

# 海洋性コラーゲン 使った健康食品

## 米子のカンダ技工が発売

機械設計・製造のカン  
ダ技工（米子市河崎、中  
山社長）は、独自技術  
で精製した液状のコラー  
ゲンに天然ミネラルを加

えた健康食品「海のしず  
く」を発売した。海藻や  
野草など十三種類の植物  
から抽出したミネラルに  
より、コラーゲン吸収率

を高めている点の特徴。  
食事や飲み物に加えて摂  
取する。  
同社は二〇〇二年に県  
産業技術センターと共同  
で、魚のウロコからコラ



海洋性コラーゲンを使用した「海のしずく」

ーゲンを効率的に抽出す  
る技術を開発。健康食品  
や医療品メーカー向けに  
コラーゲンを供給する一  
方、自社ブランドの販売  
も手掛けてきた。

海のしずくは自社製の  
コラーゲンを100%使  
用した。海洋性コラーゲ  
ンは動物性と比べ脂肪分  
が少なく消化吸収にも優  
れ、再生医療などへの活

用が模索されている注目  
の素材。肌の状態を整え  
るほか、骨形成を促進す  
る効果が期待できるとい  
う。

中山社長は「バランス  
の良い自然界の素材を有  
効活用する中で、生まれ  
た商品。安全な素材で消  
費者の健康ニーズに応え  
ていきたい」と話してい  
る。