

1月13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
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
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	かつおの漬け	日本
貝割大根	滋賀 大阪			さわら	長崎 佐賀 福岡
カット葱	大阪 徳島	豚切り落とし肉	国産	塩さば(フィーレ)	ノルウェー
かぶ	千葉 徳島 福岡 鳥取 石川	豚コマ	国産	びんちょうまぐろ井(タレ込み)	国産
かぼちゃ	メキシコ	豚ロース肉	国産	骨なし白糸だら	ノルウェー
キャベツ	大阪 茨城 愛知 三重 滋賀			真ほっけの干物	北海道
胡瓜	宮崎 長崎 高知 徳島 佐賀	鶏ささみ	宮崎 兵庫 京都		
グリーンアスパラ	メキシコ オーストラリア ペルー 秋田	鶏手羽元	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
グリーンリーフ	福岡 愛知 徳島 茨城 香川	鶏骨付ぶつ切り肉	宮崎 兵庫 京都	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
ごぼう	千葉 青森 北海道 茨城	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都		
小松菜	滋賀 福岡 奈良 大阪	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都		
里芋	宮崎 愛媛	若鶏ムネ角切り肉	宮崎 兵庫 京都		
サニーレタス	福岡 愛知 徳島 茨城 香川	若鶏ムネ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
しし唐	高知 徳島 和歌山	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都		
じゃが芋	長崎 北海道	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
春菊	滋賀 福岡 大阪	若鶏モモ角切り肉	宮崎 兵庫 京都		
生姜	高知				
白葱	鳥取 長野 愛知 静岡 滋賀				
セロリ	静岡 愛知 九州				
大根	長崎 徳島 鹿児島 宮崎 和歌山	1/16(木)定番A・早定番A			
玉葱	北海道	たけのこ水煮 中国産有機JAS商品			
チンゲン菜	徳島 静岡 茨城 広島 愛知	※有機JAS:農林水産大臣から認定をうけた登録認定機関が			
トマト	熊本 愛知 奈良 愛媛 岐阜	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			
長芋	北海道 青森	有機JASマークを貼付できます。有機JAS規格に適合した			
なす	岡山 高知 徳島 奈良	事業者は1年に1度検査を受け高い水準で安全を保持。			
生椎茸	長崎 徳島 岡山 秋田				
なめこ	和歌山 長野	梅干し	和歌山		
にら	高知 大分 長崎	きくらげ	ベトナム		
人参	千葉 長崎 鳥取 鹿児島 愛知	小芽ひじき	韓国		
にんにく	青森	塩吹昆布	北海道		
白菜	愛知 茨城 和歌山 大分 滋賀				
パセリ	静岡 愛知 香川				
ピーマン	高知 宮崎 鹿児島				
ぶなしめじ	香川 広島 長野				
ブロッコリー	徳島 長崎 鳥取 鹿児島 岡山				
ほうれん草	滋賀 福岡 奈良 徳島 大阪				
舞茸	長野 福岡 静岡 新潟				
マッシュルーム	岡山				
水菜	滋賀 福岡 大阪 茨城				
ミニトマト	熊本 徳島 香川 鳥取 長崎				
もやし	兵庫 滋賀				
ラディッシュ	愛知				
レタス	徳島 兵庫 茨城	塩蔵わかめ	徳島		
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。		
		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 ④そば  
 ⑤落花生 ⑥使用無し⑦えび ⑧かに  
 ⑨麩ちくわ ⑩

《お知らせ》 この産地予定は「1月13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20日週」の産地予定は「1月27日週又2月3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