現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2024年3月現在

◆ 野菜

	（産地）
青梗菜	千葉/柏・茨城
白菜	群馬・茨城
ミニ青梗菜	千葉/柏
大根	千葉・青森・茨城
椎茸	秋田・栃木・岩手
魚沼しめじ	新潟
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	熊本
黄ニラ	台湾・栃木
ブロッコリー	長崎・愛知
分葱	千葉
葉ニンニク	台湾・中国
玉ねぎ	北海道・中国
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	ニュージーランド・メキシコ
人参	中国・千葉
茄子	高知
ピーマン	宮崎・茨城
赤ピーマン	高知・千葉
パプリカ(赤・緑・黄)	韓国
キャベツ	群馬・愛知
キュウリ	群馬
アスパラ	メキシコ
白霊茸	長野
筍	中国
レタス	静岡・茨城
万能ねぎ	福岡・福島
カリフラワー	熊本・福岡
広東白菜	千葉/柏
豆苗	千葉
山芋	北海道・青森
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	中国・群馬・栃木
ヤングコーン	タイ
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・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
伊勢海老	和歌山/白浜
タラバ	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
甘鯛	秋田/船川
アサリ	中国
タラ	北海道
コショウダイ	大分/佐伯
桜海老	台湾

◆ 肉

	（産地）
固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（アンガス）	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
烏骨鶏	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

◆ 果物

	（産地）
メロン	静岡・千葉
パイン	フィリピン
キウイ	愛媛・ニュージーランド
ラズベリー	アメリカ・メキシコ
干アンズ	トルコ
苺	宮崎・栃木・茨城
赤グレープフルーツ	アメリカ・トルコ
マンゴー	タイ・パキスタン
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、産地は変更になることがございます。