

平成29年3月10日

## ～観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」春季オリジナルケーキ～ 薫り高い河内ワインのムースと甘酸っぱい赤い果実の組み合わせの「シュシュ」を発売 ～オリジナル鉄道グッズも2種類発売～

近鉄では南大阪線 大阪阿部野橋駅・吉野駅間を運行する観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」は、昨年9月10日の運行開始以来、延べ約40,000人（3月6日現在）のお客様にご利用いただき、「上質な大人旅」を楽しめる観光特急として大変ご好評をいただいております。

この「青の交響曲（シンフォニー）」では「伊勢志摩サミット」でデザートを担当した「志摩観光ホテル料飲部製菓長 兼 大阪マリオット都ホテル料飲部 パストリー料理長」の赤崎哲朗氏によるオリジナルケーキが好評で約5,000個（3月6日現在）を販売しております。

今回、赤崎料理長のオリジナルケーキ第3弾として3月13日（月）より、薫り高い河内ワインのムースと甘酸っぱい赤果実を組み合わせた春季オリジナルケーキ「シュシュ」を発売いたしますのでお知らせいたします。

また、3月18日（土）からは個数限定で、オリジナル鉄道グッズも2種類発売いたします。詳細は別紙のとおりです。



観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」



春季限定オリジナルケーキ「シュシュ」（イメージ）

# 別紙



「季節のオリジナルケーキセット」・・・1,100円  
 昨年5月に行われた主要国首脳会議「伊勢志摩サミット」でデザートを担当した「志摩観光ホテル料飲部製菓長 兼 大阪マリオット都ホテル料飲部 パストリー料理長」赤崎哲朗氏の車内限定オリジナルケーキです。（季節毎に内容を変更予定）  
 今春は、薫り高い河内ワインのムースと甘酸っぱい赤果実を組み合わせた「シュシュ」をご用意いたしました。  
 赤い果実のクレームとジュレをアーモンドの生地で挟み、河内ワインを使ったムースで層を成しています。コーヒーもしくは紅茶をセットしてご提供いたします。

伊勢志摩サミットでデザートを担当 赤崎 哲朗氏（あかさき てつろう）

国内の数ある大会で優勝を重ね、フランスで開催される製菓の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」では世界2位に輝きました。平成26年、「大阪マリオット都ホテル パストリー料理長」に就任。平成27年11月より、「志摩観光ホテル料飲部製菓長」を兼務。（平成29年3月現在）



## オリジナル鉄道グッズ（2種類）



（表）  
 クリアファイル（桜デザイン）

400円

車内限定1,500枚

※駅営業所でも500枚発売いたします。



（裏）



タオルハンカチ（桜デザイン）

500円

車内限定2,000枚