

ピオプラネット社について

1984年に設立されたピオプラネット社の始まりは、オーガニック市場を広めるという夢をもって設立者のFranz J. Moog氏が、フランス南部でスタートした小さな農場でした。やがてヨーロッパ初のオーガニックオイル製造工場として発展し、現在ではオーガニックオイル業界を代表するブランドとなっています。ピオプラネットの搾りたてで上質なオーガニックオイルは、ヨーロッパ、アジアを中心に30か国へ届けられています。



EUバイオ認証／EU諸国共通のオーガニック認証です。EUのオーガニック基準に沿って生産・製造をされている商品に、認証マークが貼付されます。加工品の場合、農産原料の95%以上が有機成分であることを意味します。



Vegan／国際完全菜食主義者規格。原料から製造工程まで一切動物原料を使用しない化粧品や食品などに与えられる認証です。



有機JAS／日本農林規格・有機JAS認定制度に適合した生産がおこなわれていることを農林水産省登録機関が検査し、認定を行っています。



BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984

フランスから
とっておきの美味しいオーガニックオイル
～ ピオプラネット ～

✓ 化学肥料、農薬、遺伝子組み換え作物、添加物不使用

✓ 加熱処理をせず低温圧搾で一番搾り



熟成したチュニジア産の
オーガニックオリーブを使用。
やわらかな風味と香りが特徴で、
口当たりもマイルド。
様々な料理とよく合い、
素材の味を引き立てます。

オーガニックEXVオリーブオイル
500ml 1,700円

原材料:有機食用オリーブ油



オレイン酸を多く含む
サンフラワーの種子を使用。
ビタミンEが豊富で酸化しづらく、
熱に強いため高温加熱調理が可能です。
風味、香り、ともにクセがなく、
炒めものや揚げものに最適です。

※最大10回程度くり返しご使用いただけます。

オーガニックサンフラワーオイル
(ハイオレイック)

500ml 1,100円

原材料:有機食用ひまわり油



オーガニックエクストラヴァージンオリーブオイルに、
3年間熟成させたイタリア・モデナ産の
バルサミコ酢をバランスよくミックス。
振って混ぜ、塩や胡椒を加えるだけで、
風味豊かなドレッシングの出来上がりです。
ほのかな甘酸っぱさはクセになる味わい。

オーガニックEXVオリーブオイル&バルサミコ
250ml 1,800円

原材料:有機食用オリーブ油、有機ぶどう酢



チュニジア産の手摘みオーガニック
オリーブを採取してすぐに、
新鮮なオーガニックレモン
またはオーガニックオレンジと
一緒に圧搾しています。
フルーティーでさわやかな果実の香りと、
摘みたてオリーブのフレッシュな香りを
ブレンドした完璧なハーモニー。

オーガニックEXVオリーブオイル レモン
250ml 1,800円

原材料:有機食用オリーブ油、有機レモン

オーガニックEXVオリーブオイル オレンジ
250ml 1,800円

原材料:有機食用オリーブ油、有機オレンジ



オイルの使い方	サラダ・生野菜に	温かい料理の風味付け	炒める・焼く・揚げる	デザート・お菓子作り
オーガニックEXVオリーブオイル	○	○	○	○
オーガニックサンフラワーオイル(ハイオレイック)	○	○	○	○
オーガニックEXVオリーブオイル&バルサミコ	○	○	—	○
オーガニックEXVオリーブオイル レモン	○	○	—	○
オーガニックEXVオリーブオイル オレンジ	○	○	—	○