

現在使用している主な食材の産地

平成29年6月1日現在

◆ 野菜

	(産地)
空心菜	千葉・茨城
芥菜	千葉
芥蘭菜	千葉
A菜	栃木・岡山
冬瓜	沖縄
インゲン	沖縄
アスパラ	栃木・岡山
ホワイトアスパラ	香川・佐賀
蜜豆	熊本・静岡
芥蘭	千葉
キャベツ	愛知
春キャベツ	愛知
白菜	茨城
ミニ青梗菜	千葉
広東白菜	千葉
レタス	静岡
金針菜	マレーシア
パプリカ	韓国
香菜	千葉・静岡
大葉	愛知
人参	静岡・千葉
黄ニラ	栃木・岡山
ジャガイモ	北海道
エノキ茸	長野
エリンギ	群馬・長野・岩手
はなびら茸	栃木・山梨
しめじ	長野・新潟
コリンキー	千葉

◆ 米

	(産地)
米(コシヒカリ)	新潟県・魚沼産
もち米	国産
ジャスミン米	タイ

*その他

	(産地)
皮蛋	香港
豆腐	群馬
卵	国産
干し海老	ミャンマー
干し椎茸	中国浙江省

◆ 豚肉、牛肉、鶏、鴨

	(産地)
和牛ヒレ	店舗入口に記載
固体識別番号	

牛サーロイン	アメリカ
国産牛スネ肉	国産各地
豚肩ロース	千葉
皮付き豚バラ肉	流香豚
金華ハム	中国浙江省
赤鶏	沖縄県久米島
鶏腿肉	岩手
家鴨	タイ
エツ鶏	茨城

◆ 海鮮

	(産地)
くらげ	中国
フカヒレ(姿)	埼玉
燕の巣	インドネシア
タラバ蟹肉	アラスカ
渡り蟹卵	ペルー
干し貝柱	北海道
水煮鮑	オーストラリア
干し鮑	岩手県久慈
鮑	北海道・韓国・台湾
ホッキ貝	北海道・青森
ホタテ貝	北海道・岩手

活車海老	熊本
伊勢海老	千葉・静岡・三重
イセエビ	キューバ
大海老(フラワーエビ)	インドネシア
海老(バナメイエビ)	インド
毛ツブガイ	北海道
ヒモ付き帆立	北海道
梅花ナマコ	沖縄
モンゴウイカ	タイ
ナマコ	沖縄・石垣島、青森
すっぽん	静岡・伊豆、青森

ハタ	沖縄・石垣島
鱧	兵庫
縞鯨	三重
黒バイ貝	三重

※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、産地は変更になる場合がございます。