

8月26日(週)

毎度ヨシケイをご利用いただき、誠にありがとうございます。

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 京都	冷蔵品		冷凍品	
アボカド	ペルー メキシコ	牛切り落とし肉	ニュージーランド	あかうおの干物	アメリカ
いんげん	北海道 高知 熊本 鹿児島 福島	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	あじの一夜干し	アイルランド
えのき茸	長野	牛しゃぶしゃぶ用	ニュージーランド	小えび	バングラディッシュ
エリンギ	新潟 長野 香川 広島	牛バラ薄切り肉	ニュージーランド	さば(フィーレ)	ノルウェー
オクラ	高知 鹿児島 宮崎 徳島 香川			しまほっけの干物	アメリカ
貝割大根	滋賀 大阪	豚切り落とし肉	国産	シルバー醤油漬	ニュージーランド
カット葱	大阪 徳島 長野	豚肩ロース薄切り肉	国産	するめいかリング	長崎
かぼちゃ	石川 北海道 長崎	豚モモ薄切り肉	しゃぶしゃぶ用 国産	ホキ	ニュージーランド
キャベツ	群馬 長野	豚ロース肉	国産	まんだい	静岡
キウイ	ニュージーランド			めかじき	日本 韓国 台湾
胡瓜	北海道 長崎	若鶏コマ	宮崎 和歌山		
グリーンリーフ	長野	若鶏ムネ肉	宮崎 和歌山	冷凍とろろ芋	青森
ごぼう	宮崎 大分 鹿児島 群馬	若鶏ムネ肉(一口カット)	宮崎 和歌山		
小松菜	滋賀 福岡 大阪 奈良	若鶏モモ角切り肉	宮崎 和歌山		
さつま芋	徳島 宮崎	若鶏モモ肉	宮崎 和歌山	豚肩ロース薄切り肉生姜じょうゆ漬	国産
サニーレタス	長野	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 和歌山	牛ひき肉	ニュージーランド
サラダ菜	福岡 香川 奈良 静岡			豚ひき肉	国産
じゃが芋	茨城 千葉 青森 北海道			鶏ひき肉	宮崎 和歌山
生姜	高知				
白葱	鳥取 北海道 静岡 大分			冷凍野菜の産地	
セロリ	長野 北海道			カーネルコーン・むき枝豆:タイ	
大根	青森 北海道 岐阜 新潟				
玉葱	兵庫 北海道	乾燥カットわかめ	韓国		
チンゲン菜	長野 静岡 愛知	刻み昆布	北海道		
冬瓜	岡山 和歌山 長崎 大阪 愛知				
トマト	北海道 岐阜 愛知 熊本 奈良				
長芋	北海道 青森				
なす	京都 徳島 高知 岡山 奈良				
生椎茸	長崎 徳島 岐阜	塩蔵わかめ	徳島		
にら	高知 大分 長崎	塩蔵わかめ	※この商品はいえびが混ざる漁法で採取しています。		
人参	北海道				
にんにく	香川 青森				
パセリ	北海道 長野 香川 静岡				
パプリカ(赤)	韓国 オランダ				
ピーマン	高知 兵庫 宮崎 鹿児島 和歌山				
ぶなしめじ	長野 香川 広島				
ブロッコリー	北海道 長野				
ほうれん草	滋賀 岐阜 北海道 奈良 福岡				
水菜	滋賀 福岡 大阪 茨城				
みつば	三重				
ミニトマト	北海道 熊本 徳島 香川 長野				
みょうが	高知				
小大豆もやし	新潟				
もやし	兵庫 滋賀				
モロヘイヤ	徳島 香川 静岡 福岡				
レタス	長野 群馬 山梨				
レッドオニオン	北海道 岐阜 兵庫				
レモン	チリ	もやし:中国産有機JASの種子を使用、日本で加工			

アレルギーについて
 「すまいるごはん」は全国統一メニューの為、地域により仕入れ商品が異なる場合がありますので、アレルギー物質表示(特定原材料7品目)を以下のように変更させて頂きます。ご了承ください。
 ①小麦 ②卵 ③乳 ④そば
 ⑤落花生 ⑥使用無し⑦えび ⑧かに
 五目揚げ ①
 焼ちくわ ⑥

《お知らせ》 この産地予定は「8月26日週」のもので、お届けのメニューブックの週とは異なります。
 なお「9月2日週」の産地予定は「9月9日週又9月16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ください。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。



本社 (075)325-1551(代)
 FAX(075)325-0990
 城陽営業所 (0774)55-2727(代)
 FAX(0774)55-7591
 山科営業所 (075)595-0100(代)
 FAX(075)595-0800

