

# おかやま 果実

岡山の旬のフルーツ—こだわりの逸品—



「晴れの国おかやま」の  
手土産&贈り物に

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。

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』の加温温室には年中、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、まるやかなコーヒー風味のゼラートが完成しました。

1個(120ml) 540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

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・安全のゼ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) 540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

2023年度認定

使用した果実  
コーヒー

【ドリンク】  
**おかやまコーヒー**

自社農園の温室でバナナの木をシェードツリー（日陰樹）にして、ハワイ産コナコーヒーの苗を育て、収穫した岡山生まれのコーヒーです。完熟した実を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。焙煎はスペシャルティコーヒーで定評のある「ナミマチコーヒー」さんです。

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

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。

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

〒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

ブドウ  
モモ  
イチゴ  
レモン  
マンゴージャム  
パイナップル  
ドラゴンフルーツ  
バナナ  
パイナップルコーヒー

【スイーツ】  
**モモコプリン  
清水白桃**

使用した果実  
清水白桃



丸瓶の中の、2層仕立てのかわいいスイーツ。岡山自慢の清水白桃の果肉&ゼリー、そしてプリン3つのおいしさを。



1個 518円

プリン、岡山の高級果実とのコラボを楽しめるよう、バニラビーンズを使わずシンプルな味わいに。果実&ゼリーの層は、大切に慈しんだ岡山県産の清水白桃を使用。白桃の中でも「最高峰品種」といわれるその味わいは、甘みや食感、芳香などすべて別格。大き目にカットした果肉を入れたゼリーと、リッチミルクなプリンがコラボした贅沢スイーツです。※お届けの場合はクール便で

【スイーツ】  
**モモコプリン  
シャインマスカット**

使用した果実  
シャインマスカット



なめらかプリンと人気のシャインマスカットがコラボ。かわいい丸瓶の中においしさ2層の贅沢デザートです。



1個 518円

安心・安全の新鋭自社ファクトリーで、ひとつずつ手作りしています。ゼリーの部分は、シャインマスカットのおいしさをとじこめ、ほの甘く軽い味わいに。プリン、果実香を生かすためバニラビーンズを使わず、なめらかな口あたりとほどよい甘み。この絶妙のバランス…、きっと満足していただける、果実王国おかやまならではの新感覚デザートです。※お届けの場合は、クール便で

【スイーツ】  
**いちごジュレ**

使用した果実  
イチゴ



お好みで冷やしても、凍らせても。イチゴ農家発の、食感の変化が楽しいジュレ。



1個(100g) 864円

朝摘み完熟イチゴのフレッシュな味を生かした、トロリとなめらかなジュレ。可能な限り、化学農薬や化学肥料を使わずに栽培したイチゴの自然な酸味と甘みに、甜菜糖のkokoroを加えて、絶妙なバランスの一品に仕上げました。そのまま冷やして楽しむのはもちろん、凍らせてシャリ感を、半解凍にしてもっちり感を味わうもよし。お好みで多彩な楽しみ方ができるのも大きな魅力です。

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



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



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



【スイーツ】  
**倉敷おからクッキー  
米粉ブルーベリー&  
チョコチップ**

使用した果実  
ブルーベリー



「生おから」と岡山県産ブルーベリーを人気味のチョコチップとともに。



1袋(140g) 648円  
1袋(4枚入) 140円

夏に岡山で収穫される大粒ブルーベリーを、生のまま丸ごとつぶして生地に練りこんだ「倉敷おからクッキー」シリーズの新フレーバー。生地の主原料は岡山県内の豆腐屋さんから仕入れた100%国産大豆の生おからと、吉備中央町で育った米のみを使用しグルテンフリー。鹿児島県産サトウキビの粗糖の甘みもほんのりと。爽やかな酸味と、チョコチップのアクセントが楽しい体にやさしいクッキーです。

【スイーツ】  
**モモコプリン  
マルベリー&  
ブルーベリー**

使用した果実  
マルベリー(桑の実)&  
ブルーベリー



瀬戸内海の手風を受けて実るマルベリー(桑の実)。その上、おいしいプリンをあしらう2層のデザートです。



1個 518円

国立公園内、笠岡諸島に浮かぶ白石島で収穫されるマルベリー(桑の実)が主役。古くから島民に「健康にいい」と食べ伝えられる桑の実は、各種ポリフェノールやカリウム、カルシウム、鉄分などのミネラルと、ビタミン群も豊富。希少なその果実に、岡山県産のブルーベリーをミックスしたゼリーに仕上げました。リッチミルクなプリンとのハーモニーをぜひ。※お届けの場合はクール便で

有限会社もとや(倉敷おからクッキー)  
倉敷市児島駅前2-27 バティオ1階 ☎086-472-3330



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



【ジャム】  
**いちごバター**

使用した果実  
イチゴ



自家栽培イチゴとバターが優雅にコラボ。いろんなアレンジで食卓を彩って。



1個(120g) 1296円

安全性にこだわって大切に育てた自家栽培イチゴのジャムと、リッチな味わいの大山バターが融合した、贅沢なスプレッドです。パンに塗ったり、あんこと合わせてスコーンやマフィンに挟んだり…。忙しい朝の食卓やおやつタイムを、手軽に華やかに演出してくれます。未開封の時は常温で保存できるので、持ち運びがしやすくプレゼントにも最適です。専用の箱もご用意しています。

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



【ジャム】  
**いちごジャム**

使用した果実  
イチゴ



「安心安全」をテーマにイチゴ農家が贈るイチゴの自然な風味をギュッと詰めたジャム。



1個(130g) 1080円

丸ごと食べる果物だからこそ、安心して食べられるよう最大限に配慮して育てたイチゴ。とれたてのフレッシュな味をそのままに、完全手作りで特製ジャムに仕上げました。ペクチンや保存料などは使わず、貴重な希少糖シロップの優しい甘みで、イチゴ本来の風味を上品に引き立てています。ヨーグルトにのせたり、紅茶などと一緒に、ジャムそのものをスイーツ感覚で味わうのもおすすめ。

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



2024年度認定  
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年度は14品が新登場。  
「岡山の果物を一年中味わってほしい」との思いから生まれた逸品を、ぜひお楽しみください。

【ドリンク】

## 晴れの国フルーツ甘酒 岡山県産レモン (AMAZAKE/TOTONOE)

使用した果実

レモン



甘酒とレモンがマリアージュ。  
すっきり爽やかな新感覚甘酒。

2024年  
認定



1個(180g) 540円

伝統の技と知識に裏付けされた、質の高い米糀甘酒と、瀬戸内の陽光と潮風を受けて育った岡山県産のレモンがマリアージュ。スッキリとまろやかで、軽い口当たりのフルーツ甘酒が登場です。ビタミンやミネラルを豊富に含み、飲めば体が「ととのう」と言われる米糀甘酒。日々の食習慣に取り入れやすいよう、再封可能で機能的なスパウトパウチで提供。ノンアルコールなのでお子様にも安心です。

【ドリンク】

## 晴れの国フルーツ甘酒 岡山県産マスカット (AMAZAKE/TOTONOE)

使用した果実

マスカット・オブ・アレキサンドリア



マスカット本来の気品溢れる風味が甘酒にマッチ。デザート感覚でおいしく続く健康習慣を。

2024年  
認定



1個(180g) 540円

老舗醸造所が手掛ける新感覚甘酒。岡山県産米のみで仕込んだ甘酒に、甘さと酸味のバランスがよく、マスカット本来の気品溢れる風味が楽しめるマスカット・オブ・アレキサンドリアの果汁をたっぷり配合。口を含む前から鼻孔をくすぐる、甘く芳醇な香りがなんとも贅沢なひと品です。シャーベット状に凍らせてデザートとして味わうのもおすすめ。「飲む点滴」とも称される甘酒で、おいしく健康習慣を！

【スイーツ】

## Farmer's Made おかやまフルーツソルベ 瀬戸内レモン

使用した果実

レモン



瀬戸内沿岸、岡山の陽光を浴びて育ったレモン。その持ち味を存分に楽しめる爽やかソルベ。

2024年  
認定



1個(110ml) 540円

レモンは、ビタミンCが多く含まれ、リフレッシュ効果を生む芳香成分リモネンも爽やか。気候風土が栽培に適した瀬戸内海沿岸では、各地で品質のよいレモンが収穫されています。『おひさまファーム 総社農園』ではそんな地の利を生かして一樹一果に気配りを尽くし、丹精をこめてレモンを栽培。ポストハーベストやワックスは不使用で、安心安全。フレッシュさにこだわったソルベに仕上げています。

【スイーツ】

## Farmer's Made おかやまフルーツソルベ 岡山白桃

使用した果実

白桃



素材の白桃は100年以上の産地・玉島地区から。旬の甘さと香りを堪能できるソルベ。

2024年  
認定



1個(110ml) 540円

有機バナナを栽培することで知られるファームが、その探求心と実績を活かして生み出したソルベシリーズの白桃フレーバー。使用するのは100年以上の伝統を誇る白桃の産地・倉敷市玉島地区から、信頼できる職人が栽培した白桃のみ。もっとも熟して美味の頂点を迎えた状態の白桃を仕入れて、すぐに氷結させています。ゆえにその香りと甘みは旬ならではの。岡山の代表果実・白桃を堪能できます。

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



【販売店舗】市場ふくふく通り吉田本店、岡山天満屋(岡山島屋)、両備ストア、農マル園芸吉備路農園、道の駅みやま公園 他

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



【販売店舗】市場ふくふく通り吉田本店、岡山天満屋(岡山島屋)、両備ストア、農マル園芸吉備路農園、道の駅みやま公園 他

よしだほんてん

株式会社 吉田本店

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

よしだほんてん

株式会社 吉田本店

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

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、渇水とはほぼ無縁。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。

【ドリンク】

## Farmer's Made おかやまコーヒー カフェオレベース 有糖 カフェオレベース 無糖

使用した果実

コーヒー



岡山の果物農園で実った岡山県産コーヒーの生豆からていねいに焙煎・抽出・濃縮した通好みの味と香り。

2024年  
認定



有糖/無糖 各1本(200ml) 1080円

のどかな風景の藤田地区にある農園のハウスでは、有機バナナや南国フルーツとともにコーヒーの木が育っています。ゆっくり熟したコーヒーの実の中から粒揃いを厳選し、収穫、焙煎。岡山県産コーヒーならではの芳醇な香りと豊かな風味が広がります。希釈する割合は、牛乳3~5:ベース1がおすすめ。アイスクリームにかけてアフォガードに、またゼリーを作るなどアレンジを。有糖と無糖あり。

よしだほんてん

株式会社 吉田本店

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

【スイーツ】

## Farmer's Made おかやまフルーツソルベ 岡山ピーチパイ

使用した果実

パイナップル



一年中おいしい南国の旬の味わい。完熟の有機ピーチパイを爽やかに氷結。

2024年  
認定



1個(110ml) 540円

岡山県産「おかやまバナナ」の農園で、有機肥料のみで栽培された、パイナップルの品種のひとつ、ピーチパイ。その完熟の実の持ち味は、ほどよい酸味と甘さのバランス。このソルベは「とれたての木の実そのままをもっと生かしたい」と発想して生まれました。ミルクレスだからこそ、まるで生果実のようなフレッシュな味わい。南国果実の爽やかな香りとモモのような甘い味わいを存分に楽しめます。

よしだほんてん

株式会社 吉田本店

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



2015年認定

使用した果実  
ベリー・アリアント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、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447 ☎086-724-4390



【販売店舗】スコレー、大阪タカシマヤ、農産物楽市みつの里、オンラインショップ 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447 ☎086-724-4390



【販売店舗】スコレー、大阪タカシマヤ、農産物楽市みつの里、オンラインショップ 他



2019年認定

使用した果実  
シャインマスカット

【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」。新しい水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。翡翠の彩りや味は、岡山県産のシャインマスカットそのもの。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



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447 ☎086-724-4390



【販売店舗】スコレー、大阪タカシマヤ、農産物楽市みつの里、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「100%ストレート」です。

1本(720ml) 1404円

三種の郷農園

岡山県加賀郡吉備中央町岨谷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



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  
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×1・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



2023年認定

使用した果実  
ニューピオーネ

【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)**

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。糀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。甘酒本来の自然な甘みと、爽やかな果汁の酸味のバランスがよく、飲み心地もなめらか。幅広い世代で楽しめる優しい味わいです。

1個(180g) 540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(岡山扇屋)、両備ストア、農園公園吉備路農園、道の駅みやま公園 他

多彩、充実!  
「くだもの王国おかやま」  
ならではのラインアップ。  
2010年度から2023年度に  
認定された60品をご紹介します。

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) 972円

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ます。

1本(150ml) 972円

2023年認定

使用した果実  
シャインマスカット

【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]**

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で、ハリのあるおいしい果実が実ります。酸味が少なく高糖度なその果実をシロップ漬けやビュレにしてクリームと合わせクリーミーなアイスに。さらにダイスカットした果肉もプラスして旬そのものおいしさを味わえます。

1個(80ml) 540円

2022年認定

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。

1個(90g) 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

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

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

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、ふんだんに果肉ビュレを使用。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 432円

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。

1個(120g) 972円

2022年認定

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、贅沢な仕上がりのフルーツゼリーです。

1個(90g) 648円

2021年認定


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種のブドウのビュ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。

2個入 345円  
4個入 691円  
8個入 1382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

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)、イオンモール岡山(ハレマチ特區365)、無印良品 表町店、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 他

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

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)、天満屋ハイパータウン・天満屋ハイビス 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  
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かせました。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。

1個(120g) 1080円

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。岡山県産モモ本来の甘みを生かしたビュレを練り込み、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 270円  
10個入 600円

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。

1本(150ml) 756円

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、果肉のビュ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 756円

株式会社さんようみねるば  
岡山県赤磐市斗有819 ☎086-955-1347



【販売店舗】岡山天満屋(岡山島原)、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(倉敷アイビースクエア)、アリオ倉敷 他

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)、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

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(岡山島原)、岡山タカシマヤ(おかやま百選)、イオンモール岡山(ハレマチ特區365)、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)、OKAYAMA GARDE 他

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



**2019年認定**

使用した果実  
清水白桃、ニューピオーネ、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、ニューピオーネ、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)885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、おみやげ街道(JR岡山駅)、天満屋ハピータウン・天満屋ハピース 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、ピオーネ、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) 550円

吉備土手下麦酒醸造所  
岡山県岡山市北区北方4-2-18 ☎086-235-5711

【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



**2023年認定**

使用した果実  
白桃

【ドリンク】  
**晴れの国フルーツ甘酒  
岡山白桃  
(AMAZAKE/TOTONOE)**

岡山県産米100%の伝統甘酒と、岡山白桃の果汁を組み合わせたフルーツ甘酒です。甘酒のまろやかな甘さと、白桃のやさしい風味が広がります。飲む点滴、飲む美容液と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スパウトパウチに。凍らせてもOKです。

1個(180g) 540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(岡山島頂)、両備ストア、農マル園芸吉備路農園、道の駅みやま公園 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。

1袋(140g) 540円  
1袋(4枚入) 140円

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

【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(岡山島頂)、天満屋ハピース 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



**2023年認定**

使用した果実  
黄金桃

【スイーツ】  
**果実ごろごろアイス  
もも  
【黄金桃】**

黄金桃は、白桃に比べて南国フルーツを思わせるようなフルーティな香りで、濃い甘みとなめらかな食感が特徴。夏の陽光を浴び、旬の時期に収穫された岡山県産の黄金桃をピューレ&ダイスカットに加工して、ラクトアイスとミックス。濃厚でありながら、すっきりとした味わいです。

1個(80ml) 486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



**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  
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。

2個入 345円  
4個入 691円  
8個入 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



**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

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



**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あんに練り込み、上品な甘さが広がる中、モモの香りが溢れます。

1個 183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



**2017年認定**

使用した果実  
イチゴ

【スイーツ】  
**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くらした生地で包んだ三層の洋風和菓子です。

1個 146円  
4個入 638円  
8個入 1296円

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  
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西大寺を中心に地域農家様のご協力で、希少な最高等級の2Lサイズのみを使用。この大福専用炊いた自社製あんと、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。

※販売価格未定  
※期間限定販売

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)



**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。

1個(75g) 324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



**2023年認定**

使用した果実  
清水白桃

【スイーツ】  
**果実ごろごろアイス  
もも  
【清水白桃】**

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使用。その上品な香りと甘みを生かしたピューレと、ダイスカットした清水白桃が入ったソルベタイプのアイスです。夏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、ダイレクトに楽しめます。

1個(80ml) 486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

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コのあるクリームと、しっとりふわふわの生地でロール。表面にレモンソースを飾って仕上げています。

1本 1620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

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 146円  
5枚入 729円  
10枚入 1458円

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

2023年認定

使用した果実  
イチゴ

【スイーツ】  
**いちご・あまざけジェラート**

自社農園でできるだけ化学農薬や化学肥料を使わず育てた朝摘みの完熟イチゴと、地元牧場で生産される高品質のミルクを使ったジェラートのシリーズ。さらにこちらは無農薬栽培の県産米を麴で発酵させて造った甘酒をブレンド。昔ながらの製法だからこそ甘酒の風味が調和しています。

1個(120ml) 594円

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年認定

使用した果実  
イチゴ

【スイーツ】  
**完熟いちごジェラート**

「安心安全」をテーマに自社農園で育てたイチゴと、地元の牧場が生産する高品質の牛乳を存分に生かした極上ジェラート。朝摘みの完熟イチゴをその日のうちに冷凍し、含有率50%で使用。果肉のつぶつぶ感や、甘酸っぱさなどフレッシュな風味が口いっぱいに広がります。

1個(120ml) 594円

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

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】岡山タカシマヤ(おかやま百選)、無印良品 表町店、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』。純良バターと国産薄力粉とを合わせ、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

2019年認定

使用した果実  
イチゴ

【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ぴ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」に変化。

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

2023年認定

使用した果実  
イチゴ

【スイーツ】  
**いちご・はちみつジェラート**

最上層には希少なニホンミツバチから採取した国産ハチミツがたっぷり。まずは、そのハチミツの部分だけすくって天然の甘みを味わい、それから朝摘みの完熟イチゴと極上ミルクが融合したココ深のジェラート層とともに味わって。それぞれがひきたて合う贅沢なスイーツです。

1個(120ml) 594円

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

「フルーツパフェの街おかやま」で、岡山のおい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。

2020年認定

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 ウォッカレモンソーワ**

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る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

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

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によく合います。コーティング用のチョコは、イタリヤ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

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 れもん酒**

幻の酒米「雄町」を復活した酒蔵から誕生。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、一つひとつ手洗し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

利守酒造株式会社  
岡山県赤松市西経部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

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にアレンジを。

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

2023年認定

使用した果実  
ブルーベリー、マルベリー (桑の実)

【スイーツ】  
**果実ごろごろアイスベリ**  
【ブルーベリー&マルベリー】

笠岡諸島・白石島で収穫されるマルベリー(桑の実)は、カルシウムや鉄分などのミネラル、ポリフェノールも豊富です。今では珍しくなったこの健康果実の果汁をソルベタイプのアイスにして、岡山県産の大粒ブルーベリーをプラス。自然の甘みが心地よいベリーアイスに仕上げました。

1個(80ml) 432円

おかやまおひさまファーム株式会社  
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

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。桑の実に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

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。

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】酒工房 独歩館、晴れの国おかやま館、OKAYAMA GARDEN 他

2023年認定

使用した果実  
バナナ

【ジャム】  
ムサ  
**MUSA 体おもいのデザート(糍ブレン)**

かつてバナナが高級フルーツとされていた時代の品種「クロスミッシェル種」を復活・国産化に成功。笠岡育ちの「瀬戸内ばなな」に、昔ながらの製法で作る米糍をプラスして、砂糖不使用のヘルシーなスブレッドに仕上げました。なめらかな食感がクロワッサンやトーストにもマッチします。

1個(81g) 1296円

農業生産法人 株式会社プランター  
岡山県笠岡市二番町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

2019年認定

使用した果実  
バナナ

【スイーツ】  
**Farmer's Made**  
バナナジェラート

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、驚きのおいしさが自慢。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) 540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

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、受粉のための二ホンミツバチ養蜂など手間ひま惜しまず、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

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

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

有限会社スコレー  
岡山県岡山市北区御津吉尾447 ☎086-724-4390



【販売店舗】スコレー、大阪タカシマヤ、農産物楽市みつりの里、オンラインショップ 他

2023年認定

使用した果実  
青バナナ

【スイーツ】  
**倉敷おからクッキー**  
米粉青バナナ

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)を多く含むとされます。岡山県産米粉に、国産大豆の搾りたて「生おから」と、県産有機栽培青バナナを練り込み、香ばしく焼き上げました。低カロリーで満腹感が得られやすく、ダイエットにも好適です。

1袋(140g) 648円  
1袋(4枚入) 140円

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



【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(岡山島尻)、天満屋ハイビスアリオ倉敷店(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

2023年認定

使用した果実  
バナナ

【ジャム】  
ムサ  
**MUSA 体おもいのデザート(糍カカオ)**

ひと口含んだとたんにフワッと広がる糍の香り、笠岡産のバナナの濃厚な甘み、余韻を残すカカオの香ばしさ。木熟させたバナナだからこそおいしさを、存分に味わえる新感覚スブレッドです。砂糖、保存料、香料、着色料不使用なので、健康志向の人への贈り物にもぴったりです。

1個(81g) 1296円

農業生産法人 株式会社プランター  
岡山県笠岡市二番町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

### 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。(2024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

## 季節の果物の彩られた 岡山の一年。

岡山は、一年中果物が収穫される果物王国です。春はイチゴやメロン。初夏からはマスカット・オブ・アレキサンドリアやシャインスカット、ニュービーオーネなどのブドウ。マルベリー(桑の実)やブルーベリーも収穫されます。夏はモモ。特に岡山の白桃は有名で、白鳳、清水白桃、おかやま夢白桃、白麗など品種も多彩。最近では冬に旬を迎えるモモも登場。秋からはミカンやレモン、愛宕梨、新高梨。ハウスではバナナ、パイナップル、マンゴー、パイナップル、そしてコーヒーも栽培されています。果物の彩りが暦になって季節の到来を教えてくれるのです。