

ハート型の新アペリティフ「小さなハートのアペリティフ（フロマージュとスモークサーモン）」を

7 月 27 日（月）より数量限定発売、「真夏の夜のアペロ」フェアも同日より開催

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 7 月 27 日（月）、ハート型の新商品「小さなハートのアペリティフ（フロマージュとスモークサーモン）」を数量限定で発売します。また、同日から 8 月 23 日（日）まで、「真夏の夜のアペロ Vive l'apéro en été.」フェアを開催します。

新商品は、フロマージュとスモークサーモンに、フランボワーズとグレープフルーツの甘酸っぱさを重ねた、一口サイズのアペリティフです。フェアでは、新商品をはじめ、ミニパイや彩り豊かなアペリティフを取りそろえ、夏の夕暮れのアペロをご提案します。



■夏のアペロを彩る、ハート型の新商品

新商品「小さなハートのアペリティフ（フロマージュとスモークサーモン）」は、味わいと食感の組み合わせを楽しめる、一口サイズのアペリティフです。

スモークサーモン、青りんご（グラニースミス）、レモン、ショウガ、ディルを合わせたフロマージュをハート型に仕立て、フランボワーズのピューレとグレープフルーツ果汁でコーティングしました。ハチミツ入りのサブレビスケットの上に重ねています。

フロマージュのコクとスモークサーモンの旨みに、果実の爽やかな甘酸っぱさとサブレの食感が重なります。夏のアペロや、おもてなしの一品にもおすすめです。

本体価格：1,850 円

内容量：80g（8 個入り）

発売日：2026 年 7 月 27 日（月）

※数量限定商品のため、なくなり次第販売終了となります。

お召し上がり方：冷蔵庫で約 1 時間 30 分解凍し、室温に約 15 分置いてからお召し上がりください。

※本商品にはハチミツを使用しています。1 歳未満の乳児には与えないでください。



■食事の前のひとときも、夏の楽しみに

「アペロ」とは、食事の前に飲みものと軽いおつまみを楽しみながら、くつろいで過ごすひとときです。日の長い夏の夕暮れには、冷たい飲みものとひと口サイズの料理をテーブルに並べて、食事が始まるまでの時間もゆっくり楽しめます。

ピカールでは、解凍するだけ、またはオーブンで温めるだけで用意できるアペリティフを多数取りそろえています。準備に時間をかけすぎることなく、用意する人も一緒に夏のアペロを楽しめます。

■「真夏の夜のアペロ」おすすめ商品

フェア期間中は、新商品に加え、食事の前に気軽につまめるパイやアペリティフなどを、お買い得価格でご用意します。

食前のおつまみ 4種類のミニパイ

「トマトとモッツァレラのスクエアパイ」「ほうれん草とリコッタのロールパイ」「シェーブルの六角パイ」「ブラックオリーブのロールパイ」の4種類を詰め合わせました。味わいだけでなく、それぞれ異なる形も楽しめます。生地にはバターを使用し、サククリとした食感と豊かな風味に仕上がっています。



本体価格：1,198 円 **セール価格：1,058 円**

内容量：360g（30 個入り）

サーモンのブーシェ（ひと口サイズのアペリティフ）

粒マスタードで風味をつけたクリームチーズをブリニにのせ、スモークサーモンで包みました。サーモンの旨みとクリームチーズのコクをひと口で楽しめる、華やかなアペリティフです。



本体価格：1,898 円 **セール価格：1,708 円**

内容量：108g（8 個入り）

4種類の野菜のブーシェ

「アボカド」「ビーツ」「ズッキーニ」「トマトとパプリカ」の4種類を詰め合わせました。それぞれの野菜の彩りと味わいを生かした、ひと口サイズのアペリティフです。異なる味わいを食べ比べながら、夏のアペロをお楽しみいただけます。



本体価格：1,898 円 **セール価格：1,708 円**

内容量：165g（16 個入り）

【実施概要】



真夏の夜のアペロ Vive l'apéro en été.

開催期間：2026 年 7 月 27 日（月）～8 月 23 日（日）

実施場所：直営 11 店舗、公式オンラインショップ

※プティピカール店舗は対象外です。

※セール価格はフェア開催期間中の価格です。

※価格はすべて税抜きです。

※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、食品ロスの削減にもつながります。MSC・ASC 認証の水産品を取りそろえるなど、環境に配慮した商品づくり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。