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	<u> </u>	1 日 日		冷凍	
いんげん	高知 愛媛 北海道	牛切り落とし肉	ニュージーランド	あじのみりん干し	ノルウェー
枝豆	岐阜 徳島	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	小えび	バングラデッシュ
えのき茸	長野	牛バラ薄切り肉	ニュージーランド	さけ	北海道(秋鮭)
エリンギ	長野 広島 香川 福岡		肉しゃぶしゃぶ用 国産	さけ西京漬	銀鮭(養殖) チリ
オクラ	高知 鹿児島 沖縄	豚肩ロース薄切り肉	国産	さば(フィーレ)	ノルウェー
オレンジ	アメリカ オーストラリア	豚肩ロース肉	国産	さばの一夜干し	ノルウェー
貝割大根	滋賀 大阪	豚切り落とし肉	国産	さわら	長崎
カット葱	大阪 徳島 長野	豚コマ	国産	真だら	アメリカロシア
かぼちゃ	長崎 鹿児島 岡山	豚モモ薄切り肉	国産	まぐろのすきみ(生食用)	静岡
キウイ	ニュージーランド	豚モモ薄切り肉し		よくうジングでジー(工政/ロ)	印工山山
キャベツ		豚ロース肉			
	長野 愛知 茨城 福岡		国産		
胡瓜			鳥取 島根 宮崎 佐賀 長崎		
グリーンリーフ	長野	若鶏コマ	鳥取 島根 宮崎 佐賀 長崎		
ごぼう	大分 宮崎 鹿児島 群馬 茨城	若鶏ムネ肉	鳥取 島根 宮崎 佐賀 長崎		
小松菜	滋賀 福岡 大阪 奈良 徳島	若鶏ムネ肉(一口カット)	鳥取 島根 宮崎 佐賀 長崎		
サニーレタス	長野	若鶏モモ角切り肉			
サラダ菜	福岡 香川	若鶏モモ肉にんにくじょうゆ		生・豚ひき肉 生体	]:ニュージーランド
じゃが芋	長崎 広島 静岡 青森		一		カ:国産
					ペート   15   15   15   15   15   15   15   1
生姜	高知	[+ n=			
白葱	鳥取 静岡 大分	焼豚	宮崎	豚ひき肉	国産
ズッキーニ	熊本 宮崎 長野				
大根	北海道 青森	しらす干し	広島(瀬戸内海)		
豆苗	大阪 三重	しらす干し ※使月	用しているしらすは時期により	冷凍とろろ芋	
玉葱	兵庫 大阪 滋賀 富山 長野	魚の稚魚・えび・オ	いに等が同時に漁獲される	(7/13ラビュハリエーションメニュー	- 7/14Bメニュー) 青森
チンゲン菜	静岡長野	漁法で採取してい			
冬瓜	岡山 和歌山 愛知 長崎	IMIA CIRAC C	670	若鶏ムネ肉パン粉付 鳥取	島根 宮崎 佐賀 長崎
		キノとバ	ベトナム	11 May 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17 17	四瓜 日酮 匹貝 灰酮
トマト	熊本 北海道 岐阜 愛知 福岡	さくりり			
なす	京都 滋賀 岡山 徳島 奈良		北海道		
長芋	北海道 青森	小芽ひじき	韓国		
にら	高知 大分 北海道	大豆水煮	富山		
人参	長崎 兵庫 和歌山 北海道 青森	だし昆布	北海道	冷凍野菜	の産地
にんにく	青森 香川	結び昆布	北海道	カーネルコ	ーン:タイ
白菜	長野 茨城	74 0 24 11	10117.2	7.1	
パセリ	長野 静岡 香川 愛知	7/15	A 早Aメニュー		
バナナ			中国産有機JAS商品		
	フィリピン エクアドル インドネシア グアテマラ				
パプリカ(赤)	韓国 オランダ	-	大臣から認定をうけた登録認定機関が		
ピーマン	大分 宮崎 高知 鹿児島 和歌山		規格に適合している事業者のみ商品に		
ぶなしめじ	長野 広島 香川 福岡	有機JASマークを貼た	けできます。 有機JAS規格に適合した	アレルギー	について
ブロッコリー	長野 北海道 アメリカ	事業者は1年に1度検	査を受け高い水準で安全を保持。	「すまいるごはん」は	全国統一メニュー
ブロッコリースプラウト	滋賀 大阪			の為、地域により仕え	入れ商品が異なる
ほうれん草	岐阜 滋賀 北海道 長野 奈良			場合がありますので	
舞茸	長野 広島 香川 福岡			表示(特定原材料7品	
		北方1、山田立士(46)	IASの様子が専用 ロナベヤロエ		
水菜	滋賀 福岡 大阪	もかし: 中国座有機	JASの種子を使用、日本で加工		
みょうが	高知			①小麦 ②卵 ③乳	
ミニトマト	熊本 北海道 香川 徳島 鳥取			⑤落花生 ⑥使用無	
もやし	兵庫 滋賀	塩蔵わかめ	徳島	ウインナー	6
レタス	長野	塩蔵わかめ ※ご		若鶏ムネ肉パン粉付	(1)
				焼らくわ	6
		IW.1	VICTO C	<u> </u>	<del>~</del>
// 43/mc 24 %	 この産地予定は「7月10日週	しのものですか	   	+ 思わります	
					x-1 +-
	なお「7月17日週」の産地予定は「7月24日週又7月31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か	ぶ変わる事がございる	ます。ご了承をお願い致します。		

♀ ヨシケイ滋賀

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