

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2021年4月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	千葉/柏
白菜	茨城・群馬・長崎
広東白菜苗	千葉/柏
いんげん	沖縄
モロッコいんげん	沖縄
アスパラ	メキシコ
椎茸	秋田・群馬
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
大根	千葉
生筍	静岡/大井川
黄ニラ	岡山・台湾・栃木
ブロッコリー	熊本・長野
九条ネギ	京都
分葱	千葉
葉ニンニク	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	千葉/柏
サツマイモ	千葉・茨城
南瓜	ニュージーランド
人参	千葉
絹サヤ	鹿児島
そら豆	鹿児島
ピーマン	茨城
赤ピーマン	高知・千葉
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国・オランダ
春キャベツ	愛知
ズッキーニ	宮崎
キャベツ	宮崎
スナップエンドウ	鹿児島・愛知
レタス	茨城
豆苗	高知

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	茨城・長崎
ニンニク	中国
エシャロット	アメリカ
太葱	茨城・千葉
ヤングコーン	タイ
ミニ青梗菜	千葉/柏
生姜	中国
ゆり根	北海道

◆ 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
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
真鯛	愛媛/宇和島
平貝	愛知
スッポン	青森
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
伊勢海老	三重/伊勢
イセエビテール	ブラジル
青さのり	静岡/浜名湖
ヒラスズキ	大分
手長海老	静岡/沼津
地蛤	千葉/銚子
マテ貝	山口
アイナメ	北海道/根室
あさり	北海道
甘鯛	福岡

◆ 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
和牛サーロイン	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)
アンデスメロン	静岡
せとか	愛媛
ゴールドキウイ	ニュージーランド
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
りんご	青森
ブラックベリー	メキシコ
清見オレンジ	愛媛
イチゴ	栃木
干アズ	トルコ
フルーツトマト	埼玉

※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。