

平成29年12月6日

～観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」冬季オリジナルケーキ～ ピスタチオと苺の香りが広がる「フレジエ・ピスターシュ」を発売します

近鉄では、平成29年12月11日（月）から、南大阪線・吉野線 観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」の車内で、冬季オリジナルケーキ「フレジエ・ピスターシュ」の発売を開始します。

冬季オリジナルケーキ「フレジエ・ピスターシュ」は、ピスタチオを使用したスポンジ生地とクリームで苺を挟み、表面は苺のジャム・粉糖・金粉で仕上げ、コクのある濃厚なピスタチオと甘酸っぱい苺が織り成すマリアージュをお楽しみいただけるケーキで、観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」の車内限定商品です。

ぜひ、この機会に春、夏、秋の魅力とはまた違った冬の吉野方面へ観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」にご乗車いただき、上質な車内で冬季オリジナルケーキ「フレジエ・ピスターシュ」をお楽しみください。



冬季オリジナルケーキ
「フレジエ・ピスターシュ」（イメージ）

・観光特急「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88,000人（11月30日現在）を超えるお客さまにご利用いただき、「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。

- ・季節のオリジナルケーキは、昨年5月に行われた「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によるもので、運行開始から延べ約13,700個（11月30日現在）を発売しました。
- ・コーヒーもしくは紅茶をセットにして1,100円（税込）で発売します。



観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」