

地産地消 新たに「かながわブランド」*に登録された さつまいも 「幻の平塚クリマサリ」を使った「アップル&スイートポテト」 ～ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店11月1日（月）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。

11月には、ホクホクとした食感と上品な甘さが栗に勝ると言われるさつまいも、「幻の平塚クリマサリ」を使ったマフィンを提供します。「幻の平塚クリマサリ」は神奈川県産の農林水産物選定制度である「かながわブランド」*に今年8月に新規登録された、安全性と品質が認められたさつまいもです。出荷量が少ないことから「幻の芋」の異名を持ちます。また、他の品種に比べて油の吸収が少ないためお菓子づくりに向いているといわれています。

今回、旬の時期に収穫した「幻の平塚クリマサリ」のペーストをスイートポテトにして、しゃきとした果肉入りのアップルマフィンの上にトッピングしました。秋の味覚をふんだんに楽しめるマフィンです。

*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）

【「アップル&スイートポテト」販売概要】

販売開始日：2021年11月1日(月)～11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。



●アップル&スイートポテト

1個 350円（テイクアウト・税込）

マフィン生地にしりおろしたフレッシュりんごとカットしたシロップ漬けのりんごを混ぜ込みました。マフィン生地の上にカスタードを絞り、さらにその上に「幻の平塚クリマサリ」のペーストで作った自家製スイートポテトを絞って焼き上げています。

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が上記までご連絡ください