



健康食品原料

化粧品原料

発酵熟成の力で有用性アップ!

発酵熟成コラーゲン

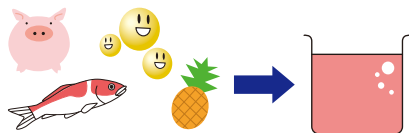
**2020年4月
上市予定!**

※4月以降にお問い合わせください

発酵熟成コラーゲンとは?

「発酵熟成コラーゲン」は、**コラーゲンペプチドに酵母とパイナップル果汁を加えて発酵・熟成**した製品です。

酵母による発酵と、パイナップル果汁に含まれるタンパク質分解酵素により、コラーゲンが一定の大きさまで分解されるので**吸収性がアップ**。高い有用性を発揮します。

酵母で**発酵**、パイナップルで**熟成**発酵と熟成により
吸収&有用性UP!

健康食品原料

ホルス 発酵熟成コラーゲン (豚由来)

推奨表示: 発酵熟成コラーゲン(コラーゲンペプチド、パイナップル果汁、酵母)

化粧品原料

ホルス 発酵熟成コラーゲン液 (豚由来)

表示名称: サッカロミセス / (パイナップル果汁 / コラーゲン) 発酵液

INCI: Saccharomyces/Pineapple Fruit Juice/Collagen Ferment Filtrate



安心の高品質・高純度の原料をあなたへ…

株式会社 **ホルス**<http://horus-jnl.com/>お問い合わせ 担当: マーケティング部
〒164-0001 東京都中野区中野3-3-5
TEL:03-5328-9331 FAX:03-6735-8950
E-mail: eigyou@horus-jnl.co.jp**健康食品(ドリンク、カプセル、サプリメント、ゼリー)、
化粧品(スキンケア、ヘアケア)などのOEM受託、
企画・開発につきましてもお気軽にお問い合わせください。**