

毎日の食卓がもっと楽しくなる、新しいピカールへ。

麻布十番店が6月1日リニューアルオープン

先着200名さま限定「ピカールオリジナル・バターナイフ」プレゼントキャンペーンを開催

イオンサヴール株式会社（本社：東京都中央区）は、フランス発の冷凍食品専門店「ピカール麻布十番店」を、2026年6月1日（月）にリニューアルオープンいたします。

今回のリニューアルでは、店内レイアウトや導線を見直し、店内を回遊しながら、商品選びを楽しんでいただける空間へ刷新します。さらに、毎日の食卓を少し豊かにする新たな売場「La Petite Réserve（ラ・プティット・レゼルブ）」を新設するほか、プレミアム生クリームソフト「CREMIA（クレミア）」の販売も開始いたします。また、リニューアルを記念して、期間限定キャンペーンを開催いたします。

■リニューアル記念キャンペーン開催

期間中、ピカール麻布十番店にて5,000円（税込）以上お買い上げいただいたお客さま先着200名さまに、「ピカールオリジナル・バターナイフ」プレゼントいたします。

【キャンペーン概要】

期間：2026年6月1日（月）～6月7日（日）

条件：5,000円（税込）以上お買い上げ

数量：先着200名さま

対象店舗：ピカール麻布十番店

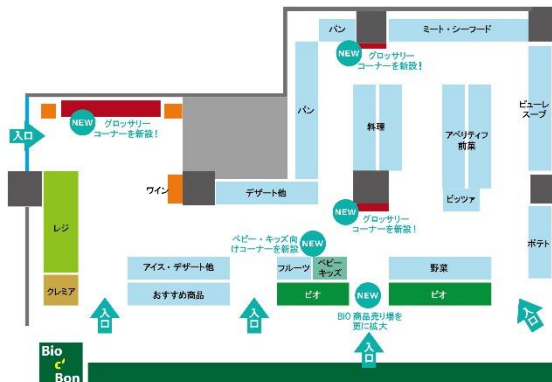
※なくなり次第終了となります。



お買い物がもっとスムーズに。店内レイアウトを見直しました

お客さまのお声をもとに、入口や売場レイアウトを見直しました。入口を増設し、店内へのアクセスをより便利にするとともに、人気商品や注目商品を見つけやすく配置しています。

より快適に店内を見て回りながら、お買い物を楽しんでいただける空間へ生まれ変わります。



新設「La Petite Réserve (ラ・プティット・レゼルブ)」で、次の食卓が少し楽しみに

今回のリニューアルでは、新たな売場として「La Petite Réserve (ラ・プティット・レゼルブ)」を設置いたします。

「La Petite Réserve (ラ・プティット・レゼルブ)」は、フランス語で“小さなストック置き場”を意味します。お気に入りをお試しつつストックして楽しむ、そんなフランスの日常の食文化をイメージしました。ピカールの商品と組み合わせることで、毎日の食卓や朝食の時間をもっと楽しんでいただきたいという想いを込めています。

冷凍食品を買う場所だけでなく、毎日の食卓に新しい楽しみを見つけられる売場へ。「今度これも試してみたい」「次はこう楽しんでみよう」と思える、ヨーロッパの菓子やビスケット、調味料、ワイン、ベビー・キッズ向け商品などを取りそろえ、食卓が少し楽しみになる出会いを提案します。

La Petite Réserve ラ・プティット・レゼルブ



■プレミアム生クリームソフト「CREMIA (クレミア)」を新発売

ピカール麻布十番店では、新たにプレミアム生クリームソフト「CREMIA (クレミア)」の販売を開始いたします。

北海道生まれの上質な生クリームを使用した、濃厚でなめらかな味わいが特長です。ラングドシャコーンならではの軽やかな食感もお楽しみいただけます。



プレミアム生クリームソフト
「クレミア」

Creミア

税込 550 円

【店舗概要】

店舗名：ピカール麻布十番店

所在地：東京都港区麻布十番 2-9-2 電話番号：080-9183-9239

営業時間：10:00～22:00

※2026年6月1日(月)より営業時間を10:00～21:00へ変更いたします。



ピカール麻布十番店

〒106-0045 東京都港区麻布十番2-9-2
OPEN 10:00-22:00 TEL 080-9183-9239
最寄駅：東京メトロ・都営地下鉄麻布十番駅

【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。

ピカールが提案しているのは、日々の暮らしの中で、無理なく食を楽しむ“エフォートレス”な食卓です。冷凍食品を単なる利便性としてではなく、忙しい日でも、自分らしく食事の時間を楽しみ、暮らしを少し豊かにするための選択肢として提案しています。

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。