



地産地消 神奈川県産食材を楽しめる期間限定商品
『よこはまあさひブルーベリーの森』の完熟ブルーベリーを使用
「ブルーベークランブル」
～ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店8月11日（水）より販売中～

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、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。

8月は神奈川県横浜市旭区にある「よこはまあさひブルーベリーの森」で今夏に収穫した完熟ブルーベリー「ラビットアイ」を使ったマフィンを提供しています。「ラビットアイ」は、実が熟す前にウサギの目のように赤く色づき、甘味が強いのが特徴で生食も加工にも適した品種です。

「よこはまあさひブルーベリーの森」は、草生栽培による自然循環農業の取組みで2005年に横浜市より環境保全型農業推進者*の認定を受け、農薬も肥料も使用せずに栽培しています。販売期間中、「よこはまあさひブルーベリーの森」の手作りブルーベリージャムとジュースの販売もしています。横浜の地で大切に育てられた旬のブルーベリーをお楽しみください。

*横浜市が2004年（平成16年）より環境保全型農業に取り組む農業者を認定し、支援する制度

【「ブルーベークランブル」販売概要】

販売開始日：2021年8月11日（水）～9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。



●ブルーベークランブル 300円（税込）

旬の完熟ブルーベリーをシンプルな生地に合わせてクランブルをのせて焼き上げました。やさしい味わいとジューシーなブルーベリーをお楽しみいただけるマフィンです。

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が上記までご連絡ください