

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2019年2月現在

◆ 野菜 (産地)				◆ 肉 (産地)	
青梗菜	茨城	カブ	千葉・埼玉	牛バラ(アンガス牛)	アメリカ
白菜	茨城	生わさび	静岡	牛モモ	オーストラリア
広東白菜苗	千葉	米(炒飯用)	宮城(ササニシキ)	和牛ヒレ	国産
アスパラガス	オーストラリア	米(白飯用)	新潟 魚沼(コシヒカリ)	和牛リブロース	国産
ホワイトアスパラ	ペルー	銀杏	愛知・中国・福岡	和牛スネ	国産
椎茸	秋田	栗	中国	団体識別番号及び枝番号はフロントにて表示	
魚沼しめじ	新潟	ター菜	千葉	豚肩ロース	千葉
エリンギ	長野	にら	群馬	皮付き豚バラ肉	沖縄(流香豚)・デンマーク
白舞茸	群馬	長いも	青森	専鶏(えつどり)	茨城
山えのき	長野	◆ 海鮮 (産地)		骨つきモモ肉	鳥取
えのき茸	長野	フカヒレ	ペルー・三陸・沖縄	鶏もも肉	ブラジル
生キクラゲ	熊本	鮑	オーストラリア・韓国・国産	鶏胸	岩手
レタス	静岡	干し鮑	岩手/久慈	家鴨	タイ
大根	千葉	大海老(ブラックタイガー)	インドネシア	鶏卵	茨城
紅芯大根	中国	海老(バナメイ)	インドネシア	もち豚肩ロース	群馬
スナップエンドウ	鹿児島・長崎	巻き海老	鹿児島・久米島	◆ 果物 (産地)	
黄ニラ	栃木・岡山・台湾	伊勢海老	三重	青メロン	静岡
平茸	福岡	モンゴウイカ	中国	マンゴー	タイ
小松菜	茨城・東京	ホッキ貝	北海道	ラズベリー	アメリカ
豆苗	台湾	ホタテ貝	北海道・青森	ブルーベリー	メキシコ
分葱	千葉	ツブ貝	ロシア	キウイ	ニュージーランド
葉ニンニク	千葉	牡蠣	兵庫/播磨灘	オレンジ	オーストラリア
玉ねぎ	北海道	助宋ダラ	中国	いちご	栃木
もやし	栃木	ハタ	長崎	文旦	高知
豆もやし	栃木	真鯛	愛媛	キンカン	鹿児島
レンコン	茨城	平スズキ	大分/豊後水道		
香菜	静岡	赤ハタ	熊本/天草		
サツマイモ	千葉	甘ダイ	長崎		
南瓜	北海道	手長海老	静岡/沼津		
人参	千葉	スッポン	伊豆下田		
百合根	北海道	タラバ蟹	ロシア		
絹サヤ	静岡	ズワイ蟹	青森		
なす	高知	なまこ	金沢・沖縄		
ピーマン	宮崎	燕の巣	インドネシア		
赤ピーマン	高知	イセエビテール	ブラジル		
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国・オランダ	青さのり	静岡県/浜名湖		
キャベツ	愛知	うに	チリ		
ブロッコリー	愛知	干し牡蠣	広島		
金針菜	マレーシア				
カリフラワー	熊本				
ちぢみほうれん草	千葉				

※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。