

5月18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	牛薄切り肉しゃぶしゃぶ用	ニュージーランド	かつおのたたき	静岡
いんげん	高知 熊本 鹿児島 愛媛	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	からすがれいのみりん干し	ロシア
えのき茸	長野			さばの一夜干し	ノルウェー
エリンギ	新潟 長野 広島 香川	豚切り落とし肉	国産	まぐろのすきみ(生食用)	
オクラ	高知 鹿児島 宮崎 沖縄	豚コマ	国産	キハダマグロ : 国産	
貝割大根	滋賀 大阪	豚ヒレ肉	国産	メバチマグロ : 国産 フランス	
カット葱	大阪 徳島	豚モモ薄切り肉	国産	真ほっけの一汐干し	北海道
かぼちゃ	ニュージーランド	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	まんだい	静岡
キャベツ	愛知 兵庫 和歌山 福岡 茨城	豚ロース肉	国産		
胡瓜	佐賀 宮崎 高知 徳島 熊本				
キウイ	ニュージーランド	鶏手羽元	宮崎 兵庫 京都	牛・豚ひき肉	牛肉:ニュージーランド
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長崎 佐賀 オーストラリア	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都	豚肉:国産	
グリーンリーフ	長野 茨城 福岡 香川 徳島	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
ごぼう	大分 鹿児島 宮崎 青森 群馬	若鶏ムネ肉(皮なし・一口カット)	宮崎 兵庫 京都	豚ひき肉	国産
小松菜	滋賀 福岡 大阪 奈良 茨城	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都		
サニーレタス	長野 茨城 福岡 香川 徳島	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都	冷凍野菜の産地	
サラダ菜	福岡 大阪 静岡			カーネルコーン・むき枝豆:タイ	
しし唐	高知 和歌山				
じゃが芋	鹿児島 長崎				
生姜	高知				
白葱	鳥取 静岡 愛知 大分				
セロリ	静岡 長野 愛知 香川 長崎				
大根	長崎 徳島 鹿児島 宮崎 香川				
玉葱	長崎 佐賀 兵庫 北海道				
トマト	熊本 岐阜 愛知 福岡 徳島				
長芋	青森 北海道	5/19(火)『ラビュ』クイック			
なす	高知 徳島 岡山 奈良	5/22(金)『ラビュ』バリエーション			
生椎茸	徳島 長崎 岡山	たけのこ水煮 中国産有機JAS商品			
なめこ	和歌山 長野	※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 大分 長崎	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	徳島 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			
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	長崎 熊本 茨城 大分 宮崎				
パセリ	愛知 静岡 長野				
パプリカ(黄)	韓国				
ピーマン	宮崎 高知 鹿児島 和歌山	梅干し	和歌山		
ぶなしめじ	長野 香川 広島	乾燥カットわかめ	韓国		
ブロッコリー	徳島 長崎 鳥取 鹿児島 岡山	きくらげ	ベトナム		
ブロッコリースプラウト	大阪 滋賀	塩吹昆布	北海道		
ほうれん草	滋賀 岐阜 福岡 茨城 奈良	大豆水煮	富山		
舞茸	長野 福岡 静岡	塩蔵わかめ	徳島	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 焼くわ ⑥	
水菜	滋賀 福岡 大阪 茨城	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。		
ミニトマト	熊本 長崎				
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 茨城 徳島	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	アメリカ	種子を使用、兵庫県で栽培・加工			

《お知らせ》 この産地予定は「5月18日」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「5月25日週」の産地予定は「6月1日週又6月8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