

3月30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	牛肩ロース肉	ニュージーランド	あじ西京漬	ニュージーランド
アボカド	アメリカ メキシコ パルー コロンビア	牛切り落とし肉	ニュージーランド	あじの昆布白醤油干し	アイルランド
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	パルー
オクラ	タイ フィリピン			ホキ	ニュージーランド
カット葱	大阪 徳島			まんだい	静岡
貝割大根	滋賀 大阪	豚肩ロース角切り肉	国産	むきえび	ベトナム
かぼちゃ	ニュージーランド	豚切り落とし肉	国産	めかじき	日本(太平洋)
キャベツ	大阪 茨城 愛知 三重 兵庫	豚コマ	国産		
絹さや	和歌山 徳島	豚バラ薄切り肉	国産		
胡瓜	佐賀 宮崎 岐阜 高知 徳島	豚モモ薄切り肉	国産		
グリーンアスパラ	福岡 熊本 メキシコ オーストラリア	豚モモ薄切り肉	国産		
グリーンリーフ	愛知 茨城 福岡 香川 徳島				
ごぼう	千葉 青森 北海道 茨城	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都	若鶏ムネ肉パン粉付	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	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
サニーレタス	愛知 茨城 福岡 香川 徳島	若鶏ムネ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都	豚ひき肉	国産
じゃが芋	鹿児島 長崎 北海道	若鶏ムネ角切り肉	宮崎 兵庫 京都		
新じゃが芋	鹿児島 長崎	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都	冷凍野菜の産地	
生姜	高知	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	
白葱	鳥取 愛知 静岡 大分			ミックスベジタブル	ニュージーランド
セロリ	愛知 静岡 香川			ナチュラルカットポテト	オランダ・ベルギー
大根	長崎 徳島 鹿児島 宮崎 香川				
玉葱	北海道	4/3(金)『ラビュ』バリエーション			
チンゲン菜	徳島 静岡 茨城 広島 愛知	国内産あさり	熊本(消費期限 4/4)		
ディル	三重 茨城 千葉				
豆苗	大阪 三重				
トマト	熊本 岐阜 愛知 福岡	4/4(土)『ラビュ』バリエーション、バランス400			
長芋	青森 北海道	たけのこ水煮 中国産有機JAS商品			
なす	徳島 高知 岡山 奈良	※有機JAS:農林水産大臣から認定をうけた登録認定機関が			
なめこ	和歌山 長野	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			
にら	高知 大分 長崎	有機JASマークを貼付できます。有機JAS規格に適合した			
人参	徳島 鹿児島 長崎	事業者は1年に1度検査を受け高い水準で安全を保持。			
にんにく	青森				
白菜	大分 熊本 長崎 福岡 宮崎				
パセリ	愛知 静岡 香川	梅干し	和歌山		
パプリカ(赤)	韓国 オランダ	乾燥カットわかめ	韓国		
春キャベツ	愛知 和歌山 兵庫 三重	刻み昆布	北海道		
ピーマン	高知 宮崎 鹿児島 和歌山	小芽ひじき	韓国		
ぶなしめじ	長野 香川 広島	塩吹昆布	北海道		
ブロッコリー	徳島 長崎 鳥取 鹿児島 岡山	大豆水煮	富山		
ほうれん草	滋賀 福岡 奈良 徳島 大阪	長ひじき	韓国産		
舞茸	長野 福岡 静岡				
水菜	滋賀 福岡 大阪 茨城	塩蔵わかめ	徳島		
ミニトマト	熊本 徳島 香川 鳥取 長崎	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				
ラディッシュ	愛知				
レタス	兵庫 徳島 茨城				
レモン	アメリカ	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  
 五目揚げ ①  
 ちくわ ⑥  
 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「3月30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「4月6日週」の産地予定は「4月13日週又4月20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。



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