



地産地消／神奈川県産『三浦こだわりカボチャ』を使用

秋の味覚を楽しむ「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 9月15日（木）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」（神奈川県横浜市）では、地産地消をテーマに、季節ごとに神奈川県産の食材を使用したマフィンを期間限定で販売しています。

9～10月には、昨年も大好評をいただいた『三浦こだわりカボチャ』を使ったマフィンを提供します。神奈川県三浦半島の畑で十分に完熟させて出荷される甘い『三浦こだわりカボチャ』のペーストを、濃厚なクリームチーズと合わせ、素材を活かしたレシピで、色鮮やかな美味しいマフィンを焼き上げました。ハロウィン限定のデザインカップで秋のギフトにも喜ばれる一品です。

【神奈川県産『三浦こだわりカボチャ』使用：「パンプキン&クリームチーズ」販売概要】

販売期間：2022年9月15日（木）～10月31日（月）（予定）



●パンプキン&クリームチーズ 350円（税込）／1個

『三浦こだわりカボチャ』のペーストを混ぜ込んだ生地は、素材がもつ自然の甘さに、シナモンやナツメグのスパイスの風味とクリームチーズの爽やかな酸味がアクセントになっています。また、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、異なる食感もお楽しみいただけます。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。

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

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 1F 121 区

TEL 045-222-5115

営業時間：11:00～20:00

※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。

【『三浦こだわりカボチャ』とは】 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」*1 に選ばれており、また「かながわの名産 100 選」*2 にも選定されている神奈川県自慢の逸品です。

*1 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 124 登録品（令和 4 年 5 月現在）

*2 神奈川県産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の。

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。ホームページ <http://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