

【主 催】「フルーツパフェの街 おかやま」実行委員会 開催期間 2024年8月~2025年7月

岡山商工会議所/岡山市/(公社)おかやま観光コンベンション協会/(公社)岡山県観光連盟/ (株)岡山コンベンションセンター/(株)ビザビ(タウン情報おかやま) 「協力」岡山ビジットアソシエーション/Patisserie Souhait Salon de Thé 岡山県産白桃とカッサータのパフェ

モモのとろける甘みと食感を 存分に楽しめるコンポートに、 クルミの食感が小気味いい アイスケーキ・カッサータを合わせた 夏季限定のパフェ。



cafe moni(カフェ モニ)

岡山市北区本町10-22 本町ビル1階 ★086-231-5455
②11:30~23:00 (OS22:30)
③月曜(祝日の場合は不定) ②なし



食べると伝わる岡山愛。果物の 味を引き立てる白桃アイス& ピオーネのヨーグルトシャー ベットは手作り。きびだんご、 シガーフライも味わいを深める。



岡山料理専門店 cooking of art lkiya(イキャ)

岡山市北区柳町2-1-7 ラポールビル1階 ※18:00~23:00 (OS22:00) ●水曜 ®なし

岡山もんげーバナナパフェ 1980円

皮ごと食べられる。 希少な生の 「岡山もんげーバナナ」を丸ごと 1本使用。キャラメリゼナッツや チョコクランチ、エスプレッソゼリーの 香ばしさも添えた大人の味。



城下カフェ 表町店

・ voo-231-18UU (愛)11:00~18:00(OS17:30) ※金・土曜 は~22:00(OS21:30) ®火曜(祝日の場合は翌日) ®なし

ももパフェ 1540円

果物のプロが選んだ本物の素材。 品質と熟度を見極めた 岡山のフルーツ専科ならではの 頂点の味にうっとり。 季節ごとの旬の味を楽しんで。



FRUITS-J BOUTIQUE 岡山天満屋店(フルーツジェイプティック)

岡山市北区表町2-1-1 てんちかFOOD GARDEN内

西大寺産完熟いちごのパフェ

ジューシーで濃厚な甘さの 完熟イチゴが上から下までたっぷり! 北海道生乳ソフトや、 手作りチーズケーキ&ブランマンジェと 一緒にリッチな味わいを満喫。



城下カフェ 岡山タカシマヤ店

3種のベリーとぶどうのパフェ

シャインマスカットやピオーネ、 ブルーベリーなどのベリー3種類を ミックスした甘酸っぱい 手作りソースにチーズケーキも。 一度に味わえる大満足なパフェ。



cafe モン・ルポ

(2) ○ (2) ○ (3) ○ (4) ○ (

岡山県産ももパフェ 2200円

厳選した白桃を丸々一玉使用した 店の看板メニュー。旬のモモを 注文後にカットするので 最もフレッシュな状態で味わえます。 甘いモモを口いっぱいに頬張って。



観音山フルーツパーラーOKAYAMA

贅沢いちごパフェ 1000円

農家直送のイチゴを、 スポンジケーキや生クリーム、 アイスなどと贅沢に合わせた ショートケーキ風パフェ。フルーツ ソースですっきりとした味わいに。





Muscat Factory(マスカット ファクトリー)

岡山市北区駅前町1-8-18 イコットニコット1階 ぐ070-8360-7210 ②12:00~20:00 ※土・日曜、祝日は11:00~は翌日)
②63台(イコットニコット地下駐車場) 働火曜(祝日の場合

岡山県産マスカットのロイヤル ミルクティークロッフル 1780円

岡山県産のシャインマスカットを フレッシュなまま贅沢に楽しんで。 焼き立てのワッフルが アクセントを添える、 見目麗しいご褒美パフェ。



からふね屋CAFEさんすて岡山店

季節の果物パフェ 1639円

「JA全農」が厳選した 旬の県産果物を使用した 贅沢フルーツパフェ。 他にも岡山食材にこだわった 自家製パフェをご用意しています。



みのるダイニング さんすて岡山店

岡山市北区駅元町1-1 さんすて岡山南館2階

船穂町マスカット・オブ・アレキサンドリアと 総社白桃のWパフェ「クレール」 2662円

岡山を代表する二大フルーツ、 マスカットと白桃が豪華に競演。 赤葡萄のソルベや白桃ムース、 マスカットジュレなどパティシエの おいしさの技とともに心ゆくまで味わって。





ANAクラウンプラザホテル岡山 カジュアルダイニング ウルバーノ

ホテルパティシエが作る県産フルーツを使用した パフェ/白桃パフェ 3500円

-年を通じ人気のフルーツパフェ。 夏は白桃のコンポートとジュレ、 ソースやカスタードなど何層にも重ね、 まるごと白桃を載せた 贅沢なパフェが登場。





ホテルグランヴィア岡山 ロビーラウンジ ルミエール

岡山市北区駅元町1-5 ホテルグランヴィア岡山1階 **パフェの提供時間は12:00~ ®なし ®171台 安富牧場 季節限定フルーツパフェ

自家牧場でしか味わえない 濃厚な生乳ソフトクリームに、 カットした黄金桃&足守メロンの 上品な甘みがベストマッチ。 サクサクコーンと一緒に。



安富牧場ファミーユ

岡山市北区下足守402-3 **ぐ**086-295-0394 ②10:00~18:00 ※11~2月は~17:00 係なし ※1、2月のみ水曜(祝日の場合は営業) ®70台

丸ごと足守メロンプリンパフェ 4500円~ ※2、3人前、5日前に要予約

希少な足守メロンを要予約で追熟。 あっさりした甘味と高貴な香りの ひと玉を丸ごとダイナミックに 提供。地元卵の濃厚プリンと ゼリーも名脇役。



SPICE CAFE RATIO(スパイス カフェレシオ)

農家さん直送 白桃パフェ 1850円

農家直送の完熟白桃を丸ごと。 その中にはおいしい秘密の仕掛けが。 モモのコンポートやラズベリーソース、 紅茶ゼリーの彩りの グラデーションも素敵。



trees 岡南店(ツリーズ)

白桃3段パフェ 2750円 ※予約限定(前日までに要予約)

生の白桃を丸ごと3つ重ねた 衝撃的なルックスに、 白桃の中には甘い仕掛けも。 オリジナルレシピの 手作りパンケーキも絶品。



Sweets&Cafe Hal u Lala(ハルウララ)

岡山市南区若葉町21-25-2 足守メロンと杏仁豆腐のパフェ

岡山市足守特産高級メロンを 大きめカット&手作りゼリーで。 まろやか自家製杏仁豆腐や メープルシフォンケーキも添えて 店自慢のコーヒーとも好相性!



岡山珈琲館 岡山南店

係なし、P60台



岡山珈琲館 PLUS(プラス)

鸞7:00~22:00 (OS21:30) ⊛なし ℙ42台



岡山珈琲館 大野辻店

働なしP55台



Antenna プレミアムパフェ

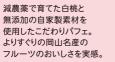
まるで白桃が語りかけてくるよう。 芳賀地区などで直接仕入れた白桃を 惜しみなくたっぷりと。高貴な香りと 濃厚な甘さに大満足。さらにグラスに 隠された足守メロンや白桃ジュレも!



café Antenna(アンテナ)

歩火曜(祝日の場合は翌日) P3台

おかやま白桃パフェ 1800円







無添加デザート Frurela(フルリラ)

岡山市北区丸の内2-12-16 **◆**050-8882-9350 **●**11:30~19:00 **●**月曜(祝日の場合は翌日) ※不定休あり **P**なし

お城パフェ 1500円

殿様姫様も喜ぶこと間違いなし。 岡山城天守の中で果実の恵に大満足。 旬味を引き立てる手作り果実ソースや ノンアルコールのシャンパンゼリー、 かわいいお城モナカも印象的。



烏城カフェ

岡山市北区丸の内2-3-1 岡山城天守閣1階

瓶パフェ 780円~

岡山のフルーツを瓶にかわいく 詰め込んだおいしい季節のパフェ。 ヴィーガン&グルテンフリーで 地球にも身体にもやさしく、 お土産にも最適なスイーツです。



16



Pe.Pe Ange(ペペ アンジュ)

季節の岡山県産フルーツ& 生クリームが自家製アイス& ふわふわスポンジの上にたっぷり。 イチゴソース&アマニのツブツブが 楽しいアクセントに。

岡山の季節パフェ

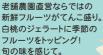
1320円



Pâtisserie Souhait Salon de Thé((קֹּלְעָטִר בְּיָב שָׁבְי אָבוֹר הַ בְּיַב אָבוֹר אַבוֹי אָבוֹר אַבוֹי אָבוֹר אַבּיי

岡山市北区問屋町21-102 ★086-239-0443 ★200★200★200★200★300★300★400<

五果苑フルーツパフェ 930円













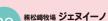


②10:00~16:30
俄水曜 №10台

アサイーフルーツパフェ 864円

岡山県産バナナや新鮮フルーツ、 健康美容効果が注目される スーパー果実、アサイーがたっぷり。 宮中行事「新嘗祭」奉納の 牧場自慢のジェラートとコラボ。





岡山市東区松新町332 **ぐ**086-239-4649 ②12:00~17:00 ※数量限定、なくなり次第終了 ®月~金曜 ※土・日曜、祝日のみ営業 ®16台 ※第1®6台、第2®10台



カフェ・ド・アラローム

岡山市東区西大寺中2-8-12 **ぐ**086-943-6268 ・ 88:00~18:00 ※パフェの提供時間は14:00~18:00 ・ 8月曜 ※月1回不定休あり ®16台

季節のOKAYAMAフルーツパフェ(ピーチ)

ひんやり凍らせた、 岡山県産のピーチにイチゴ…。 フルーツカクテルもたっぷり! ピーチソルベ&イチゴソースで あと口を爽やかに演出。



三好野レストラン原尾島店

岡山市中区原尾島1-6-20 天満屋ハピータウン原尾島店3階 ☎11:00~20:00(OS19:30) 除なし ②約700台(共同)

吾輩のベジフルパフェ

スイカやメロンなど旬の新鮮果実に 合わせるのは、シロップ漬けなど フルーツ感覚に仕上げたベジタブル。 名前の「吾輩」は漱石先生ゆかりの 岡山西大寺にちなんで。



cafe&bar douze(F2-X)





1380円

いちばな ほうせきばこ

エディブルフラワーや

アイスとともに味わって。

春季限定いちごの

ジェラートパフェ 1200円

完熟イチゴを際立てるのは、

搾り立て生乳ミルクソフト&

果肉入りイチゴミルクジェラート

アニマルなルックスもキュート。

牧場ならではのリッチな

輝くシャインマスカットがたっぷり!

お手製飴細工のパリパリ食感を

虹色ゼリーに彩られ、宝石箱みたい。

広島風お好み焼きたい焼き

岡山市南区市場1-1 岡山市中央卸売市場ふくふく通り **ぐ**090-3377-0100 圏11:00∼14:00 ⊛水曜(祝日の場合は営

ミルク工房 ジェラテリアMISAO(ミサオ)

★30~17:00★30~4月は月曜(祝日の場合は翌日)★20台

写真はイメージです。

フルーツの収穫状況や入荷状況などによっても、 パフェに使用するフルーツやデザイン・ 価格などが変更になる場合があります。

- ■パンフレットの情報は、2024年7月15日現在のものです。
- ■価格は税込み表示です。
- ■フルーツパフェは旬のフルーツを使用した季節商品です。掲載写真は 一例です。
- ■フルーツの入荷状況によって、販売しない日や売り切れ次第終了の 場合があります。
- ■店舗の営業時間や定休日は、通常時のものです。年末年始や祝日、 お盆休み、長期休暇などの期間はこの限りではありません。



テイクアウト用の商品は写真の

パフェとは限りません。保冷剤

等はありません。

※詳しくは直接店舗へ お問い合わせください。







岡山商工会議所

かもめパフェ

空が広がる干拓地にある 約20万㎡もの農園のイチゴづくしパフェ。 初夏から秋は、県産のメロンやモモ、 シャインマスカットも。 季節ごとの産直パフェを存分に。



かもめファーム

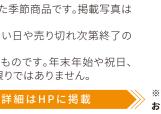
毎月・火曜(祝日の場合は翌日)、6~11月の水曜 №50台

彩パフェ 1300円

甘~い岡山県産イチゴを贅沢に。 キュートなホワイトチョコや マカロンとの相性もぴったり。 チーズムースのほのかな酸味が 大人びたおいしさをプラス。



岡山プラザホテル1階レストラン「彩-irodori-」

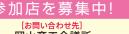






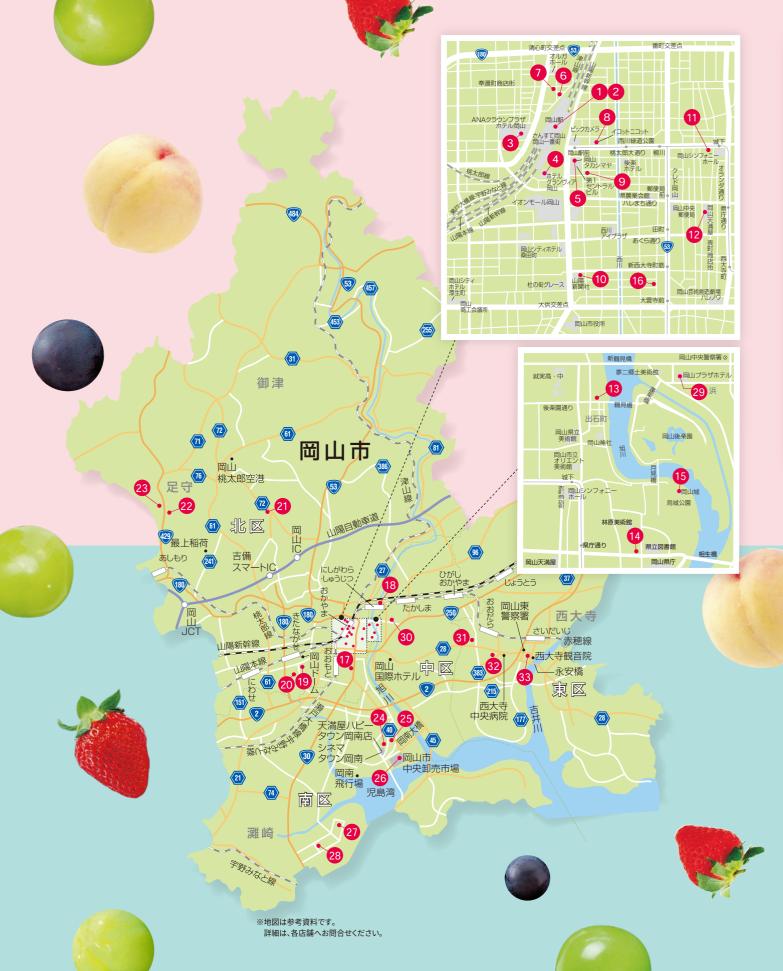






「フルーツパフェの街おかやま」実行委員会 **6**086-232-2262

〒700-8556 岡山市北区厚生町3-1-15



フルーツパフェの街おかやま



15周年を迎えました。

「フルーパフェの街おかやま」は岡山県の皆さまをはじめ、 国内外の方々に愛されて15周年を迎えました。 これからも「フルーツ王国おかやま」のパフェを食べて、 おいしい笑顔が広がりますように。

絶品フルーツパフェがあなたの身近なお店でも

「晴れの国おかやま」では、全国的にも雨が少ないことから、農産物がよく実り、様々なフルーツが一年を通して収穫されます。「フルーツパフェの街おかやま」は、農家さんが大切に育てたフルーツをもっとたくさんの人に「気軽に楽しんでほしい」という思いから、2009年に岡山市でスタートしました。白桃やピオーネ、マスカットなど全国に自慢できる絶品フルーツをパフェで楽しめるのは岡山だけ。フルーツは季節ごとに変わっていくので、何度もお店に行きたくなりますね。

[お問い合わせ先]

フルーツのおいしさがギュッとつまった加工品 -こだわりの逸品-「おかやま果実」

岡山県産のフルーツをもっともっと身近に感じてほ しい。そんな願いを込めて「フルーツパフェの街おか やま」と同じくスタートしたのが、「おかやま果実」で



す。スイーツやジャム、飲料、 調味料などフルーツを使っ た加工品が勢ぞろい。ご家庭 やお土産、贈り物にどうぞ。



「岡山の絶品フルーツをたっぷり使ったフルーツパフェです。ぜひご賞味ください」

「フルーツパフェの街おかやま」実行委員会委員長 同前 裕一朗

岡山商工会議所岡山ブランド委員会 副委員長

「フルーツパフェの街おかやま」は、「岡山県産の旬のフルーツを使った独創性のあるパフェ」を岡山市内のホテル・飲食店・和洋菓子店などに作っていただき、観光振興・地産地消を図ろうとする取り組みです。これからもフルーツパフェを通して「フルーツ王国おかやま」の魅力を発信していきたいと思いますので、応援をよろしくお願いいたします。



岡山のフルーツカレンダー



