

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産エイ(カスベ)由来 『コンドロイチン40%・70%』

受注生産
アップサイクル

技術
資料

トレーサビリティーの確かな関節系原料



北海道で漁獲されるカスベ(ガンギエイ)は食用として利用され、北海道および東北地方の一部で古くから食経験があります。稚内港のエイ類の水揚げ量は全国のおよそ半分を占めます。食用になるのはヒレで身の部分は廃棄されていました。

エイは魚類のなかでサメと同じ板鰓類に属し、骨のほとんどが軟骨でできています。この軟骨に着目して、廃棄されていた身の部分から、産学官の共同で研究開発を実施し、エイ軟骨由来のコンドロイチン硫酸の抽出に成功しました。



カスベの刺身



カスベの煮付け



カスベの唐揚げ

■ 表示名称例

コンドロイチン、コンドロイチン硫酸、エイ軟骨抽出物 など

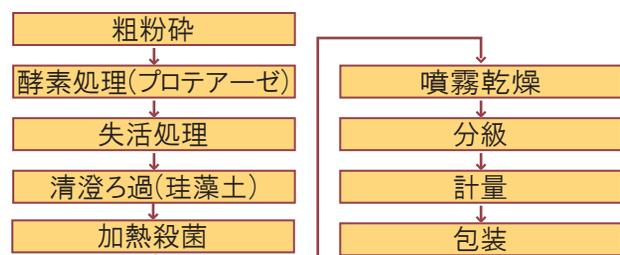
■ 期待される機能性

- ◎ 関節炎治療、抗炎症作用
- ◎ 抗腫瘍活性
- ◎ 神経細胞伸長作用
- ◎ 肌機能の改善
- ◎ 肌の保湿
- ◎ リパーゼ阻害活性
(脂肪細胞の脂肪蓄積抑制、抗肥満、ダイエット効果)

■ 用途提案

- ◎ 関節系のサプリメント、ドリンク、加工食品 など
- ◎ 美容系のサプリメント、ドリンク、加工食品 など

■ 製造工程



■ 品質規格

	40%	70%
原料	エイ(ガンギエイ)軟骨	
ムコ多糖	40%以上	70%以上
性状	白色～淡黄色の粉末でわずかに特有なにおい	白色の粉末でわずかに特有なにおい
pH(1%水溶液)	5.5～7.0	
重金属(Pbとして)	10ppm以下	
一般生菌数	3,000個/g以下	
大腸菌群	陰性	
粒度	30 mesh pass	

■ 分析値(100g中)

	40%	70%	(単位)
エネルギー	331	298	kcal
たんぱく質	40.2	2.5	g
脂質	0	0	g
炭水化物	42.6	72.1	g
食塩相当量	6.6	11.9	g
ムコ多糖	42.6	72.1	g
コラーゲンペプチド	40.2	—	g

* 上記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のでご了承ください。

■ その他

入目	10kg
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

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

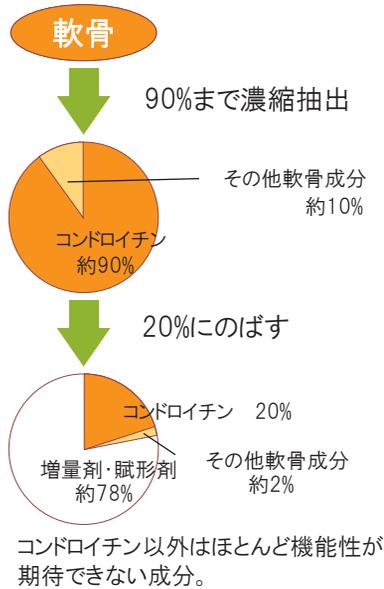
〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp

北海道稚内市産 エイ(カスベ)由来『コンドロイチン40%・70%』

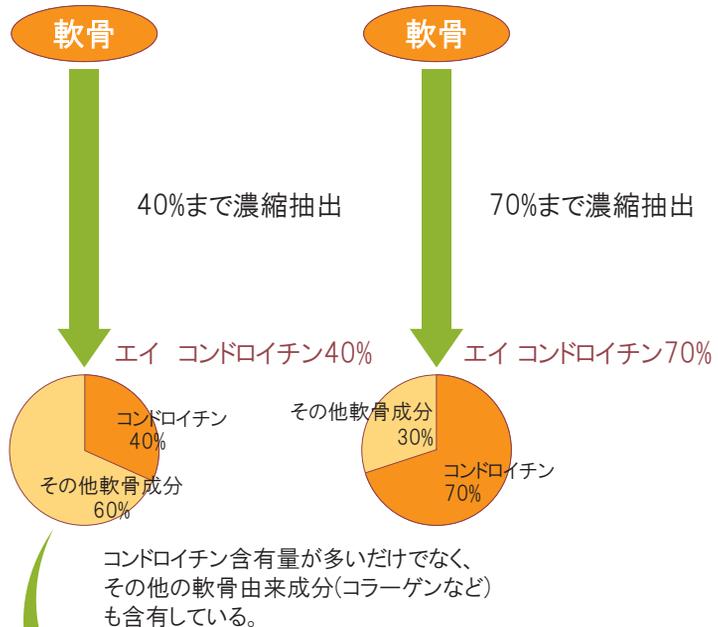
■ 単純濃縮だからコンドロイチン以外の成分にも期待

一般的なコンドロイチン原料は、コンドロイチン含有量を医薬品グレードの約90%まで濃縮抽出したものを、コンドロイチン含有量20%までのばしたものです。一方エイ コンドロイチン40%・70%は、軟骨からそのままコンドロイチンの含有量40%、70%まで濃縮抽出したものです。例えば40%品の場合、コンドロイチン以外の60%はコラーゲンなど他の軟骨成分が含まれていることが特徴です。

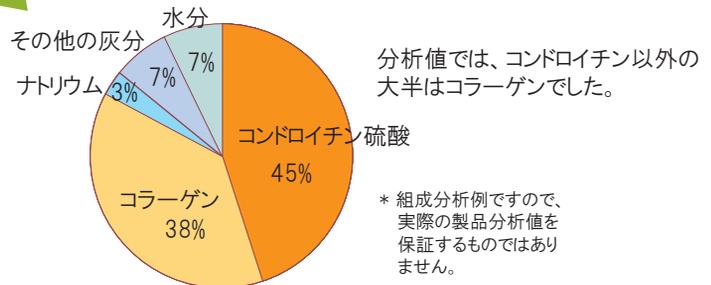
一般的なコンドロイチン粉末



エイ軟骨由来コンドロイチン粉末



エイ軟骨由来コンドロイチン硫酸の組成(wt%)



■ 半径100mのトレーサビリティ

稚内港の岸壁に水揚げされたエイは、目の前の市場でセリにかけられ、200mほど離れた水産加工工場に運ばれます。そこで食用となるヒレが鮮魚として出荷され、残りの身から得られる軟骨が隣の工場へ移動されコンドロイチンが抽出されます。半径100mですべて完結します。



お問い合わせ