

6月20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
青じその葉	大分 愛知	冷蔵品		冷凍品	
アボカド	メキシコ	牛薄切り肉しゃぶしゃぶ用	ニュージーランド	あかうお	アメリカ ロシア
いんげん	高知 鹿児島 沖縄 愛媛 長野	牛肩ロース薄切り肉	ニュージーランド	いか鹿の子短冊	ペルー
えのき茸	長野	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	かつおのたたき	静岡
エリンギ	長野 香川 広島			金目鯛の干物	ミッドウェー海域
オクラ	高知 鹿児島 徳島 宮崎	豚肩ロース薄切り肉	国産	小えび	バングラデシュ
かぼちゃ	メキシコ	豚切り落とし肉	国産	子持ちがれい	アメリカ ロシア
貝割大根	滋賀 大阪	豚コマ	国産	さけ 銀鮭(養殖) チリ	
カット葱	大阪 徳島 長野	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	天然一本釣りまぐろなかおち	静岡
キャベツ	愛知 三重 兵庫 長野 茨城	豚ロース肉	国産	びんちょうまぐろ井	国産
胡瓜	宮崎 徳島 高知 佐賀 群馬			真ほっけの伊勢醬油干し	北海道
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長崎 愛媛 長野	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都	まんだい	国産・台湾
グリーンリーフ	長野 山梨 群馬 福岡	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都		
小大豆もやし	岐阜 新潟	若鶏ムネ角切り肉	宮崎 兵庫 京都		
ごぼう	宮崎 鹿児島 大分 茨城	若鶏ムネ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
小松菜	滋賀 福岡 茨城 大阪 奈良	若鶏モモ角切り肉	宮崎 兵庫 京都	豚ひき肉	国産
サニーレタス	長野 山梨 群馬 福岡	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都	牛・豚ひき肉	牛肉:ニュージーランド
じゃが芋	鹿児島 長崎 静岡 茨城 千葉	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都	豚肉	国産
生姜	高知	鶏手羽元	宮崎 兵庫 京都		
白葱	大分 鳥取 茨城 長野 埼玉	鶏ささみ	宮崎 兵庫 京都		
セロリ	長野 香川 静岡			冷凍野菜の産地	
大根	長崎 岐阜 宮崎 青森 滋賀	6/24(金) 食彩		カーネルコーン・むき枝豆	タイ
玉葱	佐賀 愛媛 兵庫 大阪	たけのこ水煮	国産		
チンゲン菜	長野 静岡 愛知			6/25 カットミール	
トマト	愛知 熊本 福岡 徳島 石川	6/23(木) バランス400		モロヘイヤ(冷凍)	タイ 他
長芋	北海道 青森	たけのこ水煮	中国産有機JAS商品		
なす	徳島 岡山 奈良 高知	※有機JAS:農林水産大臣から認定を受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			
にら	高知 大分 宮崎 福岡	のみに付与された称号です。有機JAS規格に適合した			
人参	徳島 長崎 兵庫 和歌山 熊本	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	きくらげ	ベトナム		
白菜	長野 茨城 岡山	小芽ひじき	韓国		
パセリ	長野 愛知 香川 静岡 福岡	塩吹昆布	北海道		
ピーマン	高知 大分 宮崎 和歌山				
ぶなしめじ	長野 広島 香川	塩蔵わかめ	徳島		
ブロッコリー	徳島 愛知 石川 長崎 鹿児島	塩蔵わかめ	※この商品はえびが混ざる		
ほうれん草	滋賀 岐阜 福岡 奈良 長野	漁法で採取しています。			
舞茸	静岡 福岡 三重 新潟			アレルギーについて	
水菜	滋賀 京都 福岡 大阪			「すまいるごはん」は全国統一メニュー	
ミニトマト	熊本 愛知 茨城 宮崎 香川	もやし:中国産有機JASの種子、またはミャンマー産の	の為、地域により仕入れ商品が異なる		
みょうが	高知	種子を使用、兵庫県で栽培・加工	場合がありますので、アレルギー物質		
もやし	兵庫 滋賀 岐阜		表示(特定原材料7品目)を以下のように		
ラディッシュ	愛知	6/20(月)・6/22(水)カットミール 根取りもやし	①小麦 ②卵 ③乳成分 ④そば		
レタス	長野 兵庫 山梨 群馬	中国産有機JASの種子種子を使用。兵庫県で	⑤落花生 ⑥使用無し⑦えび ⑧かに		
レッドオニオン	兵庫 ニュージーランド オーストラリア	栽培し、根取り率を高めたものをお届けます。	ちくわ ⑥		
レモン	アメリカ	※一部に根が残っている可能性がございます。	焼ちくわ ⑥		

《お知らせ》 この産地予定は「6月20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「6月27日週」の産地予定は「7月4日週又7月11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。

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。



0120-20-4931

本社 (075)325-1551代
 FAX(075)325-0990
 城陽営業所 (0774)55-2727代
 FAX(0774)55-7591

山科営業所 (075)595-0100代
 FAX(075)595-0800
 枚方営業所 (072)808-3500代
 FAX(072)808-5005