

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2023年6月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	千葉/柏
白菜	茨城、長野、群馬
ミニ青梗菜	千葉/柏
ズッキーニ	千葉、栃木
椎茸	秋田、栃木、岩手
魚沼しめじ	新潟
ぶなしめじ	長野
エリンギ	長野
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
空豆	千葉
黄ニラ	台湾、栃木
ブロッコリー	愛知、栃木
ホホワイトアスパラ	ベルー、佐賀
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	ニュージーランド
人参	千葉、徳島
茄子	高知
ピーマン	茨城
赤ピーマン	高知、千葉
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国
キャベツ	愛知、神奈川/三浦
キュウリ	千葉、宮崎、群馬
アスパラ	栃木、北海道、メキシコ
筍	中国
長芋	青森
レタス	茨城、栃木
インゲン	千葉
冬瓜	沖縄

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
ニラ	茨城、栃木、高知
ニンニク	中国
エシャロット	ベルギー、アメリカ
太葱	千葉、中国
ヤングコーン	タイ
生姜	中国

◆ 海鮮	(産地)
フカヒレ	気仙沼、ベルー
鮑	函館/摩山、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/知床標津
ホタテ貝	北海道、青森
牡蠣	広島
真鯛	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、関西
燕の巣	インドネシア
伊勢海老	伊豆/下田、長崎
タラ	北海道
青さのり	静岡/浜名湖
スズキ	千葉/銚子
生ホタテ	宮城、北海道
桜蝦	台湾
平貝	愛知

◆ 肉	(産地)
<small>団体識別番号及び枝番号はフロントにて表示</small>	
和牛ヒレ	国産
和牛リブロース	国産
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
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、山梨、長野、静岡
伊達鶏	福島
家鴨	タイ
鶏卵	青森
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
トリムネ	岩手

◆ 果物	(産地)
メロン	静岡、熊本
パイン	フィリピン
キウイ	ニュージーランド、福岡
ラズベリー	アメリカ、メキシコ
干アーンズ	トルコ
ハニードロップ	神奈川/茅ヶ崎
赤グレープフルーツ	イスラエル、アメリカ
マンゴー	タイ
オレンジ	アメリカ

※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。