

7月のテーマは“夏は時短ごはん♪”

## レンジだけ！解凍だけ！の“らくちんおうちごはん”をご提案

新商品には、袋ごと電子レンジ調理が可能な「温野菜ミックス（緑の野菜）」が登場！



写真左から、「キヌア、シリアル、小さなグリル野菜ミックス」 / 「小エビのカレー風味（タイ風仕立て）」

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(ピカル)は、6月22日(月)から7月19日(日)まで“夏は時短ごはん♪”をテーマに、電子レンジ調理や冷蔵庫解凍、フライパンなどで温めるだけの“らくちんおうちごはん”をご提案します。

同期間中は、電子レンジ調理ができて、野菜も肉もしっかり摂れる「チキンと緑の野菜のジェノベーゼ」や、冷蔵庫で解凍ができて、白ワインビネガーのさっぱりとした風味が楽しめる「レンズ豆とスモークサーモンのサラダ」。また、フライパンで温めるだけの、ハーブやスパイスを効かせた「小エビのカレー風味（タイ風仕立て）」など、調理も手軽で、暑い夏でも食欲をそそられる商品をラインナップし、一部を特別価格にてご提供します。

さらに、小分けになった袋ごと電子レンジ調理が可能で、大人気の温野菜シリーズから「温野菜ミックス（緑の野菜）」が新商品として登場します。

7月のおすすめ商品は、下記15店舗のほか、通販サイトでもお買い求めいただけます。

### ◆7月のおすすめ商品

野菜も肉もしっかり摂れる  
チキンと緑の野菜のジェノベーゼ



上記期間中の特別本体価格 780 円

通常本体価格 880 円 [327g]

ローストしたチキンに緑の野菜（インゲン、グリーンピース、カリフラワー、きぬさや）とバジルのソースをあわせた、爽やかな風味のジェノベーゼパスタです。

解凍するだけのさっぱりサラダ  
レンズ豆とスモークサーモンのサラダ



上記期間中の特別本体価格 580 円

本体価格 680 円 [250g]

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。さっぱりとしていて食べ応えもある夏のお食事にぴったりのサラダです。

レンジしてお好みの味に仕上げるだけ  
キヌア、シリアル、小さなグリル野菜ミックス



上記期間中の特別本体価格 680 円

本体価格 780 円 [600g]

キヌア、ブルグル（デュラム小麦のひき割り）、ライ麦芽芽などのシリアルとグリル野菜のミックスです。タイムとバジルを加え、オリーブオイルで調理しました。

夏に食べたくなるエスニックな味  
**小エビのカレー風味**  
**(タイ風仕立て)**



上記期間中の特別本体価格 1,380 円

本体価格 1,480 円 [300g]

殻を剥いた小エビに、香辛料、ライム、ココナッツ、コリアンダー、レモングラスでカレー風味に味づけしました。さまざまな料理に合わせて、お楽しみいただけます。

暑い日のおやつにおすすめ  
**ヘーゼルナッツとマカダミアナッツの**  
**バニラアイスクリーム**



上記期間中の特別本体価格 548 円

通常本体価格 580 円 [70g×4 本入]

カラメリゼしたマカダミアナッツをバニラアイスに練りこみ、外側はカラメリゼしたヘーゼルナッツとミルクチョコレートのコーティングで仕上げました。素材の風味豊かなアイスクリームです。

温かいままでも冷やしても美味しい  
**温野菜ミックス**  
**(緑の野菜)**



新商品

本体価格 580 円 [600g(200g×3 袋入)]

4 種類の緑の野菜 (グリーンピース、スナップエンドウ、ブロッコリー、ほうれん草) の温サラダです。小分けにされた袋ごと電子レンジで温めて、簡単にお召し上がりいただけます。

◆火を使わずにお子さまと楽しく作れる

**サングリア風ジュース**



**材料 (カラフ 2 本分)**

■ピカールの食材

- A :  
 ・ BIO マンゴー (角切り) [100g]  
 ・ フルーツボール (エキゾチック) [150g]

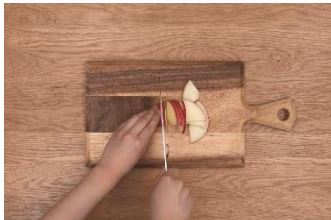
■他に必要な食材

- A :  
 ・ 赤ぶどうジュース [500ml]  
 ・ りんご [1/4 個]  
 ・ シナモンスティック [適量]

- B :  
 ・ BIO マンゴー (角切り) [100g]  
 ・ フルーツサラダ (赤いフルーツ) [150g]

- B :  
 ・ 白ぶどうジュース [500ml]  
 ・ キウイフルーツ [1 個]  
 ・ ミント [適量]

**手順**



1. よく洗ったりんごをいちょう切りにします。キウイフルーツは皮をむいてからいちょう切りにします。



2. 食材 A をすべてカラフに入れ、ジュースを注ぎ入れます。



3. 食材 B をすべてカラフに入れ、ジュースを注ぎ入れます。

◆Picard Channel <https://www.picard-frozen.jp/Page/channel.aspx>  
 「サングリア風ジュース」他、ピカールの商品を使用した、アレンジレシピ動画を公開中。

◆Picard 店舗

- |                       |               |
|-----------------------|---------------|
| ■Picard 青山骨董通り店       | ■Picard 麻布十番舗 |
| ■Picard キラリナ京王吉祥寺店    | ■Picard 代官山店  |
| ■Picard 自由が丘店         | ■Picard 中目黒店  |
| ■Picard 南町田グランベリーパーク店 | ■Picard 武蔵小杉店 |
| ■Picard 横浜ベイクォーター店    | ■Picard 横浜元町店 |

- |                             |
|-----------------------------|
| ■Picard 神楽坂店                |
| ■Picard 品川シーサイド店            |
| ■Picard 広尾店                 |
| ■Picard 武蔵小山店               |
| ■Picard ソコラ武蔵小金井店 6/26 OPEN |

◆通販サイト <https://www.picard-frozen.jp/>