

1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
青葱	高知 滋賀 愛知 福岡	冷蔵品		冷凍品	
アボカド	メキシコ	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	いか鹿の子短冊	ペルー
オクラ	タイ フィリピン	豚ロース肉	国産	いか切身	ペルー チリ
オレンジ	オーストラリア	豚切り落とし肉	国産	かれい	アメリカ
貝割大根	滋賀 大阪	豚コマ	国産	さけ	銀鮭(養殖) チリ
カット葱	大阪 徳島	豚バラ薄切り肉	国産	さば(フィーレ)	ノルウェー
かぼちゃ	メキシコ	豚モモ薄切り肉	国産	さんまの一夜干し	北海道
キウイ	愛媛 福岡	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	しまほっけの干物	アメリカ
キャベツ	茨城 愛知 三重 大阪 滋賀	鶏骨付ぶつ切り肉	鳥取 島根 宮崎 和歌山	びんちょうまぐろ井	静岡(太平洋海域)
胡瓜	佐賀 宮崎 高知 徳島	若鶏コマ	鳥取 島根 宮崎 和歌山	真だら	アメリカ ロシア
グリーンアスパラ	メキシコ ペルー	若鶏ムネ角切り肉	鳥取 島根 宮崎 和歌山	めかじき	日本(太平洋海域)
グリーンリーフ	福岡 茨城 愛知 長野	若鶏ムネ肉	鳥取 島根 宮崎 和歌山		
ごぼう	青森 北海道 茨城 千葉	若鶏ムネ肉(一口カット)	鳥取 島根 宮崎 和歌山		
小松菜	滋賀 福岡 大阪 奈良 徳島	若鶏モモ肉(一口カット)	鳥取 島根 宮崎 和歌山		
サニーレタス	福岡 茨城 愛知				
さつま芋	徳島 宮崎				
里芋	愛媛			冷凍とろろ芋	青森
サラダ菜	福岡 香川 奈良			(1/27 【ラビュ】バリエーションコース)	
じゃが芋	長崎 北海道				
生姜	高知				
白葱	鳥取 静岡 愛知 長野 大分			牛・豚ひき肉 牛肉:ニュージーランド	
セロリ	静岡 愛知			豚肉:国産	
大根	徳島 長崎 千葉 鹿児島 和歌山			鶏ひき肉 鳥取 島根 宮崎 和歌山	
玉葱	北海道	1/26 【ラビュ】バリエーションコース		豚ひき肉	国産
トマト	熊本 愛知 福岡 徳島	国内産あさり	熊本(消費期限 1/27)	豚肩ロース肉生姜じょうゆ漬	国産
長芋	北海道 青森				
生椎茸	徳島 長崎 兵庫				
なめこ	長野 和歌山				
にら	高知 大分 長崎	たけのこ水煮	1/25 B・早Bメニュー 国産		
にんにく	青森			冷凍野菜の産地	
人参	長崎 鳥取 鹿児島 愛知			カーネルコーン・むき枝豆:タイ	
白菜	和歌山 愛知 岡山 兵庫 熊本			ナチュラルカットポテト:オランダ・ベルギー	
パセリ	静岡 茨城 愛知 香川	乾燥カットわかめ	韓国		
バナナ	フィリピン エクアドル インドネシア グアテマラ	きくらげ	ベトナム		
パプリカ(赤)	韓国	塩吹昆布	北海道		
ピーマン	高知 宮崎 鹿児島 和歌山	大豆水煮	富山		
ぶなしめじ	長野 広島 香川 福岡				
ブロッコリー	徳島 兵庫 香川 鳥取 アメリカ				
ほうれん草	滋賀 福岡 奈良 徳島 群馬			アレルギーについて	
舞茸	広島 香川 福岡 新潟	もやし:中国産有機JASの種子を使用、日本で加工		「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。	
水菜	滋賀 福岡 大阪			①小麦 ②卵 ③乳 ④そば	
ミニトマト	熊本 香川 徳島 宮崎 鹿児島			⑤落花生 ⑥使用無し⑦えび ⑧かに	
もやし	兵庫 滋賀			ウインナー	⑥
レタス	兵庫 徳島 茨城	塩蔵わかめ	宮城	ちくわ	⑥
れんこん	茨城 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。			

《お知らせ》 この産地予定は「1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「1月29日週」の産地予定は「2月5日週又2月12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