

# 現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓  
2019年6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	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	長野
大根	千葉
紅芯大根	中国・静岡
スナップエンドウ	山形
黄ニラ	栃木・岡山・台湾
平茸	福岡・長野
いんげん	千葉
分葱	千葉
葉ニンニク	千葉・台湾
玉ねぎ	佐賀
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
百合根	北海道
絹サヤ	青森
そら豆	茨城
ピーマン	宮崎・茨城
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	沖縄/石垣
クワンソウ	沖縄/石垣
ズッキーニ	沖縄/石垣
空心菜	千葉

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)
江戸菜	東京
にら	高知・栃木
ネマガリダケ	青森
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
フルーツマト	埼玉

うに	チリ
干し牡蠣	広島
平貝	愛知
蛤	茨城
アサリ	愛知

## ◆ 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)	ミャンマー
巻き海老	鹿児島・久米島
伊勢海老	三重・千葉
モンゴウイカ	中国
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
クロムツ	ニュージーランド
ハタ	長崎
真鯛	愛媛・愛知・長崎
桜海老	静岡/由比・台湾
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/浜名湖
毛蟹	北海道/噴火湾
イトヨリ	愛媛/宇和島

## ◆ 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
和牛リブブース	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
パイナップル	フィリピン
アメリカンチェリー	アメリカ

※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。