

5月11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
アボカド	アメリカ メキシコ ペルー コロンビア	牛肩ロース薄切り肉	ニュージーランド	あかうお	アメリカ ロシア
いんげん	高知 熊本 鹿児島	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
エリンギ	新潟 長野 広島 香川	牛バラ薄切り肉	ニュージーランド	炙り焼きサーモン	秋鮭 北海道
オクラ	高知 鹿児島 沖縄 タイ フィリピン			さけ	銀鮭(養殖) チリ
貝割大根	滋賀 大阪	豚肩ロース薄切り肉	国産	さけ角切り	秋鮭 北海道
カット葱	大阪 徳島	豚切り落とし肉	国産	さんまのみりん干し	北海道
かぼちゃ	ニュージーランド	豚コマ	国産	するめいかリング	長崎
キャベツ	愛知 兵庫 和歌山 福岡 茨城	豚バラ角切り肉	国産	氷温造りシルバー味噌漬	ニュージーランド
胡瓜	佐賀 宮崎 高知 徳島 熊本	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	びんちょうまぐろ丼(タレ込み)	国産
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長崎 佐賀 オーストラリア	豚ロース肉	国産	まんだい	静岡
グリーンリーフ	福岡 茨城 香川 徳島	豚ロース薄切り肉	国産	むきえび	ベトナム
小松菜	滋賀 福岡 茨城 大阪 奈良				
ごぼう	大分 鹿児島 宮崎 青森 群馬	鶏手羽元	宮崎 兵庫 京都		
サニーレタス	福岡 茨城 香川 徳島	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都	青椒牛肉絲 牛肉	ニュージーランド
サラダ菜	福岡 静岡	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都	若鶏ムネ肉パン粉付	宮崎 兵庫 京都
じゃが芋	鹿児島 長崎	若鶏ムネ肉(皮なし・一口カット)	宮崎 兵庫 京都	牛・豚ひき肉	牛肉:ニュージーランド 豚肉:国産
生姜	高知	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
白葱	鳥取 愛知 静岡 大分	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都	豚ひき肉	国産
セロリ	静岡 愛知 香川				
大根	長崎 徳島 鹿児島 宮崎 香川				
玉葱	長崎 佐賀 兵庫 北海道				
チンゲン菜	静岡 徳島 愛知				
豆苗	大阪 三重	焼豚	宮崎		
トマト	熊本 岐阜 愛知 福岡 徳島			カーネルコーン・むき枝豆:タイ	
長芋	青森 北海道			ナチュラルカットポテト	オランダ・ベルギー
なす	徳島 岡山 高知 奈良			ミックスベジタブル	ニュージーランド
なめこ	和歌山 長野				
にら	高知 大分 長崎				
人参	徳島 長崎				
にんにく	青森				
白菜	長崎 熊本 茨城 大分 宮崎				
パセリ	静岡 香川 愛知				
パプリカ(赤)	韓国				
ピーマン	高知 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	徳島 兵庫 長崎 鳥取 鹿児島				
ほうれん草	福岡 岐阜 茨城 奈良 徳島				
舞茸	長野 福岡 静岡	きくらげ	ベトナム		
水菜	滋賀 福岡 茨城 大阪	小芽ひじき	韓国		
みつば	三重	塩吹昆布	北海道		
ミニトマト	熊本 長崎 徳島 香川 鳥取				
みょうが	高知	塩蔵わかめ	徳島		
もやし	兵庫 滋賀	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。		
ラディッシュ	愛知				
レタス	兵庫 徳島 茨城				
		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		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 五目揚げ ① ^① 若鶏ムネ肉パン粉付 ① ^①	

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乳成分 ④そば
- ⑤落花生 ⑥使用無し⑦えび ⑧かに
- 五目揚げ ①^①
- 若鶏ムネ肉パン粉付 ①^①

《お知らせ》 この産地予定は「5月11日」のものです。お届けのメニューは週とは異なります。
なお「5月18日週」の産地予定は「5月25日週又6月1日週」のメニュー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ことがございます。ご了承をお願い致します。

 ヨシケイ滋賀

0120-55-3568

本 社 (077)546-2700^(代)
FAX(077)536-2468
近江八幡支店 (0748)33-1700^(代)
FAX(0748)31-2073
甲西 営業所 (0748)72-4811^(代)
FAX(0748)72-4983

栗東 営業所 (077)551-6161^(代)
FAX(077)551-6155
彦根 営業所 (0749)23-2566^(代)
FAX(0749)23-2634
大津北 営業所 (077)574-2855^(代)
FAX(077)574-2857