

青の贅沢

クリルオイルは
人間の細胞に近い成分だから、
吸収力が違う！



地球上で最も美しい水質を誇る南極海。その海域における生態系をプランクトンとともに支えているのが、エビによく似た体長5cmほどのクリル(南極オキアミ)です。

大海を泳ぎ回るイワシやマグロなど大型魚類に由来するオメガ3脂肪酸と違い、南極の食物連鎖の原点といえるクリルオイルは水質汚染の悪影響を受けることなく抽出される、限りなくピュアなDHA&EPAだと言えます。

オメガ3が含むDHAやEPAは”必須脂肪酸”と呼ばれヒトが健康を維持するために不可欠な栄養素です。それらは体内で生成されることがないため、外部から摂り入れなければなりません。加熱処理された魚類由来のオメガ3では主要成分であるDHAが20~50%も減少してしまうためサプリメントによる摂取が合理的でしょう。

クリルオイルから摂れる“リン脂質結合オメガ3”は体への循環指標定数である「生物学的利用率」に優れており、人体における高い吸収性を備えています。