

フィッシュコラーゲン生産地・生産工場

■「独自の生産ルート」で提供するフィッシュコラーゲン

【生産地域】

カナダの東海岸に位置する「ノヴァスコシア州」で生産されているフィッシュコラーゲン。古くから漁業が盛んで無数の漁港で栄えているこの地域は、水質・環境ともに抜群であり、コラーゲンの生産環境が整っている。



自然と良質な水質にかまれたノヴァスコシア州



■「独自の技術」で生産するフィッシュコラーゲン



ケニー&ロス社 社長(写真・左)・工場長(写真・右) ケニー&ロス社 外観



【生産会社】

1945年創業「ケニー&ロス社」・・・ケニー氏とロス氏により設立。創業当時はカラーテレビの部品及び、ペットフード、コッドリヴァーオイル（タラの肝油）などを加工・生産していた。良質の水が豊富なことや、成熟した新鮮な魚が大量に捕獲できるなどという背景から食品の加工をはじめたのは1988年からで、主に魚の缶詰等の製造を行う。

良質なコラーゲンを生産するのに適した環境



数あるコラーゲン工場でも魚だけ加工する工場は世界でただ一つ「ケニー&ロス社」のみです。

フィッシュコラーゲン生産行程

<貯水槽>

良質な水を確保



<水のろ過>

タラの表皮を洗浄するため貯水槽に貯めた水のろ過を行う。



<ゼラチンの抽出>

タラの表皮を高温で加熱処理し、ゼラチンを抽出する。



鮮度を保つために冷凍保全されたタラの表皮(写真・左)

<不純物の排除>

抽出されたゼラチンをより良質にするために、ウルトラフィルトレーション(下・写真装置)を使い、不純物を取り除く。



ゼラチンを酵素加水分解(コラーゲンの低分子化)した後殺菌する

<コラーゲンを乾燥>

不純物を取り除いたコラーゲンを高温で乾燥させる。



<粉碎>

乾燥した良質なコラーゲンを粉碎し、顆粒状態にする



顆粒化されたコラーゲン

<輸出>

ハリファックス国際貿易港より日本に向け輸出



ストックされたコラーゲン



梱包されたコラーゲン



ハリファックス国際貿易港

■総勢65名で24時間体制で生産に取り組んでいる他、商品品質向上のために日々努力している。



【補足説明】

- ・捕れる魚はすべて天然海水魚のみを使用。全てオーガニック材料である。
- ・300kgの魚から10kgの表皮がとれる。その表皮から1kgのゼラチンがとれる。
- ・ゼラチンは欧米に輸出され化粧品、医薬品として使われています。



カナダの大自然の中で育つ天然海水魚だからこそ
できる高品質なフィッシュコラーゲン。

Photo: CANADA NOVA SCOTIA 「ノヴァスコシア州」

Quality goods produced in Canada



100% NATURAL FISH COLLAGEN

フィッシュコラーゲン

カナダの大自然で育った100%天然海水魚(タラ科等)を使用。
安心・安全の無漂白コラーゲンペプチド。



日本酵研株式会社

海洋性コラーゲン

コラーゲンは動物におみ存在し、陸上動物（牛、豚等）由来のものとは魚由来の海洋性コラーゲンとがあります。現在日本国内で騒がれているBSE（牛海綿状脳症）問題など懸念される動物性コラーゲンではなく、今回提案させていただくのは、100%天然海水魚（タラ科等）の表皮のみから摂った良質な海洋性コラーゲンです。



フィッシュコラーゲンの特徴

- カナダの天然海水魚（タラ科等）の表皮のみから摂った良質なフィッシュコラーゲン100%
- 18種類のアミノ酸を一度に摂取できる
ヒドロキシプロリン、スレオニン、アスパラギン酸、イソロイシン、バリン、グルタミン酸、ロイシン、チロシン、グリシン、リジン、アルギニン、プロリン、メチオニン、ヒスチジン、セリン、フェニルアラニン、アラニン、ヒドロキシリジン
- 吸収力を最大限に発揮させるため、コラーゲンを低分子化したコラーゲンペプチド
- 脂肪分0%なので、減量中でも安心
- 化学薬品を用いた漂白・脱臭は一切行っていない
- 水によく溶ける顆粒なので、飲み物や料理に加えての摂取が可能

フィッシュコラーゲンまとめ

■フィッシュコラーゲンの動き

人間のタンパク質の約1/3がコラーゲンで構成されており、皮膚、軟骨、血管壁等に多く、全体のコラーゲンのうち、約40%は皮膚に、約20%は骨、軟骨に、約8%は血管壁に存在しています。このようにコラーゲンは体の重要な部分に存在すると共に細胞の分化を促し新陳代謝や美容に欠かせないものです。

■フィッシュコラーゲンの特徴

- ・卓越した製法により臭い、及び味覚成分を極限まで抑えております。
- ・ケニー&ロス社はフィッシュ専用工場にて生産を行っております。
- ・コーシャに対応しております。

■使用魚類及び部位

天然海水魚・タラ科 (cod, pollock, haddock等) の表皮

■品質保持期間

製造後3年（冷暗所保存未開封）

■品質規格・アミノ酸含有量（分析例）

【品質規格】

（単位g/100g）

項目		粉末品規格	顆粒品規格				
性 状	外 観	白色～微黄色の粉末	白色～微黄色顆粒	ヒドロキシプロリン	6.4	アルギニン	9.3
	臭	僅かな特異臭を有する	僅かな特異臭を有する	イソロイシン	1.4	ヒスチジン	1.2
	含 水 率 (%)	8%未満	10%未満	ロイシン	2.7	アラニン	9.9
	タンパク含有量	91%以上	16%以上（全窒素量）	リジン	4.1	アスパラギン酸	7.1
	灰 分 (%)	2.0以下	2.0以下	メチオニン	2.2	グルタミン酸	11.0
	pH (1%)	5.0～6.5	5.0～6.5	フェニルアラニン	2.2	グリシン	28.0
	重金属(ppm)	20ppm未満	20ppm未満	スレオニン	3.0	プロリン	6.5
	ヒ 素 (ppm)	0.8ppm未満	0.8ppm未満	バリン	2.3	セリン	7.2
微 生 物	一般細菌数	1000個/g以下	3000個/g以下	チロシン	0.6	ヒドロキシリジン	1.0
	大腸菌群	陰性	陰性				
	サルモネラ菌	陰性	陰性				

フィッシュコラーゲンを使用した商品の提案、他の素材を配合したOEM商品の開発・相談を承っております。



日本酵研株式会社

〒530-0038 大阪市北区紅梅町1-7久幸ビル3F
TEL 06-6354-1821 FAX 06-6351-1888