

Bon Appétit!～フランスのエスプリを食卓へ～
フランスNo.1冷凍食品スーパー「ピカール」、日本初登場

11月20日（木）イオン多摩平の森店に初展開！

イオンは11月20日（木）にグランドオープンする「イオン多摩平の森」店内に、フランスでNo.1の人気を誇る冷凍食品スーパー「ピカール」のコーナーを日本で初めて展開します。日本ではシニア人口や単身世帯、働く女性の増加などを背景に、調理に手間のかからない冷凍食品へのニーズが高まる中、イオンは「ピカール」の展開を通じてフランスの洗練された新しい食文化を日本のお客さまにご提案します。



「ピカール」は、フランスではパリ市内を中心に、イタリア、ベルギー、スウェーデン各国で約1,000店舗を展開する冷凍食品スーパーです。

独自の冷凍技術で、野菜や肉料理・魚介類からパン、デザートまで、“おいしさ” “美しさ” “安全性” “便利さ” 全てを追求した多彩な商品を取り揃え、食事の準備の手軽さやおいしさなどから家庭での食事やホームパーティの他、レストランでも利用されるなど、あらゆる“食”のシーンで「ピカール」の商品が利用されています。

フランスでは好きな食べ物ブランドで4年連続第1位を獲得するなど、「ピカール」はフランス国民から圧倒的な支持を得ており、「フランスの家庭になくてはならない存在」となっています。

その「ピカール」が日本で初めて、イオン多摩平の森店に登場します。ワインにぴったりの見た目に美しい前菜、フランスならではの食材である鴨肉やフォアグラを使ったお料理、年間200万個販売しパリのカフェメニューとしても採用されている「モワロ ラ ショコラ」などの数々のベストセラーを取り揃え、これまでにない“おいしさ”と“美しさ”を追求した冷凍食品を約50品目展開します。

「ピカール」はイオン多摩平の森店への導入を皮切りに、2014年内に首都圏の総合スーパー「イオン」「ダイエー」9店舗に展開します。その後、お客さまよりお寄せいただいたご意見をもとに品揃えなどを検証、2016年にはフランスと同様に路面店を展開し、日本における冷凍食品スーパーのビジネスモデル確立を目指します。

【商品の一例】



商品名：フォアグラのスライス
本体価格：2,000円（税込価格2,160円）
特長：仏産のフォアグラをスライス。フライパンでレストランの味を手軽に再現。



商品名：鴨肉のソテー
本体価格：1,400円（税込価格1,512円）
特長：仏産の柔らかい鴨肉にきのこをたっぷり使用。フライパンで焼くだけ。



商品名：白トリュフのタリアテッレ
〜クリームソース〜
本体価格：908円（税込価格980円）
特長：高希少価値の白トリュフにパスタは本場のアルデンテ。レンジで簡単調理



商品名：ミネストローネスープ
本体価格：1,180円（税込価格1,274円）
特長：9種類の野菜をオリーブオイルとバジルで芳香豊かに仕上げました。



商品名：食前のおつまみ4種のミニパイ
本体価格：740円（税込価格799円）
特長：見た目もかわいらしい4種のミニパイ。トマトとバジル、ほうれん草とリコッタチーズなど。ワインとの相性も抜群です。



商品名：モアローショコラ
本体価格：700円（税込価格756円）
規格：200g（2個入り）
特長：焼き上げると、中からトロリとベルギー産チョコレートが流れ出しそうな、香り豊かなデザートです。



商品名：パンケーキ
本体価格：450円（税込価格486円）
特長：仏産の牛乳（全乳）、小麦粉、卵を使用して焼き上げたしっとりしたパンケーキです。



商品名：クロワッサン
本体価格：908円（税込価格980円）
特長：ユーロ産のバターと小麦で作りました。オーブンで焼き上げるとキッチンがバターの香りに包まれるようです。

【ピカル社概要】

社名：Picard Surgelés SAS

代表者：Philippe PAUZE

沿革：1906年 Raymond PICARD氏が製氷会社“グラッシェール・フォンテーヌブロー”を創業

1962年 社名を“PICARD”へ変更し、冷凍庫と業務用冷凍食品の販売を開始

1971年 業務用冷凍食品のカタログ販売を開始

1973年 Armand DECELLE氏がPICARD社を買収し、現在のPICARD事業のベースとなる家庭用保存食材の販売を開始

1974年 パリ17区に1号店を開店

1987年 100店舗突破

2013年 900店舗突破

2014年 現在、フランス、イタリア、ベルギー、スウェーデンの4カ国で展開