

【10月のテーマは“C'est bon la France”】

ピカールで秋の旅気分！“フランスおいしい旅 2022”をご提案

フランスの地方料理「エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ（Lサイズ）」など計16品を特別価格でご提供！

新商品は、フランス発祥のお祝いにもピッタリな「赤いフルーツのシャルロットケーキ」などが登場

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



エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ（Lサイズ）／牛肉の赤ワイン煮込み／サブレ生地シート

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03日(月)から10月30日(日)まで“C'est bon la France”をテーマに、冷凍食品ならではの、ピカールで秋の旅気分！“フランスおいしい旅 2022”をご提案します。

同期間中は、ブルゴーニュ地方の郷土料理「エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ（Lサイズ）」やプロヴァンス地方の郷土料理「ブイヤベース」など、ご自宅でも簡単にフランスの郷土料理の味を楽しめる商品を一部特別価格でラインナップいたします。

また、赤いフルーツをふんだんに使ったフランス発祥の口当たりの軽いケーキ「赤いフルーツのシャルロットケーキ」や、手軽にタルトなどのスイーツ作りに役立つ「サブレ生地シート」などが新登場。

さらにロレーヌ地方の名物「ロレーヌ風キッシュ（ベーコン入り）」などがセットになった、「フランスおいしい旅セット」をオンラインショップおよび店舗にてそれぞれ特別価格でご提供いたします。

ピカールの10月おすすめ商品は、下記13店舗のほか、一部商品を除きオンラインショップでもお買い求めいただけます。

◆10月のおすすめ商品一例

ブルゴーニュ地方の郷土料理 エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ (Lサイズ)



上記期間の特別価格 1,099 円
 通常価格 1,199 円 [370g]

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。

本格的な味をご家庭で！ 牛肉の赤ワイン煮込み



上記期間の特別価格 1,899 円
 通常価格 1,998 円 [420g (2~3人前)]

オーストラリア産牛すね肉を赤ワイン、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム入りの特製ソースで煮込みました。人気の煮込み料理を湯煎でお手軽にお召し上がりください。

プロヴァンス地方の郷土料理 ブイヤベース



上記期間の特別価格 749 円
 通常価格 799 円 [400g]

南フランスのプロヴァンス地方の郷土料理であるブイヤベースは、魚でだしをとり、タラなどの魚とムール貝を、オリーブオイルと、サフラン、フェネル、ローリエ、タイムなどのハーブやスパイスで味付けしたスープ。スープに入った魚の身もしっかりと味わい豊かな仕上がりが特徴です。

◆10月の新商品

【新商品】
サブレ生地シート



(10月上旬発売予定)

通常価格 899円 [500g(2枚入)]

あらかじめ直径28センチの円に広げられた、発酵バター使用のサブレ生地シートです。そのまま型に敷き込んで、手軽にタルトなどのスイーツをお作りいただけます。各生地にはそれぞれオープンシートが貼られているのも便利です。

【新商品】
赤いフルーツの
シャルロットケーキ



(10月上旬発売予定)

通常価格 3,499円 [810g]

スポンジ生地と赤いフルーツのムースを交互にかさね、外側を小さなビスキュイ生地で飾り、赤いグラサージュを上からかけた、華やかなシャルロットケーキです。ムースの中にはフランボワーズや黒ずぐり、赤ずぐりをしのばせています。

【新商品】
ペストソースと水牛の
モッツアレラチーズのラディアトリー



(10月上旬発売予定)

通常価格 749円 [300g]

ラジエーターの形をしたパスタ・ラディアトリーを使い、バジルとカシューナッツのペストソース、グリルズッキーニ、砕いたアーモンドと、希少な水牛・ブッフアラの乳を使ったモッツアレラチーズを合わせました。

◆ピカールの「フランス美味しい旅セット」各種

【オンラインショップ限定】



上記期間中の特別価格 4,999円

通常組み合わせ価格 5,744円

「ロレーヌ風キッシュ(ベーコン入り)」、
「ブイヤベース」、「ジャガイモのクリームグラタン」、
「ジャガイモのサラデーズ」、「白身魚のボルドー風」、
「牛肉の赤ワイン煮 野菜添え」
6品をセットにしました。

【店舗限定】



上記期間中の特別価格 3,299円

通常組み合わせ価格 3,696円

「ロレーヌ風キッシュ(ベーコン入り)」、
「ブイヤベース」、
「ブリオッシュのフレンチトースト」、
「仔牛のホワイトシチュー バターライス添え」、
4品をセットにしました。

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

「サーモンとマッシュルームのフィンガーパイ」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 自由が丘店 | ■Picard 品川シーサイド店 |
| ■Picard ソコラ武蔵小金井店 | ■Picard 代官山店 | ■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 オンラインショップ <https://www.picard-frozen.jp/>

※新型コロナウイルスの感染拡大や海上輸送遅延の影響により商品の供給が一部不安定となっております。

<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: 齋藤、古澤、室田、新井
 TEL: 03-5572-7351 FAX: 03-5572-6075 MAIL: picard-pr@vectorinc.co.jp