

5月25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	
いんげん	高知 熊本 鹿児島 愛媛	牛切り落とし肉	ニュージーランド	あかうお	アメリカ ロシア
えのき茸	長野	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	からすがれいのみりん干し	ロシア ノルウェー
エリンギ	新潟 長野 広島 香川			小えび	バングラディッシュ
オクラ	高知 鹿児島 宮崎 沖縄			さば(フィーレ)	ノルウェー
貝割大根	滋賀 大阪	豚切り落とし肉	国産	さわら	長崎
カット葱	大阪 徳島	豚コマ	国産	しまほっけの干物	アメリカ
かぼちゃ	ニュージーランド メキシコ	豚バラ薄切り肉	国産	しまほっけのたまり醤油干し	アメリカ
キャベツ	愛知 兵庫 和歌山 福岡 群馬	豚バラ角切り肉	国産	するめいかりんぐ	長崎
胡瓜	宮崎 高知 徳島 佐賀 熊本	豚モモ薄切り肉	国産	むきえび	ベトナム
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長崎 佐賀 オーストラリア				
グリーンリーフ	長野 茨城 福岡 香川			豚肩ロース薄切り肉にんにくじょうゆ漬	国産
香菜(パクチー)	山梨 熊本 群馬 栃木			豚ロース肉パン粉付	国産
小大豆もやし	新潟	鶏ささみ	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
小松菜	滋賀 福岡 茨城 大阪 奈良	鶏手羽先	宮崎 兵庫 京都	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
ごぼう	大分 鹿児島 宮崎 青森 群馬	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都	豚ひき肉	国産
サニーレタス	長野 茨城 福岡 香川	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都		
サラダ菜	福岡 大阪 静岡	若鶏ムネ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
じゃが芋	長崎	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都	冷凍野菜の産地	
生姜	高知	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都	カーネルコーン・むき枝豆:タイ	
白葱	鳥取 愛知 静岡 大分 鳥取	若鶏モモ角切り肉	宮崎 兵庫 京都		
スペアミント	沖縄 三重 千葉 茨城 大分				
セロリ	長野 静岡 愛知 香川 長崎				
大根	長崎 徳島 鹿児島 宮崎 香川	5/27(水)食彩・朝食彩			
玉葱	長崎 佐賀 兵庫	たけのこ水煮 国産			
トマト	熊本 岐阜 愛知 福岡 徳島				
なす	徳島 高知 岡山 奈良				
生椎茸	長崎 徳島 岡山	5/26(火)定番・早定番			
なめこ	和歌山 長野	たけのこ水煮 中国産有機JAS商品			
にら	高知 大分 長崎	※有機JAS:農林水産大臣から認定を受けた登録認定機関が			
人参	徳島 長崎 兵庫	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			
にがうり(ゴーヤ)	長崎 熊本 沖縄 宮崎	有機JASマークを貼付できます。有機JAS規格に適合した			
にんにく	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。			
白菜	長崎 熊本 茨城 大分 宮崎				
パセリ	長野 愛知 静岡 香川				
パプリカ(黄)	韓国	乾燥カットわかめ	韓国		
ピーマン	宮崎 高知 鹿児島 和歌山	きくらげ	ベトナム		
ぶなしめじ	長野 香川 広島	切干大根	宮崎		
ブロッコリー	徳島 長崎 鳥取 鹿児島 岡山	小芽ひじき	韓国		
ベビーリーフ(ハーブミックス)	兵庫 熊本				
ほうれん草	滋賀 福岡 岐阜 奈良 徳島				
水菜	滋賀 福岡 大阪 茨城				
ミニトマト	熊本 長崎 徳島 香川 鳥取	塩蔵わかめ	徳島		
みょうが	高知	塩蔵わかめ	※この商品はえびが混ざる		
もやし	兵庫 滋賀		漁法で採取しています。		
レタス	長野 茨城 長崎 徳島 兵庫				
レッドオニオン	北海道 佐賀 長崎 兵庫				
レモン	アメリカ	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			

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
 ⑨五目揚げ ⑩手造り風さつま揚げ(海鮮お好み) ⑪焼ちくわ

《お知らせ》 この産地予定は「5月25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1日週」の産地予定は「6月8日週又6月15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 (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