

世界中で愛されるイタリアの定番「マルゲリータ」を、もっと気軽に

オーブントースターで焼くだけ「マルゲリータのミニピッツァ」を7月10日（金）新発売、
数量限定「フィッシュボール セサミとコリアンダー」も同時発売

フランス発冷凍食品専門店 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7月10日（金）、「マルゲリータのミニピッツァ」と「フィッシュボール セサミとコリアンダー」の2商品を発売いたします。

新商品「マルゲリータのミニピッツァ」は、世界中で親しまれているイタリアの定番ピッツァ「マルゲリータ」を、約8cmの食べやすいミニサイズでご用意しました。オーブントースターで焼くだけで、朝食や軽食、おやつ、お酒を楽しむひとときなど、さまざまなシーンに合わせて、必要な分だけ焼きたてのおいしさをお楽しみいただけます。

数量限定で発売する「フィッシュボール セサミとコリアンダー」は、MSC 認証を取得した天然の白身魚を使用した、一口サイズのフィッシュボールです。ごまとコリアンダーが香る風味豊かな味わいで、外はカリッと、中はふんわりとした食感を楽しめます。軽食やおつまみ、お弁当のおかずにもおすすめです。



■食べたい時に、焼きたてを。ピカールの「マルゲリータのミニピッツァ」

ピカールの「マルゲリータのミニピッツァ」は、本場イタリアで製造しています。トマトをたっぷり使用したソースに、モッツァレラチーズとバジルを合わせました。ご家庭で焼き上げることで、生地は香ばしく、モッツァレラチーズはなめらかにとろけ、トマトの旨みが引き立つ、本場イタリアの味わいをお楽しみいただけます。

約8cmのミニサイズで、9枚入り。オーブントースターでも焼き上げられるため、朝食や一人でのランチ、小腹が空いた時のおやつ、お酒を楽しむひとときなど、その日の気分や人数に合わせて必要な分だけ焼きたてを楽しめます。必要な分だけ焼いて、いつでも焼きたての一番おいしい状態で味わえるのも、ピカールならではの魅力です。



マルゲリータのミニピッツァ

価格：999円（税込）

内容量：270g（約8cm・9枚入り）

世界中で愛される、シンプルだからこそ奥深い「マルゲリータ」

マルゲリータは、トマト、モッツアレラチーズ、バジルというシンプルな素材で仕上げる、イタリアを代表する定番ピッツァです。

1889年、イタリア王妃「マルゲリータ・ディ・サヴォイア」のために考案されたといわれ、赤いトマト、白いモッツアレラチーズ、緑のバジルがイタリア国旗を思わせることから、その名が付けられたという逸話でも知られています。

使用する素材が少ないからこそ、それぞれの素材のおいしさが味わいを大きく左右します。シンプルだからこそ引き立つ素材のおいしさと奥深い味わいで、世界中で長く愛され続けています。

■数量限定で登場。MSC 認証の白身魚を使った、ひと口サイズのフィッシュボール

同日発売の「フィッシュボール セサミとコリアンダー」は、MSC 認証を取得した天然の白身魚を使用した、ひと口サイズのフィッシュボールです。

外はカリッと香ばしく、中はふんわりやわらかな食感に仕上げ、ごまとコリアンダーが香る風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

そのままおつまみとしてはもちろん、軽食やサラダのトッピング、お弁当のおかずなどさまざまなシーンで手軽に活躍する一品です。



フィッシュボール セサミとコリアンダー

<数量限定>

価格：799円（税込）

内容量：160g

※MSC 認証は、持続可能で適切に管理された漁業で獲られた天然水産物であることを示す国際的な認証制度です。

※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、食卓の時間を心豊かにし、日々の暮らしに寄り添います。

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。