

1月のテーマは“おいしい家ごもり” Picard流、真冬の“ほっこりメニュー”をご提案 フランスの新年定番スイーツ「ガレット・デ・ロワ」も新登場！



写真左から、「ガレット・デ・ロワ」イメージ / かんたんポトフ（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、12月26日（水）から1月20日（日）まで“おいしい家ごもり”をテーマに、家でくつろぐお正月にもぴったりの、身体あたたまる“ほっこりメニュー”をご提案します。

また、多くのお客さまからご要望をいただいていた、フランスの新年定番スイーツ「ガレット・デ・ロワ」が新商品として登場します。

期間中は、9種類の野菜がゴロゴロ入った「ミネストローネスープ」やポルチャーニ茸と3種類のチーズで、味・香り共に豊かに仕上げた「ポルチャーニ茸のリゾット」など、お家で一日中おいしく、楽しく、家ごもりができる商品をラインナップし、一部商品を特別価格にてご提供します。

さらに、店頭や通販サイト内 Picard Channel では、Picard の野菜素材を使用した、あったかアレンジレシピ「かんたんポトフ」も公開します。今月のおすすめ商品は、下記 8 店舗のほか、通販サイトでもお買い求めいただけます。

【1月の新商品】

■家族が集まる新年のイベントにおすすめ
ガレット・デ・ロワ

[600g]

本体価格 1,280 円（税込 1,383 円）

フランスでは本来1月6日の公現祭（エピファニー）に、家族や友人と集まって食べる、新年の定番スイーツです。焼きたてパイの風味をお楽しみいただけます。動物などのかわいいフェーヴつきです。



■コーヒーや紅茶のお供に
プチガトーアソート

[150g（12個入り）]

本体価格 880 円（税込 951 円）

人気の4種類の小さな焼菓子（フォンダンショコラ、フランボワーズのフィナンシェ、マドレーヌ、ロッシェココ（ココナッツ風味のメレンゲ菓子））のアソートです。



“ガレット・デ・ロワ”とは

フランスでは年が明けると、パティスリーやパン屋さんにガレット・デ・ロワ（王様、女王様のガレット）が並びます。本来は1月6日の「公現祭」（エピファニー）に食べるお菓子ですが、現在では1月末くらいまで販売されています。購入すると必ずもらえる王冠をガレットの上にふんわりおけるのが慣習となっています。一般的なガレット・デ・ロワの中には、フェーヴと呼ばれる陶製の小さな人形が1つ入っており、切り分けて食べた際にフェーヴが当たった人は王冠をかぶり、1年間を幸せに過ごすことができると言われています。

※ピカールのガレット・デ・ロワは安全面に配慮し、フェーヴを別添えにしています。

【今月のおすすめ商品例】

■9種類の野菜がたくさん入った ミネストローネスープ

[1kg]

12月26日(水)から1月20日(日)の
特別本体価格 680円(税込 735円)

※通常本体価格 880円(税込 951円)



9種類の野菜とミニマカロニが入った、さっぱり味の具たくさんスープです。それぞれの素材の味や食感をお楽しみいただけ、お食事スープとして重宝します。

■かんたんにポトフやスープが作れる万能野菜 7種類の野菜ミックス(スープ用)

[1kg]

12月26日(水)から1月20日(日)の
特別本体価格 398円(税込 430円)

※通常本体価格 448円(税込 484円)



7種類の野菜(ポロネギ、ニンジン、ジャガイモ、インゲン、カブ、セロリ、玉ネギ)を使用したスープ用の野菜ミックスです。ポトフやトマトスープ、カレーの具材など、調理のアレンジは無限大です。

【あったかアレンジレシピ例：かんたんポトフ】3~4人分

■ピカールの食材

- | | |
|-------------------|------|
| ・7種類の野菜ミックス(スープ用) | 500g |
| ・芽キャベツ | 150g |

■他に必要な食材

- | | |
|---------|------|
| ・ソーセージ | 6本 |
| ・トマト | 1個 |
| ・粒マスタード | 小さじ2 |
| ・顆粒コンソメ | 大きじ1 |
| ・水 | 1L |
| ・塩、コショウ | 適量 |

■手順

1. 鍋に「7種類の野菜ミックス」、「芽キャベツ」、ソーセージ、水、顆粒コンソメを入れ、沸騰させます。
2. 沸騰したら弱火にし、蓋をして約20分加熱します。
3. 2.にカットしたトマトを加え、塩、コショウ、粒マスタードで風味をつければ出来上がりです。

【Picard Channel】

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

※「かんたんポトフ」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 神楽坂店

- Picard 中目黒店
- Picard 自由が丘店

【通販サイト】

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

■味・香り共に豊かに仕上げた ポルチーニ茸のリゾット

[500g]

12月26日(水)から1月20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です。ポルチーニ茸と3種類のチーズを使用し、香り・味わい共に豊かに仕上げました。

■必要な分量をトースターで焼くだけ 全粒粉パンスライス

[450g]

12月26日(水)から1月20日(日)の
特別本体価格 398円(税込 430円)

※通常本体価格 498円(税込 538円)



トーストすると、石臼で挽いたフランス産の小麦(全粒)の芳醇さが増します。バターやジャムをつけてタルティーヌにしたり、お食事の付け合せにしたり、スープに浸してもおいしくお召し上がりいただけます。