

涼を味わう ソルベやアイスクリーム3品が新登場！

“ソルベ！ソルベ！ソルベ！”

初夏にぴったりなひんやりメニューをご提案



写真左から、“ソルベ！ソルベ！ソルベ！” キービジュアル / ラタトゥイユ

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、6月26日（月）から7月23日（日）まで、“ソルベ！ソルベ！ソルベ！～ENCORE MIEUX QUE LA CLIM’～”をテーマに、ひんやりメニューや冷やしワインにぴったりなおつまみを展開します。同期間中は、美味しさも涼も感じて、初夏の暑さを乗り切る商品をご提案します。

6月下旬には、新たにソルベやアイスクリーム3品（ストロベリー、マンゴー、ベルジャンチョコレート）が登場します。本商品は、クレープに包んだり、ジュースやスパークリングワインとあわせてフロートにするなど、多様なアレンジをお楽しみいただけます。

今月のおすすめ商品は、下記3店舗のほか、一部商品をECサイトにてもお買い求めいただけます。

【今月の新商品】6月下旬発売予定

Glacio ストロベリーソルベ [500ml]

本体価格580円（税込627円） ※ECサイトでのお取り扱いはありません

酸味と甘味のバランスがほどよい、ヨーロッパ原種センガ・センガナ種イチゴの果肉を贅沢に使用しました。



Glacio マンゴーソルベ [500ml]

本体価格580円（税込627円） ※ECサイトでのお取り扱いはありません

マンゴーの王様とも呼ばれる、アルフォンソ種マンゴーを使用しました。果実の風味と食感のなめらかさをお楽しみいただけます。



Glacio ベルジャンチョコレート [500ml]

本体価格 580円 (税込 627円) ※EC サイトでのお取り扱いはありません
ベルギー産クーベルチュール・チョコレートをアイスクリームに練りこみました。ジャンドウやチョコレートチップ入りです。



【今月のおすすめ商品一例】

ひんやりメニューが簡単に作れる 皮むき小エビのガーリックパセリ風味 [300g]

6月26日(月)から7月23日(日)の
特別本体価格 1,280円 (税込 1,383円)

※通常本体価格 1,480円 (税込 1,599円)



皮をむいて、オリーブオイル、ガーリック、パセリで風味づけしました。フライパンで加熱後そのままお召し上がりいただけるほか、冷製パスタの具材にも、アヒージョの具材にもなる万能品です。

ビールや冷やしワインのおつまみにぴったり レンジで！4種類のチーズピッツァ [200g]

6月26日(月)から7月23日(日)の
特別本体価格 448円 (税込 484円)

※通常本体価格 498円 (税込 538円)



もちりタイプの生地に、イタリアを代表するモッツアレラ、プロヴォーネ、ゴルゴンゾーラ、アシアゴを使用した、電子レンジ調理が可能なピッツァです。冷凍庫にストックしておくとう便利な一品です。

【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/>

ラタトゥイユ [1kg]

本体価格 780円 (税込 843円)



太陽の光をふんだんに浴びて育った野菜に、オリーブオイル、塩、ガーリックでシンプルに味つけをしたラタトゥイユです。調理後冷やしておつまみにしたり、ミキサーにかけて冷製スープにしたりとアレンジが可能です。

オニオンリング [375g]

6月26日(月)から7月23日(日)の
特別本体価格 648円 (税込 700円)

※通常本体価格 680円 (税込 735円)



タパスとしても人気のオニオンリングです。玉ネギの自然な甘みと揚げたてのおいしさをお楽しみください。