

近ごろ、

髪は元気ですか？

腰痛などでお悩み
ではありませんか？

お肌が疲れて
いませんか？

そんなあなたに イデアピュアコラーゲン2000



もっとイキイキ、アクティブライフ。私たちはそんな素敵なあなたを応援します。

人間のカラダを形成するタンパク質のうち、3分の1を占めるといわれるコラーゲン。私たちの美容と健康に大切な役割を果たす、かけがえのない存在です。しかし、体内のコラーゲンは約半年で全てが分解合成されてしまい、一般の食品だけでは十分な量を摂取できないのが現状です。そこで毎日の暮らしの中で自然と無理なくコラーゲンを摂取できるイデアピュアコラーゲン2000。みずみずしいハリとツヤのあるお肌、そして豊かな健康をつくるあなたの心強い味方です。

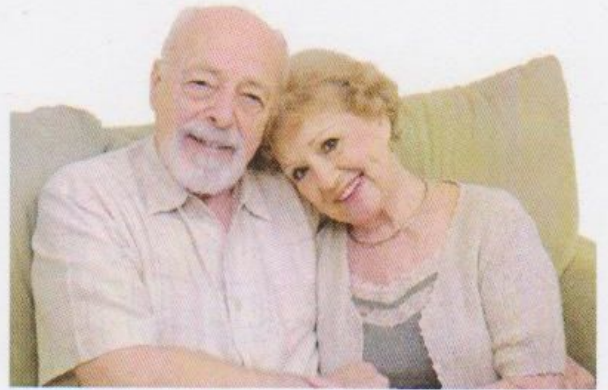
希望小売価格(税込22,050円) 定期購入価格(13,800円)

<代理店参考資料>



100%

コラーゲン
だから、効果まるごと
飲み方いろいろ。



1. いま話題のコラーゲン、いったいどんな効果があるの？

皮膚の70%はコラーゲン。細胞と細胞の間にたっぷりあって、細胞機能を高める役割を担っています。また、骨にもたくさん含まれ、骨細胞を繋げる働きをしています。コラーゲンは肌のハリとツヤを保ち、丈夫な骨をカタチづくる大切な存在なのです。

2. イデアピュアコラーゲン2000には、どんなパワーがあるの？

イデアピュアコラーゲン2000は、特殊製法によってつくられた低分子(超微粒子)コラーゲン100%の顆粒。コラーゲンのパワーがまるごと生かされています。毎日2包程度飲むだけで、1日に必要なコラーゲンの摂取量をカバー出来ます。

3. 毎日飲み続けるのは飽きるし、面倒じゃない？

コラーゲン100%のイデアピュアコラーゲン2000は、脂肪はもちろん余分なものを含んでいません。水に溶けやすく、無味・無臭なのでお茶や牛乳に入れてお召し上がりいただけます。さらに熱によって成分が破壊されないのが調理にも最適。炊飯時に入れたり、シチューやカレーなど様々なお料理にお試ください。また、ビタミンCと一緒に取ると吸収が良くなり一層効果的。石鹸やシャンプーに少量混ぜてリ、お風呂に入れても使えます。

What is Collagen?

低分子
コラーゲン
って？

コラーゲン分子が小さいほど身体に吸収されやすく良質です。豚骨や鶏の軟骨を食べても、コラーゲンはタンパク質の一種で分子量が30万と大きい為、ほとんど吸収されません。イデアピュアコラーゲン2000はコラーゲンの基本構造を保持しながら製造した低分子コラーゲン体内への吸収をパワフルにサポートしコラーゲン合成を高めます。

高品質な
コラーゲンの
見分け方は？

コラーゲン製品は高品質なものを選らなければ有効とは言えません。牛のコラーゲンは人間のコラーゲンと分子構造が似ている為、体への吸収性が高く、医療用には牛由来のものが最も多く使われています。コラーゲンの原材料は牛、豚、鳥、魚の順で高品質とされています。イデアピュアコラーゲン2000は牛皮の真皮層のみを原材料として用い、コラーゲン分子を傷めない低温化で、手間と時間をかけて高度に精製しています。「牛皮はWHO（世界保健機構）や厚生労働省の通知（平成16年2月18日）でもBSEに感染されない組織に分類されており、BSE感染の心配は全くありません。



コラーゲンが
足りないと
どうなるの？

お肌ではシワが多くなったり、ハリが失われたり。毛髪は薄くなったり、枝毛だできたり。また血管が硬くなって動脈硬化を引き起こすことも。角膜の規則正しい層状のコラーゲン繊維が不足したり衰えてきたりすると、視力の低下にも影響が出てくるということが報告されています。

コラーゲンは
骨粗鬆症にも
いいと
聞きましたが？

骨がビルなら、カルシウムはコンクリート、コラーゲンは鉄筋。骨を丈夫にして骨粗鬆症を防ぐために、コラーゲンの存在はかせません。骨粗鬆症が気になる閉経後の女性には、特におすすめします。ビタミンCは生体中のコラーゲン合成を高めるので、オレンジやレモンなどを同時に摂取するのが効果的です。

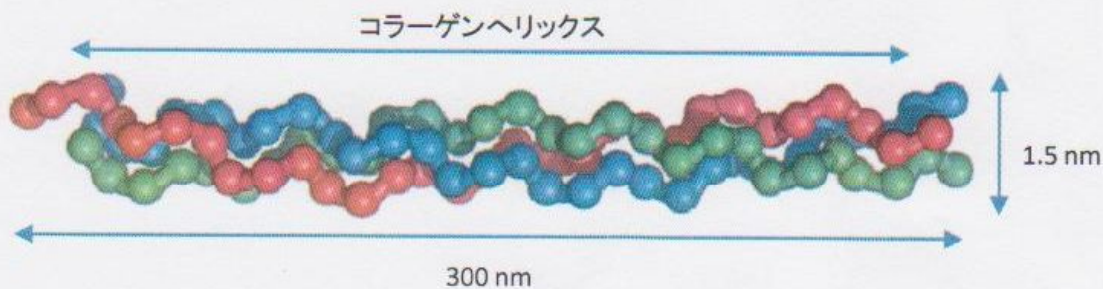
高純度な低分子コラーゲン

COLLAGEN

コラーゲンとは

コラーゲンは動物の体内のあらゆる部位に存在する繊維状タンパク質で特に皮膚、骨、腱、血管に多く含まれ、哺乳動物では生体の全たんぱく質の30%、皮膚の真皮層では90~95%を占めています。コラーゲンの分子は分子量の30万、一本約1000個のアミノ酸で構成されるポリペプチド鎖3本が3重のラセン構造をとった、直径1.5nm(ナノメートル/1nm=100万分の1mm)、長さ300nmの棒状高分子です。コラーゲンは外部摂取したものが直接生体中のコラーゲンとなるわけではなく、分解されたコラーゲン成分の存在が組織中の繊維芽細胞や骨芽細胞を刺激してコラーゲン生成を促して補われます。低分子コラーゲンほど成体に吸収されやすく、吸収された低分子コラーゲンが生体中のコラーゲン合成を促進します。

コラーゲン分子の3重ラセン構造



高品質のコラーゲンには19種類のアミノ酸が含まれています。

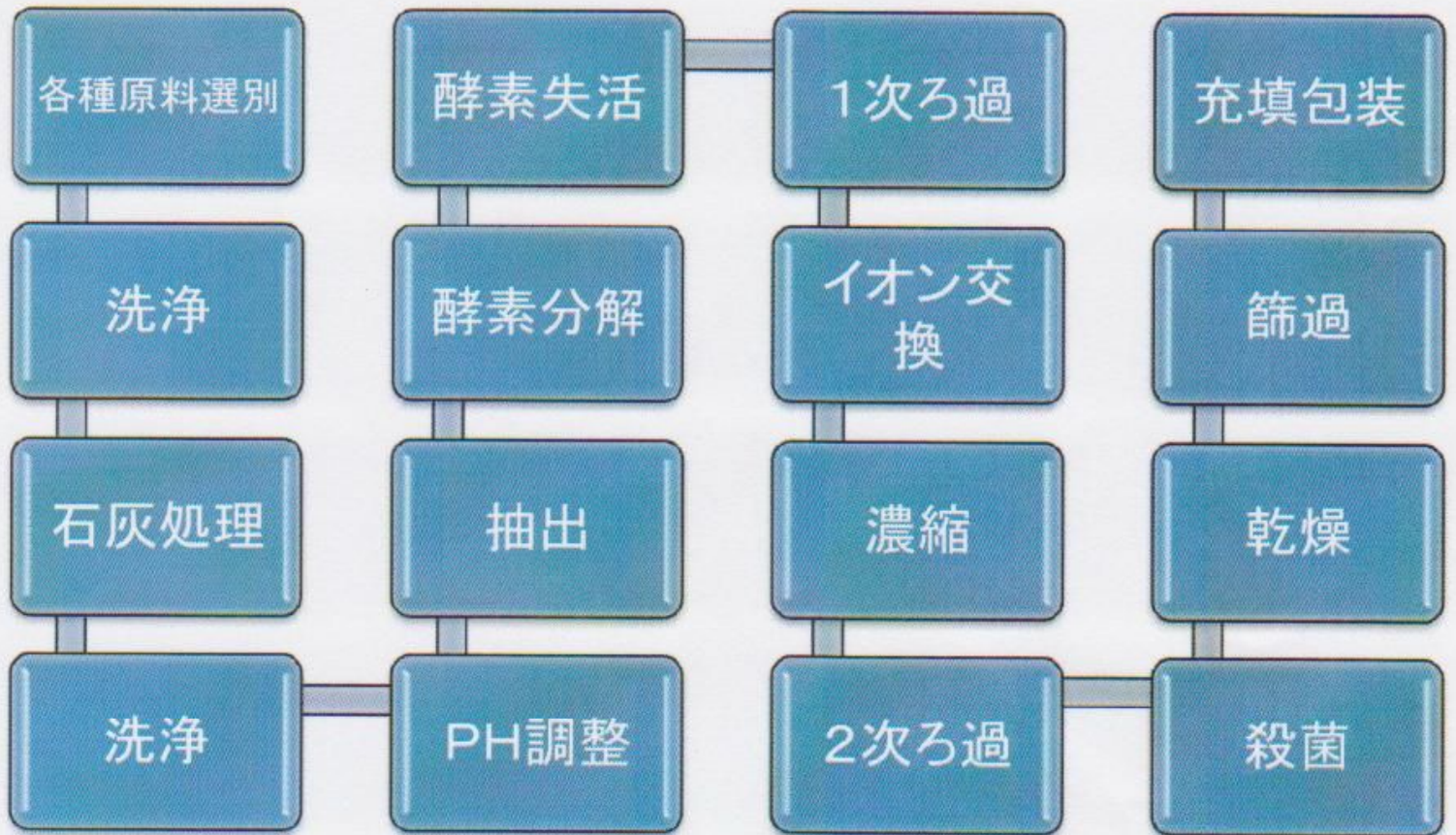
コラーゲンアミノ酸組成(100g中加水分解換算)

グリシン	25.1g	フェニルアラニン	1.72g
アラニン	9.68g	チロシン	0.27g
バリン	2.18g	ヒスチジン	0.38g
ロイシン	2.68g	リジン	3.83g
イソロイシン	1.46g	ヒドロキシリジン	0.98g
メチオニン	0.84g	アルギニン	7.84g
スレオニン	1.85g	アスパラギン酸	6.07g
セリン	3.53g	グルタミン酸	10.6g
プロリン	14.8g	シスチン	0.05g
ヒドロキシプロリン	12.5g		

日本食品分析センター分析結果

<代理店参考資料>

コラーゲンペプチド 製造工程フロー



各種原料とは、牛は真皮層(BSEフリー)、豚皮、魚皮(鱗)等です。
弊社コラーゲンは、煮出し製法ではなく低温加水分解方式を採用しております。
他社との違いは、この低温加水分解方式に有ります。上図での石灰処理の段階だけでも約45日間を要します。この処理段階では、不純物は下方に沈み、良質の真皮層のみが浮上します。酵素分解→酵素失活→ろ過を何10回も繰り返し低分子化コラーゲン(2000分子)に仕上げていきます。
最終段階は酸で定着させます。その後5秒間の高温殺菌で仕上げ乾燥に入ります。篩過まで約120日間(低分子化の程度により)を要して出来上がります。(煮出し製法ゼラチン由来ゼラチンは、約6日~10日間で出来上がる)

は

歯



歯茎の60%はコラーゲンでできています。



コラーゲンが不足すると歯茎が萎み歯肉退縮の原因となり歯が揺れてしまうこともあるのです。

ひざ

膝



軟骨の50%はコラーゲンでできています。



コラーゲンが古くなると軟骨が硬くなりすり減ってしまうのです。

ほね

骨



骨にカルシウムをくっつけているのはコラーゲンです。



コラーゲンが古くなるとカルシウムが骨から落ちてしまうのです。

※NHK「ためしてガッテン」の実験では、コラーゲンも3週間摂取した人の骨密度が平均4%上昇したという結果が出ています。

はだ

肌



真皮の70%はコラーゲンでできています。



コラーゲンが古くなるとお肌のハリが保てなくなってくるのです。

かみ

髪



髪を支える真皮の70%はコラーゲンでできています。



コラーゲンが古くなると髪の毛が支えられなくなってくるのです。

けっかん

血管



健康な血管にはコラーゲンがたっぷり含まれてはかかせません。



コラーゲンが古くなると血管は弾力を失い動脈硬化をおこしやすくなります。