

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2020年2月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	茨城
白菜	群馬
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	香川
大根	千葉
紅芯大根	静岡
菜の花	千葉
黄ニラ	栃木・岡山・台湾
ブロッコリー	熊本・愛知
メークイン	北海道
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	メキシコ
人参	千葉
絹サヤ	静岡
トマト	静岡
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	茨城
金針菜	マレーシア
スナップエンドウ	鹿児島/指宿
茄子	高知
豆苗	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)
にら	栃木・茨城
ニンニク	中国
エシャロット	アメリカ
太葱	茨城
ヤングコーン	タイ
ミニ青梗菜	千葉
生姜	中国
ター菜	千葉

◆ 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(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
スケソウタラ	中国・アメリカ
アズキハタ	熊本/天草
真鯛	愛媛
メロー	スペイン
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
マテ貝	香川・徳島
ヒラスズキ	熊本/天草
アサリ	中国

◆ 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
和牛リブローズ	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・群馬
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
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
フルーツマト	埼玉
いちご	栃木

※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。