

現在使用している主な食材の産地

吉祥寺聘珍樓
2025年2月現在

◆ 野菜	(産地)
青梗菜	千葉/柏・茨城
白菜	茨城・群馬
ミニ青梗菜	千葉/柏
大根	千葉
椎茸	秋田・栃木
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
ブロッコリー	北海道
黄ニラ	台湾・栃木
広東白菜	千葉/柏
分葱	千葉
葉ニンニク	台湾・中国
玉ねぎ	北海道
もやし	栃木
豆もやし	栃木
レンコン	茨城
香葉	千葉・群馬
サツマイモ	千葉・茨城
南瓜	ニュージーランド
人参	徳島・千葉
茄子	高知・熊本
ピーマン	茨城
赤ピーマン	高知・茨城
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	群馬
カリフラワー	熊本
筍	中国
レタス	茨城・長野
万能ねぎ	福岡・博多
塌菜	千葉/柏
ほうれん草	茨城・東京
水蓮菜	台湾
キャベツ	群馬・茨城
セロリ	愛知・静岡
スナップエンドウ	愛知・長崎
マコモダケ	台湾
豆苗	台湾

菜の花	千葉・香川
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
トマト	愛知・静岡
生椎茸(大)	新潟
小松菜	埼玉・千葉

◆ 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・宮城
牡蠣	広島
真鯛	愛媛/宇和島
伊勢海老	高知/宿毛
たらば	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
スッポン	長崎
辛子明太子	ロシア・アメリカ
アイナメ	北海道
アカハタ	熊本/天草
スジアラ	沖縄
スケソウダラ	北海道
浅利	中国
アカヤガラ	愛媛
甘鯛	愛媛
マハタ	長崎

◆ 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	秋田
和牛もも肉	茨城
牛モモ肉	オーストラリア
牛スネ	オーストラリア
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・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
豚バラ肉	群馬・スペイン・デンマーク
烏骨鶏	香川
伊達鶏	福島
家鴨	タイ
鶏卵	青森・岩手
鴨ロース	中国
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
ブルーベリー	メキシコ・アメリカ
干アンズ	トルコ
ラズベリー	アメリカ
グレープフルーツ	南アフリカ
マンゴー	メキシコ
オレンジ	アメリカ
リンゴ	青森

※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。