

【10月18日は冷凍食品の日】フランス発の冷凍食品専門店 Picard (ピカール)

ピカール社員考案！一流シェフも認めたアレンジレシピ TOP10 を大発表！ ほうとうや甘酢あんかけなど和風レシピも！簡単絶品アレンジ多数

初開催「ピカールアレンジレシピコンテスト 2024」

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、前菜からデザートまで幅広い品揃えで、フランス本場の味をお届けしています。添加物の使用をできる限り控え、素材本来の味を活かした商品作りに努め、環境にも配慮したさまざまな商品を取り揃えています。

ピカールでは日本事業開始 10 周年を記念して、初めての全従業員を対象とした「ピカールアレンジレシピコンテスト 2024」を開催いたしました。ピカールの野菜、シーフード、肉などを使用した普段の食卓（朝食、昼食、夕食など）で手軽に活用できるレシピをテーマに募集しました。応募レシピは事前審査を社内にて行い、9月30日（月）に料理家やレストランシェフなど食のプロフェッショナルもお迎えし、実食スタイルの最終審査会が行われ、下記の通り受賞作品が決定いたしました。入賞作品については、後日ピカールオンラインショップにて詳しいレシピを紹介いたします。総参加人数 34 名、総投稿数 57 レシピ。その中から上位 10 レシピが以下の通り選ばれました。

■受賞作品の紹介。最終審査会に選ばれた 10 レシピと、審査員特別賞 2 レシピを紹介いたします。

1位【具たくさんほうとうきしめん】



(EC事業部/渡邊さん)
 具たくさんなのにほぼ煮込むだけの手軽さ！
 「栗とカボチャのスープ」に味噌ときしめんという斬新な発想に驚きました。
 審査員ダントツ一位！
 ①「滑らかなマロンとカボチャのスープ」②「7種類の野菜ミックス(スープ用)」

2位【タンドリーチキンのタジン】



(ピカール自由が丘店/和泉さん)
 とにかく簡単！一度にレンジするだけ！ピカール商品を主に使うだけで、簡単にできるのが素晴らしい！ボリューム感も嬉しい！
 ①「BIOクスクスのオリーブオイル和え」
 ②「鶏肉のソテータンドリー風味」③「グリル野菜のタジン風」

3位【ペシャメルソースとハムのカルツォーネ】



(商品部/原田さん)
 フライパンだけでとっても簡単に作れます。
 ハムとチーズの組み合わせに、ペシャメルソースのゴクがいいアクセントで、絶妙な美味しさ！
 ①「ペシャメルソース」②「ピッツァ生地」

4位【フライパン一つで作る！カリカリカレイの甘酢あんかけ】



(EC事業部/小島さん)
 油を一切使わず本格的な魚の甘酢あんかけが完成。カレイをカリカリに焼き上げて、カレイの切り身の大きさを生かして満足感たっぷり！和風に仕上げている点が新鮮です。
 ①「カレイのムニエル」②「グリーンアスパラガス」

5位【スケソウダラのフィレのガーリック風味】



(ビカール武蔵小山店/片岡さん)
魚とは思えないほど扱いが容易!ほぐれやすく、骨無しで食べやすい!素材の美味しさが抜群!エコなレシピの視点も評価ポイント。メニューのネタが切れたときこれなら簡単に満足できそう!
①「スケソウダラのフィレ」②「ガーリックスプレッド」

6位【ムール貝の炊き込みご飯】



(ビカール麻布十番店/小野澤さん)
面倒な下処理不要!ムール貝の美味しさが際立つレシピでした。アスパラガスが彩りだけでなく、食感にもとてもいいアクセントになっています。
①「ムール貝の漁師風」②「グリーンアスパラガス」

6位【半月揚げプロヴァンスソース添え】



(ビカール武蔵小山店/酒井さん)
ビールのお供に!餃子の皮を使って包む工夫は食べやすさや大きさもちょうどよく、ジャガイモとソースの相性も抜群でした。
①「AOPイズニーパー使用 ジャガイモのピューレ」
②「BIO プロヴァンス風ソース」

8位【ニンニク風味ピキージョのグリル】



(ビカール南町田グランベリーパーク店/Nさん)
シンプル!付け合わせや一品メニューにも使えます!
フライパン1つで色鮮やかな一品が手間なく、簡単にできるのは嬉しい。
①「ピキージョのグリル」
②「BIOガーリックのみじん切り」③「BIOパセリのみじん切り」

9位【ポテトラザニア】



(ビカール自由が丘店/Hさん)
調味料を加えないで作る簡単なレシピ!存在感のあるジャガイモとラタトゥイユの味のバランスがちょうどいい!
①「ラタトゥイユ」②「ジャガイモのサラデーズ」
③「BIO パセリのみじん切り」

9位【白身魚、ムール貝、彩り野菜のアクアパッツァ】



(EC事業部/武藤さん)
作る工程が少なめ!仕事の日など時間がない日の晩酌にもおすすめです。たっぷりの野菜とムール貝の材料の組み合わせが抜群です!
①「緑と赤のサラダボール(プロッコリー、スナップエンドウ、グリルズッキーニ)」
②「ムール貝の漁師風」③「イタリアンパセリのみじん切り」

《審査員特別賞》

【イワシのフリット プロバンス風】



(ビカール神楽坂店/田原さん)
フライパン1つで美味しいおつまみが完成!
手軽に魚を使った料理が作れて、見栄えも抜群!
①「イワシのフリット」②「BIO プロヴァンス風ソース」

【鯛の南蛮漬け】



(ビカール南町田グランベリーパーク店/滝本さん)
暑さが残る季節などにさっぱりと南蛮漬けを食卓に出したい時に!
簡単で見た目にも食欲をそそります。
①「イワシのフリット」②「パプリカミックス」

【特別審査員】

渡辺 麻紀様（料理家）

Philippe Batton（フィリップ・バットン）様 Le Petit Tonneau（ル・プティ・トノー）オーナーシェフ

◎「冷凍食品の日」とは

冷凍(レイトウ)のトウ(10)につながることで、冷凍食品の世界共通の管理温度マイナス18℃以下から10月18日を冷凍食品の日と決めました。※一般社団法人 日本冷凍食品協会 HP より

◆Picard 商品を使ったレシピのご案内 <https://picard-frozen.jp/blogs/recipe>

ピカールの商品を使用した、アレンジレシピを公開中。

◆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 ソコラ武蔵小金井店
 - Picard 自由が丘店
 - Picard 代官山店
 - Picard 南町田グランベリーパーク店
 - Picard 武蔵小山店
 - Picard 横浜ベイクォーター店
 - Picard 横浜元町店
- ◆Picard オンラインショップ <https://www.picard-frozen.jp/>