



Bon Appétit!～フランスのエスプリを食卓へ～

新会社「AEON SAVEUR」設立のお知らせ

日本初のフローズン専門スーパーマーケット「PICARD(ピカール)」を展開!

イオン株式会社(本社所在地:千葉県、代表執行役社長:岡田元也、以下イオン)とフランスを中心に欧州でフローズン専門の小型SM(スーパーマーケット)事業を展開するPicard Surgelés SAS社(本社所在地:パリ、CEO:Philippe Dailliez、以下Picard SAS)は4月26日、日本において本格的な事業展開を行うための契約合意に至りました。

イオンは、新会社「AEON SAVEUR(イオン サヴール)」を設立し、「365日、いつでも誰でもおいしさ溢れる食卓を」というコンセプトのもと、日本初となるフローズン専門SM「PICARD(ピカール)」を展開することで、皆さまの豊かで楽しいくらしづくりに貢献してまいります。

Picard SAS社は、フランスを中心に、イタリア、ベルギー、スウェーデン、スイス各国でフローズン専門のSM「PICARD」を約1,000店舗展開しています。独自の冷凍技術で、野菜や肉料理・魚介類からパン、デザートまで豊富に品揃え、準備の手軽さに加え、その高いクオリティと安全性から、ふだんの食事はもちろん、ホームパーティ、さらには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ます。フランスでは好きな食べ物ブランドで5年連続第1位を獲得するなど、フランスの食卓にはなくてはならないブランドとして、圧倒的な支持を誇ります。

日本においては、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っています。環境面においても、年間500万～800万トンにも上るといふ食品ロスの削減が期待できるとして、フローズン市場のさらなる拡大が見込まれています。

このたび設立する新会社「AEON SAVEUR」社は、総合スーパー「イオン」やSM「ダイエー」でのコーナー展開による約1年半の販売経験をもとに、Picard SAS社と共同で、日本におけるPICARD事業を本格的に開始いたします。日本においても欧州で展開する「PICARD」店舗同様に、これまでの単なる「PICARD」商品の販売にとどまらないミールソリューションプロバイダーとして、質の高い素材から、素材の味を活かした料理やデザートまで、あらゆる食のシーンでお楽しみいただける品揃えを実現してまいります。

フランスの本格的な家庭料理を気軽にお楽しみいただけるバラエティあふれる品揃えはもちろんのこと、Picard SAS社が取り組む「美味しさ、美しさ、新たな食文化を探求するイノベーション」をもって、冷凍食品の「手軽さ・利便性」という従来のイメージを超えた食のファッション化やバラエティ化に取り組みます。こうした日本における新たな食文化の提案を通じ、フローズン市場のさらなる拡大を牽引するとともに、毎日の食事から、皆さまの「ヘルス&ウェルネス&ハピネス」な生活をサポートしてまいります。

■ 新会社概要

- | | |
|-------------|------------------------------------|
| (1) 会社名 | イオンサヴール株式会社 (AEON SAVEUR Co., Ltd) |
| (2) 代表取締役社長 | 小野 倫子 |
| (3) 本社所在地 | 千葉県千葉市美浜区中瀬 1-5-1 |
| (4) 設立日 | 2016年6月1日 |
| (5) 事業内容 | フローズンフードスーパーマーケット事業 |
| (6) 出資比率 | イオン(株)100% |

■ 代表取締役社長

- 小野 倫子 (おの みちこ)
- | | |
|----------|------------------------|
| 1997年10月 | ジャスコ株式会社 (現イオン株式会社) 入社 |
| 2006年 3月 | 同社 2020年プロジェクトチーム |
| 2007年 4月 | 同社 戦略部 |
| 2012年 5月 | 同社 戦略部マネージャー |
| 2013年 4月 | 同社 冷凍食品事業PTリーダー (現任) |

■ Picard SAS 社概要

- 社名: Picard Surgelés SAS
代表者: Philippe Dailliez
沿革: 1906年 Raymond PICARD氏が製氷会社“グラッシエール・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 |
| 2015年 | 1,000店舗突破 |
| 2016年 | フランス、イタリア、ベルギー、スウェーデン、スイスの5カ国で展開 |

【現在のピカールコーナーで販売している商品の一例】



商品名：フォアグラのライス
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：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：食いしん坊のミニエクレア（ピスタチオ、フランボアーズ、チョコレート、レモンメンゲ）
本体価格：1480円（税込価格1598円）
規格：180g（12個入り）
特長：伝統的なレシピに従い作られた、色鮮やかな4種の味わいのミニエクレアです。冷蔵庫で解凍するだけで、簡単にお召し上がりいただけます。



商品名：エスカルゴのブルゴーニュ風
本体価格：908円（税込価格980円）
規格：89g（12個入り）
特長：フランスブルゴーニュ地方の郷土料理です。パセリやにんにくを効かせた風味豊かなバターの香りをお楽しみください。



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：サーモンのパイ包み焼き(サーモン、キャベツ、ほうれん草)
 本体価格：2750円（税込2970円）
 規格：700g
 特長：白ワインとオニオンで味付けしたキャベツにサーモンとほうれん草をのせ、パイ生地で丁寧に包み仕上げました。魚の形が愛らしい約6人前のパイ包みです。

商品名：洋ナシとりんごのタルト
 本体価格：1650円（税込1781円）
 規格：530g
 特長：タルト生地に洋ナシとリンゴのコンポートを敷きつめ、砕いたクッキー生地を振りかけ焼きあげた爽やかな甘さのタルトです。

商品名：ブルーチーズとハチミツのミニケーキ、ローズマリー風味
 本体価格：680円（税込734円）
 規格：245g
 特長：ローズマリーの香るブルーチーズ、はちみつ塩味の塩味パウンドケーキです。アペリティフや軽い食事としてお楽しみいただけます。