

7月のテーマは “It’s COOL!” 夏はかしこく “クールクッキング” 大人気スイーツの新フレーバーも登場！



写真左から、“It’s COOL!” キービジュアル / レンズ豆とスモークサーモンのサラダ / 冷製トマトソースのカペリーニ

イオンサヴール株式会社が展開する、美味しさと品質にこだわる冷凍食品専門店 Picard（ピカール）は、6月25日（月）から7月22日（日）まで “It’s COOL!” をテーマに、暑い夏でも手軽に、涼しく、素敵に過ごすための、ピカール流・クールクッキングをご提案します。

同期間中は、冷蔵庫で解凍するだけの「レンズ豆とスモークサーモンのサラダ」、冷製でも温製でもおいしくお召し上がりいただける「緑と赤のサラダボール」など、“クール” に過ごす夏の食卓にぴったりな一部商品を特別価格にてご提供します。

また、店頭や EC サイト内 Picard Channel にて、夏のひんやりアレンジレシピも公開します。

さらに今月は、半解凍でアイスデザート風にもなる Picard 大人気商品「ミニエクレア」の新フレーバーが登場するほか、冷房で冷えた体にもやさしい温野菜ミックスなど、お手軽で見た目も美しい商品のラインナップがより豊かになります。

今月のおすすめ商品は、下記7店舗のほか、ECサイトでもお買い求めいただけます。

【今月のおすすめ商品例】

■ひんやり、さっぱり、ボリュームサラダ
レンズ豆とスモークサーモンのサラダ
[250g]

6月25日（月）から7月8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）

フランスではポピュラーなグリーンレンズ豆、スモークサーモン、りんご、赤玉ねぎとトマトをワインビネガーで風味づけしました。夏に味わいたくなる程よい酸味です。



■冷製でも温製でもおいしい
緑と赤のサラダボール
[250g]

7月9日（月）から7月22日（日）の
特別本体価格 348円（税込 376円）

※通常本体価格 398円（税込 430円）

ブロッコリー、スナップエンドウ、グリルズッキーニ、ミニトマトの温野菜ミックスです。温野菜としても、冷製サラダとしてもお召し上がりいただけます。



■サラダバリエーションにプラス
鶏肉のソテー タンドリー風味
[300g]

本体価格 680円 (税込 735円)



タンドリー風味に味付けした鶏ムネ肉を焼き上げました。フライパンでソテーするだけで、お召し上がりいただけます。カットしてサラダに加えれば、いつもとは一味違うサラダバリエーションをお楽しみいただけます。

【今月の新商品例】

■半解凍でひんやりスイーツに
お洒落さんのミニエクレア
[170g 12個]



本体価格 1,480円 (税込 1,599円)

大人気商品「ミニエクレア」の新フレーバー。チョコレート、マンゴー&パッションフルーツ、赤いフルーツ(ラズベリー・チェリー・カシス)、バニラ風味のピーカンナッツの4種類のミニエクレアをシックに仕上げました。

■ひんやりアレンジでも大活躍
小エビのガーリックパセリ風味
[300g]

6月25日(月)から7月22日(日)の
特別本体価格 1,380円 (税込 1,491円)

※通常本体価格 1,480円 (税込 1,599円)



丁寧に皮をむいたエビに、オリーブオイル、ガーリック、パセリで風味をつけました。冷製カッペリーニなど、夏のひんやりアレンジでも活躍します。

■電子レンジで簡単・温野菜
温野菜ミックス

(インゲン、ベビー人参、カリフラワー)
[200g×3袋]

本体価格 580円 (税込 627円)

3種の野菜(インゲン、ベビー人参、カリフラワー)ミックスを200gずつ個包装にしました。電子レンジで簡単に温野菜サラダがお召し上がりいただけます。



【ひんやりレシピ例：冷製トマトソースのカッペリーニ】2人分

■ピカールの食材

- ・ トマトソース 250g (15キューブ)
- ・ BIO ズッキーニ (輪切り) 200g
- ・ 小エビのガーリックパセリ風味 150g

■他に必要な食材

- ・ カッペリーニ 180-200g
- ・ 水菜 (ざく切り) 適量
- ・ オリーブオイル 適量
- ・ 塩、ブラックペッパー 適量

■手順

1. 小鍋にトマトソースを入れて、中火でかき混ぜながら加熱します。
2. トマトソースが溶けてきたらズッキーニを加えてさらに加熱します。
3. フライパンを熱し、小エビのガーリックパセリ風味を入れて中火で加熱します。
4. 2. と 3. をボウル等で合せて塩を加え、冷蔵庫で30分ほど冷やします。
5. たっぷりのお湯を沸かし、カッペリーニを茹で、水で冷やして、水気をよく切ります。
6. 4. に 5. とオリーブオイルを加えて混ぜ、器に盛りつけ、ブラックペッパーをふり、水菜をのせます。

【Picard Channel】

<https://www.picard-frozen.jp/Page/channel.aspx>

※「冷製トマトソースのカッペリーニ」他、ひんやりアレンジレシピ動画公開予定

【Picard 店舗】

- Picard 青山骨董通り店
- Picard 麻布十番店
- Picard 中目黒店
- Picard 代官山店
- Picard 品川シーサイド店
- Picard 自由が丘店
- Picard 広尾店

【EC サイト】

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