



化学製品はイヤで、 自然のものに 頼りたい方にお勧めです。

全て自然素材



ふしぶしに必要な成分

●アミノ酸 (タンパク質)

緑イ貝に最も多く含まれている成分がタンパク質です。関節軟骨の主要成分であるコラーゲンは、このアミノ酸から作られます。

●グリコサミノグリカン

グリコサミノグリカンとはヒアルロン酸やコンドロイチン硫酸などの総称のことを言います。こちらも関節軟骨の主要成分となります。

●太古の森ミネラル

太古の森ミネラルは、米国にある1億年前の植物堆積層から採られたミネラルです。亜鉛、鉄などを含む微量ミネラル70種類以上が入っています。緑イ貝の成分の働きを増加する力があります。



ニュージーランド産
緑イ貝

悩みを解消する成分

●フラン脂肪酸

1970年代にサケ科魚類から発見されました。他にもオリーブなどの動物にも微量ですが存在しますが、緑イ貝にはフラン脂肪酸が多く含まれています。ビタミンE以上の悪玉酵素の消去能力があることが分かってきた比較的新しい脂肪酸です。

●オメガ3系多価不飽和脂肪酸

ALA、EPA、DHAなどの多価不飽和脂肪酸が緑イ貝には多く含まれています。中でもALAは体内で合成できないため、必ず食事で摂取するしかありません。そのため必須脂肪酸と呼ばれています。



●緑イ貝は

欧米では昔からエビデンスのしっかりした食材として知られています。