

うなぎセラミド



主に関西地方において、うなぎの頭は「半助」と呼ばれ、コラーゲンを多く含み良い出汁がとれる食材として活用されてきました。一方、関東では、調理方法の違いもありほとんどが捨てられてしまいます。

うなぎセラミドは、
食品残渣である『うなぎの頭』を利用して
お肌に効果的な成分を
抽出した天然由来エキスです



グルコシルセラミド

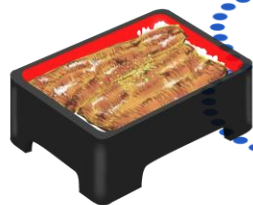
ペプチド類

コラーゲン

ガラクトシルセラミド

うなぎには美肌成分がたっぷり！

滋養強壯のイメージが強いうなぎですが、
ビタミン類、コラーゲンをはじめ、EPA、DHA、
アミノ酸（グリシン等）といったお肌に
うれしい成分が豊富に含まれています。



浜名湖うなぎ処
『勝美』との
コラボ原料！



表示名称：加水分解ウナギ頭エキス



山川貿易株式会社
〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町3-21
TEL：03-3861-4496