

「食欲の秋」の楽しみ方 おうちで味わう焼き立てパンをご提案

温野菜ミックスなどの新商品も登場



写真左から、「SAVEUR DU PAIN FRAIS」キービジュアル / パンオショコラ

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、10月2日（月）から10月29日（日）まで、“焼き立てパンの味わい～SAVEUR DU PAIN FRAIS～”をテーマに、朝・昼・晚いつでもご自宅でお楽しみいただける焼き立てパンをご提案します。同期間中は、ブランジェリーで焼き上げたような芳醇な香りの、本格パンオショコラやクロワッサン、秋の食卓を引き立てる、フランス産の原材料にこだわったお食事パンなど、一部特別価格にてご提供します。

また10月は、温野菜ミックスなどの新商品8品も登場します。温かいお食事のアレンジレシピを楽しみたい、これからの季節にぴったりな商品をラインナップします。

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

【今月のおすすめ商品一例】

チョコレートが美味しい季節におすすめ

パンオショコラ

[50g×5個]

本体価格 680円（税込 735円）



カカオの風味豊かなチョコレートバーを、ピカールで人気のクロワッサンと同様に、バターと小麦の芳醇な香り溢れる生地で包みました。チョコレートが美味しい季節に是非お召し上がりいただきたい一品です。

バターの風味を堪能できる

ブリオッシュスライス

[275g]

本体価格 498円（税込 538円）



スライスされているので、必要な分だけ取り出してお召し上がりいただけます。トーストするだけで、ほんのり甘くてふんわり食感のブリオッシュは、朝食にもおやつにもぴったりです。

リッチなお料理をさらに引き立てる
全粒粉パンスライス
[450g]

10月2日(月)から10月29日(日)の

特別本体価格 398円(税込 430円)

※通常本体価格 498円(税込 538円)



トーストすると、石臼で挽いた全粒粉の芳醇さが一層増します。バターやコンフィチュールでタルティーヌにしたり、具材を挟んでサンドイッチにしたりもできるので、冷凍庫にストックしておきたい一品です。

【今月の新商品一例】期間中順次発売予定
温野菜ミックス(ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコ)
[250g]

本体価格 398円(税込 430円)

ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコの温野菜ミックスサラダです。電子レンジ調理に対応しているので、味わい豊かで歯ごたえのある3種類の花野菜を手軽にお召し上がりいただけます。



アスパラガスの穂先と2種類のきのこのソテー
[450g]

本体価格 1,080円(税込 1,167円)

アスパラガスの穂先、ヤマドリタケ、アミガサタケをクリーム、ガーリック、エシャロットと松の実で香り付けし、ソテーしました。お好みの分量をフライパンでポアレするだけで、繊細な風味の付け合せとして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/>

憧れのフレンチ食材を手軽にアレンジ
フォアグラのスライス
[25g×2枚]

本体価格 980円(税込 1,059円)



ブルガリア産の鴨のフォアグラです。シンプルに塩・コショウでソテーしたものをステーキとしてお召し上がりいただけるほか、ご自宅だからこそできる、少し贅沢なフォアグラバーガーの具材にもおすすめです。