

ピカール 10 周年！お客さまに愛され続ける人気商品は？

第 7 回お客さま「ピカール人気商品総選挙」結果発表

クロワッサンが7年連続1位。ラタトゥイユは8位から2位へ躍進

人気商品をお得に楽しめる 10 周年記念キャンペーンも開催中

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（東京都中央区）は、10月18日の「冷凍食品の日」に合わせ、第7回お客さま「ピカール人気商品総選挙」と第6回スタッフ「ピカール人気商品総選挙」の結果を発表します。日本第1号店オープン10周年の節目となる今年は、「クロワッサン／ミニクロワッサン」がお客さまランキングで7年連続、スタッフランキングで6年連続第1位を獲得したほか、「ラタトゥイユ」が昨年8位から2位へ躍進。さらにアンケートでは、約9割が「家族とおいしく健康的な食事を楽しみたい」と回答し、手軽さと食の豊かさを両立したいというニーズがうかがえました。

ピカールでは現在、こうした人気商品をより多くのお客さまに楽しんでもいただくため、10周年記念キャンペーンを開催しています。

●第7回ピカール人気商品総選挙お客さまランキングと、第6回スタッフランキングを発表！

開始以来連続1位のクロワッサンに加え、手軽に楽しめる野菜商品も人気

◆お客さまによる人気商品ランキング

第1位  クロワッサン（8個入） 通常価格 970円（税込） ミニクロワッサン（10個入） 通常価格 916円（税込） フランス産小麦と砂糖、EU産バター、放し飼いの卵を使用したクロワッサンです。	第2位  ラタトゥイユ（1kg） 通常価格 1,078円（税込） フライパンや電子レンジで手軽に野菜の一品が出来る手軽さが人気。	第3位  そば粉のガレット（6枚入） 通常価格 916円（税込） そば粉ならではの香ばしい風味が特徴で、卵やハム、チーズなど、さまざまな具材とよく合います。	第4位  ジャガイモのガレット（600g） 通常価格 754円（税込） ジャガイモにオニオンパウダーを加え、素材の甘みをひきたてたジャガイモのガレットです。	第5位  南仏野菜の角切り（450g） 通常価格 700円（税込） 6種類の野菜を使いやすくサイコロ状にカットした野菜ミックス。オープン以来の人気商品。
第6位  パン・オ・ショコラ（6個入） 通常価格 999円（税込） ミニパン・オ・ショコラ（10個入）常価格 970円（税込） フランス産とベルギー産の厳選したチョコレートを巻き込んだ、風味豊かなパンです。	第7位  ピッツァマルゲリータ（420g） 通常価格 1,186円（税込） ピッツァの本場・イタリアで製造している人気のピッツァ。生地の耳までおいしく評判です。	第8位  芽キャベツ（600g） 通常価格 700円（税込） 小粒ながら600g入りなので、たっぷり使えところが魅力。オープン以来人気の高い商品です。	第9位  フレンチフライ（アリュメット）（1kg） 通常価格 754円（税込） マッチ棒を意味するアリュメット。細切りでクリスピーな食感が楽しめます。オープンでも調理可能。	第10位  花野菜ミックス（ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコ）（600g） 通常価格 754円（税込） ブロッコリー入りの便利な3種類の野菜ミックス。野菜の価格が高騰したときの頼もしい味方。

◆スタッフによる人気商品ランキング

第1位  クロワッサン（8個入） 通常価格 970 円（税込） ミニクロワッサン（10個入） 通常価格 916 円（税込） 自宅で焼きたてを食べるのが魅力。焼きあがるときのバターの香り広が部屋に広がります。	第2位  パン・オ・ショコラ（6個入） 通常価格 999 円（税込） ミニパン・オ・ショコラ（10個入） 通常価格 970 円（税込） 朝食やランチにはもちろん、午後のティータイムやちょっとしたご褒美スイーツにもぴったりです。	第3位  ラタトゥイユ（1kg） 通常価格 1,078 円（税込） パスタの具材としてや、冷製サラダなどにもアレンジ可能な万能性も魅力です。	第4位  南仏野菜の角切り（450g） 通常価格 700 円（税込） スープ、パスタ、付け合せと、何にでも活躍する万能選手。手軽に野菜をプラスできます。	第5位  ピッツァマルゲリータ（420g） 通常価格 1,186 円（税込） 香り高いトマトソースに、モzzarellaを贅沢に使用。約28センチとビッグサイズで食べ応えがあります。
第6位  BIO インゲン（600g） 通常価格 808 円（税込） 露地栽培で旬の時期に収穫されたインゲン。できる限り自然に近い状態で育てた BIO 認証商品です。	第7位  キノコとゴルゴンゾーラチーズの薄生地タルト（290g） 通常価格 1,078 円（税込） キノコの香りがたまらない薄生地のタルト。ワインによく合い、食べ出したら止まらないおいしさです。	第8位  芽キャベツ（600g） 通常価格 700 円（税込） 甘みのある小ぶりの芽キャベツです。グリルした肉の付け合せや、スープ、ポタージュ、グラタンなどに。	第9位  トマトとモzzarellaチーズのニョッキ（900g） 通常価格 1,491 円（税込） バジルの香りが爽やかに広がるニョッキ。家族で取り分けできるサイズで、電子レンジでも調理可能。	第10位  そば粉のガレット（6枚入） 通常価格 916 円（税込） 包む具材のアレンジの幅は広く、カフェ風のお洒落なメニューが手軽に作れるところが人気です。

（アンケート期間：2026年8月31日～9月30日）

今年の総選挙では、お客さま・スタッフランキングの両部門で「クロワッサン／ミニクロワッサン」が総選挙の開始以来、連続の第1位を獲得しました。大地の上でのびのびと草をついばみながら育った鶏が生んだ「放し飼い卵」、香り豊かな EU 産バターを使用した味わいを、自宅で焼きたての状態で楽しめることが長年支持される理由のひとつです。外はサクッと香ばしく、中はふんわりとした生地の食感が楽しめる人気商品です。

また、お客さまランキングでは「ラタトゥイユ」が昨年の第8位から第2位へと大きく躍進しました。さらに「芽キャベツ」や「花野菜ミックス（ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコ）」がランクインするなど、野菜商品へ注目が集まりました。

◆約9割が、手軽さとおいしく健康的な食事の両立を重視

投票とあわせて実施したアンケートでは、「家族とおいしく健康的な食事を楽しみたい」が89.1%、「新しい料理や食べ方を取り入れ、食事の時間を豊かに楽しみたい」が82.4%となりました。食事の準備にかかる手間を軽減しながらも、おいしさや家族との食事時間、新しい料理との出会いを大切にしたいという意向がうかがえます。ピカールの商品は、素材やレシピにこだわった本格的な味わいを簡単な調理で楽しめることから、忙しい日常の中でも「おいしく食べる時間」を大切にしたいというニーズに応えています。素材のおいしさと利便性を両立できることは、冷凍技術を活かしたピカールならではの強みです。

ピカールは今後も、フランス流の「Art de vivre（人生や日々の暮らしを豊かに楽しむ考え方）」を、食を通じて提案してまいります。

●7年連続1位のクロワッサンも特別価格に！ 10周年記念キャンペーンは10月25日まで

日本第1号店オープン10周年を記念し、ピカールでは「10周年記念キャンペーン第1弾」を10月25日（日）

まで開催しています。今回の総選挙で7年連続1位となったクロワッサンをはじめ、長年愛されてきた人気商品を中心に特別価格でご提供しています。また、一定金額以上のお買い上げでオリジナルノベルティをプレゼント。店舗では2種類から1点、公式オンラインショップでは2種類をセットでプレゼントしています。

10年間ご愛顧いただいたお客さまへの感謝を込めた期間限定企画です。総選挙で選ばれた人気商品を、この機会にぜひお試しください。

【開催期間】2026年10月25日（日）まで

【ノベルティプレゼント】※数に限りがあるため、なくなり次第終了となります。

店舗 4,000円（税込）以上のお買い上げで2種類のノベルティからおひとつプレゼント

公式オンラインショップ 8,000円（税込・配送料を除く）以上のお買い上げで、2種類セットでプレゼント



◆ノベルティ 1
オリジナルバターナイフ



◆ノベルティ 2
オリジナル スープカップ

◆期間特別価格商品の一例



クロワッサン
通常価格：970円（税込）
セール価格：922円（税込）
内容量：440g（8個入）



パン・オ・ショコラ
通常価格：999円（税込）
セール価格：900円（税込）
内容量：420g（6個入）



南仏野菜の角切り
通常価格：700円（税込）
セール価格：666円（税込）
内容量：450g



キノコとゴルゴンゾーラ
チーズの薄生地タルト
通常価格：1,078円（税込）
セール価格：1,024円（税込）
内容量：290g（約24センチ）

◆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を、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