

おかやま白桃のギモン

Q1 岡山の白桃はなぜ白い？

まだピンポン玉ぐらいの青い実の頃に、ひとつひとつ手作業で袋を掛ける岡山ならではの栽培をします。これにより太陽の光を直接浴びないため、白く芳醇な香りの桃となります。



Q3 白桃を美しくむくには？

白桃は実が柔らかく、とてもデリケート。上手にむけるコツをご紹介します。

① 桃の割れ目に添って、種に当たるまで包丁を入れ、刃先を手前に引くように切る。



② 放射状に8等分切れ目を入れ、ひとつを切り離したら、隣から順番に実をはずす。



③ 最後に手で皮をむく。



Q2 白桃の美味しいところは？

もっとも美味な部分は一番上。次に桃の両サイドで、ふくらみが大きいほど美味。



ポリフェノールたっぷり！

数が多い！皮も食べられる

ご好評につき
第2弾

おかやま市産 フルーツフェア

期間限定

オーロラブラック & シャインマスカット 生クリームサンド

アンケートに答えて、抽選で岡山市産フルーツをもらおう！

日本一大きな品種 あたご

ご応募は左記QRから！

サンドイッチハウス メルヘンにて

おかやま市産 フルーツフェア開催！

開催期間 2024年8月1日(木)～8月31日(土)

開催場所 サンドイッチハウス メルヘン ※取り扱っていない店舗もあります

第2弾は大粒のぶどうを使った極上サンドイッチ！

関東を中心に展開する、サンドイッチの老舗『サンドイッチハウスメルヘン』にて、『おかやま市産フルーツフェア第2弾(ぶどうフェア)』を開催中！オーロラブラックとシャインマスカットを使った極上のフルーツサンドをご賞味ください！

おかやま白桃 パフェDays 2024 Tokyo

岡山の白桃とぶどうを贅沢にあしらった
フルーツパフェを楽しめる2日間。



8月9日・10日は「^{はくとう}白桃の日」

2024
8.9(金)
8.10(土)

丸の内・新橋・汐留

晴れの国は、フルーツ王国！

フルーツパフェの街

Okayama Fruit Parfait

おかやま

フルーツパフェの街
おかやま

晴れの国おかやまはフルーツの国。
岡山産の絶品フルーツをたっぷり使ったパフェがたくさんあります。

15th ANNIVERSARY

フルーツパフェの街おかやま

検索

主催 岡山ビジットアソシエーション
(岡山市、(公社)おかやま観光コンベンション協会、岡山商工会議所)

お問い合わせ先
白桃パフェDays事務局(読売エージェンシー内)
TEL.080-5879-8220 (担当:山本)

岡山市公式HP

Facebook

はくとう

8月9日・10日は「白桃の日」

「晴れの国おかやま」の特産品、白桃&ぶどう(シャインマスカット・オーロラブラック)。

毎年、東京・大阪で開催される「おかやま白桃パフェDays」では、

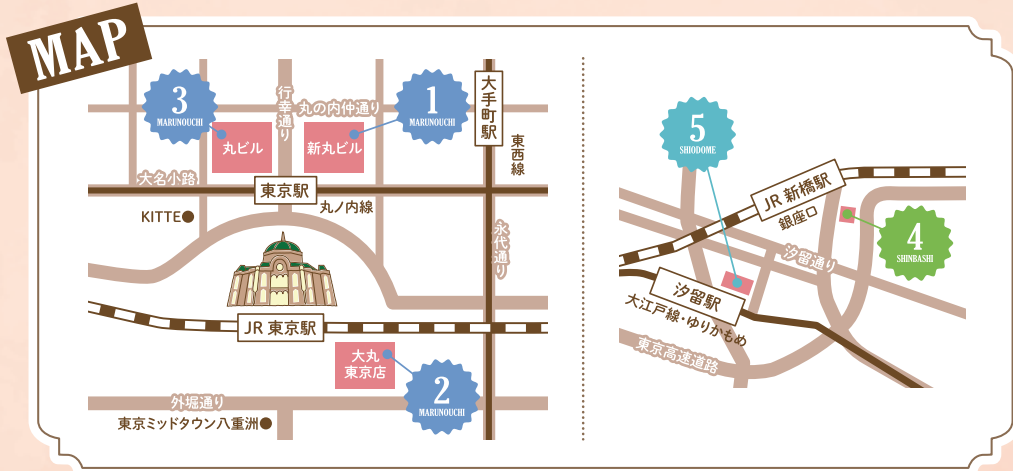
岡山県産のフルーツを贅沢に使用したパフェが楽しめます。

今回は丸の内・新橋・汐留の5店舗で開催! 2日間限定の絶品フルーツパフェをお楽しみください。



1日限定各50食

※各店売切れ次第終了



白桃・シャインマスカット・オーロラブラックの特徴

上品な色合いと高貴で華やかな香り

白桃

岡山で栽培される桃は、上品なまでの白い果皮が特徴。口に入れた瞬間甘く瑞々しくあふれだす果汁、とろけるような果肉、桃の最高級品として多くの人に愛されています。



緑に黒に輝く宝石

シャインマスカット・オーロラブラック

“大粒・種なし・甘い”と三拍子そろったシャインマスカットとオーロラブラック。シャインマスカットは糖度が高く、口に入るとマスカットの香りが広がります。オーロラブラックは甘みが強く、子どもから大人まで楽しめるぶどうです。



事前Web予約制(各日2部制) ※予約開始 7月31日(水)12:00~



1 MARUNOUCHI

Afternoon Tea TEAROOM

●アフタヌーンティー・ティールーム 丸の内新丸ビル

おかやま白桃とクリームチーズ
ジェラートのパフェ(紅茶付き).....2,000円

おかやま白桃と2種の葡萄を贅沢に使用し、クリームチーズジェラート、クリームチーズホイップ、エルダーフラワーとりんご風味のゼリー、ザクザク食感のオートミールクランブルを重ねました。ほんのりタイムが香るレモンソースがアクセント。

東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸の内ビルディング 4F
TEL.03-5223-8050



予約は
こちら!

事前予約制 ※店舗へ直接お電話ください



4 SHINJUKU

ももてなし家

●ピストロカフェ ももてなし家

年に一度のおかやま夏の味覚
白桃とぶどうのパフェ.....1,500円

おかやま夏の味覚、年に一度の白桃の季節がやってきました。
白桃、ぶどうなどをふんだんに使った贅沢なパフェです。

東京都港区新橋 1-11-7 とっとりおかやま新橋館 2F
TEL.03-6280-6475
[提供時間]11:00~21:00(L.O)



2 MARUNOUCHI

DELIMMO TOKYO CAFE

●デリーモ東京カフェ

Okayama.....1,500円

岡山県産の白桃、シャインマスカット、オーロラブラックをふんだんに使用。
別添えの白ワインビネゾースを付けて味の变化をお楽しみください。

東京都千代田区丸の内 1-9-1 大丸東京店 4F
TEL.03-6551-2525
[提供時間]10:00~19:30(L.O)



5 SHIBUYE

CHAYA

●CHAYAマクロビ汐留

ギルトフリーなおかやま白桃パフェ.....1,500円

100%植物性由来の、
気持ちにも身体にも優しいパフェに仕上がりました。

東京都港区東新橋 1-6-3 ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留 1F
TEL.03-3573-3616
[提供時間]11:00~20:30(L.O)



3 MARUNOUCHI



●ダイワTOKYO

パフェの詳細については、
後日、公式サイト・Instagramでお知らせ!

毎朝市場で味利きをし、厳選されたフルーツと生クリーム、パン全てに拘りを持ったフルーツサンドをメインにご提供しております。“本気で作る”をコンセプトに、今回も拘りを沢山詰めた商品でお客様に幸せと笑顔をお届けいたします。

東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸ビル B1F
TEL.080-4165-9176
[提供時間]11:00~21:00

パフェの情報は
Instagramで発信予定です!



Instagramで
パフェの写真を
チェック!