



旬の味覚を楽しむ『ハロウィンフェア』開催 マフィン2種類&スコーン1種類 「パンプキンチョコ」「ブラックココア」&「パンプキンスコーン」

～ ミセスエリザベスマフィン ランドマークプラザ店 9月17日(金) から販売 ～
ロイヤルホールディングス株式会社

2021年09月17日

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、9月17日(金)より『ハロウィンフェア』を開催します。

ハロウィンといえば秋の収穫祭が起源であるといわれており、かぼちゃをくり抜いて作る「ジャックオーラン

タン」が有名です。ミセスエリザベスマフィンでは、秋の味覚のひとつであり、ハロウィンでもシンボルとなっているかぼちゃを使ったマフィンとスコーン、ハロウィンデザインのマフィンを販売します。

【『ハロウィンフェア』商品紹介】※価格は税込み



①パンプキンチョコ 290 円 (テイクアウト)

北海道産えびすかぼちゃのペーストを混ぜ込んだ生地にかットしたビターチョコレート、ほっこりなめらかなかぼちゃ餡を入れて焼き上げました。アクセントにシナモンとナツメグ、ジンジャーが香るほんのり甘いマフィンです。

②ブラックココア 330 円 (テイクアウト)

ブラックココアを使った深みのある真っ黒な見た目が印象的なマフィンにホワイトチョコレートで蜘蛛の巣を一つひとつ描きました。

③パンプキンスコーン 190 円 (テイクアウト)

優しいかぼちゃの甘みを感じるしっとりとしたスコーンです。かりっとしたパンプキンシードがアクセントになっています。

【販売概要】

販売期間：2021年9月17日(金)～10月31日(日)

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。

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。