

トマトの旨みとピリッとした辛みがあとを引く。  
新商品「メッツィ・リガトーニ スパイシートマトソース」6月22日発売  
「夏のホット&スパイシー！」フェアも同時スタート

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、2026年6月22日（月）、新商品「メッツィ・リガトーニ スパイシートマトソース」を発売いたします。また同日より、「夏のホット&スパイシー！（Un été qui a du piquant!）」フェアを開催いたします。新商品の発売に合わせ、スパイスやハーブを使ったおすすめ商品を取り揃え、夏に楽しみたい味わいをご紹介します。



■新商品「メッツィ・リガトーニ スパイシートマトソース」

400g 949円（税込）

メッツィ・リガトーニのもっちりとした食感に、トマトの旨みとピリッとした辛みを合わせ、食欲をそそる味わいに仕上げました。

さらに、モッツァレラチーズをはじめとした2種類のチーズを使用し、なめらかさとコクを加えています。

電子レンジで温めるだけで手軽に楽しめるため、暑い日にできるだけ火を使いたくない時や、手軽に食事を済ませたい時にもおすすめです。



ソースを楽しむためのパスタ「メッツィ・リガトーニ」とは？

メッツィ・リガトーニは、イタリアで親しまれている筒状パスタ「リガトーニ」を短めにしたパスタです。表面の溝と中空構造によりソースが絡みやすく、一口サイズで食べやすいことから、パスタとソースを一緒に楽しむのが特徴です。また、しっかりとした厚みともっちりとした食感があり、濃厚なソースやスパイシーな味わいとも相性の良いパスタとして親しまれています。

今回の「メッツィ・リガトーニ スパイシートマトソース」では、トマトの旨みと辛みを合わせたソースと組み合わせることで、一口ごとにソースの味わいをお楽しみいただけます。

## ■新商品の発売に合わせて「夏のホット&スパイシー！」フェア開催

開催期間：2026年6月22日（月）～7月26日（日）

開催店舗：ピカール全11店舗・公式オンラインショップ

※プティピカール店舗では実施していません。

新商品の「メッツィ・リガトーニ スパイシートマトソース」のほか、ピリツとした辛みがアクセントの商品や、香り豊かなハーブを使った商品など、この季節ならではの味わいをお楽しみいただけます。

## ■スパイスやハーブが香る、夏におすすめの商品

フリット・リュクス ケイジャンスパイスフレンチフライ

500g 899円（税込）

期間限定価格 849円（税込）

外はカリッと香ばしく、中はホクホク。皮付きポテトの豊かな味わいとスパイシーな香りが絶妙にマッチします。ビールやワインとの相性も抜群で、チーズディップやタルタルソースと合わせると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。



バスク風チキンとライス

300g 999円（税込）

期間限定価格 949円（税込）

チキン（胸肉）にバスク地方の料理に欠かせないエスペレット唐辛子を使ったソースをかけ、ご飯を添えました。ほどよい辛みと旨みが楽しめる一皿です。電子レンジで温めるだけで、満足感のある食事を手軽に楽しめます。



リガトーニ・アラビアータ

300g 949円（税込）

期間限定価格 899円（税込）

トウガラシの効いたスパイシーなトマトソースと揚げナスを合わせたアラビアータです。太めのショートパスタ・リガトーニに、アクセントとしてブッラータチーズソースをトッピングしました。トマトの旨みと辛み、チーズのコクが調和した味わいです。



ベトナム風エビ春巻

240g 999円（税込）

ハーブやスパイス（コリアンダーなど）で風味づけしたエビの春巻きです。別添のヌクナム（ベトナムの魚醤）ソースをつけてお召し上がりください。爽やかなハーブの香りが広がり、エビの旨みとともに楽しみいただけます。



※価格はすべて税込みです。

※店舗により取扱商品および在庫状況が異なる場合がございます。

※輸入状況により販売開始時期が変更となる場合がございます。

## ■販売店舗

ピカール公式オンラインショップ

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

ピカール全 11 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> [横浜ベイクオーター店](#) [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。

ピカールは、本場フランスの食文化とおいしさを、毎日の食事に手軽に取り入れられる商品を通じて、心豊かな時間と暮らしをお届けしています。

商品づくりにおいては、自然由来の素材を優先し、甘味料・旨味調味料・GMO（遺伝子組み換え原料）を使用せず、パーム油も使わ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。