

6月のテーマは“ワインにする？ビールにする？” 「簡単おつまみ」商品が新登場！ 夏の“フランス流マリアージュ”をご提案



写真左から、“ワインにする？ビールにする？” キービジュアル / アトランティックサーモンのタルタル

イオンサヴール株式会社が展開する、フランス No.1 冷凍食品専門店「Picard（ピカル）」は、5月28日（月）から6月24日（日）まで“ワインにする？ビールにする？/ VIN OU BIÈRE ?”をテーマに普段の食卓にはもちろん、お酒のおつまみにもぴったりなメニューをご提案します。

同期間中は、父の日のパーティーやスポーツ観戦などで、ワインやビールとのマリアージュをお楽しみいただける、簡単・便利な商品を一部特別価格にてご提供します。

今月は新商品として、冷蔵庫解凍でお召し上がりいただける「スモークサーモンとアスパラガスのタルト」や、トースターでも調理が可能な「エビのパン粉付け」など、「簡単おつまみ」商品が登場します。また、一部店舗では夏の乾杯にぴったりなフランス産のクラフトビールも登場します。

今月のおすすめ商品は、下記7店舗のほか、ECサイトでもお買い求めいただけます。

【今月のおすすめ商品一例】

■解凍するだけで前菜にもおつまみにも
アトランティックサーモンのタルタル
[70g×4個]

5月28日（月）から6月24日（日）の
特別本体価格 1,380円（税込 1,491円）

※通常本体価格 1,680円（税込 1,815円）

新鮮なサーモンを細かく刻み、オリーブオイル、レモン果汁、チャイブ、玉ネギ、バジル、塩、コショウで和えました。冷蔵庫で解凍して、ピンクペッパーやフレッシュハーブを飾るだけで、おしゃれな前菜プレートのできあがりです。



■キリッと冷えた白ワインのおともに
コンテチーズとズッキーニのフラン
[85g×4個]

5月28日（月）から6月24日（日）の
特別本体価格 580円（税込 627円）

※通常本体価格 680円（税込 735円）

フランス産のズッキーニとA.O.P.を取得している高品質なコンテをたっぷり使った生地を型に流して焼き上げました。よく冷えた白ワインのおつまみとして、電子レンジ調理で簡単にお召し上がりいただけます。



■アルデンテの食感をフライパン一つで
小エビ、ズッキーニのショートパスタ
バジルソース [900g]

5月28日(月)から6月24日(日)の
特別本体価格 880円(税込 951円)

※通常本体価格 980円(税込 1,059円)



下ごしらえなし、フライパンで温めるだけで、具材たっぷりのアルデンテショートパスタをお召し上がりいただけます。家族の食べるタイミングにあわせて“あと出しご飯”にも便利な一品です。

【今月の新商品例】

■白ワインにあうフランス流おつまみ
スモークサーモンとアスパラガスのタルト
[180g]

本体価格 1,580円(税込 1,707円)



タルト生地に、グリーンアスパラガスのムースを重ね、スモークサーモンとリボン状にしたカラフルな人参で飾り付けました。冷蔵庫解凍でお召し上がりいただけます。ワインマリアージュにもおすすめです。

【Picard 店舗】

- Picard 青山骨董通り店
- Picard 麻布十番店
- Picard 中目黒店
- Picard 代官山店
- Picard 品川シーサイド店
- Picard 自由が丘店
- Picard 広尾店

【EC サイト】

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

【Picard Channel】

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

■フルーツの酸味が爽やかなひんやりスイーツ
赤いフルーツのパンナコッタ
[130g×2個]

本体価格 780円(税込 843円)



パンナコッタにフランボワーズ、ブルーベリー、赤すぐりをトッピングした、鮮やかなカップデザートです。冷蔵庫解凍でお召し上がりいただけます。

■ビールのおともにも、おやつにも
エビのパン粉付け
[200g]

本体価格 1,380円(税込 1,491円)



油で揚げたあるので、フライパン、トースター、オーブン調理などでもサクサクおいしくお召し上がりいただけるエビのフライです。塩で下味をつけたシンプルな美味しさをお楽しみいただけます。ビールマリアージュにもおすすめです。