

7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
青じその葉	大分 愛知	冷蔵品		冷凍品	
いんげん	熊本 高知 北海道 福島 鹿児島	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
えのき茸	長野	牛バラ(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	高知 徳島 宮崎 鹿児島 熊本	牛肩ロース薄切り肉	ニュージーランド	小えび	バングラディッシュ
カット葱	大阪 徳島 長野	牛切り落とし肉	ニュージーランド	子持ちがれい	アメリカ ロシア
貝割大根	滋賀 大阪			さけ	銀鮭(養殖) チリ
かぼちゃ	メキシコ 長崎 鹿児島	豚肩ロース薄切り肉	国産	塩さば(フィーレ)	ノルウェー
キャベツ	愛知 長野 群馬 福岡 大分	豚切り落とし肉	国産	めかじき	日本(太平洋)
胡瓜	群馬 長崎 山形 宮崎 高知	豚バラ肉	国産		
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長野 長崎 北海道	豚バラ薄切り肉	国産	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
グリーンリーフ	長野 福岡	豚モモ薄切り肉	国産		
小大豆もやし	新潟	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	若鶏ムネ肉パン粉付	宮崎 兵庫 京都
ごぼう	大分 鹿児島 宮崎 群馬 青森	豚ロース肉	国産		
小松菜	福岡 茨城 滋賀 大阪 奈良				
サニーレタス	長野 福岡	鶏手羽先	宮崎 兵庫 京都	冷凍野菜の産地	
サラダ菜	福岡 大阪 静岡	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都	カーネルコーン・むき枝豆:タイ	
しし唐	高知 和歌山 徳島	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都	ナチュラルカットポテト	オランダ
じゃが芋	長崎 静岡 茨城 千葉	若鶏モモ角切り	宮崎 兵庫 京都		
生姜	高知	若鶏モモ角切り肉(皮なし)	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		
ブッキーニ	熊本 高知 長野 群馬				
セロリ	長野 愛知 静岡 香川 長崎	焼豚	宮崎		
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	7/13(月)フリークッキング			
冬瓜	鹿児島 和歌山 愛知 岡山	7/15(水)キットde楽			
トマト	北海道 愛知 熊本 福岡 徳島	7/18(土)バランス400			
なす	京都 岡山 高知 徳島 奈良	たけのこ水煮 中国産有機JAS商品			
生椎茸	徳島 秋田 長崎 岡山	※有機JAS:農林水産大臣から認定をうけた登録認定機関が			
にら	高知 福岡 大分	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			
人参	兵庫 和歌山 北海道 長崎 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			
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	長野				
パセリ	愛知 長野 香川 静岡	乾燥カットわかめ	韓国		
パプリカ(赤)	韓国	きくらげ	ベトナム		
ピーマン	大分 高知 宮崎 愛媛 徳島	刻み昆布	北海道		
ぶなしめじ	長野 香川 広島	切干大根	宮崎		
ブロッコリー	石川 北海道 長野 長崎 徳島	小芽ひじき	韓国		
ほうれん草	岐阜 茨城 北海道 奈良 福岡	大豆水煮	富山		
舞茸	長野 福岡 静岡				
水菜	滋賀 茨城 大阪 福岡	塩蔵わかめ	徳島		
ミニトマト	北海道 愛知 茨城 熊本 徳島	塩蔵わかめ	※この商品はえびが混ざる		
みょうが	高知		漁法で採取しています。		
もやし	兵庫 滋賀				
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			
レモン	チリ アメリカ	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
かにシューマイ ①②⑧
焼ちくわ ⑥
若鶏ムネ肉パン粉付 ①

《お知らせ》 この産地予定は「7月13日週」のものです。お届けのメニューブックの週とは異なります。なお「7月20日週」の産地予定は「7月27日週又8月3・10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。お早めにお召し上がり下さい。
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。


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