

10月22日(火)お届け食材産地一覧



品名	産地	品名	産地
パセリ	大分	貝割大根	福岡
ピーマン	熊本	キャベツ	群馬
ミニトマト	長崎	じゃが芋	北海道
れんこん	佐賀	大根	熊本
水菜	福岡		
ピュアベール	福岡		
細葱	福岡		
玉葱	北海道		
トマト	大分		
にら	宮崎		
人参	北海道		
白菜	長野		

【ブロッコリー】について、気象状況、物流状況により、入荷時の低酸素状態による呼吸の際に硫黄化合物が生成され、微妙な臭いの原因となります。食品事態に問題はありませんので洗われて、ご使用下さい。洗うと臭いは消えます。【人参】についてですが、こちらも最近の気象状況及び2024年の物流問題もあり、入荷時の人参の黒ずみは頻繁に見受けられます。黒ずみは見栄えはあまりよくありませんが、人参に含まれるポリフェノールとオキシターゼ混ざりあった状態で空気に触れると起こりうる現象(自然現象)で、食品自体に全く問題はありません。九州地区への入荷量も激減している状況の中で、SDGsの観点から食品ロスを防ぐために一定の基準を設け使用させて頂きたいと思っております。もちろん、傷み、腐れ等ございましたら別問題です。ご遠慮なくお問い合わせ、またお申し出下さい。安全・安心をテーマにお客様に喜んで頂けるよう努力致します。何卒ご理解の程、宜しくお願い致します。

鶏卵 薩摩の玉子 永田鶏卵直営農場で育てたビタミンE強化卵	原産地:鹿児島 賞味期限:別途卵に記載(シール添付) 保存方法:10℃以下で保存 使用方法: 生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後及び殻にヒビが入った場合は加熱調理して下さい。 選別包装者:(有)永田鶏卵GPC 鹿児島市西別府町2941-48 採卵者:(有)永田鶏卵 直営農場 鹿児島県南九州市川辺町
--	---

※一つの野菜に複数の産地が記載されている場合は、メニュー名が記載されているものは当該メニューに使用されている野菜の産地、メニュー名の記載がないものはそれ以外の全メニュー共通の産地です。

※商品本体に表示がある場合は、そちらをご参照ください。

※商品におけるクレームに関しまして、現物の回収を行わせて頂いています。何卒ご協力の方宜しくお願い致します。