

# 現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓  
2022年12月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	千葉/柏
白菜	茨城・長野
ミニ青梗菜	千葉/柏
豆苗	中国・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	青森・千葉
水菜	茨城
黄ニラ	台湾・栃木
ブロッコリー	長崎・栃木
塌菜	千葉/柏・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・茨城
南瓜	北海道
人参	茨城・千葉
茄子	栃木・群馬
ピーマン	茨城・高知
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	栃木・群馬
キュウリ	千葉・群馬
銀杏	愛知・中国
アスパラ	メキシコ・オーストラリア
筍	中国
マコモダケ	台湾
レタス	茨城

◆ 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) (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
ゴボウ	青森・熊本
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	タイ
ホッキ貝	北海道/長万部
ホタテ貝	北海道・青森
牡蠣	広島
真鯛	大分・愛媛/宇和島
スッポン	伊豆/下田
タラバ	北海道 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	神奈川/三崎・茨城
タラ	北海道
青さのり	静岡/浜名湖
キハタ	長崎
アカハタ	長崎
イトヨリ	ベトナム
スズキ	千葉
ヒゲソリダイ	長崎
コロダイ	長崎
上海蟹	中国 江蘇省

◆ 肉	(産地)
和牛ヒレ	国産
和牛リブロース	国産
和牛サーロイン	茨城
固体識別番号及び枝番号はフロントにて表示	
牛モモ肉	オーストラリア
牛スネ	オーストラリア・群馬
牛バラ(アンガス)	アメリカ
牛ヒレ	オーストラリア
ハチノス	オーストラリア
豚スネ	群馬・千葉
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
豚バラ肉	群馬・スペイン

◆ 果物	(産地)
メロン	静岡
パイナップル	フィリピン
柿	新潟
ピオーネ	長野・山梨
干アズメ	トルコ
ハニードロップ	神奈川/茅ヶ崎

※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。