

7月20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 京都	冷蔵品		冷凍品	
青じその葉	大分 愛知	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	あじのみりん干し	アイルランド
いんげん	熊本 高知 北海道 福島 鹿児島	牛薄切り肉しゃぶしゃぶ用	ニュージーランド	いくら醤油漬(ますこ)	北海道(オホーツク)
えのき茸	長野	牛肩ロース薄切り肉	ニュージーランド	うなぎの蒲焼(国産)	宮崎 鹿児島 静岡 等
エリンギ	新潟 長野 広島 香川 長崎	牛肩ロース肉	ニュージーランド	かつおの漬け	日本
オクラ	高知 徳島 宮崎 鹿児島 熊本	豚肩ロース薄切り肉	国産	小えび	バングラディッシュ
貝割大根	滋賀 大阪	豚肩ロース薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	国産うなぎの蒲焼	宮崎 鹿児島 静岡 等
カット葱	大阪 徳島 長野	豚切り落とし肉	国産	さけ	銀鮭(養殖) チリ
かぼちゃ	長崎 鹿児島	豚コマ	国産	さわら	長崎
キャベツ	長野 群馬 福岡 大分	豚バラ薄切り肉	国産	助宗だら柚子味噌漬	アメリカ
胡瓜	北海道 宮崎 高知 徳島 佐賀	豚モモ薄切り肉	国産	するめいかリング	長崎
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長野 長崎 北海道	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	まんだい	静岡
グリーンリーフ	長野 福岡			むきえび	ベトナム
小松菜	福岡 茨城 滋賀 大阪 奈良	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都	めかじき	日本(太平洋)
ごぼう	大分 鹿児島 宮崎 群馬	鶏ささみ	宮崎 兵庫 京都		
サニーレタス	長野 福岡	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
サラダ菜	福岡 大阪 愛知	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都	冷凍野菜の産地	
じゃが芋	長崎 静岡 茨城 千葉 北海道	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	
生姜	高知				
白葱	鳥取 愛知 静岡 大分				
ズッキーニ	熊本 高知 長野 群馬 福島				
セロリ	長野 愛知 静岡 香川 長崎				
大根	北海道 青森 岐阜				
玉葱	兵庫 大阪 愛媛 富山 滋賀				
チンゲン菜	長野 静岡 愛知				
冬瓜	鹿児島 和歌山 愛知 岡山				
トマト	北海道 愛知 熊本 福岡 徳島				
長芋	北海道 青森 岐阜				
なす	京都 高知 徳島 岡山 奈良				
にら	高知 大分				
人参	青森 北海道				
にんにく	青森 香川				
白菜	長野				
パセリ	北海道 長野 愛知 香川 静岡				
パプリカ(赤)	韓国				
ピーマン	宮崎 高知 大分 愛媛 徳島				
ぶなしめじ	長野 香川 広島				
ブロッコリー	北海道 長野 岡山	乾燥カットわかめ	韓国		
ほうれん草	岐阜 福岡 茨城 奈良 福岡	切干大根	宮崎		
舞茸	長野 福岡 静岡	塩吹昆布	北海道		
マッシュルーム	岡山				
水菜	滋賀 茨城 大阪 福岡				
みつば	三重	塩蔵わかめ	徳島		
ミニトマト	北海道 茨城 熊本 徳島 香川	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。		
みょうが	高知				
もやし	兵庫 滋賀				
モロヘイヤ	長崎 香川 大阪				
レタス	長野 山梨 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			
レモン	アメリカ チリ				

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

手造り風さつま揚げ(海鮮お好み) ⑦ 焼ちくわ ⑧

《お知らせ》 この産地予定は「7月20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「7月27日週」の産地予定は「8月3・10日週又8月17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頂くことがあります。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