

お客さまへの感謝を込めて、全品 5%OFF

Picard 冬のソルド「SOLDES d'hiver」を開催

物価上昇が続く中、日々の食卓においても、選択や工夫が求められる場面が増えています。ピカールは、日常の食事に無理なく取り入れられる商品を通して、暮らしに寄り添う提案を行っています。

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、日頃のご愛顧への感謝を込めて、店舗および公式オンラインショップにて、全商品が 5%OFF となる「Picard 冬のソルド『SOLDES d'hiver』」を開催いたします。

ピカールは、日々の食卓に無理なく取り入れられることを大切にしながら、素材の持ち味を生かした商品づくりを行っています。焼く・温めるだけで仕上がる手軽さと、冷凍だからこそ必要な分だけ使える使い勝手を備え、毎日の食事に取り入れやすいラインアップをそろえています。今回のソルドは、そうしたピカールの商品を、日頃のご愛顧への感謝を込めて、より身近に手に取っていただく機会のひとつです。「どのような商品なのか気になってはいたものの、味や使い勝手が分からず購入をためらっていた商品」を、この機会にぜひお試しください。前菜からメイン料理、パン、デザートまで、幅広い商品をこの機会にお楽しみいただけます。



商品を通して感じる、ピカールの使い心地

●冬の時期でも、野菜を無理なく取り入れたい方に

寒さが続き、体調管理や食事のバランスが気になりやすい 2 月。日々の食卓に取り入れやすく、無理なく続けられる商品として、ピカールでは野菜、スープ、パン・クロワッサンをこの時期のおすすめとしてご提案しています。

ピカールの野菜は、露地栽培を基本とし、旬の時期に収穫した素材を冷凍しています。自然のリズムの中で育った野菜を、季節を問わず手軽に取り入れられる点も特徴です。下ごしらえを施した状態で冷凍しているため、洗う・切るといった手間がかからず、必要な分だけ使うことができます。簡便な食事が増えやすい冬の時期でも、野菜を無理なく食卓に取り入れたい方にもおすすめです。



フリット・リュクス 鴨脂で揚げた
フレンチフライ 500g 899 円 (税込)
皮付きのジャガイモを鴨脂で揚げ、ガーリック
パウダーと塩で味付けをした贅沢なフレンチフ
ライです。コクのある鴨脂が引き立てる良質な
フランス産ジャガイモの味わいをお楽しみいた
だけます。



BIO 野菜のラタトゥイユ 600g
通常価格 999 円 (税込)
豊かな大地と太陽をたっぷり浴びて育ったイタリア
産 BIO 野菜を使用したラタトゥイユです。トマト
、グリルなす、グリルズッキーニ、トマトパルプ、
グリル玉ねぎ、グリル赤ピーマン、グリル黄ピーマ
ンを合わせ、野菜それぞれの風味を生かしています。



温野菜ミックス (緑の野菜)
600g (200g×3袋) 769円 (税込)
4種類の緑の野菜 (グリーンピース、スナップエンド
ウ、ブロッコリー、ほうれん草) をミックスしまし
た。小分けされた1回分 (200g) を袋ごとそのまま電
子レンジで温めるだけで、下ごしらえの手間なく使
えます。



7 種類のキノコミックス (調味料不使用)
450g 1,099 円 (税込)
スメリイグチ、ヒラタケ、マッシュルーム、
ナメコ、シイタケ、ヤマドリタケ、ニセイロガ
ワリ。7 種類のキノコのミックスです。味付け
をしていないため、加えるだけで料理の幅が広
がります。

●寒い日に温かい一品を手軽に用意したい場面に

ピカールのスープは、ポーションタイプで冷凍することで、食べたい分だけ温めて使うことができます。冷凍という特性を生かし、無駄なく使える工夫をすることで、食品ロス削減にもつながります。必要な分だけ使える冷凍食品は、日々の食費や調理の負担を見直すきっかけにもなります。寒い日が続く 2 月には、温かいスープを食べたい分だけ手軽に用意できる点も、この時期ならではの使い心地です。



(左から)

・リヨン風ポタージュ 1kg 1,099 円 (税込)

カボチャ、ジャガイモ、エメンタールチーズを使用したほんのり野菜の甘みを感じるまろやかなスープです。

・滑らかなズッキーニ、ジャガイモ、グリーンピースのスープ 1kg 899 円 (税込)

ズッキーニ、ジャガイモ、グリーンピースに、フロマージュブランのコクをプラスしました。彩りも美しく、まろやかでやさしい味わいのスープです。電子レンジや鍋で手軽に温めるだけで、簡単に温かいスープを楽しめます。

●外出を控えがちな冬の朝食や軽食に

ピカールで人気のクロワッサンは、焼成前の生地状態で冷凍しているため、ご自宅のオーブンで焼き上げるだけで、焼きたての香りと食感を楽しめます。食べたい分だけ焼いて使える点も、冷凍ならではの使い心地です。寒い朝や外出を控えがちな冬の時期でも、ご自宅で焼きたてのパンを楽しむのは、この季節ならではの魅力です。こうした商品づくりを通して、ピカールは日常の食卓に寄り添う冷凍食品を提案しています。普段の朝食や軽食など、特別な日だけでなく日常のシーンでも取り入れやすい商品です。



(左から)

クロワッサン 55g × 8 個入 949 円 (税込)

ミニクロワッサン 25g × 10 個入 799 円 (税込)

フランス産の小麦粉・砂糖と、EU 産のバターを使用した、焼く前の生地状態で冷凍したクロワッサンです。ご自宅で焼き上げることで、焼きたての香りと食感を楽しめます。ハムやチーズ、野菜を合わせたオードブルにもおすすめです。

今回のソルドでは、こうした野菜商品やスープ、パン・クロワッサンをはじめ、前菜、メイン料理、デザートまで、ピカールの全商品を 5%OFF でお求めいただけます。特に野菜、スープ、パン・クロワッサンは、寒さが残る 2 月の食卓に取り入れやすく、日々の食事を無理なく整えたい方におすすめのラインアップです。

■ピカール直営店舗での特典

期間：2026 年 2 月 11 日（水・祝）～2 月 15 日（日）

ピカール直営店では、実際に商品を手に取りながら、味わいや使い方を知っていただける機会をご用意しています。また全品 5%OFF に加え、以下の特典をご用意しています。

【特典①】送料割引

- ・ 5,000 円（税込）以上のお買い上げで 送料 500 円
- ・ 10,000 円（税込）以上のお買い上げで 送料無料（※1）

【特典②】保冷バッグご購入で、ドライアイス 1 個無料（※2）

【特典③】ソルド期間中、店頭にてミニクロワッサンの試食をご提供する予定です。

※1 配送先 1 か所につき、5,000 円（税込）または 10,000 円（税込）以上のお買い上げに限ります。なお、翌日配送は承っておりません。一部離島など対象外の地域がございます。

※2 紙保冷バッグ代は対象外です。

■公式オンラインショップでの特典

実施期間：2026 年 2 月 11 日（水・祝）～2 月 16 日（月）午前 10 時まで

オンラインショップでは、翌朝 10 時までソルド価格でお買い物いただけます。ご自宅用はもちろん、まとめ買いやギフトにもおすすめです。また、公式オンラインショップでは、全品 5%OFF に加え、以下の特典をご用意しています。

【特典①】新規会員特典 5,000 円（税込）以上のご注文で送料無料

【特典②】既存会員特典 8,000 円（税込）以上のご注文で 1,000 円 OFF

※店舗特典（送料割引・ドライアイス・試食）は対象外です。

※他の割引・特典との併用はできない場合がございます。

詳細情報

本フェアの詳細は、以下の特設ページよりご確認ください。

<https://picard-frozen.jp/pages/picard-soldes>

日々の食卓に寄り添うピカールの商品を、感謝の気持ちとともにお届けいたします。

【実施概要】

Picard 冬のソルド「SOLDES d'hiver」

店舗：2026年2月11日（水・祝）～2月15日（日）

公式オンラインショップ：2026年2月11日（水・祝）～2月16日（月）午前10時まで

内容：全品 5%OFF

実施場所：直営 11 店舗、公式オンラインショップ

※プティピカール店舗は対象外です。

※店舗により在庫状況が異なる場合がございます。

【販売店舗一覧】

■直営店舗

[青山骨董通り店](#) [麻布十番店](#) [神楽坂店](#) [キラリナ京王吉祥寺店](#) [ソコラ武蔵小金井店](#) [自由が丘店](#)
[代官山店](#) [南町田グランベリーパーク店](#) [武蔵小山店](#) [横浜ベイクォーター店](#) [横浜元町店](#)

■ピカール公式オンラインショップ

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

◆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。季節のメニューやおもてなしのヒントに、ぜひご覧ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

イオンサヴール株式会社 TEL：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。