

ピカール『クリスマス・マルシェ 2025』予約受付を開始

～2025 年 11 月 15 日（土）より直営店舗限定で実施、早期予約特典 最大 10%OFF～

フランス発の冷凍食品専門店 Picard（ピカール）を展開するイオンサヴール株式会社（本社：東京都中央区）は、2025 年 11 月 15 日（土）より直営店舗にて、クリスマス商品の予約販売を開始しました。

今年のピカールは、「ピカールと一緒に、冬の食卓を楽しもう」をテーマに、フランスの華やぎと温かさを感じられるメニューをそろえました。家族や大切な人と囲む食卓にぴったりの料理を多彩に用意し、特別な季節を穏やかに過ごせる時間をお届けします。2025 年 11 月 15 日（土）から 12 月 14 日（日）までの期間中、対象商品のご予約で 5%OFF、2 点以上のご予約で 10%OFF となる早期予約特典をご利用いただけます。お好みのメニューをそろえて、ピカールと一緒にクリスマスの時間を楽しんでいただけます。



■ ご予約対象商品

パーティーの始まりを彩るアペリティフ、テーブルを華やかにする前菜、主役を飾るメインディッシュ、食後締めくくるデザートまで。シーンに合わせたピカールのイチオシ商品を取りそろえました。

アペリティフ（食前のひと皿）／前菜（食事のはじまり）

ワインやシャンパーニュと相性のよい、軽やかなひと口サイズの前菜をご紹介します。可愛らしく、パーティーの始まりに華やぎを添えます。



フランス産キャビア（30g） 7,499 円

フランスで養殖されたチョウザメのキャビアです。ブリニやサワークリーム、レモンを添え、シャンパーニュや白ワインとともに楽しむ贅沢な前菜です。



オマールクリームとエビのビジュ（160g・2個入） 1,999 円

彩り野菜のコンフィをベースに、オマールクリームを重ね、エビをトッピング。エレガントなドーム型で仕上げた、華やかで軽やかな前菜です。解凍するだけで、特別なひと皿が完成します。



サーモンのブーシェ（ひと口サイズのアペリティブ）（8個入）

1,998 円

スモークサーモンに包まれた粒マスタードで風味づけしたクリームチーズをブリニの上にのせたひと口サイズのアペリティブです。

見た目がかわいらしく、パーティーの始まりにそっと華やぎを添えるひと皿です。



シーフードのヴェリーヌ（6個入） 1,699 円

2種類の小さなカップ入りのアペリティブ（サーモンのタルタル、サンジャックのマリネ）は、それぞれにハーブやビネガー、野菜、フルーツを加え香り豊かに彩りよく仕上げました。解凍するだけでお召し上がりいただけるワインとの相性も抜群のアペリティブです。

※本品は、はちみつを含む食品です。1歳未満の乳児には与えないでください。



ボイルオマールロブスター（350g） 2,699 円

カナダ産のボイルしたロブスターです。解凍してそのままでも、蒸し器で温めて温製オードブルとしても美味しくお召し上がりいただけます。

※個体ごとに大きさや形状等に差がある場合がございます。あらかじめご了承ください。

■メイン（主菜）

食卓の中心となるごちそう。ボリュームがあり、家族や友人との食事を盛り上げる華やかな料理がそろいます。



国産若鶏のローストチキン（ハーブ風味） 1羽（2～3人前）

2,999 円

国産の若鶏をタイムやローズマリーで味付けし、焼き上げたローストチキンです。ご自宅のオーブンで最後の焼き上げをすることで皮が香ばしく仕上がります。



サーモンのパイ包み焼き 700g（6皿分） 3,599 円

白ワインとオニオンで味付けしたキャベツにサーモンとほうれん草を重ね、パイ生地で丁寧に包みました。魚の形が愛らしいパイ包みで焼き上げると香ばしい香りとサクサク感をお楽しみいただけます。

■スイーツ（食後のスイーツ）

食後のひとときを華やかに締めくくるメニューをそろえました。色とりどりのデザートで、最後まで笑顔が広がります。



レインボーケーキ 750g（5～6人用） 3,999円

植物由来の色素を使ったカラフルなスポンジケーキを、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。砂糖で作った星のデコレーションで飾った、断面の美しいケーキです。



銀座タルト（フルーツ）（5号サイズ・直径約150mm） 4,752円

サクッと香ばしいタルト生地に、なめらかなディプロマットクリームを合わせ、7種のフルーツを贅沢にトッピングした銀座千疋屋の華やかなタルトです。



ストロベリーアイスケーキ（直径約110mm四方） 4,968円

濃厚なバニラアイスに、甘酸っぱいストロベリーソースをミックス。底のクランチが食感のアクセントに。銀座千疋屋による、いちごたっぷりの華やかなアイスケーキです。

※ストロベリーアイスケーキは直営店舗のみでのお取り扱いとなります。公式オンラインショップでは販売しておりません。

■ご予約期間・お渡し期間

予約期間：2025年11月15日（土）～12月14日（日）

お渡し期間：2025年12月19日（金）～12月28日（日）

早期予約特典：対象商品ご予約で5%OFF、2点以上のご予約で10%OFF

■ご予約方法

- ・店頭でスタッフにお申し付けください。
- ・商品は冷凍の状態でお渡しします。
- ・ご予約期間中でも、在庫がなくなり次第、販売を終了させていただく場合がございます。

※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。

■ 実施店舗

・ピカール直営店舗

※オンラインショップ、プティピカール店舗は予約販売対象外です。

直営店舗

■ [ピカール青山骨董通り店](#)

■ [ピカール麻布十番店](#)

■ [ピカール神楽坂店](#)

■ [ピカールキラリナ京王吉祥寺店](#)

■ [ピカールソコラ武蔵小金井店](#)

■ [ピカール自由が丘店](#)

■ [ピカール代官山店](#)

■ [ピカール南町田グランベリーパーク店](#)

■ [ピカール武蔵小山店](#)

■ [ピカール横浜ベイクォーター店](#)

■ [ピカール横浜元町店](#)

■ ピカール公式オンラインショップ <https://picard-frozen.jp/>



【本件に関するお問い合わせ先】

イオンサヴール株式会社 03-5651-7720



◆Picard（ピカール）について

ピカールは、フランスで50年以上の歴史を持つ冷凍食品専門店。フランス国内に約1,200店舗、世界14カ国以上に展開しています。日本ではオンラインショップ、直営店のほか、スーパーマーケット内に「プティピカール」としてコーナー展開を行い、より多くのお客さまにフランスの食文化をお届けしています。素材本来の味わいを大切に、野菜からメイン料理、パンやデザートまで幅広く揃え、日常の食卓から特別な日まで多様なシーンに応えられるのがピカールならではの魅力です。

◆ピカールの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いろいろなアレンジレシピを公開中です。