



2021年12月23日
イオンサヴール株式会社

【1月のテーマは“冬が大好きになるスープ”】

温めるだけの“お手軽スープ”からアレンジ用素材まで、スープ関連商品をラインナップ！
新商品には新年にぴったりの、中からお菓子が出てくるサプライズケーキ“ピニャータケーキ”や
手軽な食べきりサイズのミニグラタン、具たくさんのワンカップサラダが登場！
心も体もぽかぽかな、ピカール流“温活習慣”をご提案

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



写真左から、リヨン風ポターージュ/滑らかなバターナッツカボチャ、サツマイモ、ジロール茸のスープ

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、12月26日(日)から1月23日(日)まで“冬が大好きになるスープ”をテーマに、心も体も温まる、ピカール流“温活習慣”をご提案します。

同期間中は、レンジであたためるだけで素材の味がたっぷりお楽しみいただけることで人気のピカールのスープに、グルメシリーズ「滑らかなバターナッツカボチャ、サツマイモ、ジロール茸のスープ」が冬季限定商品として登場。また、チーズを使用したコクのある優しい味わいで人気の「リヨン風ポターージュ」や、ご自宅でのスープやポトフ作りにもおすすめの「芽キャベツ」や「プティオニオン」などを特別価格にてご提供します。

また、ご自宅で温めるだけでレストラン気分が味わえる「豚肉のトマトオリーブ煮」や、夜食にもおすすめの「ガレット・デ・ロワ」や「チョコレートピニャータケーキ」、お正月の食べ疲れからコンディションを整えたいときにおすすめの新商品のお食事サラダなど、冬の巣ごもりが楽しくなる新商品が続々登場します。

ピカールの1月おすすめ商品は、下記14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。

◆1月のおすすめピカール流“温活習慣”はこちら

野菜の甘みを感じる優しい味
リヨン風ポターージュ



上記期間中の特別価格 680円

価格 735円 [1kg]

フランス南東部のローヌ・アルプ地方の中心都市である美食の町リヨンでおなじみのカボチャ、ジャガイモ、エメンタルチーズを使用したまろやかなスープです。

【冬季限定】濃厚なグルメシリーズ
滑らかなバターナッツカボチャ、サツマイモ、ジロール茸のスープ



期間限定商品

価格 880円 [600g]

ベジタリアン認証を取得しているこのスープは、バターナッツカボチャとさつまいもの自然な甘みとジロール茸の芳醇な香りをお楽しみいただける前菜としてもおすすめのスープです。

煮込み料理やスープにおすすめ
芽キャベツ



上記期間中の特別価格 398円

価格 430円 [600g]

フランスまたはベルギーで収穫された甘みのある芽キャベツです。ポターージュやポトフ、グラタンなど、手作り温活メニューに便利です。

【新商品】
ジャガイモ、玉ネギ、
コンテチーズのグラタン



(1月10日発売予定)
価格 538円 [220g]

フランス南東部のドフィネ地方の郷土料理グラタン・ドフィノワからインスパイアされたミニグラタン。ジャガイモと玉ネギの自然な甘みをお楽しみください。

【新商品】
ほうれん草、ポロネギ、
コンテチーズの pasta グラタン



(1月10日発売予定)
価格 538円 [200g]

パスタ、ほうれん草、ポロネギをクリーミーなコンテのソースで煮込んだおばあちゃんの手作り風グラタン。心も体もホクホクします。

温めるだけで
本格的な煮込み料理
豚肉のトマトオリーブ煮



上記期間中の特別価格 1,380円
価格 1,599円 [420g]

フランス産の豚肩ロース肉を、トマトの酸味とタイムの香りを効かせたトマトオリーブソースで煮込み、柔らかく仕上げました。

◆1月のおすすめ 冬の巣ごもり最適品

おつまみ・おやつにおすすめ
フィンガーフードセット



上記期間中の特別価格：3,500円
通常組み合わせ価格：3,744円
「3種のチーズのミニピッツァ」
「エビのパン粉付け」
「エスカルゴのミニパイ」
「チキンナゲット」
人気のおつまみ4点セットです。

【新商品】
貝だくさん、レンジで簡単
タラとサンジャックのパスタ



(12月下旬発売予定)

価格 1,275円 [1kg(3~4人前)]
パセリとレモンでさっぱり仕上げたクリームソースベースのシーフードパスタ。未加熱の白身魚、貝柱がたっぷり入り、風味、食感もよくお楽しみ頂けます。

【新商品】
お正月のパーティにもおすすめ
チョコレートとピニャータケーキ



(12月26日発売予定)

上記期間中の特別価格 2,980円
価格 3,003円 [700g(8カット分)]
ベルギー産のブラックチョコレートを使用したクリームをココアスポンジでサンド。カットすると・・・天然の着色料でカラフルに色付けされたチョコレート菓子があふれ出ます。

コンディションアップに
ストックできる
お食事サラダシリーズ&フムス

各々1個 735円



【新商品】 (1月上旬発売予定)
オルゾパスタ、フェタチーズ、
トマトのサラダ
[300g]



【新商品】 (1月上旬発売予定)
赤レンズ豆、2種類のキノア、
赤インゲン豆、フムスのサラダ
[300g]



【新商品】 (1月上旬発売予定)
フムス
[250g]

※新商品の発売時期は、輸入状況により変更になる場合がございます。※価格は全て税込みです。

◆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 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 *

*年始の営業は1月2日(日)から **年始の営業は1月3日(月)から

◆Picard オンラインショップ <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