お届け食材の予定産地(野菜・肉・魚他)・アレルギーについて					
商品	産地	商品	産地	商品	産地
青葱	高知 滋賀	LE1 HH	<u>/                                    </u>	冷凍	
アボカド		生コマ(蒲切り肉)	ニュージーランド	かつおの漬け(生食用)	
えのき茸	長野		ニュージーランド	銀鮭梅みそ漬	チリ
エリンギ	長野 香川 新潟 広島		ニュージーランド	小えび	バングラディッシュ
貝割大根	滋賀大阪	生エエ肉(国まり	ニュージーランド	さば(フィーレ)	ノルウェー
カット葱	大阪 徳島			さばのみりん干し	ノルウェー
かぼちゃ	ニュージーランド		国産	しまほっけのたまり醤油干し	
絹さや	和歌山 徳島 鹿児島	豚モモ薄切り肉		ホキ麹味噌漬	ニュージーランド アルゼンチン
キャベツ	兵庫 愛知 大分 熊本 滋賀	豚モモ薄切り肉し		真だら	アメリカロシア
春キャベツ	兵庫 愛知 大分 熊本 福岡		宮崎 和歌山	むきえび	ベトナム
胡瓜	佐賀 宮崎 高知 徳島	若鶏モモ角切り肉		むさんい	· \r / \tau
	福岡長崎熊本佐賀メキシコ			鶏ひき肉	宮崎 和歌山
グリーンリーフ	福岡 愛知 茨城 兵庫 香川	石寿でて内(一)		豚ひき肉	国産
香菜(パクチー)		2 /10	(46) 2527400	がいさ内	
	福岡 鳥取 静岡 大分		(火)バランス400 『国産有機JAS商品		
ごぼう	北海道 青森 茨城 宮崎 大分				
小松菜	福岡 滋賀 大阪 奈良		大臣から認定をうけた登録認定機関が		
さつま芋	徳島 宮崎		現格に適合している事業者のみ商品に		
サニーレタス	福岡 長野 愛知 茨城 香川				
しし唐	高知 和歌山	事業者は1年に1度検	査を受け高い水準で安全を保持。		
じゃが芋	鹿児島 北海道				
春菊	滋賀 福岡 大阪 奈良 和歌山				
生姜	高知	#/II > > > > >			
白葱	鳥取 群馬 静岡 埼玉 滋賀				
大根	徳島 長崎 香川 宮崎 和歌山		宮崎		
玉葱	北海道	小芽ひじき	韓国		
チンゲン菜	静岡 徳島 愛知	塩吹昆布	北海道		
中ねぎ	広島	大豆水煮	富山	冷凍野菜	
トマト		だし昆布	北海道	カーネルコーン・	むき枝豆:タイ
長芋	北海道 青森 茨城 宮崎 大分	結び昆布	北海道		
なす	岡山 高知 徳島 奈良				
生椎茸	長崎 徳島 秋田	塩蔵わかめ	徳島		
にら	高知 大分 長崎		の商品はえびが混ざる		
人参	鳥取 鹿児島 徳島 愛知	漁港	<b>去で採取しています。</b>		
にんにく	青森				
白菜	長崎 宮崎 熊本 愛知 滋賀	もやし:中国産有機	JASの種子を使用、日本で加工		
パセリ	愛知 静岡 香川				
ピーマン	宮崎 高知 鹿児島				
ぶなしめじ	長野 香川	れんこん	茨城 徳島	<b></b>	L
ブロッコリー	徳島 兵庫 岡山 長崎 鳥取	わけぎ	広島	アレルギー	について
ベビーリーフ(ハーブミックス	兵庫 熊本 長野 高知			「すまいるごはん」は	全国統一メニュー
ほうれん草	滋賀 福岡 奈良 徳島			の為、地域により仕ん	
舞茸	静岡 新潟 福岡			場合がありますので	
水菜	滋賀 福岡 大阪 奈良 和歌山			表示(特定原材料7	品目)を以下のよう
ミニトマト	熊本 徳島 香川			に変更させて頂きます	
みょうが	高知			①小麦 ②卵 ③乳	
もやし	兵庫 滋賀			⑤落花生 ⑥使用無	
ラディッシュ	愛知			かにシューマイ	128
ルッコラ	鳥取 愛知			五目揚げ	1
レタス	兵庫 徳島 茨城			焼ちくわ	6
. / / .	フィーデー NC PU 1/25/94			~~~~~~~~~	~~~~~~

《お知らせ》 この産地予定は「3月11日週」のものです。お届けのメニューブックの週とは異なります。

なお「3月18日週」の産地予定は「3月25日週又4月1日週」のメニューブックと一緒にお届けいたします。 \*入荷状況により産地の変更をさせていただくことがあります。お届け当日の産地は、お届け商品の表示記載、もしくは添付の表でご確認をお願い致します。

**《カット野菜について》**カット野菜の産地につきましては、メニューと一緒にお届けさせて頂いておりますご案内表でのご確認を

お願い致します。カット野菜は全て洗浄済みです。当社HACCP認証工場にて生産していますので衛生的です。開封してそのままお使い頂けます。なお、ご使用に際しては、下記注意事項①~⑤をご確認の上ご利用下さい。①冷蔵保存の上、消費期限内にお召し上がりください。②開封後はすぐに調理にお使い下さい。③袋のまま電子レンジ・湯煎でのご使用は出来ません。④じゃがいも・ごぼう・れんこん等の根菜類は空気に触れますと変色致しますのでご注意下さい。⑤消費期限はお届け日を含めて2日です。お早めにお召し上がり下さい。また気候状況により急遽産地が変わる事がございます。ご了承をお願い致します。



**6000120-20-4931** 

城陽営業所

山科営業所

社 (075)325-1551代 FAX(075)325-0990 所 (0774)55-2727代 FAX(0774)55-7591 所 (075)595-0100代 FAX(075)595-0800



枚方営業所 (072)808-3500代 FAX(072)808-5005