

(主催)「フルーツパフェの街 おかやま」実行委員会開催期間 2025年8月~2026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。

※写真のパフェの提供は、7日中旬~9日中旬



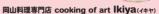
cafe moni(カフェ モニ)

岡山市北区本町10-22 本町ビル1階 ペ086-231-5455 ®11:30~23:00(OS22:30) ※月曜(祝日の場合は不定) 呼なし



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。





岡山市北区柳町2-1-7 ラポールビル1階 



皮ごと食べられる笠岡産「瀬戸内ばなな」を 約2本分使用。完熟の濃厚な甘みに、 ビターなエスプレッソゼリー、 キャラメリゼナッツ、チョコクランチを 添えて大人味に。



城下カフェ 表町店

ももパフェ 1650円

果実のプロが選んだ、本物の素材。 品質と熟度を見極めた 岡川のフルーツ専科ならではの 季節のピークの味にうっとり…。 四季それぞれのおいしさを、いつでも。







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

岡山市北区表町2-1-1 地下1階 てんちかFOOD GARDEN西側入り口 

#### 西大寺産完熟いちごのパフェ

西大寺の確かな農園から仕入れる 真っ赤な完熟イチゴづくしのパフェ。 濃厚な北海道生乳ソフトにかかる イチゴソースをはじめクランチや 白ワインゼリーなども手作り。 ※写真のパフェの提供は、1~5月末頃



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

28:30~18:00 係日曜、祝日 P2台

#### 岡山県産ももパフェ 2300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る。 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

## シャインマスカットの贅沢ぶどうパフェ

シャインマスカットにピオーネも…。 上品なマスカット風味の ジェラート&ゼリーや、 ミルキーなソフトクリームとともに、 農家直送のブドウを堪能。 ※写真のパフェの提供は、8月1日~







◆070-8360-7210 ②12:00~20:00 ※土・日曜、祝日は11:00~
⑧火曜(祝日の場合は翌日) ⑨契約あり

#### 岡山県産マスカットの ミルクティティラミスパフェ 2300円

シャインマスカットならではの、 スッキリと気品ある風味に. ティラミス仕立てのマスカルポーネ クリームがリッチなコクをプラス。 パフェ専門店こだわりの逸品。



#### からふね屋CAFEさんすて岡山店

®『さんすて岡山』に準じる ®契約あり

#### 季節の果物パフェ 1639円~

「IA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 白家製パフェをご田音。



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 ☆086-206-1442 ®10:00~22:00(OS21:30) ※パフェの提供 時間は11:00~21:30 ®『さんすて岡山』に準じる P契約あり

## 果実の女王と出会う ご褒美Wパフェ La reine (ラ・レーヌ) 2662円

船穂町産マスカット・オブ・アレキサンドリアと 総社白桃を使用した 岡山の魅力が詰まったダブルパフェ。 グリークヨーグルトが女王たる 果実の個性を一層引き立てる。 ※写真のパフェの提供は、7月1日~8月31日



ANAクラウンブラザホテル岡山 カジュアルダイニング ウルバーノ

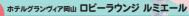
岡山市北区駅元町15-1 ぐ086-898-2268 ※11:15~21:30(OS20:30) ※パフェの提供時間は14:45~ 17:00 (OS16:30) 像なし ®270台

#### 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 夏/白桃パフェ〜バラの香り〜 3900円

一年を通じ、季節ごとにフルーツが 替わる人気のパフェ。 夏にはムースやパンナコッタなど、 さまざまな層に岡山県産白桃を 使用したパフェが登場。 ※写真のパフェの提供は、7月7日12:00~白桃の入荷最終日

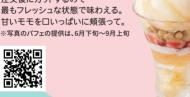






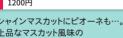
岡山市北区駅元町1-5 ホテルグランヴィア岡山1階 

























安富牧場 季節限定フルーツパフェ 700円

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

丸ごと足守メロンプリンパフェ 5000円~ ※2、3人前、予約限定、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。

※写真のパフェの提供は、初夏~秋の終わり頃



SPICE CAFE RATIO(スパイス カフェレシオ)

白桃3段パフェ 3050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 衝撃的なルックスで、 白桃の中には甘い仕掛けも。 オリジナルレシピの手作り フレンチトースト付き。 ※写真のパフェの提供は、7~9月中旬



Hal u Lala(ハルウララ)

花蕨葡萄(はなわらびぶどう)パフェ

わらび餅専門店が手掛ける 進化系和パフェ。手練りならではの、 もっちり・プルンのわらび餅に、 岡山県産の4種のブドウがマリア-



和cafe 花かまくら 福田店

ぜいたく☆足守メロンのトロピカルパフェ

岡山生まれの足守メロンに 南国フルーツを添えて。 マンゴープリン&マンゴーホイップが クリーミーなコクを、 ラムネシャーベットが清涼感をプラス。

※写真のパフェの提供は、6~8月



岡山珈琲館 岡山南店

係な1. P60台



岡山珈琲館 PLUS(ブラス)

®7:00~22:00(OS21:30)
®なし ®42台



岡山珈琲館 大野辻店

季節限定フルーツのジェラートパフェ

1200円

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什入れた白桃を 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!



cafe Antenna(カフェ アンテナ)

後火曜(祝日の場合は翌日) ®3台

おかやま白桃パフェ 1800円

安心安全に育てた白桃と 無添加の自家製素材を 使用したこだわりパフェ。 よりすぐりの岡山名産の フルーツのおいしさを実感。





無添加デザート Frurela(フルリラ)

お城パフェ 1750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 **ぐ**086-206-2330 ®9:00~17:30(OS17:00) ®12月29日、30日、31日 ®なし

岡山の季節パフェ 食べくらべセット 2200円

季節の岡山県産フルーツの美味と ソルベ、アイス、クリーム、ムース、ジュレ、 ケーキ、さらには和菓子など 多彩なスイーツの技が融合。 三種の美・グラスで、コンペティ



Pâtisserie Souhait Salon de Thé(パライスリー スゥェ サロンドラ)

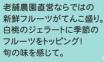
16 岡山市北区問屋町21-102 

素材にこだわった無添加・ 低カロリーの自家製ジェラートと 県内産フルーツをふんだんに使った 季節限定パフェ。冬から6月はイチゴ、 7月から9月はモモのパフェが登場。 ※写真のパフェの提供は、1~6月頃

TRICO COFFEE ROASTERY & ICE CREAM(トリココーヒーロースタリーアンドアイスクリーム)

岡山市北区津島南1-2-18-1 **ぐ**086-250-8588 **⊗**11:00∼18:00 **⊛**不定休 **P**契約あり

五果苑フルーツパフェ











四代目 五果苑

@水曜 P10台

芳单桥



1700円



®8:30~18:00 (OS17:00) ※パフェの提供時間は14:00~ 働なし P20台

旬の果実パフェ 1200円

ピオーネやシャインマスカットなど 西大寺産の季節のフルーツを たっぷり盛った大満足パフェ。 グラスの中のピオーネソースも おいしさのポイントに。



カフェ・ド・アラローム

●8:00~18:00(OS17:30)※パフェの提供時間は14:00~●月曜※月1回不定休あり●16台

#### 果実氷 白桃パフェ 800円

キッチンカーが提供する 岡山らしさを追求したパフェ。 県内産フローズン白桃や 白桃コンポート、自家製ジュレや ソフトクリームまで白桃づくし!







岡山県内各地のイベントに出店 ぐ090-3370-4505

#### 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)

岡山市東区可知1-383-7 ぐ080-3887-1112 ®6:30~23:00(0S22:30) ※金~日曜、祝日は~24:00(0S 23:30) 係不定休 (P6台)

健康美容効果が注目される 宮中行事「新嘗祭」奉納の 牧場自慢のジェラートとコラボ。







㈱松崎牧場 ジェヌイーノ

岡山市東区松新町332 **ぐ**086-239-4649 ®12:00~17:00 ※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

#### アサイーフルーツパフェ

岡山県産バナナや新鮮フルーツ、 スーパー果実、アサイーがたっぷり。





Bonjour

## いちばな ほうせきばこ

輝くシャインマスカットがたっぷり! エディブルフラワーや 虹色ゼリーに彩られ、宝石箱みたい。 お手製飴細工のパリパリ食感を アイスとともに味わって。







広島風お好み焼きたい焼き おこや

岡山市南区市場1-1 岡山市中央卸売市場ふくふく通り ◆ 090-3377-0100 ®11:00~14:00 ⊛水曜 ※電話にて 問合せを P約100台(共有)

#### 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、 牧場ならではのリッチな 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。





ミルクエ房 ジェラテリアMISAO(ミサオ) @10:30~17:00 ®なし ※10~4月は月曜(祝日の場合は翌日) ®20台

## かもめいちごパフェ

青空ひろがる岡山市郊外 20万㎡のファームで冬から春に 大人気の可愛いイチゴづくし…。 初夏から秋は、県産メロンやモモ、 シャインマスカットと季節の産直パフェを。 ※写真のパフェの提供は、1月初旬~5月末頃



1480円

かもめファーム

®月・火曜(祝日の場合は翌日) ®50台



みずみずしい県産イチゴに ブルーベリーとラズベリーを合わせた トリプルベリーのパフェ。特製チーズ ムースがベリーの甘みを引き立てる、 ホテルクオリティの味わい。



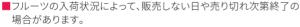


岡山プラザホテル1階 レストラン「彩-irodori-」

岡山市中区浜2-3-12 岡山プラザホテル1階 ☆086-272-1201(代) ※11:00~16:00 ※パフェの提供時間は14:00~ ※なし ※250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は、パフェに使用するフルーツやデザイン・ 価格などが変更となる場合があります。

- ■パンフレットの情報は、2025年7月10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。
- ■写真のパフェの提供期間については、店舗ごとにフルーツの仕入れ先、 入荷状況など事情が異なるため、店舗の事情により提供期間を明記している 場合と、していない場合があります。



■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。

#### ※詳しくは直接店舗へ 参加店を募集中!







公式Instagram

[お問い合わせ先] 岡山商工会議所 「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

### こちらもチェック!!

詳細はHPに掲載

## ―こだわりの途品―「おかやま果実」

「フルーツパフェの街おかやま」と同じくスタートした「おかやま果実」は、 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。





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。





## 「くだもの王国おかやま」は、

#### 桃・ぶどうの歴史150周年。

岡山の果実栽培は、2025年に 150年の節目を迎えました。桃の 栽培は明治8 (1875)年に、岡山 県勧業試験場が「天津水蜜桃」 「上海水蜜桃」を導入したことか ら始まります。そして、明治15 (1882)年に山内善男氏が果実 に袋を掛ける栽培法を考案。明 治32 (1899)年に大久保重五郎 氏が甘く果汁豊富な長所を持っ た「白桃」を発見。そこから「清水 白桃」をはじめ、さまざまな品種 が誕生していきます。





▲袋掛け栽培により 岡山県で栽培された 白桃は「岡山白桃®」 ブランドで出荷される。 ▼「清水白桃発祥の 地」(岡山市北区佐 山)の記念碑。



岡山のぶどうは、明治8 (1875) 年、山内善男氏と大森熊太郎氏が岡山市稲谷に果樹園を拓いたことに始まります。明治19 (1886) 年に「マスカット・オブ・アレキサンドリア」が日本で初めて栽培されて以来、高糖度、大粒、美しい房など、高品質で安定した生産技術が進み、今日栽培されている品種の礎になっています。150年間、多くの先人たちが関わり、「くだもの王国おかやま」を育てたのです。

- ■お問い合わせ/岡山県農林 水産部農産課園芸振興班
- €086-226-7425 https://okayamafruits-150.jp/



## 「フルーパフェの街おかやま」は国内外で 愛され、観光の楽しみになっています。

「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/岡山商工会議所「フルーツパフェの街おかやま」実行委員会 €086-232-2262

# 「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」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「くだもの王国おかやま」の魅力を発信していきたいと思いますので、応援をよるしくお願いいたします。

「フルーツパフェの街おかやま」実行委員会 委員長 岡山商工会議所岡山ブランド委員会 副委員長 同前 裕一朗



### 岡山のフルーツカレンダー



