

3月のテーマは、お花見やホームパーティーを素敵に彩る“春のフィンガーフード” Picardで揃う“おしゃピク”マストグルメをご提案

新商品にサクサク&クリーミーなチーズケーキが登場



写真左から、タルト・ソレイユ ペストロツソ/イカリングのフリット/お洒落さんのミニエクレア

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、2月24日(月)から3月22日(日)まで、お花見やホームパーティーを素敵に彩る“春のフィンガーフード”をテーマに、Picardで揃う“おしゃピク”マストグルメをご提案します。

同期間中は、手作り感があるシェアおつまみ「タルト・ソレイユ ペストロツソ」や、お手軽スナック「イカリングのフリット」、ひな祭りのお祝いにも華を添える「お洒落さんのミニエクレア」など、準備もお手軽で、華やかなピクニックやパーティーを演出できる商品をラインナップし、一部商品を特別価格でご提供します。

また、新商品には、フランボワーズのピューレをあしらひ、サクサクのスペキュロスクラストとクリーミーなチーズの食感がお楽しみいただける「チーズケーキ」が登場します。

3月の新商品やおすすめ商品は、下記14店舗のほか、通販サイトでもお買い求めいただけます。

◆3月のおすすめ商品一例

シェアして楽しむおつまみパイ
タルト・ソレイユ ペストロツソ



上記期間中の特別本体価格 1,080円

本体価格 1,180円 [310g]

欧州産のバターと小麦粉を使用したパイ生地に、バジルの風味がきいたトマトソースをはさみ、太陽のような形に仕上げました。

気軽につまめるスナック
イカリングのフリット



上記期間中の特別本体価格 680円

通常本体価格 780円 [500g]

レモンとガーリックの風味がほんのり香るイカリングのフリットです。油を使わずにトースターでもカリッと仕上がるお手軽スナックです。

ひな祭りのお祝いにも華を添える
お洒落さんのミニエクレア



上記期間中の特別本体価格 1,380円

通常本体価格 1,480円 [170g (12個入)]

チョコレート、マンゴー&パッションフルーツ、赤いフルーツ(ラズベリー、チェリー、カシス)、バニラ風味のピーカンナッツの4種類のミニエクレアをシックに仕上げました。

◆3月の新商品

スパイス香るスペキュロスとクリームチーズのマリアージュ チーズケーキ



本体価格 780 円[190g(2 個入)]

スペキュロスを使用したクラストのサクサク食感と、
クリームチーズのなめらかさをお楽しみいただけるケーキです。
フランボワーズのソースをあしらい美しく仕上げました。

◆桜色のドリンクもドレッシングも作れる万能シロップ

赤いフルーツのシロップ



材料

■ピカールの食材

・フルーツサラダ (赤いフルーツ)
[500g]

■他に必要な食材

・グラニュー糖[400g]
・ジンジャー[1 かけ]
・水[125ml]

■お召し上がりかた

パンケーキにそのままかけたり、レモネードや炭酸水と割って
ドリンクにしたり、白ワインビネガー、オリーブオイル、塩・
コショウと合わせてサラダのドレッシングにするなど、様々な
アレンジをお楽しみいただけます。

手順



1. 深鍋に材料をすべて入れ、30 分程度
煮詰めます。



2. ボウルにざるをセットして、フルー
ツをつぶしながら濾します。



3. 濾したソースを再度 10 分火にかけ、
ボトルに詰めて出来上がりです。

◆Picard Channel <https://www.picard-frozen.jp/Page/channel.aspx>
「赤いフルーツのシロップ」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 キラリナ京王吉祥寺店

■Picard 自由が丘店

■Picard 南町田グランベリーパーク店

■Picard 横浜ベイクォーター店

■Picard 麻布十番店

■Picard 代官山店

■Picard 中目黒店

■Picard 武蔵小杉店

■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

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