

【10月18日は「冷凍食品の日」】

おうち飲みの盛り上がりを受け、ビールに合うジャガイモのガレットや  
ワインに合うエスカルゴ・ミニパイなど”おつまみ商品”がランクイン！

**“第2回ピカール総選挙”結果発表**

初開催のスタッフ人気投票でランクインした“隠れた名品”もご紹介  
自分にピッタリの冷凍食品が見つかる！“Picard et Moi 冷凍食品診断”を実施

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



写真左から、第1位クロワッサン/ 第2位ジャガイモのガレット/ 第3位4種類のマカロン (チョコレート、フランボワーズ、バニラ、ピスタチオ)

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、10月18日の「冷凍食品の日」を記念し、今年で2回目となる「第2回ピカール総選挙」を開催しました。

ピカールを普段からご利用いただいているお客さまへアンケートを実施し、売れ筋上位30品の中から、お気に入り商品3点を上限として投票いただきました。投票から選ばれたピカールの人気商品を第10位まで発表します。トップ10には、ビールに合う「ジャガイモのガレット」や、ワインに合う「食前のおつまみ4種類のミニパイ」や「エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ(Lサイズ)」など、おうち飲みに盛り上がる“おつまみ商品”がランクインしました。

また、今年初の試みとして、10月18日まで「Picard et Moi 冷凍食品診断」を公式HPにて実施します。質問に回答していただくと、ピカールで取り扱う380種類以上の商品から、お客さまのライフスタイルや好みに合わせた商品が見つかります。

◆「第2回ピカール総選挙」トップ3

<第1位>  
クロワッサン



本体価格 735円 [55g×8個入]  
フランス南西部シャラント県産のAOP認証発酵バターを24%配合、まろやかな風味に仕上げました。平飼卵を使用し、アニマルウェルフェアに配慮した商品です。

<第2位>  
ジャガイモのガレット



本体価格 430円 [600g]  
ジャガイモにオニオンパウダーを加え、素材の甘みをひきたてたガレットです。焼きあげると外はカリッと、中はしっとり仕上がるお肉にぴったりの付け合わせです。

<第3位>  
4種類のマカロン

(チョコレート、フランボワーズ、バニラ、ピスタチオ)



本体価格 1,383円 [205g(16個入)]  
4種類のフレーバー(チョコレート、フランボワーズ、バニラ、ピスタチオ)のマカロンです。ロドケの良い滑らかな生地と素材の風味を活かした上品な味わいです。

◆お客さまが選んだ「第2回ピカール総選挙」トップ10

picard					第2回“ピカール総選挙”(2021/9/3~9/26)				
 <p>1位</p>	 <p>2位</p>	 <p>3位</p>	 <p>4位</p>	 <p>4位</p>					
<p><b>クロワッサン</b> 本体価格735円 [55g×8個入]</p> <p>フランス南西部シャラント県産のAOP認証発酵バターを24%配合、まろやかな風味に仕上げました。平飼い卵を使用し、アニマルウェルフェアに配慮した商品です。</p>	<p><b>ジャガイモのガレット</b> 本体価格430円 [600g]</p> <p>ジャガイモにオニオンパウダーを加え、素材の甘みをひきたてたガレットです。焼きあげると外はカリッと、中はしっとり仕上がるお肉にぴったりの付け合わせです。</p>	<p><b>4種類のマカロン</b> (チョコレート、フランボワーズ、バニラ、ピスタチオ) 本体価格1,383円 [205g(16個入)]</p> <p>4種類のフレーバー(チョコレート、フランボワーズ、バニラ、ピスタチオ)のマカロンです。口だけの良い滑らかな生地とそれぞれの材料の風味を活かした上品な味わいです。</p>	<p><b>ミニパンオショコラ</b> 本体価格627円 [25g×10個入]</p> <p>小麦粉、砂糖、バター、平飼い卵など生地の素材はすべてフランス産。フランス産とベルギー産の厳選したチョコレートを併用し、リッチな味わいに仕上げました。</p>	<p><b>ピッツァ マルゲリータ</b> 本体価格951円 [420g]</p> <p>モッツアレラチーズとトマトを使用したピカール一番人気のピッツァです。ご自宅で本格イタリアンがお楽しみいただけます。</p>					
 <p>6位</p>	 <p>7位</p>	 <p>8位</p>	 <p>9位</p>	 <p>9位</p>					
<p><b>アトランティックサーモンのタルタル</b> 本体価格1,815円 [280g(70g×4個入)]</p> <p>新鮮なサーモンを細かくきざみ、オリーブオイル、レモン果汁、チャイブ、玉ネギ、バジル、塩・コショウで和えました。</p>	<p><b>南仏野菜の角切り</b> (ズッキーニ、トマト、素揚げナス、素揚げオニオン、赤、黄パプリカ) 本体価格430円 [450g]</p> <p>ズッキーニ、トマト、揚げナス、フライドオニオン、黄・赤ピーマンを使いやすいサイコロ状にカットした野菜ミックスです。</p>	<p><b>リコッタとほうれん草のカネロニ、トマトソース(350g)</b> 本体価格735円 [350g]</p> <p>イタリア産のリコッタチーズとほうれん草を詰めたカネロニをトマト、バジル、オニオンソースとなつぷりのチーズで覆いました。</p>	<p><b>食前のおつまみ 4種類のミニパイ</b> 本体価格735円 [360g(30個入)]</p> <p>4種類のミニパイ(トマトとモッツアレラのスクエアパイ、ほうれん草とリコッタのロールパイ、シェーブルの六角パイ、ブラックオリーブのロールパイ)の詰め合わせです。</p>	<p><b>エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ(Lサイズ)</b> 本体価格1,059円 [89g(12個入)]</p> <p>フランスブルゴーニュ地方の郷土料理です。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。</p>					

第2回「ピカール総選挙」投票実施概要

投票期間 : 9月3日(金)~9月26日(日)

投票方法 : 店頭、LINE、メルマガなどを通じたピカールファン(お客さま)によるオンライン投票。  
ピカールの中でも、売れ筋上位30品の中から投票。

◆Picard et Moi 冷凍食品診断

公式HPにて10月18日(月)まで「Picard et Moi(ピカール エ モア)冷凍食品診断」を実施しています。質問に回答すると、お客さまのライフスタイルや好みから、おすすめの商品をご提案します。ぜひ、ピカール通販サイトへアクセス下さい。

実施期間 : 2021年10月10日(日)~2021年10月18日(月)

◆スタッフが選ぶ人気ランキング

ピカールで働く約100名のスタッフを対象に、リピート買いするお気に入り商品の総選挙を実施しました。お客さま総選挙ではランクインしなかった「キノコとゴルゴンゾーラの薄生地タルト」や、「ムール貝の漁師風(白ワイン、クリーム蒸し)」など、本場フランスならではの、お値打ち感あるおうち飲み商品がランキング入りしました。

スタッフが選ぶ商品例

<第4位>

キノコとゴルゴンゾーラチーズの薄生地タルト



本体価格 627円 [290g]

薄くのばしたタルト生地に4種類のキノコ(マッシュルーム、ヌメリグチ、アンズタケ、ヤマドリタケ)にゴルゴンゾーラチーズをトッピングしたタルトです。秋を待たずにいつでも秋の味覚のきのこを楽しむことができる一品です。

<第11位>

ムール貝の漁師風(白ワイン、クリーム蒸し)



本体価格 951円 [400g]

ムール貝の殻を取り除き、白ワイン、生クリーム、玉ネギ、パセリで味付けしました。そのまま温めてオードブルに、パスタ等と合わせてお料理に。

## ◆「冷凍食品の日」とは

冷凍(レイトウ)のトウ(10)につながることで、冷凍食品の世界共通の管理温度マイナス18℃以下から10月18日を冷凍食品の日と決めました。※一般社団法人 日本冷凍食品協会 HP より

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

「ハロウィンスープアート」など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 ソコラ武蔵小金井店     | ■Picard 自由が丘店 | ■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/>

＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞

Picard PR 事務局（プラチナム内） 担当：古澤、室田、吉村、新井  
TEL：03-5572-7351 FAX：03-5572-6075 MAIL：picard-pr@vectorinc.co.jp