

## 「おかやま白桃（8910）パフェDays」を 東京・大阪で開催します

岡山を代表する果物である「白桃」をはじめ、美味しいフルーツ(シャインマスカット、オーロラブラック)をふんだんに使用したフルーツパフェを、8月9日・10日(はくとうの日)の2日間、東京と大阪のカフェ等で提供することにより、岡山市のイメージ、認知度のアップを図ります。

### 1 内容

#### (1)おかやま白桃パフェDays@東京

- 開催期間:令和6年8月9日(金)・10日(土)
- 場所:東京都千代田区丸の内・港区新橋及び汐留周辺カフェ5店舗
- 内容:・各店舗 限定50食/日(計100食/店舗)  
・価格は、店舗により異なります。
- 詳細は、別添チラシをご確認ください。

#### (2)おかやま白桃パフェDays@大阪

- 開催期間:令和6年8月9日(金)・10日(土)
- 場所:JR大阪駅周辺のカフェ・ホテル6店舗
- 内容:・各店舗 限定60食/日(計120食/店舗)  
・価格は、店舗により異なります。
- 詳細は、別添チラシをご確認ください。

### 2 実施主体

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)

### 3 備考

・おかやま白桃パフェDaysは、平成24年に東京で開催し、その後、平成27年からは大阪も加わり、令和元年まで毎年開催してきました。令和2年、3年は、新型コロナウイルス感染症の影響により中止となり、令和4年は大阪のみ開催、昨年(令和5年)は4年ぶりに東京・大阪で同時開催しました。今回はパフェの食数を増やしての実施となります。

#### 【問い合わせ先】

岡山市プロモーション・MICE推進課 的場、池田

直通086-803-1333 内線4537・4534

# 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。



## Q2 白桃の美味しいところは?

もっとも美味しい部分は一番上。次に桃の両サイドで、ふくらみが大きいほど美味。



## 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。



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

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!

ご好評につき  
第2弾

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!  
ご応募はQRから!

晴れの国は、フルーツ王国!

## フルーツパフェの街

Okayama Fruit Parfait

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

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)



# 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「<sup>はくとう</sup>白桃の日」

2024  
8.9(金)  
8.10(土)

丸の内・新橋・汐留

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た果汁、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~



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、アツクク食感のオートミールクランブルを重ねました。ほんのリタ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 ※店舗へ直接も電話ください



ビストロカフェ 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)



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。別添えの白ワインピーチソースをか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)



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.03-3573-3615  
[提供時間]11:00~20:30(L.O)



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!

毎朝市場で味付きをし、厳選されたフルーツと生クリーム、パン全てに拘りをも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、今回も拘りを込めた商品でお客様に幸せと笑顔をお届けいたします。

東京都千代田区支の内 2-4-1 支ビル B1F  
TEL.090-4165-9178  
[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!



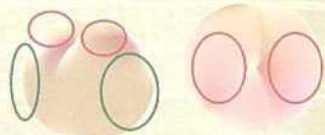
### 【岡山の白桃はなぜ白い?】

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、岡山ならではのオレンジ色の袋を掛けて栽培します。これにより太陽の光を直接浴びないため、白い桃となります。

### 【白桃の美味しいところ】

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。



### 【美しいむき方】

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 放射線状に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し、最後に手で皮をむく。



第2弾 開催中!

ことりぶ<sup>TM</sup> 岡山・倉敷

まちあるき スタンプラリー

2024.7.13(土) ▶ 9.16(日)

約50ヶ所!

開催期限 2024.9.16(月・祝)まで

スタンプ獲得スポット 岡山市・倉敷市内

好評だった昨年に引き続き、スマホで簡単に参加できるデジタルスタンプラリーが今年も開催中。おすすめスポットをめぐるスタンプを集めると、豪華なプレゼントが抽選で当たります。桃やぶどうがおいしい夏に、岡山への旅を楽しんでみませんか?

詳しくはコチラへアクセス!

お問い合わせ先 岡山市産業観光局観光部プロモーション・MICE推進課 ☎086-803-1333  
〒700-8544 岡山市北区大供1丁目1番1号 ☎086-803-1871



2024  
8/9 [FRI.] 10 [SAT.]

おかやま白桃  
パフェDays  
@大阪

大阪 ● 梅田

8月9日・10日は「白桃の日」



岡山特産の白桃・ぶどう(シャインマスカット・オーロラブラック)を  
贅沢にあしらったフルーツパフェはいかがですか?

**全6店舗 各店1日限定60食**

\*販売価格は店舗により異なります。

各店舗のフルーツパフェメニューの詳細や、  
各店舗ごとの予約方法などに関して  
詳しくは『おかやま白桃パフェDays@大阪』  
公式SNSにて更新していきます。

#おかやま白桃パフェDays をつけてフルーツパフェの写真を投稿しよう!

売り切れ  
次第終了



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。白桃やぶどうはもちろん、岡山市内には、季節ごと、  
お店ごとに岡山産の絶品フルーツをたっぷり使ったフルーツパフェがたくさんあります。

フルーツパフェの街 おかやま **検索**



「おかやま」15周年!



No.1

ハービスPLAZA ENT  
パティスリー&カフェ デリイモ 梅田店

北区梅田2-2-22 ハービスPLAZA ENT B2F



【ご提供時間】 11:00-18:00

\*先着順にてWEBでの事前予約を行います▶▶  
【各開催日の前日正午(12:00)より受付開始】



No.2

ルクア イーレ  
パフェ&ジェラートLARGO ルクアイーレ店

北区梅田3-1-3 ルクア イーレ 4F



【ご提供時間】 10:30-20:30[L.O.19:30]

\*先着順にてWEBでの事前予約を行います▶▶  
【8/2(金) 11:00より受付開始】



No.3

阪急三番街  
キムラフルーツ 三番街店

北区芝田1丁目1番3号 阪急三番街 南館地下2階



【ご提供時間】 11:00-13:00

\*各開催日の当日10:00より先着順にて予約券の配布を  
予定しております。詳しくは店舗へお問い合わせ下さい。

No.4

阪急三番街  
シルククリーム 阪急三番街店

北区芝田1丁目1番3号 阪急三番街 南館地下2階



【ご提供時間】 11:00-16:00

\*先着順にてWEBでの事前予約を行います▶▶  
【各開催日の前日正午(12:00)より受付開始】



No.5

大阪新阪急ホテル 1階  
ラウンジ ブリアン

北区芝田1丁目1番35号



【ご提供時間】 10:00-15:00 (最終入店)

\*先着順にてWEBでの事前予約を行います▶▶  
【各開催日の前日正午(12:00)より受付開始】



No.6

ホテル阪急インターナショナル 2階  
ティーラウンジ パルテール

北区茶屋町19番19号



【ご提供時間】 11:00-18:30 (最終入店)

\*先着順にてWEBでの事前予約を行います▶▶  
【各開催日の前日正午(12:00)より受付開始】

