

水 产 品



红鱼

红鱼·切段

【真空(无骨)】

北大西洋

大西洋捕获的红鱼，去骨切段，烧、煮、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。



尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	

红鱼·切段

【IQF(无骨)】

北大西洋

大西洋捕获的红鱼，去骨切段，烧、煮、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。



尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

红鱼·片

【IQF(无骨,机切)】

美国

美国产红鱼，去骨切片，烧、煮、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。



尺码	规格	备考
25,30,35,40,45,50片	5kg X 2盒	

红鱼·切段



【IQF(无骨,机切)】

美国

美国产红鱼，去骨切段，烧、煮、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码

规格

备考

30,40g

50片 X 3袋 X 2盒

50,60,70,80g

50片 X 2袋 X 2盒

红鱼·切段

【真空(无骨)】

美国

美国产红鱼，去骨切段，烧、煮、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码

规格

备考

60,70,80g

10片 X 10袋

秋鮭



秋鮭·切段

【IQF(无骨)】

日本

日本产秋鮭，去骨切段，烧、煮、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码

规格

备考

30,40g

50片 X 3袋 X 2盒

50,60,70,80g

50片 X 2袋 X 2盒

秋鮭·切段

【真空(无骨)】

日本

日本产秋鮭，去骨切段，烧、煮、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码

规格

备考

60,70,80g

10片 X 10袋

刺鲅



刺鲅·片

【IQF(无骨)】

新西兰

新西兰产刺鲅，去骨切段，烧、煮、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码

规格

备考

14,16,18,20,22,25片

5kg X 2盒

刺鲅·切段



【IQF(无骨,机切)】

新西兰

新西兰产刺鲅，去骨切段，烧、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

刺鲅·切段



【真空(无骨)】

新西兰

新西兰产刺鲅，去骨切段，烧、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码

规格

备考

30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

尺码

规格

备考

60,70,80g	10片 X 10袋	

刺鲅·片

【IQF(无骨,带腹刺)】

挪威

挪威近海捕获的刺鲅，去骨切片，烧、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。



刺鲅·切段

【IQF(无骨,机切)】

挪威

挪威近海捕获的刺鲅，去骨切段，烧、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码

规格

备考

40,45,50片	5kg X 2盒	

尺码

规格

备考

30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

沙丁鱼



沙丁鱼·腹开

【IQF(去腹刺)】

美国,加拿大,法国,日本

腹部展开后的沙丁鱼，是营养丰富的鱼类，天妇罗、油炸、烤串等多种调理方式均可。



沙丁鱼·片

【IQF(去腹刺)】

美国,加拿大,法国,日本

沙丁鱼切片，是营养丰富的鱼类，天妇罗、油炸、烤串等多种调理方式均可。

尺码

规格

备考

30,35,40,45片	1kg X 6袋 X 2盒	

沙丁鱼·去头去内脏整条

【IQF(无骨)】

美国,加拿大,法国,日本

去头去内脏后的沙丁鱼，是营养丰富的鱼类，甘露煮、烧烤等多种调理方式均可。



尺码

规格

备考

30,35,40,45,50片	2kg X 2袋 X 2盒	

尺码

规格

备考

12,14,16,18片	1kg X 6袋 X 2盒	



乌鲽

乌鲽·筒切

【真空(无骨)】

北大西洋

北大西洋捕获的乌鲽，去骨去皮，去头去内脏后切成段，面拖、油炸、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



金目鲷

金目鲷·切段

【真空(无骨)】



新西兰,韩国,印度洋,库克群岛
颜色鲜艳的金目鲷，去骨切段，煮菜、嫩煎、油炸等多种调理方式均可，用于中式、日式、欧式料理均很适合。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	



银鮓



【IQF(无骨)】

智利

去骨切片后的银鮓，烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
10,12,14片	10kg	

银鲑·切段



【IQF(无骨)】

智利

去骨切段后的银鲑，烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码

规格

备考

30,40g

50片 X 3袋 X 2盒

50,60,70,80g

50片 X 2袋 X 2盒



黄金鲽

黄金鲽·切段

【真空(无骨)】

北太平洋

北太平洋产黄金鲽鱼，去骨切段，烧烤、煮菜、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



黄金鲽·筒切

【IQF(无骨)】

北太平洋

北太平洋产黄金鲽鱼，去骨切段，烧烤、煮菜、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	



带籽多春鱼

带籽多春鱼·一夜干

【IQF】

北大西洋

北大西洋产带籽多春鱼，一夜干，用于烧烤非常适合。

尺码	规格	备考
L,2L,3L	1kg X 10	



带籽多春鱼·生冷

【IQF】

北大西洋

北大西洋产带籽多春鱼，烧烤、天妇罗等调理方式均可。

尺码	规格	备考
L,2L,3L,4L,5L,6L,7L	1kg X 10	



鲅鱼

鲅鱼·切段

【IQF(去腹刺)】

中国

中国近海捕获的鲅鱼，去骨切段，烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	



鲅鱼·切段

【真空(无骨)】

中国

中国近海捕获的鲅鱼，去骨切段，烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



鲐鲅

鲐鲅·片

【IQF(无骨,带腹刺,去腹刺)】

北大西洋

北大西洋捕获的鲐鲅，去骨切片，烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
25,30,35,40片	5kg X 2盒	



鲐鲅·切段

【IQF(无骨,带腹刺,去腹刺,机切)】

北大西洋

北大西洋捕获的鲐鲅，去骨切段，烧烤、煮菜等多种调理方式均可。



鲐鲅·切段

【真空(无骨)】

北大西洋

北大西洋捕获的鲐鲅，去骨切段，烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



秋刀鱼

秋刀鱼·去头去内脏整条 【真空(无骨)】
日本

日本产秋刀鱼，去骨切片，烧烤、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60g,70g	5片 X 20袋	

秋刀鱼·筒切 【IQF(带刺)】
日本

日本产秋刀鱼，去骨切片，烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30.40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50.60g	50片 X 2袋 X 2盒	

秋刀鱼·腹开切段 【IQF(去腹刺)】
日本

日本产秋刀鱼，去骨切片，烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30g	75片 X 2袋 X 2盒	
40g	50片 X 2袋 X 2盒	
50g	40片 X 2袋 X 2盒	

秋刀鱼·片 【IQF(无骨,去腹刺)】
日本

日本产秋刀鱼，去骨切片，烧烤、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
25,30片	1kg X 6袋 X 2盒	

秋刀鱼·带头带内脏整条 【真空(无骨)】
日本

日本产秋刀鱼，去骨切片，烧烤、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
100g	5片 X 20袋	

秋刀鱼·腹开 【IQF(去腹刺)】
日本

日本产秋刀鱼，去骨切片，烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
70.80g	25片 X 2袋 X 2盒	

尺码	规格	备考
30g	75片 X 2袋 X 2盒	
40g	50片 X 2袋 X 2盒	
50g	40片 X 2袋 X 2盒	



鬼头刀

鬼头刀·片

【IQF(无骨)】

日本

日本产鬼头刀，去骨切片，面拖、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
100/200g,200/300g,300/400g,400/500g	10kg	



鬼头刀·段

【IQF(无骨)】

日本

日本产鬼头刀，去骨切段，面拖、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	



多线鱼

多线鱼·片

【IQF(无骨)】

北太平洋

北太平洋产多线鱼，去骨切片，用于烧烤非常合适。

尺码	规格	备考
25,30,35,40,45,50片	5kg X 2盒	



多线鱼·切段

【IQF(无骨)】

北太平洋

北太平洋产多线鱼，去骨切段，用于烧烤非常合适。



多线鱼·切段

【真空(无骨)】

北太平洋

北太平洋产多线鱼，去骨切段，用于烧烤非常合适。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



绿青鳕



绿青鳕·切段

【真空(无骨)】

挪威

北大西洋捕获的绿青鳕，去骨切段，煮菜、烧烤、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	



绿青鳕·片

【IQF(无骨)】

挪威

北大西洋捕获的绿青鳕，去骨切片，煮菜、烧烤、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
300/400g,400/500g,500/700g	10kg	



绿青鳕·切段

【真空(无骨)】

挪威

北大西洋捕获的绿青鳕，去骨切段，煮菜、烧烤、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



银斑鱼



银斑鱼·切段

【IQF(无骨)】

新西兰,智利

南太平洋捕获的银斑鱼，去骨切段，煮菜、烧烤、等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	



银斑鱼·片

【IQF(无骨)】

新西兰,智利

南太平洋捕获的银斑鱼，去骨切片，煮菜、烧烤、等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
10,12,14片	5kg X 2盒	



银斑鱼·切段

【真空(无骨)】

新西兰,智利

南太平洋捕获的银斑鱼，去骨切段，煮菜、烧烤、等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



带鱼

带鱼(无尾鳍)·去头去内脏整条 【IQF(无骨)】

新西兰

新西兰产带鱼，去骨，烧烤、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
M(500/700),L(700/1000g)	10kg	

带鱼(无尾鳍)·筒切 【IQF(无骨)】

新西兰

新西兰产带鱼，去骨，烧烤、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

带鱼(无尾鳍)·筒切 【真空(无骨)】

新西兰

新西兰产带鱼，去骨，烧烤、油炸等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	

狭鳕

狭鳕

狭鳕·片·去皮 【IQF(无骨)】

美国

去骨切片，烧烤、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码	规格	备考
10,12,14,16,18,20枚	5kg X 2盒	

狭鳕·切段 【IQF(无骨)】

美国

去骨切段，烧烤、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

狭鳕·切段 【真空(无骨)】

美国

去骨切段，烧烤、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



虹鳟

虹鳟·片

【IQF(无骨)】

智利

去骨切片后的虹鳟，烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
10,12,14片	10kg	



虹鳟·切段

【IQF(无骨)】

智利

去骨切段后的虹鳟，烧烤、面拖等多种调理方式均可。



虹鳟·切段

【真空(无骨)】

智利

去骨切段后的虹鳟，烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



条鳍鱼

条鳍鱼·切段

【IQF(无骨)】

肯尼亚,坦桑尼亚

去骨切段后的条鳍鱼，烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	



条鳍鱼·切段

【真空(无骨)】

肯尼亚,坦桑尼亚

去骨切段后的条鳍鱼，烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



鲱鱼

鲱鱼·片

【IQF(去腹刺)】

挪威

挪威产鲱鱼，去骨切片，用于烧烤非常适合。

尺码	规格	备考
8,10,12片	1kg X 6袋 X 2盒	



鲱鱼·切段

【IQF(去腹刺)】

挪威

挪威产鲱鱼，去骨切段，用于烧烤非常适合。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50g	50片 X 2袋 X 2盒	



鮰鱼

鮰鱼·片

【IQF(无骨)】

日本

日本产鮰鱼，去骨切片，照烧、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
10,12,14,16,18,20,22,25片	10kg	



鮰鱼·切段

【IQF(无骨,机切)】

日本

日本产鮰鱼，去骨切段，照烧、煮菜等多种调理方式均可。



鮰鱼·切段

【真空(无骨)】

日本

日本产鮰鱼，去骨切段，照烧、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



好吉鱼

好吉鱼·片

【IQF(无骨)】

新西兰,阿根廷,智利,韩国

去骨切片后的好吉鱼，油炸、烧烤、煮菜等多种调理方式均可。



尺码	规格	备考
350/500,500/700g	10kg	



好吉鱼·切段

【IQF(无骨)】

新西兰,阿根廷,智利,韩国

去骨切段后的好吉鱼，油炸、烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

好吉鱼·切段

【真空(无骨)】

新西兰,阿根廷,智利,韩国

去骨切段后的好吉鱼，油炸、烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



粉鲑

粉鲑·片

【IQF(无骨)】

日本,俄罗斯

北太平洋捕获的粉鲑，去骨切片，烧烤、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。



尺码	规格	备考
14,16,18,20,25片	10kg	



粉鲑·切段

【IQF(无骨)】

日本,俄罗斯

北太平洋捕获的粉鲑，去骨切段，烧烤、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。



粉鲑·切段

【真空(无骨)】

日本,俄罗斯

北太平洋捕获的粉鲑，去骨切段，烧烤、面拖等多种调理方式均可，用于日式、欧式料理均很适合。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	



真鳕

真鳕·片

【IQF(无骨)】

北大西洋、北太平洋

北太平洋捕获的真鳕，去骨切片，火锅、烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
400/500,500/700g	10kg	



真鳕·切段

【IQF(无骨)】

北大西洋、北太平洋

北太平洋捕获的真鳕，去骨切段，火锅、烧烤、面拖等多种调理方式均可。



真鳕·切段

【真空(无骨)】

北大西洋、北太平洋

北太平洋捕获的真鳕，去骨切段，火锅、烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



黑裙鱼

黑裙鱼·片

【IQF(无骨)】

美国

美国产黑裙鱼，去骨切片，煮菜、烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
25,30,35,40,45,50片	5kg X 2盒	



黑裙鱼·切段

【IQF(无骨)】

美国

美国产黑裙鱼，去骨切段，煮菜、烧烤、面拖等多种调理方式均可。



黑裙鱼·切段

【真空(无骨)】

美国

美国产黑裙鱼，去骨切段，煮菜、烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
30,40g	50片 X 3袋 X 2盒	
50,60,70,80g	50片 X 2袋 X 2盒	

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	



无须鳕

无须鳕·片

【IQF(无骨)】

阿根廷,新西兰,韩国

去骨切片后的无须鳕，油炸、烧烤、煮菜等多种调理方式均可。



尺码	规格	备考
300/400,400/500,500/700g	10kg	

无须鳕·切段

【IQF(无骨)】

阿根廷,新西兰,韩国

去骨切段后的无须鳕，油炸、烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

无须鳕·切段

【真空(无骨)】

阿根廷,新西兰,韩国

去骨切段后的无须鳕，油炸、烧烤、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
60,70,80g	10片 X 10袋	

公鱼

公鱼·带头带内脏整条

【IQF(带刺)】

中国

精选公鱼，用于天妇罗、油炸非常适合。

尺码	规格	备考
8-10cm	1kg X 5袋 X 2盒	

蛤蜊

蛤蜊·蒸煮蛤蜊肉

【IQF】

中国

去除杂质后煮沸的蛤蜊，用于炒菜、煮菜非常适合。

尺码	规格	备考
LL(200/300粒/kg)	1kg X 10	
L(300/500粒/kg)	1kg X 10	
M(500/700粒/kg)	1kg X 10	
S(700/1000粒/kg)	1kg X 10	

16

蛤蜊·生冷蛤蛎肉

【IQF】

中国

去杂质去壳后的蛤蜊，用于炒菜、煮菜非常适合。



尺码	规格	备考
200/300粒/kg	1kg X 10	

蛤蜊·蒸煮带壳

【IQF】

中国

去除杂质后的蛤蜊，带壳，用于炒菜、煮菜非常适合。



尺码	规格	备考
L(41/50粒/袋)	500g X 20袋	

章鱼



鱿鱼



章鱼·蒸煮切段

越南

越南捕获的章鱼，切段，章鱼烧、唐扬、煮菜等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
2/3g,3/4g,4/5g	1kg X 10	

鱿鱼·圈

【IQF】

日本

鱿鱼肉制作而成的鱿鱼圈，用于中式、日式、欧式料理均很适合。



尺码	规格	备考
3-4.4-5.5-7.7-10cm	1kg X 10	

紫鱿鱼



紫鱿鱼·切段

【IQF(长条段,条纹)】

中国

紫鱿鱼肉切成长方形状，用于烧烤、油炸非常适合。



尺码	规格	备考
20g	50片 X 10袋	
30g	50片 X 7袋	
40g	50片 X 5袋	
50g	50片 X 4袋	
100g	2片 X 6袋	



虾仁

虾仁

印度·印度尼西亚

天然虾去壳之后急速冷冻。



过敏物质 虾

超市

餐厅

尺码	规格	备考
L(100/200尾)	500g X 20袋	

混合海鲜

蛤蜊(中国)·虾(越南)·鱿鱼(泰国)
由蛤蜊、虾、鱿鱼这三种原料搭配组合而成的混合海鲜食品。



过敏物质 虾

超市

餐厅

尺码	规格	备考
	1kg X 10袋	蛤蜊:M(500/700粒) 鱿鱼: 直径1~1.5cm 虾:M (200/300尾)