

6月22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
青じその葉	大分 愛知		冷蔵品		冷凍品
青葱	高知 滋賀 京都	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	あかうおの干物	アメリカ
いんげん	高知 熊本 鹿児島 長野 愛媛			さけ	銀鮭(養殖) チリ
えのき茸	長野	豚切り落とし肉	国産	びんちょうまぐろ井(胡麻しょうゆ)	国産
オクラ	高知 徳島 宮崎 鹿児島 熊本	豚コマ	国産	まんだい	静岡
貝割大根	滋賀 大阪	豚バラ肉	国産	むきえび	ベトナム
カット葱	大阪 徳島 長野	豚バラ薄切り肉	国産	むきえび(大)	ベトナム
かぼちゃ	ニュージーランド メキシコ 長崎 鹿児島	豚モモ薄切り肉	国産	めかじき	日本(太平洋)
キャベツ	愛知 鹿児島 長野 群馬 福岡	豚モモ薄切り肉	しゃぶしゃぶ用 国産		
胡瓜	宮崎 佐賀 高知 徳島 熊本			牛・豚ひき肉	牛肉:ニュージーランド 豚肉:国産
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長野 長崎 北海道	鶏ささみ	宮崎 兵庫 京都	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
グリーンリーフ	長野 福岡	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都	豚ひき肉	国産
グレープフルーツ	南アフリカ	若鶏ムネ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
小松菜	滋賀 福岡 茨城 大阪 奈良	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都		
ごぼう	大分 鹿児島 宮崎 群馬 青森	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
サニーレタス	長野 福岡	若鶏モモ角切り肉	宮崎 兵庫 京都		
じゃが芋	長崎 静岡 広島				
生姜	高知				冷凍野菜の産地
白葱	鳥取 愛知 静岡 大分			カーネルコーン・むき枝豆:タイ	
セロリ	長野 愛知 静岡 香川 長崎			グリンピース	ニュージーランド
大根	長崎 北海道 青森 和歌山 岐阜				
玉葱	佐賀 兵庫 大阪 滋賀				
チンゲン菜	長野 静岡 徳島 愛知	梅干し	和歌山		
トマト	北海道 熊本 愛知 福岡 徳島	乾燥カットわかめ	韓国		
長芋	北海道 青森	きくらげ	ベトナム		
なす	岡山 高知 徳島 奈良	刻み昆布	北海道		
にら	福岡 高知 大分	大豆水煮	富山		
人参	兵庫 和歌山 熊本 高知				
にんにく	青森				
葉生姜	静岡 愛知 高知	塩蔵わかめ	徳島		
白菜	長野 熊本 茨城 大分 宮崎	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。		
パセリ	長野 愛知 香川 静岡				
パプリカ(赤)	韓国				
ピーマン	高知 宮崎 鹿児島 和歌山 大分				
ぶなしめじ	長野 香川 広島	もやし:中国産有機JASの種子、またはミャンマー産の 種子を使用、兵庫県で栽培・加工			
ブロッコリー	徳島 石川 長崎 鳥取 長野				
ほうれん草	岐阜 福岡 茨城 奈良 長野				
舞茸	長野 福岡 静岡				
水菜	滋賀 福岡 大阪 茨城				
ミニトマト	熊本 高知 徳島 香川 鳥取				
みょうが	高知				
もやし	兵庫 滋賀				
谷中生姜	静岡 愛知 高知				
ラディッシュ	愛知				
レタス	長野 山梨 茨城				

**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いただきます。ご了承ください。  
 ①小麦 ②卵 ③乳成分 ④そば ⑤落花生 ⑥使用無し⑦えび ⑧かに  
 ①五目揚げ ①  
 ①びんちょうまぐろ井(胡麻しょうゆ) ①

《お知らせ》 この産地予定は「6月22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「6月29日週」の産地予定は「7月6日週又7月13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、メニューと一緒に届けさせて頂いておりますご案内表での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



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

0120-20-4931