

## リニューアルしたピカール麻布十番店で、 人気商品を気軽に楽しめる限定セットを発売

クロワッサンから人気メニューまで。ピカールのある暮らしを体験できる3つの限定セットが登場

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、新しくなったピカール麻布十番店にて、人気商品を組み合わせたピカール麻布十番店限定セットを、2026年6月1日（月）から6月30日（火）まで販売いたします。

リニューアル記念として販売する限定セットは、焼きたてパンを楽しむ「人気パンセレクション」、カフェのような心地よい食卓を楽しむ「カフェ仕立てのごちそうセット」、ピカールの人気商品を贅沢に詰め合わせた「グラン・フレンチセット」の3種類をご用意しました。ピカールを初めてご利用いただくお客さまにも、人気商品の魅力を気軽にお楽しみいただけるラインアップです。



### ピカール麻布十番店 リニューアル記念セット概要

#### ■ 販売期間

2026年6月1日（月）～6月30日（火）

#### ■ 人気パンセレクション（税込 2,000 円）

焼きたての香りが楽しめるクロワッサンとミニバゲットに、パンケーキを組み合わせ、パン好きのためのセットです。朝食はもちろん、休日のランチや軽食にもおすすめ。冷凍庫にあるだけで、「今日は焼きたてパンを楽しもう」と思える、ちょっと嬉しい時間が生まれます。



クロワッサン



ミニバゲット



パンケーキ

クロワッサンの香ばしさ、ミニバゲットのシンプルな美味しさ、そしてパンケーキのやさしい甘さ。それぞれ異なる魅力を気軽に楽しめます。朝食からランチまで、その日の気分に合わせて楽しめる、ピカールらしいパンセットです。

## ■カフェ仕立てのごちそうセット（税込 3,000 円）

休日のランチや、少しゆっくりしたい日の食事時間におすすめのセットです。小エビとズッキーニを合わせた彩り豊かなショートパスタに、BIO フレンチフライを組み合わせました。手軽に用意できるのに、カフェで過ごすような満足感のある食卓を楽しめます。

食後には、コーヒーと相性の良い「エクレア・カフェ」

をご用意しました。料理からデザートまでそろう、名前のとおり“カフェ仕立て”の時間を楽しめます。



BIO フレンチフライ



小エビ、ズッキーニの  
ショートパスタバジルソース



エクレア・カフェ

忙しい毎日のなかでも、少しだけ立ち止まって自分の時間を楽しみたい。そんな日にぴったりの、ゆったりとしたひとときをお届けします。

## ■ グラン・フレンチセット（税込 5,000 円）

人気商品の美味しさと、毎日の使いやすさをひとつにした、リニューアル記念限定セットです。ムール貝やキノコを使ったフランスらしい味わいから、食後の華やかなデザートまで楽しめるセットです。食卓に並べるだけで、まるでビストロで食事をしているような気分を楽しめます。

セットに含まれるオリジナル保冷バッグは、日々のお買物にも便利な折りたたみタイプです。ピカールのある暮らしを、もっと気軽に楽しんでいただきたいという想いを込めました。



ムール貝の漁師風



キノコとゴルゴンゾーラ  
チーズの薄生地タルト



エッフェル塔と凱旋門のケーキ  
(チョコムースとパナラムース)



ミニバゲット  
クラシック



折りたたみ保冷バッグ

※麻布十番店限定・期間限定販売です。

※内容は変更となる場合がございます。

## ■ 麻布十番の食の楽しみ方を広げる「カード型パスポートクーポン」も配布

リニューアルを記念し、ピカール麻布十番店では、パリ発のオーガニックスーパーマーケット「Bio c' Bon（ビオセボン）」との共通クーポン企画を実施します。期間中、対象店舗をご利用いただいたお客さまへ、ピカール・Bio c' Bon 両店で使えるカード型パスポートクーポンを配布します。ピカールではプレミアム生クリームソフト「CREMIA（クレミア）」、Bio c' Bon ではコーヒーをお楽しみいただけます。麻布十番でのお買物の合間に、両店を巡りながら、ゆったりとした時間をお楽しみいただけます。

### 【配布期間】

2026年6月1日（月）～6月30日（火）

### 【クーポン利用期間】

2026年6月1日（月）～7月31日（金）



## 【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：10:00～21:00

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



## 【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。