

ふっくらツヤ肌♪からだイキイキ♪ コラーゲン・トリペプチド

アミノ酸3つで構成された最小単位のコラーゲン
 普通の「コラーゲン」はアミノ酸が**1,000個**の大きな塊なので、
 そのままの形では吸収されません。いちど分解・消化される為、
 コラーゲンとして吸収されるのは一部だけ。
 しかし！「コラーゲン・トリペプチド」はアミノ酸が**3個**の小さな塊なので、
 そのままの形で吸収される優れもの！
 しかも、体への吸収スピードも速いのです！
 ★マメ知識★ トリペプチドの【トリ】はギリシャ語で**3**を意味します



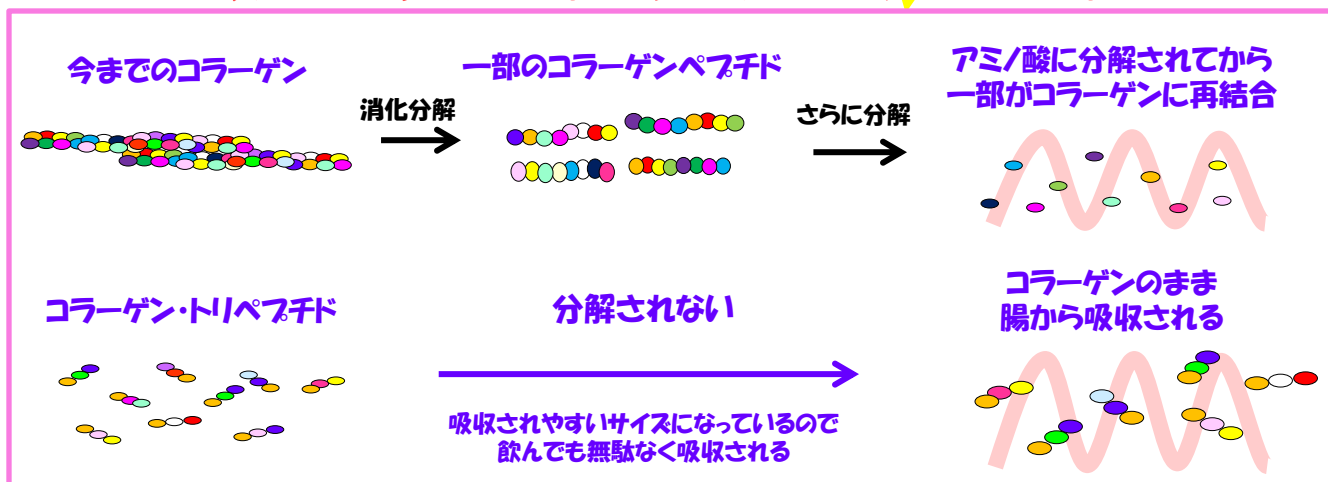
コラーゲン・トリペプチド
200g

1袋(200g)
通常3,564円(税込)

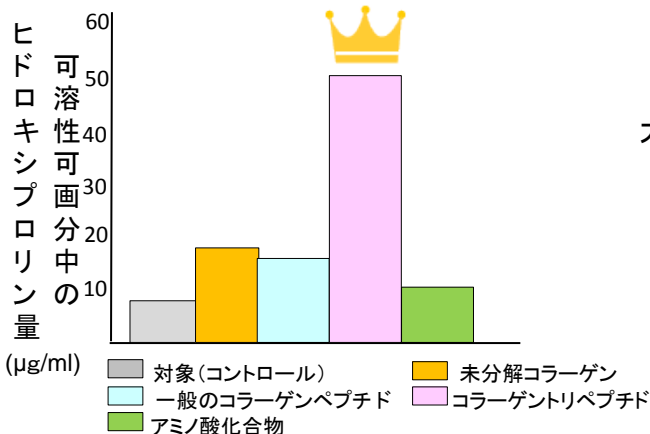
特別価格！な、な、なんと！！！！

2,786円 (税込)

飲んだらうるツヤ♪コラーゲン・トリペプチド♪



コラーゲン合成能の比較



コラーゲンを作る力を高めてくれる！

今まではコラーゲンを多く含む食材やサプリメントを摂れば良いと考えられてきました。
 しかし、コラーゲン・トリペプチドを摂取することで大幅にコラーゲンを作る力を高めることが分かりました。

私たちの体の約30%はコラーゲンで出来ています。
 コラーゲン・トリペプチドは体の必要な箇所に素早く届いて、新しいコラーゲンを作り出す力を強力にサポートしてくれます♪



日産商事株式会社

〒175-0083東京都板橋区徳丸1-45-5 TEL:03-3937-7011 FAX:03-3934-2897



温かい飲み物でも

手軽に摂取できる トリペプチドのここがスゴイ！

★コラーゲンより素早く吸収★

★甘味料・着色料・保存料不使用★

★コラーゲンとヒアルロン酸の産生を手助けする★

★体内でコラーゲンを必要とする所にしっかり届ける★

★ビタミンCと一緒に摂れば、さらに効果アップ★

★スポーツで腱や靭帯の怪我を気にされる方にも★

★肌や骨、歯茎、髪などの健康を気にされる方にもオススメ★



冷たい飲み物でも



お好みのお酒や
アルコール類でも



お料理に入れてもOK！

コラーゲン・トリペプチドを使ったおいしいレシピ

コラーゲン入りミネストローネ

【材料(2~3人分)】

| | | | |
|---------------|----------|-------|-----------|
| ・じゃがいも | 1個 | ・玉ねぎ | 1/2個 |
| ・にんじん | 1/2本 | ・キャベツ | 2枚 |
| ・ウインナー | 4本 | ・水 | 1,000cc |
| ・トマトの缶詰 | 1缶(400g) | ・コンソメ | 10g(固形2個) |
| ・塩 | 適量 | ・コショウ | 適量 |
| ・コラーゲン・トリペプチド | 大さじ2 | | |

【作り方】

- ①じゃがいも、玉ねぎ、にんじんは1センチ角に切る
- ②キャベツをざく切り、ウインナーを一口サイズに切る
- ③鍋にオリーブオイルを入れて火にかけ、①を炒める
- ④水、コンソメを入れ中火で約15分煮る
- ⑤トマトの缶詰、②を入れさらに10分程度煮込み
塩、コショウで味を調える
- ⑥火を止め、コラーゲン・トリペプチドを入れよく混ぜて
出来上がり！

お好みでニンニクやパセリを入れるのもオススメです♪



コラーゲン入りロール白菜

【材料(4人分)】

| | | | |
|---------|------|---------------|-----------|
| ・豚ひき肉 | 300g | ・玉ねぎ | 1/2個 |
| ・溶きたまご | 1個 | ・コンソメ | 10g(固形2個) |
| ・にんじん | 1/2本 | ・水 | 600cc |
| ・白菜 | 8枚 | ・パン粉 | 大さじ2 |
| ・塩・コショウ | 適量 | ・コラーゲン・トリペプチド | |
| ・ベーコン | 4枚 | | 大さじ2 |

【作り方】

- ①にんじんは乱切り、玉ねぎはみじん切り、ベーコンは
4等分にしておきます。白菜はお湯で煮るまたはレンジ
にかけて巻きやすいようにしんなりさせます
- ②ボウルに豚ひき肉、溶きたまご、玉ねぎ、パン粉、塩、
コショウ、コラーゲン・トリペプチドを入れよく混ぜます
- ③柔らかくした白菜の葉を広げ、②を丸めて茎部分に
のせて巻き始め、左右を織り込みながら巻きます
残りも同様に巻き、巻き終わりを下にして鍋に並べます
- ④③にコンソメ、にんじん、ベーコン、水、塩、コショウを入れ
強火にかけ、煮立ったら中火にして煮込んで出来上がり！
トマトスープにや中華スープアレンジしたり、お好みの
野菜に変えても美味しくいただけます♪



大切なのは継続すること

体の中では少しずつ変化が起きていても、はじめの1~2か月間は変化を実感できないかもしれません。
食品として自然にゆっくりと体の中に働きかけるので、効果を実感する為にはある程度の時間が必要です。

私たちの体にとってコラーゲンは大切なものであり、美しさと健康を保つのに必要です。

コラーゲンもしっかり選んで賢く摂取する時代です。

コラーゲン・トリペプチドで美しく元気で健やかな生活を送りませんか？！

日産商事株式会社

〒175-0083東京都板橋区徳丸1-45-5 TEL:03-3937-7011 FAX:03-3934-2897