



プレミアム フィッシュ フード

www.omegasea.net

特徴

利点

<p>新鮮なシーフードだけで作られています。- 魚粉(フィッシュミール)やその他の腐敗した魚の成分を含みません。</p>	<p>新鮮なシーフードは自然下で非処理のタンパク質から生成されます。結果その栄養のレベルは革新的です。</p>
<p>原料は直接漁業従事者から購入します。自社の漁船も一部使用しています。</p>	<p>私達は鮭、タラ、オヒョウ、エビ、ニシンといった全てのシーフードを直接漁師さんから購入します。それは私達に最高品質、最高レベルのシーフードを使えるという確信をもたらします。</p>
<p>大量の新鮮な魚を使用-水分を除き、80%のタンパク質がミックスした新鮮な冷たい海の魚達で構成されています。例えば鮭、黒タラ、オヒョウ、ニシンに新鮮なケルプや海苔を混ぜたものです。</p>	<p>低いリンのレベルー平均 0.89% リンは骨に由来します。他のフィッシュフードは私達よりはるかに高いレベルのリンを含んでいます。何故なら、それらは魚のゴミ(頭や骨)から作られているからです。私達は魚全体を使用します。だから私達のフィッシュフードは低いリンのレベルなのです。それはコケの発生を抑えてくれます。 5~6%の非常に低い灰分含量 高い灰分は大量の穀物および酵母を繋ぎ剤として使用した結果です。灰分が低いほどあなたの水槽の水はクリーンに保たれます。</p>
<p>天然プロテインの結合システム- このコンセプトは新鮮な原料を使用してのみ可能なものです。</p>	<p>オメガ以外全ての魚の餌には魚粉(フィッシュミール)や加工されたタンパク質が含まれています。これらのタンパク質は自然の恵みを失っており、それらを再結合するために大量のデンプンを使用しなければなりません。添加されたデンプンはほとんど栄養がありませんし餌を水に溶けやすくします。これは添加されたビタミンも直ぐに水槽内に溶けだしてしまう事を意味します。オメガワンは新鮮なタンパク質の自然な結合を利用しています。これにより私達のフードは水に溶けだしません。魚達は可能な限り最大の栄養を受け取る事ができるのです。</p>
<p>オメガワンは魚の皮も含んでいます。- これは私達が魚粉(フィッシュミール)ではなく魚をまるごと使っているからです。</p>	<p>ほとんどの魚の皮、特に鮭の皮は天然の色揚げ成分であるカロチノイドを含みます。観賞魚が私達のフードでこの成分を体内に取り入れた時にカロチノイドが吸収され、結果魚達に素晴らしい天然の色揚げをもたらします。</p>

オメガワン フィッシュ フードが 他のドライフードより何が優れていて、どう違うのか？

私達はあなたがお店で売られている他のドライフードはほとんど同じだと考えている事を知っています。しかし正直に言いますが本当にオメガワンは違うのです。

事実、この違いはまったく革命的で非常にシンプルで簡単に説明する事が出来ます。またそれは目に見える違いです。私達のフードは不規則である事がわかります。その中には小さな斑点があるものもあります。それは魚の皮でβ-カロチンが詰まっています。また匂いにも大きな違いがあります。それは新鮮な天然の脂肪およびタンパク質に由来するものです。

それは非常にシンプルで他の全てのフィッシュフードと大きくかけ離れた違いです。私達はメインの原料として新鮮なシーフードを使っています。

世界の他の全てのドライフィッシュフードの製造者はメインの原料として魚粉（フィッシュミール）を使用しています。これはたいして重要ではないようですが真実はそれ以上のものではありません。魚粉の代わりに 100%新鮮なシーフードのタンパク質を使用する事は、これまで我々の業界では知られていなかった大きな利点をもたらします。

•信じられないほどの食欲刺激とエネルギーをもたらす新鮮な天然脂肪

言い換えればあなたの魚に素晴らしい味覚をもたらします。どのようにそれがわかるのでしょうか？

そこには2つの方法があります。まず一番目の方法はあなたの魚がオメガワンを食べるのを見てください。目に見えて餌に対して熱狂し、そして他のブランドの餌より長い時間食べ続けるはずですが、二番目は他の魚粉をベースに作られた餌と新鮮なシーフードで作られたオメガワンと両方を与えて比べてみてください。すぐにわかるはずですが。

魚粉（フィッシュミール）を作るプロセスはタンパク質を調理して乾燥させる事から始まります。天然の脂肪は除去され、さらに処理されます。そして脂肪および処理されたタンパク質の両方は防腐剤を加え長い間、倉庫に貯蔵されるのです。この時点ですでに2つの事が起こっています。脂肪はその美味しい香りを失い、加工させたタンパク質は栄養を失います。これは、魚粉を作るただ一つのステップです。

歴史的に見ても、魚粉を製造するために使用された魚は品質が低く、輸送の段階でも十分な冷凍がされていません。釣り船に氷で冷やし運ぶ程度です。そして魚粉を製造する以前にどれだけ長く寝かせていたかも問題です。これは脂肪とタンパク質にとって非常に重要な事です。漁船のデッキで数日間寝かされた魚達は結局、動物の飼料として使われるのです。

生の魚は0°C以下に保つことができなければ、脂肪は酸化しタンパク質は壊れ始めます。この品質の低下は元に戻すことは出来ません。それはあなたの水槽で使われる完成した餌に原料として使われているのです。

最後の質問です:この魚粉（フィッシュミール）はあなたの魚の餌として使われる前にどのくらいの期間倉庫で眠っていたのでしょうか？半年？一年？おそらくもっと長い間です。ただひとつ確かな事は、あなたも、そしてそれを購入した製造者も本当の答えを知ることはありません。何故なら魚粉は非常に価値が低いバルク（一括）購入の原料であるためです。あなたはこの方法で作られたフードを食べたいですか？私達はそうは思いません。

最終的にフィッシュフードが作られる時、処理された魚粉と脂肪は貯蔵棚から取り出されて結合され、その後混合物を再度処理して、より多くの防腐剤を添加します。完成した製品は軍隊の非常食のように生きている魚を保つことは出来ませんが、自然のみが提供できる魅力的な能力と真の栄養は失われています。

オメガワン フィッシュフードは魚粉から作る場合の全てのステージをスキップし、新鮮なシーフードの最高の原料からスタートします。私達は冷たい海(アラスカ海)からのタンパク質を使います。例えばサーモン、タラ、黒タラ、オヒョウ、ニシン、エビ、オキアミ等。私達はこれらが非常に新鮮である事がわかっています。何故ならアラスカの商業漁業者から直接買い付けているからです。更に私達はこれらの魚が非常によくケアされている事を知っています。魚を捕まえている漁師達は私達の良く知る人だからです。彼らは私達の友人です。彼らは一度に何か月も出航して戻って来ない大型船ではなく、1日~2日で戻る小さな漁船の運営者です。彼らが捕獲した魚は氷の中で保管され新鮮な状態で届けられます。その結果、私達は様々な種類の新鮮な魚を原料として使う事が出来るのです。私達の原料と魚粉との違いは各段に大きなものです。あなたの魚は高いレベルのエネルギーを得て、もっと活発になります。自分の魚を見ているだけで、あなたはオメガワンの信者となるでしょう。

- **健康な免疫システムと長寿のためのオメガ3&6高度不飽和脂肪酸が豊富に含まれています。**

冷たい海の魚であるサーモン、オヒョウ、黒タラ、ニシン等にはオメガ3&6が非常に豊富であることは良く知られています。これらは魚の病気への抵抗力のための強力な免疫システムを構築するため、また強く柔軟な細胞壁の発達に欠かせません。非常に重要なのは、魚はオメガの一部を自分で製造する事が出来ませんが、残りの部分は食べ物に依存します。例えば海水魚はオメガ6を自分で製造しますが、オメガ3は食事から取らなければなりません。一方で淡水魚はオメガ6の食事が必要です。オメガワンが使用している冷たい海からのタンパク質は全ての水槽の魚達にとって最高品質のオメガ3&6を供給します。

- **サーモンの皮に由来する最高レベルの天然ベータカロチンの色揚げ効果**

オメガワンで使用している大量の海洋タンパク質は美しいサーモンが使われています。これらのサーモンの皮には最高レベルのベータカロチンが含まれています。レッド、イエロー、ブルー、シルバーのベータカロチンは全てこれらのサーモンの皮の中に大量に存在します。ベータカロチンの化学的性質により、これらはサーモンの皮からあなたの水槽の魚達に短期間にほぼ100%移行します。それら全ては天然です。

- **革新的なタンパク質結合システム**

オメガワンはタンパク質結合システムを利用できる由一のドライ フィッシュフードです。それは未変性タンパク質(新鮮なシーフード)を使用しているからです。全ての他のフィッシュフードは魚粉を使用しているために、例えば小麦粉、ジャガイモ、デンプン、米等の大量の結合剤(つなぎ)が必要です。なぜなら変性タンパク質(魚粉のような加工されたもの)はゲル化するという素晴らしい能力を失ってしまっているからです。ゲル化するいい例として、新鮮なハンバーガーや卵を料理する時に見る事が出来ます。これらはくっついて離れません。

しかし、粉末卵や魚粉は他の助け無しに再び一緒に固まる事は出来ません。そこにはデンプンの助けが必要となり、大量のデンプンを使用することによって、この魚粉を魚に与えられる形に再び固める事が出来るのです。新鮮ではないハンバーガーの料理でも同じように機能し、大量のデンプンはミンチされた肉を固めて、お皿に盛ることが出来るのです。

これには二つの問題があります。一つは、魚は食事に少しのデンプンしか必要ないということです。残念ながら、魚粉ベースのフードを保持するためには大量のデンプンが必要です。実際には他の全てのフィッシュフードの成分ラベルには魚粉(フィッシュミール)の次に、小麦粉、ジャガイモといったデンプンが表示されています。(成分の多い順番に表示されています) 基本的にこの追加されたデンプンは結合剤であり、高品質なタンパク質と脂肪にとって替わっているのです。

オメガワン フィッシュフードは大量のデンプン添加物を必要とせず、新鮮なタンパク質そのものです。結果高品質なタンパク質と脂肪の質と量は自然界の水中環境で得るものと酷似しています。

もう一つの問題はデンプン(他の全てのフードに使われている)は水に溶けるということです。それは添加されたビタミンもフードが水に触れた瞬間に溶けだし始めることを意味します。フードがすぐに食べられない場合、実質的にビタミンは失われます。

オメガワンのタンパク質結合システムは水に溶けません。ビタミンは魚が食べるまで完全にフードの中に留まり魚の消化器に100%吸収されます。このことは、魚にも水槽の水質にも大きなメリットをもたらします。

加えて、私達のタンパク質結合システムは水に対して柔軟性があり、魚の「口にやさしい」フードです。

結論

結論として今売られている他の全てのドライフィッシュフードは基本的に全て同じです。彼らの主原料は魚粉(フィッシュミール)とそれを結合させるための物(デンプン等)です。彼らは簡単に安く作ることが出来ますが栄養と味覚をスタート時点から妥協しなければなりません。

新鮮で未変性の海洋タンパク質を最初から使用することにより、オメガワンは真に30年以上の古い業界の殻を壊しました。この新しい工程のメリットは信じられないものです。そして日々新しい商品が登場しています。

要するに、シンプルが良いということです。あなたはこれに勝る健全で新鮮な原料を使用したものを手に入れる事は出来ません。ですから、一つの魚粉ベースのフードがある理由について、高度な専門用語に惑わされないうで下さい。最終的にはそれはただの屁理屈です。フレッシュ イズ ベスト！新鮮さがベストです。そして、それはいつもそこにありました。オメガワン フィッシュフードにステップアップしましょう！