

## 3月のテーマは“春色アペロ” みんなで楽しむ“春のフィンガーフード”をご提案 フランスの定番カフェスイーツが新商品として登場！



写真左から、「春色アペロ」キービジュアル / アレンジレシピ「グリーンピースとアスパラガスのブルスケッタ」イメージ

イオンサヴール株式会社が展開する、美味しさと品質にこだわる冷凍食品専門店 Picard(ピカール)は、2月25日(月)から3月24日(日)まで“春色アペロ”をテーマに、イベントごとが多いこの季節、ホームパーティーやお花見で気軽にアペロ(=アペリティフ)をお楽しみいただける、色とりどりのフィンガーフードをご提案します。

同期間中は、テーブルがぱっと華やぐ「食いしん坊のミニエクレア」やお好みでディップなどのアレンジができる「食前のおつまみ グジェール」、お子さまも喜ぶ「チキンナゲット」など、春を感じながら気軽につまめる商品をラインナップし、一部商品を特別価格にてご提供します。

また、新商品として、香ばしいパリパリのカラメルとトロっとしたクリームの2つの食感がお楽しみいただける「クレーム・ブリュレ」などが登場します。

さらに、店頭や通販サイト内 Picard Channel では、サラダとしても、スライスしたバゲットにのせてブルスケッタとしてもお召し上がりいただける、春野菜を使ったアレンジレシピ「グリーンピースとアスパラガスのサラダ」を公開します。今月のおすすめ商品は、下記9店舗のほか、通販サイトでもお買い求めいただけます。

### 【3月のおすすめ商品例】

■テーブルがぱっと春らしくなる  
食いしん坊のミニエクレア

【180g(12個入)】

2月25日(月)から3月24日(日)の  
特別本体価格 1,380円(税込 1,491円)

※通常本体価格 1,480円(税込 1,599円)

4種のフレーバーを色鮮やかに仕上げました。ほんのり酸味のあるフランボワーズ、さっぱりとしたレモンフレーバーなど、甘すぎないフレッシュなおいしさです。ひなまつりのお祝いなどにも華を添えます。



■コンテチーズ風味のお手軽アペロ  
食前のおつまみ グジェール

【225g(30個入)】

2月25日(月)から3月31日(日)の  
特別本体価格 498円(税込 538円)

※通常本体価格 880円(税込 951円)

シュー生地にコンテチーズを混ぜて焼きあげた芳香豊かなおつまみです。ワインと一緒にそのままつまんだり、中にディップを入れたりして、アレンジのバリエーションもお楽しみいただけます。



## ■子どもが喜ぶフィンガーフード チキンナゲット

[300g]

2月25日(月)から3月24日(日)の  
特別本体価格 448円(税込 484円)  
※通常本体価格 498円(税込 538円)



外はカリッと、中はしっとりした肉質の高いチキンナゲットです。油で揚げたので、トースターでも調理が可能です。そのままでも、好みのソースで味に変化を加えても美味しくお召し上がりいただけます。

### 【3月の新商品例】

## ■フランスのカフェスイーツが自宅で楽しめる クレーム・ブリュレ

[240g(2個入)]

本体価格 980円(税込 1,059円)



バニラの香りが豊かな陶器入りのクレーム・ブリュレです。別添えのキャラメルシュガーを表面にふりかけて焼き上げるので、香ばしいパリパリの食感と、濃厚なクリームのとろとした食感をご自宅でお楽しみいただけます。

### 【春野菜を使ったアレンジレシピ例：グリーンピースとアスパラガスのサラダ】4人分

#### ■ピカールの食材

##### サラダ

- ・グリーンピース(大粒) 200g
- ・グリーンアスパラガス 10本
- ・エシャロット 大きじ1

#### ■他に必要な食材

- ・モzzarellaチーズ 50g
- ・ベーコン 40g
- ・生ハム 約3枚
- ・オリーブオイル 小さじ1
- ・塩、コショウ 適量
- ・チャービル 適量

##### ソース

- ・フルーツサラダ(赤いフルーツ) 100g

- ・白ワインヴィネガー 大きじ1
- ・オリーブオイル 大きじ5~6
- ・塩、コショウ 適量

#### ■手順

1. 冷蔵庫で半解凍にしたグリーンアスパラガスの茎部分を小口切りにし、穂先は残しておきます。
2. 1.の茎部分とグリーンピースを約7分塩ゆでします。ゆであがりの直前にエシャロットを加えます。
3. よく水を切った2.をボウルにあげ、小さじ1のオリーブオイルをからめ、粗熱を取ります。
4. フライパンにオリーブオイルをひき、短冊切りにしたベーコンを炒めます。
5. ベーコンを取り出した4.のフライパンで、アスパラガスの穂先を炒め、お好みで塩を加えます。
6. モzzarellaチーズを手でほぐしながら細かくします。
7. 生ハムを5.で炒めた穂先に巻き付けます。
8. お皿に3.4.6.7.の順にもりつけ、お好みでチャービルをちらします。
9. フルーツサラダとその他の具材を混ぜてヴィネグレットソースを作り、8.にかけてお召し上がりください。

<https://www.picard-frozen.jp/Page/channel.aspx>

※「グリーンピースとアスパラガスのサラダ」他、アレンジレシピ動画公開中

### 【Picard 店舗】

- Picard 青山骨董通り店
- Picard 代官山店
- Picard 広尾店

- Picard 麻布十番店
- Picard 品川シーサイド店
- Picard 神楽坂店

- Picard 中目黒店
- Picard 自由が丘店
- Picard 横浜ベイクォーター店

### 【通販サイト】

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

## ■コクがあるもちもちのチーズ入り モzzarellaチーズのスティックフライ

[300g]

本体価格 780円(税込 843円)



もちもちのモzzarellaとコクのあるエメンタールがサクサクの衣で包まれたチーズスティックフライです。10分以内で出来上がる、アペロにピッタリなフィンガーフードです。