

平成28年12月8日

## ～観光特急「青の交響曲」<sup>シンフォニー</sup> 冬季オリジナルケーキ～ ヘーゼルナッツと柚子のハーモニーにキャラメルの薫りが加わった「ボヌール」を発売

南大阪線・吉野線観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」は、本年9月10日の運行開始以来、1日4便とも、連日ほぼ100%の乗車率で延べ約20,000人（12月5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。また、「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 ペストリー料理長の赤崎哲朗氏」による「季節のオリジナルケーキ」も好評で約2,900個（12月5日現在）を発売しております。

今回、冬季限定メニューに変更し、平成28年12月12日（月）より発売いたしますのでお知らせいたします。

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）」



冬季限定オリジナルケーキ「ボヌール」（イメージ）

## 別紙



### 「季節のオリジナルケーキセット」・・・1, 100円

本年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) 今冬は、ヘーゼルナッツと柚子のハーモニーに豊かなキャラメルが薫りかかった「ボヌール」をご用意いたしました。ブロンド・チョコレートでコーティングした濃厚なヘーゼルナッツのクリームに、ほのかな塩味のキャラメルクリームを組み合わせ、柚子のジャムとジュレで甘酸っぱさと香りをプラスしました。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 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28年12月現在)。

このほか、沿線の特産品を活かしたジェラートも発売中です。



ほうじ茶ジェラート (奈良県産 大和ほうじ茶)  
いちごミルクジェラート (奈良県産 いちご「古都華」)  
各350円

以上