

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



# 北海道産 サケ由来 『非変性Ⅱ型コラーゲン』

HALAL

GMP認定工場

アップサイクル

技術  
資料

## サケ鼻軟骨から非変性Ⅱ型コラーゲンを抽出



日本国内で最も食経験が長く、かつ大量に食されている魚、それがサケです。国内で漁獲され、食の安全性も確立されている原料なので、お客様の食健康にも安心して応えられます。

北海道で漁獲されるサケの鼻軟骨から非変性Ⅱ型コラーゲンを抽出しました。サケの鼻軟骨は氷のように透き通っているため氷頭(ひず)と呼ばれ、北海道・東北地方では主になますとして伝統的に食されていますが、その多くは廃棄されています。多くの日本人に食経験のある北海道産天然サケから抽出された成分ですので、消費者に安心感を伝えやすい原料です。日本国内で原材料の調達から加工まで行っているため、トレーサビリティも確実です。

### ■ 期待される機能性

- ◎ 関節痛の緩和・健康維持
- ◎ 抗炎症作用

### ■ 摂取目安量

- ◎ 10 mg/日

### ■ 用途提案

- ◎ 関節系のサプリメント、ドリンク、加工食品 など

### ■ 表示名称例

- ◎ 鮭鼻軟骨抽出物(非変性Ⅱ型コラーゲン含有) など

### ■ 製造工程



### ■ その他

入目	1kg
賞味期限	製造日より2年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

### ■ 品質規格

原料	サケ軟骨抽出物(非変性Ⅱ型コラーゲン含有)
性状	淡黄色の粉末でわずかに特有の臭い
非変性Ⅱ型コラーゲン(アミノ酸分析法)	70.0%以上
pH	7.5~10.5
水分	10.0%以下
強熱残分	25.0%以下
鉛	2.0ppm以下
水銀	0.5ppm以下
カドミウム	0.3ppm以下
ヒ素	2.0ppm以下
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性

### ■ 分析値(100g中)

エネルギー	327 kcal
たんぱく質	81.1 g
脂質	0.3 g
炭水化物	0.0 g
水分	2.9 g
食塩相当量	1.48 g
灰分	15.7 g

\* 数値はあくまでも分析例です。  
含有量を保証するものではありません。

## お問い合わせ

Ver.2304

きたぐにせいかつしゃ  
株式会社 **北国生活社**

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階  
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971  
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp