

6月27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 鹿児島 沖縄 和歌山 愛媛	牛肩ロース薄切り肉	ニュージーランド	あかうおの干物	アメリカ
えのき茸	長野	牛コマ(薄切り肉)	ニュージーランド	あじの一夜干し	アイルランド
オクラ	高知 鹿児島 徳島 宮崎			あじの醤油糀干し	アイルランド
貝割大根	滋賀 大阪	豚肩ロース薄切り肉	国産	甘塩ざけ	銀鮭(養殖) チリ
カット葱	大阪 徳島 長野	豚切り落とし肉	国産	さば(フィーレ)	ノルウェー
かぼちゃ	メキシコ 長崎 鹿児島 宮崎	豚コマ	国産	ピーチシャーク	国産
キャベツ	愛知 茨城 長野 群馬	豚バラ薄切り肉	国産	ホキ	ニュージーランド
胡瓜	宮崎 徳島 高知 佐賀 群馬	豚もも薄切り肉	しゃぶしゃぶ用 国産	まんだい	静岡
グリーンアスパラ	福岡 熊本 長崎 長野 山形	豚ロース肉	国産		
グリーンリーフ	長野 山梨 群馬 福岡				
ごぼう	宮崎 鹿児島 大分 青森 茨城	鶏ささみ	宮崎 兵庫 京都		
小松菜	滋賀 福岡 茨城 大阪 奈良	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都		
サニーレタス	長野 山梨 群馬 福岡	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都		
サラダ菜	福岡 大阪 静岡	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
じゃが芋	長崎 茨城 千葉	若鶏もも角切り肉	宮崎 兵庫 京都	豚ひき肉	国産
生姜	高知	若鶏もも角切り肉(皮なし)	宮崎 兵庫 京都		
白葱	大分 鳥取 茨城 長野 埼玉	若鶏もも肉	宮崎 兵庫 京都		
セロリ	長野 山形 香川 静岡	若鶏もも肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		冷凍野菜の産地
大根	岐阜 北海道 青森 滋賀 石川				カーネルコーン・むき枝豆 タイ
玉葱	佐賀 愛媛 兵庫 大阪		6/30(木) 食彩		
チンゲン菜	長野 静岡 愛知	たけのこ水煮	国産		
冬瓜	鹿児島 長崎 岡山 大阪 愛知				
とうもろこし	長崎 熊本 徳島 愛知 福岡		7/1(金) バランス400		
トマト	愛知 熊本 福岡 徳島 石川		7/2(土) 定番・Cut定番		
長芋	北海道 青森		たけのこ水煮 中国産有機JAS商品		
なす	岡山 徳島 京都 奈良		※有機JAS:農林水産大臣から認定を受けた登録認定機関が		
生椎茸	徳島 長崎 滋賀		検査を行い、有機JAS規格に適合している事業者		
にがうり(ゴーヤ)	長崎 熊本 徳島 高知 宮崎		のみに付与された称号です。有機JAS規格に適合した		
にら	高知 大分 宮崎 福岡		事業者は1年に1度検査を受け高い水準で安全を保持。		
人参	長崎 兵庫 和歌山 鹿児島 熊本				
にんにく	青森	梅干し	和歌山		
白菜	長野 群馬	乾燥カットわかめ	韓国		
パセリ	愛知 長野 香川 静岡 福岡	さくらげ	ベトナム		
ピーマン	大分 高知 宮崎 和歌山	切干大根	宮崎		
ぶなしめじ	長野 香川 広島	小芽ひじき	韓国		
ブロッコリー	徳島 長野 石川 鳥取	塩吹昆布	北海道		
ほうれん草	滋賀 岐阜 福岡 奈良 長野				
舞茸	静岡 福岡 三重 新潟	塩蔵わかめ	徳島		
水菜	滋賀 京都 福岡 大阪	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 茨城 宮崎 香川		漁法で採取しています。		
みつば	大阪 大分 三重 愛知				
もやし	兵庫 滋賀 岐阜	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 ⑨ちくわ ⑩

《お知らせ》 この産地予定は「6月27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「7月4日週」の産地予定は「7月11日週又7月18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。



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