

67才の美魔女がこっそり飲む、ズルイもの...



67才になっても衰えることなく、むしろ磨きが増していく母。同窓会では「誰よりも輝いていた」と話題に...

NHK等の取材多数、高級料亭の“天然コラーゲン”

高価な“黄金”の原液

九州の山奥にある創業100年のすっぽん料理屋「料亭やまさ」に数々の女優が愛する高価な「黄金液」があり、有名人が遠方から飲みに来るほど、飛ぶように売れているらしい。「これだ!!」と思った私は大分県まで行って取材してきた。

「一匹からわずかしか取れない黄金コラーゲン」

テレビや雑誌を見るたびに思う「女優さんは、なんで若年層よりもあんなに若く見えるの!?」なんて、あんなにハリツヤに満ちているの?と、きくと高いお値段で私たちが一般とは違う特別な事をしていっているからに違いない。そう思っていた。そんなある日、美意識を働く知人から興味深い話を聞いた。

「料亭やまさ」に数々の女優が愛する高価な「黄金液」があり、有名人が遠方から飲みに来るほど、飛ぶように売れているらしい。「これだ!!」と思った私は大分県まで行って取材してきた。

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、「こっそり教えてくれた。」「ねえ、内緒よ。大分県に

ある老舗料亭のすっぽんコラーゲンが、スゴいだった!フルフ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念押しされました。

どうやら、創業大正九年の老舗すっぽん専門店「料亭やまさ」という料亭で、お刺身でも出しているほど新鮮で高級なすっぽんを煮込み、そこから取れた「希少なエキス」のことなんだ。

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ほしい」という女性の想いから、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。

「これは試すっきゃない!!」

なんと翌週にハリが!

「戻りから早速飲んでみることにする。すると、しばらくして、さっぱりとしたハリ感!鏡を見た私は思わず、「何ぞ!このピンとしたハリ感!」と嬉みだした。」「さっぱりとしたハリ感!」と嬉みだした。」「さっぱりとしたハリ感!」と嬉みだした。



休日ランチをした時の母

「さっぱりとしたハリ感!」と嬉みだした。」「さっぱりとしたハリ感!」と嬉みだした。」「さっぱりとしたハリ感!」と嬉みだした。

そのあつ、すぐに実家の母にも送った。数日後、実家に帰る母に会ったとき、母がグアァッと走ってきた。「あんな、コレ何なの?」「こんな初めだよ!」「見、見て!」「顔をタッチと寄せた。私は半信半疑で、よく見てみると「あれ?!?!」深く刻まれた年齢の境界線が、目立たない!!しかも心なしかピンとしていない!!と叫んでしまった。

「それだけじゃない!母が言うには、仕事でツラかった翌日も、朝スッキリ起きられて、体が軽くなった。そんな感じが!」私の母が60代

で美魔女になったワケは、このすっぽんコラーゲンにあったのだ。

販売元へ電話してみると

他のサブリとは何が違うのか?が気になり、販売元へ電話して聞いてみた。すると担当者曰く、「私たちも第三者機関に依頼し、栄養成分を調査・分析してもらった。すっぽんは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ることがわかったんです。」とのこと。

「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なのね!」

さらに、すっぽんについて調べると、驚きの事実が...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動きが優秀で、体内で新たなコラーゲン作りを助けてくれるのだ。

最初は半信半疑だった私も「おそろしくすっぽんコラーゲンのチカラ!」だから実感者が続出なのね!と納得してしまいました。

最後に...

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。担当者は最後に申し訳なさそうにこう言っていました。「ただ、当料亭のすっぽんは、職人の手で丁寧に手作業で生産・調理しているため、数

◆限定300個のご用意

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。無くなり次第終了になる。無くなり次第終了になる。



すっぽん鍋など「料亭やまさ」の美味を堪能したい。著名人も多く訪れる。

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」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た。舌鼓を打ち、英気を養ってきた由緒ある料

亭だ。

◆職人の手で一つ一つの料理を覗いてみた。料亭の厨房を覗いてみると、調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上場

に運び、大鍋に入れて「グックツ」と煮込ませ、数時間煮込まれたすっぽんコラーゲンを抽出。とれたコラーゲンが抽出され、カプセルの中へと詰められていく。

◆「料亭やまさ」では、地元の安心院産の希少なすっぽんを、大分県産のすっぽんを中心に「国産100%」のすっぽんを使用。

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。

大分に眠る門外不出の希少コラーゲンは、100年もの間受け継がれ、職人の手で作られていた。

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ってきた。昔はハリもよく、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。今は以前とは見違えるほどハリが出て、グックツとハリ感が気にならなくなりました。

奈田麻(メリー)様(64歳)



サブリ発祥「料亭やまさ」三代目女将 山上 綾子さん



コラーゲンが多く含まれるエンペラ部分を中心に「国産100%」のすっぽんを厳選使用。

ブルブルに驚いて...

鏡を見た時に年齢を感じた。テレビでダレントさんは「すっぽんを食べた後のハリがすごい!」と言ったのを見聞きして、思いを文にしてみました。私も試してみたらビックリしました!ダレントさんがテレビで言っていた感想とまったく同じでした!

東京都「マママ様」

お問合わせ

料亭の女将が作った、美容・元気のサプリメントを少したけおすて分け...

大分県 安心院に眠る 老舗のすっぽんコラーゲン

先着 300名 限定

【すっぽんの恵み(約7日分)】

初回限定 お試し価格 500円

送料 無料 (税込)

※お申し込みは、お申し込み日より1週間前までです。

TEL.0120-813-803

FAX.0120-945-697

【お申し込み】お申し込みは、お申し込み日より1週間前までです。

【お申し込み】お申し込みは、お申し込み日より1週間前までです。