



2020年10月19日  
イオンサヴール株式会社

11月のテーマは“ワインがすすむピカールのおつまみ”

## ワインペアリングを楽しむ、フランス流“簡単おつまみ”をご提案

新商品には解凍するだけのサーモンマリネや“おかずケーキ”のケーキサレなどが登場！

期間限定で一口サイズの“アペロセット”を販売

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



写真左から、サーモンスライスのマリネ(エシャロットとレモンピール) / 食前のおつまみ 4種類のミニパイ

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26日(月)から11月23日(月)まで“ワインがすすむピカールのおつまみ”をテーマに、ボージョレ・ヌーヴォー解禁でワインを味わう機会が増えるこの季節、毎日でも楽しめる、フランス流“簡単おつまみ”をご提案します。

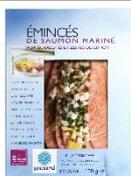
同期間中は、新商品として、アペロや前菜におすすめの「サーモンスライスのマリネ(エシャロットとレモンピール)」や、サラダと合わせて簡単なお食事にもなるフランスの“おかずケーキ”「サーモンとスモークサーモンのケーキサレ」が登場します。また、ピカール定番のおつまみ「食前のおつまみ 4種類のミニパイ」や「食前のおつまみ 3種の小さな花冠」など、おうち飲みを充実させる商品ラインナップし、一部商品を特別価格にてご提供します。

また、チーズがたっぷり詰まった「モッツアレラチーズスティックのフライ」や、エスニックな味わいのソースがついた「ベトナム風エビ春巻」などの「アペロセット」を期間限定のセット価格で販売します。

11月のおすすめ商品は、下記15店舗のほか、通販サイトでもお買い求めいただけます。

### ◆11月のおすすめ商品一例

解凍するだけでワインのお供に  
サーモンスライスのマリネ  
(エシャロットとレモンピール)



新商品

通常本体価格 1,080円 [100g]

スライスしたアトランティックサーモンに、みじん切りにしたエシャロット、レモンピール、シブレット、オリーブオイルを加えました。ワインと合わせて前菜としてお楽しみください。

具材がぎっしり詰まったケーキサレ  
サーモンとスモークサーモンの  
ケーキサレ



新商品

通常本体価格 680円 [220g]

2種類のサーモン(スモークサーモン&サーモン)とルッコラ、トマト、レモンピールなどを混ぜ込んだパウンドケーキです。おつまみとしても、サラダなどに添えて軽いお食事としてもお楽しみいただけます。

ピカールの人気おつまみ  
食前のおつまみ  
4種類のミニパイ



上記期間中の特別本体価格 580円

通常本体価格 680円 [360g (30個入)]

4種類のミニパイ(トマトとモッツアレラのスクエアパイ、ほうれん草とリコッタのロールパイ、シェブルの六角パイ、ブラックオリーブのロールパイ)の詰め合わせです。

ワイン×チーズのおすすめペアリング  
**食前のおつまみ**  
**3種の小さな花冠**



上記期間中の特別本体価格 880 円  
 通常本体価格 980 円 [150g (12 個入)]  
 シェーブルチーズ&玉ネギのコンフィ、  
 トマト&ズッキーニ&モッツアレラ、  
 フレッシュチーズ&ミントの、  
 3 種の花冠形のおつまみです。

素材の味が引き立つマリネ  
**牛肉のマリネ**  
**エシャロット風味**



上記期間中の特別本体価格 1,780 円  
 通常本体価格 1,880 円 [300g]  
 豪州産の牛肉をエシャロットの風味豊かな  
 調味液で一昼夜マリネしました。  
 フレッシュな味わいのポージョレ・  
 スーヴォーとも好相性の牛肉です。

秋の夜長を楽しむ  
**アペロセット**



上記期間中の特別本体価格 3,000 円  
 通常組み合わせ本体価格 3,620 円  
 「モッツアレラチーズスティックのフライ」  
 「食前のおつまみ グジェール」  
 「ベトナム風エビ春巻」  
 「ムール貝のファルシー」  
 4 点のお得なセットです。

◆お子さまと一緒に作れる簡単おつまみ  
**ロリポップ・アペリティフ**

材料 (約 6 人分)



■ピカールの食材

- ・そば粉のガレット [1 枚]
- ・ジャガイモとトリュフのエクラゼ [100g (6~7 ポーション)]

■他に必要な食材

- ・生ハム [3~4 枚]
- ・スティック菓子 [1 袋]

手順



1. 「そば粉のガレット」と「ジャガイモとトリュフのエクラゼ」をパッケージ記載の方法で加熱します。



2. 「そば粉のガレット」に、「ジャガイモとトリュフのエクラゼ」を厚さが均等になるように塗り広げ、生ハムを並べます。



3. 下から上に向かって巻き、冷蔵庫で 20~30 分冷やします。1 ロサイズにカットし、スティック菓子をさしてロリポップ風に仕上げます。

◆Picard Channel <https://www.picard-frozen.jp/Page/channel.aspx>  
 「ロリポップ・アペリティフ」他、ピカールの商品を使用した、アレンジレシピ動画を公開中。

◆Picard 店舗

- |                       |               |                   |
|-----------------------|---------------|-------------------|
| ■Picard 青山骨董通り店       | ■Picard 麻布十番店 | ■Picard 神楽坂店      |
| ■Picard キラリナ京王吉祥寺店    | ■Picard 代官山店  | ■Picard 品川シーサイド店  |
| ■Picard 自由が丘店         | ■Picard 中目黒店  | ■Picard 広尾店       |
| ■Picard 南町田グランベリーパーク店 | ■Picard 武蔵小杉店 | ■Picard 武蔵小山店     |
| ■Picard 横浜ベイクォーター店    | ■Picard 横浜元町店 | ■Picard ソコラ武蔵小金井店 |

◆通販サイト <https://www.picard-frozen.jp/>