



Xavier DECELLE
グザヴィエ・デッセル氏
Picard(ピカール)元社長

消費者に美味しく安心安全な冷凍食品を届けるために父親とともに東奔西走したグザヴィエは、私が最も尊敬するビジネスマン。

Picard(ピカール)がフランス人に最も愛されるブランドとなったのは彼の誇り、そして社長の座を退いた今も、その不動の地位が永遠に続くことを願ってやまない。

グザヴィエとは、彼がFleury Michon(フルリ・ミション: ハムやスリミ製品、ジョエル・ロビュシヨンのレトルト総菜の会社)社長のRégis LEBRUN(レジス・ルブロン)氏と一緒に来日してからの知り合いだ。ピカールの商品開発部長のDelphine COURTIER(デルフィーヌ・クルティエ)、フルリ・ミションのマーケティング部長のDominique VANDERMEEREN(ドミニク・ヴァンデルメーレン)も一緒に、彼ら4名を一週間 Japan Market Run(市場視察)で案内した。以来、パリ出張の度、デルフィーヌとドミニクとは一緒にパリでディナーするのが恒例となり、グザヴィエにも必ず時間を取ってもらって話を聞いている。カレノール時代、私は日本にもピカールを紹介したことはあるが、誰もが「素晴らしい！」と絶賛しながら、いまだに日本の冷凍食品は悲しいほど貧しいままだ。実際、日本で冷凍食品を取り扱う企業の人にも話を聞いたことはあるが、「ピカールは知ってます。でも、あんなことはとても簡単に出来るようなことじゃありません！」と断言されてしまった。要するに、グザヴィエの努力、



は、誰もが真似できるような代物ではなかったのだ。冷凍食品はどこも大手スーパーに販売を任せているが、グザヴィエ曰く「温度管理が品質維持に繋がるため、冷凍食品は独自の冷凍庫で管理し、独自の冷凍車で運び、直営店で売らない限り、消費者に安心安全だとは決して言えない商品なのだ」と...

彼の社長時代、ピカールは一切の宣伝をせず、カタログやレシピー案内を店頭

に充実させ、自ら開発した商品は人任せにせず、自らが説明し、自らが責任を持って売る姿勢を貫き続けた。お惣菜は充実している日本でも、安心安全で素晴らしく美味しい冷凍食品は売れると思う。日本にもPicard(ピカール)のような素晴らしい冷凍食品ブランドが出現することを期待している。



歴史

フランスで最も愛されているブランドが何かご存知ですか？

それは、picard(ピカール)という冷凍食品専門ブランドです。1906年に製氷販売会社としてRaymond PICARD(レイモン・ピカール)が創業、当時まだ電気冷蔵庫が無かった時代にカフェやレストラン、家庭向けに氷を卸していました。第二次大戦後に冷蔵庫が普及し始め家庭用冷凍庫もフランスに登場。1962年に冷凍食材と冷凍庫の販売を始め、1971年には、約300種類の冷凍食品のカタログ販売も始まりました。

1973年、Armand DECELLE(アルマン・デッセル:グザヴィエのお父様)がピカールを買収、社員約12人と5台の配送車で売上500万フラン(約8740万円)でした。買収の翌年1974年、パリ17区のRue de Rome(ローマ通り)にピカール直営の冷凍食品専門店をオープン、商品は約400種類でした。翌1975年に第2号直営店オープン、1976年に冷凍倉庫を建設します。1979年、本社周囲に超近代的冷凍倉庫、梱包センター、品質管理のラボを建設。イメージの悪かった冷凍食品の品質向上に心血を注ぎ、美味しく安全なブランドを確立。

1987年、ピカール直営店舗は100店舗となり、パリを離れ、地方都市のリヨンとアンティープ近郊にも店舗をオープンします。1991年、カルフルがピカール資本の10%を保有し、以来10~15店を毎年オープンしていきました。

2011年現在、店舗数は825店となり、アペリティフ用おつまみ、オードブルやメイン、付合わせ、デザート、パティスリー、パン、肉、野菜、果物の食材、ソースやハーブなどありとあらゆる商品が揃っています。年間約1000種類もの商品が提供されており、働く女性の力強い味方となっています。

私が勤務していたカレノアールというデザイン会社がpicard(ピカール)のCIを行い、そのロゴマークをデザインしました。1990年カレノアールに入社してすぐ、デザイン実績を毎日のように勉強していた頃、雪の結晶をシンボルにしたピカールのロゴはアイスクリーム・ブランドのロゴだと思っていたら、ビジュアル管理担当のフランソワーズが「これは冷凍食品ブランドのロゴなの。すごく美味しいからぜひ食べてみて！」と教えられ、以来私はピカールの大ファンとなったのです。食品、何とかありません？

2001年カレノアールを退社して帰国、日本に住むようになりましたが、ピカールのような冷凍食品が無く、パリに来る度、友人とピカールディナーを楽しんでいます。日本の冷凍食品、何とかありません？



picard

箱から出したカチカチ状態



1つ目前菜: 1箱2個入

3.80-£: 約 ¥418



2つ目前菜: 1箱2個入

6.35-£: 約 ¥698



今晚のピカールディナーは一人約 ¥900。少々お高めですが、前菜2品と主菜1品で大満足。レストラン並みのお味です。

上段: 1つ目の前菜、薄いパリパリの皮にスパイシーな野菜とエビが包まれています。オーブンで30分焼くだけ。 **1箱2個入: 3.80-£(約 ¥418)**

中段: 2つ目の前菜、ポテトピューレの間に鴨のフォアグラがサンドされていて器ごと約20分湯煎すると、周りは暖かく中のフォアグラが冷たいレストランで出るような前菜です。右の小さなカップはソース、ハーブとナッツの入った酸味のあるサッパリソースでした。 **1箱2個入: 6.35£(約 ¥698)** コレは高めですが、レストランで出るような前菜なので、お客様用ディナーの時に。

下は、メインの塩漬け鴨もも肉を鴨の脂で煮込んだコンフィ・ド・カナール。レストランでもコンフィは皮がパリパリじゃなくてスゴク脂っぽく、塩辛くてガツカリすることが... でもピカールのコンフィは鴨もフランス南西部の美味しい鴨で、皮もパリパリに仕上がって本当に美味しかったです。残った鴨の脂で炒めたポテトが最高の付け合せです。 **1箱2本入: 6.20£(約 ¥682)**

メイン焦がしちゃいました...

1箱2本入り: 6.20-£: 約 ¥682





ピカールはパリ15区の私のアパートマン近くには2店舗ある。これは、371 rue de Vaugirard店。大好きな Crabe Farci (カニの甲羅詰めグラタン) を搜してると親切な写真の彼女が「ココよ」と教えてくれた。



その他にも人気の商品を薦めてくれ、さらにピカールは温度管理が厳しく、他社より-10℃も低い温度管理を徹底しており、で安心安全なことピカールに就職して以来、彼女もピカールしか食べないなど誇らしげに語ってくれた。ちなみに愛社精神に富み、親切で陽気な彼女の名前はRachel (ラシェル)。写真をとると笑顔でレジの前に立ってくれた。

