

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2021年1月現在

◆ 野菜	(産地)			◆ 肉	(産地)
青梗菜	千葉/柏	生わさび	静岡	牛バラ(アンガス牛)	アメリカ
白菜	茨城	米(炒飯用)	宮城(ササニシキ)	牛モモ	国産・オーストラリア
広東白菜苗	千葉/柏	米(白飯用)	新潟/魚沼(コシヒカリ)	和牛ヒレ	国産
ター菜	千葉/柏	にら	茨城・長崎	和牛リブコース	国産
ホホワイトアスパラ	ペルー	ニンニク	中国	固体識別番号及び枝番号はフロントにて表示	
椎茸	秋田	エシャロット	アメリカ	豚肩ロース	千葉
魚沼しめじ	新潟	太葱	茨城・千葉	皮付き豚バラ肉	沖縄(流香豚)・デンマーク・群馬
エリンギ	長野	ヤングコーン	タイ	専鶏(えつどり)	茨城
白舞茸	群馬	ミニ青梗菜	千葉/柏	骨つきモモ肉	鳥取
山えのき	長野	生姜	中国	鶏もも肉	ブラジル
えのき茸	長野	ゆり根	北海道	鶏胸	岩手
生キクラゲ	熊本			家鴨	タイ
ズッキーニ	沖縄/石垣	◆ 海鮮	(産地)	鶏卵	茨城
大根	千葉	フカヒレ	気仙沼・ペルー	もち豚肩ロース	群馬
十角瓜	沖縄/石垣	鮑	恵山・韓国・オーストラリア	和牛サーロイン	国産
黄ニラ	岡山・台湾・栃木	干し鮑	岩手/久慈		
ブロッコリー	長崎	大海老(ブラックタイガー)	インドネシア	◆ 果物	(産地)
九条ネギ	京都	海老(バナメイ)	ミャンマー	アンデスメロン	茨城
分葱	千葉・奈良	巻き海老	鹿児島・久米島	クインシーメロン	茨城・山形
葉ニンニク	千葉・台湾	モンゴウイカ	中国	ラ・フランス	山形
玉ねぎ	北海道	ホッキ貝	北海道	金柑	宮崎
もやし	栃木	ホタテ貝	北海道・青森	赤グレープフルーツ	南アフリカ
豆もやし	栃木	ツブ貝	ロシア	パイナップル	フィリピン
レンコン	茨城	牡蠣	兵庫/播磨灘	りんご	青森
香菜	千葉/柏	スケソウタラ	中国・アメリカ	柿	福岡
サツマイモ	千葉・茨城	真鯛	愛媛	キウイ	ニュージーランド
南瓜	メキシコ	メロー	スペイン	イチゴ	栃木
人参	千葉	スッポン	青森	干アンズ	トルコ
絹サヤ	鹿児島	タラバ蟹	ロシア	フルーツマト	埼玉
トマト	青森・山形	ズワイ蟹	青森		
ピーマン	茨城・宮崎	なまこ	金沢		
赤ピーマン	高知・千葉	燕の巣	インドネシア		
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国・オランダ	伊勢海老	三重/伊勢		
キャベツ	愛知・茨城	イセエビテール	ブラジル		
水蓮菜	台湾	青さのり	静岡/浜名湖		
スナップエンドウ	鹿児島	ヒゲソリダイ	長崎		
島らっきょ	沖縄	穴子	韓国		
栗	中国	上海蟹	江蘇省		
レタス	茨城	コショウダイ	愛媛/宇和島		
豆苗	台湾				

※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。