

地産地消 神奈川県産食材を楽しむ期間限定マフィン  
「三浦かぼちゃ」と濃厚なクリームチーズを使用  
甘さと酸味の絶妙なバランス「パンプキン&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10月1日（金）より販売～

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、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おります。

10月には、神奈川県三浦半島で旬の時期に収穫したかぼちゃを使ったマフィンを提供します。三浦半島の温暖な気候の中、太陽をいっぱい浴びて育った「三浦かぼちゃ」は、栽培から収穫までこだわって生産されています。独自ブレンドの有機質肥料「ぼかし堆肥」を使って栽培され、通常 35 日程度で収穫できるものを、さらに 10～15 日かけて畑でじっくり熟すのを待ってから収穫します。

「三浦かぼちゃ」は、県産品の農林水産物選定制度である「かながわブランド」\*<sup>1</sup> に選ばれており、また、「かながわの名産 100 選」\*<sup>2</sup> にも選定されている神奈川県自慢の逸品です。とことんこだわった「三浦かぼちゃ」のペーストを使用し、素材を活かしたレシピで美味しいマフィンを焼き上げました。

\*<sup>1</sup> 神奈川県内産品の優位性を保つため、統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保しているなど細かな要件を満たした農林水産物や加工品を「かながわブランド」として登録しているもの。登録品は、71 品目 125 登録品（令和 3 年 8 月現在）

\*<sup>2</sup> 県産品の伝統と風土に培われた物産（工芸品、加工食品、農林水産品）の中から、県民の皆様や各団体等からの推薦を受けて、かながわの名産と呼ぶに相応しい 100 の品目を選定したもの

### 【「パンプキン&クリームチーズ」販売概要】

販売期間：2021年10月1日（金）～10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



#### ●パンプキン&クリームチーズ

340 円（テイクアウト・税込）

「三浦かぼちゃ」の甘さを楽しんでいただけるように生地はシンプルで甘さ控えめ、スパイスがアクセントになっています。砕いて混ぜ込んだパンプキンシードの歯ごたえと、濃厚なクリームチーズのしっとり感など食感も楽しんでいただけます。おやつにも、お食事にもおすすめの商品です。

※パンプキンシードは神奈川県産ではありません

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)

※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