

「期間限定！桃の季節がやってきた！」
7 月 23 日より、「岡山白桃スイーツフェア in 東京」が開催
～この時期だけの、特製岡山白桃スイーツ試食会レポート～

日時：2016 年 7 月 22 日（金）13:00～／場所：「とっとり・おかやま新橋館 2F 催事スペース」（東京都港区新橋 1-11-7）

7 月 23 日より都内で行われている、「岡山白桃スイーツフェア in 東京」に先立ち、メディア向けの岡山白桃スイーツ試食会が 7 月 22 日、東京都港区の「とっとり・おかやま新橋館 2F 催事スペース」で行われた。

試食会は、岡山県農林水産部 主幹 山下 裕による、岡山の白桃に関する説明で幕を開けた。

岡山の白桃の栽培は明治 8 年にまで遡るが、当初は病気・害虫の被害により生産は困難を極めた。しかし先人は袋かけ栽培を発明し、普及させ、安定生産を達成したことにより、くだもの王国岡山の基礎を築いた。

袋かけ栽培により、岡山の白桃は上品な白く美しい外観、なめらかな果肉と強い香り、などの特長が得られ、栽培開始当初から今日まで、贈答用にも多く使われている。

ただ、袋かけ栽培によりつくられた白桃の短所も少なくはない。滑らかに、柔らかく育った白桃の果肉は強く押すと茶色く変色してしまうほか、白い果皮は小さな傷も目立つ。その強い香りは害虫を呼び寄せ、虫害をうけやすい。このように、袋かけ栽培は難しいため、他県の農家ではあまり扱われない。それでも、岡山ではおいしい白桃をみなさまに届けるため、伝統の袋かけ栽培により白桃を作り続けている。

試食会では、白桃をおいしく食べるためのコツも提案された。直接日光が当たるような場所は避けたうえで、常温保存によって表面の緑色が抜けるまで待つのが美味しく食べるためのコツ。熟したうえで、氷水などで冷やして食べる事もおすすめの食べ方であるそう。少し冷やすことで、感じる甘さは 1.8 倍になるという。

丹精込めて作られた東京では流通量が少ない岡山白桃が食べられる「岡山白桃スイーツフェア in 東京」は 7 月 23 日（土）より、都内 11 ショップ、全 18 店舗で実施中。岡山の白桃を使った「白桃パフェ」や「ケーキ」が提供・販売される。

※詳細については次ページ参照。



《報道関係の皆様からのお問い合せ先》

〔岡山県リサーチお手伝い事務局〕（株式会社サニーサイドアップ内）

岡山県情報担当：大島淳平（070-3115-6979）／安藤まの（携帯：080-3579-5352）／本田美香
TEL：03-6863-3377／FAX：03-5413-3050／EMAIL：okayama@ssu.co.jp

◆「岡山白桃スイーツフェア in 東京」における実施イベント詳細

岡山県と岡山市では、おいしい白桃をこの旬の時期に東京の皆さまに味わっていただきたいという思いから、都内のショップ(全 18 店舗)にご協力いただき、岡山の白桃を使った「白桃パフェ」や「ケーキ」を提供販売する「岡山白桃スイーツフェアin東京」を 2016 年 7 月 23 日(土)より開催中。※開始・終了時期は店舗により異なります。



●「サン・フルーツ おかやまフルーツ・ギャラリー」

>> 7 月 29 日(金)～8 月 7 日(日)

白桃、マスカット、ピオーネなどおかやまづくしの 10 日間！岡山産のフルーツを使用した期間限定スイーツも販売される。

・開催場所：サン・フルーツ 東京ミッドタウン店

<http://www.sunfruits.co.jp/>

・問い合わせ：岡山県対外戦略推進室 ☎086-226-7404



●「おかやま白桃フェア」

>> 8 月 1 日(月)～18 日(木)

老舗果物専門店である新宿高野のフルーツパーラー本店において、人気の「おかやま夢白桃」など桃のパフェを提供する。8 月 1 日(月)～3 日(水)には、試食PRが実施され、ものの妖精「はっぴーち」も来場する予定。

・メニュー：岡山県産白桃のパフェ 価格:1,944 円(税込)

・開催場所：新宿高野フルーツパーラー本店

<http://takano.jp/parlour/>

・問い合わせ：岡山県対外戦略推進室 ☎086-226-7404



●「岡山フェア」

>> 8 月 1 日(月)～31 日(水)

白桃を中心としたフェアを開催する。パーラーでは白桃のパフェを展開。

・開催場所：京橋千疋屋 京橋本店／表参道原宿店／小田急新宿本館店／小田急新宿ハルク店

<http://www.senbikiya.co.jp>

・問い合わせ：岡山県対外戦略推進室 ☎086-226-7404

●「産地直送!! おかやまフルーツマルシェ」

>> 7 月 30 日(土)・31 日(日)

おかやまの白桃など旬なフルーツや加工品を販売。岡山県マスコット「うらっち」も来場する。

・開催場所：東急百貨店 吉祥寺店

<http://www.tokyu-dept.co.jp/kichijouji/>

・問い合わせ：岡山県東京事務所 ☎03-5212-9080

《報道関係の皆様からのお問い合わせ先》

〔岡山県リサーチお手伝い事務局〕(株式会社サニーサイドアップ内)

岡山県情報担当:大島淳平(070-3115-6979)/安藤まの(携帯:080-3579-5352)/本田美香
TEL:03-6863-3377/FAX:03-5413-3050/EMAIL:okayama@ssu.co.jp



●「岡山のプレミアムフルーツを使った“岡山県week”」

>> 7月23日(土)～8月7日(日)

“日本の食をアートする”をテーマに、日本各地の希少性高いフルーツを使ったケーキを提供しているカフェコムサ。今回は、岡山の桃やマスカットを使用したメニューが登場。

・メニュー：岡山県産「白桃」と「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のケーキ

1,600 円(1ピース)、16,000 円(1 ホール・12 人分)

岡山県産千屋牛のミートソースと千両なすの Pasta(サラダ付)

1,100 円

・開催場所：カフェコムサ全店(パスタは一部店舗除く)

<http://www.cafe-commeca.co.jp/>

・問い合わせ：岡山県東京事務所 ☎03-5212-9080

●「おかやま白桃パフェDays 2016」

>> 8月9日(火)・10日(水)

岡山のおいしいフルーツ(白桃、ぶどう)を使用したパフェを、東京丸の内の人気カフェ 6 店舗で販売。

・メニュー：おかやま白桃パフェ(全店 1 日限定 50 食) 価格 800 円(税込)

・開催場所 ①「Café1894」※10 日のみ(提供時間 14:00～17:00) <http://mimt.jp/cafe1894/>

②「A16」(提供時間 14:30～17:30) <http://www.giraud.co.jp/a16/>

③「丸ビル千疋屋」(提供時間 15:00～20:30) <http://www.senbikiya.co.jp/maru.html>

④「CAFE LEXCEL」(提供時間 11:00～21:00) <https://www.doutor.co.jp/lex/>

⑤「HENRY GOOD SEVEN」(提供時間 14:00～22:00) <http://www.heads-west.com/>

⑥「ig café 丸の内」(提供時間 11:00～22:00 L.O.21:30) <http://www.igcafe.jp/>

・問い合わせ：岡山市東京事務所 ☎03-3201-3807

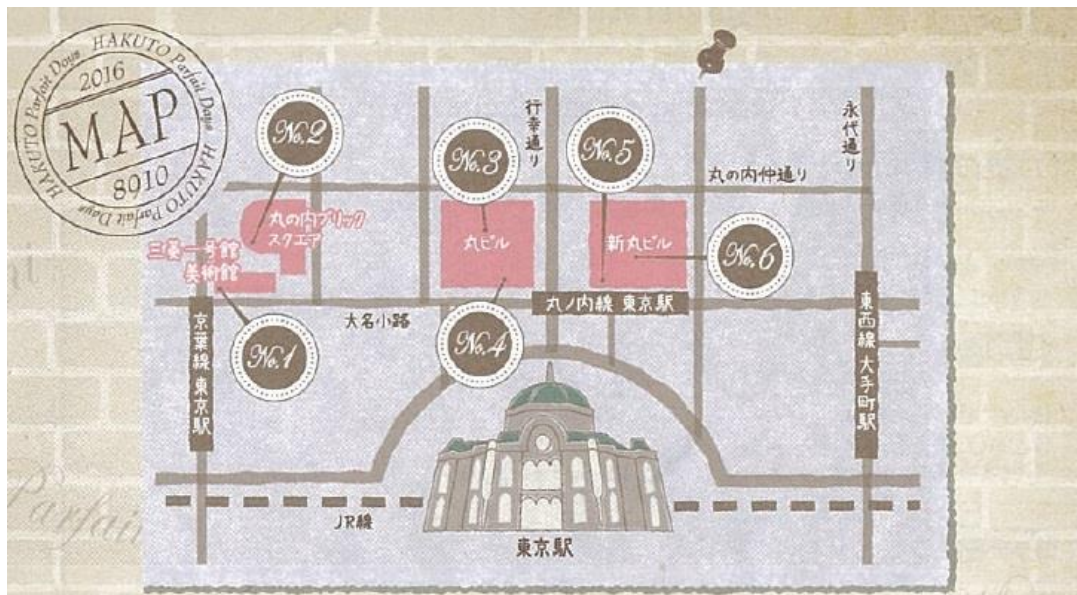


《報道関係の皆様からのお問い合わせ先》

[岡山県リサーチお手伝い事務局](株式会社サニーサイドアップ内)

岡山県情報担当:大島淳平(070-3115-6979)/安藤まの(携帯:080-3579-5352)/本田美香
TEL:03-6863-3377/FAX:03-5413-3050/EMAIL:okayama@ssu.co.jp

【おかやま白桃パフェDays 2016 簡易 MAP】



●「とっとり・おかやま新橋館 おかやま白桃フェア」

>> 7月11日(月)～ ティータイム(14:30-17:00)のみ販売

今年も岡山県から白桃が入荷♪もてなし家でしか食べられないオリジナルレシピの白桃パフェ、期間&数量限定の逸品。 ※岡山白桃は時期により品種が異なります。

・メニュー : 岡山白桃パフェ 1,280 円(税込)

・開催場所 : ビストロカフェもてなし家(とっとり・おかやま新橋館 2F)

<http://www.torioka.com/>

・問い合わせ : ビストロカフェもてなし家 ☎03-6280-6475

《報道関係の皆様からのお問い合わせ先》

[岡山県リサーチお手伝い事務局](株式会社サニーサイドアップ内)

岡山県情報担当:大島淳平(070-3115-6979)/安藤まの(携帯:080-3579-5352)/本田美香
TEL:03-6863-3377/FAX:03-5413-3050/EMAIL:okayama@ssu.co.jp