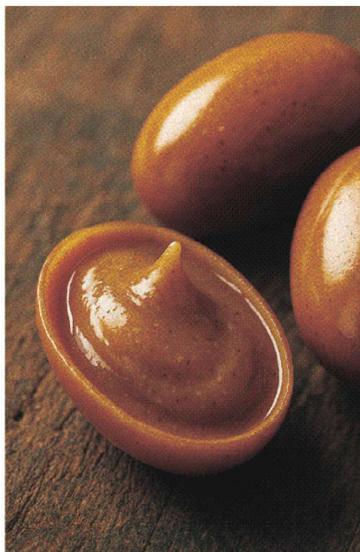


99%が知らない”コラーゲンの落とし穴“



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。

NHK等の取材多数、高級料亭の“天然コラーゲンの素”

もしかして”届かないコラーゲン“を飲んでませんか？

「コラーゲンを飲めばキレイになれる」とそ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ました。大分県老舗料亭に、そのアミノ酸をたっぷり含む天然食材があるとき、取材に行くと…。気になる方は最後まで読んでほしい。

母の姿が…

ある日、私が実家に帰って母に会った際の出来事だ。

以前までは母にピンとハリ感があったのに、急にそれが失われてしまった印象に…。

美容業界で働く友人に母のことを相談したら、こっそり「教えよ」と。

「ねえ、内緒よ。大分県にそんな中、嬉しいニュースが!! 最近になり「高級すっぽん」

「高級すっぽんをサブリに!!」

そのあと、すぐ実家の母にも送った。数日後、実家に帰り母に会ってみると、母がグアァッと走ってきた。「あなた、コレ何なのよ!!?」

「さっ、噂は本当だったのよ!!」

「何よ!! このピンとしたハリ感!!」

「何よ!! このピンとしたハリ感!!」

「何よ!! このピンとしたハリ感!!」

ある老舗料亭のすっぽんコラーゲンがスゴいんだって! ブルブル、ツヤツヤの美容パワーを求めて、わざわざ大分県山奥まで通う女性が多いんだって! 少ししか作ってないみたいだから、あんまり周りに言わないでね」とおっしゃられた。

「何よ!! このピンとしたハリ感!!」

「何よ!! このピンとしたハリ感!!」

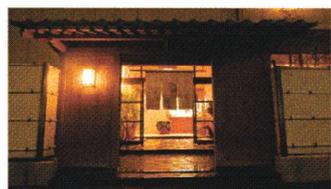
「何よ!! このピンとしたハリ感!!」

「何よ!! このピンとしたハリ感!!」

「何よ!! このピンとしたハリ感!!」

「何よ!! このピンとしたハリ感!!」

広告



創業大正九年以来「料亭やまさ」は百年間伝承されるすっぽん専門料亭。

先祖四代に渡り、100年もの間受け継がれてきた老舗すっぽん専門料亭「料亭やまさ」。

「料亭やまさ」には、昭和の文豪、松本清張氏をはじめ昔から各界の著名人も度々訪れては古歌を打ち、英気を養ってきた由緒ある料亭だ。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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…。

年齢と共にハリもなくな、グツツ感もありません。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、信賴してサブリを購入。今では以前とは見違えるほどハリが出て、グツツり感が気にならなくなりました。

年齢と共にハリもなくな、グツツ感もありません。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、信賴してサブリを購入。今では以前とは見違えるほどハリが出て、グツツり感が気にならなくなりました。

年齢と共にハリもなくな、グツツ感もありません。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、信賴してサブリを購入。今では以前とは見違えるほどハリが出て、グツツり感が気にならなくなりました。

年齢と共にハリもなくな、グツツ感もありません。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、信賴してサブリを購入。今では以前とは見違えるほどハリが出て、グツツり感が気にならなくなりました。



サブリ発売「料亭やまさ」三代目女将 山上 敏子さん

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

販売元に電話してみると

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

なんと

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

週にハリが!

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

最後に…

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

限定300個のご用意

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

テレビ取材も多数!

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

すっぽんコラーゲンの美味を堪能し、有名な人も多く訪れる。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。

「料亭やまさ」では、地元安心院産の雄大な運び、大鍋に入れて「ダックツ」と煮込む。数時間煮込まれたすっぽんは、どうしてか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。