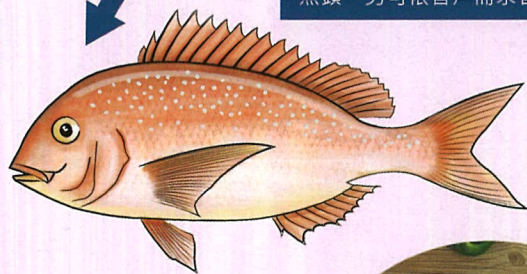


嘉鱾

又稱真鯛，有【鯛中之王】美名
淡紅色的身體，配上銀白色的腹部，外型豔麗又討喜
在日本更視為是婚禮或慶典中不可或缺的吉祥魚！

規格：0.4kg~2kg

分切方式：全魚三去、帶皮魚排、魚下巴、
魚頭。另可依客戶需求客製化分切。



清蒸嘉鱾帶皮魚排



嘉鱾帶皮魚排

適合料理：煎/蒸/烤/炸/燒



海鱸

以箱網養殖方式，不論體
型、份量及脂肪比例遠勝
於一般野生海鱸，肉質鮮
美且營養價值高，富含優質蛋白質與高度多元
不飽和脂肪酸，多樣烹調方式，讓您大快朵頤

規格：6kg~15kg

分切方式：輪切魚排、帶皮魚排、魚下巴、
魚頭切塊、魚中骨切塊、清肉魚片。
另可依客戶需求客製化分切。



乾煎海鱸輪切魚排



海鱸輪切魚排

適合料理：煎/蒸/烤



海鱸魚頭切塊/海鱸魚中骨切塊
適合料理：煲湯/燉煮

黃金鯧

澎湖代表魚之一，又稱紅沙，可愛圓滿的造型，又被人稱為金幣魚，所以每逢過年成為年菜的必備佳餚。

規格：0.4kg~2kg

分切方式：全魚三去、帶下巴魚排。
另可依客戶需求客製化分切。



糖醋黃金鯧



石斑

受到許多饕客推崇的頂級美味【石斑】，肉質細緻、膠質豐富，有“美容護膚之魚”稱號。擁有Omega-3高度不飽和脂肪酸DHA和EPA等營養成分，簡單料理就能帶出最鮮甜滋味。適合料理：蒸/燒/煮

龍虎斑

規格：0.4kg~3kg

分切方式：全魚三去、輪切魚排、魚腹排、魚頭切塊、魚中骨切塊、魚下巴、清肉切片。
另可依客戶需求客製化分切

青斑

規格：0.4kg~3kg

分切方式：全魚三去、輪切魚排、魚腹排、魚頭切塊、魚中骨切塊、清肉切片。
另可依客戶需求客製化分切

龍膽石斑

規格：10kg~20kg

分切方式：輪切魚排、魚腹排、魚頭切塊、魚中骨切塊、魚下巴、清肉切片。
另可依客戶需求客製化分切

鮮蚵

鮮甜肥美，品質極愛。不論煮湯、快



醬燒輪切石斑



← 豆鼓炒鮮蚵

日式酥炸鮮蚵→

薑絲鮮蚵湯↓



帶殼牡蠣



來自純淨大海的呼喚

澎湖海域海水清澈蔚藍無污染，潔淨的環境，特殊的天候，孕育的水產品，品質自然優良又新鮮。養殖方式依賴海水自然汰換與淨化，讓魚兒在自然環境中成長，所以生命力自然較強勁有免疫力，天然的當然「尚青」。



產品特性

「澎湖優鮮」養殖紀錄溯源

由澎湖縣政府農漁局輔導，專人負責履歷作業，記錄從幼魚到成魚的過程，包含飼料的餵食，每年定期抽樣檢測，多重動物用藥64項及重金屬殘留等檢驗項目，通過層層關卡，完成澎湖優鮮認證，以達到「安心食材」及「確保在地生產」的境界。

高標準檢驗-取得澎湖優鮮資格

漁民應具備資格條件

- ☒ 要有養殖溯源紀錄。
- ☒ 本縣區劃漁業權或陸上魚塭合法之養殖業者。
- ☒ 有每年申報放養量。
- ☒ 現場評核通過。
- ☒ 不得違反食品衛生安全相關規定。
- ☒ 一年內無不良用藥紀錄者。
- ☒ 無違反本縣澎湖優鮮水產品證明標章使用管理辦法或查核要點規定者。
- ☒ 不定期抽驗合格。
- ☒ 通過抗生素、動物用藥64項及重金屬等檢驗合格。

