

## “30秒パンケーキ”や“90秒フレンチトースト”をラインナップ Picardが新生活にぴったりな「秒速朝食」をご提案 焼き立てのサクサク食感が楽しめる“パニエ”が新登場！



写真左から、パンケーキ／フルーツボール／ブリオッシュのフレンチトースト

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、3月25日(月)から4月21日(日)まで“秒速朝食”をテーマに、新生活が始まるこの季節、手軽に美味しくエネルギーチャージができる朝食をご提案します。

同期間中は、慌ただしい朝に便利な「パンケーキ」や「ブリオッシュのフレンチトースト」などの、電子レンジで調理できる商品や、ゆっくり朝食を楽しみたい日にぴったりな「ミニパンドカンパーニュ」や「クロワッサン」などオーブン焼き上げの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。

また、焼き立てのサクサク食感が楽しめる「モッツァレラチーズと野菜のパニエ」などの新商品が登場します。

さらに、店頭や通販サイト内 Picard Channel では、イースターの家庭料理としてフランスでポピュラーな「パテ・ド・パック」を公開します。今月のおすすめ商品は、下記9店舗のほか、通販サイトでもお買い求めいただけます。

### 【4月のおすすめ商品例】

#### ■素材の風味を生かしたパンケーキ パンケーキ

**【25g×6枚入】**

3月25日(月)から4月21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)

フランス産の小麦粉、牛乳、卵で作ったパンケーキで、素材の風味が口いっぱいに広がります。フルーツなどを添えるだけで簡単にアレンジをお楽しみいただけます。電子レンジなら1枚30秒で準備ができる、忙しい朝の秒速メニューです。



#### ■甘さ控えめでしっとり、ソースも抜群の美味しさ ブリオッシュのフレンチトースト

**【70g×2枚入、ソース16g】**

3月25日(月)から4月21日(日)の  
特別本体価格 498円(税込 538円)

※通常本体価格 580円(税込 627円)

フランス産の小麦粉と砂糖を使用したブリオッシュをフレンチトーストにしました。別添えの塩バターキャラメルソースが美味しさをより引き立てます。電子レンジなら1枚90秒で準備ができる、仕込みいらずのお手軽フレンチトーストです。



## ■ラベル・ルージュ認証の小麦粉を使用したバゲット ミニパンドカンパーニュ

[130g×2本]

3月25日(月)から4月21日(日)の

特別本体価格 298円(税込322円)

※通常本体価格 398円(税込430円)



フランス産の小麦粉(ラベル・ルージュ認証)とライ麦粉を使用しています。外は歯切れよく、中はしっとりと仕上げたこだわりの石窯パンです。おひとりさまでも1回の食事で食べきれるミニサイズが2本入りです。

### 【4月の新商品例】

## ■色鮮やかな野菜を使ったサクサクのパイ モッツアレラチーズと野菜のパニエ

[440g(4個入)]

価格未定



モッツアレラチーズと、トマトをベースにしたグリル野菜を、バターを使ったパイ生地にトッピングしました。焼き立てのサクサクとした食感をお楽しみください。

### 【イースター向けアレンジレシピ例：パテ・ド・バック】4人分

#### ■ピカールの食材

・パイシート	1枚
・玉ネギ(角切り)	120g
・7種類のきのこミックス	100g
・そば粉のガレット	1枚
・ベアルネーズソース	200g(1袋)

#### ■他に必要な食材

・合いびき肉	200g
・オリーブオイル	小さじ1
・薄力粉	小さじ1
・ナツメグ	適量
・ゆで卵	4個
・全卵	1個
・卵黄	1個
・塩・コショウ	適量

#### ■手順

1. パイシートをパッケージ記載の方法で解凍し、ゆで卵を作って殻をむいておきます。
2. フライパンにオリーブオイルをひき、玉ネギ、きのこ、ひき肉を入れ、水分がなくなるまで中火で炒めます。薄力粉を加え、塩・コショウで味付けをします。
3. 2.の余分な脂をペーパーでふき取り、冷まします。
4. ゆで卵の上下をカットします。
5. 3.に全卵とナツメグを加えて混ぜます。
6. クッキングシートを使い、4.を包み込むように5.を横長に成形し、キャンディー状に包んで冷蔵庫で冷やします。
7. そば粉のガレットを広げ、シートから取り出した6.をのせ、四方を折りたたんで包みます。
8. 7.をパイシートで包み、残った生地で模様をつけ、卵黄を塗り、200℃に予熱したオーブンで約20分焼きます。
9. ベアルネーズソースをパッケージ記載の方法で加熱し、パテに添えて出来上がりです。

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

※「パテ・ド・バック」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
- Picard 横浜ペイクォーター店

### 【通販サイト】

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

## ■朝食バリエーションの強い味方 フルーツボール (赤いフルーツ)

[150g]

通常本体価格 398円(税込430円)



ブラックチェリー、フランボワーズ、ブラックベリーを丁寧に手摘みし冷凍しました。ヨーグルトとの相性も良く、パンケーキのトッピングやスムージーなどにアレンジしても美味しくお召し上がりいただけます。