

平成29年6月7日

～観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」夏季オリジナルケーキ～  
**桃の瑞々しさと繊細な野薔薇の香りが広がる「パルファン」を発売**  
～記念乗車証もコースター仕様に変更します～

近鉄では、平成29年6月12日（月）より、南大阪線・吉野線観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」車内で限定発売している春季オリジナルケーキに代わり、口の中で桃の瑞々しさと繊細な野薔薇の香りが広がる夏季オリジナルケーキ「パルファン」を発売いたします。

また、記念乗車証のデザインを6月12日（月）より「青の交響曲（シンフォニー）」のエンブレムをあしらった、コースターにもご利用いただけるものに変更いたします。

季節毎に変更している季節のオリジナルケーキは、「伊勢志摩サミット」でデザートを担当した赤崎哲朗氏による車内限定ケーキで、運行開始から延べ約7,600個（6月5日現在）を発売しています。

「青の交響曲（シンフォニー）」は昨年、9月10日に運行開始して以来、延べ約54,000人（6月5日現在）を超える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。

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）」



夏季オリジナルケーキ「パルファン」（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）  
今夏は、瑞々しい桃のジュレにアクセントとして野薔薇のクリームとフロマージュフレを組み合わせた「パルファン」。口の中に桃の瑞々しさと繊細な野薔薇の香りがいっぱいに広がります。  
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位に輝く。  
平成26年、大阪マリオット都ホテル料飲部 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6月現在）



### 記念乗車証

「青の交響曲（シンフォニー）」のエンブレムをあしらったコースターにもご利用いただけるものに変更しました。  
ご乗車日を書き込んで旅の思い出に。  
記念乗車証はラウンジ車両（2号車）でご提供しております。