

6月のテーマは“美しく、おいしく。BIOをいただく。”  
**ピカールで始める“おいしいSDGs”をご提案**

20種類以上のフランスの有機食品認証を取得した“BIO”シリーズや環境対応商品をラインナップ  
期間限定で父の日におすすめのビールと合う「おつまみセット」を販売

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



写真左から、BIO ブロccoliとカリフラワー / サーモンのタリアテッレ トマト風味のクリームソース(ASC認証)

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、5月31日(月)から6月27日(日)まで“美しく、おいしく。BIOをいただく。”をテーマに、積極的に環境対応商品の開発に取り組むピカールならではの、よりよく食べ、よりよく生きるフランス風ライフスタイルをご提案します。

同期間中は、旬の季節に収穫して急速冷凍した「BIO ブロccoliとカリフラワー」などのBIO認証取得商品や、環境や社会に配慮した養殖場で生産された持続可能な水産物の証である「ASC認証」を取得しているサーモンを使用した「サーモンのタリアテッレ トマト風味のクリームソース」など、おいしくSDGsに取り組める商品を、一部特別価格にてご提供いたします。

また、同期間中は、父の日にもおすすめのビールに合う「おつまみセット」を期間限定のセット特別価格で販売するほか、「鴨肉のコンフィとジャガイモのサラダーズ」が新商品として登場します。

6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。

◆6月のおすすめ商品一例

ストックにもおすすめ

**BIO ブロccoliとカリフラワー**



上記期間中の特別売価 548円(税込)

通常価格 627円(税込)

内容量 600g

フランス産または、イタリア産のBIOの  
ブロccoliとカリフラワーを収穫して  
すぐにブランチングし冷凍しました。  
(ブロccoli：カリフラワー 50：50)

お食事としても大満足

**BIO サツマイモとブルグル、緑の野菜、  
シェーブルチーズのサラダ (ハーブソース)**



上記期間中の特別売価 748円(税込)

通常価格 843円(税込)

内容量 350g

グリルしたサツマイモ、ブルグル、  
ほうれん草などの緑の野菜と  
シェーブルチーズを混ぜ合わせ、  
ハーブソースで仕上げました。

家族で楽しむ

**BIO 3種類のチーズのピッツア**



上記期間中の特別売価 880円(税込)

通常価格 951円(税込)

内容量 400g

3種類のチーズ(モッツァレラ、  
ゴルゴンゾーラ、エメンタール)を  
たっぷり使ったトマトベースの  
ピッツアです。

ASC 認証のサーモンを使った  
サーモンのタリアテッレ  
トマト風味のクリームソース



上記期間中の特別価格 980 円 (税込)

通常価格 1,059 円 (税込)

内容量 900g

生の状態で冷凍されたサーモンと  
トマト、ほうれん草、ズッキーニを  
トマトクリームソースでまとめた  
タリアテッレ (パスタ) です。

父の日のごちそうに  
鴨肉のコンフィとジャガイモの  
サラデーズ



新商品

通常価格 1,059 円 (税込)

内容量 350g

フランス南西部の伝統的な家庭料理、  
鴨のもも肉を使ったコンフィと定番の  
ポム・ド・テール・ア・ラ・サラデーズを  
つけあわせました。ほのかにコショウが香る  
マイルドなソースとの相性はピッタリです。

父の日にもおすすめ!  
おつまみセット



上記期間中の特別価格 3,500 円 (税込)

通常組み合わせ価格 3,767 円 (税込)

「レンジで! 4 種類のチーズピッツァ」  
「チキンパトン」  
「サーモンスライスのマリネ」  
「皮付フレンチフライ (ウェッジカット)」  
「イカリングのフリット」  
5 点のお得なセットです

◆BIO 商品を使った初夏におすすめのレシピ!

カリフラワーとエメンタルのナゲット



材料 (4~6 人分)

■ピカールの食材

・BIO カリフラワー 600g



■他に必要な食材

・卵 2 個  
・エメンタルチーズ 80g  
・小麦粉 140g  
・ナツメグ ひとつまみ  
・パン粉 適量  
・オリーブオイル 適量  
・塩・コショウ 適量

手順

- ①オーブンを 180℃ に予熱します。
- ②エメンタルチーズをさいの目状に  
カットします。
- ③BIO カリフラワーをパッケージに記載  
の方法で茹で、よく水を切ります。

- ④フードプロセッサーで③をカットし、小麦粉、  
卵 1 個、塩・コショウ、ナツメグを加えて混ぜます。
- ⑤②を包み込むように④をナゲット状に形成し、  
溶き卵にくぐらせ、パン粉をまぶします。
- ⑥クッキングシートを敷いたオーブン皿に⑤を並べ  
オリーブオイルをまわしかけます。
- ⑦オーブンで片面を約 10 分裏返してさらに約 10 分程  
焼くと出来上がりです。

◆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 キラリナ京王吉祥寺店

■Picard ソコラ武蔵小金井店

■Picard 広尾店

■Picard 武蔵小山店

■Picard 麻布十番店

■Picard 代官山店

■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 神楽坂店

■Picard 品川シーサイド店

■Picard 中目黒店

■Picard 武蔵小杉店

■Picard 横浜元町店

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