7月3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　静岡	冷蔵品		冷凍品	
青じその葉	愛知　大分	牛肩ロース薄切り肉	ニュージーランド	甘塩さけ	銀鮭（養殖）　チリ
えのき茸	長野	牛コマ（薄切り肉）	ニュージーランド	いか切身	ペルー　チリ
エリンギ	広島　香川　福岡　長野	豚切り落とし肉	国産	あじの醤油糀干し	ノルウェー
オクラ	高知　鹿児島　沖縄　フィリピン　タイ	豚コマ	国産	小えび	バングラデッシュ
オレンジ	アメリカ	豚バラ薄切り肉	国産	さけ	銀鮭（養殖）　チリ
かぼちゃ	長崎　鹿児島　メキシコ　岡山	豚モモ薄切り肉	国産	さばのみりん干し	ノルウェー
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	しまほっけのたまり醤油干し	アメリカ
キャベツ	長野　愛知　茨城　福岡　滋賀	鶏ささみ	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎	真だら	アメリカ　ロシア
胡瓜	佐賀　滋賀　宮崎　高知　徳島	若鶏ムネ肉	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
グリーンアスパラ	福岡　熊本　長崎　長野　三重	若鶏ムネ肉（皮なし・一口カット）	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎		
グリーンリーフ	長野	若鶏ムネ肉（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	若鶏モモ肉	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎		
小松菜	滋賀　福岡　大阪　奈良　徳島	若鶏モモ角切り肉	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎		
サニーレタス	長野	若鶏モモ肉（一口カット）	鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎		
サラダ菜	福岡　香川				
じゃが芋	長崎　広島　静岡				
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　大分			豚肉：国産	
大根	北海道　青森	たけのこ水煮　7/8 Bメニュー	国産	鶏ひき肉　鳥取　島根　宮崎　佐賀　長崎	
玉葱	兵庫　大阪　滋賀　富山　長野			豚ひき肉	国産
チンゲン菜	静岡　長野				
冬瓜	岡山　和歌山　愛知				
トマト	岐阜　北海道　滋賀　熊本　愛知			冷凍とろろ芋（6/15　Bメニュー）	青森
なす	岡山　徳島　高知　京都　奈良				
にら	高知　大分　長崎				
人参	長崎　兵庫　和歌山　北海道　青森				
にんにく	青森	梅干し	和歌山		
白菜	長野	乾燥カットわかめ	韓国		
葉生姜又谷中生姜	愛知　静岡　高知	きくらげ	ベトナム		
パセリ	長野　福岡　静岡　香川　愛知	切干大根	宮崎		
バナナ	フィリピン　エクアドル　インドネシア　グアテマラ	塩吹昆布	北海道		
パプリカ（赤）	韓国　オランダ	大豆水煮	富山	冷凍野菜の産地	
ピーマン	高知　宮崎　鹿児島　和歌山　大分	結び昆布	北海道	カーネルコーン・むき枝豆：タイ	
ぶなしめじ	長野　広島　香川　福岡				
ブロッコリー	長野　徳島　北海道　鳥取　愛知				
ほうれん草	岐阜　滋賀　徳島　奈良				
舞茸	広島　香川　福岡　長野				
水菜	滋賀　福岡　大阪				
ミニトマト	熊本　香川　徳島　鳥取　北海道				
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			
モロヘイヤ	長崎　静岡　香川				
ラディッシュ	愛知				
レタス	長野				
レモン	アメリカ　チリ				
				ウインナー	⑥
		塩蔵わかめ	徳島	ちくわ	⑥
		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。		五目揚げ	①
				焼ちくわ	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頂きます。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

≪お知らせ≫ この産地予定は「7月3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10日週」の産地予定は「7月17日週又7月24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