



地産地消 神奈川県産食材を楽しめる期間限定商品 軽食にぴったり「枝豆&チーズ」マフィン

～ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店 6月3日（木）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、「地産地消」をテーマに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ています。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います。

6月は神奈川県産の夏野菜の1つ「枝豆」を使ったマフィンを提供しています。

三方を海に囲まれた温暖な気候の神奈川県三浦市で栽培された枝豆「初だるま」「夏枝」から収穫に応じていずれかの1種類を使用しています。収穫後、一度も冷凍せずフレッシュなまま仕入れること、旬の風味を生かすために入荷後その日のうちに塩ゆでし、粗熱をとった枝豆の『さや』から一粒一粒丁寧に取り出しています。枝豆のほくとした食感を楽しめるよう大きめにカットし、素材そのものの風味を活かすようにしています。大変手間がかかりますが、神奈川県産の旬の夏野菜を、素材の風味そのまま美味しくマフィンとして味わっていただきたい、という開発者のこだわりが詰まったマフィンです。

【「枝豆&チーズ」販売概要】

販売期間：2021年6月3日（木）～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。



●枝豆&チーズ 349円（税込）

ふんわり香る枝豆の優しい香りと甘みを、チーズの塩味とピリッとしたスパイスが引き立てるセイボリー（食事向き）マフィンです。
父の日のプレゼントなどにもどうぞ。

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