

## 地産地消 神奈川県産旬の食材が楽しめる期間限定マフィン3種類 「とうもろこし」「レモン&ジンジャー」「レモン&チーズクリーム」 ～ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店 7月1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。

7月は横浜市丸三組合のとうもろこしと小田原市八木下農園のレモンを使ったマフィンを提供します。とうもろこしは生でも食べられるほど皮が柔らかくジューシーで甘みが強い「ゴールドラッシュ」を使用。収穫時期1カ月間だけの限定販売です。

レモンを使ったマフィン2種は小田原市江之浦の相模湾に面した温暖な気候と八木下農園の匠の技で育てられたレモンを使用。完熟になってから収穫しているので爽やかな酸味の後に旨みを感じられる果汁が特徴です。レモンと相性が良いジンジャーやチーズと組み合わせた夏の時期だけにお楽しみいただけるマフィンです。



### ●とうもろこし（写真左） 340円（税込）/1個

「ゴールドラッシュ」の大きな粒そのまま丁寧すりつぶしたペーストを練り込みました。とうもろこし本来の甘さを活かすため、生地はシンプルで甘さ控えめに作っています。

### ●レモン&ジンジャー（写真右①） 240円（税込）/1個

レモン果汁の甘酸っぱさと果皮の爽やかな苦味など、レモンの美味しさを閉じ込めたマフィンです。ジンジャーのほどよい辛味が、よりレモンの風味を引き立てます。

### ●レモン&チーズクリーム（写真右②） 280円（税込）/1個

レモン果汁と果皮、クリームチーズを混ぜ込んでふんわり焼き上げた生地に、なめらかなチーズクリームを注入しています。

### 【販売概要】

販売期間：2021年7月1日（木）～8月下旬（予定） ※とうもろこしは7月末まで（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。

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](mailto:koho@royal.co.jp)