

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2022年7月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	千葉/柏
白菜	茨城・群馬
ミニ青梗菜	千葉/柏
空心菜	千葉/柏
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・愛知
冬瓜	愛知
分葱	千葉
葉ニンニク	台湾
玉ねぎ	佐賀
もやし	栃木
豆もやし	栃木
レンコン	茨城
香葉	千葉/柏・静岡
サツマイモ	千葉
南瓜	メキシコ・ニュージーランド
人参	徳島・千葉
絹サヤ	静岡
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
モロッコインゲン	宮崎
レタス	長野
ズッキーニ	栃木・宮崎
インゲン	福島
苦瓜	沖縄・宮崎
アスパラ	栃木
筍	中国

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) (虹の煌めき)
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・宮崎
生姜	中国

◆ 海鮮	(産地)
フカヒレ	気仙沼・ペルー
鮑	函館/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
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
牡蠣	兵庫/播磨灘
真鯛	大分・愛媛/宇和島
スッポン	伊豆/下田 青森
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	三重/伊勢 静岡・茨城
イセエビテール	南アフリカ
青さのり	静岡/浜名湖
キハタ	長崎
アサリ	中国
手長海老	静岡/沼津
スズキ	千葉
毛ガニ	北海道/函館

◆ 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 群馬
皮付き豚バラ肉	沖縄(流香豚)・デンマーク・群馬
鶏もも肉	岩手
対馬地鶏	長崎
家鴨	タイ
鶏卵	茨城
もち豚肩ロース	群馬
国産合鴨	埼玉
牛ハラミ	アメリカ
豚バラ肉	スペイン・ブラジル

◆ 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
アーウィン	沖縄/石垣
干アズキ	トルコ
ハニードロップ	神奈川

※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。