

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2019年4月現在

◆ 野菜 (産地)

青梗菜	茨城
白菜	茨城
広東白菜苗	千葉
アスパラガス	オーストラリア・栃木
ホホワイトアスパラ	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	静岡
大根	千葉
紅芯大根	中国
スナップエンドウ	鹿児島・長崎
黄ニラ	栃木・岡山・台湾
平茸	福岡・長野
いんげん	沖縄
水連菜	台湾
分葱	千葉
葉ニンニク	千葉
玉ねぎ	北海道
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	千葉
南瓜	ニュージーランド
人参	千葉・北海道
百合根	北海道
絹サヤ	静岡
菜の花	千葉
ピーマン	宮崎
赤ピーマン	高知
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国・オランダ
キャベツ	愛知
金針菜	マレーシア
ヘチマ	石垣
クワンソウ	石垣
ズッキーニ	石垣
セロリ	静岡

生わさび	静岡
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・福岡
江戸菜	東京
にら	群馬
長いも	青森
たけのこ	静岡・中国
ニンニク	中国
エシャロット	アメリカ
太葱	千葉
ヤングコーン	タイ
ミニ青梗菜	千葉
生姜	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(バナメイ)	インドネシア
巻き海老	鹿児島・久米島
伊勢海老	三重
モンゴウイカ	中国・宇和島
ホッキ貝	北海道
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
真鯛	愛媛
平スズキ	大分/豊後水道
桜海老	台湾
甘ダイ	宇和島
黒鯛	宇和島・香川
スッポン	伊豆下田
タラバ蟹	ロシア
ズワイ蟹	青森
なまこ	金沢・沖縄
燕の巣	インドネシア
イセエビテール	ブラジル
青さのり	静岡県/浜名湖

うに	チリ
干し牡蠣	広島
マテ貝	香川
平貝	愛知
蛤	茨城
アサリ	愛知

◆ 肉 (産地)

牛バラ(アンガス牛)	アメリカ
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	
豚肩ロース	千葉
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
鶏もも肉	ブラジル
鶏胸	岩手
家鴨	タイ
鶏卵	茨城
もち豚肩ロース	群馬

◆ 果物 (産地)

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
キウイ	ニュージーランド
オレンジ	オーストラリア
いちご	栃木
キンカン	鹿児島
デコポン	熊本・和歌山
白いちご	群馬

※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。