



地産地消／『よこはまあさひブルーベリーの森』旬のラビットアイ使用

## 期間限定「ブルーベリークランブル」

ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店 8月17日より販売

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」をテーマに旬の神奈川県産食材を使用したマフィン期間限定で販売しています。

8-9月、昨年もお好評をいただいた神奈川県横浜市旭区の『よこはまあさひブルーベリーの森』で今夏に収穫された完熟ブルーベリー「ラビットアイ」を使ったマフィンを提供します。「ラビットアイ」は、実が熟す前にウサギの目のように赤く色づき、甘味が強いのが特徴で生食も加工にも適した品種です。

『よこはまあさひブルーベリーの森』は、草生栽培による自然循環式農業の取り組みで、2005年に横浜市より環境保全型農業推進者\*の認定を受け、農薬も肥料も使用せずに栽培している農園です。

\*横浜市が2004年（平成16年）より環境保全型農業に取り組む農業者を認定し、支援する制度

### 【神奈川県産ブルーベリー使用「ブルーベリークランブル」販売概要】

販売期間：2022年8月17日（水）～9月下旬（予定）



●ブルーベリークランブル 320円（税込）／1個  
農園で大切に育てられた旬の完熟ブルーベリーを使用。大粒の果実をシンプルなマフィン生地に合わせて、ザクザクとした食感が楽しいシナモン風味のクランブルをのせて焼き上げました。一口食べるごとにジューシーなブルーベリーの美味しさが口いっぱい広がります。

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  
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。

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](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ですが上記までご連絡ください