



Mrs. Elizabeth Muffin

2021年4月28日

ロイヤルホールディングス株式会社

神奈川県産食材「湘南ゴールド」「足柄抹茶」を使った“地産地消”第3弾 香り爽やかな「湘南ゴールド」とコクのある味わい「足柄抹茶&クリームチーズ」 ～ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店 5月1日（土）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では、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、地域食材の美味しさをお伝えできるよう生産者の方々と取り組んでいます。

2021年第3弾で使用する食材は、神奈川県内の県内農林水産物の選定制度である「かながわブランド」にも選ばれた神奈川県産の黄色いオレンジ『湘南ゴールド』と丹沢・箱根山麓で育った、足柄茶を使用した「足柄抹茶&クリームチーズ」の2種類です。

【「湘南ゴールド」「足柄抹茶&クリームチーズ」販売概要】

販売開始日：2021年5月1日（土）～6月下旬（予定）

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。



（価格は全て税込み）

●湘南ゴールド 290円/1個

優しい甘さと心地のよい香りが特徴の湘南ゴールド。生地には果汁と香り高い皮をすり下ろして練り込み、さらにこだわりのジャムも絞り込んでいます。トッピンググレースにも果汁を使用。湘南ゴールドの香り、甘さをシャリシャリの食感とお楽しみいただけます。

●足柄抹茶&クリームチーズ 280円/1個

「かながわの名産100選」にも選ばれた足柄茶の抹茶を使用。茶葉を粉末にして丸ごと摂取する抹茶は栄養価も高く、ほんのり香る茶葉の香りが落ち着いた雰囲気。なめらかな口当たりでコクのあるクリームチーズと足柄抹茶がとても良く合います。

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