

フランス発の冷凍食品専門店 Picard (ピカール)

ピカールの『クリスマス・マルシェ』11月25日(月)スタート! 雪のようなホワイトチョコに包まれたサプライズなレインボーケーキや、 華やかなクリスマスメニューで特別なひとときを!

2024年のクリスマスにおすすめの新商品をご紹介いたします。

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11月25日(月)より『クリスマス・マルシェ』を開催いたします。今年の新商品はピカールらしくフランス本場の味を手軽に楽しめるものばかり。トリュフやポルチーニ茸を使用したおつまみやお料理は、ワインとの相性が抜群で日常の食卓に特別な彩りを添えます。また、デザインが美しく上品なデザートなど、クリスマスシーズンを華やかに演出する商品も多数取り揃えました。おすすめの6品をご紹介します。

◆クリスマスの新商品は、11月25日(月)より発売開始。



■レインボーケーキ(直径約 15cm、約 6 人分)

通常価格 3,999 円

植物由来の色素を使ったスポンジケーキを、ホワイトチョコレートと クリーム、クレームパティシエール(カスタードクリーム)をミックスしたホワイトチョコクリームで包みました。砂糖で作った星を飾ったケーキです。ホールケーキをカットした瞬間、中から色鮮やかな美しさが広がります。ひと切れごとに楽しめるカラフルな層が、特別なひとときを演出してくれます。



■天使のシュークロッカン(チョコレートとプラリネ)8個入

通常価格 1,998 円

コクのあるブラウンシュガーで作ったカリカリ食感のシュークロッカンに、 ヘーゼルナッツのプラリネとカカオの風味豊かな 2 種類のクーベルチュール チョコレートを使用したプラリネクレムーをシューに詰めました。お皿に盛り 付ける際、別添の天使の羽を添えれば完成です。



■シナモンのブリオッシュ アーティザン (6人~8人分)

通常価格 1,599 円

ブリオッシュ生地にシナモンフィリングを重ね、生地は雪の結晶の形に手で編 み込み、ブラウンシュガーをかけて焼き上げました。卵とバターを贅沢に使用 した、甘くリッチなパンです。目を引く華やかな仕上がりです。



■ジャガイモとキノコのタルトレット(4個入)

通常価格 1,199 円

ジャガイモとエメンタールチーズで作った器に、香り豊かなマッシュルームと ポルチーニ茸のフィリングを詰めた小ぶりのタルトです。前菜としても楽しめ る味わい深い逸品です。





カシューナッツとキノコで作ったフォアグラ風のテリーヌを雪の結晶の形に 仕上げ、洋ナシのジュレを重ねました。食卓に添えるだけで、クリスマスの雰 囲気が楽しめるアペリティフです。

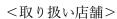
※植物性原材料のみを使用したヴィーガン対応商品です。

■チーズとトリュフのグジェール(10個入)



通常価格 1.299 円

グジェールの中に、ほんのり香るサマートリュフやニンニク、3種類のチーズ ソースを詰め込み、上品な味わいに仕上げました。白ワインとの相性も抜群で、 アペリティフにも最適です。ブルゴーニュ地方の郷土料理であるグジェール は、チーズを混ぜ込んだシュー生地を焼き上げたものですが、ピカールのこの グジェールはシューの中にもソースを詰めて仕上げているのが特徴です。



ピカール店舗 🕋

- ■Picard 青山骨董通り店
- ■Picard キラリナ京王吉祥寺店 ■Picard ソコラ武蔵小金井店
- ■Picard 代官山店
- ■Picard 横浜ベイクォーター店 ■Picard 横浜元町店
- ■Picard 麻布十番店
- ■Picard 南町田グランベリパーク店 ■Picard 武蔵小山店

- ■Picard 神楽坂店
- ■Picard 自由が丘店



ピカール公式オンラインショップ



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

※輸入の状況により、商品販売の開始が遅れる場合がございます

※プティピカールでは「クリスマス・マルシェ」の開催はございません。







