

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)

天守入場料
大人500円
中学生以下無料

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

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)



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

丸の内・京橋・新橋・汐留

はくとう

「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。

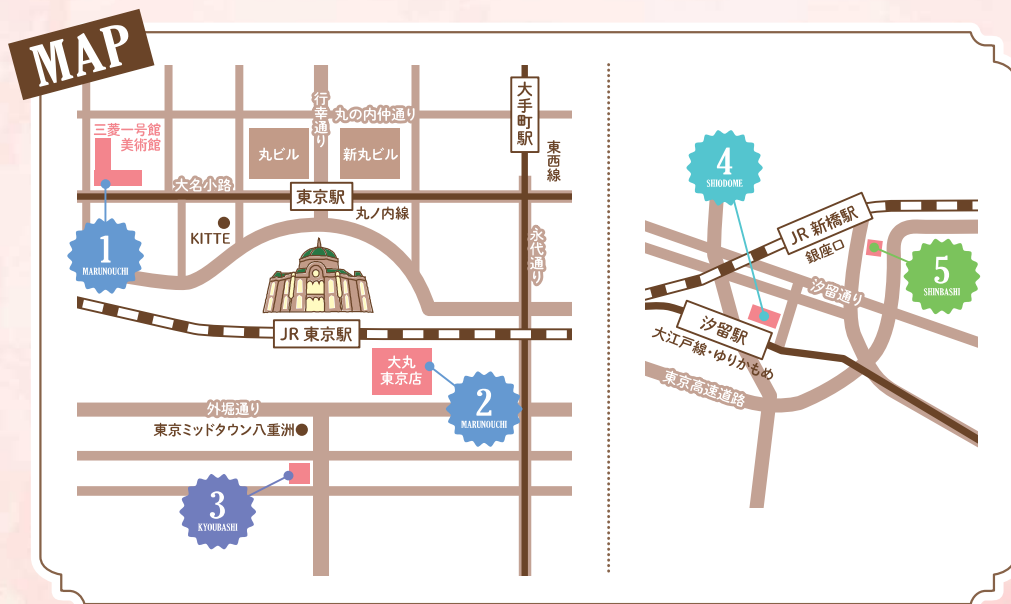
今回は丸の内・京橋・新橋・汐留の5店舗で開催！3日間限定の絶品フルーツパフェをお楽しみください。



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



● Café 1894

白桃とアマレットのパフェ 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・飴細工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 三菱一号館美術館1F
TEL.03-3212-7156
[提供時間] 15:00～16:30 (L.O)

当日整理券配布でのご案内となります。



● デリモ東京カフェ

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、ココナッ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

お席のご予約ではないので、ご来店の際ご案内させていただきます。※満席の時はお待ちいただく場合がございます。



● 京橋千疋屋

岡山白桃ぽっけパフェ 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「ぽっけ」パフェに仕上がっております。
※ぽっけとは～岡山県の方言で「とても」、「非常に」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



● 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

旬を迎えた岡山県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閉じ込めました。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みたいいただけます。

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



● ビストロカフェ もてなし家

おかやま白桃プレミアムパフェ 1,890円

お値段1,890円は「いい白桃」のしるし！岡山県産の白桃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な、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！