



Mrs. Elizabeth Muffin

2021年2月24日

ロイヤルホールディングス株式会社

こうざぶた
神奈川県産食材 地産地消第2弾は高座豚のベーコンと横浜産いちご
「高座豚ベーコン&チーズ」「フレッシュストロベリー&ホワイトチョコ」
 ～ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店 3月1日（月）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、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、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おります。

第2弾で使用する食材は、「かながわの名産100選」にも選ばれた旨みが広がる良質なブランド豚“高座豚”使用の「高座豚ベーコン&チーズ」、ゆめが丘農園（横浜市）のいちごを使用した「フレッシュストロベリー&ホワイトチョコレート」の2種類です。

【「高座豚ベーコン&チーズ」「フレッシュストロベリー&ホワイトチョコレート」販売概要】

販売開始日：2021年3月1日（月）～4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。

- 高座豚ベーコン&チーズ
1個 302円（税込み）

柔らかな肉質と甘い香りが特徴の「高座豚」を使用したベーコンを、まろやかでコクのあるチーズ風味の生地混ぜ込んでいます。スパイスがアクセントのセイボリー（食事用）マフィンです。



- フレッシュストロベリー&ホワイトチョコ
1個 356円（税込み）

第1弾で好評だった横浜市ゆめが丘農園のいちごと、「ハマッ子牛乳」を使用。クリーミーな甘さのホワイトチョコとマシュマロ、ドライストロベリーなどをトッピングした、愛らしいマフィンです。



画像はイメージです

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ですが上記までご連絡ください