

6月のテーマは“こだわりの Origine France (オリジン・フランス)”
“お取り寄せフレンチ”でフランス産の厳選素材を手軽に楽しむ
 新商品には夏のおうち時間にぴったりな、ひとロサイズのアペリティフが登場！



写真左から、「フランス南西部産 鴨肉のコンフィ」/「サーモンのブーシェ (ひとロサイズのアペリティフ)」

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(ピカル)は、5月25日(月)から6月21日(日)まで“こだわりの Origine France(オリジン・フランス)”をテーマに、フランス産の原材料にこだわったお料理や、フランスの大地が育んだ素材を味わえる“お取り寄せフレンチ”をご提案します。

同期間中は、飼育から加工までをフランス南西部で行っている「フランス南西部産 鴨肉のコンフィ」や「フランス南西部産 フォアグラのテリーヌ (スライス)」、フランス産の野菜だけで作った「プロバンス風野菜の煮込み」など、本格的なフレンチを気軽にご自宅でお楽しみいただける商品をラインナップし、一部を特別価格にてご提供します。

さらに、新商品として、初夏の食卓を爽やかに彩るフランス流のおつまみ「サーモンのブーシェ (ひとロサイズのアペリティフ)」が登場します。

6月のおすすめ商品は、下記14店舗のほか、通販サイトでもお買い求めいただけます。

◆6月のおすすめ商品

温めるだけのお手軽&本格フレンチ
フランス南西部産
鴨肉のコンフィ



上記期間中の特別本体価格 1,280円
 本体価格 1,480円 [360g(2本入)]
 低温の鴨脂でじっくり煮込んだモモ肉で、パリパリの皮と柔らかい肉のコントラストが絶妙な、フランスではおなじみの鴨料理です。個包装の真空パックが2つ入りで、本場の味が手軽にお楽しみいただけます。

ワインがすすむ前菜
フランス南西部産
フォアグラのテリーヌ (スライス)
コニャック (フィヌ・シャンパーニュ) とペッパー



上記期間中の特別本体価格 3,880円
 本体価格 3,980円 [320g(8切入)]
 フィヌ・シャンパーニュと呼ばれる上質なコニャックで風味付けした滑らかな食感のフォアグラのテリーヌです。スライスされているので、必要な分だけを解凍してお召し上がりください。

フランス産の野菜だけで作った
プロバンス風野菜の煮込み



上記期間中の特別本体価格 680円
 本体価格 780円 [450g]
 プロバンス産を中心に、野菜はすべてフランス産を使用しています。オリーブオイル、ハーブ、ニンニクの風味を生かしたトマトベースの野菜の煮込みで、肉や魚の付け合わせに便利な一品です。

安心・安全で便利な調理用素材
BIO マッシュルーム (スライス)



上記期間中の特別本体価格 580 円

通常本体価格 680 円 [450g]

化学肥料や農薬を使用せずに育てたフランス産のマッシュルームです。収穫後すぐにスライスし、冷凍しました。下ごしらえ済みで、お料理に使いやすいピカールの調理用素材シリーズです。

手作りのような優しい美味しさ
りんごのミニパウンドケーキ



上記期間中の特別本体価格 448 円

通常本体価格 498 円 [80g]

フランスでは4つの材料(卵・小麦粉・バター・砂糖)を同量使うことからキャトル・カール(4分の4)と呼ばれているブルターニュ伝統のケーキです。スライスしたフランス産のりんごを加えてしっとり焼き上げました。

すっきりとした味わいのアペリティフ
サーモンのプーシェ
(ひと口サイズのアペリティフ)



新商品

本体価格 1,680 円 [108g(8個入)]

粒マスタードを練りこんだクリームチーズをプリニに乗せてスモークサーモンで包み込み、いくらをトッピングしたアペリティフです。オートクチュールのような美しさと、上品で繊細な味に仕上げています。

◆フランス流ミニコロケ

**フォアグラのクロメスキ
トリュフ風味**



材料 (6人分)

■ピカールの食材

・フランス南西部産 フォアグラカット (ソテー用) [150g]



・ジャガイモとトリュフのエクラゼ (粗つぶし) [450g]



■他に必要な食材

- ・小麦粉[100g]
- ・卵[2個]
- ・パン粉[100g]
- ・塩・コショウ[各2つまみ]
- ・レモン[½個]

手順



1. フォアグラを冷蔵庫で解凍します。ジャガイモのエクラゼを電子レンジで加熱し、塩・コショウをして混ぜ、粗熱を取ります。ひと口大のエクラゼを手に取り、フォアグラが中心になるように入れて丸めます。



2. 小麦粉、溶き卵、パン粉をそれぞれの容器に用意し、丸めたボールを小麦粉→溶き卵→パン粉の順にくぐらせます。



3. ②を 3~5 分程度、きつね色になるまで油で揚げ、油を切ります。お好みで塩やレモンをかけてお召し上がりください。

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

「フォアグラのクロメスキ トリュフ風味」他、ピカールの商品を使用した、アレンジレシピ動画を公開中。

◆Picard 店舗

■Picard 青山骨董通り店

■Picard キラリナ京王吉祥寺店

■Picard 自由が丘店

■Picard 南町田グランベリーパーク店

■Picard 横浜ベイクォーター店

■Picard 麻布十番店

■Picard 代官山店

■Picard 中目黒店

■Picard 武蔵小杉店

■Picard 横浜元町店

■Picard 神楽坂店

■Picard 品川シーサイド店

■Picard 広尾店

■Picard 武蔵小山店

◆通販サイト <https://www.picard-frozen.jp/>