# SANKAI CO.,LTD

株式会社 三海　－ 世界のナッツ＆ドライフルーツ専門商社 －

# PRODUCT CATALOG

製品カタログ

2024年1月版

# アプリコット

## アメリカ産
## アプリコット ブレンハイム種

砂糖 不使用　添加物 使用

原材料名　アプリコット／酸化防止剤（亜硫酸塩）
保存方法　冷蔵（15℃以下推奨）
原産国名　アメリカ

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１つであり、甘味と酸味のバランスがよく、その上品なあじわいは長く日本人に好まれております。
日本に輸入されて４０年以上もなりますが、ブレンハイム種は栽培が難しく、手間がかかるために栽培面積が年々減少しており、今では希少な品種になりつつあります。

商品ページはこちら

## 南アフリカ産
## アプリコット

砂糖 不使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## アメリカ産
## アプリコット ルビーロイヤル種

砂糖 不使用　添加物 使用

原材料名　アプリコット／酸化防止剤（亜硫酸塩）
保存方法　冷蔵（5℃以下推奨）
原産国名　アメリカ

カリフォルニア州サンホアキンバレー地区で栽培されるルビーロイヤルアプリコットを天日乾燥させました。ブレンハイム種と比べ、橙色の濃い品種です。

商品ページはこちら

## トルコ産
## アプリコット

砂糖 不使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## トルコ産
## アプリコット ダイス

砂糖 不使用　添加物 使用

商品ページはこちら

# デーツ（なつめやしの実）

キングソロモンデーツは「ソロモン王」の名にちなんで付けられた厳しい品質基準をクリアしたプレミアムデーツのブランドです。

商品ページはこちら

## イスラエル産
## キングソロモンメジョールデーツ 種付・種抜

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | メジョールデーツ |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | イスラエル |

ヨルダン川流域で栽培されているメジョールデーツです。
サイズを６段階に分け、更に表皮の良好な状態のものを選別しております。
デーツにネットを使用することで虫除けをしております。

イスラエルのメジョールデーツは、誰でもたべやすい クセのない味としつこくない甘さであり、干し芋のような食感です。
サイズによって果肉の量（厚み）が異なり、各サイズごとに 違った食感や味わいを楽しむことができます。弊社では、女性にも食べやすい大きさのＪＵＮＩＯＲを 選びました。
※ＪＵＮＩＯＲは６段階のなかで一番小さなサイズ（１粒１２～１６ｇ）

商品ページはこちら

## アメリカ産
## デグレットノアデーツ 種抜

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | デーツ |
| 保存方法 | 冷蔵（5℃） |
| 原産国名 | アメリカ |

デーツ（なつめやしの実）は「自然のキャンディ」と言われるほど甘味のあるドライフルーツです。中東を起源として、旧約聖書や聖典コーランにも頻繁に登場し、紀元前の昔から人々に食されてきました。中東だけではなく、北米（アメリカ、カナダ）、欧州（イギリス、フランス、ドイツ）、インド、ロシアなどは消費国上位２０か国に含まれております。（INC 資料 2016）

アメリカ産のデグレットノア種は、甘さにクセがなく、後味もすっきりしており、デーツのなかでも食べやすい品種です。砂糖の代わりとして、お菓子などに使用している方もおります。

・２０２０年１月のＮＨＫあさイチでデーツが取り上げられてから、デーツの知名度は更に上がりました。
・日本経済新聞「何でもランキング」にキングソロモンデーツが ３位に選ばれました。(2020 年 11 月)

商品ページはこちら

## いろいろ使える
## デーツペースト

砂糖 不使用　添加物 不使用

原材料名　デーツ
※原料原産地名：アメリカ（デーツ）

保存方法　直射日光、高温多湿を避け涼しい場所で保存

女性に知名度の高いデーツを加水せずにそのままペーストにしました。

デーツボールなどの形を保持したいスイーツや、砂糖の代わりとして、ケーキの生地に混ぜたり、野菜スムージーやアーモンドミルクに使用できます。パンケーキ（ホットケーキ）のバターの代わり等、用途はアイデア次第で広がります。

癖のない甘さのアメリカ産デグレットノア種を使用しております。

# いちじく

商品ページはこちら

## ギリシャ産
## エヴィア島いちじく ナチュラル

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | いちじく |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | ギリシャ |

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。
トルコ産とは違ったあじわいになりました。噛むごとにチョコレートのようなほのかな香りとやさしい甘さに加えて、皮が軟らかく、種の存在も気にならない食べやすさがあります。

### トルコ産
### いちじく

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

### トルコ産
### いちじく ダイス

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

**ギリシャ・エヴィア島いちじくは、地中海の潮風と太陽をいっぱいに浴びて育ちます。**
**ふっくら熟した果実は天日干しされ、果皮の柔らかいすっきりとした甘みのドライいちじくが出来上がります。**

●ギリシャ産エヴィア島いちじくを
使用したレシピはこちら

### ドライいちじくの白ワイン漬け

白ワインに一日漬けるだけの簡単レシピです。

**クックパッドでレシピ公開中です。**
https://cookpad.com/recipe/4996036

# プラム

## アメリカ産
## アンジェリーノプラム

砂糖 不使用　添加物 使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | プラム / 酸化防止剤（亜硫酸塩） |
| 保存方法 | 冷蔵（5℃以下） |
| 原産国名 | アメリカ |

商品ページはこちら

カリフォルニアのサンホアキンバレー地域で収穫されたアンジェリーノプラムを天日乾燥させました。一般的なドライフルーツにはない瑞々しいシャキシャキした食感とプラム（すもも）本来の甘さと酸味が特徴です。日本では「プルーン」（すもものなかでも甘い、ヨーロッパを起源とする）が主であり、「プラム」は非常に珍しいドライフルーツです。アンジェリーノプラムは、日本のすももを引き継ぐ種類です。ANGELINO（アンジェリーノ）という単語は、イタリアやスペインの男の子に付けられる名前で、「天使のように」という意味が込められております。恐らく、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。

# チェリー

## アメリカ産
## ビングチェリー

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | ビングチェリー |
| 保存方法 | 冷蔵（5℃以下） |
| 原産国名 | アメリカ |

商品ページはこちら

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ました。極端な味を好まない日本人の味覚に合う、ほんのりした甘さと酸味のバランスが絶妙です。従来、日本で販売されていたドライチェリーの多くは、タートチェリー系をシロップ漬けしたものが主流でしたが、これとは全く異なる味わいです。
ビングチェリーは粒が大きく、色は濃い赤紫色で実が締まっているのが特徴です。日本に輸入される生鮮アメリカンチェリーの多くはビング種です。産地は、米国西海岸のカリフォルニア州、オレゴン州、ワシントン州が主となります。

# ストロベリー

## セルビア産
## ストロベリー ホール

果汁 使用　添加物 不使用

※「砂糖不使用」などの表現はできません。（食品表示基準　第七条　糖類を添加していない旨）

| | |
|---|---|
| 原材料名 | ストロベリー、りんご濃縮果汁 |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | セルビア共和国 |

商品ページはこちら

中まで赤いセンガセンガナ種を使用しております。
砂糖を使用しないベリー類の食感を改善するために、りんご果汁を加えて柔らかく仕上げました。

※ 使用する生鮮原料のサイズ選別はしておりません。（大きさにばらつきがございます）

## タイ産
## ストロベリーホール

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## タイ産
## ストロベリーダイス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

# ブルーベリー

## アメリカ産
## ブルーベリー 砂糖不使用・無添加

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | ブルーベリー |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | アメリカ |

砂糖不使用ながら、これまでのブルーベリーよりも食感のよい商品です。暫く噛むと、本来のブルーベリーの香りが広がり、自然な味わいが感じられます。砂糖を使用していないので、お酒や果汁など液体の漬け込みも容易になり、味付けのバリエーションが広がります。
砂糖を使った一般的なブルーベリーは機械乾燥ですが、こちらのブルーベリーは環境にやさしい天日乾燥です。

商品ページはこちら

## アメリカ産
## ワイルドブルーベリー 小粒
## （ノンオイル / オイルコート）

砂糖 使用　添加物 使用

原材料名
［ノンオイル］ワイルドブルーベリー、果糖ブドウ糖液糖／酸味料、香料
［オイルコート］ワイルドブルーベリー、果糖ブドウ糖液糖、植物油脂／酸味料、香料

| | |
|---|---|
| 保存方法 | 直射日光、多湿を避け 21℃以下で保存 |
| 原産国名 | アメリカ |

商品ページはこちら

## アメリカ産
## カルチベイトブルーベリー

砂糖 使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

ワイルドブルーベリーはアメリカおよびカナダ北東部でのみ自生する、樹高の低いローブッシュの野生種のブルーベリーです。日本で栽培されているブルーベリーや、市販されているフレッシュ・冷凍のブルーベリーは、そのほとんどが栽培種（カルチベイト）です。ワイルドブルーベリーは他の作物が生育できない厳しい環境で生き延びるため、アントシアニンなどの抗酸化物質を作り出します。オイルを使用せずブルーベリー本来の風味が口に広がるノンオイル商品と、結着防止のためにオイルコートした商品の取り扱いがございます。

## クランベリー

### アメリカ産
### クランベリー

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## ラズベリー

### セルビア産
### ラズベリー

砂糖 不使用　添加物 使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | ラズベリー、りんご濃縮果汁 |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | セルビア共和国 |

商品ページはこちら

ラズベリーはフランス語では「フランボワーズ」と呼ばれる木苺の一種で、ケーキやタルトなどの洋菓子に使用されることの多い果実です。

砂糖を使用しないベリー類の食感を改善するために、りんご果汁を加えて柔らかく仕上げました。ラズベリーの強い酸味がりんご果汁により少し和らぎ、食べやすくなりました。原材料に植物油脂は使用していませんので、ラズベリーの風味を邪魔しません。

## カシス

### セルビア産
### カシス

砂糖 不使用　添加物 使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | カシス、りんご濃縮果汁 |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | セルビア共和国 |

商品ページはこちら

カシスはブラックカラントとも呼ばれるベリー類の一種で、ヨーロッパが主産地です。日本では「クロスグリ」と呼ばれます。国内では主にリキュールやデザートに使用されています。

砂糖漬けの従来品と違って、当商品は砂糖の代わりにりんご果汁を使用しております。また、植物油脂は使用しておりませんので、カシスのあじわいを邪魔することはありません。

## FAQ ドライフルーツよくある質問

Q. ドライフルーツの特性は？
Q. 保存方法は？　などなど

ドライフルーツについての身近な疑問や TIPS など、
専門的な知識も交えて詳しくまとめております。是非ご活用下さい。

三海 ドライフルーツよくある質問

# プルーン

## アメリカ産
## モイヤープルーン 種付き

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | プルーン |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | アメリカ |

アメリカオレゴン州で栽培されるモイヤー種のプルーンです。
生産量の少ない希少種で、大粒でやや黄色の肉厚な果肉が特徴です。

商品ページはこちら

## アメリカ産
## プルーン 種抜
## （ソルビン酸添加／無添加）

砂糖 不使用　添加物 使用／不使用

商品ページはこちら

# レーズン

## アメリカ産
## レーズン
## （ノンオイル／オイルコート）

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

## カレンツレーズン

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

## トルコ産
## サルタナレーズン

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

## 中国産
## グリーンレーズン

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

# マンゴー

## フィリピン産
## マンゴースライス 砂糖不使用・無添加

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | マンゴー |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | フィリピン |

商品ページはこちら

さまざまな国の砂糖不使用マンゴーから、日本人が好む食感の軟らかさと味のバランスが一番良いものを選びました。甘さだけでなく酸味が加わり、飽きのこない味わいです。

## フィリピン産
## チョップドマンゴー

砂糖 使用　添加物 使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | マンゴー、砂糖／酸化防止剤（二酸化硫黄） |
| 保存方法 | 冷暗所（5～15℃） |
| 原産国名 | フィリピン |

商品ページはこちら

フィリピン産のカラバオ種マンゴー（通称ペリカンマンゴー）の種周りの果肉を削ぎ落したものです。
ひとつまみの大きさが手頃で食べやすいので、女性に人気の商品です。

## フィリピン産
## マンゴースライス

砂糖 使用　添加物 使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | マンゴー、砂糖／酸化防止剤（二酸化硫黄） |
| 保存方法 | 冷暗所（5～15℃） |
| 原産国名 | フィリピン |

商品ページはこちら

フィリピン産のカラバオ種：通称ペリカンマンゴーをスライス。風味、味ともに濃厚なマンゴーです。
タイ産のドライマンゴーに比べ、しっとりとソフトな食感がフィリピン産の特徴です。

## タイ産
## マンゴースライス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## タイ産
## マンゴーダイス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

# パイナップル

## フィリピン産
## きっちりファイバーナチュラルパインコア

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | パイナップル |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | フィリピン |

フィリピン国内で栽培される MD2 種を使用しており、食物繊維が果肉よりも多く含まれる芯を食べやすいスティック状に加工しました。完熟したパイナップルであることから、芯であってもパイナップル特有の風味が残っております。慢性的に不足している食物繊維の補給に！
甘いパイナップルの香りを生かして、紅茶に入れてフルーツティにも！

商品ページはこちら

### フィリピン産
### パインチビット

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

### コスタリカ産
### パインスライス

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

## きっちりファイバーナチュラルパインコアには
## 食物繊維が20.9g／100g含まれております。

**日本人の食物繊維の不足量**
**（1日あたり単位：g）**

| 年齢 | 女性 | 男性 |
|---|---|---|
| ２０歳～２９歳 | 3.4 | 3.5 |
| ３０歳～３９歳 | 2.2 | 2.7 |
| ４０歳～４９歳 | 2.0 | 2.7 |
| ５０歳～５９歳 | 1.2 | 1.6 |

参照データ元：日本人の食事摂取基準
2020 年、国民健康・栄養調査報告 2019 年

●女性（30～49歳の場合）
**不足量は 約11g で補えます。**

●男性（30～49歳の場合）
**不足量は 約13g で補えます。**

※個体差によるバラつきがございます。

### タイ産
### パインスライス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

### タイ産
### パインダイス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

### タイ産
### ジューシーパイン

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

# オレンジ

## アメリカ産 オレンジスライス

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | オレンジ |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | アメリカ |

商品ページはこちら

カリフォルニアにあるサプライヤーの自社農園で栽培・収穫されたオレンジを、
風味や色をできる限り残すために、70℃以下の低温で乾燥しています。

砂糖や添加物を使用せずに乾燥したナチュラルなオレンジスライスです。

## タイ産 オレンジピース

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## タイ産 オレンジスライス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## アメリカ産 オレンジチップ

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | オレンジ |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | アメリカ |

商品ページはこちら

カリフォルニアにあるサプライヤーの自社農園で栽培・収穫されたオレンジを、
風味や色をできる限り残すために、70℃以下の低温で乾燥しています。

砂糖や添加物を使用せずに乾燥したナチュラルなオレンジチップです。
オレンジスライスに比べて薄くスライスされているので、サクサクとした食感が特長です。

## タイ産 バレンシアオレンジピール

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## タイ産 オレンジピールダイス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

# レモン

## タイ産 レモンピールダイス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## ドライフルーツ よくある質問

FAQ

Q. ドライフルーツの特性は？
Q. 保存方法は？ などなど

三海 ドライフルーツよくある質問

# アップル

## アメリカ産
## アップル スライス

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | アップル |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | アメリカ |

当該商品は、サプライヤーの自社農園で栽培され、収穫したものを、風味や色をできる限り残すために、70℃以下の低温で乾燥しております。

リンゴの軽い甘さと酸味がほどよく感じられて、飽きのこない味です。
食感は、チップス系のようにカリカリに乾燥させるのではなく、
少し柔らかめに仕上げました。

商品ページはこちら

## タイ産
## アップルチャンク

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## タイ産
## アップルダイス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## アメリカ産
## アップル ダイス

砂糖 不使用　添加物 不使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | アップル |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | アメリカ |

アメリカで栽培、収穫された複数の品種のリンゴを使用しております。
砂糖を使用しておりませんので、砂糖漬けと比べて液体の吸収が早く、
フレッシュのリンゴのような食感に戻ります。
（※無糖ヨーグルトに１時間から１時間半漬け込めばシャリっと感がでます。）
また、リンゴ特有の味が残っており、砂糖を使ったものよりも、より本物らしさを感じることができます。

商品ページはこちら

### ●アメリカ産アップルダイスを使用したレシピ

## 焼かないデーツブラウニー

小麦・卵・乳を使用せず切って混ぜるだけの
焼かないデーツブラウニーです。

**クックパッドでレシピ公開中です。**

https://cookpad.com/recipe/4071380

# ペア

商品ページはこちら

## アメリカ産 ペア

砂糖 不使用　添加物 使用

| | |
|---|---|
| 原材料名 | 洋ナシ |
| 保存方法 | 冷蔵 |
| 原産国名 | アメリカ |

砂糖や添加物を使用していない、果実原料のみのナチュラルなドライペアです。

サプライヤーの自社農園で栽培され、収穫したものを、風味や色をできる限り残すために、70℃以下の低温で乾燥しています。

味が淡泊な印象を持つ果物ですが、しっかりとした甘さと香りが残っており、ややシャリッとした洋ナシ特有の食感も味わえます。

## 南アフリカ産 ペア

砂糖 不使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## ● ペアを使用したレシピ

### ベラベッカ

フランス・アルザス地方のクリスマス菓子で、洋ナシ（ペア）が使用されております。

**クックパッドでレシピ公開中です。**

https://cookpad.com/recipe/7652488

## タイ産 ペアチャンク

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## タイ産 ペアダイス

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## ピーチ

**南アフリカ産**
**ピーチ**

砂糖 不使用　添加物 使用

商品ページはこちら

**タイ産**
**ピーチチャンク**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

**タイ産**
**ピーチダイス**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## パパイヤ

**タイ産**
**パパイヤスティック**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

**タイ産**
**パパイヤダイス**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## メロン

**タイ産**
**メロンスライス**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

**タイ産**
**メロンダイス**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## FAQ ドライフルーツ よくある質問

Q. ドライフルーツの特性は？
Q. 保存方法は？
などなど

三海 ドライフルーツよくある質問

ドライフルーツについての身近な疑問や TIPS など、
専門的な知識も交えて詳しくまとめております。
是非ご活用下さい。

## キウイ

**タイ産**
**キウイスライス**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

**タイ産**
**キウイダイス**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## バナナ

**タイ産**
**バナナセロ巻き**

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

**タイ産**
**バナナダイス**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

**フィリピン産**
**バナナチップ**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## ドライフルーツミックス

**ドライフルーツミックス ダイス**
**(6 種)**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

**ドライフルーツミックス ダイス**
**(5 種)**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## トマト

**タイ産**
**トマトホール**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## インカベリー

**ペルー産**
**インカベリー**

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

## ゴジベリー

**中国産**
**クコの実（ゴジベリー）**

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

## なつめ

**中国産**
**蜜なつめ**

砂糖 使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

**中国産**
**赤なつめ**

砂糖 不使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

## サンザシ

**中国産**
**サンザシ（山査子条）**

砂糖 使用　添加物 不使用

商品ページはこちら

## キンカン

**台湾産**
**蜜キンカン**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## 生姜糖

**中国産**
**ジンジャースライス（生姜糖）**

砂糖 使用　添加物 使用

商品ページはこちら

## 三海Webサイトは“ドライフルーツの情報満載”

※展示会でプレゼンテーションした資料も
ダウンロード可能です。ご自由にご活用ください。

**お役立ち情報**
www.sankaico.com/news

**ドライフルーツを使ったレシピ**
www.sankaico.com/ans-recipe

**展示会出展　特設ページ**
www.sankaico.com/expo

ドライフルーツ　三海

# ナッツ＆シード類

生原料・ロースト品・他各種加工品 お取り扱いございます。詳しくは弊社営業担当まで、お問い合わせください。

クルミ

アーモンド

カシューナッツ

ピスタチオ

マカダミアナッツ

ピーカンナッツ

ヘーゼルナッツ

ブラジルナッツ

ジャイコーン

松の実

サンフラワーシード

パンプキンシード

世界のナッツ・ドライフルーツ専門商社

**株式会社 三 海**

〒101-0021
東京都千代田区外神田5-4-9 ハニー外神田第2ビル1F
TEL：03-3834-1756（代表）平日9:30～17:00
FAX：03-3834-1750
E-mail：info@sankaico.com
URL：www.sankaico.com

☜商品などのお問い合わせについては
こちらのお問い合わせフォームをご利用ください