

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2019年11月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	茨城
白菜	長野 茨城
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 茨城
大根	北海道 千葉
紅芯大根	静岡
銀杏	愛知・中国
黄ニラ	栃木・岡山・台湾
ブロッコリー	埼玉・愛知
甘栗	中国
分葱	千葉
葉ニンニク	千葉・台湾
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	茨城
人参	千葉
小松菜	東京・埼玉
絹サヤ	岩手・北海道
トマト	岩手
ピーマン	宮崎・茨城・岩手
赤ピーマン	高知
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国・オランダ
キャベツ	長野 千葉
金針菜	マレーシア
スナップエンドウ	中国
茄子	群馬
チシャトウ	静岡
豆苗	台湾
マコモダケ	台湾

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)
グリーンカール	茨城 長野
にら	高知 茨城 栃木
ニンニク	中国
エシャロット	アメリカ
太葱	千葉・青森
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	気仙沼・ペルー
鮑	恵山・韓国・オーストラリア
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)	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
スケソウタラ	中国
ハタ	福岡
真鯛	愛媛・愛知・長崎
手長エビ	静岡/沼津
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
上海蟹	中国/陽澄湖
ソフトシェルクラブ	ミャンマー

◆ 肉	(産地)
牛バラ(アンガス牛)	アメリカ
牛モモ	国産・オーストラリア
和牛ヒレ	国産
和牛リブロース	国産
団体識別番号及び抜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
ラズベリー	アメリカ
ブルーベリー	長野
ほおずき	長野
オレンジ	オーストラリア
赤グレープフルーツ	南アメリカ
パイナップル	フィリピン
ピオーネ	山梨・長野
柿	和歌山

※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。