

令和8年2月27日
近畿日本鉄道株式会社



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販売のお知らせ

春の旅を彩る「シャンティ・フリーズ」を発売いたします。



MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

大阪マリオット都ホテル
パストリーシェフ 近藤 大介 考案

～車内限定販売～
季節のオリジナルスイーツセット
(コーヒーもしくは紅茶付き)
価格：1,400円(税込)



大阪マリオット都ホテル パストリーシェフ 近藤 大介

「後から何かを足せない難しさの中に、自分の表現ができる」というお菓子作りの魅力に惹かれ、東京や大阪のホテルでパティシエとしての経験を積み、2024年3月大阪マリオット都ホテルのパストリーシェフに就任。技法やデザインにおいても固定概念や枠にとらわれないユニークなスイーツを追究している。

近鉄では、2026年3月1日(日)から、南大阪線・吉野線で運行している観光特急「青の交響曲(シンフォニー)」にて、車内限定商品の春季オリジナルケーキ「シャンティ・フリーズ」を発売いたします。

昨年好評だったショートケーキを素材にこだわりリニューアル。

スポンジの生地は粉から厳選し、カステラに近いしっとりきめ細かい生地に仕上げました。旬のいちごをおいしく味わえるよう、甘さと口どけのバランスにこだわったショートケーキです。

春の旅のひとときを、ふんわり甘い香りとともにお過ごしください。

観光特急「青の交響曲」公式ホームページは[こちら](#)