NHKなど取材多数。この「黄金液（おうごんえき）」を、母が飲むと…

大分県の老舗料亭に眠る“天然コラーゲン”

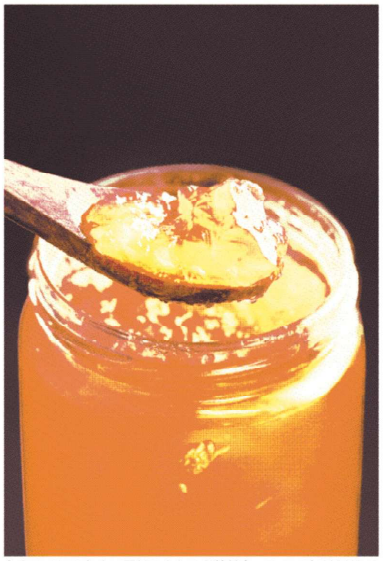
高価な“黄金”の原液

（文責／高本 麻里）

テレビや雑誌を見ると、いつもこう思う。「女優さんは、なんで実年齢よりもあんなに若く見えるの!? なんで、あんなにハリ・ツヤに満ちているの?」と。きっと高いお金を払って、私たち一般人とは違う“特別な事”をしているからに違いない…、そう思っていた。そんなある日、美容業界で働く知人から興味深い事を聞いた。

九州の山奥にある創業100年のすっぽん料理屋「料亭やまさ」に数々の女優が愛する高価な「黄金液」があり、有名人が遠方から飲みに来るほどで、飛ぶように売れているらしい。「これだ!!」と思った私は大分県まで行って取材してきた。

一匹からわずかしか取れない黄金コラーゲン



大分県で100年もの間継承される老舗料亭。そこで受け継がれるすっぽんコラーゲン。

ある老舗料亭のすっぽんコラーゲンがスゴイんだって! プルプル・ツヤツヤの美容パワーを求めて、わざわざ大分県の山奥まで通う女性が多いんだって! 少しか作ってないみたいだから、あんまり周りに言わないでね」と念押しまでされた。

どうやら、創業大正九年の老舗すっぽん専門店の『やまさ』という料亭で、お刺身でも出しているほど新鮮で高級なすっぽんを煮込み、そこから取れた“希少なエキス”のことなんだとか。

TV番組や雑誌の取材も多いが「すぐ注文が殺到し、品切れになってしまう…」という理由から、最近はTV取材NGにすることも。『何それ、スゴイ飲みたい!』でも大分県まで食べに行けない…。

料亭の高級すっぽんをサプリに…!?

そんな中、嬉しいニュースが!! 最近になり「高級すっぽんを手軽に摂ってもらいたい」という女将の想いから、数年掛かりでソフトカプセルの中にすっぽんエキスを閉じ込め、サプリメント化に成功。

『これは試すっきゃない!!』

なんと翌週にハリが!

届いてから早速、飲んでみることに。すると…、しばらくしてから嬉しい出来事が! 鏡を見た私は思わず…「何よ、このピンとしたハリ感! しぼんでいたのが嘘みたい!」とビックリ。

そう、噂は本当だったのだ!!!

そのあと、すぐに実家の母にも送った。数日後、実家に帰り母に会ってみると、母がグァーっと走ってきた。「あんた、コレ何なのよ!? こんなの初めてよ! 見て、見て!」と、顔をグイッと寄せてきた。私は半信半疑で、よーく見てみると「あれ!? 深〜く刻まれてた年齢の境界線が見当たらない!? しかも、心なしかピンとしているじゃない!!」と叫んでしまった。それだけじゃない!

母が言うには、仕事がツラかった翌日でも、朝スッキリ起きられて、体が軽く感じられるんだとか!

販売元に電話してみると

他のサプリとは何が違うのか? が気になり、販売元に電話して聞いてみた。すると担当者は…「私たちもこの“実感力”を不思議に思い、第三者機関に依頼し、栄養成分を調査・分析してもらったんです。その結果、当店のすっぽんはアミノ酸の中でも特にコラーゲンの素となるヒドロキシプロリンが多く含まれることがわかったんです!」とのこと。

なるほど、その“コラーゲンの素”となるヒドロキシプロリンという成分が豊富に含有されているからなのね!

サプリ発案「料亭やまさ」三代目女将 山上 綾子さん

さらにすっぽんについて調べてみると、驚きの事実が…。すっぽんには、コラーゲンだけでなく、天然アミノ酸が豊富に含まれているという。この天然アミノ酸の働きが優秀で“体内で新たなコラーゲン作り”を助けてくれるのだ。

コラーゲンが多く含まれるエンペラ部分を中心に“国産100%のすっぽん”を厳選使用。

最初は半信半疑だった私も「おそるべし! すっぽんコラーゲンのチカラ!」だから実感者が続出なのね!」と納得してしまった。

◆最後に…

老舗料亭で100年もの間代々継承されてきたすっぽん料理には、そんな秘めた力が隠されていたのだ。担当者は最後に申し訳なさそうに、こう言ってきた。「ただ…、当料亭のすっぽんは、職人の手で、丁寧に手作業で生産・調理しているため、数に限りがありまして。少しか作れないんです…」と。

◆限定300個のご用意

今回、特別に先着300名様限定で1週間分のサプリを500円で用意してくれた。生産量が限られているため、無くなり次第終了になるとのこと。気になる方はお早めに。

テレビ取材も多数!

- ●NHK「難風の家族に乾杯」2020年1月放送
- ●NHK「ごぶいっ!」2017年11月放送
- ●NHK「ひるラジ」2017年9月放送
- ●TBS「ビビット」2016年6月放送

すっぽん鍋など「料亭やまさ」の美味を堪能しに、有名人も多く訪れる。

料亭に届く、お喜びのお手紙

料亭で食べたすっぽんが忘れられなくて…。

年齢と共にハリもなく、グッタリ感もあり、すっぽんコラーゲンを試してみたいなと。やまさ料理で食べたすっぽん料理が美味しくて、信頼してサプリも購入。

今では以前とは見違えるほどハリが出て、グッタリ感が気にならない! この出会いに感謝です。

奈良県／メリー様（64歳）

プルプルに驚いて…

鏡を見るたびに年齢を感じはじめ…。テレビでタレントさんが「すっぽんを食べた後のハリがすごい!」と言ったのを見てこれだ! と思い注文しました。私も試してみたらビックリしました! タレントさんがテレビで言っていた感想とまったく同じものでした!

東京都／プーママ様

※お喜びのお声は、スペース等の都合上、趣旨を変えず一部編集し掲載しております。※個人の感想であり、使用感を保証するものではありません。

広告

創業大正九年以来「料亭やまさ」は百年間伝承されるすっぽん専門料亭。

昭和の大女優・森光子さん、文豪・松本清張さんも愛した『料亭やまさ』

先祖四代に渡り、100年もの間、受け継がれてきた老舗すっぽん専門店が「料亭やまさ」。

「料亭やまさ」には昭和の文豪、松本清張氏をはじめ昔から各界の著名人も度々訪れては舌鼓を打ち、英気を養ってきた由緒ある料亭だ。

◆職人の手で一つ一つ

取材に訪れた私は料亭の厨房を覗いてみた。すると、料理人が一匹ずつ人の手で丁寧に調理していた。甲羅と消化器官、頭、爪を取り除き、肉とコラーゲンが豊富なエンペラ部分を工場に運び、大鍋に入れて“グツグツ”と煮込む。

数時間煮込まれたすっぽんからは“どろ〜っ”としたコラーゲンが抽出され、カプセルの中へとじ込められていく。

◆国産100%

「料亭やまさ」では、地元の安心院盆地の雄大な自然に囲まれた中で生育するすっぽんを中心に“国産100%”のすっぽんを使用。

大分に眠る門外不出の希少コラーゲンは、100年もの間受け継がれ、職人の手で作られていた。

お問合わせ

料亭の女将が作った、美容・元気のサプリメントを少しだけおすそ分け…

大分県 安心院に眠る 老舗のすっぽんコラーゲン

先着300名様限定

すっぽんを生産者さんから直接仕入れるため、お安くご提供できます。
もちろん、紅麹は一切不使用ですので、安心してお飲みいただけます。

▶薬用酵母 3,680円(税込) 本製品(約1ヶ月分/60粒入)

カプセルの中にコラーゲンエキスをギュッと凝縮!

(健康食品)

【すっぽんの恵み（約7日分）】

初回限定 お試し価格 500円（税込） 送料無料

※一世帯様1回限りとなります。1日目容量：2粒 1日分パック（2粒）×7袋入

■ご注文・お問い合わせはコチラ　申込番号 さほ5153P

TEL.0120-813-803
【通話料無料】受付時間／9:00〜20:00（土・日・祝日も受付中）

FAX.0120-945-697
【通信料無料】年中無休／24時間受付
FAX・ハガキでお申込みの際は、①お名前 ②ご住所 ③電話番号 ④申込番号：「さほ5153P」をご明記ください。

スマートフォンで簡単注文↓

定期コースなら、とてもお得!
初回1ヶ月分1,845円(税込)で続けられる「お試し延長コース」もございます。
※詳しくはオペレーターまで。

■上記初回限定お試し価格のお申し込みは初回限定、一世帯につき1回1箱限り。■支払方法：同封する振込用紙にて後払い（請求書発行日より14日以内にコンビニ・郵便局にてお支払い）、またはクレジットカード払い。■送料無料 ■返品：商品の特性上、お客様都合による返品はお受けできません。弊社都合かつ商品未開封の場合のみ返品を承りますので、商品到着後8日以内にご連絡ください。■お届け時期：商品お申込み受付後2〜7日程度 ■有効期限：本広告掲載日より3ヶ月 ■お客様から頂戴した個人情報は代金決済や商品発送、当社の商品等のご案内に利用いたします。料亭やまさ（株式会社 食酒）〒872-0521 大分県宇佐市安心院町下毛2074 やまさ第2ビル102号

〜食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを〜　料亭やまさ