

# 現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓  
2022年3月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	千葉/柏
白菜	茨城・群馬
広東白菜苗	千葉/柏
豆苗	台湾
椎茸	秋田・群馬
魚沼しめじ	新潟
ぶなしめじ	長野
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	茨城
大根	神奈川・千葉
水菜	茨城
黄ニラ	台湾・栃木
ブロッコリー	熊本
ターサイ	静岡・茨城
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・静岡
サツマイモ	千葉
南瓜	メキシコ
人参	千葉
絹サヤ	鹿児島
茄子	高知・群馬
ピーマン	茨城・宮崎
赤ピーマン	高知・千葉
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国・オランダ
キャベツ	愛知・群馬
キュウリ	千葉・群馬
スナップエンドウ	中国・鹿児島・長崎
レタス	茨城・静岡
カリフラワー	福岡・熊本
粟	中国
山芋	青森
平茸	長野
筍	中国

◆ 海鮮	(産地)
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)
ニラ	茨城・栃木
ニンニク	中国
エシャロット	フランス・アメリカ
太葱	千葉・中国
ヤングコーン	タイ
生姜	中国
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)	フィリピン
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/長万部
ホタテ貝	北海道・青森
ツブ貝	ロシア
牡蠣	兵庫/播磨灘
スケソウダラ	中国・アメリカ
真鯛	大分・愛媛/宇和島
スッポン	青森・伊豆/下田
タラバ蟹	ロシア
ズワイ蟹	カナダ
なまこ	金沢・沖縄
燕の巣	インドネシア
伊勢海老	千葉/千倉
イセエビテール	南アフリカ
青さのり	静岡/浜名湖
サーモン	チリ
ヒゲソリダイ	千葉/銚子
オナガダイ	鹿児島
アサリ	中国
平貝	青森
手長海老	静岡/沼津

◆ 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
交雑サーロイン	栃木/青森
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・スペイン
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
国産合鴨	埼玉
牛ヒレ	オーストラリア
豚ヒレ	千葉・アメリカ

◆ 果物	(産地)
メロン	熊本
パイナップル	フィリピン
赤グレープフルーツ	南アフリカ
いちご	栃木・茨城・千葉
金柑	宮崎
干アズンズ	トルコ
ハニードロップ	神奈川
リンゴ	青森

※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。