

秋限定！3 路線がラインアップ！

東京メトロオリジナルスティックケーキ
東京メトロレインボウ TOKYO METRO RAINBOW

「C 千代田あずき抹茶」「Y 有楽町モンブラン」「Z 半蔵門ラムレーズン」が新たに登場！

東京メトロ（本社：東京都台東区 社長：奥 義光）と株式会社メトロコマース（本社：東京都台東区 社長：野村 勝彦）は、オリジナルスイーツ『東京メトロレインボウ』の新しい味として、秋の味覚と路線のラインカラーをイメージした「千代田あずき抹茶」、「有楽町モンブラン」、「半蔵門ラムレーズン」の『東京メトロレインボウ』秋味 3 種類を、東京メトロの駅売店「METRO' S（メトロス）」及びショッピングサイト「メトロの缶詰」等において、平成 24 年 10 月 17 日（水）から期間限定で発売いたします。

「東京メトロレインボウ」は、株式会社メトロコマースが、ニフティ株式会社のスイーツ専門コミュニティサイト「@nifty スイーツ部」とともに立ち上げた「東京土産開発プロジェクト」（<http://sweets.nifty.com/sp/metro/>）において、“あなたの意見が未来の東京土産を創る！”をテーマに開発した、東京メトロオリジナルのスティックケーキです。

食べ物が美味しいこの時期限定の 3 つの味を、是非ご賞味ください。

詳細は、別紙のとおりです。



【『東京メトロレインボウ』秋味について】

1 商品概要

①「千代田あずき抹茶」 150円（税込）

千代田線の路線カラーをイメージした抹茶をふんだんに使った生地に、小豆をたっぷりと入れました。

千駄木・根津・湯島などの千代田線沿線のイメージと和テイストのあずき抹茶がぴったり！抹茶の香りとあずきのハーモニーをご堪能ください。



②「有楽町モンブラン」 150円（税込）

ケーキのモンブランを思わせる、ちょっぴり洋酒が効いた生地に、秋の味覚「栗」をふんだんに混ぜ込み、栗ならではの食感が楽しめます。

有楽町線の黄金カラーに栗の黄金色、ちょっぴり大人な秋を楽しめる逸品です。



③「半蔵門ラムレーズン」 150円（税込）

半蔵門線の路線カラーと、表参道、青山一丁目など沿線のおしゃれなイメージからラムレーズンをスティックケーキにしました。

シナモンがふわっと香る生地とラム漬けにしたレーズンの味わいを是非お楽しみください。



④東京メトロレインボウ 秋味（6本入り） 950円（税込）

千代田あずき抹茶2本、有楽町モンブラン2本、半蔵門ラムレーズン2本の計6本セットです。

東京観光のお土産にちょうどいいサイズです。

現在ご愛顧いただいている「銀座キャラメル・サレ」「丸ノ内ストロベリー」「副都心ショコラ」が各2本入った『東京メトロレインボウ』（6本入り）は、引き続きメトロの缶詰で販売いたしております。あわせてご利用ください。



2 発売開始日

平成 24 年 10 月 17 日（水）

3 販売箇所（丸数字は商品を表します。1 商品概要をご参照下さい）

（1）東京メトロの駅売店「METRO'S（メトロス）」：①、②、③を販売

※売り切れの場合はご容赦ください。

※下記の一部売店では④も取り扱います。

（丸ノ内線）

池袋（西武方面改札）・新宿（荻窪寄り改札、池袋寄り改札）・西新宿・赤坂見附・銀座（ホーム荻窪寄り）・東京ホーム（池袋寄り）

（日比谷線）

茅場町（北千住方面行きホーム、中目黒方面行きホーム）・秋葉原（北千住寄り改札）・銀座（ホーム北千住寄り、ホーム中目黒寄り）・上野（北千住寄り改札）

（東西線）

九段下（西船橋方面改札）

（有楽町線）

池袋（和光市寄り改札）・新木場

（半蔵門線）

渋谷（ホーム）・錦糸町・押上

（2）ショッピングサイト「メトロの缶詰」：④を販売。

《ホームページ》<http://www.metocan.com/>

（3）地下鉄博物館：④を販売。

《営業時間》10:00～17:00 入館は 16:30 まで（毎週月曜日休館）

《ホームページ》<http://www.chikahaku.jp/>

※祝日又は振替休日の場合、翌日が休館日となります。※夏休みの 8 月第 1・2 週目の月曜日は開館します。

4 お客様のお問い合わせ先

（株）メトロコマー スストア・ショップ第一課

《電話》03-5246-8124（10:00～17:00 土・日・祝日を除く）

《ホームページ》<http://www.metocan.co.jp/>

@nifty スイーツ部（<http://sweets.nifty.com/>）

ニフティ株式会社が運営するスイーツ専門のコミュニティサイト。スイーツ好きユーザー（スイーツ部員）がクチコミした全国の厳選スイーツ店が検索できるほか、部員が独自のテーマでお届けする「スイーツレポート」や「オリジナルスイーツ開発」などユーザー参加型のコンテンツが人気。