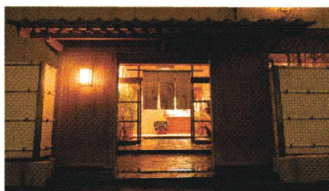


広告



創業大正九年以来「料亭やまさ」は百年間継承されるすっぽん専門料亭。

ある日、私が実家に帰って母に会った際の出来事だ。

母の姿が…。

以前まではピンとハリ感があったのに、急に力が抜けてしまった印象に。年齢感に気がつく人に出会う。

昭和の大女優・森光子さん、文豪・松本清張さんも愛した『料亭やまさ』

◆職人の手で二つ三つ 取材に訪れた私は料亭の厨房を覗いてみた。すると、料理人が一匹ずつ、人の手で丁寧に調理していた。甲斐と消化器官、頭爪を取り除き、肉とコラーゲンが豊富なエンペラ部分を工場

に運び、大鍋に入れてグツグツと煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、コラーゲンが抽出され、カプセルの中へと詰め込まれていく。

◆料亭100% 地元の安心院産の雄大な自然に囲まれた中で生育するすっぽんを中心に「国産100%」のすっぽんを使用。

料亭に届く、お喜びのお手紙

料亭で食べたすっぽんが忘れられなくて…。年齢と共にハリ感も減って、すっぽんコラーゲンを試してみたいな。やまさ料亭で食べたすっぽん料理が美味しくて、信じてサブリメントを。今では以前とは見違えるほどハリが出て、グツグツと感動が溢れてくる。この出会いに感謝です。

年齢と共にハリ感も減って、すっぽんコラーゲンを試してみたいな。やまさ料亭で食べたすっぽん料理が美味しくて、信じてサブリメントを。今では以前とは見違えるほどハリが出て、グツグツと感動が溢れてくる。この出会いに感謝です。

NHK等の取材多数、高級料亭の“天然コラーゲンの素”

大分県の秘境に眠る、コラーゲンの原液とは？

「コラーゲンを飲むのはキレイになれる」という信じている方は多いですが、実はコラーゲンはそのままで吸収されず、ただのタンパク質として消化されてしまうのです。では、どうすればしっかりと届き、実感できるのでしょうか？ その答えは、あるアミノ酸が関係していました。

大分県のお宿料亭に、そのアミノ酸をたっぷり含む天然食材があると聞き、取材しに行くと…。気になる方は最後まで読んでほしい。

(文責・高本麻里)



一匹からわずかしか取れない貴重コラーゲン



大分県で100年もの間継承される老舗料亭。そこで受け継がれるすっぽんコラーゲン。

のこを相談したら、このように教えてくれた。



加齢と共に増える美容面の悩み

料亭の高級すっぽんをサブリに…!!

そんな中、嬉しいニュースが!! 最近になり「高級すっぽんを手軽に摂ってみたい」という女性の想いが、数年掛かりでソフトカプセルの中にすっぽんエキスを閉じ込め、サブリメント化に成功。

なんと翌週にハリが!

「何よ、このピンとしたハリ感! しほんではいたが、さみだ!」とヒックリ。

そのあと、すぐ実家の母にも送った。数日後、



サブリエル「料亭やまさ」三代目女将 山上 穂子さん

販売元に電話してみると

母が言うには、仕事がツラかった翌日に朝スッキリ起きたら、体が軽くなった。驚かされたか!

他のサブリとは何が違うのか? が気になり、販売元に電話してみると

なるほど、その「コラーゲンの素」となるヒドロキシプロリンという成分が豊富に含まれているからね!

担当者は最後に申し訳なさそうに、「一言で言えば、料亭のすっぽんは、職人の手で丁寧に手作業で生産・調理されているため、無くなり次第終了になるに限りがあります。少し早めに。」

電話して聞いてみた。すると担当者は、「私たちもこの『実感力』を不思議に思い、第三者機関に依頼し、栄養成分を調査・分析してもらったんです。」

その結果、当店のすっぽんは普通のコラーゲンに比べて、なんとアミノ酸の中でも特にコラーゲンの素となるヒドロキシプロリンが多く含まれていることがわかったんです!

最初、半信半疑だった私も「おそろしすっぽんコラーゲンのチカラ!」だから実感が続出するのね! と納得してしまっ。

老舗料亭で100年もの間代々継承されてきたすっぽん料理には、そんな秘めた力が隠されていたのだ。

◆最後に… 今回、特別に先着300名様限定で1週間分のサブリを500円で用意してくれた。生産量が限られているため、無くなり次第終了になるに限りがあります。少し早めに。

電話して聞いてみた。すると担当者は、「私たちもこの『実感力』を不思議に思い、第三者機関に依頼し、栄養成分を調査・分析してもらったんです。」

その結果、当店のすっぽんは普通のコラーゲンに比べて、なんとアミノ酸の中でも特にコラーゲンの素となるヒドロキシプロリンが多く含まれていることがわかったんです!

最初、半信半疑だった私も「おそろしすっぽんコラーゲンのチカラ!」だから実感が続出するのね! と納得してしまっ。

老舗料亭で100年もの間代々継承されてきたすっぽん料理には、そんな秘めた力が隠されていたのだ。

◆最後に… 今回、特別に先着300名様限定で1週間分のサブリを500円で用意してくれた。生産量が限られているため、無くなり次第終了になるに限りがあります。少し早めに。

電話して聞いてみた。すると担当者は、「私たちもこの『実感力』を不思議に思い、第三者機関に依頼し、栄養成分を調査・分析してもらったんです。」

その結果、当店のすっぽんは普通のコラーゲンに比べて、なんとアミノ酸の中でも特にコラーゲンの素となるヒドロキシプロリンが多く含まれていることがわかったんです!

最初、半信半疑だった私も「おそろしすっぽんコラーゲンのチカラ!」だから実感が続出するのね! と納得してしまっ。

老舗料亭で100年もの間代々継承されてきたすっぽん料理には、そんな秘めた力が隠されていたのだ。

◆最後に… 今回、特別に先着300名様限定で1週間分のサブリを500円で用意してくれた。生産量が限られているため、無くなり次第終了になるに限りがあります。少し早めに。

電話して聞いてみた。すると担当者は、「私たちもこの『実感力』を不思議に思い、第三者機関に依頼し、栄養成分を調査・分析してもらったんです。」

その結果、当店のすっぽんは普通のコラーゲンに比べて、なんとアミノ酸の中でも特にコラーゲンの素となるヒドロキシプロリンが多く含まれていることがわかったんです!

最初、半信半疑だった私も「おそろしすっぽんコラーゲンのチカラ!」だから実感が続出するのね! と納得してしまっ。

老舗料亭で100年もの間代々継承されてきたすっぽん料理には、そんな秘めた力が隠されていたのだ。

◆最後に… 今回、特別に先着300名様限定で1週間分のサブリを500円で用意してくれた。生産量が限られているため、無くなり次第終了になるに限りがあります。少し早めに。

電話して聞いてみた。すると担当者は、「私たちもこの『実感力』を不思議に思い、第三者機関に依頼し、栄養成分を調査・分析してもらったんです。」

その結果、当店のすっぽんは普通のコラーゲンに比べて、なんとアミノ酸の中でも特にコラーゲンの素となるヒドロキシプロリンが多く含まれていることがわかったんです!

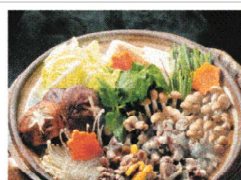
最初、半信半疑だった私も「おそろしすっぽんコラーゲンのチカラ!」だから実感が続出するのね! と納得してしまっ。

老舗料亭で100年もの間代々継承されてきたすっぽん料理には、そんな秘めた力が隠されていたのだ。

◆最後に… 今回、特別に先着300名様限定で1週間分のサブリを500円で用意してくれた。生産量が限られているため、無くなり次第終了になるに限りがあります。少し早めに。

99%が知らない“コラーゲンの落とし穴”

すっぽんには、コラーゲンだけでなく、天然アミノ酸が豊富に含まれているという。この天然アミノ酸の働きが優秀で、体内で新たなコラーゲン作りを助けてくれるのだ。



すっぽん鍋など「料亭やまさ」の美味を堪能し、有名人も多く訪れる。

お問合わせ

料亭の女将が作った、美容・元気のサブリメントを少しだけおすそ分け…

大分県 安心院に眠る老舗のすっぽんコラーゲン

「料亭やまさ」は新鮮なすっぽんを生産者さんから直接仕入れるため、お安くご提供できます。まずは、約7日分をお試ください。

【すっぽんの恵み(約7日分)】

初回限定 お試し価格 500円

※一世帯様1回限りとなります。1日目安量:2粒 1日分パック(2粒)×7日分

■ご注文・お問い合わせはコチラ

TEL.0120-813-803

FAX.0120-945-697

【商品料無料】年中無休/24時間受付

【送料】送料は代金決済や商品発送、当社の商品等の

送料は代金決済や商品発送、当社の商品等の

送料は代金決済や商品発送、当社の商品等の

送料は代金決済や商品発送、当社の商品等の

送料は代金決済や商品発送、当社の商品等の