

## 「秋の夜長にしっとり家飲み」 自分好みのマリアージュを見つけよう

ワインにぴったりの新商品も続々登場



写真左から、エスカルゴのブルゴーニュ風 / フェタチーズとグリーンピースのスフレ

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30日(月)から11月26日(日)まで、“秋の夜長にしっとり家飲み/L'APÉRO, LES COPAINS, LA VIE.”をテーマに、夫婦や気心知れた友達としっとりワインをお楽しみいただける商品をご提案します。同期間中は、自分好みのワインマリアージュが見つかるアペリティフやお食事を、一部特別価格にてご提供します。

また、11月は「モッツアレラチーズスティックのフライ」などの新商品も続々登場します。秋の味覚や香り豊かなチーズなど、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5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】

■大きな身とガーリックバターがぎっしり詰まった  
エスカルゴのブルゴーニュ風  
[12個]

10月30日(月)から11月26日(日)の

特別本体価格 880円(税込 951円)

※通常本体価格 980円(税込 1,059円)



フランス・ブルゴーニュ地方の郷土料理で、身の大きなエスカルゴを使用しています。パセリやガーリックを効かせた風味豊かなバターの香りをお楽しみください。

■チーズの香りとグリーンピースの甘みがよく合う  
フェタチーズとグリーンピースのスフレ  
[85g×2個]

本体価格 680円(税込 735円)



A.O.P. (保護原産地呼称) を取得した高品質のフェタとグリーンピースを使用し、ふんわりとした食感に仕上げたスフレです。鶏肉料理やサラダに添えてお召し上がりください。

■秋の味覚が楽しめる

きのこゴルゴンゾーラの薄生地タルト  
[290g]

10月30日（月）から11月26日（日）の

特別本体価格 498円（税込 538円）

※通常本体価格 580円（税込 627円）



タルト生地に4種類のきのこ（マッシュルーム、ヌメリイグチ、アンズダケ、ヤマドリダケ）とゴルゴンゾーラをトッピングしました。秋の味覚をお楽しみいただける一品です。

■絶妙なバランスの味と香り

ナスのグラタン  
[450g]

10月30日（月）から11月26日（日）の

特別本体価格 680円（税込 735円）

※通常本体価格 780円（税込 843円）



輪切りにした米ナスと、ほのかにバジルで香りづけしたトマトソースとモッツァレラチーズを重ねました。熱々のナスとトマトの絶妙なマリアージュをお楽しみください。

【今月の新商品一例】期間中順次発売予定

■モッツァレラチーズスティックのフライ  
[300g]

本体価格 780円（税込 843円）

モッツァレラとエメンタールをミックスし、黄金色の衣に包んだチーズスティックフライです。アペリティフとして、チーズのコクと、とろける食感をお楽しみください。



■リコッタチーズとほうれん草のラビオリ（トマトソース）  
[450g]

本体価格 498円（税込 538円）

リコッタとほうれん草をパスタ生地で包み、トマトソースで和えたラビオリです。ワインを楽しみながら、しっかりとお食事を取りたいときに便利な一品です。



【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

■Picard 代官山店（営業時間 11時～21時）

住所：〒150-0034 東京都渋谷区代官山町17-3

電話番号：070-3351-5242

■Picard 品川シーサイド店（営業時間 9時～22時）

住所：〒140-0002 東京都品川区東品川4-12-5

電話番号：070-3351-5246

【EC サイト】

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