

从稀罕野生红鲑鱼提出来拥 有机能性红鲑鱼油

北海道  
产!

# 野生红鲑鱼精制油

使用年渔获量  
只有 **1%** 的  
野生红鲑鱼!



能期待的功效

维持脑机能

抗衰老

预防脉动脉硬化以及血管老化

抗御出现黑斑和皱纹

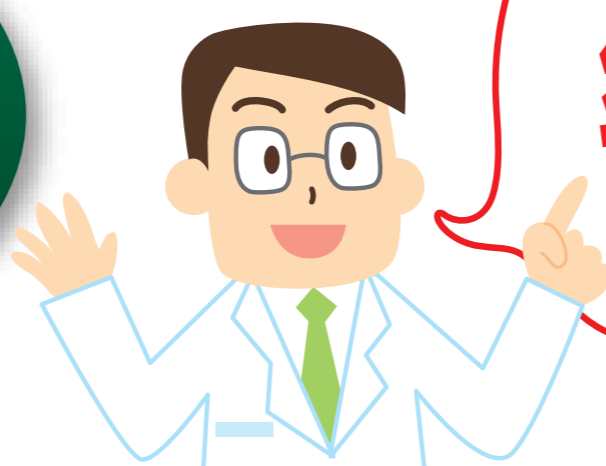
世界唯一!!  
皇汉药品独家供应

在西勘察加海洋被称为鲑鱼的生命禁区，这高尚海洋环境里只能渔获全世界只有1%的红鲑鱼，就是非常昂贵的素材。采用作为高级烹饪料理级的素材，加工工程全都在北海道进行，世界最初提出的来机能性红鲑油。



富含天然虾青素,  
EPA, DPA以及DHA  
平衡的营养辅助食品

富含当前流行的  
维生素D的  
保健食品!



令人放心, 安全,  
新鲜的野生红鲑鱼,  
在现场(北海道)加工!

### 脂肪酸组成 (分析结果)

碳素数	脂肪酸名称	%
C14	豆蔻酸	4.3
C16	棕榈酸	12.6
C16-1	棕榈油酸	7.0
C18-1	油酸	19.5
C18-2	亚油酸	1.8
C20-5	二十碳五稀酸 (EPA)	8.2
C22-5	二十二碳五稀酸 (DPA)	2.0
C22-6	二十二碳六稀酸 (DHA)	5.6

世界初, 唯一的机能性红鲑鱼油, 它只用贵重的在西勘察加海洋捕鱼的野生红鲑鱼而制成的。

这红鲑鱼油功效成分含量很高, 富含DHA、EPA (青鱼由来), DPA (含在海豹和翻车鱼的甘油), 虾青素 (作为红鲑鱼的身色) 以及维生素D (长骨头或肌肉时, 不可缺少的营养素) 等多种营养素。

### 有害物质分析结果#残留农药检验

PCB	未检出
DDT	未检出

鲑鱼世界渔获量占大约65%为养殖的。有的养殖鱼被喂含添加剂的粮食, 为了身色染成红色。有的在抗生物或抗菌剂满满的养鱼池养殖, 为了抑制养殖鱼得病。因此经常被人视为食品的安全性。

另外, 剩下的35%野生红鲑鱼吃着富含虾青素的磷虾, 鱼以及藻类长大。因此, 营养丰富, 美味, 令人放心, 安全。确保优良的品质。



关于原料, OEM咨询

株式会社 皇汉药品研究所

本社 / 〒101-0031 东京都千代田区东神田2-1-3  
服务邮箱 / eigyou@kohkan.co.jp

