

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2023年3月現在

◆ 野菜 (産地)				◆ 肉 (産地)	
青梗菜	千葉/柏	生わさび	静岡	和牛ヒレ	国産
白菜	茨城・長野	米(炒飯用)	宮城(ササニシキ)	和牛リブロース	国産
ミニ青梗菜	千葉/柏	米(白飯用)	新潟/魚沼(コシヒカリ)	国産識別番号及び枝番号はフロントにて表示	
豆苗	中国 台湾		(虹の燗めき)	牛モモ肉	オーストラリア
椎茸	秋田・群馬	ニラ	茨城・栃木	牛スネ	オーストラリア 群馬
魚沼しめじ	新潟	ニンニク	中国	牛バラ(アンガス)	アメリカ
ぶなしめじ	長野	エシャロット	オランダ・アメリカ	ハチノス	オーストラリア
エリンギ	長野	太葱	茨城・中国	豚スネ	群馬・千葉
舞茸	群馬	ヤングコーン	タイ・宮崎	豚肩ロース	千葉 群馬
山えのき	長野	生姜	中国	皮付き豚バラ肉	沖縄(流香豚)・デンマーク・群馬
えのき茸	長野			鶏もも肉	岩手
生キクラゲ	茨城	◆ 海鮮 (産地)		伊達鶏	福島 宮城
大根	神奈川・千葉	フカヒレ	気仙沼・ペルー	家鴨	タイ
塌菜	茨城	鮑	函館/恵山・韓国・オーストラリア	鶏卵	青森
黄ニラ	台湾・栃木	干し鮑	岩手/久慈	もち豚肩ロース	群馬
ブロッコリー	愛知・栃木	大海老(ブラックタイガー)	インドネシア	国産合鴨	埼玉
塌菜	千葉/柏 茨城	海老(バナメイ)	フィリピン	豚バラ肉	群馬・スペイン
分葱	千葉	モンゴウイカ	タイ		
葉ニンニク	台湾	ホッキ貝	北海道/長万部	◆ 果物 (産地)	
玉ねぎ	北海道	ホタテ貝	北海道	メロン	静岡 熊本
もやし	栃木		青森	パイナップル	フィリピン
豆もやし	栃木	牡蠣	広島	キウイ	ニュージーランド
レンコン	茨城	真鯛	大分・愛媛/宇和島	ラズベリー	アメリカ メキシコ
香菜	千葉/柏 静岡	スッポン	伊豆/下田	干アーンズ	トルコ
サツマイモ	千葉	タラバ	北海道 ロシア	ハニードロップ	神奈川/茅ヶ崎
南瓜	ニュージーランド	ズワイ蟹	カナダ		
人参	千葉	なまこ	金沢・関西		
茄子	高知	燕の巣	インドネシア		
ピーマン	茨城	伊勢海老	千葉 千倉		
赤ピーマン	高知・千葉		和歌山 田辺		
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国	タラ	北海道		
キャベツ	愛知	青さのり	静岡/浜名湖		
キュウリ	千葉・茨城	スズキ	千葉		
銀杏	中国	コロダイ	長崎		
アスパラ	メキシコ・オーストラリア	桜蝦	韓国		
筍	中国	マテ貝	山口		
山芋	青森	赤甘鯛	愛媛 宇和島		
レタス	茨城 栃木				
菜の花	千葉				
生筍	中国				

※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。