

「かごしま黒豚」が元気な毎日をサポート!!

「かごしま黒豚」は美味しいだけじゃありません。
身体にも良いことがこんなにたくさんあります。
皆さんも「かごしま黒豚」を食べて、
健康で若々しい体づくりに役立ててください。

「かごしま黒豚」の機能性の特徴

- ① 良質なタンパク質
- ② 身体に役立つ脂質
- ③ 豊富なコラーゲン
- ④ 老化（酸化）の防止



① 良質なタンパク質

「かごしま黒豚」は、他の品種と比べて肉の筋繊維が細かいため、体内で良質なタンパク質が吸収されやすく、様々な効果を発揮します。

タンパク質の効果

-  身体の材料の基盤となる
-  免疫力を強化する
-  水分調節を行う
-  エネルギーや体温をつくりだす

② 身体に役立つ脂質

「かごしま黒豚」は、他の品種の豚肉よりも脂肪の溶ける温度が高く脂がべとつかない上に、身体に役立つ脂質の割合が多いので、美味しく健康的に脂を摂取することができます。

適度な脂質を摂ることの効果

- 脳・神経系の機能を保つ
- 体温を維持し臓器を守る
- 肌・髪を健康を保つ
- 血液・ホルモンの材料になる



③ 豊富なコラーゲン

「かごしま黒豚」は、体内のあらゆる組織に分布し健康な体をつくるコラーゲンを豊富に含みます。

コラーゲンの効果

- 肌に潤いや弾力を与える
- 丈夫な骨や腱、筋肉を形成する
- 関節の動きを良くする
- 若々しい関節を維持する



④ 老化（酸化）の防止

「かごしま黒豚」は、抗酸化作用があるカルノシン（アミノ酸のヒスチジンとβアラニンの結合したジペプチド）を多く含みます。

カルノシンの効果

- 疲労回復効果
- アンチエイジング効果
- 生活習慣病を予防する効果

