

現在使用している主な食材の産地

◆ 野菜

(産地)

とうもろこし	九州
広東白菜	千葉
大根	九州
ニンニク	中国山東省
生キクラゲ	台湾
キクラゲ	中国雲南省、浙江省
プロッコリー	福岡 千葉 北海道
金糸瓜	岡山
冬瓜	沖縄 鹿児島 岡山
長ねぎ	大分
九条葱	京都
エノキ茸 水菜	福岡
レタス	長崎、福岡 長野
舞茸	福岡 長野 群馬
香菜	福岡 大分、千葉
キュウリ 茄子	福岡
万能ねぎ しめじ	福岡
さつまいも	鹿児島
水菜	福岡
スナップエンドウ	中国、九州 愛知
シメジ	福岡
椎茸	熊本、大分
黄にら	岡山 栃木
白菜	大分 九州
青梗菜	千葉、大分、静岡
枝豆	九州
アスパラ	国産
金針菜	マレーシア
レンコン	佐賀
トマト	九州
インゲン	九州

◆ 米

(産地)

白米(白飯用)	島根産(コシヒカリ)
白米(チャーハン用)	大分産(ヒノヒカリ)
インディカ米(蒸しご飯用)	タイ産(ジャスミン米)
もち米	国産

◆ 豚肉、牛肉、鶏、鴨

(産地)

豚肩ロース	鹿児島
鳥骨鶏	香川県
牛 ヒレ サーロイン	九州 北海道 長崎 (固体識別番号は、フロントに掲示)
ペキンダック	タイ カナダ
皮付き豚バラ肉	メキシコ
鴨ロース	ハンガリー

◆ 海鮮

(産地)

ぐらげ	中国大連
フカヒレ(姿)	中国青島、国産
ズワイ蟹肉	カナダ
タラバ蟹肉	ロシア、ノルウェー
蟹卵	ペルー
干し貝柱	北海道
燕の巣	インドネシア
アワビ	九州 豪州 韓国
干し鮑	岩手県
ホタテ	北海道 青森 北陸
巻き海老	久米島 九州
有頭海老(ブラックタイガー)	インドネシア
大海老(ブラックタイガー)	インドネシア
海老(バナメイ)	インドネシア
紋甲イカ	タイ
小柱	中国
ヤリイカ	長崎
カキ	兵庫
鯛	九州 長崎
カラスカレイ	アイスランド

◆ その他

(産地)

ピータン	香港
うずらピータン	台湾
豆腐	福岡
卵	福岡
干し椎茸	中国河南省 長崎 カシューナッツ インド
ザーサイ	中国四川省

※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。