

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2018年9月現在

◆ 野菜 (産地)

青梗菜	茨城
白菜	長野
広東白菜苗	千葉
アスパラガス	栃木
ホワイトアスパラ	ペルー
椎茸	秋田
魚沼しめじ	新潟
エリンギ	長野
白舞茸	群馬
山えのき	長野
えのき茸	長野
生キクラゲ	熊本
レタス	長野
大根	北海道
紅芯大根	福岡
インゲン	青森
黄ニラ	栃木・岡山
カリフラワー	長野
ブロッコリー	長野
空芯菜	千葉
つるむらさき	徳島
葉ニンニク	千葉
玉ねぎ	兵庫
もやし	栃木
豆もやし	栃木
レンコン	茨城
香菜	静岡
サツマイモ	高知
南瓜	北海道
スナップエンドウ	ペルー
百合根	北海道
絹サヤ	岩手
なす	群馬
ピーマン	岩手
赤ピーマン	高知
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国
トマト	岩手
江戸菜	東京・千葉
芥蘭	千葉
冬瓜	静岡
金針菜	マレーシア

カブ	千葉
茶豆	新潟
米(炒飯用)	宮城(ササニシキ)
米(白飯用)	新潟 魚沼(コシヒカリ)
銀杏	愛知・中国
栗	中国
松茸	中国

◆ 海鮮 (産地)

フカヒレ	ペルー・三陸・沖縄
鮑	オーストラリア・韓国・国産
干し鮑	岩手/久慈
大海老(ブラックタイガー)	インドネシア
海老(パナメイ)	インドネシア
巻き海老	鹿児島・久米島
伊勢海老	神奈川/城ヶ島
モンゴウイカ	中国
アオリイカ	タイ
ホタテ貝	北海道・青森
ツブ貝	ロシア
牡蠣	兵庫/播磨灘
助宋ダラ	中国
ハタ	長崎
赤イサキ	長崎
イサキ	長崎/小値賀
平スズキ	和歌山
真鯛	愛媛
スッポン	伊豆下田
タラバ蟹	ロシア
ズワイ蟹	青森
なまこ	青森・金沢・沖縄
燕の巣	インドネシア
イセエビテール	ブラジル

◆ 肉 (産地)

牛バラ	オーストラリア
牛モモ	オーストラリア
和牛ヒレ	国産
和牛リブローズ	国産
和牛スネ	国産
固体識別番号及び枝番号はフロントにて表示	
アングス牛ヒレ	アメリカ
豚肩ロース	千葉
アイスバイン	沖縄
皮付き豚バラ肉	沖縄(流香豚)・デンマーク
専鶏(えつどり)	茨城
骨つきモモ肉	鳥取
鶏肉	岩手・宮崎・ブラジル
鶏胸	岩手
家鴨	タイ
鶏卵	茨城

◆ 果物 (産地)

巨峰	長野
青メロン	静岡
マンゴー	タイ
ラズベリー	アメリカ
ブルーベリー	メキシコ
梨	茨城
キウイ	ニュージーランド

※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。