

2025年7月7日週 産地予定のお知らせ

アレルゲン変更のお知らせ					
品名	メニュー表記	変更後	品名	メニュー表記	変更後
焼ちくわ	小麦・卵	卵			

今週使用予定の青果物の産地は以下の通りです。 気候状況によりご案内している産地が変更になる場合がありますのでご了承ください。					
品名	産地	品名	産地	品名	産地
白菜	長野・群馬・茨城	ピーマン	高知・大分・宮崎・茨城	もやし	愛媛・岡山
キャベツ	香川・長野・群馬・愛知・茨城	オクラ	香川・高知	豆苗	高知
レタス	長野・群馬	パプリカ(赤)	韓国・オランダ・ニュージー	アボカド	メキシコ
ほうれん草	香川・群馬・茨城	しし唐	香川・高知	とうもろこし	愛媛・香川・徳島
グリーンソフ又はサニーレタス	長野・群馬	玉葱	愛媛・香川・徳島・兵庫・北海道	いんげん	香川・高知・鹿児島・北海道
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・熊本・茨城・千葉	じゃがいも	鹿児島・熊本・長崎・千葉・北海道・愛媛	枝豆	愛媛・香川・高知・徳島
みつば	高知・大分	長芋	北海道	ズッキーニ	香川・高知・長野
ブロッコリー	長野・北海道・アメリカ	青じその葉	高知	冬瓜	香川・岡山・沖縄
京葱	鳥取・大分・群馬	みょうが	高知	レッドオニオン	北海道・アメリカ・ニュージー
にら	高知・宮崎	パセリ	長野・北海道	レモン	アメリカ・チリ
細葱	愛媛・香川・高知	クレソン	愛媛・香川・高知・徳島・秋田	オレンジ	アメリカ・オーストラリア
サラダ菜	高知・鳥取・福岡	ゴーヤ	香川・高知・熊本	キウイ	ニュージー
青梗菜	高知・徳島・長野・群馬	ブロッコリースプラウト	高知・徳島・大阪		
水菜	香川・高知・福岡	ハッピーリーフ	高知・岡山・広島・愛知		
セロリ	長野・茨城	貝割大根	高知		
グリーンアスパラ	愛媛・長野・北海道	モロヘイヤ	香川・徳島		
人参	長崎・青森・北海道	にんにく	青森		
大根	青森・北海道	生姜	高知		
ごぼう	青森・北海道	ぶなしめじ	香川・長野・福岡		
ラディッシュ	香川・高知・広島・愛知	えのき茸	宮崎・香川・長野		
胡瓜	愛媛・香川・宮崎・長野・群馬・北海道	エリンギ	香川・高知・長野		
なす	香川・高知・徳島・熊本・群馬・千葉	舞茸	三重・福岡		
トマト	香川・高知・熊本・群馬・北海道	なめこ	大分・三重・長野		
ミニトマト	香川・徳島・熊本・群馬・茨城・北海道	生椎茸	愛媛・香川・徳島		
かぼちゃ	香川・高知・徳島・鹿児島・北海	小大豆もやし	愛媛・岡山		

・かぶの本数変更について、メニュー制作上のかぶは70 g 前後で指定されておりますが、現状では150 g 前後（葉も含む可食部）の物をお届けさせて頂く予定です。
メニューに記載してあるように本数変更をしてお届けさせて頂く予定です。1本⇒1本 2本⇒1本 3本⇒2本 4本⇒2本 5本⇒3本 6本⇒3本

・なすの本数変更について、メニュー制作上のなすは80 g 前後で指定されておりますが、現状では160 g 前後の物をお届けさせて頂く予定です。
メニューに記載してあるように本数変更をしてお届けさせて頂く予定です。1本⇒1本 2本⇒1本 3本⇒2本 4本⇒2本 5本⇒3本 6本⇒3本

※野菜の生育状況によりメニュー通りのお届けとなる場合がありますのでご了承ください。

※もやしは原材料は中国ですが、栽培加工は国内でしております。