

いきいき コラーゲン

フィットジュ

何にでもすぐ溶けて使いやすい細粒タイプ

コラーゲンとは？

「にかわ」ともいわれ、皮膚の70%、腱(ケン)の80%、骨重量の20%を占め、人体のタンパク質の30%がコラーゲンでできています。

「若々しい肌」や「強い骨」はコラーゲンによって維持されています。その働きは「にかわ」の文字どおり、細胞と細胞、カルシウムとカルシウムをつなぐ重要な働きをしています。

骨はカルシウムで出来ていますが、カルシウムをつなぐコラーゲンがないと骨は形成されません。カルシウムの固さとコラーゲンの柔軟性が組み合わさることで、強く粘りのある骨が実現します。

加齢により減少するコラーゲン

体の中で盛んに合成できるのは10代までで、年とともに衰え、40代になると10代の半分以下になり、逆に分解されてしまうコラーゲンが多くなってしまいます。加齢とともにコラーゲンが不足してくると、皮膚にシワやシミが現れ、骨がスカスカして膝や腰が痛み骨粗鬆症の一因にもなります。

不足しがちなコラーゲン

煮魚のニコゴリ、鳥の手羽先、豚の角煮などはコラーゲンを多く含む身近にある料理ですが、十分な量を毎日摂ることは、至難の業でしょう。

頑張って食事で摂るようにしても、脂肪も一緒に摂ることになりますので、カロリーが高く費用もバカになりません。

「いきいきコラーゲン」は、脂肪分を取り除き、コラーゲンを簡単に食べられるように作られた食品です。

いきいきコラーゲンの特長

水に溶けやすく、体内で消化、吸収されやすくて無味、無臭の細粒状のコラーゲンです。

クセがなく、溶けやすいので、飲み物や料理に入れても味を損なうことはありません。

脂質や糖質を含まず、ダイエット中の方も安心して召し上がれます。

お召し上がり方

- お茶、コーヒー、紅茶などに入れて
- みそ汁、スープに入れて
- 料理全般に入れて使えます。
- 冷たいお飲みものに
ジュースなど冷たい飲み物の場合は、かき混ぜるかシェイクして、お使い下さい。

※ビタミンCといっしょに摂ると、さらに良いといわれています。

いきいきコラーゲンは魚のウロコだけを原料として添加物は一切使用することなく、厳重な衛生管理の近代的プラントで作られています。



¥1,995 (税込)
(約1ヶ月分)

※パッケージやカタログは予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

製造発売元：株式会社オムコ医研