

晴れの国は、フルーツ王国！

フルーツパフェの街 おかやま



主催 | 「フルーツパフェの街 おかやま」実行委員会 | 期間 | 2026.8 ~ 2027.7

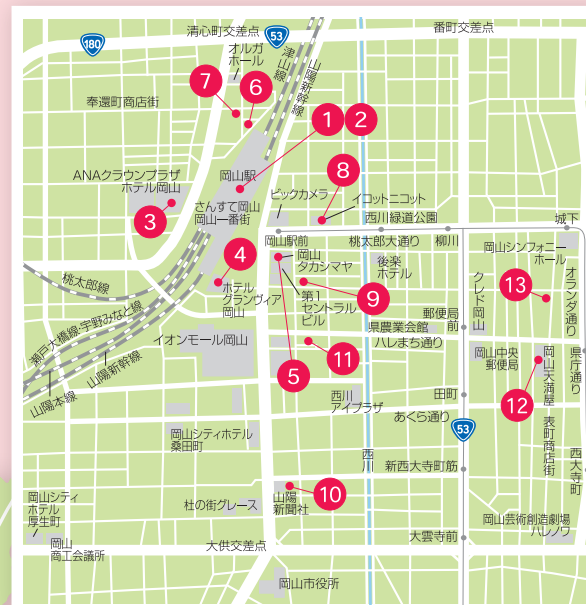
1
OKAYAMA
FRUIT PARFAIT
ver.
2026.8

- 1 からふね屋CAFE さんすて岡山店
- 2 みのるダイニング さんすて岡山店
- 3 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
- 4 ホテルグランヴィア岡山 ロビーラウンジ ルミエール
- 5 城下カフェ 岡山タカシマヤ店
- 6 cafe モンルポ
- 7 harebare
- 8 Muscat Factory
- 9 cafe moni
- 10 岡山料理専門店 cooking of art Ikiya
- 11 Arcanum Blue
- 12 FRUITS-J BOUTIQUE 岡山天満屋店
- 13 cafe&bar Any
- 14 無添加デザート Frurela
- 15 cafe Antenna
- 16 鳥城カフェ

- 17 ta panta
- 18 TRICO COFFEE ROASTERY & ICE CREAM
- 19 四代目 五果苑
- 20 安富牧場ファミリーユ
- 21 岡山珈琲館 PLUS
- 22 岡山珈琲館 岡山南店
- 23 岡山珈琲館 大野社店
- 24 岡山プラザホテル1階 レストラン「彩-Irodori-」
- 25 Hal u Lala
- 26 広島風お好み焼きたい焼き おこや
- 27 ミルク工房 ジェラテリアMISAO
- 28 かもめファーム
- 29 和cafe 花かまくら 福田店
- 30 cafe&gallery 花かまくらX京都nokaze
- 31 カフェド・アラローム
- 32 株式会社松崎牧場ジェスミノー
- 33 五福工房 五福カフェ
- 34 へのへのもへじ

※キッチンカーで販売。
※出店情報はInstagramにて。

※地図は参考資料です。
詳細は、各店舗へお問合せください。



★は「岡山カルチャーゾーン」の施設です。
岡山後楽園、岡山城周辺は博物館や美術館など文化施設が集中する「岡山カルチャーゾーン」と呼ばれています。パフェと一緒に巡ってみてください。

晴れの国は、フルーツ王国！
フルーツパフェの街
おかやま

桃、ぶどうで150年以上の歴史を有する「くだもの王国おかやま」。

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、岡山県勸業試験場が「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。



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確立され、今日栽培されている県産ぶどうの礎になっています。150年以上、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

「フルーツ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。白桃やビオーネ、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っておりますので、応援をよろ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 同前 裕一郎
岡山商工会議所岡山ブランド委員会 副委員長

こちらもチェック!!

— こだわりの逸品 —
「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、調味料など岡山県産の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。



岡山のフルーツカレンダー

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
白鳳												
清水白桃												
おかやま夢白桃												
白皇*												
黄金桃												
中山金桃												
冬桃がたり												
ニュービオーネ												
オーロラブラック												
紫苑												
ニューベリーA												
マスカット・オブ・アレキサンドリア												
シャインマスカット(晴王®)												
瀬戸ジャイアンツ(桃太郎ぶどう)												
愛宕梨												
新高梨												
イチゴ												
メロン												
イチジク												
ブルーベリー												
レモン												
マルベリー												
バナナ(青バナナ)												
マンゴー												
パパイヤ												

コーヒゼリーパフェ
648円

甘酸っぱい県産イチゴやベリーを、牧場のフレッシュな生乳で作るミルクゼリーとともに。ふるふるのコーヒゼリーとミルクが口の中で優しく溶け合う。



32 桃崎牧場ジェヌイノ
岡山市東区松新町332 ☎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駐車場6台、第2駐車場10台

大人パフェ～季節のフルーツと野菜トッピング～
1790円 ※予約限定、2日前までに要予約

美しくカットしたブドウ、備中小白豆あんの花、フリル状のゼリーで優雅に演出。フルーツトートや自家製ニンジンゼリーの自然な甘みが上品にマッチ!



33 五福工房 五福カフェ
岡山市東区西大寺中3-21-1 ☎086-230-4231
@11:00～17:00 (OS16:30) ※水曜(祝日の場合は営業) @なし ※向州公園駐車場を利用

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。県産フルーツ生乳や白桃コンポート、自家製ジュレやソフトクリームまで白桃づくし!



34 へのへのもへじ
岡山県内各地のイベントに出店 ☎090-3370-4505

みたらしパフェ
1350円

グランプリ受賞のもっちりプルプルわらび餅、みたらし団子の甘じゅっぱさ、旬のフルーツ。3つの主役が織りなす、わらび餅専門店の新作パフェ。



29 和cafe 花かまくら 福田店
岡山市南区福田226-3 ☎086-250-8010
@8:30～18:00 (OS17:00) ※パフェの提供時間は14:00～ @なし @20台

9月初旬OPEN予定
cafe&gallery 花かまくら×京都nokaze

岡山市東区西大寺南1-2-5 天満屋ハピース西大寺モール2階 ☎未定 @10:00～19:00 @未定 @332台(共有)



30 cafe&gallery 花かまくら×京都nokaze
岡山市東区西大寺中3-21-1 ☎086-230-4231
@11:00～17:00 (OS16:30) ※水曜(祝日の場合は営業) @なし ※向州公園駐車場を利用

旬の果実パフェ
1200円

ビ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。グラスの中のビオーネソースもおいしいポイントに。



31 カフェ・アラローム
岡山市東区西大寺中2-8-12 ☎086-943-6268
@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

いちばな ほうせきばこ
1650円

輝くシャインマスカットがたっぷり! エチブリッフラワーや、マンゴープリンも入って夏らしく。ボリューム満点なのに食後は軽やかで、センスとバランス感覚に優れたパフェ。アイスとともに味わって。



26 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く通り ☎090-3377-0100 @11:00～14:00 @水曜 ※電話にて問合せを @約100台(共有)

春季限定いちごのジェラートパフェ 1200円

完熟イチゴを際立たせるのは、至福のミルクソフト&果肉入りイチゴミルクゼラート。アニマルなルクスもとってもキュート。



27 ミルク工房 ジェラテリアMISAO(ミサオ)
岡山市北区北七区628 ☎086-362-5542
@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
1880円

20万㎡の広大なイチゴ農園では冬から春は可愛いイチゴづくしのパフェ、初夏から秋は県産メロンやモモ、シャインマスカットの産直パフェが登場。秋はサツマイモの収穫体験と合わせて楽しんで。※写真のパフェの提供は、1月初旬～5月末頃



28 かもめファーム
岡山市南区西七区469 ☎086-259-2915 @10:00～17:00 (OS16:30) ※月・金曜(祝日の場合は翌日) ※臨時休業あり。詳細はInstagramなどにて @50台

足守メロンのトロピカルパフェ
1480円

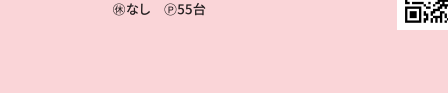
ジューシーな足守メロンが贅沢。ヨーグルトアイス、レモンゼリー、マンゴープリンも入って夏らしく。ボリューム満点なのに食後は軽やかで、センスとバランス感覚に優れたパフェ。アイスとともに味わって。



21 岡山珈琲館 PLUS(プラス)
岡山市中区西川原62-1 ☎086-273-1131
@7:00～19:00 (OS21:30) @なし @42台

岡山珈琲館 岡山南店

岡山市北区奥田1-8-7 ☎086-235-3735 @6:30～22:00 (OS21:30) @なし @60台



22 岡山珈琲館 岡山南店
岡山市北区今3-25-20 ☎086-242-0220 @6:30～21:30 (OS21:00) @なし @55台

ふわふわいちごパフェ
1800円

みずみずしい県産イチゴは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、ホテルクオリティの味わい。



24 岡山プラザホテル1階 レストラン「彩-Irodori-」
岡山市中区深沢3-12 岡山プラザホテル1階 ☎086-272-1201(代) @10:00～17:00 ※パフェの提供時間は14:00～ @なし @250台

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つ重ねたインパクトあるルクスで、白桃の中には甘い仕掛けも、カットした黄金桃&足守メロンの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



25 Hal u Lala(ハルウララ)
岡山市南区若草町21-25-2 ☎090-9414-1979 @10:00～20:00 (OS19:30) @月曜、第3日曜 ※詳細はInstagramにて @4台

青空フルーツパフェ
1100円

ひんやり凍らせて大きくカットした白桃に、果実入りピーチ&マスカットのアイス、イチゴのジュレ。爽やかなブルーのクラッシュアイスが効いた、涼やかなトリコロールカラーのフローズンパフェ。



17 ta panta(タパンタ)
岡山市北区西古松2-3-3 ☎086-236-7801
@10:00～19:00 (OS18:30) ※木曜は～16:30 @日曜、祝日 @3台

選べるジェラート大福パフェ
800円～

4つの味から選べる、無添加の自家製ジェラート入り大福と、季節の果物がコロン。冬から初夏は完熟イチゴ「女峰」、夏から秋は白桃やマスカットが登場。



18 TRICO COFFEE ROASTERY & ICE CREAM
岡山市北区津南1-2-18-1 ☎086-250-8588 @11:00～18:00 @不定休 @提携あり

五果箱フルーツパフェ
990円

老舗農園直営ならではの新鮮フルーツがてんこ盛り。白桃のジェラートに季節のフルーツをトッピング! 旬の味を感じて。



19 四代目 五果苑
岡山市北区芳賀5385-6 ☎080-6261-8910
@10:00～16:30 @水曜 @10台

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。



20 安富牧場ファミリーユ
岡山市北区下足守402-3 ☎086-295-0394
@10:00～18:00 (OS17:45) @11～2月は～17:00 (OS16:45) @なし @1.2月のみ水曜(祝日の場合は営業) @70台

白桃と紅茶のバスカチーズケーキパフェ
1200円～

岡山県産の白桃を丸ごと1個使った至福のパフェ。ゴロツと大ぶりにカットしたジュレ。爽やかなブルーのクラッシュアイスが効いた、涼やかなトリコロールカラーのフローズンパフェ。



13 cafe&bar Any(エニー)
岡山市北区表町1-10-9 中之町第九号ビル1階 ☎086-885-5017 @11:00～18:00 (OS17:30) @火曜(祝日の場合は営業) ※臨時休業あり @なし

おかやま白桃パフェ
980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のパフェ。よしずけりの岡山名産フルーツのおいしさを実感。



14 無添加デザート Frutella(フルラ)
岡山市北区丸の内2-12-16 ☎050-8882-9350
@11:30～18:00 ※7～9月は～19:00 ※月曜(祝日の場合は翌日) ※不定休あり @提携あり

Antenna プレミアムパフェ
2100円

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。高貴な香りと濃厚な甘さに大満足。さらにグラスに隠れた足守メロンや白桃ジュレも!



15 cafe Antenna(カフェ アンテナ)
岡山市北区石町1-8-23 ☎086-221-9939
@11:00～18:00 (OS17:30) @火曜(祝日の場合は翌日) @3台

お城パフェ
1750円

岡山城を模した黒色モナカが映える上品な甘みの県産メロンパフェ。パニアアイスと紅茶ゼリー、メロンソースが爽やかに調和。モモのビュレを全体をやさしくまとめる贅沢な味わい。



16 鳥城カフェ
岡山市北区丸の内2-11 岡山城守閣1階 ☎086-206-2330 @9:00～17:30 (OS17:00) @12月29日、30日、31日 @なし

岡山県産白桃とカッサータのパフェ
1050円

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パフェ。ミニパフェ(600円・単品不可)もあり。※写真のパフェの提供は、7月上旬(予定)～9月中旬 ※ミニパフェは、ドリンクやフードとセット提供



9 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 @11:30～23:00 (OS22:30) @月曜(祝日の場合は不定) @なし

岡山フルーツパフェ
980円

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&ビオーネのヨーグルトシャーベットは手作り。きびだんご、シガープライも味わいを深める。



10 岡山料理専門店 cooking of art Ikiya(イキヤ)
岡山市北区柳町2-1-7 ラポールビル1階 ☎086-253-9339 @8:30～18:00 @水曜 @なし

イチゴのパフェ
1680円

県産産イチゴと、イチゴのジェラート&ジュレの甘酸っぱさ、マスカルポーネやイチゴ風味の生クリームのコクが絶妙に調和。店のオリジナルカクテルとも好相性!



11 Arcanum Blue(アルカナム ブルー)
岡山市北区幸町2-19-5 RMビル3階 ☎090-2855-7214
@15:00～18:00 (OS25:30) ※金・土曜、祝日前は15:00～27:00 @なし @なし

ももパフェ
1760円

果実のブロが選んだ、本物の素材。品質と熟度を究めた岡山産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、いつでも。



12 FRUITS-J BOUTIQUE 岡山天満屋店
岡山市北区東町1-8-18 イコトニコト1階 ☎086-231-7673 @10:00～19:30 (OS19:00) @岡山天満屋に準ずる @契約あり

西大寺産完熟いちごのパフェ
2200円

西大寺の農園から仕入れた、甘みの強い真っ赤な完熟いちごが約20個分も! ミルキーな生乳ソフトにかかると、イチゴソース、中のクランブルや白ワインゼリーも自家製。※写真のパフェの提供は、1月中旬～5月末頃



5 しろた 城下カフェ 岡山タカシマヤ店
岡山市北区本町6-40 岡山タカシマヤ3階 ☎086-232-1111(初) @10:00～19:00 (OS18:30) ※岡山タカシマヤに準ずる @契約あり

バラ香る白桃のパフェ
1780円

爽やかな白桃から、トリを飾る黄金桃まで、農家直送だからこそこの旬の味。芳醇な白桃の香りをさらに引き立てるのは、香り立つバラのソース。エレガントなひと時をくれる至福のパフェ。



6 cafe モン・ルボ
岡山市北区幸町1-13-10 ☎086-253-9339 @8:30～18:00 @日曜、祝日 @2台

岡山県産ももパフェ
2400円

旬の県産白桃を注文ごとにカット。岡山らしさを追求したパフェ。県産フルーツ生乳や白桃コンポート、自家製ジュレやソフトクリームまで白桃づくし!



7 harebare(ハレバレ)
岡山市北区幸町1-5-15 ☎086-236-8511 @11:00～18:00 (OS17:30) ※7～9月は～19:00 (OS18:30) @不定 @なし

シャインマスカットの贅沢どうパフェ
1300円

シャインマスカットにビオーネも…。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～



8 Muscat Factory(マスカット ファクトリー)
岡山市北区新元町1-5 ホテルグランヴィア岡山1階 ☎070-8360-7210 @12:00～20:00 ※土・日曜、祝日は11:00～ @火曜(祝日の場合は営業) @契約あり

岡山県産マスカットのミルクティアイミスパフェ 2380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。



1 からふね屋CAFE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1階 ☎086-201-2728 @11:00～22:00 (OS21:00) @さんすて岡山に準ずる @契約あり

季節の果物パフェ
1780円

「JA全農」が厳選した旬の県産果物を使用。モモのソース&チョコソースを自由にかけて味変を楽しんで。他にも岡山食材にこだわった自家製パフェをご用意。



2 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) @さんすて岡山に準ずる @契約あり

Midsummer へ果物の女王と出会う、真夏の岡山パフェ～ 3000円

船橋町産マスカット・オブ・アレキサンドリアと総社白桃。岡山の2大フルーツを同時に濃厚な自家製モモゼリー。グラスの底にもモモが入り、最後のひと口までしっかり味わえる贅沢さ。※写真のパフェの提供は、7月1日～8月31日



3 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
岡山市北区駅元町15-1 ☎086-898-2268 @11:15～21:30 (OS20:30) ※パフェの提供時間は14:45～17:00 (OS16:30) @なし @270台

ホテルパティシエが作る岡山県産フルーツを使用したパフェ
夏/岡山県産白桃パフェ 3900円

岡山県の恵みを映した白桃のパフェ。柔らかな甘みとみずみずしい香りが広がり、上品で優しい余韻を残します。※写真のパフェの提供は、7月1日12:00～白桃の入荷最終日



4 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 ☎086-233-3138(レストラン予約) @7:00～21:00 (OS20:30) ※パフェの提供時間は12:00～ @なし @171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、2026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。
■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。
■掲載している店舗の営業時間や定休日は通常時のものです。変更となる場合があるほか、年末年始、お盆、祝日、長期休暇などでも異なる場合があります。詳細については、店舗へご確認ください。

詳細はHPに掲載 ※詳しくは直接店舗へお問い合わせください。
HP 公式Instagram

参加店を募集中!
[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
☎086-232-2262
〒700-8556 岡山市北区厚生町3-1-15