

ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店 「30周年アニバーサリー-BOX 第2弾」登場

販売期間：7月1日(土)～8月31日(木)

先着300個限定「オリジナルトートバッグ」も販売

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」のランドマークプラザ店では、横浜ランドマークタワーおよびランドマークプラザの開業30周年を記念し、「30周年アニバーサリー-BOX 第2弾」を2023年7月1日(土)より、期間限定にて販売いたします。



「30周年アニバーサリー-BOX 第2弾」イメージ



30周年記念オリジナルトートバッグ ※数量限定

「30周年アニバーサリー-BOX 第2弾」は、4月末から販売の第1弾に続き、マフィン全6種をセットにしオリジナルBOXで提供する商品です。第1弾から継続販売の横浜中華街をイメージした「マンゴープリン」、特別仕様の「アニバーサリー ストロベリーチョコ」に加え、年間を通して人気の「クリームチーズトッピングチョコレート」や、神奈川県産食材を使用した地産地消マフィンを提供いたします。

「ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店」では、2019年より神奈川県内の牧場や農場で作られた食材を使用した商品を開発し販売する、地産地消の取り組みを積極的に行っています。「30周年アニバーサリー-BOX 第2弾」では、神奈川県産「湘南潮彩レモン」とクリームチーズを合わせた商品や、横浜市戸塚区の農園で大切に育てられたブルーベリーを使用した商品をお楽しみいただけます。

また、7月16日に「ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店」も開店30周年を迎えることを記念し、「オリジナルトートバッグ」を先着300個限定で販売いたします。「30周年アニバーサリー-BOX」とセットで購入すると、単品価格よりも340円お得になります。ここでしか手に入らないオリジナルグッズにも、ぜひご注目ください。

<販売概要>

- 30周年アニバーサリー-BOX 第2弾 (レギュラーサイズマフィン6個入り) : 1,860円(税込)
- オリジナルトートバッグ ※数量限定 (先着300個) : 1,980円(税込)
- 30周年アニバーサリー-BOX オリジナルトートバッグ入り ※特別価格 : 3,500円(税込)
※通常組み合わせ価格3,840円より340円お得

※テイクアウト専用商品です。

- ・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7月1日(土)～2023年8月31日(木) 予定
※「オリジナルトートバッグ」は7月下旬から販売予定【先着順・数量限定】
- ・営業時間： 11:00～20:00
- ・TEL： 045-222-5115
- ・ホームページ： <https://www.mrs-elizabeth-muffin.jp>

< 「30周年アニバーサリーBOX 第2弾」 マフィンのご紹介 (全6種) >

1) 神奈川県産ブルーベリーの「ブルーベリークランブル」

横浜市戸塚区の農園で大切に育てられたブルーベリーをシンプルな生地に合わせて、ほんのりシナモンをきかせたクランブルをのせて焼き上げた、優しい味わいのマフィンです。

2) 特別仕様に仕上げた「アニバーサリー ストロベリーチョコ」

ドライストロベリーと刻んだダークチョコレートを加えた生地、ストロベリーシロップで甘酸っぱさをプラスし、仕上げにストロベリー風味のチョコレートとフリーズドライストロベリーをトッピングしました。

3) コクと酸味が人気の「クリームチーズトッピングチョコレート」

ガトーショコラのようなコクのあるチョコレート生地、ムースのようにまろやかなクリームチーズの生地を絞って焼き上げました。カカオ色とクリーム色が美しい、年間を通して人気のマフィンです。

4) オープン当時からの大定番！「フレッシュバナナ」

完熟したフレッシュバナナを生地に加えて焼き上げた、コクのある甘みと香りが特徴。オープン当時からミセスエリザベスマフィンを代表する商品です。

5) 横浜中華街をイメージした甘酸っぱい「マンゴープリン」

マンゴーピューレとドライマンゴーを加えた生地、自家製マンゴークリームを絞り焼き上げました。仕上げにマンゴーゼリーをかけ、アクセントに甘酸っぱいラズベリー味のシリアルチョコレートをトッピングしました。

6) 神奈川県産「湘南潮彩レモン」香る「レモン&チーズクリーム」

神奈川県産「湘南潮彩レモン」のピューレとクリームチーズを合わせ、ふんわりと焼き上げたマフィンに、チーズクリームを絞り入れました。レモンの爽やかさ、なめらかなチーズクリームと口どけの良い生地が特徴のマフィンです。



[30周年アニバーサリーBOX 内の梱包図]

4	5	6
1	2	3

※画像はイメージです

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)

@mrs.elizabethmuffin_imp (ランドマークプラザ店)



(ミセスエリザベスマフィン公式)



(ランドマークプラザ店)

その他の店舗のご案内

●ミセスエリザベスマフィン 博多駅マイング店 (福岡市博多区)

所在地：福岡県福岡市博多区博多駅中央街 1-1 マイング内

TEL：092-411-6995 営業時間：9:00～21:00 (店内ラストオーダー20:30)

●ミセスエリザベスマフィン 天神地下街店 (福岡市中央区)

所在地：福岡市中央区天神 2 丁目地下 1 号 天神地下街東 11 番街

TEL：092-741-3880 営業時間：10:00～20:00

※ランドマークプラザ店とは販売商品・価格が異なります。

※「30周年アニバーサリーBOX」「オリジナルトートバッグ」の販売はございません。

< 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)、牧田 (090-9152-6347)、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日で開店30周年を迎えます。

1993年7月16日のオープン以来、ランドマークプラザとともに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を焼き上げてお待ちしております。これからも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



1993年7月「ランドマークプラザ店」オープン当時の店舗写真（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。

《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。

創業に向けて、お店の雰囲気やサービスなどのコンセプトは「エリザベスさんってどんな人でどんな家に住んでいるのかしら」と具体的なイメージをふくらませながら作っていきました。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。

◇横浜の皆さまとともに 30年

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。

私達は30年前のオープン時から変わらずこの場所で、日々美味しいマフィンを焼き続けています。これからも横浜の地で愛されるアメリカンマフィン専門店として、お客様に食の楽しさを伝えてまいります。

◇「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。

◇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、大小サイズですらりと並びます。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。

◇オープン当時から現在まで販売している定番マフィンのご紹介

・フレッシュバナナ

完熟したフレッシュバナナを生地に加えて焼き上げました。
コクのある甘みと香りはフレッシュならではの。
オープン当時からミセスエリザベスマフィンを代表する商品です。

・バターリッチ

コクのある香り豊かなバターと純度の高いアカシアはちみつ
の優しいハーモニーを天然甘塩でひき立てました。
最もプレーンでありながら、一口一口に贅沢な素材が香り立つ、
味わいリッチなマフィンです。

・ブルーベリー

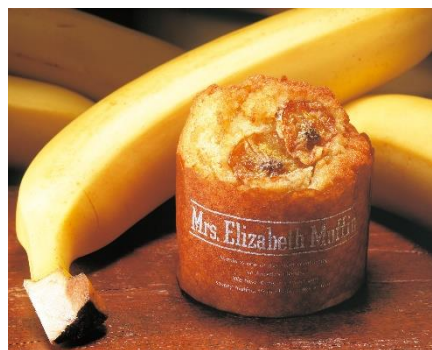
しっとりとした生地にごろっと大粒のブルーベリー入り。
果実と果汁でジューシーに仕上げたブルーベリー色のマフィンは、
爽やかな風味で朝食にもおすすめです。

・チョコレート

お子さまにも喜ばれるココア生地に、ざく切りのダークチョコレートと
くるみを混ぜ込んで食感のアクセントをプラス。
幅広い層の方々にご好評をいただいています。

・レモン&ジンジャー

レモンが香る生地にフレッシュなすりおろしジンジャーを合わせました。
口の中に爽やかな香りが広がります。
甘さ控えめで、リフレッシュしたい時にもおすすめです。



※画像はイメージです