コラーゲンペプチドの特徴

吸収のしやすさ

吸収性

コラーゲンを加熱・精製したもの。 食品やサプリメントのカプセルや写 真のフィルムなどに使用される。

魚の皮、鶏手羽元など、動物の皮や 骨に多く含まれる。分子量が大きく、 食べても消化吸収されにくい。



コラーゲンを分解したコラーゲンペプチドは、 分子量が小さく消化吸収されやすい! 食事だけでは補いきれない分を、 毎日の習慣として手軽にチャージできます。



続けるなら、もっとおトクに。

VITAL PROTEINS®は、オンラインストアで購入 いただけます。定期お届け便なら、毎日続け やすい工夫がたっぷり。あなたのペースに合 わせて無理なくキレイの習慣を続けられます。

詳しくは ORコードからチェック!



通常価格よりお得に

お届けサイクルが選べる

一時休止・解約もかんたん。 継続回数のしばりなし

朝食や夕食のお供に

コーヒーはもちろん。ヨーグルト、スムージー、 味噌汁にも、気軽にコラーゲンをプラス。 無理なく続けられるって、こういうこと。





おいしく、美しく。

あなたの毎日に +10,000mgのコラーゲン習慣

ご購入はこちらから



Instagram

コストコ バイタルプロテインズ

#バイタルプロテインズ Q

【お問い合わせ先】 ネスレお客様相談室 **0120-00-3088**

♠登録商標 〈商標権者〉SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.

VITAL PROTEINS®



コラーゲンで摂る 美容たんぱく質

キレイもこころも内側から整える

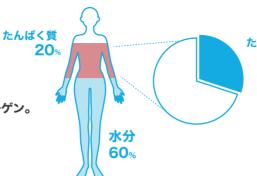
※1 SPINS US 調べ、US dollar Sales ベース、2022年1月3日~2025年1月26日までの売上実績 ※2 美容意識の高い方々に親しまれているたんぱく質のこと



たんぱく質、足りてますか?

たんぱく質は筋肉だけでなく、肌・髪・爪など 体のあらゆる組織を作るのに必要です。

人間の体重の約20%はたんぱく質、その約3割がコラーゲン。 コラーゲンは、体にとって大切な成分となります。



たんぱく質のうち コラーゲン 約30%

> 皮膚、腱・靭帯、 毛細血管、骨、軟骨、 関節、 歯・爪、粘膜 など

日本人はコラーゲンが不足しがち

コラーゲンは、普段の食事だけで十分な量を摂取するのは難しいとされています。コラーゲン摂取の研究によれば、 1日あたり5~10gの摂取が多く報告されていますが、日本人成人女性の平均摂取量は約1.9g/日にとどまっているのが現状です。その要因のひとつに、コラーゲンを多く含む食材を日常的に取り入れることの難しさがあります。

参考文献:野口知里ほか、20代から50代日本人女性における食事由来コラーゲン推定摂取量の特徴、栄養学雑誌、70(2)120-128(2012)・





毎日の習慣にするのは、ちょっと大変。

足りてると思ってたけど… コラーゲンは意外と不足しがち。コラーゲンは、豚肉や鶏肉、魚など、日々の食事から 摂ることが基本ですが、特に多く含む皮や軟骨、牛すじなどは調理に手間がかかり、続けるのが難しいことも。 だからこそ、普段の食生活に加えて、無理なく補える方法を取り入れることが、美容・健康習慣を続ける鍵になります。

解決は、"続けられる"美容たんぱく質。

コラーゲンペプチドを、朝のコーヒーやスープに手軽に 1杯。 無香料だから、味や香りを邪魔しにくい。だから続けやすい。だから、美容習慣になる。



バイタルプロテインズなら、

手軽に、効率的に コラーゲンを摂取

VITAL PROTEINS



1日目安10gの摂取で、36kcal (ご飯2口分**4相当のカロリー)

砂糖不使用⁵・脂質◐g

無香料で食事や飲み物の味を邪魔しにくく毎日続けやすい

- ※2 美容意識の高い方々に親しまれているたんぱく質のこと
- ※3 1日あたり5~10g が摂取目安量
- ※4 ご飯 23g 当たり36kcal (日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)より算定)
- ※5 栄養成分表示 [大さじすりきり約2杯(10g)当たり] 熱量:36kcal、たんぱく質:9g、脂質:0g、炭水化物:0g (糖類:0g)食塩相当量:0.0g~0.012g/コラーゲンペプチド:10g