

5月30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
いんげん	高知 熊本 鹿児島 長野 愛媛	牛切り落とし肉	ニュージーランド	あじのみりん干し	アイルランド
えのき茸	長野	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	いか鹿の子短冊	ペルー
エリンギ	長野 香川 広島			イカリング	長崎
オクラ	フィリピン タイ 高知 鹿児島	豚切り落とし肉	国産	小えび	バングラデシュ
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	まんだい	静岡
かぼちゃ	ニュージーランド メキシコ	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産	まぐろ二種セット(切り落とし・すきみ)	国産
キャベツ	愛知 三重 兵庫 長崎 茨城	豚ロース薄切り肉	国産	切り落とし:びんちょうまぐろ	国産
胡瓜	宮崎 徳島 高知 佐賀 岐阜	豚ロース肉	国産	すきみ:キハダマグロ	国産
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長崎 愛媛 長野			メバチマグロ	台湾 韓
グリーンリーフ	長野 茨城 福岡 香川 愛知			むきえび(大)	ベトナム
ごぼう	茨城 北海道 青森 千葉 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	若鶏ムネ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都	鶏ひき肉	宮崎 兵庫 京都
サラダ菜	福岡 大阪 静岡	若鶏ムネ肉(皮なし・一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
しし唐	高知 和歌山 徳島	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都		
じゃが芋	鹿児島 長崎 熊本	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
生姜	高知	若鶏モモ肉にんにくじょうゆ漬(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		冷凍野菜の産地
白葱	大分 鳥取 静岡 長野 埼玉			カーネルコーン・むき枝豆	タイ
セロリ	長野 愛知 静岡 香川	焼豚	宮崎	ミックスベジタブル	ニュージーランド
大根	長崎 鹿児島 岐阜 滋賀 千葉				
玉葱	佐賀 長崎 兵庫 大阪 和歌山				
チンゲン菜	静岡 徳島 福岡 愛知 長野				
豆苗	大阪				
トマト	愛知 熊本 福岡 徳島 石川				
長芋	北海道 青森				
なす	徳島 岡山 奈良 高知				
生椎茸	徳島 長崎 滋賀				
なめこ	和歌山 長野				
にがうり(ゴーヤ)	長崎 高知 和歌山 沖縄 熊本				
にら	高知 大分 宮崎 福岡				
人参	徳島 長崎 兵庫 熊本				
にんにく	青森				
白菜	長野 宮崎 大分 茨城 長崎				
葉生姜	静岡 愛知 茨城 千葉				
バジル	沖縄 熊本 佐賀 三重 茨城	梅干し	和歌山		
パセリ	愛知 静岡 長野 香川 福岡	きくらげ	ベトナム		
パプリカ(赤)	韓国 オランダ ニュージーランド	切干大根	宮崎		
ピーマン	高知 宮崎 鹿児島	刻み昆布	北海道		
ぶなしめじ	長野 香川 広島	小芽ひじき	韓国		
ポロコリー	徳島 愛知 石川 長崎 鹿児島				
ほうれん草	滋賀 岐阜 奈良 福岡 茨城	塩蔵わかめ	徳島		
舞茸	静岡 福岡 三重	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。		
水菜	滋賀 京都 大阪 福岡				
ミニトマト	熊本 愛知 宮崎 香川				
みつば	三重	もやし:中国産有機JASの種子、またはミャンマー産の 種子を使用、兵庫県で栽培・加工			
もやし	兵庫 滋賀 岐阜				
レモン	アメリカ				
レタス	長野 山梨 群馬				

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

《お知らせ》

この産地予定は「5月30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6日週」の産地予定は「6月13日週又6月20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。



ヨシケイ京都

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