



地産地消 神奈川県産食材を楽しめる期間限定マフィン2種類を販売 「フレッシュストロベリー&チョコチップ」「グリンティー&レモン」 ～ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店1月25日（月）から販売～

ロイヤルグループで外食事業を担う、ロイヤルフードサービス株式会社が展開するアメリカンマフィン専門店ミセスエリザベスマフィンランド マークプラザ店は、1年を通して神奈川県産の食材を使用したマフィンを販売します。第1弾は、今、旬を迎えた、ゆめが丘農園（横浜市）のいちごを使用した「フレッシュストロベリー & チョコチップ」と足柄抹茶を使用した「グリンティー & レモン」の2種類です。

ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店では、2019年の春から「地産地消」をテーマに、季節ごとに神奈川県産の美味しい食材をマフィンとして開発し、提供してきました。2021年は、1年を通して旬の神奈川県産食材を使用したマフィンを、期間限定で販売し神奈川県産食材の魅力をマフィンで味わっていただくことで、新しい発見と共に地域貢献を一緒に取り組んでまいります。

【「フレッシュストロベリー & チョコチップ」「グリンティー & レモン」販売概要】

販売開始日：2021年1月25日（月）～2月下旬（予定）

販売店舗：ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店

営業時間：11:00～20:00

※食材の収穫状況によって、販売終了時期を変更する場合がございます

※新型コロナウイルス感染症における政府および各自治体からの要請により営業時間を変更する場合がございます。

●フレッシュストロベリー & チョコチップ 351円（税込み）

横浜市ゆめが丘農園のいちご、相澤良牧場で大切に育てられた牛から絞った甘くて美味しい「ハマッ子牛乳」を使用した、横浜ブランドのマフィンです。甘酸っぱい苺とやさしい甘さのチョコチップがアクセント。



●グリンティー & レモン 260円（税込み）

神奈川県産の丹沢・箱根山麓で育った、足柄茶の抹茶を使用。「味と香り」に特徴があり、渋みが少ない足柄抹茶はレモンの甘酸っぱさを引き立て、すっきりとした風味とのど越しの良いマフィンができました。



ミセスエリザベスマフィンは、自然の恵みである季節のフルーツやチョコレート、ナッツなどを使い、店内のキッチンでひとつひとつ丁寧に手間ひまかけて焼き上げる「アメリカンマフィン専門店」です。手作りならではの素朴で家庭的な味わいが特徴です。

<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください