6月26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	愛知　大分	冷蔵品		冷凍品	
いんげん	高知　熊本　鹿児島	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	あじの昆布白醤油干し	ノルウェー
エリンギ	広島　香川　福岡	牛すきやき用（肩ロース）	ニュージーランド	かつおのたたき（生食用）	日本（太平洋海域）
オクラ	高知　鹿児島　沖縄　フィリピン　タイ	豚肩ロース薄切り肉	国産	小えび	バングラデッシュ
オレンジ	アメリカ　オーストラリア	豚肩ロース薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	さけ	銀鮭（養殖）　チリ
貝割大根	滋賀　大阪	豚切り落とし肉	国産	さば（フィーレ）	ノルウェー
カット葱	大阪　徳島　長野	豚コマ	国産	さんま	北海道
かぼちゃ	メキシコ　鹿児島　長崎　岡山	豚モモ薄切り肉	国産	サーモン切り落とし（生食用）	トラウトサーモン（養殖）　チリ
キウイ	ニュージーランド	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	塩さば（フィーレ）	ノルウェー
キャベツ	兵庫　和歌山　愛知　滋賀　長野	鶏ささみ	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎	まぐろの漬け（生食用）	きはだまぐろ　静岡
胡瓜	宮崎　高知　佐賀　滋賀　徳島	若鶏ムネ肉	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎	むきえび（大）	ベトナム
グリーンアスパラ	福岡　熊本　長崎　長野　三重	若鶏モモ肉	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎		
グリーンリーフ	長野	若鶏モモ角切り肉	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎		
小大豆もやし	新潟	若鶏モモ肉（皮なし・一口カット）	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎		
ごぼう	大分　宮崎　鹿児島　群馬　茨城	若鶏モモ肉（一口カット）	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎		
小松菜	滋賀　福岡　大阪　奈良　徳島	若鶏モモ肉生姜じょうゆ漬（一口カット）	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎		
サニーレタス	長野			鶏ひき肉　鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎	
じゃが芋	長崎　広島　静岡			豚ひき肉	国産
生姜	高知	たけのこ水煮　6/28 Bメニュー	国産		
白葱	鳥取　静岡　大分				
大根	北海道　青森				
玉葱	兵庫　大阪　富山	しらす干し	広島（瀬戸内海）		
チンゲン菜	静岡　長野	しらす干し　※使用しているしらすは時期により			
トマト	北海道　熊本　岐阜　滋賀　愛知	魚の稚魚・えび・かに等が同時に漁獲される			
なす	岡山　高知　徳島　京都　滋賀	漁法で採取しています。			
長芋	北海道　青森				
にら	高知　大分　長崎				
人参	長崎　兵庫　和歌山　青森	6/30　プチママ・早プチママ			
にんにく	青森　茨城	たけのこ水煮 中国産有機JAS商品			
白菜	長野　滋賀	※有機JAS：農林水産大臣から認定をうけた登録認定機関が		冷凍野菜の産地	
葉生姜又谷中生姜	愛知　静岡　高知	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		カーネルコーン：タイ	
パセリ	長野　静岡　香川　愛知	有機JASマークを貼付できます。有機JAS規格に適合した		グリンピース：アメリカ　ニュージーランド	
バナナ	フィリピン　エクアドル　インドネシア　グアテマラ	事業者は1年に1度検査を受け高い水準で安全を保持。			
ピーマン	高知　大分　宮崎　鹿児島　和歌山				
ぶなしめじ	長野　広島　香川　福岡				
ブロッコリー	長野　北海道　徳島　鳥取　愛知	梅干し	和歌山	アレルギーについて	
ほうれん草	岐阜　福岡　滋賀　徳島　奈良	乾燥カットわかめ	韓国	「すまいるごはん」は全国統一メニュー	
マッシュルーム（ホワイト又ブラウン）	岡山	きくらげ	ベトナム	の為、地域により仕入れ商品が異なる	
		小芽ひじき	韓国	場合がありますので、アレルギー物質	
水菜	滋賀　福岡　大阪	塩吹昆布	北海道	表示（特定原材料7品目）を以下のよう	
みつば	三重　滋賀	大豆水煮	富山	に変更させて頂きます。ご了承ください。	
みょうが	高知	結び昆布	北海道	①小麦　②卵　③乳　④そば	
ミニトマト	熊本　香川　北海道　石川　徳島			⑤落花生 ⑥使用無し⑦えび ⑧かに	
もやし	兵庫　滋賀	もやし：中国産有機JASの種子を使用、日本で加工		ウインナー	⑥
ラディッシュ	愛知			角揚げ	①
レタス	長野	塩蔵わかめ	徳島	かにシューマイ	①②⑧
レモン	アメリカ　チリ	塩蔵わかめ　※この商品はえびが混ざる		五目揚げ	①
		漁法で採取しています。		焼ちくわ	⑥

≪お知らせ≫ この産地予定は「6月26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3日週」の産地予定は「7月10日週又7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下さい。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㈹　FAX(077)536-2468
近江八幡支店　(0748)33-1700㈹　FAX(0748)31-2073
甲西営業所　(0748)72-4811㈹　FAX(0748)72-4983
栗東営業所　(077)551-6161㈹　FAX(077)551-6155
彦根営業所　(0749)23-2566㈹　FAX(0749)23-2634
大津北営業所　(077)574-2855㈹　FAX(077)574-2857