

## 城取博幸の

フランス パリ のスーパーマーケット見聞録

NO48

PICARDの研究

城取フードサービス研究所

城取 博幸

### ピカール概要

企業名は、創業者である Raymond PICARD (レイモン・ピカール) の名前から取られている。1974年に冷凍食品専門店第1号店をパリに出店した。現在は800店以上(2012年12月現在)を展開している。現在はイタリア、ベルギー、スペインにも進出している。販売されている1,000品目を超える商品のうち、95%以上がPB商品。

ピカールは、商品開発と流通・小売事業を行なう会社で実際の製造は食品加工・冷凍食品メーカーに仕様書発注を行っている。委託メーカーの4分の3はフランスの会社で、4分の1が他の欧州と南米系、アジア系である。

また、ピカールは地域の情報を生かした「商品戦略」・「価格戦略」・「生産戦略」・「流通戦略」・「販促販売戦略」を具体的に検討し意思決定する「GEOMARKETING (ジオマーケティング)」を行っている。

### PICARD GONESSE 店を視察

(3-5 AV RAYMOND RAMBERT 95500 GONESSE 01 39 87 51 36)

店の従業員に「日本から勉強に来ました」と正直に話すと、親切にいろいろと教えてくれた。「カルフルやカジノスーパーがうちの商品を真似する。うちの商品は少し高いが品質では一番」と自信を窺わせる。「日本に出店したら俺が一番に行くよ」などと冗談を飛ばす。「両親ともかつてカジノスーパーで働いていたので、私も食品小売業が好きだ」と話しをしてくれた。

### レイアウトと品揃えの特徴

店内はフタ付きの冷凍平ケースを使用し、店内の殆どが冷凍食品、アイスクリームである。一部だけ保冷袋や水、クッキーなどを扱っているが、微々たる量である。クリスマスシーズンであるため、入口付近には、前菜、オードブルなどが並び目を引いている。

イギリスのフリーザーセンター「アイスランド」は「低所得者層」、「ピカール」は「中間層」以上をターゲットにしている。店内を見ると夫婦連れなどの中間層の顧客であった。店内の壁などの装飾は殺風景だが清潔感はある。

陳列ケースの上に写真付きのプライスカードやお勧めPOPが取り付けられていて分かりやすい。動線に沿って歩くと、冷凍野菜、野菜加工品、冷凍フルーツ、冷凍肉、その加工品、冷凍魚とその加工品、さらに調理食品、日本を含めた各国料理、パン、ケーキ、デザート、アイスクリームと続く。スーパーマーケットのレイアウトによく似ている。

レジはピーク時に2台開放されるが、普段は1台。客がレジにいない場合は、客が店内にいてもスタッフはレジから離れ商品の発注、補充を行っている。レジにボーっと座っていることはない。

## 商品の特徴

1. 試食した商品の中では、冷凍焼けや霜、変色、冷凍臭、品質劣化した商品は一つもなかった。それだけ、原材料の鮮度、品質管理には気を使っていることが窺われる。
2. 高鮮度の素材を使って、味付けはシンプルで薄味である。
3. 見た目がカラフルで手の込んだ商品が多い。前菜やオードブルは洋菓子を思わせるようなキレイな盛り付けでチープ感はない。
4. 包装資材や詰め方にも気を使っている。特別仕様の包材の開発している。全てが「トップシール」ではなく、カップケーキ用の器や紙トレーを巧みに利用している。冷凍野菜は「ピロ—包装」だが、その他は「箱入り」が殆どである。
5. 商品はジャンクフードではない。グルメに近い街のレストランの味に劣らない。
6. カロリー表示は見当たらないが、野菜を多く使うなど健康にも気を使った内容。野菜の加工も多彩で、ホール、カット、ミンチ、ペーストと料理に合わせたカットを行っている。
7. 肉や魚も冷凍素材だけでなくローストなどの惣菜加工食品の品揃えも多い。
8. 店内の商品は自社開発のPB商品。中心となる商品の価格は平均€2~€5（300円~750円）と冷凍食品にしては少し高めだが、試食してみればそれだけの価値がある。2ユーロ均一の低価格商品もある。
9. 「製造日」「賞味期限」の表記から賞味期限の設定は1年6カ月くらいあると推定。多くの商品が賞味期限を1年以上残している。
10. 「レンジアップ」だけでなく「冷蔵庫解凍」の商品も多くある。「自然解凍」というより「冷蔵庫解凍」と表示してある。添加物が少ないため、開封後の常温解凍は注意が必要。
11. 世界の料理が楽しめる。アジア、アメリカ、ヨーロッパなど世界各国の料理が商品化されている。冷凍寿司の包装は加熱シートを使うなどの工夫がされている。
12. 54品目試食したが、「価値と価格」のバランスは非常に良かった。
13. 日本のように多段のオープンケースを使わず、フタ付きの平ケースを使っているため、商品の保管状況が非常に良い。
14. 納品される商品の包装形態は、「段ボール」であろうが、売場への補充は段ボールから出している。

## オペレーション

従業員は2人、レジは2台で常時レジにいるわけではない。

オペレーションはいたってシンプルだ。製造日から賞味期限が1年半程あるため、生鮮食品やチルド食品のようにそれほど「日付管理」の心配は少ない。従業員の仕事は「発注」「保管」「陳列」「販売」を繰り返すだけだ。「品質管理」もマニュアル通り商品を扱っていればさほど気を使う必要もなさそうである。「CLEARANCE」コーナーもない。

AM11時頃は、常に客が10人以上来店。1人はレジ、もう1人は発注を行っている。客が減れば2人で商品の補充を行う。客が増えれば2人でレジを打つ。

## 問題点

3日も見ていると問題点も見えてくる。売れ筋商品のフェイス不足による品切れがよく目立つ。商品を前後に陳列するためフェイスが十分確保されていない。1フェイスに3アイテム陳列されている場合もある。死に筋が広がり売れ筋のスペース不足する心配がある。「スペースアロケーション」も大雑把である。細かく決まった「棚割」もないようだ。同じ商品が2ヶ所で販売されているし、違う場所に同じようなコーナーがあったりする。従業員がサッカーをしてくれるが、それほど気を使って袋詰めしている訳ではない。

## PICARDの商品カテゴリーとアイテム数（カタログよりカウント）

冷凍野菜（ペースト、スープ含む）	291
フルーツ（砂糖漬け除く）	32
前菜	51
冷凍魚、魚加工品	114
冷凍肉、肉加工品	109
一品料理、各国料理	100
パン、パン関連	36
デザート、プチケーキ	81
ホールケーキ	21
ソルベ、砂糖漬けフルーツ	116
トータル	951

## 冷凍食品の今後

### 「冷凍食品だからできること」

冷凍食品の特性をうまく生かし、その強みを訴求している。

1. 作ったまま、盛り付けたままの形態で瞬間保存できる。
2. 「増粘材」や「保存料」「着色料」などの「食品添加物」を極力減らすことができる。
3. 長期保存が可能のため、商品開発がしやすい。長期で商品の動向が掴める。

4. 客は冷凍庫に保存しておけば、TPOSに対応できる。
5. 家庭の生ごみがグッと減る。

### 「冷凍食品だけでも家庭でパーティができる」「世界の料理が居ながらにして食べられる」 時代

日本にも、懐石料理、おせち料理、精進料理、和菓子などの優れた食文化がある。解凍して食べる「おせちの重箱」や「クリスマスケーキ」「スイーツ」など、冷凍食品の恩恵を受けている。

今後は、冷凍食品を使った「冷凍食品パーティ」の時代に突入すると考えられます。フランス料理には負けていない。「日本の冷凍技術は世界一」と言われているが、生販を含めた市販用の冷凍商品開発が遅れている。

**日本の冷凍食品は、包装容器の開発、低温デリバリー、売場づくり、商品管理が課題**  
デリケートな商品が多いため、湿気の多い日本では専用の包装容器の開発が必要。また、積み替えやデリバリー中の温度変化に対応するため、箱入りやシュリンクパックの包装も考える必要がある。

箱を立てて陳列できないため、冷凍平ケースやコンビネーションケースの下段を使用。従業員の商品管理の意識の向上と、お客の持ち帰り時のケアなども必要である。

日本では冷凍のおせち、オードブル、業務用調理食品、洋菓子、和菓子の製造の技術があり、実際にホテルやレストランなどの外食で使われているため、市販用の商品開発と売場づくりが課題である。

### PICARDのロゴ

企業名や店外のデザインはブルーを基調にしたシンプルなデザイン。

PICARD入口は自動ドアではなく開き戸、風防室もないシンプルな入口。



## 店内イメージ

店内のイメージカラーは赤。全部がフタ付きの冷凍平ケースである。100坪程度の店だが解放感がある。床もキレイに清掃されて清潔感がある。壁には販促物が一切ない。



## 写真付きプライスカード

陳列ケースの中にはプライスカードがないため、ケースの上に写真付きのプライスカードをラミネートして付けている。写真と価格が一致しているので間違えることはない。難を言えば写真がもう少し大きければ見やすい。お買い得品は赤字で表示している。



## メニュー提案とバンドル販売

クリスマスパーティのメニュー提案を行っている。バンドル販売もある。



## PICARD パンフレット



## 前菜、デザート売場

冷蔵庫で解凍するだけの前菜やオードブルが充実している。

マカロンやメレンゲ菓子などフランスを代表する菓子も品揃えされている。



## 肉加工品売場

アイテムの多さから、どうしても前後の陳列になっているようだ。

「スタッフドローストチキン」フランスの場合は鶏肉のお腹の中にスタッフ（詰め物）をするのが一般的。



冷凍ソーセージの品数も多い。加熱していない「生ソーセージ」が殆ど。



### 冷凍飲料、ベビーフード売場

ポリ容器に入った100%果汁やスムージーも販売。ベビーフード売場もある。



### 各国料理

中華料理、日本料理、タイ料理、インド料理などのアジアの料理もコーナー化



### タイ料理売場

### 日本食売場

## 店のバックヤード

搬入口は、特別な設備がないシンプルな作り。コンテナが1台とゴミ箱。 売場で段ボールから商品を出して陳列することはない。



## パリ PICARD 54品目調査

ピカールの商品を試食してみた。

PICARD GONESSE 店を3日間視察 購入した数は54点、合計金額240ユーロ。

PICARD 商品 2013年12月12日~14日購入



## 保冷袋 GLACIERE €8. 5

保冷バッグ 肩掛け用にもなっている。「冷凍食品を売る前に、保冷バッグを売れ」とばかりに売場に大陳されている。もう一つ大きめのサイズもある。写真でも分かるように、冷凍食品以外の売場はこれだけ。



## アパタイズ (前菜)

### 20 CANAPES €6. 7 賞味期限2014年9月5日

5種類のカナッペが20個入っている。パーティーの前菜に最適なカナッペ。1個1個手作りで非常に手の込んだもの。一口サイズで、冷蔵庫解凍でそのまま食べられる。



### 8 CUPS APÉRITIVES 140 g €7. 95

#### 賞味期限2014年4月4日

日本の小さなお椀、杯のような形の器の中に、4種8個の前菜が詰められている。内容は野菜のムース、フルーツゼリー、ナッツ、ドライトマト、クリームチーズ、サーモンなどの組合せである。これも冷蔵庫解凍。

### 6 AMUSE BOUCHES APÉRITIFS 200 g €5. 95

#### 賞味期限2015年2月21日

プラスチックの器に盛合わされた冷菜。ポイル野菜、フルーツ、野菜のムース、クリームチーズ、ジェル、ナッツ、魚介類などを3層に盛合わせている。手間のかかる作業である。



**6 MINI COUPES APERITIVES 150g €6.95**

賞味期限2014年11月29日

細かく刻まれた魚介類と野菜のサラダ。器にソースの入ったスポイトが突き刺さっているという斬新なもの。自然解凍してソース（緑野菜、フルーツ）を上からかける。

**30 MINI FEUILLETES €2.95 賞味期限2014年12月21日**

冷凍パイ。まだ焼きていないのでオーブンで15分約必要がある。必要な数だけ取り出して焼けるメリットがある。5種類30個も入っていて3ユーロ以下は安い。



**ETOILE APERITIVE 30 280g €13.95**

賞味期限2014年1月10日

野菜色素を使ったカラフルな星型のサンドイッチ。三角と菱形にカットされ星型に積み上げて30パーツになっている。ツナやレバーペーストなどが挟んである大人のサンドイッチ。

**4 PETITS PAINS 160g €0.9 賞味期限15年4月**

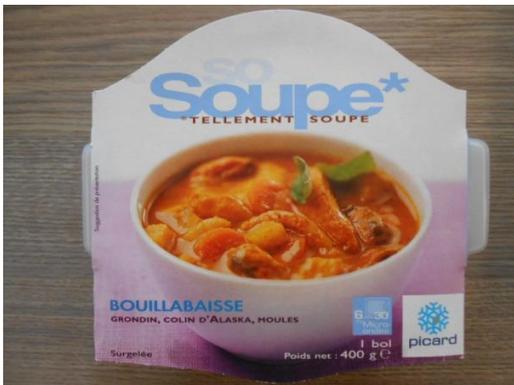
4個入りの冷凍パン。フワッとモチモチしている小麦胚芽入りパン。焼くとさらにおいしい。とにかく香りがよい。



### スープ

**BOUILLABAISSE 400g €3.75 賞味期限2015年2月**

シーフードスープ。白身魚、ムール貝、貝柱、人参、じゃが芋などの具がたっぷり入ったスープ。増粘材を使っていないため、サラッとしている。味付けも薄味である。



**POIREAU 400g €2.1 賞味期限2015年3月**

ヨーロッパでは一般的なエンドウ豆のスープ。粗めのペースト状で固形物が入っていない。増粘材が入っていないため、サラッとしている。よく混ぜないと分離する。塩分は控えめ。

### ベビーフード

**LEGUMES 200g €1.95 賞味期限2014年12月26日**

インゲン豆と米の離乳食。インゲン豆の香りと色が非常に強い。塩味、甘味は殆ど感じない素材だけの味。大人が食べても十分な量。



**CAROTTE 200g €1,95 賞味期限2014年12月27日**

人参と米の離乳食。人参、米はペースト状になっている。色、香りとも強く、人参の甘さだけで十分食べられる。大人が食べても十分な量。

### 冷凍野菜

**LEGUMES 250g €1,2 賞味期限2014年12月**

トマト、スナックエンドウ、ズッキーニ、ブロッコリー、カリフラワーの温野菜  
色も鮮やかで冷凍焼けしていない。鮮度良く甘味が残っている。



**GIROLLES 300g €6,5 製造日2012年7月 賞味期限2014年7月**  
ボイル済み冷凍きのこ。解凍するとかなりのドリップがでる。香りはそこそこよい。付け合わせ用として2ヶ所で販売されていた。

### 野菜加工品

**8 PALETS COURGETTES €1,95 賞味期限2015年4月23日**

野菜をサイコロ状にカットし加熱し固めたパテ。野菜コロケの中の具材のようで、揚げても焼いてもよさそう。電子レンジで温めてもおいしい。



**2 TARTELETTES €3,5**

**製造日 2013年7月26日 賞味期限2015年1月**

外側はパン生地、中はアスパラのペーストのタルト。アスパラの香りがよく、中の具材の

食感もフワツとしている。軽い前菜や料理の付け合わせとしてもよい。

### シーフード加工品

**PAP EGLEFIN €4.99 賞味期限2014年9月13日**

ロウ紙に包まれた白身魚の「パピヨット」。生の白身魚の上にバジルソースとオリーブオイルをかけて電子レンジで蒸し焼きにするもの。野菜の水分も程良く出て塩味も薄い。



**2 PAUPIETTES DE SAUMON 240g €4.95**

**賞味期限2015年3月18日**

野菜パテのサーモン巻。そのまま電子レンジで3分30秒温めるだけの商品。普通サーモンを電子レンジで温めると、白いドロップや臭いがでるが、これはそれが無い。新鮮なサーモンを使っている。

**ASSORTIMENT DE LA MER 205g €7.5**

**賞味期限2014年4月9日**

シーフードのソティ。生のシーフードとパプリカ、玉ねぎ、オリーブオイルなどですでにマリネしてあるため、味付けは不要。鮮度がよいため臭いはない。パエリアにも使える商品。



**COCKTAIL DE LA MER 300g €4.7 賞味期限2014年9月**

シーフード盛合わせ。専用ソースが付いていて、レシピでは「フライパンで1分温める」

と書いてあるが程度が難しい。表面が白くなる程度まで炒めてソースをかける。

## 2 TARTARES DE SAINT JACQUES 210 g €4.95

賞味期限2014年12月

ホタテのバジルソース。スパークシーなトマトペーストの上に生のホタテ貝柱が載っていて、最後に貼付されているバジルソースをかける自然解凍食品。解凍してアルミホイルの中身を裏返すと生のホタテがでて来る。



## 2 BOUCHEES AU RIS DE VEAU 330 g €5.5

賞味期限2015年2月25日

ホタテのクリームソースのパイ包み焼き。すでに焼き上がっているパイに、添付の具材を温めて中に詰めるとい商品。パイはパリパリの状態。具材を電子レンジで温め中に詰める。

### 肉加工品

## PAUPIETTES 250 g €4.95 賞味期限2014年10月

ミンチ肉と野菜、ハーブを丸めて鶏肉で巻き、さらに外をベーコンで包んだもの。ハーブの香りがとてもきいていて、肉と野菜の相性がとてもよい。これぞフランス料理の味。



## 4 ESCALOPES 140 g €14.3 賞味期限2014年8月5日

フォアグラ4枚入り。フォアグラは、外はカリッと中はフワッと焼く。臭いもなく柔らかか

く焼けた。かなりの脂がでる。これも本場の味。

**MAGRET 350 g €11.4 賞味期限2014年1月14日**

鴨のロースト。生肉であるがすでにんにく、マッシュルーム、オリーブオイル、ハーブでマリネしてあるため、解凍してフライパンで焼くだけの商品。にんにくとマッシュルームの香りもよい。



**2 CAILLES FARCIES 300 g €7.95 賞味期限なし**

うずらのロースト。身の部分にレバーが詰められている全くの生肉。オーブンで焼くだけの商品。見た目はカエルのようにかなりグロテスクである。獣臭はしないが好みの問題。

**8 MINI SAUCISSES €3.95 賞味期限2014年11月27日**

本格的な粗挽生ソーセージの8本入り。電子レンジで加熱すると肉汁が出てしまうので、フライパンで加熱した方がよい。本格的な味でおいしいが1本約70円はいい値段だ。



**レンジ・アップ商品**

**GRATIN LEGUMES 450 g €2.95 賞味期限2015年1月18日**

紙トレイに入った野菜だけのトマト味のグラタン。トマト、人参、玉ねぎ、茄子、ズッキーニ、パプリカ、ハーブのトマトソースのプロバンス風グラタン。上にはチーズがかかっている。



**GRATIN COQUILLET 350g €2.7 賞味期限2015年4月**  
紙トレイに入ったマカロニとハムのホワイトソースのシンプルなグラタン。ミニマカロニの歯ごたえがいい。ハム、チーズも写真以上のボリューム。ホワイトソースの味もよい。

#### 低価格「レディ・ミール」

#### €2 FORMULE EXPRESS シリーズ

赤のパッケージが印象的な低価格PB商品。売場を見ていると3個、5個のまとめ買いが目立つ。賞味期限からして回転率が高い商品。紙トレイにトップシールをし、包装経費を下げている。どれも300gで統一されている。日本円換算では100g100円の300円と値頃である。どれも電子レンジ5分とこれもまたシンプル。

20アイテムくらいの品揃えがある。試食後の評価は、低価格の割には材料をケチっていない。ジャンクフーズとは違った商品だ。



#### COLIN D ALASKA 300g 賞味期限2015年3月

長粒米のピラフの上に白身魚のフライとソースがかかったもの。ソースがかかっているため白身フライの衣は溶けていたが、脂っこさはない。



**POULET A LA BASQUAISE 300 g 賞味期限2015年3月**  
 チキンのトマト煮と長粒米のごはん。チキンは柔らかく、味付けも薄味で食べやすい。  
 2ユーロにしては価値がある。

**SAUMON SAUCE CITRON BASILIC 300 g**

**賞味期限2015年3月**

緑野菜のペーストと鮭のホワイトソース。鮭は生臭さが全くなくホワイトソースともよく合う。野菜ペーストはまだ青臭さが残っている程鮮度がよく変色もまったくない。満足できる商品。



**PARMENTIER DE COLIN 300 g 賞味期限2015年3月**

ボイルされたホーレン草の上にサイコロカットされた白身魚とマッシュポテトとチーズがかかっているもの。白身魚は生臭さがまったくなく、ホーレン草とポテトともよく合う。ホーレン草の香りもよい。

## GNOCCHIS AU CHEVRE 300 g 賞味期限2015年5月

トマトベースのソースにグノッチ、ホーレン草、サワークリーム、ホワイトソースがかかった手の込んだもの。サワークリームの酸味が食用を誘う。満足のいく商品。



## STEAK HACHE DE BOEUF 300 g 賞味期限2015年4月

ミートパティとじゃが芋、インゲンのブラウンソース。普通冷凍のパティは冷凍臭がするがこれはまったくしない。じゃが芋、インゲンもボリュームたっぷり。ブラウンソースもおいしい。

### 各国料理

日本料理だけでなく、中国、インド、タイ、メキシコ、アメリカ、イタリアなどの各国料理が販売されている。いよいよ世界の料理が居ながらにして食べられる時代になった。

### 日本料理

## 10 SUSHI 230 g €8.4 賞味期限2014年6月

電子レンジ1分30秒 または4時間冷蔵解凍。電子レンジで加熱したがシャリは温かいが、ネタは冷たい。下の部分に電子レンジ用加熱シートを使ってあり温度差をつけている。シャリは少し柔らかいがネタの鮮度はよい。よく工夫を凝らして商品を完成させたと感じる。



**BENTO 350g €6.5 賞味期限2015年3月**

「日本」冷凍弁当。おかずは鶏ムネ肉の醤油炒め。醤油、酒、みりんで味付けされている。餃子はすでに焼き目が付いているため温めるだけで食べられる。ライスはジャポニカ種だが、少し糠の臭いが気になる。6.5ユーロはいい値段だ。

**SOUP RAMEN 350g €3.5**

**製造日2013年8月5日 賞味期限2015年8月**

「日本シリーズ」スープラーメン。ラーメンというより「鶏そば」の味。麺は小麦粉だが、スープはそばツユ。タイの製造であるため、パクチーが入っている奇妙な味だが懐かしいせいかわいかった。



#### タイ料理

**2 SOUPES THAI 500g €4.7 賞味期限2015年10月**

春雨が入ったチキンスープの2個セット。思った程辛味や香辛料は強くなく、薄味で食べやすい。具もたっぷり入っていて価値があるが、トムヤムクンに比べるとパンチが足りない。



**2 SOUPES TOM YAMKUNG 500g €4.7**

**製造日2013年8月21日 賞味期限2015年8月**

タイ料理の代表格のトムヤムクンスープ。エビ、袋茸、パクチー、ライムの葉など本場と

変わらない。彩は悪いが本格的な味。電子レンジでこれだけの味が出せるならば合格。

## デザート

**12 MACARONS 120g €4.95 賞味期限2015年4月16日**

フランスの代表的な菓子。4種類のフレーバーが各3個入っている。皮はパリッとしているが中のクリームはキャラメルのようにかなり甘い。日本ではかなり高額商品だがフランスではこの価格。



**2 MOELLEUX CHOKOLAT €2.95**

**製造年月日 2013年9月19日 賞味期限2015年9月**

オーブンで温めて食べるチョコレートデザート。写真は「フォンダンショコラ」のように見える。電子レンジで温めると全部溶けてしまう。殆どがチョコレートで濃厚な味。

**12 MINI MERINGUES €7.95 賞味期限2015年8月4日**

焼きメレンゲの上に生クリーム、フルーツ、チョコ、マロン、クルミなどをトッピングしたデザート。これも非常に手が込んでいる商品。自然解凍で食べられる。



## ホットフルーツデザート

**1 PAPILOTE FRUITS EXOTIQUES 100g €1.95**

**賞味期限2014年12月14日**

マンゴ、パイナップルのホットフルーツ。紙の器（パピヨット）に、紙のフタをして電子レンジで1分30秒加熱。カットしたマンゴとパイナップルは前もって加熱されている。白い部分はヤシの実の中心部の内皮。不思議な味である。



**1 PAPILOTE FRUITS FRUITS DE VERGER €1.95**

賞味期限2014年12月14日

リンゴ、アプリコットは前もって加熱されている。紙の器に紙のフタをして電子レンジで1分30秒加熱。アルコール分はないが、リンゴのコンポートのような味がしおいしかった。

**フローズンフルーツ**

**FURITS EXOTIQUES 150g €1.8 賞味期限なし**

カットマンゴ、パイナップル、グレープフルーツのカップ入り商品。オレンジ、イエローフルーツの詰め合わせ。どれも糖度は高い。



**FRUITS ROUGES 150g €2.0 賞味期限なし**

ラズベリー、ブラックベリー、ブラックチェリーの3種のベリーの詰め合わせ。

このボリュームでこの価格は安い。どれも糖度は良かった。

## アイスクリーム

2 BUCHETTES GALCEES 133 g €2.95

賞味期限2015年9月

カシスのジェラード。クリスマス用にチョコレートの星がトッピングされている。すぐ溶けてしまうので扱いが難しいが、口いっぱいにかシスの香りが広がり、味は抜群に良かった。



100%ORANGE PAMPLEMOUSSE 各€1.35

FRUITS SMOOTHIE €2.00

冷凍100%果汁 冷凍フルーツスムージー 飲料類も冷凍すれば、絞りたてのストレー  
ト果汁が楽しめる。味は濃厚。添加物を使用していないので、飲みかけを常温に置いてお  
くと痛んでしまう。



GINGEMBRE100 g €1.7 AIL100 g €2.8

ECHALOTE100 g €1.6

売れ筋のんにく、生姜、エシャロットの冷凍みじん切り。パラパラしていて使いやすい。  
切る手間を考えれば非常に助かる商品。冷凍であるためロスもない。