

## きれいになるためのヒアルロン酸選び7つのポイント

### きれいになるための正しいヒアルロン酸選び7つのポイント

#### ポイント1

危ない！安価なバイオ技術製法！ヒアルロン酸ブームの裏側に隠されたその安全性は？

#### ポイント2

天然成分は安全なのか？

#### ポイント3

なぜヒアルロン酸と低分子ヒアルロン酸っていうのがあるの？その違いは？

#### ポイント4

潤いを保つための、製造方法とは？

#### ポイント5

きれいになるには、塗るタイプ？飲むタイプ？どっち？

#### ポイント6

ヒアルロン酸とコラーゲンの意外な関係とは？

#### ポイント7

本当に無添加がよいのか？

#### 3つの新事実 その1

ヒアルロン酸は、半日で半分量に！

#### 3つの新事実 その2

低分子だけでは吸収されなかった！

#### 3つの新事実 その3

ヒアルロン酸とコラーゲンだけではダメだった！

#### 最後に

乾燥肌を克服し、若々しいお肌になるために！

[お肌の駆けこみ寺TOP](#) > [きれいになるためのヒアルロン酸選び7つのポイント【ポイント2】](#)

### ポイント2 天然成分は安全なのか？

人工的につくられた、バイオヒアルロン酸は、避けたほうが良いと言うことをお話しましたが、ではもう一方の天然のヒアルロン酸はどうなのでしょう？

その答えを言う前に質問です。  
天然のヒアルロン酸は、どこに大量に存在するかご存知ですか？

人間だと、皮膚や関節、目、脳などのさまざまな部位に存在しているのですが、動物でもおなじように、牛の目の硝子体の中や、骨関節中のヒアルロン酸、ニワトリのトサカなどに天然のヒアルロン酸が多く含まれることが分かっています。

その中でも安定した数を確保できて、何百年も前から食料として愛用されてきたニワトリのトサカを原料としたヒアルロン酸が昔から使用され、歴史的にも実績があります。

ニワトリのトサカと聞くと多くの方が、「えっ？」と

ちょっと構えてしまったと思うんですが、まあ、ちょっと聞いてください。  
実は、海を渡った中国やフランスでは鶏のトサカは宮廷や王宮料理として食べられていたんですよ。  
珍味じゃありませんよ。高級料理だったんです！

やはり昔から美しさを追求している人は、知っていたんです。その証拠として、フランス国王のアンリー2世の奥方『カトリーヌ・ド・メディッチ妃』の好んで食べていた食材がニワトリのトサカだったと伝えられています。  
また、「へえ～」でしょ？

彼女がヒアルロン酸を食べて綺麗と言われるのも納得ですよ！

さて、話を戻しますが、

人工のバイオヒアルロン酸 = 安心できない ×  
ニワトリの天然ヒアルロン酸 = 安心 ○

というと、ちょっと待って？ 安心できないぞ！ という人もいるでしょう。  
そう「鳥インフルエンザ」です。

## 流通をしっかりと確認

### ヒアルロン美潤



**【初めての方限定】**  
先着100名様だけ！  
ヒアルロン美潤体質確認パックのご紹介

- [▶ お客様の嬉しい声](#)
- [▶ お悩みの声< >](#)
- [▶ Q&Aよくあるご質問](#)
- [▶ 製造工場のみみつ](#)
- [▶ 添加物に対する薬剤師 森の考え](#)



私たちが健康管理士がみなさまの健康をサポートします。

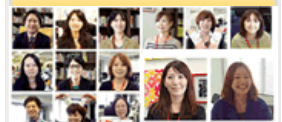
### サイトの著者



はじめまして！”お肌の駆けこみ寺”のオーナーの薬剤師 森孝幸と申します。私の商品開発のきっかけは妻でした。  
私がなぜ”飲むヒアルロン酸”を販売するようになったのか。お時間がある方は一度ご覧下さいね。きっとあなたも「きれいになれる！」

薬剤師：森孝幸  
薬剤師名簿登録番号  
251462号

### 初めてのお客様へ



- [▶ 会社の紹介](#)
- [▶ STAFF紹介](#)
- [▶ 個人情報に関する表](#)

## ヒアルロン酸の 全て

[ヒアルロン酸の全て>>](#)

海外でも日本でも、とても沢山のニワトリがインフルエンザにかかって死んでしまったり、殺処分されています。

そのようなニワトリのトサカが混入していないか、しっかり管理できるニワトリでないと怖いですね。

となると、輸入のニワトリか、国産かというのも気になります。ニワトリというと、東南アジアのニワトリが有名ですが、「鳥インフルエンザ」に感染したニワトリのトサカでなくしっかりした素性を調べられる安心したニワトリでなくてはなりません。

つまり流通の確認が確かな、管理がしっかりした日本国内から供給されて、日本国内の鶏流通で「OK」がでたものを選ぶべきだと思いました。

(ちなみに私もスーパーで買うときは、国産しか食べません。)

しかし国産ニワトリであれば何でもいいわけでもありません。ニワトリでも食用のニワトリもいれば、卵用のニワトリもあります。やはり食用のニワトリとして、鶏肉として安心して食べられるニワトリから取れるヒアルロン酸の方が安心度もさらに高いです。

**そこで私はヒアルロン酸の原料として、天然のヒアルロン酸を選びその原料は国産の食肉用ニワトリのトサカを選びました。**

[ヒアルロン酸と低分子ヒアルロン酸の違いは？ ポイント3へ>>](#)

[<< 前ページ](#)

[次ページ >>](#)

**ポイント1** [危ない！安価なバイオ技術製法！  
プームの裏側に隠されたその安全性は？](#)

**ポイント2** [天然成分は安全なのか？](#)

**ポイント3** [なぜヒアルロン酸と低分子ヒアルロン酸っていうのがあるの？その違いは？](#)

**ポイント4** [潤いを保つための、製造方法とは？](#)

**ポイント5** [きれいになるためには、塗るタイプ？飲むタイプ？どっち？](#)

**ポイント6** [ヒアルロン酸とコラーゲンの意外な関係とは？](#)

**ポイント7** [本当に無添加がよいのか？](#)

**3つの新事実  
その1** [ヒアルロン酸は、半日で半分量に！](#)

**3つの新事実  
その2** [低分子だけでは吸収されなかった！](#)

**3つの新事実  
その3** [ヒアルロン酸とコラーゲンだけではダメだった！](#)

[乾燥肌を克服し若々しいお肌になるために！](#)

記

[通信販売法](#)

[お支払いについて](#)

[サイトマップ](#)

各種お問合せ



 **インターネットで**

下記お問合せフォームからご質問・ご注文後のお問い合わせなどを承っております。

[お問合せフォームへ](#)

 **お電話で**

ヒアルロン酸やECM・EIに関するご質問をはじめ、メールアドレスをお持ちでないお客さまからのご注文も承っております。

☎0120-14-4871

受付時間: 10:30~17:00  
(土日祝日休み)

**営業カレンダー**

色のついている日には商品出荷、電話・メールでの注文確認、メールサポートはお休みです。

会員様限定サイト

**健康**  
**いきいき**  
**ライフスタイル**  
サイトはこちら▶



旧サイト名: 健康いきいき倶楽部

最後に

[TOPページ](#)

[このページの上へ](#)