9月29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	愛知　大分
青葱	大阪　高知　奈良　静岡　滋賀
えのき茸	長野　新潟
エリンギ	長野　新潟　広島　香川
オクラ	高知　宮崎　鹿児島　徳島　福岡
貝割大根	三重　千葉　大阪
カット葱	大阪　徳島　長野
かぼちゃ	北海道
キャベツ	長野　群馬　石川
胡瓜	宮崎　徳島　北海道　高知　福岡
グリーンアスパラ	佐賀　福岡　長野　メキシコ　ペルー
グリーンリーフ	長野　山梨　群馬
ごぼう	宮崎　鹿児島　青森
小松菜	福岡　茨城　大阪　奈良　静岡
さつま芋	徳島　宮崎
サニーレタス	長野　山梨　群馬
じゃが芋	北海道
生姜	高知
白葱	鳥取　群馬　茨城　北海道　青森
ズッキーニ	長野　群馬　熊本　宮崎
セロリ	長野　静岡
大根	北海道　青森　岐阜　群馬
玉葱	北海道
チンゲン菜	静岡　長野　愛知　福岡　徳島
豆苗	大阪　三重　山梨
トマト	岐阜　熊本　徳島　北海道　愛媛
長芋	北海道　青森
なす	徳島　京都　高知　奈良　栃木
生椎茸	徳島　秋田　長崎　兵庫
にら	高知　大分　宮崎　福岡
人参	北海道　青森
にんにく	青森
白菜	長野　山梨　群馬
バジル	愛知　茨城　三重　長野　沖縄
パセリ	長野　北海道
パプリカ（赤）	韓国　オランダ　ニュージーランド
ピーマン	愛媛　宮崎　大分　茨城　兵庫
ぶなしめじ	長野　香川
ブロッコリー	北海道　長野
舞茸	三重　静岡　新潟
水菜	滋賀　茨城　福岡　大阪
みつば	大阪　三重　大分　滋賀　愛知
ミニトマト	北海道　岐阜　熊本　青森　岩手
もやし	静岡　兵庫　岐阜
レタス	長野　山梨　群馬
レッドオニオン	ニュージーランド　北海道　兵庫
れんこん	茨城　徳島

冷蔵品	
牛切り落とし肉	ニュージーランド
牛コマ	ニュージーランド
牛すきやき用	ニュージーランド
豚切り落とし肉	国産
豚コマ	国産
豚バラ薄切り肉	国産
豚バラ角切り肉	国産
豚モモ薄切り肉	国産
豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産
豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用（カット済）	国産
鶏ささみ	宮崎　兵庫　京都
鶏手羽元	宮崎　兵庫　京都
若鶏コマ	宮崎　兵庫　京都
若鶏ムネ肉	宮崎　兵庫　京都
若鶏モモ角切り肉	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

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。

きくらげ	ベトナム
塩吹昆布	北海道
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：ミャンマー産の種子を使用、静岡県浜松市で栽培・加工

冷凍品	
あかうお	アメリカ　ロシア
イカリング	アメリカ
イカリング（下足入り）	アメリカ
いくら醤油	北海道
塩さば（フィーレ）	ノルウェー
真だら	北海道
めかじき切身	台湾
豚ロース肉パン粉付	国産
鶏ひき肉	宮崎　兵庫　京都

冷凍野菜の産地

カーネルコーン	ベトナム
ミックスベジタブル	アメリカ

10/4（土）　カットミール

かぼちゃ（カット済）	北海道

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8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 ⑨くるみ

揚げ玉	①
ちくわ	⑥
焼ちくわ	⑥

≪お知らせ≫　この産地予定は「9月29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。
今後の産地予定は、ホームページにてお知らせさせていただきます。
＊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。

ヨシケイ滋賀
0120-55-3568

ヨシケイ京都
0120-20-4931