

エフォートレスに心とカラダのメンテナンスを

“美味しくウェルネス”

冷凍食材でお手軽なヘルシーメニューをご提案します

イオンサヴール株式会社が展開する、フランス No.1 冷凍食品専門店「Picard (ピカール)」は、5月29日(月)から6月25日(日)まで、“UN GOÛT DE BIEN-ÊTRE~美味しくウェルネス~”をテーマに、食べて美味しく、お手軽にカラダを労わることもできる野菜やフルーツなどの食材を用いた、ヘルシーメニューをご提案します。



写真左から、3種類のグリーンサラダ / フルーツサラダ(赤いフルーツ)

期間中は、フルーツサラダや温サラダなど、蒸し暑い朝や梅雨寒の日にお手軽にお召し上がりいただける商品や、鶏肉のソテーやサーモンのタルタルなど、お食事サラダのメインにもなる商品をラインナップします。

また6月は、「赤いフルーツ」2品が新たに登場します。フルーツサラダ、デザートのおトッピング、タルトなど、ヘルシーなメニューをバリエーション豊かにご提案します。

今月の新商品及びおすすめ商品は、下記3店舗のほか、ECサイトにてお買い求めいただけます。

【今月のおすすめ商品一例】

温野菜ミックス

[200g × 3袋]

5月29日(月)から6月25日(日)の
特別価格:本体価格580円(税込627円)

※通常本体価格680円(税込735円)



地中海を感じさせる5種類(ズッキーニ、ミニトマト、黄色パプリカ、赤パプリカ、玉ネギ)のグリル野菜ミックスです。小袋のまま電子レンジで温められるので、おひとりさまでも気軽に野菜を摂ることができます。

3種類のグリーンサラダ

[250g]

本体価格680円(税込735円)



極細インゲン、グリーンピース、ほうれん草の温野菜サラダ用ミックスです。お好みの具材を追加してドレッシングをかけるだけで、緑の野菜がたっぷり摂れる、お食事サラダの完成です。

鶏肉のソテー レモン風味 [300 g]

5月29日(月)から6月25日(日)の
特別価格:本体価格580円(税込627円)
※通常本体価格680円(税込735円)



鶏ムネ肉をレモンとオリーブオイルで香りづけし焼き上げました。フライパンで温めるとしっとりと柔らかく仕上がります。一口大に切って、チョップドサラダの具材としてもおすすめです。

【今月の新商品】6月中旬から下旬発売予定 フルーツサラダ (赤いフルーツ) [750 g]

本体価格1,080円(税込1,167円)



4種類の赤いフルーツ(フランボワーズ、チェリー、ブラックベリー、ブルーベリー)をパッションフルーツ果汁で和えました。フルーツサラダやスムージー作りなど、様々な用途でお楽しみいただけます。

【Picard 店舗】

■Picard 青山骨董通り店 (営業時間 10時~21時)

住所: 〒107-0062 東京都港区南青山5-9-12

電話番号: 080-3311-5120

■Picard 麻布十番店 (営業時間 10時~22時)

住所: 〒106-0045 東京都港区麻布十番2-9-2

電話番号: 080-9183-9239

■Picard 中目黒店 (営業時間 10時~21時)

住所: 〒153-0042 東京都目黒区青葉台1-30-10

電話番号: 080-4128-2635

【EC サイト】

<https://www.picard-frozen.jp/>

アトランティックサーモンのタルタル [70 g × 4 個]

5月29日(月)から6月25日(日)の
特別価格:本体価格1,480円(税込1,599円)
※通常本体価格1,680円(税込1,815円)



新鮮なサーモンを細かく刻み、オリーブオイル、レモン果汁、チャイブ、玉ネギ、バジル、塩、コショウで和えました。前菜としてもお召し上がりいただけるほか、ジャーサラダに入れても美味しさと美しさを引き立てます。

フルーツボール (赤いフルーツ) [150 g]

本体価格398円(税込430円)



3種類の赤いフルーツ(ブラックチェリー、フランボワーズ、ブラックベリー)のサラダです。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、ヨーグルトに和えれば、フランボワーズの程よい酸味とブラックチェリーの甘みがアクセントになります。