



「晴れの国おかやま」は、フルーツ王国！

岡山の旬のフルーツ——こだわりの逸品——

おかやま果実

2022年版

手みやげ&贈りものにぴったり。

こだわって、こだわってつくった岡山の果実が、
おいしい、おいしいブランドになりました。



こだわりの逸品「おかやま果実」認定企業



「おかやま果実」は岡山県産の果物がテーマ。「素材、製造方法、販売方法、独自性、安全健康、伝統へのこだわり、新規性、デザイン性、生産・販売体制の実現性、展示会での評価」の視点から認定されます。

企業名	住所	電話	掲載ページ (P)
あかいわしゅぞう 赤磐酒造株式会社	岡山県赤磐市河本1113	086-955-0130	P14
いなほやファクトリー	岡山県岡山市北区表町1-8-67	086-226-2110	P4、P7、P11
おかやまおひさまファーム株式会社	岡山県岡山市南区藤田1166	086-552-5702	P3、P14
おかやまけんせいかわつほんばい 岡山県青果物販売株式会社	岡山県岡山市北区岡南町2-3-1	086-224-8401	P2、P4、P6、P8、P9、P10
おかやましのうぎょうきょうどうくみあい 岡山市農業協同組合	岡山県岡山市北区大供表町1-1	086-225-3227	P8、P13
食パン専門店 岡山はハレの日	岡山県岡山市北区弓之町17-5	086-230-1134	P2
おかやまゆめかしょう しきしまどう 岡山夢葉匠 敷島堂	岡山県瀬戸内市邑久町尾張1153-1	0869-22-0059(代)	P8、P9、P11
有限会社オノ・フラッツ	岡山県岡山市中区浜2-5-16-9	086-273-0501	P6、P10、P12
ガトーマテリオ	岡山県玉野市田井1-23-16	0863-32-4117	P12
きびどてしたばくしゅじょうぞうしよ 吉備土手下麦酒醸造所	岡山県岡山市北区北方4-2-18	086-235-5712	P8
くにわさんぎょう 國和産業株式会社	岡山県倉敷市玉島乙島7132	086-526-8373	P1
こうえいどう 株式会社廣榮堂	岡山県岡山市中区藤原60	086-271-0001	P7
さとうべにしょうてん 佐藤紅商店	岡山県高梁市成羽町吹屋1108	080-1487-6077	P3
さんようみねるば	岡山県赤磐市斗有819	086-955-1347	P7
有限会社スコレー	岡山県岡山市北区御津吉尾115	086-724-4390	P4、P5、P13
せいふうあん 有限会社清風庵	岡山県岡山市北区下伊福1-4-6	086-253-9769	P4、P5、P6、P7、P10、P11
つきもとがじゅえん 月本果樹園	岡山県久米郡久米南町上神目455-1	090-9060-0455	P1
としもりしゅぞう 利守酒造株式会社	岡山県赤磐市西軽部762-1	086-957-3117	P10、P11
ほせいしょうてん 株式会社長谷井商店	岡山県岡山市北区二日市町232	086-225-0691	P11
せいかわ はなまる青果株式会社	岡山県倉敷市連島町鶴新田1885-1	086-444-3288	P2
みほ さとのうえん 三穂の郷農園	岡山県加賀郡吉備中央町畠谷1399-7	0866-55-9442	P5、P10、P13
みまさかのうえん 有限会社美作農園	岡山県美作市奥585-1	0868-74-3887	P5、P7、P9
みやしたしゅぞう 宮下酒造株式会社	岡山県岡山市中区西川原184	086-272-5594	P12
やまがたえいじゅどう 株式会社山方永寿堂	岡山県岡山市中区西川原53-8	086-270-0202	P7
ヨイキゲン株式会社	岡山県総社市清音上中島372-1	0866-94-0011	P14

全国の皆様へご挨拶。味と心をご賞味ください。

こだわりの逸品「おかやま果実」実行委員会では、四季折々に実る岡山の果物をどうしたら皆様にお届けできるか、真剣に考えて取り組んでいます。プロジェクト第1弾「フルーツパフェの街おかやま」に続き、第2弾は、こだわりの逸品「おかやま果実」です。そのコンセプトは、まさに岡山県産果物への「こだわり」です。これは、岡山県産の上質で新鮮な果実を使った「こだわり度」「味」「新規性」などを満たす加工新商品を、新しいブランドとして認定し、全国に発信していくプロジェクトであり、果物王国である岡山のイメージアップと、地域資源を活用した産業振興を図っていくこと

するものです。認定商品には、こだわりの逸品「おかやま果実」ブランドマークが表示され、認定商品を紹介したパンフレットやホームページ、広域版の情報誌を通して全国の皆様にご紹介していきます。

絶品果物を使用した、こだわりの味と心。「晴れの国おかやま」が打ち出す「おかやま果実」の多彩な味わいを、ぜひご賞味ください！

こだわりの逸品「おかやま果実」実行委員会 委員長 同前 裕一朗



この認定マークが目印です
ロゴマークは、果実を象徴する赤色
をベースに、文字は、果樹の枝をイ
メージしてデザインされています。

【パン】

岡山ぶどう食パン 「後樂園」

使用した果実

マスカット・オブ・アレキサンドリア、シャインマスカット



上品な甘酸っぱさと、リッチな香り。
岡山のシャインマスカットをたっぷりと。



1本(約580g) 1944円 ※前日までに要予約

レアドライのシャインマスカットを贅沢に使用。体にやさしいと定評なパン生地、シャインマスカットのピューレや、マスカット・オブ・アレキサンドリアの100%ジュースがたっぷり。岡山県産素材にこだわった食パンです。「くだもの王国おかやま」の魅力を知ってほしいという想いで焼きあげました。コーヒーや紅茶、ワインやブランデーなども相性よく、生のままはもちろん、軽くトーストするとまた違った味わいに。



食パン専門店 岡山はハレの日
岡山県岡山市北区弓之町17-5 ☎086-230-1134

【販売店舗】岡山はハレの日(本店、福浜店)、自社ネットショップ 他

【ドライフルーツ】

セミドライ シャインマスカット

使用した果実

シャインマスカット



たわわに実ったシャインマスカットをひと房そのままフレッシュドライに。



1個(1房) 3218円(予定)

果実のやわらかさを保ったまま、甘みやうま味をぎゅっと凝縮。加糖や添加物は一切不使用の、ヘルシーなおいしさも魅力です。シャインマスカットは、グループの農業法人「はなまるファーム」で丹精込めて育てた粒ぞろい。ひと房をまるごと極限まで完熟させたのち、特殊製法によってブドウの表皮が硬くなるのを防ぎながら、しっとり食感に仕上げています。ギフトにもおすすすめ。



はなまる青果株式会社
岡山県倉敷市連島町鶴新田1885-1 ☎086-444-3288

【販売店舗】Piko、菜道 自由が丘店、(株)リーフル、はなまる青果 他

【ドライフルーツ】

NEO DRY FRUIT

使用した果実

ピオーネ、シャインマスカット



清らかで純粹無垢なおいしさをこのひと粒に凝縮させました。



1箱(4粒入小箱×4) 2700円

岡山県中部の高原エリア、果実の里として知られる久米南町の傾斜地で、ブドウ栽培に励む『月本果樹園』。大粒のピオーネ、高糖度のシャインマスカット。昼夜の寒暖差ゆえ「とろけるように甘い」と言われるその実がさらにおいしくなるよう、ひと粒ひと粒をじっくりそのまま、手間と時間をかけて果汁感を残した半生仕上げにしました。ブランデーやウイスキーなど酒類のおともにもぴったりです。

月本果樹園

岡山県久米郡久米南町上神目455-1 ☎090-9060-0455

【販売店舗】月本果樹園 他

【スイーツ】

シャインマスカットゼリー

使用した果実

シャインマスカット



ゼリーinゼリーの2層構造で、まるで生の果実のような食感に。



4個入 463円
6個入 756円

シャインマスカットピューレがブルブルゼリーの中にたっぷり。果実ゼリーを超えたフルーツ感あふれるゼリーです。ひと粒をそのまま口にするような口当たりの秘密は、ゼリーinゼリーの2層構造。香り、甘み、ほどよい酸味。みずみずしい食感に、きっと誰もが笑顔になるはず。そのままでも十分美味ですが、夏はひんやりスイーツとして凍らせてシャーベットで召し上げるのもおすすめです。

國和産業株式会社

岡山県倉敷市玉島乙島7132 ☎086-526-8373

【販売店舗】佐野屋本店(倉敷美観地区)、ヒルゼン高原センター、とっとり・おかやま新橋館 他

大切に育てた 岡山県産のブドウ。



明治時代から始まる岡山のブドウ栽培。特に、日本で栽培は困難とされたエジプト発祥の「マスカット・オブ・アレキサンドリア」が瀬戸内に根付いて以来約130年が経ち、今では岡山県産が全国約90%以上のシェアを誇るまでになりました。初夏から初冬、岡山ではピオーネ、オーロラブラック、瀬戸ジャイアンツ、紫苑など多彩な品種がブドウ棚を彩ります。なかでも「シャインマスカット」は、高い糖度が特徴で、国内外で人気の品種です。農園では土づくり、温度、房づくり、摘果など一年間管理して、珠玉のひと房を完成させています。

【スイーツ】

おかやま桃子 マスカットじゅれ

使用した果実

マスカット・オブ・アレキサンドリア、シャインマスカット



晴れの国おかやまのスイーツブランド「おかやま桃子」に新姉妹が登場。



2個入 324円
4個入 648円
8個入 1296円

岡山を代表するブドウ、北アフリカ(エジプト)を原産として明治初期に岡山県に導入された『マスカット・オブ・アレキサンドリア』と、平成に入ってマスカット・オブ・アレキサンドリアを親として交配育種された『シャインマスカット』の2種類のピューレを贅沢に使ったフルーツジュレです。岡山で永く愛されてきた高級品種と、新時代に生みだされた人気品種。プレミアムな2種が奏でるハーモニーをお楽しみください。



岡山県青果物販売株式会社

岡山県岡山市北区岡南町2-3-1 ☎086-224-8401

【販売店舗】くらしき桃子各店、おみやげ街道(JR岡山駅売店)、天満屋ハッピータウン、天満屋ハピーズ 各店、岡山県青果物販売、オンラインショップ 他



岡山の旬のフルーツーこだわりの逸品ー おかやま果実



2021年度に誕生した話題の7品をご紹介します。趣向を凝らした逸品に心がときめきます。



「くだもの王国おかやま」だからこそその充実のラインアップ

2010年度から2020年度に認定されたアイテムをご紹介します。
モモやブドウはもちろん、イチゴやレモン、ユズ、ウメ、サルナシ、マルベリー、バナナなど
珍しい果物もこんなにおいしい加工品になっています。

岡山の旬のフルーツ—こだわりの逸品—

おかやま果実



1個 324円

使用した果実

ピオーネ

【スイーツ】

和菓子屋の くずもっちアイス 【ピオーネ】

いわば「溶けないアイス」。岡山の果実と菓子匠の技が生み出しました。強水結で「シャリシャリ」、氷結がゆるむと「プルプルン」に。その食感の秘密は和菓子材料「葛（くず）」ヘルシーで、カロリーも低く、ダイエットにも…。濃厚ビューレ使用で、ピオーネの美味を満喫いただけます。



1個 216円

使用した果実

ピオーネ

【スイーツ】

岡山のピオーネ 米粉100% 手焼きドーナツ

果汁たっぷりて芳醇な味わいのピオーネのジャムをしっかりと練り込んだグルテンフリー、米粉100%の手焼きドーナツ。油で揚げていないのでとてもヘルシーです。女性にもうれしいコラーゲン入りです。ピオーネの豊かな味わいと風味を、もちもち食感とともに楽しんでください。

いなほやファクトリー

岡山県岡山市北区表町1-8-67 ☎086-226-2110

【販売店舗】岡山タカシマヤ、高島屋オンラインストア 他



1袋(210g) 734円

使用した果実

紫苑

【カレー】

果樹園の フルーツカレー （紫苑入り）

完熟採取にこだわった果実が主役のカレー。10月～12月に収穫されるブドウ・紫苑の果肉をじっくりと煮込んだフルーティなルーに、香草ハーブや10種類のスパイスが溶け合い、味わい豊かな大人味に。ブドウ産地・吉尾地域で「学ぶ・ゆとり・癒し」をテーマにした農園からお届けします。



4個入(ぶりん×2・じゅれ×2) 648円
8個入(ぶりん×4・じゅれ×4) 1296円

使用した果実

ニュー
ピオーネ

【スイーツ】

おかやま桃子 紫ぶどうぶりん&じゅれ

使用する果実は、ひと粒ずつがみずみずしく、糖度も第1級クラスの最高級ニューピオーネ。農家から仕入れ、果汁とビューレを贅沢に使って、旬のピオーネそのものの味わいを実現しています。青果物のプロが手がける人気の果実スイーツ「おかやま桃子」のシリーズとして誕生しました。

岡山県青果物販売株式会社

岡山県岡山市北区岡南町2-3-1 ☎086-224-8401

【販売店舗】くらしき桃子各店、おみやげ街道(JR岡山駅売店)、天満屋ハピータウン・天満屋ハピース 各店、岡山県青果物販売、オンラインショップ 他

【ジャム】

おかやま パインスプレッド

使用した果実

パイナップル



岡山のバナナ農園育ち、
晴れの国のパイナップルがジャムに。



1個(90g) 972円

栽培を開始してから5年の月日と手間暇をかけ、ついに香り高い岡山県産パイナップルの出荷が始まりました。有機無農薬、樹熟の甘みの強いパイナップルを、添加物不使用で加工し、素材の持ち味を最大限に引き出しています。パンはもちろん、ヨーグルトやミルクプリン、かき氷のトッピングに。炭酸で割ってバインソーダなど用途は多彩。食卓にトロピカルな味わいをお届けします。

おかやまおひさまファーム株式会社

岡山県岡山市南区藤田1166 ☎086-552-5702

【販売店舗】おかやまおひさまファーム藤田農園直売所



【ドリンク】

ゆずシロップ

使用した果実

ユズ



日本遺産「ベンガラの町・吹屋」から、
山里育ちの手づくり無添加シロップが登場。



1本(350g) 950円

江戸時代、山中の鉾山街として栄えた「吹屋」で、無添加にこだわり、地場農産品での製品づくりを続ける加工所です。規模は決して大きくありませんが、「この土地の本当に良いものを」という情熱で商品づくりに励んでいます。ユズ生果汁とてんさい糖のみでつくるのが、この新作シロップ。5倍希釈でおいしいユズのドリンクに。また、お酒や炭酸などで割って、香り高いアレンジをお楽しみください。

佐藤紅商店

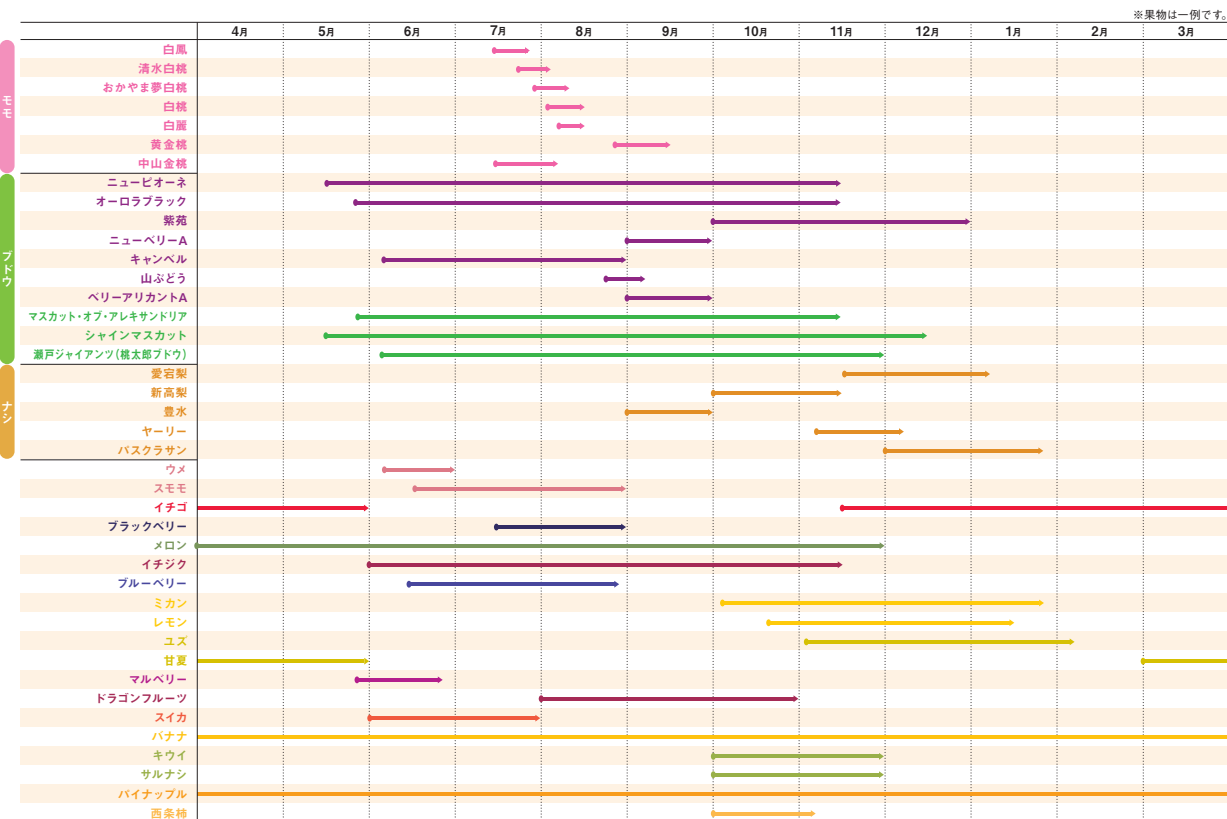
岡山県高梁市成羽町吹屋1108 ☎080-1487-6077

【販売店舗】JA晴れの国おかやま(高梁グリーンセンター、あしん広場)、岡山天満屋 岡山島根、高梁市図書館 他



晴れの国おかやまの果物カレンダー

気候温暖な岡山は、農作物のよく育つ「晴れの国」。白桃とピオーネを筆頭に一年を通じて様々な果物が収穫されます。



2014年認定

使用した果実
白桃

【スイーツ】

おかやま白桃ゼリー

生で食べても十分においしい岡山県産白桃を、なんと半割りも使用。清らかな高知県・四万十川の清流水で作ったゼリーには、果肉のピューレもたっぷり入っています。シンプルだからこそごまかせない、果実そのものを生かした味わい。老舗菓子店が手がけるダイナミックで粋なスイーツです。

1個 648円

せいふうあん

有限会社清風庵

岡山県岡山市北区下伊福1-4-6 ☎086-253-9769

【販売店舗】清風庵、おみやげ街道(JR岡山駅売店)、山陽自動車道・吉備SA(上り) 他

2017年認定

使用した果実
白桃

【ドレッシング】

岡山白桃ドレッシング(ノンオイル)

原料全体の70%を占めるのが、主に赤磐市産の白桃。モモとオーガニックハチミツの甘味、リンゴ酢とレモンの酸味が心地よく口に広がります。女性にうれしいノンオイルタイプでカロリー控えめ。塩気のあるオードブルやサラダ、ヨーグルトやアイスなどにかけるソースとしても使える一本です。

1本(150ml) 972円

有限会社オノ・フラッツ

岡山県岡山市中区浜2-5-16-9 ☎086-273-0501

【販売店舗】岡山タカシマヤ(おかやま百選)、酒工房 独歩館、天満屋 空港ショップ(岡山桃太郎空港)、晴れの国おかやま館、OKAYAMA GARDEN 他

2018年認定

使用した果実
白桃

【ジャム】フルーツジュエリーシリーズ

Fruit Jewelry Series

岡山白桃ジャム

岡山白桃の美しい彩りにピンクトパズのイメージを重ね、匠が実らせた旬の白桃で手作りした「Fruit Jewelry」です。産地・赤磐市、岡山市一宮の農園から届く果実をブリザータイプに厚くカットし、果肉もしっかり。赤磐の酒蔵が醸す白桃リキュールを加え、モモの風味も一層豊かに。

1個(120g) 864円

有限会社オノ・フラッツ

岡山県岡山市中区浜2-5-16-9 ☎086-273-0501

【販売店舗】酒工房 独歩館、天満屋 空港ショップ(岡山桃太郎空港)、晴れの国おかやま館、OKAYAMA GARDEN 他

2014年認定

使用した果実
シャインマスカット

【ジャム】

岡山県産シャインマスカットコンフィチュール

皮ごと食べることができるブドウとして人気の高いシャインマスカット。優秀な栽培技術を持つ生産者の確かな果実を無着色・無香料のコンフィチュールに仕上げました。高い糖度と高雅な香り、歯切れのよいフレッシュな果肉。翡翠のような美しい彩りもお楽しみください。

1個(125g) 864円

おかやまけんせいしかぶつはんばい

岡山県青果物販売株式会社

岡山県岡山市北区岡南町2-3-1 ☎086-224-8401

【販売店舗】岡山県青果物販売、オンラインショップ 他

2016年認定

使用した果実
白桃

【ドレッシング】

白桃フレンチマヨネーズ

赤磐市産白桃をベースに、無調整豆乳でまろやかに仕上げた、珍しいモモのドレッシング。黒コショウ、ショウガ、ニンニクのスパイスと合わせた果汁の甘みは、特に魚介類の料理と相性抜群。野菜ソムリエ、料理家として23年のキャリアを持つ食のクリエイターが手作りしています。

1本(150ml) 648円

有限会社オノ・フラッツ

岡山県岡山市中区浜2-5-16-9 ☎086-273-0501

【販売店舗】岡山天満屋、岡山タカシマヤ(おかやま百選)、天満屋 空港ショップ(岡山桃太郎空港)、晴れの国おかやま館、OKAYAMA GARDEN、早島町観光センターひまりや、稚媛の里 他

2017年認定

使用した果実
白桃

【ドレッシング】

岡山白桃ドレッシング(プレミアム)

モモの産地・赤磐市の白桃をベースにした乳化タイプのドレッシング。モモの香りと甘み、粗めに刻んだ果肉も入って、プレミアム感たっぷり。無調整豆乳を加えてクリーミーな口当たりながら、粗挽きコショウ、ニンニク、ショウガなど強めに効かせたスパイスと、ホワイトリカーで全体を引き締めました。

1本(150ml) 864円

有限会社オノ・フラッツ

岡山県岡山市中区浜2-5-16-9 ☎086-273-0501

【販売店舗】酒工房 独歩館、天満屋 空港ショップ(岡山桃太郎空港)、晴れの国おかやま館、OKAYAMA GARDEN 他

2018年認定

使用した果実
ニューベリー-A

【スイーツ】

岡山プリン(ぶどう)

農園スタッフが自社工場で丁寧に一つひとつ手作りするフルーツプリン。濃厚でしっかりした黄身が特徴的な「どんぐり農園」の「もみじ卵」と、蒜山高原のジャージー牛乳を使ったプリンとはにかく濃厚。完熟のニューベリー-Aの果肉がこぼれだしそうなブドウゼリーとのコラボを味わって。

1個(80g) 410円

あまさかのうえん

有限会社美作農園

岡山県美作市奥585-1 ☎0868-74-3887

【販売店舗】美作農園直売所、農園カフェ湯郷、オンラインショップ

2020年認定

使用した果実
ブドウ

【ジュース】

岡山ぶどう

原料は、吉備高原で育った高品質ブドウ。甘く色付きもよい実の秘密は、高原農園ならではの日照の恵みや寒暖差。そして、大地と樹の生命力を大きくのばす乳酸菌農法。濃厚な味の黒色系、爽やかな緑色系、香り豊かな赤色系と、それぞれのブドウの長所を組み合わせた「100%ストレート」です。

1本(720ml) 1404円

みほ さとのうえん

三種の郷農園

岡山県加賀郡吉備中央町畠谷1399-7 ☎0866-55-9442

【販売店舗】三種の郷農園直売所ミホプラザ、自社ネットショップ 他

2019年認定

使用した果実
マスカット・オブ・アレキサンドリア

【スイーツ】

和菓子屋のくずもっちアイス【マスカット】

和菓子屋のつくった「溶けないアイス」。新しい氷菓子の食感のポイントは、やはり「シャリシャリ」から氷結がゆるんだ「ふんわり」、「プルプルン」への変化。翡翠の彩りは、岡山県産マスカット・オブ・アレキサンドリアそのもの。高級ブドウの美味を満喫していただけます。

1個 324円

せいふうあん

有限会社清風庵

岡山県岡山市北区下伊福1-4-6 ☎086-253-9769

【販売店舗】清風庵 他

2015年認定

使用した果実
ベリーアリカントA、キャンベル、山ぶどう など

【ジュース】

かじゅん果潤

ブドウの産地で知られる地で3代続く農園が究極のジュースを目指しました。こだわりは、一年の中でたった一度味変わるかどうかという旬のなかのさらにピーク＝極致の果実を使用すること。甘みと酸味のバランスは、ビンテージワインに負けない極上の味わいで、記念日のギフトにも最適です。

スペシャル1本(375ml) 1944円
プレミアム1本(375ml) 3780円
エクセレント1本(375ml) 1万2960円

有限会社スコレー

岡山県岡山市北区御津吉尾115 ☎086-724-4390

【販売店舗】スコレー・ファームカフェ[D-CAFE]、農産物楽市みつの里、道の駅かよう、とっとり・おかやま新橋館 他

2019年認定

使用した果実
ニューベリー-A

【スイーツ】

ゆのころ湯郷美人なめらか生クリーム大福濃厚ぶどう

湯郷温泉とコラボした「湯郷美人ブランド」の商品です。『美作農園』で朝採りした新鮮なニューベリー-Aを、少量の砂糖とブランデーで煮詰め、大人の味に仕上げたジャム。それを自社生産のヒメノモチ100%のモチ生地で包みました。滑らかな食感の生クリームとも好相性です。

1個 210円

あまさかのうえん

有限会社美作農園

岡山県美作市奥585-1 ☎0868-74-3887

【販売店舗】美作農園直売所、農園カフェ湯郷、湯郷温泉各旅館・ホテル 他

2016年認定

使用した果実
マスカット・オブ・アレキサンドリア

【カレー】

果樹園のフルーツカレー(マスカット・オブ・アレキサンドリア入り)

岡山の最高級ブドウ、マスカット・オブ・アレキサンドリア。その高貴な香りと味わいをたっぷり閉じ込めたフルーティなカレーです。栄養豊富な皮の部分もまるごと潰してルーに。子どもから大人まで誰でも食べやすい、まろやか&甘口仕上げです。

1袋(210g) 734円

有限会社スコレー

岡山県岡山市北区御津吉尾115 ☎086-724-4390

【販売店舗】スコレー・ファームカフェ[D-CAFE]、農産物楽市みつの里、道の駅かよう、とっとり・おかやま新橋館 他

2018年認定

使用した果実
清水白桃

【スイーツ】
岡山清水白桃ジュレ

JA岡山との共同企画で、希少な清水白桃の旬と美味を年中楽しめるように謹製しました。香料を使用せず、果肉・果汁ふんだんで、繊細で豊かな甘みと芳醇な香りはそのままに。ストローで飲めるジュレとして、清水白桃の優しい口溶けにもこだわって生み出された商品です。

1本(130g) 378円
3本入 1134円

おかやまゆめかしよう しきしまどう

岡山夢菓匠 敷島堂

岡山県瀬戸内市邑久町尾張1153-1 ☎0869-22-0059代

【販売店舗】岡山夢菓匠 敷島堂 県内8直営店舗(邑久総本店、平井店、瀬戸店、大元店、西大寺店、庭瀬店、赤磐店、さんすて岡山店)、おみやげ街道(JR岡山駅売店)、イオンモール岡山(イオンスタイル) 他

2016年認定

使用した果実
清水白桃

【スイーツ】
おかやま桃子桃まんじゅう

青果物のプロが「本物の素材から本物の商品を」と手がけて誕生した岡山土産の定番「おかやま桃子」。プリンやジュレで知られていますが、こちらは日本茶に合うお饅頭。品質確かな岡山県産清水白桃のピューレを白餡に練り込み、上品な甘さが広がる中、モモの香りが溢れます。

1個 151円

おかやまけんせいいかぶつはんばい

岡山県青果物販売株式会社

岡山県岡山市北区岡南町2-3-1 ☎086-224-8401

【販売店舗】岡山県青果物販売、オンラインショップ 他

2019年認定

使用した果実
白桃

【スイーツ】
和菓子屋のくずもっちアイス【白桃】

低カロリーでヘルシーな和菓子材料「葛(くず)」の持ち味を生かした「溶けないアイス」の逸品。自慢の県産白桃の美味を満喫いただけるよう、ふんだんに果肉ピューレを使用。強氷結の「シャリシャリ」から「ふんわり」、そして氷結がゆるむ「プルプル」の口当たりの変化も楽しんで…。

1個 324円

せいふうあん

有限会社清風庵

岡山県岡山市北区下伊福1-4-6 ☎086-253-9769

【販売店舗】清風庵 他

2019年認定

使用した果実
白桃

【スイーツ】
はれまーじゅ 岡山白桃

とろけるような岡山の完熟白桃の持ち味をそこなわぬようピューレにし、ミルクを合わせ、口どけの良い餡に焼きあげて…。その餡を優しく包むほの甘いしっとり生地。トッピングに白桃ジャム、かくし味にはフロマージュ。晴れの国自慢の素材と欧風饅頭のリアアージュをお楽しみください。

1個(25g) 162円
3個入 540円・6個入 1080円

こうらいどう

株式会社廣榮堂

岡山県岡山市中区藤原60 ☎086-271-0001

【販売店舗】おみやげ街道(JR岡山駅・JR倉敷駅売店)、廣榮堂直営店(さんすて岡山店、岡山天満屋、岡山タカシマヤ、中納言本店、藤原店など8店舗)、オンラインショップ 他

2010年認定

使用した果実
清水白桃、黄金桃、川中島白桃

【スイーツ】
桃のフルーツプリン

気品ある香りの清水白桃、濃厚で歯応えのある黄金桃、糖度の高い川中島白桃の3種類のモモがプリンでそろい踏み。それぞれの個性が最大限に生きるよう手回ひまかせてピューレにして使用しています。農家で旬の時期に収穫したおいしい品種の違うモモを、楽しく味比べしてみてください。

1個(75g) 324円

おかやまけんせいいかぶつはんばい

岡山県青果物販売株式会社

岡山県岡山市北区岡南町2-3-1 ☎086-224-8401

【販売店舗】FRUITS-J岡山店(岡山天満屋 地階 てんかFOOD GARDEN)、FRUITS-J倉敷店(倉敷天満屋 地階食彩館)含む各店、岡山県青果物販売、オンラインショップ 他

2019年認定

使用した果実
清水白桃

【ドリンク】
あらごし清水白桃

岡山生まれの白桃の最高級品種「清水白桃」。旬の旬は7月下旬のほんの1週間。なかなか出逢えないその最良の味を一年中楽しんでいたけるよう、完熟果をまるごとシロップ加工し、果肉たっぷりの粗ごし飲料に…。そのままで、酒類や他のスイーツと合わせて。フローズンにも最適。

1本(900g) 1400円

おかやまのうぶぎょうどうぐみあい

岡山市農業協同組合

岡山県岡山市北区大供表町1-1 ☎086-225-3227

【販売店舗】JA岡山農産物直売所各店(はなやか中央店・はなやか瀬戸内店・一本松直売所) 他

2020年認定

使用した果実
白桃

【スイーツ】
岡山プリン(白桃)

農園スタッフの手作りプリン。美作市産「もみじ卵」と真庭市産ジャージー牛乳を使った濃厚なプリンに、あっさりとしてジュシーな白桃ゼリーをのせた2層仕立て。まずはモモの果肉がふんだんに入ったゼリーだけを。さらにその下のプリンだけを食べたり、両方をからめて食べたり…と味わい方も多彩。

1個(80g) 410円

あまさかのうえん

有限会社美作農園

岡山県美作市奥585-1 ☎0868-74-3887

【販売店舗】美作農園直売所、農園カフェ湯郷、オンラインショップ

2020年認定

使用した果実
白桃

【スイーツ】
白桃きびだんご

きびだんご一筋の専門店が伝統的製法で作るなめらかで、ふんわり柔らかな食感のきびだんご。岡山県産モモの自然の甘みを生かしたピューレを練り込み、口中にほんのりとモモの風味が広がります。10個入の箱はフタを開けると「桃太郎」がモモから生まれる楽しい仕掛け。愛らしい個包装も魅力です。

4個入 220円
10個入 500円

やまがたえいじやどう

株式会社山方永寿堂

岡山県岡山市中区西川原53-8 ☎086-270-0202

【販売店舗】山方永寿堂(さんすて岡山店)、おみやげ街道(JR岡山駅売店)、山陽自動車道・吉備SA(上り)、天満屋 空港ショップ、岡山特産館桃太郎(岡山桃太郎空港)、オンラインショップ 他

2019年認定

使用した果実
清水白桃、ニュービオーネ、シャインマスカット、マルベリー(桑の実)

【スイーツ】
おかやまタルトフルーツタルト

清水白桃、ニュービオーネ、シャインマスカット、そして瀬戸内に浮かぶ白石島特産のマルベリー(桑の実)。岡山育ちの4種の果実を丁寧にコンフィチュールにし、軽く、食べきりサイズの可愛い焼きタルトに仕上げました。それぞれの果実の個性が映える旬のおいしさを味わって。

4個入(4種)810円

おかやまけんせいいかぶつはんばい

岡山県青果物販売株式会社

岡山県岡山市北区岡南町2-3-1 ☎086-224-8401

【販売店舗】くらしき桃子各店、おみやげ街道(JR岡山駅売店)、天満屋ハビータウン・天満屋ハビーズ 各店、岡山県青果物販売、オンラインショップ 他

2010年認定

使用した果実
白鳳(モモ)、清水白桃、イチゴ、ビオーネ、ベルガモットオレンジ、キウイ、ユズなど ※季節によって異なります。

【お酒】
おかやま果実麦酒「魔女の物語」

旬の果実を手しぼりしたフルーツフレーバーの地ビール。なんと樽に使用する果実は、40kg以上という贅沢な仕込み内容です。果汁は、麦汁とブレンドしてじっくりと発酵、熟成。ホップのキレのある苦味と調和します。季節限定醸造のため「ただいまの季節の麦酒」をお尋ねください。

1本(330ml) 430円～

きびどてはばくしやうどうしや

吉備土手下麦酒醸造所

岡山県岡山市北区北方4-2-18 ☎086-235-5712

【販売店舗】吉備土手下麦酒醸造所、晴れの国おかやま館、稚媛の里、いは堂本店、吉備の里 山手の市、真庭あぐりガーデン 他

2012年認定

使用した果実
清水白桃

【スイーツ】
岡山の清水白桃米粉100%手焼きドーナツ

モモの最高品種とされる清水白桃のジャムを練り込んだグルテンフリー、米粉100%のドーナツです。もちもちの食感に、清水白桃の上品な風味が感じられる満足度の高い仕上がります。「安心安全、身体のなからきれいに」をモットーに、焼きから包装まですべて人の手で真心を込めて作っています。

1個 216円

いなほやファクトリー

岡山県岡山市北区表町1-8-67 ☎086-226-2110

【販売店舗】岡山タカシマヤ、高島屋オンラインストア 他

2020年認定

使用した果実
白桃

【ジャム】
ももバター桃スプレッド

自家栽培フルーツを女性ならではの目線で自社加工する「MASAKO BRAND」から誕生。パンをデザートに変身させるスプレッド。シロップ漬けにした白桃の果肉を、バターの温度を調整しながら分離しないよう溶け込ませました。バターが主張しすぎないような配合で、モモ本来の風味を引き立たせています。

1個(120g) 880円

さんようみねるば

岡山県赤磐市斗有819 ☎086-955-1347

【販売店舗】岡山天満屋、赤坂青空市、アイビーショップ(倉敷アイビースクエア) 他

2017年
認定



4個入 648円
8個入 1296円

使用した果実

中山金桃、
黄金桃

【スイーツ】
おかやま桃子
きんとう
金桃ぷりん

「本物の商品は本物の素材から」をテーマにした「おかやま桃子」シリーズ。晩生品種の金桃を農家から仕入れ、ふんだんに使用。清白水白桃よりも濃厚な甘さ、適度な酸味、そして金桃をイメージしやすい黄色の色味。岡山の青果物に20数年間関わってきたプロが推奨する確かな味わいをお楽しみください。



おみやげやさん 岡山県青果物販売株式会社

岡山県岡山市北区岡南町2-3-1 ☎086-224-8401

【販売店舗】くらしま桃子各店、おみやげ街道（JR岡山駅売店）、天満屋ハピータウン・天満屋ハピー各店、岡山県青果物販売、オンラインショップ、他



2017^年
認定



使用した果実

イチゴ



【スイーツ】

いちご夢二

ゆめじ







































































































岡山夢菜匠 敷島堂

岡山県瀬戸内市邑久町尾張1153-1 ☎0869-22-0059(代)

【販売店舗】岡山夢菜匠 敷島堂 県内8直営店舗(邑久総本店、平井店、瀬戸店、大元店、西寺寺店、庭瀬本店、未瀬店、さくら町(岡山店)、おみやげ街商店(JR岡山駅赤店)、イオンモール岡山(イオンスタイル) 他

2018年度
認定

使用した果実

さちのか、
章姫、
紅ほっぺ

【スイーツ】

岡山プリン<いちご>

美作の自然の恵みをぎゅっと詰め込んだフルーツプリン。上層のゼリーは農園で収穫した甘くて大きなイチゴを使用。果肉を残したゼリーは、ほどよい食感に。下層は『どんぐり農園』の『ももじ卵』と萩山高原のジャージー牛乳を使った濃厚プリン。イチゴの酸味とプリンの甘みの二重奏がたまりません。

1個(80g) 410円

有限会社美作農園
岡山県美作市奥585-1 ☎0868-74-3887

【販売店舗】美作農園直売所、農園カフェ湯郷、オンラインショップ

2010年
認定



使用した果実
イチゴ

【スイーツ】
こだわri
いちご大福

毎朝、職人が丁寧に手包みする、1月中旬～3月中旬頃までの季節限定商品です。まご入った大粒のイチゴは、JA西大寺の協力と自社農園から。希少な最高等級の2Lサイズのみを使用。この大福専用に炊いた自社製餡と、つくたての九州産肥田米のお餅が果実の酸味を引き立てます。

※販売価格未定
※期間限定販売

岡山県瀬戸内市邑久町尾張1153-1 ☎0869-22-0059(代)

【販売店舗】岡山夢菜屋 敷島堂 県内8直営店舗（邑久総本店、平井店、瀬戸店、大元店、西大寺店、庭瀬店、赤磐店、さんすて岡山店）

2020年
認定

The image shows a white box with a red lid, decorated with illustrations of strawberries and the brand name 'Ichigo Bûrin'. The box is open, revealing several small, square, white-wrapped items. In the foreground, a clear glass contains one of these items, which is a vibrant red, round strawberry-shaped jelly. The background is a soft, light pink.

使用した果実

イチゴ

A close-up of a single, ripe red strawberry with green leaves, positioned in the top right corner of the advertisement.

【スイーツ】
いちごぶりん

「くだもの王国おかやま」の名物スイーツ「おかやま 桃子」シリーズ。そのラインアップとして、甘くまっ赤に育ったイチゴを贅沢に使ったフルーツ・プリンが登場。
イチゴの醍醐味そのままに、ほどよい酸味となめらかさにこだわって作りました。果実のプリの自慢の味をお楽しみください。

4個入 648円
8個入 1296円

This section shows two more boxes of the product, one white and one red, both with the 'Ichigo Bûrin' branding and strawberry illustrations. Next to them is a glass filled with a pink liquid, topped with a single strawberry-shaped jelly. The background is a light pink gradient.

おみやげやさんとしてもおなじみ
岡山県青果物販売株式会社
岡山県岡山市北区岡南町2-3-1 ☎086-224-8401

【販売店舗】くらき桃子各店、天満屋ハートタウン・天満屋ハビーズ 各店、岡山県青果物販売、
オンラインショップ他





使用した果実

紅ほっぺ、
章姫、
さちのか

【スイーツ】
ゆめごころ
湯郷美人
なめらか生クリーム大福
完熟いちご

湯郷温泉とコラボした「湯郷美人ブランド」のアイテムです。自社生産のヒメノモチ100%のモチ生地の中には、『作楽農園』で朝採りした新鮮かつ完熟の紅ほっぺ章姫、さちのかをブレンドしたイチゴジャムが。そこに甘さ控えめであっさり味の生クリームを加えて仕上げています。

1個 210円

有限会社美作農園
岡山県美作市奥585-1 ☎0868-74-3887

【販売店舗】美作農園直売所・農園カフェ湯郷・湯郷温泉各旅館・ホテル 他



2019年
認定

使用した果実

さちのか、
さがほのか、
紅ほっぺ

【スイーツ】
**和菓子屋の
くずもっちアイス
【イチゴ】**

岡山県産完熟イチゴのピューレをたっぷり使用。生イチゴをそのまま食べるような濃厚果実味の「溶けないアイス」です。ダイエット志向の方にもびびったりな和菓子材料「葛（くず）」を使い、香りと持ち味を氷結。温度により「シャリシャリ」から「ふんわり」「プルプルン」に変化。

1個 324円

せいふうふ
有限会社清風庵
岡山県岡山市北区下伊福1-4-6 ☎086-253-9769

【販売店舗】清風庵 他



2019年度
認定

使用した果実
南高梅

【ドリンク】
はちみつ梅ドリンク

エキスを多く含む青梅の状態で収穫した自然栽培の南高梅のみを、100%自社養蜂のハチミツで漬け込み、手間と時間をかけて濃厚なシロップを抽出。南高梅が持つキリッとしたうまみと、ハチミツのまろやかな甘みがほどよく調和した、のど越しよくスッキリと飲みやすい新ドリンクです。

1本(180ml) 396円

三穂の郷農園

岡山県加賀郡吉備中央町畠谷1399-7 ☎0866-55-9442

【販売店舗】三穂の郷農園直売所ミホブラザ、自社ネットショップ 他

2018年
認定

1個(120g) 864円

使用した果実

ブラック
ベリー

【ジャム】
フルーツ ジュエリー シリーズ

Fruit Jewelry Series

岡山ブラックベリーwith
ハイビスカス

ハイビスと見まがう宝石のような赤は、岡山
県産ブラックベリーと農園「夢百姓」で収
穫されるハイビスカスローゼル（ハーブ）
が織り成す自然な彩り。時間をかけ丁寧に
裏ごししたベリーと、心地よい酸味を合わ
せ持つハーブの出逢いに、きび糖、レモン
汁、白ワインで風味つけた上品な味わいを

有限会社オノ・フラッツ
 岡山県岡山市中区浜2-5-16-9 ☎086-273-0501

【販売店舗】酒工房 独歩館、天満屋 空港ショップ(岡山桃太郎空港)、
 晴れの国おかやま館、OKAYAMA GARDEN 他



【お酒】

さけひとすじ

辛口・純梅酒

蔵元の技で手がける、ウメ本来の風味を生かした梅酒。一般的な梅酒より甘さを抑えてあり、すっきり辛口な仕上がります。梅酒に最適な岡山県産「鶯宿梅」をひと粒ずつ手洗いし、丁寧にヘタを取り、ウメエキスを最大限に抽出。特別に仕込んだ日本酒を使用し、砂糖を最小限に抑えました。

使用した果実



1本(720ml) 1650円

としもりしゅう
利守酒造株式会社
岡山県赤磐市西軽部762-1 ☎086-957-3117

【販売店舗】利守酒造、岡山天満屋、倉敷天満屋、イオンモール岡山店（ハレマチ特区365） 他



2019年度
認定



使用した果実

ヤーリー



【ジャム】
フルーツ ジュエリー シリーズ

Fruit Jewelry Series

岡山梨ジャム

熟すと特有の芳醇な香りを放つことから「香り梨」とも呼ばれる希少なナシ・ヤーリー。今では岡山市西大寺地区以外ではなかなか入手しづらくなった貴重なこの果実をシャクシャクとした食感を残しながら無添加のジャムに仕上げました。少量のリキュールを加え、ちょっと大人びた味わいです。

1個(120g) 864円

[商品ページへ](#)

有限会社オノ・フラッツ
岡山県岡山市中区浜2-5-16-9 ☎086-273-0501

【販売店舗】酒工房 徒歩館、天満屋 空港ショップ（岡山桃太郎空港）、
睡れの国おかやま館、OKAYAMA GARDEN 他



2012年度
認定

使用した果実

マルベリー
(桑の実)

【ジャム】

**岡山県白石島産
マルベリー(桑の実)
コンフィチュールジャム**

瀬戸内に浮かぶ笠岡諸島のひとつ、白石島。その島に自生するマルベリーを100%使用したコンフィチュールです。桑の実
は漢方に用いられるほど栄養価の高い果実ですが、鮮度の落ちが早いため市場にはなかなか出回ることがありません。珍しい果実の甘酸っぱさをご堪能ください

1個(125g) 756円

岡山県青果物販売株式会社
岡山県岡山市北区岡南町2-3-1 ☎086-224-8401

【販売店舗】FRUITS-J岡山店（岡山天満屋 地階 てんちかFOOD GARDEN）、FRUITS-J倉敷店（倉敷天満屋 地階食彩館）含む各店、岡山県青果物販売、オンラインショップ 他





1個(120g) 864円

使用した果実

レモン

【ジャム】
フルーツ ジュエリー シリーズ
Fruit Jewelry Series
岡山レモンマーマレード

美しい海・島…「日本のエーゲ海」といわれる瀬戸内市牛窓の風景。陽光そそぐ果樹園の無農薬レモンを皮ごとそのまま、天然のペクチンを生かし、素材感いっぱいに吹き上げました。冬ならお湯割でハチミツ&レモン風に。またスコーンやヨーグルトに添えて。クリームチーズとの相性も抜群。菓子・料理材料にも最適です。

有限会社オノ・フラッツ

岡山県岡山市中区浜2-5-16-9 ☎086-273-0501



【販売店舗】酒工房 独歩館、天満屋 空港ショップ(岡山桃太郎空港)、晴れの国おかやま館、OKAYAMA GARDEN 他



1個 184円

使用した果実

レモン

【スイーツ】
**玉野レモンの
ダグワーズ**

玉野市産「せとふじレモン」は、香り高く、爽やかな酸味が際立つ緑色の時期に収穫。防腐剤・ワックス不使用のレモンの生搾り果汁と皮を、玉野市産の米粉の生地に混ぜ込みました。豊かなレモン風味のもちっとした食感の生地に、ほんのりレモンの酸味を添えた甘さ控えめクリームが絶妙です。

ガトーマテリオ

岡山県玉野市田井1-23-16 ☎0863-32-4117

【販売店舗】ガトーマテリオ、道の駅みやま公園、玉野観光案内所(JR宇野駅)



1本(250ml) 440円

使用した果実

レモン

【お酒】
**匠バーテンダー
家飲みカクテル
ウォッカレモンサワー**

バーテンダーの匠の味を家飲みでも。白樺炭ろ過ならではのまろやかさが自慢のクラフトウォッカ「晶光(あきひかり)」をベースに瀬戸内の陽光を浴びて豊かに香る100%岡山県産レモン果汁を使用。切れ味上々、軽やかなのど越し。レモンの酸味とのバランスも絶妙です。

宮下酒造株式会社

岡山県岡山市中区西川原184 ☎086-272-5594



【販売店舗】酒工房 独歩館、県内酒販店、岡山県内のセブン-イレブン、オンラインショップ 他



1本 1080円

使用した果実

レモン

【スイーツ】
幸せの黄色いレモンケーキ

岡山食材の魅力を全国に発信中の料理家がとりあげたのは岡山の旬果。陽光そそぐ瀬戸内の無農薬レモンの彩りから着想したのは『幸せの黄色いハンカチ』。純良バターやてんさい糖、国産薄力粉とあわせ、ふんわり優しく爽やかな柑橘風味の香ばしさをレモンマーマレードがアクセントに…。

有限会社オノ・フラッツ

岡山県岡山市中区浜2-5-16-9 ☎086-273-0501



【販売店舗】天満屋ハピータウン原尾島店 他



2個入 184円

使用した果実

レモン

【スイーツ】
**玉野レモン&玉野米粉
ホロホロクッキー**

玉野市産の「せとふじレモン」と米粉で製造。小麦粉や卵不使用で、甘さ控えめ。防腐剤・ワックス不使用、爽やかな酸味が際立つ緑色の時期に収穫されたレモンの皮と生搾り果汁をたっぷり。口に運ぶとホロホロッと崩れて、レモンの風味が追いかけてきます。

ガトーマテリオ

岡山県玉野市田井1-23-16 ☎0863-32-4117

【販売店舗】ガトーマテリオ、道の駅みやま公園、玉野観光案内所(JR宇野駅)



14個入 389円

使用した果実

レモン

【スイーツ】
**玉野レモン
アーモンドロッシェ**

泡立てた卵白に、レモンの生搾り果汁とアーモンドダイスを加えて焼き上げたメレンゲ菓子。決め手の「せとふじレモン」は緑色の時期に収穫、レモンの風味が際立っています。爽やかな酸味と、アーモンドのコクと香ばしさを融合させて、軽やかでサクサクの食感に仕上げました。

ガトーマテリオ

岡山県玉野市田井1-23-16 ☎0863-32-4117

【販売店舗】ガトーマテリオ、道の駅みやま公園、玉野観光案内所(JR宇野駅)



1個 216円

使用した果実

レモン

【スイーツ】
**れもん
おかやま檸檬ケーキ**

瀬戸内市牛窓町の完熟レモンで作ったリキュール漬けのピールが大人っぽいアクセント。真庭市蒜山の濃厚なジャージー牛のミルクとバターを使用した生地とよく合います。コーティング用のチョコは、イタリア産と日本産をブレンド。岡山県産の厳選素材でひと味違ったリッチな味わいです。

有限会社清風庵

岡山県岡山市北区下伊福1-4-6 ☎086-253-9769



【販売店舗】清風庵、おみやげ街道(JR岡山駅売店)、山陽自動車道・吉備(SA(上り)) 他



1本 1620円

使用した果実

レモン

【スイーツ】
**れもん
おかやま檸檬ロール**

創業60年以上の老舗菓子店が手作りする、瀬戸内市牛窓産のレモンを使用した風味豊かなロールケーキ。岡山の伝統銘菓「吉備団子」を芯にして、レモンピールをたっぷり混ぜたコクのあるクリームと、しっとりふわふわの生地でロール。表面にレモンサリスを飾って仕上げています。

有限会社清風庵

岡山県岡山市北区下伊福1-4-6 ☎086-253-9769



【販売店舗】清風庵、おみやげ街道(JR岡山駅売店) 他



1個 410円

使用した果実

レモン

【かまぼこ】
瀬戸内レモンかまぼこ

創業90余年、うす板かまぼこで知られる老舗から、新しい味わいのかまぼこが登場。高品質なすり身に合わせるのは、岡山県産レモンの皮。どこから食べても爽やかなレモンの風味を感じることができるようピールの配分を考え、職人が手付けで仕上げています。シコシコした歯応えの中、魚のうまみと、レモンの風味が広がります。

株式会社長谷井商店

岡山県岡山市北区二日市町232 ☎086-225-0691



【販売店舗】備前・岡山はせい岡山天満屋店 他



1本(720ml) 1760円

使用した果実

レモン

【お酒】
**さけひとすじ
国産れもん酒**

数々の受賞歴を誇る老舗蔵元から誕生。特別に仕込んだ日本酒と瀬戸内市で収穫された国産レモンで作った和のリキュールです。果汁は使用せず、一つひとつ手洗いたレモンをまるごと半年かけて漬け込み、じっくりエキスを抽出。濃厚な風味と酸味が広がり、後から皮の苦みが追いかけてきます。

利守酒造株式会社

岡山県赤磐市西軽部762-1 ☎086-957-3117



【販売店舗】利守酒造、岡山天満屋、倉敷天満屋、イオンモール岡山店(ハレマチ特区365) 他



1枚 119円
5枚入 594円
10枚入 1188円

使用した果実

レモン

【スイーツ】
**瀬戸内
れもんサブレ**

風光明媚な牛窓町にある「大倉農園」で大切に育てられた樹熟(きうれ)レモンを使用。小麦粉も瀬戸内市で栽培した「ふくほのか」と「ばっけゅー粉」を独自に配合して、北海道産バターで香ばしく軽やかに焼き上げています。水戸岡鋭治氏がデザイン監修したパッケージも印象的です。

岡山夢楽匠 敷島堂

岡山県瀬戸内市邑久町尾張1153-1 ☎0869-22-0059(代)



【販売店舗】岡山夢楽匠 敷島堂 県内8直営店舗(邑久総本店、平井店、瀬戸店、大元店、西大寺店、庭瀬店、赤磐店、さんすて岡山店)、おみやげ街道(JR岡山駅売店)、イオンモール岡山店(イオンスタイル) 他



1個 357円

使用した果実

レモン

【スイーツ】
**もちもちの
岡山れもんケーキドーナツ**

岡山県産レモンのジャムをたっぷり練り込んで、爽やかさ満点。グルテンフリーの米粉100%の生地をベースに大和いも粉や平飼いたれた鶏の卵など厳選素材を使用。味わい深いホワイトチョコをコーティングし、色鮮やかなビスタチオをトッピング。ほんのり懐かしい味わいの手焼きドーナツです。

いなほヤファクトリー

岡山県岡山市北区表町1-8-67 ☎086-226-2110



【販売店舗】岡山タカシマヤ 他

2019年
認定

使用した果実

バナナ

【スイーツ】

**おかやまトロピカルジェラート
プレミアムバナナ**

無農薬・純国産の岡山バナナ。輸入品とはまったく違う熟し方ならではの、驚きのおいさが自慢。この味をいつでもどこでもすぐに…と考え生まれたのがこのアイスクリーム。香料不使用で無着色、グルテンフリー。ヘルシーで自然味のトロピカルスイーツをお探しの方にも最適です。

1個(120㎖) 450円〜

2018年
認定

使用した果実

バナナ

【ジャム】

岡山バナナバター

話題の純国産バナナ。緑の未熟収穫輸入品と異なる「木成り成熟」の味は絶品。華やかな香りと、とろける甘さの完熟ピュア・ジャムに、純良バターで、ほどよい塩味を添えました。パンに塗って、美味なフルツトーストに。オードブルに、アイスクリームにプラスと様々なアレンジを。

1個(120g) 1382円

2018年
認定

使用した果実

ユズ

【ドリンク】

ハチミツと柚子

新鮮なユズをまるまるギュッと手搾り。香り成分や柑橘油たっぷりの果汁に、自社養蜂ハチミツを黄金比率でブレンドし、砂糖不使用の無添加ドリンクに仕上げました。心とむ香りとハチミツの甘さと、心地よい酸味のマリージュ。寒い日はホットでも…。子どもから大人まで楽しめます。

1本(720㎖) 3024円

2019年
認定

使用した果実

ミカン

【ジュース】

あらごしみかんじゅーす

瀬戸内海の潮風薫る南斜面の果樹園で、だいに色づく特級クラスの温州ミカン。気品ある豊かな味わいは、古くから「岡山・装掛（もかけ）地区のミカン」と珍重されてきました。希少なその果実を、ビタミン群や繊維質もたっぷりのヘルシーなジュースに変え、完全無添加でお届けします。

1本(900g) 1296円

おかやまおひさまファーム株式会社

岡山県岡山市南区藤田1166 ☎086-552-5702

【販売店舗】

おかやまおひさまファーム藤田農園直売所

おかやまおひさまファーム株式会社

岡山県岡山市南区藤田1166 ☎086-552-5702

【販売店舗】

おかやまおひさまファーム藤田農園直売所

みほ さとのうえん

三穂の郷農園

岡山県加賀郡吉備中央町畠谷1399-7 ☎0866-55-9442

【販売店舗】

三穂の郷農園直売所ミホプラザ、自社ネットショップ 他

おかやまのうぶようきょうどうくみあい

岡山市農業協同組合

岡山県岡山市北区大供表町1-1 ☎086-225-3227

【販売店舗】

JA岡山農産物直売所各店（はなやか中央店・はなやか瀬戸内店・一本松直売所） 他

2018年
認定

使用した果実

サルナシ

【お酒】

さるなしのお酒

杜氏の技と自然の味わいを生かした、唯一無二の一本。「日本で最も美しい村」として知られる新庄村特産の健康果実を一年間、純良焼酎に漬け込み、透明感ある琥珀色に仕上げました。果実特有の酸味や自然味を残しつつ、まろやかでスッキリと飲みやすい、ヘルシーリキュールです。

1本(370㎖) 880円

2020年
認定

使用した果実

バナナ

【ドリンク】

岡山バナナのあまざけ

100有余年の歴史をささむ酒造場のフルーツ甘酒。趣には岡山のアケボノ米を使用。無農薬・完熟の岡山バナナのやさしく甘い香りで、だれもが笑顔に。クリーミーで新感覚のヘルシー飲料に仕上がっています。美容はもちろん、栄養補給にもおすすめです。

1本(275㎖) 864円

2017年
認定

使用した果実

ブルーベリー
南高梅

【ドリンク】

ブルーベリーと完熟梅

果樹を自然栽培で育てる農園が手作りする、こだわりのドリンク。草取り、受粉のためのニホンミツバチ養蜂など手間ひま惜みず、無施肥、無農薬で育てた完熟ブルーベリーを、ひと粒ひと粒手摘みし、そのまま絞っています。クエン酸を使わず希少な完熟南高梅を加えることで、濃厚で芳醇な香りも楽しめます。

1本(720㎖) 2074円

2014年
認定

使用した果実

ドラゴンフルーツ

【カレー】

**果樹園のフルーツカレー
（ドラゴンフルーツ入り）**

珍しい南国の果実・ドラゴンフルーツ。その実は、低カロリーで食物繊維とビタミン、ミネラル類も豊富な「栄養の宝庫」。味はあっさり上品な甘さです。自家果樹園で農薬不使用で栽培した品質確かな果実を使って、種子のプチプチ感も楽しめるよう優しくゆっくり煮込みました。

1袋(210g) 734円

あかいわしゅぞう

赤磐酒造株式会社

岡山県赤磐市河本1113 ☎086-955-0130

【販売店舗】

赤磐酒造、道の駅いせん桜新庄宿、サルナシの里新庄 他

ヨイキゲン株式会社

岡山県総社市清音上中島372-1 ☎0866-94-0011

【販売店舗】

倉敷天満屋、セブン-イレブン（真備町箭田店、真備町尾崎店）、ローソン清音店 他

みほ さとのうえん

三穂の郷農園

岡山県加賀郡吉備中央町畠谷1399-7 ☎0866-55-9442

【販売店舗】

三穂の郷農園直売所ミホプラザ、自社ネットショップ 他

有限会社スコレー

岡山県岡山市北区御津吉尾115 ☎086-724-4390

【販売店舗】

スコレー・ファームカフェ「D-CAFE」、農産物楽市みつの里、道の駅かよう、とっとり・おかやま新橋館 他

お求め前にご確認ください

- 商品の価格は消費税込の表示になっています。（2021年12月3日現在）
- 販売店舗・オンラインショップ・変更後の価格など詳細については各社までお問い合わせください。

- 掲載商品はパッケージデザインの変更などがあります。ご了承ください
- こだわりの逸品「おかやま果実」は、特に生産地や旬にこだわっている商品のため、果物の収穫状況、製法によって、期間限定であったり少量生産、また販売時期などが変更になる場合があります
- お求め前に販売店舗などに変更がないか詳細を各社にご確認ください
- ハチミツを使用した商品については1歳未満の乳児には与えないようにご注意ください。またアレルギーなど気になる原材料については、各社へお問い合わせください

「おかやま果実」ホームページで、もっと詳しく。

「おかやま果実」ホームページでは、パンフレットでご紹介できなかった商品のこだわりのポイント、つくり手の思いなどをお伝えしています。ぜひチェックしてみてください。

また、こだわりの逸品「おかやま果実」実行委員会では「おかやま果実」の商品を募集しています。興味のある方は気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ

岡山商工会議所

こだわりの逸品「おかやま果実」実行委員会

7700-8556 岡山市北区厚生町3-1-15
TEL 086-232-2262
FAX 086-225-3561
平日 9:00～17:30
休業／土曜・日曜・祝日

「フルーツパフェの街おかやま」で、岡山らしい美味パフェを召し上がれ！

岡山には、「フルーツパフェの街おかやま」というフルーツプロジェクトもあります。これは、岡山県産のフルーツをもっと気軽に楽しんで欲しいという願いから始まりました。岡山では1年間を通していろいろな果物が収穫されるので「フルーツパフェの街おかやま」に参加している岡山市内約30店の参加店では、1年中パフェを食べることができます。内容は収穫される果実によって変わるので、とても楽しみ。岡山県産のフルーツを主役にしたパフェを、ぜひ味わいに岡山へお越しください。

おかやまのフルーツパフェ決定版！

晴れの国は、フルーツ王国！

フルーツパフェの街

おがやま

開催：2021年6月～2022年7月

※主催：岡山県果樹園芸振興会、岡山県果樹園芸振興会、岡山県果樹園芸振興会、岡山県果樹園芸振興会、岡山県果樹園芸振興会

14

13