

現在使用している主な食材の産地

2010年3月20日現在

◆ 野菜・フルーツ

(産地)

黄ニラ	岡山
竹の子	長崎、徳島、大阪
広東白菜	千葉
人参	鹿児島
青梗菜	千葉
白葱	鳥取
パプリカ	韓国
赤ピーマン	高知
ター菜	浜松
トマト	熊本
ワケギ	広島
油菜芯	静岡
インゲン	鹿児島
スナップエンドウ	長崎、熊本
ハウレン草	徳島
百合根	北海道
ブロッコリー	徳島
茄子	高知、大阪
香菜	熊本、愛知
モヤシ	岐阜
カリフラワー	徳島
南瓜	ニュージーランド
ロメインレタス	長野
サリナス	岐阜
白菜	九州
万能ねぎ	徳島
胡瓜	鹿児島、徳島
新生姜	熊本
サツマイモ	徳島、茨城
レンコン	徳島
セロリ	静岡
トウモロコシ	沖縄
マンゴー	メキシコ
タラの芽	徳島
こごみ	秋田
菜の花	徳島
銀杏	大分
マコモダケ	中国
メロン	静岡
タロ芋	宮古島
万願寺トウガラシ	京都

◆ 海鮮

(産地)

クラゲ	中国遼寧省
フカヒレ	気仙沼
ズワイ蟹肉	ロシアまたはアメリカ
タラバ蟹肉	ロシアまたはアメリカ
蟹卵	チリ
干し貝柱	北海道
燕の巣	インドネシア
活アワビ	三陸
干し鮑	吉浜
アワビ	オーストラリア
ナマコ	青森
ホタテ	北海道、宮城
才巻き海老	沖縄
伊勢海老	和歌山または徳島
大海老	ミャンマー
芝海老	ミャンマー
有頭海老	ミャンマー
モンゴウイカ	タイ
ツブ貝	北海道
旬の白身魚	明石・宇和島・徳島
白バイ貝	鳥取または京都
油目	宇和島
ホッキ貝	北海道
アコウ	兵庫
姫サザエ	北海道
スッポン	大分
サーモン	ノルウェー
ウニ	北海道
アイナメ	淡路
トビコ	台湾
ヤリイカ	ベトナム
マテ貝	山口
ジャコ	徳島
塩鮭	ロシア

◆ 豚肉、牛肉、鶏、鴨

豚肩ロース	京都
鶏肉全般	奈良
豚バラ肉	カナダ
皮付き豚バラ肉	デンマーク
鴨肉	台湾
金華ハム	中国浙江省
豚スペアリブ	カナダ
牛バラ肉	オーストラリア
和牛リブローズ	神戸
和牛ヒレ肉	佐賀
牛モモ肉	滋賀
牛サーロイン	神戸
牛フィレ肉	オーストラリア
ハト	フランス

◆ キノコ

(産地)

花椎茸	長野
生椎茸	徳島または岐阜
舞茸	新潟
丹波シメジ茸	京都
キヌガサ茸	香港
エリンギ茸	長野
白シメジ茸	長野
生キクラゲ	沖縄
白キクラゲ	中国

◆ その他

(産地)

ピータン	香港
豆腐	徳島
卵	鹿児島
塩魚	香港
カシューナッツ	インド
米	山形
糯米	熊本、佐賀
豆乳	米国、カナダ
生湯葉	鹿児島
岩海苔	浜松
腸詰	カナダ
干し牡蠣	広島
花膠	中国

※その他の野菜は、国産品を主として使用しますが、季節・天候等により輸入品を代用する場合がございます。