

ランドマークプラザ店限定！100周年を迎えるワーナー・ブラザーズとコラボレーション  
**「トムとジェリー」の世界観をマフィンで表現**  
クリスマスギフトにおすすめの限定BOXも登場  
販売期間：11/7(火)～12/25(月)

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」は、ワーナー・ブラザーズ創立 100 周年を記念し、人気キャラクター「トムとジェリー (TOM and JERRY)」とコラボレーションしたマフィン 2 種類と、限定パッケージのマフィンボックスを期間限定で販売しております。

## 「トムとジェリー」限定コラボマフィン 商品概要

人気キャラクター「トムとジェリー」の世界観を表現したマフィン 2 種と限定 BOX です

### ◆ トム バナナスプリット風マフィン

(レギュラーサイズ) テイクアウト 370 円/店内 377 円  
アメリカの伝統的なデザート「バナナスプリット」をイメージしたマフィン。ミセスエリザベスマフィンで人気の「フレッシュバナナ」の生地カラーシュガーを焼き込み、トッピングにガナッシュとチェリーをのせました。

### ◆ ジェリー キャラメルチーズマフィン

(レギュラーサイズ) テイクアウト 390 円/店内 398 円  
チーズに目が無いジェリーをイメージしたマフィンです。キャラメル味の生地には砕いたくるみを焼き込みました。クリームチーズフロスティングにレモンチョコレートを流しかけ、「とろけるチーズ」に見立てた一品です。

### ◆ TOM and JERRY マフィンボックス

2 種×各 2 個 テイクアウト 1,580 円/店内 1,609 円  
「トム バナナスプリット風マフィン」と「ジェリー キャラメルチーズマフィン」各 2 個を詰め合わせたセットです。キュートな限定パッケージでクリスマスシーズンのお土産にもぴったりです。



写真左：トム バナナスプリット風マフィン  
写真右：ジェリー キャラメルチーズマフィン  
※商品はイメージです。  
※販売価格はすべて税込です。

※All characters and elements © & ™ WBEI and its affiliates. WB SHIELD: © & ™ WBEI. (s23)

※本製品は、ワーナー ブラザーズ ジャパン合同会社と株式会社ニュートラルコーポレーションとの契約により製造したものです。

- ・販売店舗：ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店
- ・所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1-2 ランドマークプラザ 1 階
- ・販売期間：2023年11月7日(火)～12月25日(月) 予定
- ・営業時間：11:00～20:00
- ・TEL：045-222-5115 ・ホームページ：<https://www.mrs-elizabeth-muffin.jp/>

### <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 PR 事務局 (サニーサイドアップ内) MAIL : royalhd@ssu.co.jp  
担当：関 (080-3711-9270)、高田 (080-4460-8139)、佐藤 (070-1639-9609)、一瀬

※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

「ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店」は 2023 年 7 月 16 日に開店 30 周年を迎えました。

1993 年 7 月 16 日のオープン以来、ランドマークプラザと横浜の皆さまとともに 30 年、この場所で営業を続けてまいりました。昔も今も、お客様への感謝を込めて、ひとつひとつ丁寧にマフィン焼き上げてお待ちしております。

ランドマークプラザ店が開店した 1993 年当時、アメリカンマフィンはまだ日本でなじみの少ないものでした。私達はその美味しさを知っていただくために、当時はマフィンを購入されたお客様へ『コーヒーの無料提供』を行っていました。ご来店されるお客様は買い物中や仕事帰りの方がほとんど。マフィンとコーヒーでほっと一息ついたあと、お土産のマフィンを手にご自宅へ…。そんな日常風景から「ミセスエリザベスマフィン」はご家族が喜ぶ横浜のお土産として長く愛されるようになりました。



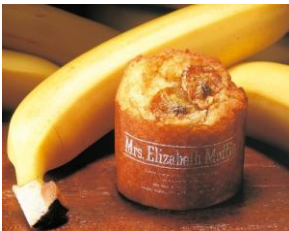
1993 年オープン当時の外観・内観

#### ◇ブランド誕生のきっかけ

「ミセスエリザベスマフィン」は、アメリカの雑誌編集者エリザベス・アルストンさんが書いた焼菓子の本からインスピレーションを受けて、日本で美味しいアメリカンマフィンの専門店を作りたいという想いから誕生しました。特徴的な店舗デザインは、エリザベスさんご一家のダイニングルームや応接間をイメージしています。

#### 《 ミセスエリザベスマフィン ブランドイメージ 》

エリザベスはアメリカ・ボストン生まれ。その町はニューイングランド地方と呼ばれ、イギリスからもたらされた文化や伝統が大切に受け継がれています。今日もエリザベスは愛する子供たちや大切なお客様のためにマフィンを焼いています。「ミセスエリザベスマフィン」の店内は、まさにエリザベスの家のキッチンそのもの。大好きなお菓子作りを楽しむ笑顔と、マフィンの焼ける甘い香りに包まれています。



#### ◇「ミセスエリザベスマフィン」のマフィンとは

「ミセスエリザベスマフィン」の焼き立てマフィンは、バターの爽やかな風味と、空気を含んだふわっと軽い食感、さっぱりした口溶けが特徴です。アメリカンマフィン専門店として、品質にこだわり、一つ一つ手間ひまかけた焼き立てのマフィンの美味しさを提供できることは、私達の自慢であり幸せです。



※画像はイメージです

#### ◇オリジナルレシピは 200 種類！選ぶ楽しさも魅力です

ミセスエリザベスマフィンでは、小麦粉、バター、卵をベースに商品ごとにそれぞれ配合を変え、季節のフルーツやナッツなどの素材が持つ魅力を引き出しています。1989 年、福岡の 1 号店創業時のレシピ数は、36 種類。それ以降もオリジナルレシピの開発を続け、今では 200 種類まで増えました。

店頭には常時 10 種類以上のマフィンが、大小サイズでずらりと並びます。どれにしようかと選ぶ楽しさも「ミセスエリザベスマフィン」の魅力のひとつです。

◆販売商品やマフィンについてのお話はホームページをご参照ください。

<https://www.mrs-elizabeth-muffin.jp/>

◆公式 Instagram のご案内

季節の限定商品のご案内や、美味しい食べ方などを投稿中！

@mrs.elizabethmuffin\_official (ミセスエリザベスマフィン公式)

