

9月のテーマは“CIAO ITALIA” 食欲の秋は“香り”を楽しむ「本格イタリアン」 “トリュフ”や“ゴルゴンゾーラ”が香る商品も数量限定販売！



写真左から、“CIAO ITALIA” キービジュアル/マッシュルームとトリュフのピッツァ/ミニカルツォーネ（アレンジ例）

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、8月27日（月）から9月30日（日）まで“CIAO ITALIA / チャオ・イタリア”をテーマに、ご家庭でも手軽にお楽しみいただける、彩り野菜や香り豊かなチーズ、きのこなどを使用した本格イタリアンをご提案します。同テーマに合わせて「マッシュルームとトリュフのピッツァ」や「ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ」を数量限定で販売します。

さらに同期間中は、一足先に秋を感じられる「ポルチーニ茸のリゾット」やイタリアやフランスでポピュラーな食材を使用した「アーティチョークのソテー」など、誰でもイタリアンのシェフになりきれ商品特別価格にてご提供します。

また、店頭や EC サイト内 Picard Channel では、ピカールの「ピッツァの生地」を使用した、イタリアでポピュラーな料理である「ミニカルツォーネ」のアレンジレシピも公開します。

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例】

■一足先に秋を感じられる
ポルチーニ茸のリゾット
[500g]

8月27日（月）から9月30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）



北イタリアの名物料理のポルチーニ茸のリゾット。ポルチーニ茸、3種類のチーズを使用し、香り、味わいともに豊かに仕上げました。

■日本では珍しい食材を使用したソテー
アーティチョークのソテー
[450g]

8月27日（月）から9月30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）



下ごしらえしたアーティチョークに、半分にカットしたミニトマト、セミドライトマト、オリーブオイル、バジル、調味料を加えました。フライパン等で温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。

■ピッツァやカルツォーネの具材にもなる
イタリア風野菜ミックス
[1kg]

8月27日(月)から9月30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)

ナス、トマト、モッツアレラチーズをオリーブオイル、
トマトソースで和え、バジルの香りを添えた野菜ミックス
です。肉料理の付け合せやオムレツ、ピッツァ、
カルツォーネなどの具材にもおすすめです。



■オリジナルレシピが楽しめる
ピッツァの生地
[470g(2枚入)]

8月27日(月)から9月30日(日)の
特別本体価格 348円(税込 376円)

※通常本体価格 398円(税込 430円)

焼成前のピッツァ生地を冷凍しました。解凍後、
伸ばして約25cmサイズのピッツァが作れる生地が
2枚入っています。おなじみのマルゲリータはもちろん、
フルーツを使った甘いピッツァまで、バリエーションを
お楽しみいただけます。



【CIAO ITALIA 数量限定販売商品例】

■トリュフとチーズが豊かに香る
マッシュルームとトリュフのピッツァ
[360g]

本体価格 1,280円(税込 1,383円)



トリュフの芳醇な香りが楽しめるマッシュルームと
モッツアレラをたっぷり使用したピッツァです。
前菜またはメインとしておすすめです。

■ゴルゴンゾーラの味と香りが詰まった
ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ
[400g]

本体価格 780円(税込 843円)



ゴルゴンゾーラとマスカルポーネを生地に練り込んだ
ジャガイモのニョッキです。フライパン一つでイタリア
のマンマの味をお楽しみいただけます。

【ピッツァ生地レシピ例：ミニカルツォーネ】4人分

■ピカールの食材

- | | |
|--------------|------|
| ・ピッツァの生地 | 1袋 |
| ・イタリア風野菜ミックス | 500g |

■他に必要な食材

- | | |
|----------|---------|
| ・ミックスチーズ | 80g |
| ・塩 | 小さじ1/2杯 |
| ・卵黄 | 1個 |

■手順

1. 「イタリア風野菜ミックス」をパッケージ記載の方法で加熱し、塩を加えてよく混ぜます。
2. 冷蔵庫で解凍した「ピッツァの生地」2個をそれぞれ半分になり、打ち粉をして伸ばします。
3. 生地の中真ん中に4等分した1. とミックスチーズを入れて包みます。
4. 3. の表面に卵黄を塗ります。
5. 210度のオーブンで約15～18分焼けば出来上がりです。

【Picard Channel】

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

※「ミニカルツォーネ」他、アレンジレシピ動画公開予定

【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/>