

# 水

## 产品



红鱼

### 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·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·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	



秋鲑

秋鲑·片

【IQF(无骨)】



日本

日本产秋鲑, 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
10,12,14片	10kg	

秋鲑·切段

【IQF(无骨)】



日本

日本产秋鲑, 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	

秋鲑·切段

【真空(无骨)】



日本

日本产秋鲑, 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	



刺鲛

刺鲛·片

【IQF(无骨)】



新西兰

新西兰产刺鲛, 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
14,16,18,20,22,25片	5kg X 2盒	

刺鲑·切段

【IQF(无骨,机切)】



新西兰

新西兰产刺鲑, 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	

刺鲑·切段

【真空(无骨)】



新西兰

新西兰产刺鲑, 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
60,70,80g	10片 X 10袋	

刺鲑·片

【IQF(无骨,带腹刺)】



挪威

挪威近海捕获的刺鲑, 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。

尺码	规格	备考
40,45,50片	5kg X 2盒	

刺鲑·切段

【IQF(无骨,机切)】



挪威

挪威近海捕获的刺鲑, 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	



沙丁鱼

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·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。

尺码	规格	备考
30,35,40,45,50片	2kg X 2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
12,14,16,18片	1kg X 6袋 X 2盒	



乌鳔

乌鳔·筒切

【真空(无骨)】



北大西洋

北大西洋捕获的乌鳔，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	

金目鲷·切段

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



银鲑

银鲑·片

【IQF(无骨)】



智利

去骨切片后的银鲑，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	

银鲑·切段

【真空(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
60,70,80g	10片 X 10袋	



银鲑

银鲑·切段

【IQF(无骨)】



美国

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	

银鲑·切段

【真空(无骨)】



美国

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
60,70,80g	10片 X 10袋	



杜夫鱼

杜父鱼

【IQF(无骨)】



美国

美国产杜父鱼，去骨，烧烤、煮菜、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
14,16,18,20,22,25,30片	5kg 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	



鲑鱼

鲑鱼·切段

【IQF(去腹刺)】



中国

中国近海捕获的鲑鱼，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	

鲑鱼·切段

【真空(无骨)】



中国

中国近海捕获的鲑鱼，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	



鲱鲛

鲱鲛·片

【IQF(无骨,带腹刺,去腹刺)】



北大西洋

北大西洋捕获的鲱鲛，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	

鲱鲛·切段

【IQF(无骨,带腹刺,去腹刺,机切)】



北大西洋

北大西洋捕获的鲱鲛，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	

鲱鲛·切段

【真空(无骨)】



北大西洋

北大西洋捕获的鲱鲛，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·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·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·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·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

【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	

## 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	



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。

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·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
60,70,80g	10片 X 10袋	



# 绿青鳕

## 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
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·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·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

【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·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·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	



# 虹鱒

虹鱒·片

【IQF(无骨)】



智利

去骨切片后的虹鱒，烧烤、面拖等多种调理方式均可。

尺码	规格	备考
10,12,14片	10kg	

虹鱒·切段

【IQF(无骨)】



智利

去骨切段后的虹鱒，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	

虹鱒·切段

【真空(无骨)】



智利

去骨切段后的虹鱒，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	



# 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	



# 鲑鱼

## 鲑鱼·片

【IQF(去腹刺)】



挪威

挪威产鲑鱼，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	

## 鲑鱼·切段

【IQF(去腹刺)】



挪威

挪威产鲑鱼，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	



# 鳊鱼

## 鳊鱼·片

【IQF(无骨)】



日本

日本产鳊鱼，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	

## 鳊鱼·切段

【IQF(无骨,机切)】



日本

日本产鳊鱼，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	

## 鳊鱼·切段

【真空(无骨)】



日本

日本产鳊鱼，去骨切段，照烧、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	



# 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。

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	

## 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。

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	

## 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	



# 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。

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·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
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。

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	

## 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
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。

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	

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。

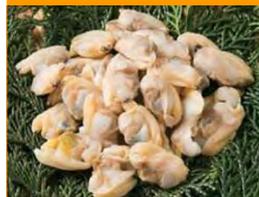
尺码	规格	备考
8-10cm	1kg X 5袋 X 2盒	



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	

蛤蜊·生冷蛤蜊肉

【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

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

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)