

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
えのき茸	長野	冷蔵品		冷凍品	
エリンギ	長野 広島 新潟 香川	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	あじの糍漬	ノルウェー
オクラ	タイ フィリピン	牛バラ薄切り肉	ニュージーランド	あじの醤油糍干し	ノルウェー
オレンジ	オーストラリア アメリカ	豚肩ロース薄切り肉	国産	いか鹿の子短冊	ペルー
貝割大根	滋賀 大阪	豚肩ロース角切り肉	国産	さけ	銀鮭(養殖) チリ
カット葱	大阪 徳島	豚切り落とし肉	国産	さば(フィーレ)	ノルウェー
かぼちゃ	メキシコ ニュージーランド	豚コマ	国産	シルバー	ニュージーランド
かぶ	徳島 千葉	豚モモ薄切り肉	しゃぶしゃぶ用 国産	ぶり	熊本(養殖)
キウイ	愛媛 福岡	鶏ささみ	鳥取 島根 宮崎 和歌山	むきえび(大)	ベトナム
キャベツ	茨城 愛知 三重 大阪 滋賀	鶏手羽先	鳥取 島根 宮崎 和歌山		
胡瓜	佐賀 高知 宮崎 徳島	若鶏コマ	鳥取 島根 宮崎 和歌山		
グリーンアスパラ	メキシコ ペルー 福岡 秋田	若鶏ムネ肉	鳥取 島根 宮崎 和歌山		
グリーンリーフ	愛知 福岡 兵庫 長野 茨城	若鶏ムネ肉(一口カット)	鳥取 島根 宮崎 和歌山		
ごぼう	青森 北海道 茨城 千葉	若鶏モモ肉(一口カット)	鳥取 島根 宮崎 和歌山		
小松菜	滋賀 福岡 大阪 奈良 徳島				
サニーレタス	愛知 福岡 兵庫 茨城				
里芋	愛媛 宮崎				
さつまい	徳島 宮崎				
じゃが芋	長崎 北海道				
生姜	高知			牛・豚ひき肉	牛肉:ニュージーランド
白葱	鳥取 静岡 愛知 長野 大分				豚肉:国産
せり	大分 高知 熊本			鶏ひき肉	鳥取 島根 宮崎 和歌山
セロリ	静岡 愛知	2/1 キットde楽Cメニュー		豚ひき肉	国産
大根	徳島 長崎 千葉 鹿児島 和歌山	たけのこ水煮 中国産有機JAS商品		豚ロース薄切り肉味噌漬	国産
玉葱	北海道	※有機JAS:農林水産大臣から認定を受けた登録認定機関が検査を行い、有機JAS規格に適合している事業者のみ商品に有機JASマークを貼付できます。有機JAS規格に適合した事業者は1年に1度検査を受け高い水準で安全を保持。			
チンゲン菜	静岡 滋賀 愛知			冷凍野菜の産地	
トマト	熊本 愛知 福岡 徳島			カーネルコーン・むき枝豆:タイ	
長芋	北海道 青森			ミックスベジタブル:アメリカ・ニュージーランド・イギリス	
なす	徳島 高知 岡山 奈良			ナチュラルカットポテト:オランダ・ベルギー	
なめこ	長野 和歌山				
にら	高知 大分 長崎				
にんにく	青森				
人参	長崎 鳥取 鹿児島 愛知 滋賀	きくらげ	ベトナム		
白菜	和歌山 愛知 岡山 兵庫 熊本	小芽ひじき	韓国		
パセリ	静岡 茨城 愛知 香川 静岡	大豆水煮	富山		
バナナ	フィリピン エクアドル インドネシア グアテマラ	結び昆布	北海道		
パプリカ(赤)	韓国 ニュージーランド				
ピーマン	宮崎 高知 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	兵庫 徳島 香川 鳥取				
ほうれん草	滋賀 福岡 奈良 徳島 群馬	もやし:中国産有機JASの種子を使用、日本で加工			
舞茸	広島 香川 福岡 新潟 長野				
みかん	和歌山				
水菜	滋賀 福岡 大阪				
ミニトマト	熊本 香川 徳島 宮崎 鹿児島	塩蔵わかめ	宮城		
もやし	兵庫 滋賀	塩蔵わかめ ※この商品はえびが混ざる			
レタス	兵庫 徳島 茨城	漁法で採取しています。			
レッドキャベツ	大阪 鹿児島 愛知 静岡 茨城			①小麦 ②卵 ③乳 ④そば	
れんこん	茨城 徳島			⑤落花生 ⑥使用無し⑦えび ⑧かに	
				ウインナー	⑥
				ちくわ	⑥

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
 ウインナー ⑥
 ちくわ ⑥

《お知らせ》 この産地予定は「1月29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「2月5日週」の産地予定は「2月12日週又2月19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。



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