Seafood:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 編號 | 圖片路徑 | 品名 | 價格 | 敘述 |
| 1 | assets/images/product/1.jpg | 【台灣無毒生態白蝦】海水養殖白蝦 | 560 | 規格：600g (21.2oz)<br>嚴選新鮮! 吃得出蝦味及甘甜，不用完全退冰，水煮即可。<br>中大尺寸，每隻大約15公分，一盒600克，大約22-25隻。<br><br>\*\* 水產教室小知識\*\* 蝦的新鮮度，可從蝦殼是否連肉判斷，若不好剝，代表不新鮮。（如坊間餐廳吃到飽等) <br> |
| 2 | assets/images/product/2.jpg | 【宜蘭爆卵母香魚】中大規格 | 245 | 規格：185g±10% (6.5oz)<br><br><br>【宜蘭爆卵母香魚】185g±10% 中大規格(2-3人份) |
| 3 | assets/images/product/3.jpg | 【台灣在地認證】海水養殖大文蛤 | 290 | 規格：600g (21.2oz)<br>【台灣在地認證】海水養殖無毒大文蛤(約25~30顆)三大檢驗報告。<br>【嚴格把關】三大檢驗報告(ISO / HACCP / SGS)，讓您及家人吃得安心冷藏食品，已吐砂！食用前再泡水10分鐘即可，直接料理真輕鬆。<br><br>【商品介紹】文蛤包裝前已吐過沙，若擔心吐不乾淨，可按下列方式再吐一次沙： <br>1. 以1杯量米杯的水兌1茶匙鹽的比例調成鹽水，鹽水的高度能淹過文蛤即可。<br>2. 吐沙時間勿超過2小時。<br>3. 請於室溫吐沙。如果沒有要一次煮一整包，可將剩下的已吐完沙的文蛤瀝乾，放入塑膠袋後綁緊，再置於冷藏保存。<br>注意事項：本品含有螺貝類，對其過敏者請勿食用；產地台南七股，純海水粗放養殖；養殖6個月以上，以真空包裝出貨。 |
| 4 | assets/images/product/4.jpg | 【無毒生食級】北海道生食級干貝 | 268 | 北海道生食級干貝(3S，中大顆)\_130g/包(5粒)  商品介紹  干貝鮮甜美味、顆顆飽滿，每顆都比50元硬幣還大！  ◆肉鮮潤扎實料理簡單富有彈性的口感  ◆顆顆厚實超大顆、鮮嫩多汁  規格說明  商品重(容)量：130g±5g  內容物名稱(成分)：生食級干貝  原產地：日本北海道 |
| 5 | assets/images/product/5.jpg | 【台灣第一名的魚】午仔魚一夜干 | 300 | 商品介紹  【台灣第一名的魚】屏東一夜干午仔魚 ( 增量版 270g±5%/片\_2-3人份，非居酒屋小尺寸 )  一午、二紅沙、三鯧、四馬鮫…」是漁人心目中的好魚排行榜，  午仔魚是漁夫與釣友的第一名夢幻海魚，肉質細緻、刺少，平實有味且鮮嫩豐脂，  怕冷的午仔在氣候溫暖、少寒流的屏東枋寮，是最美好的活水活路。  凌晨就從產地進行捕撈作業，魚一離開水面馬上急速冷凍，  分類完成馬上進行去鱗、去鰓及內臟的程序，  這步驟確保魚不因運送過程過長失去鮮度！  一夜干是源自日本北海道地區，為了保存鮮魚而發明的"醃製、風乾"這種保存魚的方式，  經過一夜的風乾，將魚身上多餘的水分蒸發而凸顯魚本身油脂的鮮味，肉質更為緊實，  經過料理程序後，風味更加濃郁，讓人讚不絕口。  午仔魚的肉質細緻、油脂多、無細刺，富含蛋白質並可補充能量  建議烹飪方式：  午仔一夜干是居酒屋的常客，因此非常適合以燒烤、或香煎的料理方式，而以清蒸的方式料理也是別具風味。 |

Beef:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 編號 | 圖片路徑 | 品名 | 價格 | 敘述 |
| 6 | assets/images/product/6.jpg | 【頂級牛排】1855認證 Prime等級羽下牛排 | 450 | 【1855認證】每100頭約只有7頭牛才能獲得此1855認證。1855一樣分為八個等級，而『1855認證』中的等級，又比USDA認證的等級的牛排略勝半籌。<br><br>【部位介紹】羽下牛排，選自於牛肩胛中"最軟嫩的部位"，口感與無骨牛小排相似。油花豐富、分布均勻，肉中間有少許細筋，肉質香甜有口感，適合煎烤或燒烤，越嚼越香越好吃！也因為翼板牛肉(羽下)的油脂呈現大理石紋的分布，因此英文別名就叫做"Marbled Beef"，(Marbled的意思是"大理石花紋的")!珍貴且難得。<br>老饕必吃 !! 極鮮嫩羽下牛排 |
| 7 | assets/images/product/7.jpg | 【頂級牛排】1855認證 安格斯頂級肋眼牛排 | 760 | 【頂級牛排-1855認證-特製厚切版】安格斯頂級肋眼牛排 (10.4 盎司)  特色：職人精修，去筋去油，另送無人工反式脂肪奶油  關鍵：一塊好的牛排 ＋靜置  建議作法：雙面大火各50秒，拿出放盤子靜置4分鐘，此時會流出肌紅素（累似血水），然後再回煎，用中火，請最後放入贈送牛油，然後起鍋 |
| 8 | assets/images/product/8.jpg | 【頂級牛排】Prime等級 安格斯無骨牛小排 | 490 | 【頂級牛排】最高等級 Prime -安格斯無骨牛小排 (200g , 7盎司)  每100頭安格斯約只有7頭安格斯牛才能獲得此CAB認證。安格斯一樣分為八個等級，而『CAB認證』中的等級，又比USDA認證的等級的牛排略勝半籌。  無骨牛小排取自牛前胸肋骨部位(Short Rib)，帶有新鮮肉品光澤、含有豐富的大理石花紋完美油花細緻均勻分佈肉質結實，帶油筋且油脂甚多。  若您喜歡牛油香味及肉質軟嫩的非常推薦選無骨牛小排! |
| 9 | assets/images/product/9.jpg | 【嚴選牛排】美國安格斯 帶骨牛小排 | 420 | 【美國安格斯】帶骨牛小排 (去頭尾，只取中段)  【嚴選牛排】美國安格斯-帶骨牛小排(去頭尾，只取中段)  (一) 產品特色 帶骨牛小排取自牛的肋脊部位，一頭牛總共有13根的肋骨，經切割後成為 “帶骨牛小排”。帶骨附近的油花非常豐富且集中，油筋跟膠質也較多，為整隻牛油脂與油花分佈最為豐富之部位，適合煎熟一點，骨頭經過煎鍋或是烤箱高溫之後的迷人焦香味，外脆內軟，煎到全熟都很好吃。 (二) 適合熟度：七分至全熟 (三) 建議食用方式： 在室溫下退冰回溫後，取出包裝把帶骨牛小排的血水擦乾。熱鍋後無需放油，放入帶骨牛小排煎1分鐘後，翻面再煎1分鐘，關火後放在平底鍋中2~3分鐘用餘溫讓中間自然熟透，微焦撒上黑胡椒及鹽巴即可享用。 |
| 10 | assets/images/product/10.jpg | 【火鍋肉片】1855認證 Prime等級羽下肉片 | 380 | 【火鍋肉片】1855認證 最高等級Prime 羽下火鍋肉片 厚度2mm 200g 7盎司  『安格斯牛中LV之王』-美國1855  1855牛肉等級皆是經由人工挑選出Prime、Top Choice等級，同樣等級的牛肉，1855的肉質及風味來得更好更棒，每一階段都是經過嚴格的品質把關。更重要的是，1855牛肉皆有經過很重要的階段-濕式熟成，所以有更嫩的肉質，更濃郁的牛肉香氣與風味。 |
| 11 | assets/images/product/11.jpg | 【火鍋肉片】Prime等級 安格斯無骨牛小排 | 480 | 【火鍋肉片】最高等級 Prime-安格斯無骨牛小排火鍋肉片  【火鍋肉片】最高等級 Prime-安格斯無骨牛小排 200g±5% (7盎司) |
| 12 | assets/images/product/12.jpg | 【火鍋肉片】Prime等級 安格斯霜降雪花 | 580 | 【CAB認證】安格斯霜降雪花火鍋肉片 |
| 13 | assets/images/product/13.jpg | 【火鍋肉片】美國安格斯 牛五花 | 560 | 【美國安格斯】牛五花火鍋肉片-爆量版，長版(26公分)  【火鍋肉片】美國安格斯牛五花火鍋肉片(長版 ，爆量)  長版薄片(26cm) ，厚度 2mm 爆量版400g / |
| 14 | assets/images/product/14.jpg | 【燒烤肉片】1855認證 Prime等級羽下肉片 | 380 | 【燒烤肉片】1855認證 最高等級Prime 羽下燒烤肉片 厚度3mm 200g 7盎司  『安格斯牛中LV之王』-美國1855  1855牛肉等級皆是經由人工挑選出Prime、Top Choice等級，同樣等級的牛肉，1855的肉質及風味來得更好更棒，每一階段都是經過嚴格的品質把關。更重要的是，1855牛肉皆有經過很重要的階段-濕式熟成，所以有更嫩的肉質，更濃郁的牛肉香氣與風味。 |
| 15 | assets/images/product/15.jpg | 【燒烤肉片】Prime等級 安格斯無骨牛小排 | 480 | 【燒烤肉片】最高等級 Prime-安格斯無骨牛小排燒烤肉片  【燒烤肉片】最高等級 Prime-安格斯無骨牛小排火燒烤肉片200g±5% (7盎司) |
| 16 | assets/images/product/16.jpg | 【燒烤肉片】Prime等級 安格斯霜降雪花 | 640 | 【CAB認證】安格斯霜降雪花燒烤肉片 |
| 17 | assets/images/product/17.jpg | 【燒烤肉片】美國安格斯 牛五花 | 390 | 【美國安格斯】牛五花燒烤肉片-爆量版，長版(26公分)  【燒烤肉片】牛五花燒烤片長版(26cm), 爆量版  【美國安格斯】牛五花燒烤片 長版(26cm),厚度 3mm 爆量版400g / |

A5 BEEF

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 編號 | 圖片路徑 | 品名 | 價格 | 敘述 |
| 18 | assets/images/product/18.jpg | 【日本A5和牛-鹿兒島】頂級火鍋肉片 | 680 | 【日本A5和牛-鹿兒島】火鍋肉片 (長版大片，非小片裝)  【火鍋肉片-長版大片】日本A5和牛150g (5.2 盎司 )長版大片，非小片裝  【A5和牛】鹿兒島黑毛短角 燒烤肉片(長版大片，非小片裝) 150g (5.2盎司 )  鹿兒島黑毛短角-和牛燒烤肉片，香氣濃郁，入口即化  【日本和牛】被譽為世界上等級最高的牛肉，其中等級崇高、又被稱作「肉的藝術品」，每一隻都經過嚴正的管理、細心養育。  【鹿兒島和牛】：鹿兒島是日本國內最大和牛生產地，是屬於野性最強的和牛風味，位於日本九州最南端的縣市，溫暖氣候、豐富自然美景是最大特色。鹿兒島和牛，肉質鮮紅、脂肪分佈均勻，最大特色是牛肉風味非常濃郁，口感也相對有咬勁  【鹿兒島和牛油花 及 BMS 等級】日本A5黑毛和牛肉片油花分佈明顯，能同時品嚐到油脂甜味與瘦肉鮮味的稀有部位，是老饕最愛的部位之一BMS油花等級(8-12)  【頂級和牛新品】鹿兒島黑毛短角-A5和牛燒烤肉片(厚度:0.4 cm , 150g)  和牛的認證需經過嚴謹的審查  擁有珍貴的『A5』最高等級  名餐廳御用上等牛肉、肉質細嫩  入口即化、香味獨特濃郁  鹿兒島因氣候溫暖,所產的鹿兒島牛,肉質鮮紅、脂肪分佈均勻,咬勁有濃郁的牛肉味 |
| 19 | assets/images/product/19.jpg | 【日本A5和牛-近江】頂級肋眼牛排 | 2980 | 【日本A5和牛】近江肋眼牛排  【頂級牛排】日本A5和牛 近江 肋眼牛排  【頂級牛排】日本A5和牛 近江 肋眼牛排 (大片版)  食材規格 : 400g (14.1 盎司 )，原價 2980 ，優惠2580 NT |
| 20 | assets/images/product/20.jpg | 【日本A5和牛-鹿兒島】頂級燒烤肉片 | 680 | 【日本A5和牛-鹿兒島】燒烤肉片(一般版)  【燒烤肉片-長版大片】日本A5和牛150g (5.2 盎司 )長版大片，非小片裝  【A5和牛】鹿兒島黑毛短角 燒烤肉片(長版大片，非小片裝) 150g (5.2盎司 )  鹿兒島黑毛短角-和牛燒烤肉片，香氣濃郁，入口即化  【日本和牛】被譽為世界上等級最高的牛肉，其中等級崇高、又被稱作「肉的藝術品」，每一隻都經過嚴正的管理、細心養育。  【鹿兒島和牛】：鹿兒島是日本國內最大和牛生產地，是屬於野性最強的和牛風味，位於日本九州最南端的縣市，溫暖氣候、豐富自然美景是最大特色。鹿兒島和牛，肉質鮮紅、脂肪分佈均勻，最大特色是牛肉風味非常濃郁，口感也相對有咬勁  【鹿兒島和牛油花 及 BMS 等級】日本A5黑毛和牛肉片油花分佈明顯，能同時品嚐到油脂甜味與瘦肉鮮味的稀有部位，是老饕最愛的部位之一BMS油花等級(8-12)  【頂級和牛新品】鹿兒島黑毛短角-A5和牛燒烤肉片(厚度:0.4 cm , 150g)  和牛的認證需經過嚴謹的審查  擁有珍貴的『A5』最高等級  名餐廳御用上等牛肉、肉質細嫩  入口即化、香味獨特濃郁  鹿兒島因氣候溫暖,所產的鹿兒島牛,肉質鮮紅、脂肪分佈均勻,咬勁有濃郁的牛肉味 |
|  |  |  |  |  |

AUST BEEF

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 編號 | 圖片路徑 | 品名 | 價格 | 敘述 |
| 21 | assets/images/product/21.jpg | 【頂級牛排】澳洲頂級金牌Josdale 菲力牛排 | 440 | 【澳洲頂級金牌JOSDALE】安格斯菲力牛排  【澳洲頂級金牌Josdale】菲力牛排 (5.3盎司，150g , 1.5 cm 厚度) ，或可另客制厚度，可聯繫熱情小編  Josdale由澳洲牛肉先鋒Joe Catalfamo創立  牛隻生長於水草肥美的維多利亞洲Gippsland  以天然方法飼養，比較健康，肉質鮮嫩多汁肉味濃  🍀 100%草飼  🍀 牛齡18-36個月  🍀 無激素  🍀 無抗生素  🍀 100%可追蹤  ．澳洲MLA、美國USDA認可 曾奪得多項大獎  ．澳洲JOSDALE草飼黑安格斯  ．天然方法飼養，肉質嫩多汁  ．無筋口感軟嫩適中 |
| 22 | assets/images/product/22.jpg | 【頂級牛排】澳洲頂級金牌Josdale 羽下牛排 | 410 | 【澳洲頂級金牌JOSDALE】安格斯羽下牛排  【澳洲頂級金牌Josdale】羽下牛排 (7 盎司，200g , 1.2 cm 厚度) ，或可另客制厚度，可聯繫熱情小編  Josdale由澳洲牛肉先鋒Joe Catalfamo創立  牛隻生長於水草肥美的維多利亞洲Gippsland  以天然方法飼養，比較健康，肉質鮮嫩多汁肉味濃  🍀 100%草飼  🍀 牛齡18-36個月  🍀 無激素  🍀 無抗生素  🍀 100%可追蹤  ．澳洲MLA、美國USDA認可 曾奪得多項大獎  ．澳洲JOSDALE草飼黑安格斯  ．天然方法飼養，肉質嫩多汁  ．無筋口感軟嫩適中 |

PORK

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 編號 | 圖片路徑 | 品名 | 價格 | 敘述 |
| 23 | assets/images/product/23.jpg | 【桐德二世】黑蜜豬里肌火鍋片 | 270 | 【桐德二世】黑蜜豬里肌火鍋片 |
| 24 | assets/images/product/24.jpg | 【桐德二世】黑蜜豬梅花火鍋片 | 270 | 【桐德二世】黑蜜豬梅花火鍋片 |
| 25 | assets/images/product/25.jpg | 【頂級伊比利黑豬】法式帶骨里肌 | 350 | 【頂級伊比利黑豬】法式帶骨里肌 (145g , 4.8盎司)  豬肉界的愛馬仕 ⭐五星級酒店指定食材  【商品介紹】嚴選自豬隻的肩胛部位，肉質軟嫩、肥瘦各半，宛如梅花般均勻分布的油脂又有「上肉」之稱，無需過度調味，肉汁滿溢即可享受伊比利豬獨特迷人的香氣。  【產地介紹】 來自西班牙的伊比利豬是風靡全球的歐陸傳奇食材之一，有「勞斯萊斯級豬肉」和「神戶級豬肉」的美譽。此外，由於脂肪中含有大量和橄欖油類似的不飽和脂肪酸，  另有「會走路的橄欖樹」之稱，是美味又健康的頂級食材。 在地中海豔陽的照料下成長，以橡果、香草和橄欖為主食，伊比利豬的油脂豐潤卻清甜不膩，細緻肉質中散發出淡淡的橡果香氣。豔紅似牛的瘦肉和雪白的油花無需過度調味，即可品嚐到食材本身的鮮甜與獨特香氣；雖然烹調後的外觀似乎和一般豬肉並無二致，只要一放入口中，您就可以體會伊比利豬的與眾不同。  【適合料理】　煎、炒、燙，各式料理皆可。需全熟享用。 |
| 26 | assets/images/product/26.jpg | 【桐德盤克夏】黑豚五花火鍋片 | 280 | 【桐德盤克夏】黑豚五花火鍋片(日本鹿兒島黑豚種源) |
| 27 | assets/images/product/27.jpg | 【桐德盤克夏】黑豚五花燒烤片 | 280 | 【桐德盤克夏】黑豚五花燒烤片(日本鹿兒島黑豚種源) |

MEATS:

A5 BEEF>BEEF > AUST BEEF>PORK

Board:

留言時間最多:58個英文，28國字

會員姓名最多:58個英文，28國字

留言內容最多:個英文，94國字