



株式会社 三 海

世界のドライフルーツとナッツの専門商社



美女の間食

“Be” happy



ココロとカラダに
やさしいご褒美

「美女の間食」とは

ココロの状態がカラダに影響し、内面の豊かさは表に現れます。

「美女の間食」とは、皆様のカラダ作りにお役に立てることを願い、
「ココロとカラダにやさしいご褒美」をコンセプトとしたドライフルーツです。

古くから様々な形で人類に食されてきた保存食

人間の体は食べたものによって形作られます。

食したものが体内で分解され吸収された後に作用する複雑なしくみは
未だ解明されていないものも多いのです。

だからこそ、今でも古くから人々に食されている食べ物を尊重します。

そのような食べ物の一つとして、ただ乾燥させた食品の一つである
ドライフルーツをお勧めいたします。



アプリコット ブレンハイム種

カリフォルニア州ホリスター地区を中心に栽培されるブレンハイム種は、ドライフルーツに最も適した品種の一つであり、甘味と酸味のバランスがよく、日本でおよそ40年に渡り使い続けられております。

スナック用としてだけでなく、炊いて加工したブレンハイム種は、みなさんが気付かずに食されております。和菓子だけでなく、洋菓子やパンとの相性がとても良いドライフルーツです。

名称	乾燥果実
原材料名	アプリコット／酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量	11.34kg
保存方法	冷蔵（推奨15℃以下）
原産国	アメリカ

栄養成分		
カロリー	261	Kcal
たんぱく質	3.7	g
脂質	0.4	g
炭水化物	64.9	g
食物繊維	8.6	g
食塩相当量	0.0	g
カリウム	1200	mg
レチノール活性当量	323	μg



収穫間近のアプリコット



カリフォルニアの太陽の下で乾燥



エヴィア島いちじく

ギリシャ本土の東側に位置するエーゲ海に浮かぶエヴィア島で栽培されております。起源はトルコのスミルナ種ですが、風土の異なる場所で育ったことから、トルコ産とは違ったあじわいになりました。

甘さだけではなく、皮がやわらかいことから、より美味しく感じられます。

名称	乾燥果実
原材料名	いちじく／保存料（亜硫酸塩）
内容量	10kg
保存方法	冷蔵
原産国	ギリシャ



※無添加品も可能です。

栄養成分		
カロリー	287	Kcal
たんぱく質	2.6	g
脂質	0.3	g
炭水化物	73.1	g
食物繊維	9.1	g
食塩相当量	0.0	g
カリウム	740	mg
カルシウム	120	mg



収穫間近のいちじく



いちじく農家の人たちです



キングソロモン メジールデーツ

ヨルダン川流域で栽培されており、画像認識による選別機により、サイズを6段階に分けるだけでなく、表皮の良好な状態のものを選別しております。

イスラエルのメジールデーツは、クセのない味としつこくない甘さが特徴で、スナック用だけでなく、砂糖の代替品としてスイーツにも使用されます。

名称	乾燥果実
原材料名	デーツ
内容量	5 k g
保存方法	冷蔵
原産国	イスラエル

栄養成分		
カロリー	314	Kcal
たんぱく質	1.8	g
脂質	0.2	g
炭水化物	80.0	g
食物繊維	7.5	g
食塩相当量	0.0	g
カリウム	770	mg
マグネシウム	53	mg



HALVAというお菓子



ネットで虫からデーツを守ります

デーツ デグレットノア種



名称	乾燥果実
原材料名	デーツ
内容量	6.8kg
保存方法	冷蔵
原産国	アメリカ

アメリカのデグレットノア種はクセがなく、ほどよい甘さです。こちらも砂糖の代わりにスイーツや野菜ジュースやアーモンドミルクに使用されております。

栄養成分		
カロリー	295	Kcal
たんぱく質	2.3	g
脂質	0.2	g
炭水化物	75.1	g
食物繊維	8.4	g
食塩相当量	0.0	g
カリウム	810	mg



ビングチェリー

スウィートチェリー系のビング種をそのまま天日乾燥して作ります。ビング種は、日本に輸入される生鮮アメリカンチェリーの一つです。

ほんのりした甘さと酸味のバランスが、極端な味を好まない日本人の味覚に合います。

名称	乾燥果実
原材料名	ビングチェリー
内容量	11.34kg
保存方法	冷蔵
原産国	アメリカ



主産地はカリフォルニア州、他にはオレゴン州とワシントン州があります。

栄養成分		
カロリー	319	Kcal
たんぱく質	6.4	g
脂質	0.3	g
炭水化物	75.5	g
食物繊維	5.7	g
食塩相当量	0.1	g
カリウム	880	mg
カルシウム	40	mg



アメリカ ロサンゼルスにあるチョコレート専門店で販売していた、ビングチェリーと生アーモンドを使ったマンディアンタイプの板チョコ



ドライチェリーをトッピングしたサラダ



アンジェリーノプラム

カリフォルニアで栽培されているアンジェリーノプラムを天日乾燥して作ります。プルーンではなく、プラム（すもも）です。

一般的なドライフルーツにはない瑞々しさとシャキシャキした食感が特徴です。プラム本来の甘さと酸味があり、爽やかなあじわいです。

名称	乾燥果実
原材料名	プラム／保存料（亜硫酸塩）
内容量	11.34kg
保存方法	冷蔵
原産国	アメリカ

栄養成分		
カロリー	268	Kcal
たんぱく質	3.4	g
脂質	0.3	g
炭水化物	66.6	g
食物繊維	7.4	g
食塩相当量	0.1	g
カリウム	780	mg



アンジェリーノプラムを刻んで
サラダに混ぜてみました。



ANGELINO（アンジェリーノ）という品名は、イタリアやスペインの男の子に付けられる名前です。「天使のように」という意味が込められております。このプラムもそのような思いが込められて、名づけられたのでしょうか。（このアンジェリーノプラムは、1995年にアメリカの会社によって開発されました。



マンゴー スライス 砂糖不使用・無添加

収穫したカラバオマンゴー（ペリカンマンゴー）
を追熟してから、乾燥したドライマンゴーです。

いろいろな国のドライマンゴーなかで、日本人
の好む食感の軟らかさと味のバランスが良いマ
ンゴーを選びました。

名称	乾燥果実
原材料名	マンゴー
内容量	10kg
保存方法	冷蔵
原産国	フィリピン

栄養成分		
カロリー	348	Kcal
たんぱく質	3.3	g
脂質	0.8	g
炭水化物	85.2	g
食物繊維	6.8	g
食塩相当量	0.0	g
カリウム	800	mg



マンゴーの畑は山の斜面にあり、たくさんの小さな農家によって栽培されています。



それぞれのマンゴーは、紙で覆い保護します。全て手作業です。



加工直前の熟したマンゴー

ストロベリー 砂糖不使用



名称	乾燥果実
原材料名	ストロベリー、りんご濃縮果汁
内容量	10kg
保存方法	冷蔵
原産国	セルビア

センガセンガナ種を、砂糖の代わりに、りんご濃縮果汁を使用して、食べやすい食感に仕上げました。

栄養成分

カロリー	312	Kcal
たんぱく質	1.6	g
脂質	0.4	g
炭水化物	78.1	g
食物繊維	5.1	g
食塩相当量	0.1	g
カリウム	350	mg

きっちりファイバー ナチュラルパインコア



名称	乾燥果実
原材料名	パイナップル
内容量	10kg
保存方法	冷蔵
原産国	フィリピン

自然の食品から食物繊維をたっぷり取るために、コアを使用しました。

熟したMD2種を使用することで、コアでもしっかりパインの味ができています。

栄養成分		
カロリー	312	Kcal
たんぱく質	2.4	g
脂質	0.9	g
炭水化物	83.8	g
食物繊維	20.6	g
食塩相当量	0.0	g
カリウム	790	mg



グリセリンを使った ドライフルーツダイス 2-4mm [マンゴー・パパイア・パインコア]

グリセリンが水分移行を抑制し、焼成後に固くなるのを防ぎます。

一般的なドライフルーツダイスのサイズは小さいサイズでも5mm前後ですが、ご要望が多かったノズルに詰まりにくい5mm以下のサイズとなっております。

グリセリンを使ったマンゴースライス2-4mm



名称	乾燥果実
原材料名	マンゴー、砂糖／グリセリン、クエン酸、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量	20kg
保存方法	直射日光、高温多湿を避け冷暗所保管
原産国名	タイ

栄養成分

カロリー	377	Kcal
水分	7.9	g
たんぱく質	0.3	g
脂質	2.1	g
炭水化物	89.3	g
灰分	0.4	g
ナトリウム	161	mg

グリセリンを使ったパイヤダイス2-4mm



名称	乾燥果実
原材料名	パイヤ、砂糖／グリセリン、クエン酸、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量	20kg
保存方法	直射日光、高温多湿を避け冷暗所保管
原産国名	タイ

栄養成分

カロリー	367	Kcal
水分	8.9	g
たんぱく質	0.2	g
脂質	0.9	g
炭水化物	89.5	g
灰分	0.5	g
ナトリウム	105	mg

グリセリンを使ったパインコアダイス2-4mm

※参考出展品



名称	乾燥果実
原材料名	パイナップル、砂糖／グリセリン、クエン酸、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量	20kg
保存方法	直射日光、高温多湿を避け冷暗所保管
原産国名	タイ

原材料の比較

商 品	品 種	原産国	原材料
アプリコット ブレンハイム種	ブレンハイム種	アメリカ	アプリコット／酸化防止剤（亜硫酸塩）
エヴィア島いちじく ナチュラル	※起源はスミルナ種 （トルコ）	ギリシャ	いちじく
エヴィア島いちじく 保存料あり	※起源はスミルナ種 （トルコ）	ギリシャ	いちじく／保存料（亜硫酸塩）
キングソロモン メジョールデーツ	メジョール種	イスラエル	デーツ
デーツ デグレットノア種	デグレットノア種	アメリカ	デーツ
ビングチェリー	ビング種	アメリカ	ビングチェリー
アンジェリーノプラム	アンジェリーノ種	アメリカ	プラム／保存料（亜硫酸塩）
マンゴー スライス 砂糖不使用・無添加	カラバオ種	フィリピン	マンゴー
ストロベリー 砂糖不使用	センガセンガナ種	セルビア	ストロベリー、りんご濃縮果汁
しっかりファイバー ナチュラルパインコア	MD2種	フィリピン	パイナップル

栄養成分表

商 品 名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	糖質	食物繊維	灰分	水分	食塩相当量	カリウム	亜鉛	カルシウム	マグネシウム	レチノール当量
	kcal	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	μg
アプリコット ブレンハイム種	261	3.7	0.4	64.9	56.3	8.6	3.3	27.7	0.0	1200	0.5			323
エヴィア島いちじく	287	2.6	0.3	73.1	64	9.1	2.3	21.7	0.0	740		120		
キングソロモン メジヨール	314	1.8	0.2	80.0	72.5	7.5	2.0	16.0	0.0	770			53	
デーツ デグレットノア種	295	2.3	0.2	75.1	66.7	8.4	1.6	20.8	0.0	810			42	
ビングチェリー	319	6.4	0.3	75.5	69.8	5.7	2.2	15.6	0.1	880		40		
アンジェリーノプラム	268	3.4	0.3	66.6	59.2	7.4	1.8	27.9	0.1	780				
マンゴー 砂糖不使用無添加	348	3.3	0.8	85.2	78.4	6.8	1.6	9.1	0.0	800				
ストロベリー砂糖不使用	312	1.6	0.4	78.1	73.0	5.1	0.9	19.0	0.1	350		42		
きっちりファイバー パイン	312	2.4	0.9	83.8	63.2	20.6	1.8	11.1	0.0	790				