

なぜ、この銅なのか

配合量だけでなく、原料そのものを一つひとつ確かめて選びました。



この成分とは

銅は、体内に存在する必須ミネラル。鉄の利用を助け、結合組織の形成や皮膚・骨・血管の健康維持など、美容と健康を支える大切な栄養素です。

多く含まれる食品



食生活の偏りやダイエットなどにより**不足しやすい栄養素**です。

原料選定へのこだわり

銅にもさまざまな種類があります。NextHillが選んだのは「ミネラル酵母銅」。次の点を一つひとつ確認しました。

酵母由来であること

品質規格

微生物・重金属管理

製造国

メーカー・商社の信頼性

01



酵母由来

酵母の生体内に銅を取り込ませた原料です。鉱物をそのまま使うのではなく、食品として自然な形を選びました。

02



アメリカ製造

高い培養技術と品質管理のもとで製造されている原料です。

03



微生物・重金属管理

定められた品質規格をクリアした原料であることを確認しています。

04



ミネラル酵母銅として規格化

銅含有量を一定の規格に整えた原料を採用しています。

05



日本商社採用

信頼できる供給体制のもとで、安定して調達できる原料です。

ミネラル酵母銅とは

酵母を培養

銅を取り込み

乾燥・粉末化

ECMを支える環境まで考えた、
こだわりの銅を選びました。

※本資料は原料に関する情報をまとめたものです。

※図・写真・イラストはイメージです。