

# 今、話題の 高級冷凍食品に特化する「ピカール」

いま、冷凍食品が空前の大ブーム。ピカールはアクティブな女性に人気の店。

店のキャッチフレーズは「頑張りすぎずに素敵に生活する！」

Effortless(エホートレス)暮らし・・・

フランスの本格冷凍食品が簡単に電子レンジでチンして食べられるというのが売り！

ピカールは高級冷凍食品に特化した店として今、話題沸騰中。見た目がお洒落な、高級感のあるシェフの味が楽しめるのです。その割に値段は庶民的で全体的に200円台～600円台とかが多いのです。

200種類もの冷凍食品が並んでいます。

食の安全と栄養バランスを考えており、大人から子どもまで楽しめるのが大きな特徴。

遺伝子組み換え食品や硬化油、人工甘味料などを含む食材の使用を一切使用せず、塩分や糖分、飽和脂肪酸を制限するなど、定期的にレシピを見直しているという。

肉料理や野菜、魚介類、スイーツもあるんですよ♪(スイーツでは特にモアローショコラが人気です)

冷凍食品なのに骨付き鴨肉のコンフィや白トリュフの Pasta なんてのも。上品なメニューもたくさんあります。



1974年フランス・パリに誕生した冷凍食品専門店Picard。フランスを中心にイタリア、ベルギー、スウェーデン、スイスとヨーロッパ5カ国、1,000店舗以上展開しています。

そのブランドは、フランス人が選ぶ好きな食べ物ブランド調査で5年連続第1位を獲得。

2016年11月、日本1号店がオープンしたのは東京、青山の骨董通り。表参道駅、B3出口から、青山大学の方向に進むこと2分、マックスマラーのお店を左に曲がったところにお店はあります。港区南青山5丁目9-6

12月に麻布十番店もオープンし、中目黒店もオープン予定。



今回の青山骨董通り店では、“365日、いつでも誰でもおいしさ溢れる食卓を”をコンセプトに、パリでも人気の野菜料理の数々や、フランスブランドならではの美しいアペリティフ、デザートをはじめ、ファッショナブルでバラエティ豊かな200種類超のフルラインアップを展開。

朝食に「クロワッサン 10個入」、ティータイムに「食いしん坊のミニエクレア 12個入」、ディナーに「四季BIO野菜のピッツァ」「アトランティックサーモン、スモークサーモンのショートパスタ、ガーリックソース」、クリスマスに向けては「サーモンのパイ包み」など、それぞれの日常やパーティーシーンに合わせて重宝しそうな商品が揃う。

パリではおなじみのクロワッサンもマカロン、エクレアも売っています！

なお、12月9日にオープンした麻生十番店は、日本初上陸となるフランスのオーガニックスーパーマーケット「ピオセボン(Bio c' Bon)」をはじめ、薬局とヨガスタジオを併設した複合店舗として出店。また、11月17日にはオンラインストアを開設したほか、イオンスーパーの品川シーサイド店、東雲店、東久留米店でも「プチピカール(PETIT PICARD)」として展開されている。

冷凍食品という、準備の手軽さに加え、商品の高いクオリティと安全性から、日常の食卓はもちろん、ホームパーティやレストランでも利用されるなど、あらゆる“食”のシーンを彩っている。

ライフスタイルが多様化する日本でも、新たな食の選択肢として人気を博しそうだ。