

ピカール人気商品「ジャガイモのポワレ」に

「ラベルルージュ」取得のジャガイモを使用した特別仕様を数量限定発売

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、人気商品「ジャガイモのポワレ」の特別仕様商品として、「ラベルルージュ」取得ジャガイモを使用した「ジャガイモのポワレ ラベルルージュ」を、2026年5月22日（金）より数量限定で発売いたします。



近年、冷凍食品には“手軽さ”だけでなく、“素材の品質”を求める声も高まっています。今回の特別仕様では、露地栽培のグルナイユジャガイモや、ノワールムティエ島産の海塩「フルール・ド・セル」など、素材の味わいを活かすことにこだわりました。

使用しているのは、「ラベルルージュ」を取得したグルナイユジャガイモです。自然の気候や土壌環境の中で育てる露地栽培で育てられた小粒のジャガイモを使用し、香ばしくポワレに仕上げました。さらに、溶かしバターとハーブで香りをまとわせています。

仕上げには、フランス西部・ノワールムティエ島の塩田で採れる海塩「フルール・ド・セル」を使用しています。「フルール・ド・セル」は、塩田の水面に薄く結晶化した塩を繊細に手作業で採取する海塩です。まろやかな塩味が、ジャガイモのホクホクとした食感や香ばしさとよく合います。

オーブンやフライパンで温めるだけで、肉料理の付け合わせはもちろん、ワインと楽しむアペリティフや、平日の食卓のもう一品としても活躍します。

■ラベルルージュ取得のジャガイモを使用

「ラベルルージュ」は、フランス政府による品質認証制度です。味わいや生産方法など、多面的な基準に基づいて認定されており、厳しい基準を満たした商品のみ認証マークの表示が認められています。今回使用しているグルナイユジャガイモも、素材本来の味わいや品質にこだわって育てられています。



■露地栽培の美味しさを、冷凍で手軽に

ピカールでは、自然の気候や土壌環境の中で育てる露地栽培の野菜を多く使用しています。旬の時期に収穫した野菜をできるだけ早く冷凍加工することで、素材本来の味わいを活かした商品づくりに取り組んでいます。

また、必要な分だけ使用できる冷凍食品は、食品ロス削減にもつながり、忙しい日でも手軽に食卓へ取り入れられるのも特長です。冷凍庫にストックしておくことで、平日の夕食や週末の家飲みなど、さまざまなシーンで活躍します。

■商品概要



「ジャガイモのポワレ ラベルルージュ」

内容量：450g

価格：999 円（税込）

発売日：2026 年 5 月 22 日（金）

※数量限定での販売となります。



好評販売中「ジャガイモのポワレ」

内容量：450g

価格：899 円（税込）

皮の薄いミニジャガイモ「グルナイユ」を、オリーブオイルとフランス・ブルターニュ産のゲランドの塩、さらにコショウでシンプルに味付けしました。

ゲランドの塩は千年以上の歴史をもつ天日塩。まろやかな塩味がジャガイモの自然な甘みを引き立て、ねっとりとした食感が楽しめます。

■ピカール公式オンラインショップ

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

■直営店舗

<東京都> [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](#)

<神奈川県> [横浜ベイクォーター店](#) [横浜元町店](#)

◆ピカールの商品を使ったレシピのご案内

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。

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

【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

フランス発の冷凍食品専門ブランド「ピカール」。

その原点は、1906年に創業した製氷会社にあります。食材を守るための技術としての“氷”という発想は、やがて冷凍技術へと発展し、今日のピカールへとつながっています。

ピカールが大切にしているのは、頑張りすぎなくても、豊かな食卓を楽しめるという考え方です。冷凍食品は単なる利便性ではなく、日々の暮らしにゆとりを生み出すための手段。忙しい日でも、食事の質を下げることなく、家族や大切な人との時間を大切にできる。その価値を“エフォートレス”という形で提案しています。

商品づくりにおいては、自然由来の素材を優先し、甘味料・うま味調味料・GMO（遺伝子組み換え原料）不使用・パーム油を使用しない設計を基本としています。解凍するだけで楽しめる商品から、オーブンで仕上げる商品まで、手軽さと特別感を両立したラインアップを展開しています。

必要な分だけ使える冷凍食品は、食品ロス削減にもつながります。MSC・ASC認証の水産品や、環境に配慮した商品設計など、日々の選択が自然と環境配慮につながる点も特長のひとつです。

変わらないのは、おいしさへのこだわり。変わり続けるのは、届け方。ピカールはこれからも、暮らしに寄り添うかたちで、フランスの食文化を届けていきます。