



岡山はフルーツ王国！
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。

岡山の旬のフルーツーこだわりの逸品ー おかやま果実

2024年版

「晴れの国おかやま」の
手土産＆贈り物に



企業名	住所	電話	掲載ページ (P)
株式会社エル・フリーズ	岡山県岡山市東区広谷309	086-201-7601	P1
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、P13、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、P5 P6、P7、P9、P10、P12
おかやま 岡山ビューホテル	岡山県岡山市北区中山下1-11-17	086-224-2000	P5
おかやまゆめかしょう 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)	P9、P10、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	P7、P8、P10、P11
きびどてしたばくしゅじょうしよ 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	P9
さんようみねるば	岡山県赤磐市斗有819	086-955-1347	P8
有限会社スコレー	岡山県岡山市北区御津吉尾115	086-724-4390	P6、P12
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	P5、P6、P7、P8、P10、P11
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	P11
バイシーバイス 南インド料理&ギャラリー SpicySpice	岡山県岡山市北区大供1-2-21	080-6321-3368	P13
せいか 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	P7
農業生産法人 株式会社ブランター	岡山県笠岡市二番町5-15	0865-63-5077	P3
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	P6、P12
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
くらしき 有限会社もとや (倉敷おからクッキー)	岡山県倉敷市児島駅前2-27 パティオ1階	086-472-3330 (本店)	P3、P9
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	P8
よしだほんてん 株式会社吉田本店	岡山県岡山市北区奥田本町5-12	086-222-6469	P4

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。

「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。ぜひご覧ください。
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。



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

〒700-8556 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

【スイーツ】

果実ごろごろアイス もも 【清水白桃】

使用した果実
清水白桃



数あるモモの品種の中でも、頂点となる果実、
「くだもの王国おかやま」自慢の、清水白桃の旬の味わいを。



1個(80ml) 486円

岡山県特産の白桃の中でも「最高峰の品種」といわれる清水白桃を、贅沢に使用しました。匠の技術で育てた、ふっくらとした実。その上品な香りと豊かな甘みを生かしたピューレを使用したソルベに、たっぷり混ぜ込んだダイスカットした清水白桃。夏真っ盛りのほんの一週間という旬の適熟期に収穫した白桃ならではの味わいが、ごろごろ果肉でダイレクトに楽しめるソルベタイプのアイスです。

おかやまけんせいかなづつはんばい
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



【スイーツ】

果実ごろごろアイス ベリー 【ブルーベリー&マルベリー】

使用した果実
ブルーベリー、
マルベリー
(桑の実)



瀬戸内に浮かぶ美しき島の甘き天然果実と
さわやかな県産ベリーが奏でる、ハーモニー。



1個(80ml) 432円

岡山県笠岡市の離島「白石島」。美しい瀬戸内海に浮かぶ、緑につつまれた島に実るマルベリー（桑の実）。今では珍しいこの果実には、ポリフェノールがたっぷり。カルシウムや鉄分などのミネラルも豊富で、健康果実として今注目。その自然な甘さの果汁を使用したソルベタイプのアイスに、大粒で甘酸っぱい岡山県産のブルーベリーの果肉を混ぜ込み、おいしいベリーアイスに仕上げました。

おかやまけんせいかなづつはんばい
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



【スイーツ】

果実ごろごろアイス ぶどう 【シャインマスカット】

使用した果実
シャイン
マスカット



プレミアム感もばっちり!! 宝石のように輝く、
シャインマスカットの味わいを、アイスに氷結。



1個(80ml) 540円

瀬戸内海式気候の温暖な岡山は、シャインマスカットの栽培に最適。酸味が少なく、高糖度で、弾けるようなハリのある肉質が特徴です。その鮮やかなエメラルド色の実のシロップ漬けやピューレを、生クリームと合わせてクリーミーなアイスに…。そして、ダイスカットした果肉をたっぷり混ぜ込みました。一年中味わえる、旬そのもののおいしさ。シャインマスカットの贅沢な味と香りが広がります。

おかやまけんせいかなづつはんばい
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



【スイーツ】

完熟いちごジェラート

使用した果実
イチゴ



イチゴ農家と酪農家がコラボして誕生。
完熟イチゴ本来の味を堪能できるジェラート。



1個(120ml) 594円

「安心安全」をテーマに自社農園で大切に育てたイチゴと、地元の牧場が生産する高品質の牛乳の風味を存分に生かした極上ジェラート。こちらは、なんとイチゴ含有率50%とイチゴ好きにはたまらない一品。朝摘みの完熟イチゴを、その日のうちに急速冷凍して使うので、イチゴ本来のフレッシュな味わいが生きています。果肉のつぶつぶ感と甘酸っぱさが口いっぱいに広がります。

株式会社エル・フリーズ
岡山県岡山市東区広谷309 ☎086-201-7601

【販売店舗】カフェ エル・フリーズ



【スイーツ】

いちご・はちみつジェラート

使用した果実
イチゴ



自家栽培イチゴの甘酸っぱさと高品質ミルクのkok、
希少なハチミツの優しい甘みが上品に溶け合って。



1個(120ml) 594円

「安心安全」を心がけて栽培するイチゴ農家と、地元酪農家がコラボレーションして誕生。最上層には、希少なニホンミツバチが集めた国産ハチミツがたっぷりのっています。まず、そのハチミツの部分をすくって優しい甘みをしっかり味わってから、朝摘み完熟イチゴの甘酸っぱさとミルクのkokが融合したジェラート層を一緒に味わってみて。上品な風味が印象に残る、贅沢な一品です。

株式会社エル・フリーズ
岡山県岡山市東区広谷309 ☎086-201-7601

【販売店舗】カフェ エル・フリーズ



【スイーツ】

いちご・あまざけジェラート

使用した果実
イチゴ



イチゴ農家発。こだわりのイチゴ&ミルクに
甘酒の自然な甘みとうま味がみごとに融合!



1個(120ml) 594円

できるだけ化学農薬や化学肥料を使わず、自社農園で大切に育てたイチゴと、地元の牧場で生産される最高品質のミルクを使ったジェラートのシリーズ。こちらはさらに、県内で無農薬栽培された米を麹で発酵させて作る、昔ながらの甘酒を絶妙な配合でブレンドしました。朝摘み完熟イチゴのフレッシュな風味と、滋味あふれる甘酒の自然な甘みとうま味がみごとにマッチしています。

株式会社エル・フリーズ
岡山県岡山市東区広谷309 ☎086-201-7601

【販売店舗】カフェ エル・フリーズ



2023年度は、新たに13品の商品が誕生。
プレミアムな味わいをお楽しみください。

岡山の旬のフルーツ——こだわりの逸品——

おかやま 果実



【ドリンク】

晴れの国フルーツ甘酒 岡山白桃 (AMAZAKE／TOTONOE)

使用した果実

白桃



伝統の甘酒と岡山白桃のコラボレーション。
白桃の華やかな味と香りが生きた新感覚甘酒。



老舗醸造所が作る岡山県産米を100%使用した伝統の甘酒と岡山白桃の果汁をバランスよく組み合わせたフルーツ甘酒。甘酒の香りと甘さはそのままに、白桃の華やかな風味が楽しめます。「飲む点滴」「飲む美容液」ともいわれる甘酒を日常的に気軽に楽しめるよう、飲み切りサイズで再封可能なパウチパウチに。そのまま凍らせてシャーベット状にしたり、また温めて飲むのもおすすめです。

1個(180g) 500円

株式会社 吉田本店

岡山県岡山市北区奥田本町5-12 ☎086-222-6469

【販売店舗】市場ふくふく通り吉田本店、岡山天満屋(岡山県)、おかやまコープ、天満屋ハピータウン岡南店、両備ストア 他

【ドリンク】

晴れの国フルーツ甘酒 岡山県産ニューピオーネ (AMAZAKE／TOTONOE)

使用した果実

ニューピオーネ



岡山県産ニューピオーネの爽やかな風味。
フルーツ甘酒で、体が「ととのう」甘酒習慣を。



岡山県産ニューピオーネと岡山県産米100%で造った、ノンアルコールのフルーツ甘酒。精造りの風味豊かな甘酒に皮ごと絞ったニューピオーネの果汁をミックスした本品は、甘酒本来の自然な甘みとニューピオーネの爽やかな酸味のバランスが絶妙。飲み心地もなめらかで、幅広い世代で楽しめる優しい味わいです。ビタミンやミネラルも豊富で、飲めば体が「ととのう」といわれる甘酒を日々の習慣に。

1個(180g) 500円

株式会社 吉田本店

岡山県岡山市北区奥田本町5-12 ☎086-222-6469

【販売店舗】市場ふくふく通り吉田本店、岡山天満屋(岡山県)、おかやまコープ、天満屋ハピータウン岡南店、両備ストア 他

【スイーツ】

倉敷おからクッキー 米粉青バナナ

使用した果実

青バナナ



生のおからと岡山県産青バナナを皮ごと練り込んだ
手焼きクッキーは腸活にぴったり！



1袋(140g) 648円
1袋(4枚入) 140円

バナナは青いほど、腸内環境の改善に役立つレジスタントスターチ(難消化性でんぷん)を多く含むとか。その長所と優しい甘みを生かし、厳選素材で作るクッキーです。岡山県産米粉の生地、国産大豆の搾りたて「生おから」と、皮まで安心して食べられる岡山県産有機栽培青バナナをまるごと練り込み、香ばしく焼き上げました。低カロリーなのに満腹感が得られやすく、ダイエットにも好適！

有限会社もとや(倉敷おからクッキー)

岡山県倉敷市児島駅前2-27 パティオ1階 ☎086-472-3330(本店)

【販売店舗】倉敷おからクッキー本店(パティオ)、岡山県内セブンイレブンの一部、岡山天満屋(岡山県)、天満屋ハピーズ アリオ倉敷店(ギフトコーナー)、オンラインショップ、自社ネットショップ 他

【ドリンク】

おかやまコーヒー

使用した果実

コーヒー



国産バナナ農園のフルーツ温室でおいしく実った
希少で美味なる、深き香りの一杯を。



1箱(12g) 1080円
ドリップパック(50%ブレンド1杯) 1袋378円

「晴れの国おかやま」の南国果実の温室で、バナナの樹をシェードツリー(日陰樹)にして、真っ赤なコーヒーの実が熟れました。ハワイ産、コナコーヒーの苗を大切に大切に育て、数年。ていねいに手摘みして発酵させ、ウォッシュドタイプの生豆に仕上げています。焙煎は、最高級のスペシャルティコーヒーで評判の「ナミマチコーヒー」さん。ゆっくり熟した国産コーヒーならではの豊かな風味や甘みを感じてください。

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 他

【ジャム】

MUSA 体おもいの デザート(糀カカオ)

使用した果実

バナナ



幻の国産バナナに糀をプラス。
バナナ嫌いも魅了する新感覚スプレッド。



1個(81g) 1296円

ひと口含んだとたんにフワッと広がる糀の香り、爽やかで心地よいバナナの濃厚な甘み、余韻を残すカカオの香ばしさ…。一本の木が生涯に一度だけ実らせた果実のうま味を、ひと瓶にギュッと封じ込めてお届けします。木熟させる国産バナナだからこそおいしさを存分に味わえるひと品です。砂糖、保存料、香料、着色料不使用なので、健康志向の方への贈り物にもぴったりです。

農業生産法人 株式会社プランター

岡山県岡山市二番町5-15 ☎0865-63-5077

【販売店舗】道の駅笠岡ベイファーム、同社オンラインショップ、岡山タカシマヤ(おかやま百選)、Harevaja(はればーじゃ)、吉備サービスエリア(下り) 他

【ジャム】

MUSA 体おもいの デザート(糀プレーン)

使用した果実

バナナ



笠岡で育てた純国産バナナを使用。
味わい深い濃厚なスプレッド。



1個(81g) 1296円

かつてバナナが高級フルーツとされていた時代の品種「グロスミッシェル種」を復活・国産化に成功させた「瀬戸内ばな」。幻の国産バナナとも称される、その香り高い果肉に、昔ながらの製法で作る米糀をプラス。砂糖不使用のヘルシーなスプレッドに仕上げました。なめらかで、ねっとりとした食感がクロワッサンやトーストに絶妙にマッチ。バナナ本来の濃厚な甘みが口いっぱいに広がります。

農業生産法人 株式会社プランター

岡山県岡山市二番町5-15 ☎0865-63-5077

【販売店舗】道の駅笠岡ベイファーム、同社オンラインショップ、岡山タカシマヤ(おかやま百選)、Harevaja(はればーじゃ)、吉備サービスエリア(下り) 他

一年を通して
さまざまな
果実が実る、
自然豊かな岡山。



岡山は、瀬戸内海式気候の温暖な地域で、一年を通して果樹栽培が盛んです。「晴れの国」といわれ降水量が少ない岡山ですが、西部に高梁川、中央部に旭川、東部に吉井川と、ひとつの県に3本の一級河川が流れる全国でも珍しい地形で、湯水とはほぼ無縁。三大河川は、源流のある中国山地、中部の吉備高原、南部の平野から瀬戸内海へ還流し、大地を潤して果樹を育みます。

岡山で収穫される果実は、糖度などの味はもちろん種が入らない実や、皮ごと食べられるといった食べやすさも追求され、品種改良が進んでいます。農作物とともに、人々の「ものづくり」の精神もますます豊かに育てられています。

2015年認定

使用した果実
ベリー・アlicantA、
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。こだわりの、一年の中でたった一度味わえ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、ピ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

2013年認定

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。ブドウの産地・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。

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

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、まるやか&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

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・低糖度（糖度40度）のコンフィチュール（ジャム）に仕上げました。果実本来の高雅な香り、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

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岡山本店(岡山天満屋 地階 てんちが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

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

三穂の郷農園
岡山県加賀郡吉備中央町組谷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

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 432円

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

2010年認定 2011年認定 2012年認定 2013年認定 2014年認定 2015年認定 2016年認定 2017年認定 2018年認定 2019年認定 2020年認定 2021年認定 2022年認定

「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2022年度に認定されたアイテム52品が勢ぞろい。
多彩なラインアップは、「くだもの王国おかやま」ならでは。
生産者が心を込めてつくった贅沢な逸品を、ぜひ味わってください。

岡山の旬のフルーツ — こだわりの逸品 —

おかやま果実

2022年認定

使用した果実
ピオーネ

【調味料】
**家族に優しいひとふり
ピオーネシーズニング**

当ホテル料理長が長年の経験を活かして考案した、自社ブランド「OMOIYARI LAB」の無添加調味料です。すき焼きの味にヒントを得て、岡山県産ピオーネを使った果実酢をベースに、岩塩や香辛料を加えて手作りしています。パッケージは地元のハンディキャップアーティストの力作です。

1個(20g) 540円

岡山ビューホテル
岡山県岡山市北区中山下1-11-17 ☎086-224-2000

【販売店舗】岡山ビューホテル、岡山天満屋(岡山晶頂)、自社ネットショップ(OMOIYARI LAB)

2022年認定

使用した果実
ニュー
ピオーネ

【スイーツ】
**果の実ぜりい
ニューピオーネ**

県北・鏡野町の生産農場で収穫した最高級のニューピオーネをメインに、使用する果実を選定。デリケートなブドウの実の皮を、グループ内の加工場で一つひとつ手作業で湯剥きしています。まるごと2つ入った宝石のような大粒の実は、甘さと酸味、爽やかな香気をたっぷり堪能できます。

1個(90g) 648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】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
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。強氷結で「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 432円

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
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。

2個入(ぶりん×4・じゅれ×1) 345円
4個入(ぶりん×2・じゅれ×2) 691円
8個入(ぶりん×4・じゅれ×4) 1382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】くらしき桃子各店、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



1本(150ml) 972円

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。

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)、カコイノマーケット(岡山一番街)、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 432円

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…。

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



1個(120g) 1080円

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。バターの味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。

さんようみねるば

岡山県赤磐市斗有819 ☎086-955-1347



【販売店舗】岡山タカシマヤ(おかやま百選)、赤坂青空市、アイビショップ(倉敷アイビスクエア)、アリオ倉敷 他



1本(150ml) 972円

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。

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)、カコイノマーケット(岡山一番街)、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(120g) 972円

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ー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ブ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。

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】カコイノマーケット(岡山一番街)、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

4個入 240円
10個入 550円使用した果実
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。岡山県産モモ本来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。

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(さんずて岡山店)、おみやげ街道(JR岡山駅)、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



1個(90g) 648円

使用した果実
シャイン
マスカット【スイーツ】
果の実ぜりい
シャインマスカット

岡山県産のシャインマスカットは、果皮が薄く果粒は大粒、果汁も豊富。糖度は18～20度ほどと高く、皮ごと食べられるのが魅力です。その味わいをそのまま味わえるようにと作ったゼリーは、大粒の実がまるごと2つ。自社グループで丁寧に加工され、まるで生のブドウのような食感です。

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



1個(90g) 648円

使用した果実
瀬戸
ジャイアンツ【スイーツ】
果の実ぜりい
瀬戸ジャイアンツ

通常のブドウよりも手間ひまをかけて育てられ、近年人気を集める「瀬戸ジャイアンツ」。そのはち切れんばかりの大粒の実が、まるごと2つ入っています。シャクとした歯応えはまるで生のようで印象的。自社グループ内で丁寧に加工した、贅沢な仕上がりフルーツゼリーです。

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



1本(150ml) 756円

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25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。

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(岡山鼻肩)、岡山タカシマヤ(おかやま百選)、カコイノマーケット(岡山一番街)、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、稚媛の里 他



1個(1房) 3780円

使用した果実
シャイン
マスカット【ドライフルーツ】
セミドライ
シャインマスカット

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のシャインマスカットを丸ごとフレッシュドライ。極限まで完熟させて甘みやうま味を凝縮。果実のやわらかさを保ったまま、特殊製法によってしっとり仕上げられています。加糖や添加物は一切不使用でヘルシーです。

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、㈱リーフル、日本珈琲貿易㈱、㈱ファントウ、㈱ライフコーポレーション、はなまる青果 他

2個入 345円
4個入 691円
8個入 1382円使用した果実
マスカット・オブ・
アレキサンドリア、
シャインマスカット【スイーツ】
おかやま桃子
マスカットじゅれ

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誕生したシャインマスカット。2種のブドウのピューレを使ったジュレは、岡山らしいプレミアムな味わい。贅沢なハーモニーを奏でます。

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)、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



1個 648円

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。

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)、山陽自動車道・吉備SA(上り) 他



2010年
認定

使用した果実

イチゴ



【スイーツ】
**こだわり
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。まるごと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、つきたての九州産肥沃米のお餅が果実の酸味を引き立てます。

おかやまゆめかしょう 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)



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ったりな和菓子材料「葛(くず)」を使い、香りを持ち味を氷結。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。

せいりうあん
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

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。(2023年12月4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
- 販売店舗によっては価格が異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



2017年
認定

使用した果実

中山金桃、
黄金桃



【スイーツ】
**おかやま桃子
きんどう
金桃ぶりん**

「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。

おかやまけんせいいかぶつほんばい
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



【販売店舗】くらしき桃子各店、天満屋ハピータウン・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



2017年
認定

使用した果実

イチゴ



【スイーツ】 ゆめじ
いちご夢二

大正浪漫を代表する詩人画家「竹久夢二」にちなんだ和菓子を作る、創業70年以上の老舗から登場。自然の恵みをたっぷりと受けて育ったイチゴを特別な製法でコンフィチュールにして、その風味をより引き立てる口どけの良い白あんとしっとりふっくらした生地で包んだ三層の洋風和菓子です。

おかやまゆめかしょう 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)、イオンモール岡山(イオンスタイル) 他



2018年
認定

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**

ルビーのように美しい赤色は、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ズル(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。

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】カコイノマーケット(岡山一番街)、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



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。

おかやまけんせいいかぶつほんばい
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



【販売店舗】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

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う踏み。それぞれの個性が最大限に生きるよう手間ひまかけ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。

おかやまけんせいいかぶつほんばい
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



【販売店舗】FRUITS-J岡山本店(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



2019年
認定

使用した果実

清水白桃、ニュービーオーネ、
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、ニュービーオーネ、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。

おかやまけんせいいかぶつほんばい
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



【販売店舗】くらしき桃子各店、おみやげ街道(JR岡山駅)、天満屋ハピータウン・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



2022年
認定

使用した果実

白桃



【スイーツ】
**倉敷おからクッキー
おから×桃から**

岡山県産白桃の果汁を搾ったあとに残る、生のピューレ状の繊維を、豆腐の「おから」にヒントを得て「桃から」と命名。それを地元豆腐店から毎朝届く国産大豆の「生おから」に練り込んで焼いたクッキーです。たんばく質やカルシウムが豊富、カロリーコントロールにも大活躍です。

くらしき
有限会社もとや(倉敷おからクッキー)

岡山県倉敷市児島駅前2-27 バティオ1階 ☎086-472-3330(本店)



【販売店舗】倉敷おからクッキー本店(バティオ)、岡山県内セブンイレブンの一部、岡山天満屋(岡山島原)、天満屋ハピーズ アリオ倉敷店(1階ギフトコーナー)、オンラインショップ、自社ネットショップ 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。

おかやまゆめかしょう 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)、イオンモール岡山(イオンスタイル) 他



2010年
認定

使用した果実

白鳳(モモ)、清水白桃、イチゴ、
ビーオーネ、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】 ^{ばくしゅ}
**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。

きびどてしたばくしゅじょうそうしゅ
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、いろは堂本店、吉備の里 山手の市、両備ストア 他

2022年
認定



使用した果実
レモン

【ドリンク】
**スパークリング
シュワツと泡甘酒 レモン**
あわあまぎけ

1915（大正4）年創業の酒造元から誕生した、レモン風味のスパークリング甘酒。伝統的製法を活かした糖化装置で造った甘酒を、岡山県産レモンの100%果汁と融合させて新感覚の炭酸飲料に変身させました。絶妙のブレンドは、長年培ってきた酒造りの技があるからこそ。きめ細やかな泡も印象的です。

1本(270g) 432円

みやしたしゅそう
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、県内酒飯店、県内百貨店、オンラインショップ 他

2020年
認定



使用した果実
レモン

【お酒】
たくみ
**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。

1本(250ml) 440円

みやしたしゅそう
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、県内酒飯店、岡山県内のセブン・イレブン、オンラインショップ 他

2012年
認定



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ビ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によく合います。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。

1個 259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)、山陽自動車道・吉備SA(上り) 他

2011年
認定



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。果汁添加はせず、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。

1本(720ml) 1980円

としむりしゅそう
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(リカーショップ)、倉敷天満屋、晴れの国おかやま館 他

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。自家果樹園で農業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

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

2012年
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

おかやまけんせいしかづつはんばい
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岡山本店(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

2015年
認定



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

1955年創業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。表面にレモンスライスを飾って仕上げています。

1本 1620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

2013年
認定



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「ぼっけゅー粉」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。

1枚 119円
5枚入 594円
10枚入 1188円

おかやまめかしよう 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)、イオンモール岡山店(イオンスタイル) 他



「フルーツパフェの街
おかやま」で、岡山
の美味しいパフェを
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、一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。

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まず、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、搾りました。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(720ml) 2214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
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**

美しい海と島…「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、素材感いっぱいに炊き上げました。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。

1個(120g) 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】カコイノマーケット(岡山一番街)、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

2019年
認定



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」。純良バターやきび砂糖、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。幸せ感に包まれたごちそうスイーツです。

1本 1080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】カコイノマーケット(岡山一番街) 他

2022年度認定

使用した果実
マンゴー

【スイーツ】
**Farmer's Made
おかやまマンゴージェラート**

メインは、「晴れの国おかやま」の太陽を浴び、自家菜園で有機栽培する岡山県産のマンゴー。みずみずしく高糖度な味と、安心・安全のジェラートで定評の地元酪農家とコラボしました。自家農園だからこその手頃な価格も魅力的。マンゴーはうるし科の植物のためアレルギーのある方はご注意ください。

1個(120ml) 495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 他

2022年度認定

使用した果実
コーヒー

【スイーツ】
**Farmer's Made
コーヒーゼラート**

『おひさまファーム』の加温温室内は年中、亜熱帯地域の環境と同等。国産バナナ農園のハウスでは貴重な岡山県産コーヒーが栽培されています。最大の魅力は生豆の鮮度。新鮮生豆をローストして、地元酪農家の新鮮ミルクとミックスして、まろやかなコーヒー風味のゼラートが完成しました。

1個(120ml) 495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 他

2019年度認定

使用した果実
バナナ

【スイーツ】
**Farmer's Made
バナナゼラート**

無農薬・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。ヘルシーで自然な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(120ml) 495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

2018年度認定

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ー・ジャムに、純良バターで、ほどよい塩味を添えました。パンに塗れば、美味なフルーツトーストに。オードブルに、アイスクリームにプラスとさまざまなアレンジを。

1個(120g) 1382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

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」。白桃とピーネを筆頭に一年を通じてさまざまな果物が収穫されます。

※果物は一例です。

	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												
白桃												
白鳳												
黄金桃												
中山金桃												
ニューピーネ												
オーロラブラック												
紫苑												
ニューベリーA												
キャンベル												
山ぶどう												
ベリーアlicantA												
マスクット・オブ・アレキサンドリア												
シャインマスクット												
瀬戸ジャイアンツ(桃太郎ブドウ)												
愛宕梨												
新高梨												
豊水												
ヤーリー												
バスクラサン												
ウメ												
スモモ												
イチゴ												
ブラックベリー												
メロン												
イチジク												
ブルーベリー												
ミカン												
レモン												
ユズ												
甘夏												
マルベリー												
ドラゴンフルーツ												
スイカ												
バナナ(青バナナ)												
キウイ												
サルナシ												
パイナップル												
西条柿												
コーヒー												
マンゴー												
パパイア												

2022年度認定

使用した果実
青バナナ

【カレー】
**岡山県産青バナナと
国産牛すじの
パイシーケララカレー**

グローバルなガイドブックで紹介された南インドのケララ州出身の料理人による、味と品質、食の安全にこだわったカレー。岡山県産青バナナは農園直送で、シェフの郷里そのままに、皮ごとココナッツオイルでソテー。岡山県産野菜や、国産牛のうま味が溶け込んだ贅沢なひと皿となっています。

1袋(200g) 1296円

南インド料理&ギャラリー SpicySpice
岡山県岡山市北区大供1-2-21 ☎080-6321-3368

【販売店舗】南インド料理&ギャラリー SpicySpice、イオンモール岡山(ハレマチ特区365)、岡山天満屋(岡山島原)、岡山タカシマヤ(味百選) 他

2022年度認定

使用した果実
パイナップル

【スイーツ】
**Farmer's Made
ピーチパインゼラート**

国産バナナを育てる農園のハウスで、有機肥料のみで栽培したピーチパインを使用。ほどよい酸味と甘さのバランスが抜群の完熟・とれたての実そのままを地元酪農家のミルクと合わせてゼラートに加工。南国果実ならではの爽やかな風味を、ひんやりスイーツで堪能してください。

1個(120ml) 495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 他

2022年度認定

使用した果実
バナナ
パパイア

【スイーツ】
**Farmer's Made
バナナパパイアゼラート**

自社農園で栽培したバナナとパパイアに、地元牧場の新鮮なミルクゼラートをミックス。メインのパパイアは、熟すにつれ黄色から濃いオレンジに変化し糖度を増し、β-カロテンなど身体にいいとされる成分がたっぷり。ヘルシーで上品な甘さの新しい味わいが誕生しました。

1個(120ml) 495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 他

2021年度認定

使用した果実
パイナップル

【ジャム】
**おかやま
パインスプレッド**

岡山のバナナ農園で栽培を開始し、2021年には、念願の香り高い岡山県産パイナップルの出荷が始まりました。有機無農薬で、樹熟の甘みの強いパイナップルを添加物不使用で加工。パンやヨーグルト、炭酸割りなどその用途は多彩。食卓にトロピカルな味わいをお届けします。

1個(90g) 972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