

## 10月のテーマは“フランス美味しい旅” 秋はおうちで“お手軽フレンチ”をご提案

ホロっととろける「牛肉の赤ワイン煮」が新登場！



写真左から、エスカルゴのブルゴーニュ風 / ポロネギと生ハムのガレット（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、10月1日（月）から28日（日）まで“C'EST BON LA FRANCE/フランス美味しい旅”をテーマに、ご自宅にしながらフランス各地の料理を食べて、旅をした気分が味わえる“お手軽フレンチ”をご提案します。フランス全土でもポピュラーなブルゴーニュ地方の郷土料理「牛肉の赤ワイン煮」が新商品として登場し、店頭やECサイト内 Picard Channel では、ブルターニュ地方の名物「そば粉のガレット」を使用したアレンジレシピも公開します。

さらに同期間中は、ふっくら大型のエスカルゴを使用した「エスカルゴのブルゴーニュ風」や見た目も可愛い「お洒落さんのミニエクレア」など、お手軽にフランス気分を味わえる商品を特別価格にてご提供します。

今月のおすすめ商品は、下記7店舗のほか、通販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】

#### ■ふっくら大型のエスカルゴ エスカルゴのブルゴーニュ風 [89g(12個入)]

10月1日（月）から28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）

ブルゴーニュ地方の郷土料理です。エスカルゴは大型の品種“エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ”を使用しています。パセリやガーリックを効かせたバター風味が豊かな一品です。



#### ■パリのブラスリーやビストロの定番 牛肉のパルマンティエ [400g]

10月1日（月）から28日（日）の  
特別本体価格 748円（税込 808円）

※通常本体価格 780円（税込 843円）

舌触りの滑らかなジャガイモと、食感を活かすために細かくカットした牛肉と人参がベースのグラタン料理です。電子レンジ加熱で手軽にお召し上がりいただけます。



■カリッと食感とジューシーさが楽しめる  
カレイのムニエル  
[400g]



10月1日(月)から28日(日)の

特別本体価格 1,280円(税込 1,383円)

※通常本体価格 1,380円(税込 1,491円)

大西洋の北東で漁獲したカレイのフィレに薄く衣をつけました。オープンまたはフライパンで焼くだけで、カリッとした衣の食感とジューシーな身の柔らかさをお楽しみいただけます。

■フランス全土で人気のスイーツ  
お洒落さんのミニエクレア  
[170g(12個入)]



10月1日(月)から28日(日)の

特別本体価格 1,380円(税込 1,491円)

※通常本体価格 1,480円(税込 1,599円)

チョコレート、マンゴー&パッションフルーツ、赤いフルーツ(ラズベリー・チェリー・カシス)、バニラ風味のピーカンナッツの4種類のミニエクレアをシックに仕上げました。

【今月の新商品】※10月中旬以降発売予定

■ブルゴーニュの郷土料理

牛肉の赤ワイン煮 野菜添え  
[326g]



本体価格 1,280円(税込 1,383円)

フランスの伝統的なレシピを基に、牛のうで肉を赤ワインとブイヨンで煮込み、ベーコンやジャガイモ、人参、玉ネギなどの野菜と合わせました。

【そば粉のガレットレシピ例：ポロネギと生ハムのガレット】2人分

■ピカールの食材

- |             |      |
|-------------|------|
| ・そば粉のガレット   | 2枚   |
| ・ポロネギの柔らかか煮 | 225g |

■他に必要な食材

- |          |     |
|----------|-----|
| ・ミックスチーズ | 40g |
| ・生ハム     | 4枚  |
| ・卵       | 2個  |
| ・ベビーリーフ  | 適量  |
| ・オリーブオイル | 適量  |

■手順

1. 「ポロネギの柔らかか煮」をパッケージ記載の方法で加熱します。
2. 温めたフライパンにオリーブオイルをひき、折りたたまれた「そば粉のガレット」を1枚取り出して、そのままフライパンにのせます。中火で約30秒加熱し、ガレットが解凍されてきたら広げます。
3. 2. の上に1. の半量、卵1個、ミックスチーズを半量のせ、約5分蓋をせずに弱火で加熱します。
4. ガレットの四方を折りたたみ、器にもりつけ、生ハムとベビーリーフをトッピングしたら出来上がりです。※2. ~ 4. を繰り返し、もう1人分調理してください。

【Picard Channel】

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

※「ポロネギと生ハムのガレット」他、アレンジレシピ動画公開中

【Picard 店舗】

- Picard 青山骨董通り店
- Picard 代官山店
- Picard 広尾店

- Picard 麻布十番店
- Picard 品川シーサイド店

- Picard 中目黒店
- Picard 自由が丘店

【ECサイト】

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