

6月6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
青葱	高知 滋賀 京都	牛コマ	ニュージーランド	あじのみりん干し	アイルランド
いんげん	高知 熊本 鹿児島 長野 愛媛			さけ 銀鮭(養殖) チリ	
えのき茸	長野			さば(フィーレ)	ノルウェー
オクラ	フィリピン タイ 高知 鹿児島	豚肩ロース肉	国産	さわら	長崎
オレンジ	アメリカ	豚肩ロース薄切り肉	国産	しまほっけのたまり醤油干し	アメリカ
かぼちゃ	ニュージーランド メキシコ	豚切り落とし肉	国産	たこ	モロッコ
貝割大根	滋賀 大阪	豚コマ	国産	ホキ	ニュージーランド
カット葱	大阪 徳島 長野	豚モモ薄切り肉	国産		
キャベツ	愛知 三重 兵庫 長野 和歌山	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産		
胡瓜	宮崎 徳島 高知 佐賀 群馬	豚バラ薄切り肉	国産	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長崎 愛媛 長野	豚ロース肉	国産	豚ひき肉	国産
グリーンリーフ	長野 茨城 福岡 香川 愛知				
小大豆もやし	岐阜 新潟				
ごぼう	茨城 千葉 北海道 青森 栃木	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都		
小松菜	滋賀 福岡 茨城 大阪 奈良	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都		
サニーレタス	長野 茨城 福岡 香川 愛知	若鶏ムネ角切り肉	宮崎 兵庫 京都		
じゃが芋	鹿児島 長崎 静岡	若鶏ムネ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
生姜	高知	若鶏モモ角切り肉	宮崎 兵庫 京都		
白葱	大分 鳥取 北海道 静岡 長野	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
大根	長崎 鹿児島 岐阜 千葉 滋賀				
玉葱	佐賀 長崎 兵庫 大阪 和歌山				
チンゲン菜	静岡 徳島 福岡 長野 愛知				
豆苗	大阪 三重				
トマト	愛知 熊本 福岡 徳島 石川	6/8(水)バランス400・フリークッキング			
長芋	北海道 青森	6/11(土)定番・Cut定番			
なす	高知 岡山 徳島 奈良	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受けた登録認定機関が			
にら	高知 大分 宮崎 福岡	検査を行い、有機JAS規格に適合している事業者			
人参	徳島 長崎 兵庫 和歌山 熊本	のみに付与された称号です。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	長野 茨城 岡山 大分				
パセリ	愛知 長野 香川 静岡 福岡				
パプリカ(赤)	韓国 オランダ ニュージーランド	乾燥カットわかめ	韓国		
ピーマン	高知 宮崎 和歌山 鹿児島 大分	きくらげ	ベトナム		
ぶなしめじ	長野 香川 三重	塩吹昆布	北海道		
ブロッコリー	徳島 愛知 石川 長崎 鹿児島				
ほうれん草	滋賀 福岡 岐阜 奈良				
舞茸	静岡 福岡 三重 新潟	塩蔵わかめ	徳島		
水菜	滋賀 京都 大阪 福岡	塩蔵わかめ	※この商品はえびが混ざる		
ミニトマト	熊本 愛知 宮崎 香川		漁法で採取しています。		
みょうが	高知				
もやし	兵庫 滋賀 岐阜				
ルッコラ	三重	もやし:中国産有機JASの種子、またはミャンマー産の			
レタス	長野 山梨 群馬	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乳成分 ④そば  
⑤落花生 ⑥使用無し⑦えび ⑧かに  
揚げ玉 ①  
ちくわ ⑥  
焼ちくわ ⑥

《お知らせ》

この産地予定は「6月6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13日週」の産地予定は「6月20日週又6月27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。



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