する考えで、2号店を
アクアシティお台場に出店
する予定。

商業施設の

元気テナント

78

(株)新保哲也アトリエ
代表取締役社長 一級建築士

新保哲也 氏に聞く

「ワッフルで世界一の
企業を目指す」。そう語
るのは、「ワッフル・ケ
ーキの店 R・L(エー
ル・エル)」をチェン
展開する(株)新保哲也ア
トリエ(神戸市中央区加納
町4-10-21、☎079
8-701-0001)の
新保哲也社長だ。建築家
という異色の経歴を持ち
ながら、店舗の設計はも
ちろんのこと、商品開発
からパッケージデザイン
まですべて自社で行い、
20年余りでエール・エル
の店舗数を60店(201



60店以上を展開する「ワッフル・ケ
ーキの店 R・L」

今期志100店超へ

「ワッフル」をオープン

今後の
展望を。

新保 当社

「ワッフルで世界一の企
業を目指す」。店舗
数は前期(13年3月期)
末が60店舗であったが、
今期末には80店舗となり、
来期末には100店舗を超
えるだろう。エール・エ
ルは、3000~5000店
まで増やす構想を掲げて
おり、さらには上を目指し、
新たなステーションのスタ
ートラインに立ちたいと
考えている。

るを知らない、同社の店
舗展開について話を聞い
た。

「エール・エルを始ドロゴも
めたきっかけは。 番のワッ
フル」

「新保 当社は1980が、もちも
年5月に建築設計事務所を
として創業した。初めはフルの提供
ワンルームマンションにエール初の試
事務所を構えており、お客様自身で
のロフトスペースには、いて楽しん
後にエール・エルの店名をニュー
の由来ともなったフランの出店計画
スのガラス工芸作家「ル」の新型カ
ネ・ラリック(Renee・エルの
Lalique)の成長させて
作品を飾っていた。台や
照明にもこだわり、作品 エール・

「海外展開もスタ
ートしている。
新保 12年12月に海外
岡田光

「海外展開もスタ
ートしている。
新保 12年12月に海外
岡田光

「海外展開もスタ
ートしている。
新保 12年12月に海外
岡田光

「海外展開もスタ
ートしている。
新保 12年12月に海外
岡田光



ディーアールの谷脇社長

「ディーアールの谷脇社長
焼き上げ、もっちりした生
店に続く2店目となる。
店舗面積は約73㎡。席数
は店内36席、テラス14席、
計50席。ビストロホルモン
は市場から直送した新鮮な
ホルモンをその日に下処理
し、「マルチョウ 赤ワイン
MISONOソース」や「牛ハ
ラミオニソース」「洋
風モツ煮」などのオリジナ
ルメニューを提供する。
釜焼きピッツァは、注文
ごとに500℃の専用窯で
焼く。店を目標にしている」と述
べた。



「イタリアンバル バル道
博多店」の店内
ランドムie店を開店、客席750席(共用)を設
19日には「どんかつ浜勝」け、営業時間は9時~21時。となる。

ディーアール

ビストロホルモンとピザで九州進出 アジア進出の前線基地に

多業態の飲食店を展開す
る(株)ディーアール(東京都
品川区東大井1-21-9、
☎03-6820-951
0)は6月30日、福岡市博
多区のJR博多駅筑紫口の
ヨドバシカメラ博多ビル1
階に、ビストロホルモンと
釜焼きピッツァの店、「イ
タリアンバル バル道 博
多店」をオープンし、九州
に進出した。同社は「ラ
イメン道楽」「新鮮ホルモン
まるみち」「立呑酒場道楽」
など10業態20店を運営して
おり、「イタリアンバル
バル道」としては、大井町
店に続く2店目となる。
店舗面積は約73㎡。席数
は店内36席、テラス14席、
計50席。ビストロホルモン
は市場から直送した新鮮な
ホルモンをその日に下処理
し、「マルチョウ 赤ワイン
MISONOソース」や「牛ハ
ラミオニソース」「洋
風モツ煮」などのオリジナ
ルメニューを提供する。
釜焼きピッツァは、注文
ごとに500℃の専用窯で
焼く。店を目標にしている」と述
べた。

環境に優しい省エネを実現、長寿命の特徴をもつ次世代蛍光灯
LED蛍光灯 (クロニクス製 Made in china)