

フランス発の冷凍食品専門店 Picard（ピカール）

ピカールの『クリスマス・マルシェ』11月25日（月）スタート！
雪のようなホワイトチョコに包まれたサプライズなレインボーケーキや、
華やかなクリスマスメニューで特別なひとときを！

2024年のクリスマスにおすすめの新商品をご紹介します。

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、前菜からデザートまで幅広い品揃えで、フランス本場の味をお届けしています。添加物の使用をできる限り控え、素材本来の味を活かした商品作りに努め、環境にも配慮したさまざまな商品を取り揃えています。



ピカールでは11月25日（月）より『クリスマス・マルシェ』を開催いたします。今年の新商品はピカールらしくフランス本場の味を手軽に楽しめるものばかり。トリュフやポルチーニ茸を使用したおつまみやお料理は、ワインとの相性が抜群で日常の食卓に特別な彩りを添えます。また、デザインが美しく上品なデザートなど、クリスマスシーズンを華やかに演出する商品も多数取り揃えました。おすすめの6品をご紹介します。

◆クリスマスの新商品は、11月25日（月）より発売開始。



■レインボーケーキ（直径約15cm、約6人分）

通常価格 3,999円

植物由来の色素を使ったスポンジケーキを、ホワイトチョコレートとクリーム、クレームパティシエール（カスタードクリーム）をミックスしたホワイトチョコクリームで包みました。砂糖で作った星を飾ったケーキです。ホールケーキをカットした瞬間、中から色鮮やかな美しさが広がります。ひと切れごとに楽しめるカラフルな層が、特別なひとときを演出してくれます。



■天使のシュークロッカン（チョコレートとプラリネ）8個入

通常価格 1,998 円

コクのあるブラウンシュガーで作ったカリカリ食感のシュークロッカンに、ヘーゼルナッツのプラリネとカカオの風味豊かな 2 種類のクーベルチュールチョコレートを使用したプラリネクリームをシューに詰めました。お皿に盛り付ける際、別添の天使の羽を添えれば完成です。



■シナモンのブリオッシュ アーティザン（6人～8人分）

通常価格 1,599 円

ブリオッシュ生地にシナモンフィリングを重ね、生地は雪の結晶の形に手で編み込み、ブラウンシュガーをかけて焼き上げました。卵とバターを贅沢に使用した、甘くりッチなパンです。目を引く華やかな仕上がりです。



■ジャガイモとキノコのタルトレット（4個入）

通常価格 1,199 円

ジャガイモとエメンタルチーズで作った器に、香り豊かなマッシュルームとポルチーニ茸のフィリングを詰めた小ぶりのタルトです。前菜としても楽しめる味わい深い逸品です。



■洋ナシのジュレ入り 雪結晶のノア・グラ（8個入）

通常価格 1,899 円

カシューナッツとキノコで作ったフォアグラ風のテリーヌを雪の結晶の形に仕上げ、洋ナシのジュレを重ねました。食卓に添えるだけで、クリスマスの雰囲気を楽しめるアペリティーフです。

※植物性原材料のみを使用したヴィーガン対応商品です。



■チーズとトリュフのグジェール（10個入）

通常価格 1,299 円

グジェールの中に、ほんのり香るサマートリュフやニンニク、3種類のチーズソースを詰め込み、上品な味わいに仕上げました。白ワインとの相性も抜群で、アペリティーフにも最適です。ブルゴーニュ地方の郷土料理であるグジェールは、チーズを混ぜ込んだシュー生地を焼き上げたものですが、ピカールのこのグジェールはシューの中にもソースを詰めて仕上げているのが特徴です。

<取り扱い店舗>

ピカール店舗 

■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 ソコラ武蔵小金井店

■Picard 自由が丘店

■Picard 代官山店

■Picard 南町田グランベリーパーク店

■Picard 武蔵小山店

■Picard 横浜ベイクォーター店

■Picard 横浜元町店

ピカール公式オンラインショップ 

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

※輸入の状況により、商品販売の開始が遅れる場合がございます

※プティピカールでは「クリスマス・マルシェ」の開催はございません。

