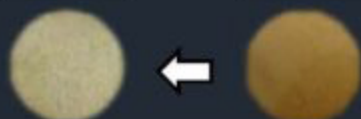


素材に優しい！
粉末の色が違う

新製法

旧製法



乾燥温度、乾燥時間を極力少なくすることで栄養成分の変化を最小限に！

新乾燥方法

乾燥温度による素材のダメージを最小限に！

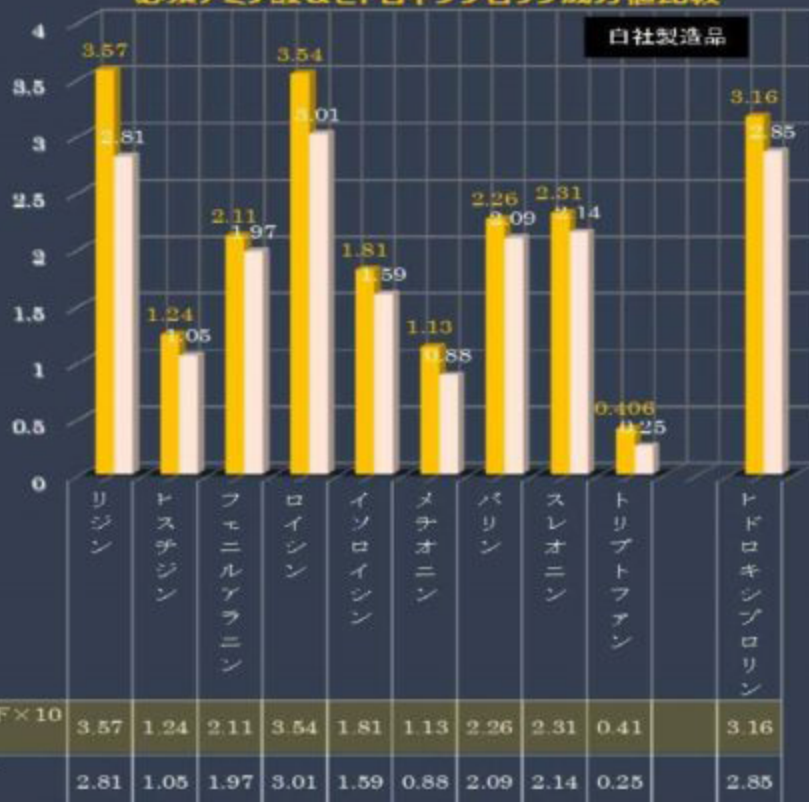
「養殖すっぽん粉末」成分比較表



「低温・短時間乾燥」 vs 「高温・長時間乾燥」

必須アミノ酸&ヒドロキシプロリン成分値比較

素材に優しい
製造へのこだわり！
「必須アミノ酸」9種すべてが従来品を上回る！



- 新乾燥法
- 現行品：「低温・短時間乾燥」50℃以下×10時間以内
 - 従来品：「高温・長時間乾燥」100℃～120℃×約72時間

低温・短時間乾燥によるメリットか!!

* すっぽん粉末は、活すっぽんの仕入時期（冬眠前後）・サイズにより、栄養成分に多少の違いが生じます。