7月4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
青じその葉	大分　愛知
アボカド	メキシコ　ペルー
えのき茸	長野
エリンギ	新潟　長野　広島　香川
オクラ	高知　鹿児島　徳島　宮崎　沖縄
かぼちゃ	メキシコ　長崎　鹿児島　宮崎
貝割大根	滋賀　大阪
カット葱	大阪　徳島　長野
キャベツ	愛知　茨城　長野　群馬
胡瓜	宮崎　徳島　高知　佐賀　群馬
グリーンアスパラ	福岡　熊本　長崎　長野　山形
グリーンリーフ	長野　山梨　群馬　福岡
ごぼう	群馬　宮崎　鹿児島　大分
小松菜	滋賀　福岡　茨城　大阪　奈良
サニーレタス	長野　山梨　群馬　福岡
サラダ菜	福岡　大阪　静岡
じゃが芋	長崎　茨城　千葉　熊本
生姜	高知
白葱	大分　鳥取　長野　埼玉　群馬
ズッキーニ	長野　熊本　群馬　徳島
セロリ	長野　香川　静岡
大根	岐阜　北海道　青森　滋賀
玉葱	愛媛　兵庫　富山
チンゲン菜	長野　静岡　愛知
豆苗	大阪
トマト	愛知　熊本　石川　奈良　岐阜
長芋	北海道　青森
なす	京都　岡山　徳島　奈良
生椎茸	徳島　長崎　滋賀
にら	高知　大分　宮崎　福岡
人参	長崎　兵庫　和歌山　千葉　熊本
にんにく	青森
白菜	長野　群馬　滋賀　茨城
パプリカ（赤）	韓国
パプリカ（黄）	韓国
ピーマン	宮崎　大分　愛媛　北海道　高知
ぶなしめじ	長野　香川　広島
ブロッコリー	鳥取　長野　石川
ほうれん草	滋賀　福岡　岐阜　奈良　長野
舞茸	静岡　福岡　三重　新潟
水菜	滋賀　京都　大阪　福岡
ミニトマト	北海道　愛知　熊本　茨城　香川
もやし	兵庫　滋賀　岐阜
レタス	長野　山梨　群馬
レッドオニオン	兵庫　ニュージーランド
レモン	アメリカ　チリ

商　品	産　地
冷蔵品	
牛しゃぶしゃぶ用	ニュージーランド
牛肩ロース薄切り肉	ニュージーランド
牛コマ（薄切り肉）	ニュージーランド
豚切り落とし肉	国産
豚コマ	国産
豚モモ薄切り肉	国産
若鶏コマ	宮崎　兵庫　京都
若鶏ムネ肉	宮崎　兵庫　京都
若鶏ムネ肉（皮なし）	宮崎　兵庫　京都
若鶏モモ肉	宮崎　兵庫　京都
若鶏モモ肉（一口カット）	宮崎　兵庫　京都
7/8（金）　食彩	
たけのこ水煮	国産
7/4（月）定番・Cut定番 7/6（水）フリー　7/7（木）キットde楽 たけのこ水煮 中国産有機JAS商品 ※有機JAS：農林水産大臣から認定をうけた登録認定機関が検査を行い、有機JAS規格に適合している事業者のみに付与された称号です。有機JAS規格に適合した事業者は1年に1度検査を受け高い水準で安全を保持。	
梅干し	和歌山
乾燥カットわかめ	韓国
きくらげ	ベトナム
刻み干し椎茸	ベトナム
切干大根	宮崎
塩蔵わかめ	徳島
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。	
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	
7/6（水）・7/9（土）カットミール　根取りもやし 中国産有機JASの種子種子を使用。兵庫県で栽培し、根取り率を高めたものをお届けます。 ※一部に根が残っている可能性がございます。	

商　品	産　地
冷凍品	
あじのみりん干し	アイルランド
いか切身	ペルー　チリ
金目鯛の干物	ミッドウェー海域
刻み穴子蒲焼	宮城
小えび	バングラデシュ
塩さば（フィーレ）	ノルウェー
しまほっけの干物	アメリカ
真だら	北海道
むきえび	ベトナム
鶏ひき肉	宮崎　兵庫　京都
豚ひき肉	国産
牛・豚ひき肉	牛肉：ニュージーランド 豚肉：国産
冷凍野菜の産地	
カーネルコーン・むき枝豆	タイ
ミックスベジタブル	ニュージーランド
7/7（木）　カットミール	
オクラ（冷凍）	ベトナム　インドネシア
7/9（土）　カットミール	
ブロッコリー（冷凍）	エクアドル

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

牛サイコロステーキ	⑥
五目揚げ	①
ちくわ	⑥

≪お知らせ≫　この産地予定は「7月4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11日週」の産地予定は「7月18日週又7月25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。

ヨシケイ京都
0120-20-4931

本　　社　(075)325-1551㈹　FAX(075)325-0990
山科営業所　(075)595-0100㈹　FAX(075)595-0800
城陽営業所　(0774)55-2727㈹　FAX(0774)55-7591
枚方営業所　(072)808-3500㈹　FAX(072)808-5005