



2021年6月15日  
イオンサヴール株式会社

7月のテーマは“Picardで野菜習慣”  
**夏バテ予防にはピカールで“かんたんビタミンチャージ”**  
4種類の野菜がとれるピッツァやレンチンで手軽な夏サラダなどが一部特別価格で登場  
期間限定でビールと相性抜群の「オニオンリング」が登場！

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



写真左から チリビーンズライス / 四季の BIO 野菜のピッツァ / オニオンリング

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28日(月)から7月25日(日)まで“Picardで野菜習慣”をテーマに、彩り豊かな野菜をふんだんに使用した商品や、ヘルシーな味わいの商品をご提案します。

電子レンジで簡単に温野菜サラダが召し上がれる「カラフルサラダボール」や、4種類の有機野菜をトッピングした「四季の BIO 野菜のピッツァ」、夏野菜のズッキーニやトマト、揚げなす、フライドオニオン、黄・赤ピーマンなどが豊富に入った「南仏野菜の角切り」など一部商品が特別価格で登場します。

また、同期間中は、レンジで簡単に調理できる緑の野菜をふんだんに使用した「チキンと緑の野菜のジェノベーゼ」や、辛さがアクセントとなった「チリビーンズライス」など、夏に食欲をそそる商品5点のセットや、ビールと相性抜群の「オニオンリング」を期間限定で販売します。さらには、日本でも人気のフランスの家庭料理“パルマンティエ”のプレミアムな新バージョン「鴨のパルマンティエ(フォアグラ入)」が登場します。

ピカールの7月おすすめ商品は、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

電子レンジで簡単に温野菜サラダ  
**カラフルサラダボール**



上記期間中の特別価格 298円(税込)

通常価格 376円(税込) [250g]

ブロッコリー、カリフラワー、ベビー人参の野菜ミックスです。電子レンジで簡単に温野菜サラダが召し上がれます。

4種類の BIO 野菜がふんだんにトッピング  
**四季の BIO 野菜のピッツァ**



上記期間中の特別価格 880円(税込)

通常価格 951円(税込) [420g]

薄生地のクラストにトマトソース、バジル、オリーブオイル、エメンタルチーズ、モッツアレラチーズを散りばめ、4種類の BIO 野菜(ズッキーニ、ナス、パプリカ、アーティチョーク)をトッピング。

彩り豊かな夏野菜がたっぷり  
**南仏野菜の角切り**



上記期間中の特別価格 398円(税込)

通常価格 430円(税込) [450g]

ズッキーニ、トマト、揚げなす、フライドオニオン、黄・赤ピーマンを使いやすいようサイコロ状にカットした野菜ミックスです。

レンジで簡単  
夏野菜が楽しめる  
夏ごはん5点セット



上記期間中の特別価格：3,500円（税込）  
通常組み合わせ価格：3,694円（税込）  
「リコッタとほうれん草のラビオリ」  
「トンナレッチー カーチョ・エ・ペペ」  
「チキンと緑の野菜のジェノベーゼ」  
「ミートボールとバーベキューソース ポテト添え」  
「チリビーンズライス」  
5点のお得なセットです

伝統的な家庭料理  
鴨のパルマンティエ  
(フォアグラ入)



**新商品**  
通常価格 735円（税込） [300g]  
サツマイモとジャガイモにクリームを和えたなめらかなピューレの下に、鴨のフォアグラのカットを敷き、表面にパン粉を振って焼き上げました。ちょっと贅沢なパルマンティエです。

ビールと相性抜群！  
夏の期間限定商品  
オニオンリング



**期間限定商品**  
特別価格 648円（税込）  
通常価格 735円（税込） [375g]  
オランダ産またはイギリス産の玉ネギをスライスして揚げたオニオンリングです。

◆Picardの冷凍野菜を使った夏向きレシピ

クスクスのエスニックサラダ

材料 (2人分)



- ピカールの食材
- ・南仏野菜の角切り/450g(1袋)
  - ・小エビのカレー風味（タイ風仕立て）/150g(半分)
  - ・BIO クスクスのオリーブオイル和え/300g(半分)
- 他に必要な材料
- ・オリーブオイル/大さじ1杯
  - ・塩/小さじ1/2杯
  - ・チリパウダー/小さじ2杯
  - ・ライム/1/8個
  - ・パクチー/適量



**手順**

- ① BIO クスクスのオリーブオイル和えを電子レンジ(600w)で5分加熱し、ボウルに移します。
- ② 小エビのカレー風味をフライパン(中火)で蓋をして約6分加熱し、南仏野菜の角切りを加えて約6分全体をかき混ぜながら炒めます。
- ③ ①に②と、塩、チリパウダー、オリーブオイルを加え全体が均等になるまで混ぜ合わせます。
- ④ ③を冷蔵庫で冷やします。
- ⑤ ④をお皿に盛り付け、ライムとパクチーを添えます。

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

ピカールの商品を使用した、簡単でおいしい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 ソコラ武蔵小金井店  | ■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    |

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