

10月15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
えのき茸	長野		冷蔵品		冷凍品
貝割大根	滋賀 大阪	牛肩ロース薄切り肉	ニュージーランド	あじの一夜干し	アイルランド
カット葱	大阪 徳島 長野	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	いか切身	ペルー チリ
かぼちゃ	北海道	豚肩ロース薄切り肉	国産	子持ちがれい	アメリカ ロシア
キャベツ	長野 群馬 愛知 茨城	豚肩ロース固まり	国産	さけ	銀鮭(養殖) チリ
胡瓜	北海道 佐賀 宮崎 岩手 愛媛	豚切り落とし肉	国産	塩さば(フィーレ)	ノルウェー
グリーンアスパラ	福岡 熊本 オーストラリア メキシコ ペルー	豚コマ	国産	ちよこつと漬け丼セット	
グリーンリーフ	長野 茨城 福岡	豚モモ薄切り肉	国産	キハダマグロ : 日本(太平洋海域)	
ごぼう	群馬 千葉 茨城 北海道 青森	豚モモ薄切り肉	国産	かつお : 日本(太平洋海域)	
小松菜	滋賀 福岡 大阪 奈良	豚ロース肉	国産	トラウトサーモン : チリ(養殖)	
サニーレタス	長野 茨城 福岡	若鶏コマ	宮崎 和歌山	ぶり	熊本(養殖)
里芋	愛媛 宮崎	若鶏ムネ肉	宮崎 和歌山	ホキ	ニュージーランド
サラダ菜	福岡 香川 奈良 静岡	若鶏ムネ肉(一口カット)	宮崎 和歌山	むきえび	インドネシア
しし唐	高知 和歌山 徳島	若鶏モモ角切り肉	宮崎 和歌山	スルメイカリング(下足入)	長崎
じゃが芋	北海道	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 和歌山	牛・豚ひき肉	牛肉:ニュージーランド 豚肉:国産
生姜	高知			鶏ひき肉	宮崎 和歌山
白葱	鳥取 北海道 長野 茨城 埼玉			豚ひき肉	国産
セロリ	長野 静岡				
大根	岐阜 北海道 青森 新潟 石川				
玉葱	北海道				
チンゲン菜	静岡 長野 香川 愛知	10/16【ラビュ】バリエーション	熊本(消費期限 10/17)		
トマト	北海道 岐阜 熊本 岡山 愛媛	国内産あさり		10/20 Cメニュー キットde楽	
長芋	北海道 青森			青椒牛肉絲	牛肉:ニュージーランド
なす	岡山 徳島 高知 岩手 長野			たけのこ(細切り):中国産有機JAS	
生椎茸	長崎 徳島 兵庫 秋田				
にら	高知 大分 長崎				
人参	北海道				
にんにく	青森	10/18 プチママ 早プチママ			
白菜	長野 茨城 北海道 滋賀	たけのこ水煮 中国産有機JAS商品			
パセリ	北海道 長野 静岡 香川	※有機JAS:農林水産大臣から認定を受けた登録認定機関が			
ピーマン	北海道 宮崎 兵庫 青森 愛媛	検査を行い、有機JAS規格に適合している事業者のみ商品に			
ぶなしめじ	長野	有機JASマークを貼付できます。有機JAS規格に適合した			
ブロッコリー	北海道 長野 青森	事業者は1年に1度検査を受け高い水準で安全を保持。			
ほうれん草	岐阜 奈良 滋賀 福岡			冷凍野菜の産地	
舞茸	福岡 長野 新潟 広島 香川			カーネルコーン・むき枝豆:タイ	
水菜	滋賀 福岡 茨城 大阪				
ミニトマト	北海道 長野 熊本 徳島 愛媛	梅干し	和歌山		
もやし	兵庫 滋賀	乾燥カットわかめ	韓国		
レタス	長野 茨城 長崎	きくらげ	ベトナム		
れんこん	茨城 徳島	刻み昆布	北海道		
		小芽ひじき	韓国		
		大豆水煮	富山		
		塩蔵わかめ	徳島		
		塩蔵わかめ ※この商品はえびが混ざる			
		漁法で採取しています。			
		もやし:中国産有機JASの種子を使用、日本で加工			
<p>アレルギーについて</p> <p>「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いただきます。ご了承ください。</p> <p>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 ちくわ ⑥</p>					
<p>《お知らせ》 この産地予定は「10月15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「10月22日週」の産地予定は「10月29日週又11月5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。</p>					
<p>《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。</p>					

ヨシケイ京都

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

0120-20-4931

ヨシケイ枚方

枚方営業所 (072)808-3500(代)
 FAX(072)808-5005