

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2023年12月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	千葉/柏・茨城・静岡
白菜	長野
ミニ青梗菜	千葉/柏
大根	青森・北海道
椎茸	秋田・栃木
魚沼しめじ	新潟
ぶなしめじ	長野
エリンギ	群馬
白舞茸	新潟
山えのき	長野
えのき茸	長野
生キクラゲ	茨城
スナップエンドウ	鹿児島
マコモ茸	台湾
黄ニラ	台湾・栃木
ブロッコリー	長野
ターサイ	千葉/柏
分葱	千葉
葉ニンニク	台湾・中国
玉ねぎ	兵庫・富山・北海道
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	北海道
人参	中国・北海道
茄子	群馬・栃木
ピーマン	茨城・千葉・宮崎
赤ピーマン	高知・千葉・茨城
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国
キャベツ	長野・茨城
キュウリ	千葉・群馬・栃木
アスパラ	栃木・長野
白靈茸	長野
筍	中国
甘栗	中国
レタス	茨城
万能ねぎ	福岡・福島

生銀杏	愛知・静岡
広東白菜	千葉/柏
豆苗	中国・千葉
坊ちゃん南瓜	北海道
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	青森・中国・茨城
ヤングコーン	タイ
生姜	中国
	(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・エクアドル
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・岩手
	宮城
牡蠣	広島
真鯛	愛媛/宇和島
アカハタ	熊本/天草
たらバ	ベトナム・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	千葉/大原・茨城/鹿児島
	神奈川/三崎
たら	北海道
ヒゲソリダイ	愛媛
スズキ	千葉/銚子
コロダイ	長崎
上海蟹	上海

◆ 肉	(産地)
団体識別番号及び枝番号はフロントにて表示	
和牛ヒレ	国産
和牛リブロース	国産
和牛サーロインスライス	佐賀
牛モモ肉	オーストラリア
牛スネ	オーストラリア・群馬・青森
牛バラ(アングス)	アメリカ
豚スネ	群馬・千葉
もち豚肩ロース	群馬・新潟
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
豚バラ肉	群馬・スペイン
鳥骨鶏	香川
伊達鶏	福島
家鴨	タイ
鶏卵	青森
鴨ロース	中国
国産合鴨	茨城
鶏もも肉	岩手、山梨
鶏むね肉	岩手
和牛バラ	福島

◆ 果物	(産地)
メロン	静岡 熊本
パイナップル	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
干アンズ	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	南アフリカ・アメリカ
マンゴー	タイ・パキスタン
オレンジ	アメリカ
ほおずき	長野
八珍柿	新潟

※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。