

## 現在使用している主な食材の産地

<b>◆ 野菜</b>	<b>(産地)</b>	<b>◆ 豚肉、牛肉、鶏、鴨</b>	<b>(産地)</b>
黄ニラ	岡山	もち豚	鹿児島・群馬
レタス	長野、徳島	鶏	奈良、茨城
広東白菜	千葉	赤鳥	沖縄
人参	鹿児島	豚バラ肉	カナダ
青梗菜	静岡	皮付き豚バラ肉	デンマーク、メキシコ
キャベツ	兵庫、愛知	金華ハム	中国浙江省
蓮根	徳島、佐賀	豚スペアリブ	カナダ
青、赤ピーマン	大分、鳥取、高知	牛バラ肉	オーストラリア
パプリカ	韓国、ニュージーランド	国産牛肉	フロント近くに表示
白葱	大分、鳥取	北京ダック	タイ
わけぎ	広島、高知		
オレンジカリフラワー	徳島	<b>◆ 海鮮</b>	<b>(産地)</b>
介菜、介蘭	千葉、高知	クラゲ	中国大連
菜の花	千葉	フカヒレ	国産
アスパラ	メキシコ	フカヒレ(姿)33g	国産・中国
紫芋	茨城	フカヒレ(姿)50~66g	国産・中国
シルクスイート	千葉	フカヒレ(姿)200g~	国産・中国
チジミほうれん草	群馬	ズワイ蟹肉	アメリカ・中国
もやし	兵庫	タラバ蟹肉	アメリカ・ロシア
大豆もやし	岐阜	蟹卵	ペルー
ヤングコーン	タイ	干し貝柱	北海道
白菜	群馬	燕の巣	インドネシア
ブロッコリー	長崎	国産鮑	徳島、宮城、山口
スナッフエンドウ	鹿児島	活アワビ	韓国、山口
芽キャベツ	静岡	干し鮑	岩手
舞茸	福岡	白姫蝦	鹿児島
黒鮑茸	長野	ナマコ	青森、瀬戸内、沖縄
マコモダケ	台湾	ホタテ・殻付き帆立	北海道・宮城
マッシュルーム	岡山	才巻き海老	鹿児島・沖縄
いんげん	熊本	伊勢海老	和歌山・徳島
ミニエリンギ	広島	鯛	和歌山
エノキ	長野	大海老(ブラックタイガー)	インド、インドネシア
しめじ	長野	海老(バナメイ)	ベトナム
白靈茸	群馬	アサリ	北海道
クレンソウ	徳島、福岡	牡蠣	兵庫、韓国
南瓜	メキシコ、北海道	甲イカ	台湾
		ツブ貝	ロシア
台湾豆苗	福岡	ホッキ貝	北海道
胡瓜	佐賀	伝助穴子	宮城
ホワイトセロリ	大阪	スッポン	長崎、鹿児島、沖縄
香菜	静岡	トビコ	台湾
		車蝦	鹿児島
イチゴ	熊本	アオリイカ	インド、スリランカ、タイ
グレープフルーツ	アメリカ	オマール海老	カナダ
オレンジ	アメリカ		
メロン	静岡	<b>◆ その他</b>	<b>(産地)</b>
キウイ	ニュージーランド	ピータン	香港
文旦	高知	絹豆腐	徳島
ブルーベリー	アメリカ	卵	鹿児島
マンゴ	タイ	塩魚	香港
		カシューナッツ	インド
<b>◆ 米</b>	<b>(産地)</b>	豆乳	愛知
米(炊飯米用)	新潟魚沼産コシヒカリ	生湯葉	鹿児島
(チャーハンその他)	新潟コシヒカリ	ザーサイ	中国
ジャスミン米(蒸しご飯用)	タイ		
もち米	熊本		

※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も、「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。