



「おかやま白桃パフェDAYS 2026」を 東京と大阪で開催します

岡山市のイメージアップと認知度向上のため、岡山を代表する旬の果物「白桃」をふんだんに使用した贅沢なフルーツパフェを楽しめるイベント「おかやま白桃パフェDAYS 2026」を、東京と大阪のカフェ等で開催します。

1 「おかやま白桃パフェDAYS 2026 at TOKYO」

日時： 令和8年7月24日(金)～26日(日)
場所： 丸の内・京橋・新橋・汐留のカフェ5店舗
※詳細は別紙にてご確認ください



2 「おかやま白桃パフェDAYS 2026 at OSAKA」

日 時： 令和8年7月21日(火)～26日(日)
場 所： JR大阪駅周辺のカフェ・ラウンジ等6店舗
その他： 近畿圏在住者を対象に、岡山市内のお店5店舗で使えるパフェクーポン2,000円分が抽選で100名に当たるプレゼントキャンペーンを同時開催します。
※詳細は別紙にてご確認ください



3 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)

4 その他

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年からは大阪も加え、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年より再開しています。令和7年度は、大阪のみで開催しましたが、今年度は東京と大阪の2か所で開催します。

【問い合わせ先】

岡山市 プロモーション・M I C E推進課 小野・清水・金子
直通086-803-1333 内線4534・4536

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。



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。



岡山城夜間特別開館
夏の烏城灯源郷
Okayama Castle Special Late Night Castle Opening and Illumination Event
Ujo-Togenkyo - Summer Castle Illumination

2026.8/1 [Sat.] - 23 [Sun.] 開催時間/18:00~21:30 (天守入場は21:00まで)

主催/おかやま城下町物語実行委員会(岡山市、おかやま観光コンベンション協会、山陽新聞社)
【お問い合わせ】岡山城管理事務所 TEL 086-225-2096

天守入場料
大人500円
中学生以下無料

おかやま白桃 パフェDays

2026 Tokyo

フルーツ王国岡山の白桃を贅沢に使用した
フルーツパフェを楽しめる3日間。



2026
7.24(金)
~
7.26(日)

丸の内・京橋・新橋・汐留



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。

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(読売アルスA内)
TEL.080-5879-8220 (担当:山本)



岡山市公式HP



Facebook

「晴れの国おかやま」が誇る特産品「白桃」

フルーツ王国として有名な岡山。この時期に旬を迎える特産フルーツが「白桃」です。

2年ぶりに東京で開催される「おかやま白桃パフェDays」では、

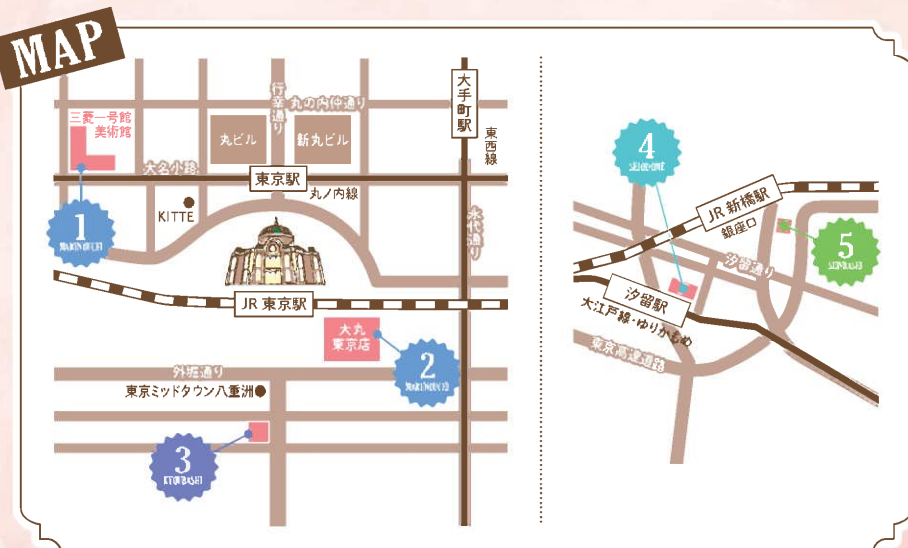
岡山産の白桃を使用したパフェが楽しめます。

今回は丸の内・京橋・新橋・汐留の5店舗で開催！3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

Café 1894は20食



岡山産白桃の特徴

上品な色合いと高貴で華やかな香り

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。

7.25(土)・26(日) 2日間限定



1 MARUNOUCHI
Café 1894

● Café 1894

白桃とアマレットのバフェ 1,800円

甘くジューシーな白桃をスパイスを効かせたシロップにつけて、バナナアイス・輪切りの食感をお楽しみいただける、Café 1894のオリジナルパフェ。

東京都千代田区丸の内2-6-2 三蔵一館美術館1F
TEL.03-3212-7156
[提供時間]15:00~16:30 (L.O.)

当日整理券配布のご案内となります。



2 NISHIJIN
DELIMMO
TOKYO CAFE

● デリーモ東京カフェ

おかやま白桃 2,200円

岡山産の白桃をふんだんに使用し、ホワイトチョコレートや杏仁、ココナツなどの味わいを重ねました。パティスリーならではの様々な香りをお楽しみいただける白桃パフェです。

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.)

事前予約制 ※7/13(月)~/予約受付時間10:00~18:00

お席のご予約は不要です。ご来店のご案内とさせていただきます。※満席の場合はお待たせいたします。



3 CHIYOMASA
千疋屋
TOKYO 1861

● 京橋千疋屋

岡山白桃ばっけえバフェ 2,640円

上品な甘さの岡山白桃を贅沢に使用し、爽やかなミント香る桃の炭酸ゼリーの食感が楽しい「ばっけえ」バフェに仕上げられています。
※「ばっけえ」は岡山産の桃で「とて」。「とて」は「とて」という意味です。

東京都中央区京橋1-1-9
TEL.03-3281-0300
[提供時間] 平日14:00~18:30 (L.O.) 土日祝14:00~17:30 (L.O.)

事前予約可



4 SARYU
CHAYA
makurobi saryu

● CHAYAマクロビ汐留

やさしいごほうび おかやま白桃パフェ 1,700円

旬を迎えた岡山産白桃を贅沢に使った、夏のごほうびパフェ。みずみずしい白桃の豊かな甘みと、ほどよい甘酸っぱさをそのままに詰め込みました。動物性食材を使用しないギルトフリーなVEGAN仕立てだから、お腹に重く残らず、最後まで軽やかに楽しめいただけます。

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.)

事前予約可 ※店舗へ直接お電話ください



5 MOTENASHIYA
もてなし家

● ビストロカフェ もてなし家

おかやま白桃プレミアムバフェ 1,890円

お値段1,890円は「いい白桃」のしるし！岡山産の白桃1/2玉を大胆にのせ、白桃アイス、生クリーム、スポンジ、名物きびだんご、特製コンポート、白桃ゼリー、ヨーグルトを美しく重ねました。最初から最後まで桃尽くし、価格も味もプレミアムな限定パフェです。

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.)

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！

近畿圏(大阪府/兵庫県/京都府/滋賀県/奈良県/和歌山県) 在住者限定!

おかやまフルーツパフェクーポン プレゼントキャンペーン!

応募期間 2026.7.15 wed. ▶ 8.3 mon.

対象店舗 >> cafe Antenna 城下カフェ 岡山タカシマヤ店(岡山タカシマヤ)
harebare 鳥城カフェ(岡山城天守閣)
カジュアルダイニング ウルバーノ(ANAクラウンプラザホテル岡山)

クーポンの使用期間:2026年8月10日(月)~12月31日(木)まで

岡山の絶品フルーツを贅沢に使ったフルーツパフェを販売する「フルーツパフェの街おかやま」に参加している岡山市内のお店(5店舗)で使えるパフェクーポン2,000円分を抽選で100名様にプレゼント!大阪で白桃パフェを堪能したあとは実際に岡山市へ行って本場のフルーツパフェをお楽しみください!

対象店舗 >> cafe Antenna 城下カフェ 岡山タカシマヤ店(岡山タカシマヤ)
harebare 鳥城カフェ(岡山城天守閣)
カジュアルダイニング ウルバーノ(ANAクラウンプラザホテル岡山)

クーポンの使用期間:2026年8月10日(月)~12月31日(木)まで



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。白桃やブドウはもちろん、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



おかやま白桃の豆知識 bits of knowledge of OKAYAMA Hakuho

おかやま白桃の特徴

岡山で栽培される白桃は上品なまでの白い果皮が特徴。口に入れた瞬間あふれ出す甘くて瑞々しい果汁、とろけるような果肉で、桃の最高級品として多くの人に愛されています。



おかやま白桃の美しいむき方

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、周から順番に実をはずし、

3 最後に手で皮をむく。

お問い合わせ先

おかやま白桃パフェDAYS
at OSAKA イベント事務局

06-6343-7892

岡山自慢の白桃を
パフェで味わおう6日間!

人気カフェやレストラン6店舗限定で
ご利用いただけます。

Okayama
Hakuho
Parfait DAYS
at OSAKA

おかやま白桃 パフェDAYS 2026 at OSAKA

大阪で味わおう! おかやま白桃パフェ 6DAYS!

イベント開催期間

今年6日間

2026.7.21 TUE → 7.26 SUN.

No.1

ハービスPLAZA ENT
パティスリー&カフェ テリーモ 梅田店

北区梅田2-2-22 ハービスPLAZA ENT B2F

☎ 06-6346-4877

【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
7/18(土)の10:00より
全日程分の受付開始



No.3

ルクアイール
パフェ&ジェラート LARGO ルクアイール店

北区梅田3-1-3 ルクアイール 4F

☎ 06-4796-7260

【ご提供時間】 10:30-12:00

*先着順にてWEBでの事前予約を行います
7/18(土)の10:00より
全日程分の受付開始



No.5

阪急三番街
キムラフルーツ 三番街店

北区梅田1丁目1番3号 阪急三番街 南館B2F

☎ 06-6372-8033

【ご提供時間】 11:00-21:00(L.O.20:00)

*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ください。

岡山の誇る『白桃』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30食

Okayama Hakuto Parfait DAYS at OSAKA

各店共通販売価格 **2,200円(税込)**

売り切れ次第終了

*ティララウンジ「パルテール」は税込価格に加え、別途サービス料(15%)を頂戴いたします。



各店舗のフルーツパフェメニューの詳細や、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 at OSAKA』公式SNSにて更新していきます。



No.2

JR大阪駅セントラルコート
からふね屋CAFE 大阪店

北区梅田3-1-1 JR大阪駅南内セントラルコート

☎ 06-6343-1775

【ご提供時間】 11:00-22:00(L.O.21:00)

No.4

HEP FIVE
cafe & bar Hush

北区角田町5-15 HEP FIVE 7F

☎ 06-6366-6193

【ご提供時間】 11:00-15:00

*先着順にてWEBでの事前予約を行います
7/18(土)の10:00より
全日程分の受付開始



No.6

ホテル阪急インターナショナル
ティララウンジ パルテール

北区茶屋町19-19 ホテル阪急インターナショナル 2F

☎ 06-6377-3631(直通)

【ご提供時間】 11:30-15:30(最終入店)

*先着順にてWEBでの事前予約を行います
7/18(土)の10:00より
全日程分の受付開始

