

8月4日・8月11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	愛知 大分		冷蔵品		冷凍品
アボカド	メキシコ	牛切り落とし肉	ニュージーランド	あかうお	アメリカ ロシア
いんげん	北海道 長野 福島	牛コマ	ニュージーランド	あじの一夜干し	アイルランド
えのき茸	長野 新潟 広島	肩ロース薄切り肉	ニュージーランド	イカリング	アメリカ
エリンギ	長野 新潟 香川 広島			金目鯛の干物	ミッドウェー海域
オクラ	高知 宮崎 鹿児島 徳島 福岡			さばのみりん干し	ノルウェー
貝割大根	三重 千葉 大阪	豚肩ロース薄切り肉	国産	さば(フィーレ)	ノルウェー
カット葱	大阪 徳島 長野	豚切り落とし肉	国産	しまほっけのたまり醤油干し	アメリカ
かぼちゃ	長崎 石川 北海道 メキシコ	豚コマ	国産	真だら	北海道
キャベツ	長野 群馬 石川 茨城 滋賀	豚バラ薄切り肉	国産	まんだい切り身	静岡
胡瓜	北海道 宮崎 高知 福岡 徳島	豚モモ薄切り肉	国産	むきえび	ベトナム
グリーンアスパラ	長野 佐賀 福岡 熊本 メキシコ	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用	国産		
グリーンリーフ	長野 山梨 群馬	豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用(カット済)	国産		
小大豆もやし	静岡 新潟	豚ロース肉	国産		
小松菜	福岡 茨城 大阪 奈良 滋賀				
ごぼう	群馬 宮崎 鹿児島				
さつま芋	徳島 宮崎 千葉	若鶏コマ	宮崎 兵庫 京都		
サニーレタス	長野 群馬 山梨	若鶏ムネ角切り肉	宮崎 兵庫 京都	豚ひき肉	国産
サラダ菜	福岡 大阪 静岡	若鶏ムネ肉	宮崎 兵庫 京都		
しし唐	高知	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
じゃが芋	茨城 北海道 長崎 静岡	若鶏モモ角切り肉	宮崎 兵庫 京都		
生姜	高知	若鶏モモ肉	宮崎 兵庫 京都		
白葱	鳥取 静岡 大分 群馬 茨城	若鶏モモ肉(皮なし・一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
ズッキーニ	長野 群馬	若鶏モモ肉(一口カット)	宮崎 兵庫 京都		
セロリ	長野 静岡 愛知			冷凍野菜の産地	
大根	北海道 青森 岐阜			むき枝豆	タイ
玉葱	兵庫 大阪 愛媛 滋賀 富山	8/4(月)バランス・8/7(木)バリエーション		カーネルコーン	ベトナム タイ
チンゲン菜	静岡 長野 徳島 愛知 広島	8/11(月)フリーセット			
冬瓜	沖縄 鹿児島 岡山 長崎 和歌山	8/13(水)ブチママ・バランス			
豆苗	大阪 三重 山梨	8/14(木)定番・Cut定番・キットde楽		8/7(木) カットミール	
トマト	岐阜 愛知 熊本 北海道 愛媛	たけのこ水煮 中国産有機JAS商品		さつま芋(カット済)	ベトナム又はインドネシア
長芋	北海道 青森	※有機JAS:農林水産大臣から認定を受けた登録認定機関が			
なす	京都 群馬 徳島 奈良 高知	検査を行い、有機JAS規格に適合している事業者			
生椎茸	徳島 秋田 長崎 兵庫	のみに付与された称号です。有機JAS規格に適合した			
にがうり(ゴーヤ)	長崎 宮崎 和歌山	事業者は1年に1度検査を受け高い水準で安全を保持。		8/12(火) カットミール	
にら	高知 大分 宮崎 福岡			かぼちゃ(カット済)	北海道
人参	青森 北海道 和歌山				
にんにく	青森				
パセリ	愛知 長野 香川 静岡 千葉	乾燥カットわかめ	韓国		
ピーマン	愛媛 宮崎 兵庫 高知 大分	さくらげ	ベトナム		
ぶなしめじ	長野 香川	小芽ひじき	韓国	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くるみ ① ⑥ ⑥	
ブロッコリー	北海道 長野	塩吹昆布	北海道		
ブロッコリースプラウト	大阪 高知				
舞茸	三重 静岡 福岡 新潟				
水菜	滋賀 茨城 大阪 福岡	塩蔵わかめ	徳島		
ミニトマト	愛知 北海道 熊本 愛媛 香川	塩蔵わかめ	※この商品はえびが混ざる		
みょうが	高知		漁法で採取しています。		
もやし	静岡 兵庫 岐阜				
レタス	長野 群馬 山梨				
レッドオニオン	ニュージーランド 兵庫 北海道	もやし:ミャンマー産の種子を使用、			
レモン	アメリカ チリ	静岡県浜松市で栽培・加工			

《お知らせ》 この産地予定は「8月4日週・8月11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「8月18日週」の産地予定は、「8月25日週又9月1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。



ヨシケイ滋賀

0120-55-3568



ヨシケイ京都

0120-20-4931