

美しく、しなやかに、輝きつづけるあなたへ

# HGコラーゲン

HYALURONIC ACID & GLUCOSAMINE & COLLAGEN

骨・関節を気にされる方へオススメ。次世代のコラーゲンともいべき、コラーゲン由来機能性ペプチド「コラペプ®」に、年齢とともに失われる機能成分、ヒアルロン酸とグルコサミンなどをしっかり配合。1日6gで15日分。

つめかえ用パック 90g×1袋 **3,400円**(税込)



## +HGコラーゲン

はこんなに **スゴイ!**

創業1918年、コラーゲン専門会社のコラーゲン。HGコラーゲンは、機能性ペプチドで体内を活性化するとともに、年齢と共に体内から減少していくもっとも必要な成分を補給できる食品です。

**コラーゲン由来機能性ペプチド**  
効果を発揮するペプチドを凝縮!

機能アップ & 増量しました

**POINT** [コラーゲンは食べても効き目がない?]  
多くはアミノ酸に分解されますが、ペプチドのまま残って効果を発揮することが研究で明らかになりました。

独自の酵素分解の技術により、カラダに機能するコラーゲン由来のペプチドをバランスよく高濃度で含有する次世代のコラーゲン「コラペプ®」です。特に、関節、骨をサポートする機能を発揮します。特許を取得した成分ですので、他には無い機能素材です。

特許4490498号 新田ゼラチンは、「コラーゲン由来機能性ペプチド」研究のトップリーダーです。



〈栄養成分表示 6g当たり(1日当たりの目安)〉

エネルギー	22kcal	ビタミンD	3µg
たんぱく質	5g	カルシウム	50mg
脂質	0g	・コラーゲンペプチド	5,000mg
炭水化物	0.5g	・ヒアルロン酸	20mg
ナトリウム	6mg	・グルコサミン	500mg
ビタミンC	50mg	・コンドロイチン	50mg

**ヒアルロン酸** 水分をしっかり保持し、潤滑油として活躍!

身体中のすべての組織に含まれ、高い保水力を持っていますが、年齢と共に減少してしまうため不足しがちになります。



**グルコサミン** 軟骨に必要不可欠。

軟骨や結合細胞などに多く含まれ、軟骨細胞を形成するために大切な成分です。えび・かにアレルギーの方でも安心して摂取できる植物由来のグルコサミンです。



**コンドロイチン** 軟骨のクッション作用を助ける。

体内の特に軟骨中に多く含まれ、コラーゲンなどの生成を促す働きがあり、軟骨の持つクッション作用に重要な働きがあります。



**ビタミンC** コラーゲンを助ける大親友。

人体に欠かせない栄養素です。体内の細胞新陳代謝に重要な働きをします。特にコラーゲンの生成と保持に重要な役割をになっています。



**ビタミンD** カルシウムの大親友。

カルシウムの吸収促進や骨へのカルシウム沈着促進作用があります。



**ミルクカルシウム** 骨に必要不可欠。

牛乳に含まれるカルシウムで、ミネラルも多く含んでいます。骨や歯には欠かせない重要な成分です。



〈原材料名〉

コラーゲンペプチド(ゼラチン)、ミルクカルシウム、サメ軟骨抽出物(コンドロイチン硫酸含有)、デキストリン、植物油脂、グルコサミン、ビタミンC、ヒアルロン酸、ビタミンD



## 毎日さらさら、溶かして飲むコラーゲン

- 10ccのスポーンで1日2杯(約6g)を目安にお好みのお飲み物やお料理に溶かしてお召し上がりください。
- 冷たいお飲み物などに混ぜてお使いの場合は、よくかき混ぜてからお召し上がりください。
- 一度にたくさん摂取するよりも、**まず3ヶ月**を目標に、毎日適量を摂り続けることをおすすめします。



原料を確認の上、食物アレルギーがご心配な方は、ご利用をお控えください。また、体質や体調によってまれに体に合わない場合(かゆみ、発疹、胃腸の不快感など)があります。その際は、すぐに使用を中止し、医師にご相談ください。



## ロコモ予防におすすめ!

いつまでも若々しく

きびきびと活動したい

美容と健康が気になる

骨や関節に機能するコラーゲン由来機能性ペプチド、ヒアルロン酸、植物性グルコサミン、コンドロイチンの最強の組み合わせで足腰自慢。

## 7つのロコモcheck!!

- ① 片足で靴下が履けない
- ② 家の中でつますいたり滑ったりする
- ③ 横断歩道を青信号で渡り切れない。
- ④ 階段を上するのに手すりが必要である。
- ⑤ 15分くらい続けて歩けない
- ⑥ 2キロ程度の買い物をして持ち帰るのが困難である。
- ⑦ 家のやや重い仕事が困難である  
(掃除機の使用、布団の上げ下ろしなど)



**1つでも当てはまれば、衰えている証拠です。**

## ? ロコモとは?

ロコモティブシンドロームの略称

関節や骨、筋肉などの運動器の障害による要介護の状態や、要介護のリスクの高い状態をいいます。

現在、日本国内で4700万人もの人が該当するともいわれています。要介護・要支援となる原因は、脳卒中、老衰、骨折・転倒に引き続き、関節疾患が第4位。(厚生労働省H19国民生活基礎調査より)

日々の生活で、知らず知らず、負担をかけている関節。ロコモ予防が、介護の予防にもつながります。



### 使用上の注意

- ・1日の摂取目安量をお守りください。特に初めてお召し上がりの方やご高齢の方は、ご自身の体調に合わせて半分量などからお試されることをおすすめします。
- ・天然物を使用していますので、色がかわる事がありますが、品質には問題ありません。また、まれに含まれる斑点は原料によるものですので、ご安心ください。
- ・紅茶、お茶などの飲み物によっては、色が変換することがありますが品質には問題ありません。
- ・ビール、炭酸飲料には加えないでください。泡が吹き出る場合があります。開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。
- ・薬を服用あるいは通院中の方は、医師とご相談の上、お召し上がりください。

### 保管上の注意

- ・高温・多湿を避け、冷暗所に保管してください。
- ・湿気を含む原因となりますので、開封後は清潔な密封式の容器に移しかえてご使用ください。
- ・冷蔵庫への保管は避けてください。温度変化により、容器内に水滴が付着する場合があります。
- ・誤飲・誤用を避けるため、小さなお子様の手の届かないところに保管してください。

## お問い合わせ

新田ゼラチングループ

株式会社ニッタバイオラボ

〒556-0022 大阪市浪速区桜川4丁目4-26ニッタビル8F

# コラーゲン Q&A

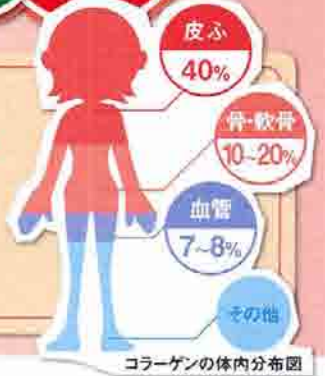
コラーゲンに関する皆さんの疑問やお悩み、私がお答えします♪

これで解決!!



## コラーゲンってナニ?

体内のタンパク質の3分の1をしめる線維状のタンパク質です。特に皮膚、骨、軟骨、腱、血管壁などの主要成分で、全コラーゲン量の40%が皮膚、20%が骨・軟骨にふくまれています。細胞同士を結合させたり、細胞の増殖・分化、傷の治癒などに影響を与えます。

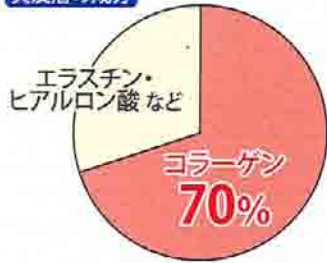


## 教えて!コラーゲン お肌編

効果には個人差があります。

1 コラーゲンって どうして お肌にいいの?

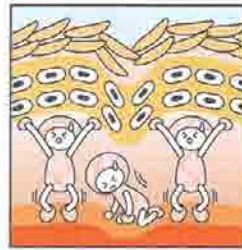
真皮層の成分



コラーゲンは私たちのカラダのいたる所にありますが、その40%は皮膚にあります。そしてお肌のもとをつくる部分「真皮層」の成分の70%をコラーゲンが占めているのです。この数字からみてもわかるように、コラーゲンとお肌には密接な関係があります。



2 昔に比べてフェイスラインがぼやけてきたような…。シャープな顔にもどりた。

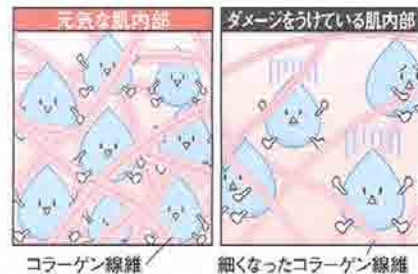


コラーゲンは肌のハリを支える「屋台骨」のような働きをしています。コラーゲン線維が少なく弱くなると、一番上の表皮を支えきれなくなり、たるんでしまいます。コラーゲン線維を増やし、真皮層内にはりめぐらせて、「支える」基礎の力をつけましょう。

コラーゲン線維を太く強くして、骨組みをきっちり作りましょう!



3 肌が乾燥しやすくて困ってます…。

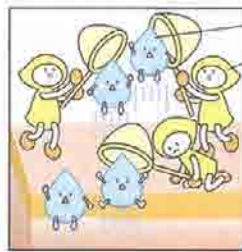


コラーゲン線維は、線維と線維の交差した隙間に水分を蓄えます。この隙間がないということは、水分を蓄える場所がないということ。

隙間がないとこんなふうにごぼれ落ちてしまいます。



4 お肌が脂っぽいのも関係ありますか?



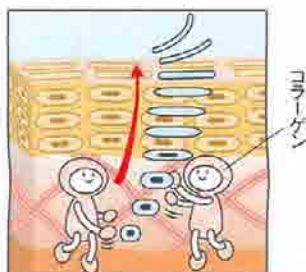
肌は水分が逃げていかないように天然のクリーム(皮脂膜)を作ろうとします。水分の蒸散する量と比例して、お肌はせっせと脂を出してがんばるのです。脂っぽい人は、同様に乾燥も気になりませんか?

水分  
脂分

コラーゲン線維によって、水分の蒸散量を抑えられれば、脂分量も適度になっていきますよ。



5 肌全体がくすんで見えるんですけど。



皮膚は加齢とともに新陳代謝が低下します。そのため古い細胞が残り角質層は厚くなっていきます。これが肌のくすみの原因のひとつです。新鮮なコラーゲンは細胞分裂を促す役割もしています。新陳代謝を活発にし、いらぬ細胞をはがすことで、透明感は復活してくるでしょう。

コラーゲンが新陳代謝を促してくれることによって、くすみやシミなども解決していきますよ!



コラーゲンは  
お肌だけじゃなく、  
骨や関節にも、と〜っても  
重要な役割を果たして  
いるんですよ!



## コラーゲンペプチドってナニ? ゼラチンとは違うの?

魚でたとえると、煮魚の煮汁を冷やすとゼリー状の「にごり」が出来ます。これは、魚に含まれるコラーゲンが加熱によって溶け出したゼラチンです。コラーゲンペプチドはゼラチンを酵素などで小さく分解したものです。低温でも固まらず、水に溶けやすく、消化吸収のよいタンパク源です。アミノ酸はコラーゲンペプチドがさらに小さくなったものです。最近の研究では、コラーゲンペプチドのままでもカラダに吸収されると、よりコラーゲンを作りやすくなる作用があることがわかってきたのです。

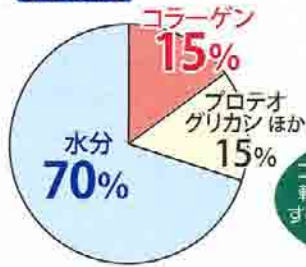


# 教えて!コラーゲン 骨・関節編

効果には個人差があります。

## 1 コラーゲンが どうして 関節にいいの?

軟骨の成分



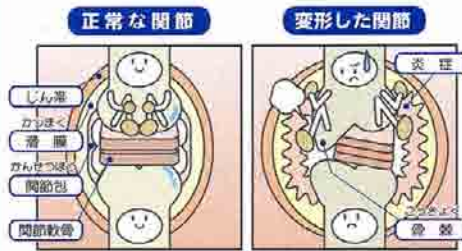
骨と骨が合わさる部分は軟骨によって覆われ、関節を曲げるときに骨と骨が直接ぶつからないようにクッションの役目を果たし、関節の動きをなめらかにします。軟骨の成分は約70%が水分、残り30%の半分をコラーゲンが占めています。コラーゲンは軟骨に弾力を与え、衝撃を吸収する働きがあります。

コラーゲンが不足すると軟骨の弾力性が失われ、すり減ったり、変形しやすくなります。



## 2 最近、 からだの節々が 痛くて…

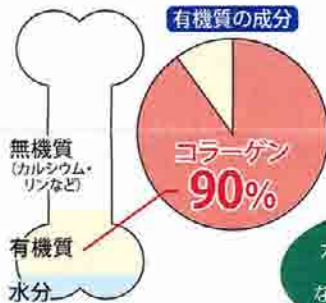
中年以降、からだの節々に痛みをうったえる人が増えます。その多くは、変形性関節症とよばれるものです。加齢にともなって軟骨が老化してすり減り、骨同士がこすれ合うために炎症が起きます。



すり減った軟骨は元に戻らないといわれていたのですが、最近の研究ではコラーゲンが軟骨を再生するという報告もあります。

## 3 コラーゲンがどうして 骨にいいの?

有機質の成分



骨の成分は約70%は無機質(ミネラル)、約10%が水分、そして残りの約20%が有機質で出来ています。その有機質のうち、なんと90%をコラーゲンが占めているのです。骨はコラーゲン線維にミネラルが付着してつくられますが、コラーゲン線維が老化するとミネラルが結合しにくくなり、骨密度がさがっていきます。

カルシウムだけを  
とって骨には  
ならないんですよ。



## 4 健康診断で 骨密度が 低いと言われました。

骨は皮膚と同じように、常に新陳代謝を繰り返しています。破骨細胞が古い骨を分解し(骨吸収)、骨芽細胞がコラーゲンを作りながら破骨細胞が壊した部分を新しく作りなおして(骨形成)いるのです。このバランスが崩れると骨密度は低くなり、骨粗しょう症の原因となります。



## 5 骨粗しょう症って、 どんな人が なりやすいの?

年齢と共に  
女性ホルモンは  
減少していきそうですね。



骨粗しょう症はお年寄りと女性に多いといわれています。女性の場合は更年期を迎え、閉経すると骨吸収を抑える女性ホルモン(エストロゲン)が減少するためです。また、男女問わず75歳以上になると、老化によって骨形成が骨吸収に追いつかなくなり、骨粗しょう症が起こりやすくなります。

明日の美と健康に、毎日コラーゲン生活。  
コラーゲン製品に関するお問い合わせは、

新田ゼラチングループ

株式会社ニッタバイオラボ

<http://www.nitta-biolab.co.jp>

携帯サイトはコチラ▶



# コラーゲンってこんなにスゴイ!

## 意外と知らないコラーゲンの役割

### コラーゲンはカラダの土台

コラーゲンは、細胞と細胞をつなぐ接着剤のような働きをしています。レンガの壁に例えると、細胞はレンガに相当します。レンガとレンガの間を埋めるセメントにあたるのがコラーゲンです。



### お肌にとって

#### お肌の潤いと弾力を保つ源

ヒトの皮膚組織は水分を除くと、その70%がコラーゲンです。コラーゲンは水分をためこむ成分であり、お肌の潤いと弾力を保っています。しかし、年齢とともに減少していき、不足するとお肌の潤い、弾力が失われ、お肌の衰えを感じるようになります。



### 骨にとって

骨はカルシウムとコラーゲンの組み合わせ  
骨はリン酸カルシウムがコラーゲンの周りに規則正しく組み合わせるように並んでいます。骨にはこの組み合わせが大切なのです。カルシウムだけ摂取しても、その土台となるコラーゲンが不足していると骨の弾力性がなくなるとともに粗くなって骨折しやすくなります。



### 関節にとって

#### コラーゲンは関節の大切なクッション役

関節は、柔軟性のある軟骨で覆われています。その軟骨の50%はコラーゲンでできています。コラーゲンが不足すると軟骨の弾力性が失われていき、すり減ったり、変形しやすくなります。そうすると、関節に水が溜まりやすく、変形性関節炎などを引き起こしやすくなります。



### 血管にとって

#### コラーゲンは血管を構成する重要成分

血管は老化とともに柔軟性・弾力性を失っていきます。これはコラーゲンなど血管を構成するタンパク質組織が硬化するからです。血管の動脈が硬くなると、動脈硬化や高血圧が起こりやすくなるのです。



## 大切なのは毎日のコラーゲンペプチド!!

### 体内に消化・吸収されやすいコラーゲンペプチド

食事でコラーゲン質を摂ると胃や腸で消化、分解されて吸収されます。コラゲネイドはコラーゲンを小さな分子にしたコラーゲンペプチドです。だから、体内に消化・吸収されやすく、効率良くコラーゲンを補給できます。

### コラゲネイドは無味・無臭

味も臭いもないのでいろいろなお飲物や、お料理の味や風味を損なうことなく、毎日無理なくコラーゲンを補給できます。

### 糖分・脂肪分0

コラゲネイドはコラーゲンペプチド100%。他に何も加えていませんから糖分・脂肪分もゼロ。純粋なコラーゲン質を補給できます。

### 手軽に摂れる顆粒タイプ

コラゲネイドは溶けやすい顆粒状。暖かいものはもちろん、冷たいものにも良く溶けます。好きなお飲物やお料理に溶かして、簡単にコラーゲンが補給できます。

明日の美と健康のために。

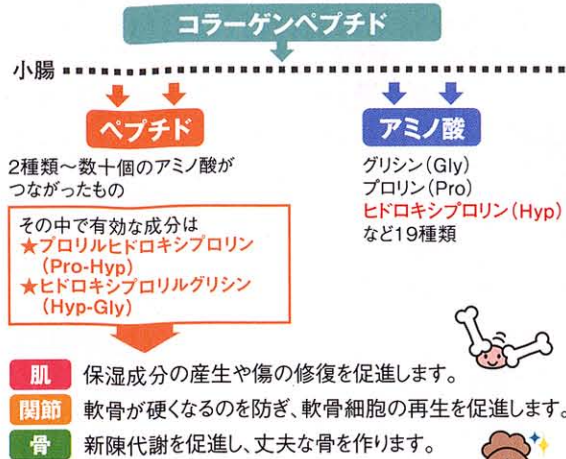
 株式会社ニッタバイオラボ

〒556-0022 大阪市浪速区桜川4丁目4-26 ニッタビル8F



## コラーゲンを食べても、そのままコラーゲンにはなりません。

＊タンパク質であるコラーゲンは、食べるとその多くはアミノ酸に分解されますが、一部はアミノ酸がいくつか繋がったペプチドのまま吸収されます。その中で、コラーゲン特有のアミノ酸(ヒドロキシプロリン)を含むペプチドが、血流によって身体の各部位に運ばれ、肌や骨、関節、血管などのコラーゲンの再合成などを働きかけます。



## コラーゲンで、良い変化を体感するには？

- ①カラダに有効なペプチドを多く含み、吸収しやすいコラーゲンペプチドを選ぶ。
- ②1日4,000mg～10,000mgを毎日摂り続ける。
- ③コラーゲンの合成を促進するため、ビタミンCなどの栄養補給と睡眠時間の確保を心がける。

**point** 初めてコラーゲンを摂る際は、1日4,000mgをまずは2週間続けましょう。  
骨・関節の改善を体感するには、時間がかかります。あせらずじっくりと続けましょう！

新田ゼラチングループ

株式会社ニッタバイオラボ

〒556-0022 大阪府大阪市浪速区桜川4-4-26ニッタビル8F

# コラーゲン 食べたら どうなるの？

コラーゲンの**秘密**をおしえます。



大切なコラーゲン補給。  
毎日のお料理やお好きなお飲み物に  
入れるだけで、うるおい生活。

明日の美と健康のために

ニッタバイオラボ

<http://www.nitta-biolab.co.jp>

## ニッタバイオラボの コラーゲンはここが違う!

- ★ 1918年創業、ゼラチン・コラーゲンの原料メーカー「新田ゼラチン」が長年に渡って磨き上げた製造技術でつくられた、高品質コラーゲンです。
- ★ アミノ酸の形状が一番ヒトに近く、食べるのに適した豚皮が原料。厳しく健康管理された豚皮を使用し、国内で生産していますので、安心してお召し上がりいただけます。
- ★ 独自の分解技術で、吸収されやすい低分子にしたコラーゲンペプチド。吸収後に機能を発揮するペプチドを、多くバランスよく含んでいます。
- ★ 豚皮由来のコラーゲンペプチドは、他の原料由来のものより、カラダに有効な2種類のペプチドを多く含んでいます。

## コラーゲンに関する研究も 日々進行中!

★ コラーゲンの効果に関しては、長年の研究により着実に解明されつつあります。新田ゼラチンは、吸収後にカラダの各部位で細胞に働きかけ、有効に作用する2種類のペプチド(プロリルヒドロキシプロリン・ヒドロキシプロリルグリシン)を発見し、独自の酵素分解の技術により、分子レベルでコントロールすることで、その2種類のペプチドを体内でより多く、よりバランスよく出現させ、効果を発揮させることに成功しました。

### ★ 新田ゼラチンの機能性研究に基づくエビデンス(実証結果)

豚皮由来のコラーゲンペプチドでの各種機能を証明しています。

- ① 変形性関節症の改善
- ② 骨粗しょう症の改善
- ③ コラーゲン合成能力アップ、新生コラーゲン産生促進
- ④ ヒアルロン酸の産生促進
- ⑤ しわ、隠れシミ改善
- ⑥ 肌の水分量、弾力アップ

※新田ゼラチンは、コラーゲン由来機能性ペプチド研究のトップランナーです。

## ★ コラゲネイド

純粋コラーゲン100%は  
自信の品質



コラゲネイド つめかえ用バック  
(110g) **1,995円**(税込)

密閉容器に詰めかえて、ご使用ください。



コラゲネイド スティックタイプ  
(2g×30本) **2,100円**(税込)

携帯に便利な個包装。  
お出かけ先でも簡単コラーゲン補給!

### ◎無味・無臭の顆粒タイプ

味もニオイもない溶けやすい顆粒タイプだから、お飲み物や、お料理に入れても味を損なうことなく、簡単にコラーゲン補給できます。

### ◎糖分・脂肪分0

コラゲネイドはコラーゲンペプチド100%。

他に何も加えていないから、糖分・脂肪分ゼロ。ダイエット中でも安心してお召し上がりいただけます。

- **ご使用上の注意** 原材料をご確認のうえ、食品アレルギーが心配な方はご利用をお控えください。コラーゲンペプチドはゼラチン由来のタンパク質です。まれに体質などによりアレルギー症状がでる場合があります。かゆみ、発疹、胃腸の不快感などの症状が出た場合は、すぐにご利用をおやめください。

コラーゲン補給食品のお召し上がり方 お好きなお飲み物や、お料理に溶かしてお召し上がりください。

### ★ コーヒー、ジュースに 毎日の習慣に。

緑茶、ウーロン茶、紅茶などのお茶に溶かすと、お茶に含まれるタンニンなどの成分とタンパク質の影響により白く濁ることがありますが、品質には全く問題がありませんので、ご安心してお召し上がりください。



### ★ お鍋に 話題のコラーゲン鍋に早がわり。

### ★ ヨーグルトに そのままふりかけて。

## ★ HGコラーゲン

特許取得のコラーゲンに、  
年齢とともに失われる機能成分をプラス



HGコラーゲン つめかえ用バック  
(90g) 1日6g/15日分  
**3,400円**(税込)

密閉容器に詰めかえて、ご使用ください。

ロコモ対策におすすめ!



? **ロコモとは、ロコモティブシンドロームの略称**

骨や関節など運動器の障害による要介護の状態や、要介護のリスクの高い状態をいいます。

### ◎骨・関節に機能するコラーゲン由来機能性ペプチド配合

### ◎溶けやすい顆粒タイプ

### ◎年齢と共に減少するヒアルロン酸を配合

### ◎えび・かにアレルギーの方にも安心の、植物由来のグルコサミンをたっぷり配合

### ◎軟骨のクッション作用を助けるコンドロイチンも配合。その他にも、ビタミンC、ビタミンD、カルシウムをバランスよく配合した最強の組み合わせ。

### ★ ご飯に (1合につき10ccスプーンに軽く1杯程度) 入れて炊飯してください。

それ以上入れても風味に変わりはありませんが、ご飯の硬さが多少変わることがありますので、水の量を調整してください。

### ★ 味噌汁やスープに

風味が変わらず、コクがでて相性抜群です。

