

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2017年6月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	静岡・茨城・埼玉
広東白菜	千葉・台湾
インゲン	千葉
大葉	愛知
ホワイトアスパラ	ペルー
生ヤングコーン	愛知
椎茸	大分・秋田
マコモ茸	台湾
空芯菜	千葉
大根	神奈川
黄ニラ	岡山・栃木
韭	栃木
分葱	千葉
山えのき	新潟
ズッキーニ	長野・群馬
スナックエンドウ	日本
生きくらげ	熊本
ツルムラサキ	徳島
葉にんにく	千葉
玉葱	北海道
油菜芯	静岡・茨城・埼玉
白ネギ	茨城・千葉
冬瓜	愛知
パプリカ	ニュージーランド・オランダ・韓国
ピーマン	千葉・茨城・宮崎・高知
ブロッコリー	茨城
れんこん	茨城
空豆	鹿児島
胡瓜	埼玉・青森・群馬
アスパラガス	岩手・秋田
えのき茸	長野
しめじ	長野・新潟
エリンギ	長野
もやし	栃木
米(炒飯用)	宮城産(ササニシキ)
米(白飯用)	新潟産(コシヒカリ)

◆ 海鮮	(産地)
フカヒレ	日本・中国・ペルー
鮑	オーストラリア・韓国
干し鮑	岩手
大海老(ブラックタイガー)	ベトナム・インドネシア
海老(バナメイ)	インドネシア
車海老	沖縄・熊本
巻き海老	鹿児島・沖縄・熊本・大分
モンゴウイカ	中国・日本・タイ・台湾
ズワイ蟹・蟹の爪	アメリカ・インドネシア
ホタテ貝	北海道・岩手
ツブ貝	ロシア
ホッキ貝	カナダ・青森
牡蠣	兵庫県播磨灘
ロブスター	静岡
平貝	愛知
生のり	浜名湖

◆ 肉	(産地)
牛バラ肉	オーストラリア
牛モモ	オーストラリア
和牛ヒレ	国産
リブローズ	国産
固体識別番号及び枝番号はフロントにて表示	
豚肩ロース	千葉・カナダ・スペイン
皮付き豚バラ肉	メキシコ
専鶏(えつどり)	茨城
鶏肉	岩手・宮崎
家鴨	タイ
鶏卵	茨城

◆ 果物	(産地)
キウイ	ニュージーランド
パパイヤ	ハワイ
マンゴー	タイ・フィリピン
メロン	静岡・山形・高知
さくらんぼ	長野・山形
アメリカンチェリー	アメリカ

※聘珍樓では食の安全を第一に取り扱いには十分注意致しております。

※中国産につきましては、「食品安全書」を基に確認を取った食材を使用しております。

※天候及び流通状況により、産地は変更になることがございます。