

現在使用している主な食材の産地

◆ 野菜

	(産地)
メタデ	福岡
トマト	大分
生姜	長崎
カリフラワー	福岡
ブロッコリー	福岡
紅芯大根	大分
生木耳	茨城
スナップエンドウ	鹿児島
蕪	大分
スダチ	徳島
キャベツ	福岡
エノキ茸	大分
舞茸	福岡
シメジ	福岡
エリンギ	福岡
白菜	鹿児島
ピーマン	宮崎
赤ピーマン	宮崎
人参	長崎
万能ねぎ	福岡、佐賀
大根	熊本
胡瓜	佐賀
パクチー	福岡
茄子	福岡
レタス	長崎
蓮根	佐賀
小松菜	福岡
青梗菜	福岡
玉ねぎ	兵庫
水菜	福岡
もやし	大分
大葉	大分
白葱	大分

◆ 米

	(産地)
白米(白飯用)	島根産,新潟(コシヒカリ)
白米(チャーハン用)	大分産(ヒノヒカリ)
インデカ米(蒸しご飯用)	タイ産(ジャスミン米)
もち米	国産

◆ 豚肉、牛肉、鶏、鴨 (産地)

豚肩ロース	国産
烏骨鶏	香川県
牛 ヒレ サーロイン	九州, 青森 (固体識別番号は、フロントに掲示)
ペキンダック	タイ カナダ
鶏腿	宮崎
鴨ロース	ハンガリー
麓鶏	佐賀

◆ 海鮮 (産地)

くらげ	中国大連
フカヒレ(姿)	中国青島、国産
ズワイ蟹肉	北海道
タラバ蟹肉	ロシア、ノルウェー
鰻	台湾
干し貝柱	北海道
燕の巣	インドネシア
活鮑	韓国
干し鮑	岩手県
ホタテ	北海道 青森 北陸
紋甲イカ	タイ
有頭海老(ブラックタイガー)	インドネシア
大海老(ブラックタイガー)	インドネシア
海老(バナメイ)	インドネシア
蛸	福岡、関門
水魚	青森,長崎
バイガイ	福岡
アオリイカ	福岡
キアラ	福岡
真鯛	愛媛、福岡

◆ その他 (産地)

ピータン	香港
うずらピータン	台湾
豆腐	小倉
卵	福岡
干し椎茸	中国河南省 長崎
カシューナッツ	インド
あおさ海苔	熊本、長崎

※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。