

5月のテーマは“世界の料理で旅気分”  
**GWも毎日楽しい“おうち世界旅行”をご提案**

期間限定でアメリカ定番のおやつ「バナナブレッド」が登場！  
アウトドア好きにもおすすめの“おうちBBQセット”を特別価格にて販売

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



写真左から、チリコンカン / タラのアクラ / バナナブレッド

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、4月26日(月)から5月30日(日)まで“世界の料理で旅気分”をテーマに、ゴールデンウィークを自宅でおいしく、楽しく過ごせる“おうち世界旅行”をご提案します。

同期間中は、アメリカではおなじみの家庭料理であり、お子さまにも大人気の「マック&チーズ」や、「チリコンカン」など、レンジであたためるだけで手軽にお召し上がりいただける商品や、アレンジがしやすい「グリル野菜のタジン風」、ビールのおつまみにもぴったりの、少しスパイシーなアンティル諸島での人気料理「タラのアクラ」、期間限定商品の「バナナブレッド」など、手軽に旅気分が味わえる商品を、一部特別価格にてご提供します。

また、フランス流のバーベキューでは人気がある「フランス南西部産 マグレドカナル(加熱用)」や「スイートコーン」など4商品を詰め合わせた、屋内でも屋外でもお楽しみいただける「おうちBBQセット」を期間限定のセット特別価格で販売し、新商品には人気のアイスクリームが続々登場します。

5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。

◆5月のおすすめ商品一例

メキシコ風アメリカの国民食  
**チリコンカン**



上記期間中の特別価格 548円(税込)  
通常価格 627円(税込)  
内容量 300g

合挽き肉、玉ねぎ、豆をトマトソースでピリ辛味に煮込み、チーズをのせてまるやかに仕上げました。バターライスとあわせてお召し上がりください。

ビールとの相性もよい  
アンティル諸島で人気の郷土料理  
**タラのアクラ**



上記期間中の特別価格 780円(税込)  
通常価格 951円(税込)  
内容量 300g

クレオール料理の名物の一つのアクラは、アンティル諸島で最も庶民的で人気のお料理。ほぐしたタラに、ジャガイモのフレーク、スパイスやハーブを加えたほどよい塩味と辛みをお楽しみいただけるスナックです。

やさしいスパイス感の野菜ミックス  
**グリル野菜のタジン風**



上記期間中の特別価格 680円(税込)  
通常価格 843円(税込)  
内容量 1kg

6種類の野菜にスパイスやハーブ、ニンニクを加えた味付きグリル野菜ミックスです。控えめなスパイス感で、料理初心者でもアレンジしやすいおすすめ商品です。

アメリカのおやつ定番  
ピーカンナッツと塩キャラメルの  
バナナブレッド



期間限定商品

通常価格 430 円 (税込)

内容量 90g

塩バターキャラメルとピーカンナッツで覆ったバナナブレッドです。温めるとバナナとキャラメルの甘い香りで満たされます。

4種類の味が楽しめる  
BEST4種類のバナラアイス



新商品

通常価格 735 円 (税込)

内容量 8本入 260g

バナラアイスに4種類のコーティングをしたミニアイスパーのアソートメントパックです。  
[店舗販売のみ]

屋外でも屋内でもOK  
家族で楽しめる！  
おうち BBQセット



上記期間中の特別価格 3,500 円 (税込)

通常組み合わせ価格 4,020 円 (税込)

「フランス南西部産マグレドカナル(加熱用)」  
「ジャガイモ(グルナイユ種)のポアレ」  
「スイートコーン」「4種類の焼き野菜ミックス(ナス、ズッキーニ、赤・黄パプリカ)」  
4点のお得なセットです

◆エキゾチックな味つけも、ピカールなら手軽に！

魚介のタジン



材料 (2人分)

■ピカールの食材

- ・ グリル野菜のタジン風[250g]
- ・ シーフードミックス[150g]
- ・ BIO クスクスのオリーブオイル和え[150g]



■他に必要な食材

- ・ トマト[1個(200g)]
- ・ 塩[小さじ2/3~1]
- ・ 粗挽き黒コショウ[小さじ1/2]
- ・ 水[100ml]
- ・ ニンニクのすりおろし[小さじ1/2]
- ・ パセリとパクチーの粗みじん切り [合わせて大さじ2]
- ・ レモン、アリッサ[適量]

手順



1. トマトはヘタを取り除き、1cm角に切ります。



2. 深めのフライパンや鍋で中火で温め、グリル野菜、シーフードミックス、1.のトマト、塩、コショウ、ニンニクのすりおろし(お好みで)、水を入れます。

3. 野菜が崩れないように、時々かき混ぜながら4分加熱します。強火にし、さらに2分ほど加熱します。

4. クスクスをパッケージ記載の方法で調理し、3.と器に盛り合わせ、パセリとパクチーの粗みじん切りを散らします。お好みでレモンを絞ったり、アリッサなどを混ぜたりしながらお召し上がりください。

◆Picard Channel <https://www.picard-frozen.jp/Page/channel.aspx>  
「クレープカップのパフェ」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 麻布十番店 | ■Picard 神楽坂店      |
| ■Picard キラリナ京王吉祥寺店    | ■Picard 代官山店  | ■Picard 品川シーサイド店  |
| ■Picard 自由が丘店         | ■Picard 中目黒店  | ■Picard 広尾店       |
| ■Picard 南町田グランベリーパーク店 | ■Picard 武蔵小杉店 | ■Picard 武蔵小山店     |
| ■Picard 横浜ベイクォーター店    | ■Picard 横浜元町店 | ■Picard ソコラ武蔵小金井店 |

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