

サーモンコラーゲン Hokkaido Salmon Collagen

北海道産の天然サケの皮から抽出したコラーゲンです。

Collagen that is extracted from the skin of natural Hokkaido Salmon



誰もが食経験のあるサケの皮からコラーゲンを抽出しています。サケは寒流系の回遊魚で海の表層を泳ぐ習性があるため、重金属などの汚染リスクが低いといえます。魚種をサケに限定することで安全性の高いコラーゲンを製造しています。

Salmon is very popular and eaten widely in the world. Collagen is extracted from the skin of natural salmon. Because of the habit of swimming in the sea surface layer, salmon which is migratory fish in the cold current system has fairly low risk of heavy metals contamination. We produce a collagen highly secure by limiting fish species to the salmon.



*天然海水魚由来のコラーゲンは最も安心安全。

(家畜由来のものや養殖魚は飼料に含まれる抗生物質などが不安。)

*サケ由来のコラーゲンは変成温度が約 17℃。人間の体温より低いため吸収され易いです。

*独自の技術で臭いが非常に少ないコラーゲンに仕上がりました。

*分子量は 1000-3000 がメインです。低分子であるため吸収され易いです。

* Natural marine fish (deep sea) origin is the safest option.

(Pesticides and antibiotics are given to cultured fish and livestock. Water quality of culture pond could be the issue.)

* Denaturation temp of Salmon Collagen is about 17℃. Then we can assimilate into the body well.

* Scent is not strong because of our own knows how to extract technology.

* This Salmon Collagen has mainly 5,000 to 1,000 low molecular weight peptide. Then we can assimilate into the body well.

【商品仕様の例】

- ① スティックに 2g 充填し、60 包を化粧箱に入れる。
- ② 100g をチャック付アルミ袋に入れる。

【Example of Product Specification】

- ① Put 2g of collagen/stick, and fill 60 sticks onto desigend box.
- ② Put 100g of collagen/alminium bag with zipper.