

水 Featured 產

精 | 選 | 產 | 品



蝦

Maruha 介紹	1
精修蝦	4
生食級/壽司蝦	7
熟蝦	12
炸物	13

蟹貝

軟殼蟹	16
牡蠣	

魚

鮭魚	
沙鰭魚	17
竹筴魚	
鯰魚	
星鰻	18
魚卵	19

美食家介紹	21
-------	----



World-wide Shrimp from Maruha Nichiro



優秀味覚賞
3つ星受賞

海虎蝦
巴布亞紐幾內亞

全ての項目において高評価を頂きました。
プロのシェフから第一印象・外観・香り・味・食感



満足 上層顧客!

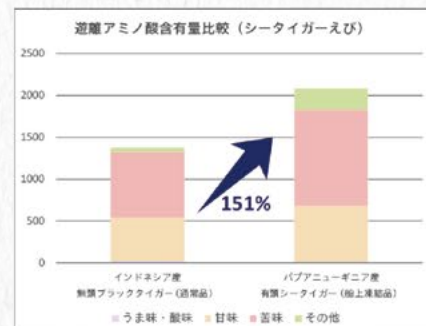


- 1 野生捕撈、船凍，超鮮
- 2 極致彈牙口感
- 3 極致鮮甜
- 4 艷麗討喜的顏色

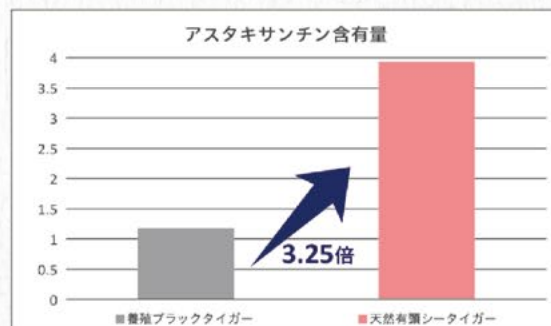
官能検査結果

トータルスコア **91.3%** アワード ★★★★★

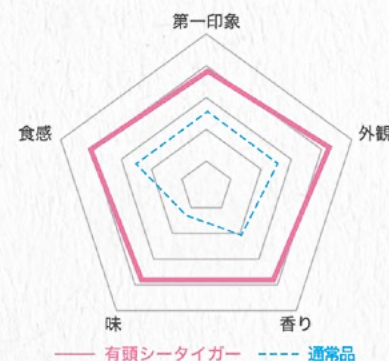
International Taste Institute (2023年) の審査結果です。



※2 2020 年以降の製品から無作為にサンプリングした 10 尾の可食部の平均値です。



※3 2020 年以降の製品から無作為にサンプリングした 10 尾の可食部の平均値です。



精修蝦

Primary Processing

去頭開背天使紅蝦 (帶殼)

- ・野生捕撈・無添加物。
- ・去腸泥。
- ・帶殼可保有蝦的鮮味與風味。
- ・好剝・符合懶人經濟。

冷凍 規格請洽詢業務

應用食譜



去殼生黑虎蝦

- ・帶頭尾・賣相佳。
- ・保留第一節蝦殼・較耐翻炒。

冷凍 20P・350g/20 入



去殼去腸開背生白蝦

- ・帶頭尾・賣相佳。
- ・開背・烹煮後具份量感。

冷凍 24P・360g/20 入



※因各品牌尺寸規範不同，建議依長度比對。

拉長蝦尺寸圖

原比例

規格 / 長度(cm) / 重量(g)		
5L	15.5±0.5	18±1
4L	14.5±0.5	16±1
3L	12.5~13	11±1



拉長白蝦



冷凍 4L · 約16g(14.5cm)*12尾 · 192g/30入
5L · 約18g(15.5cm)*12尾 · 216g/30入
約19g(15.5cm)*20P · 380g/20入

拉長白蝦 - 無發泡劑

- 越南白蝦製成，具競爭力。
- 方便操作，省時省力。



冷凍 約17g(16cm)*30尾 · 500g/12入

Sashimi Grade

生食級 蝦

生食級北極甜蝦肉

- Q 彈口感，純淨蝦味。
- 適用海鮮丼飯、軍艦壽司、手卷等，亦可使用於義大利麵。

冷凍 200g/50 入



蝴蝶切天使紅蝦

- Q 彈口感，純淨蝦味。
- 貼體包裝，方便操作。

冷凍 5L*20P · 約 10cm · 220g/20 入



共同特色

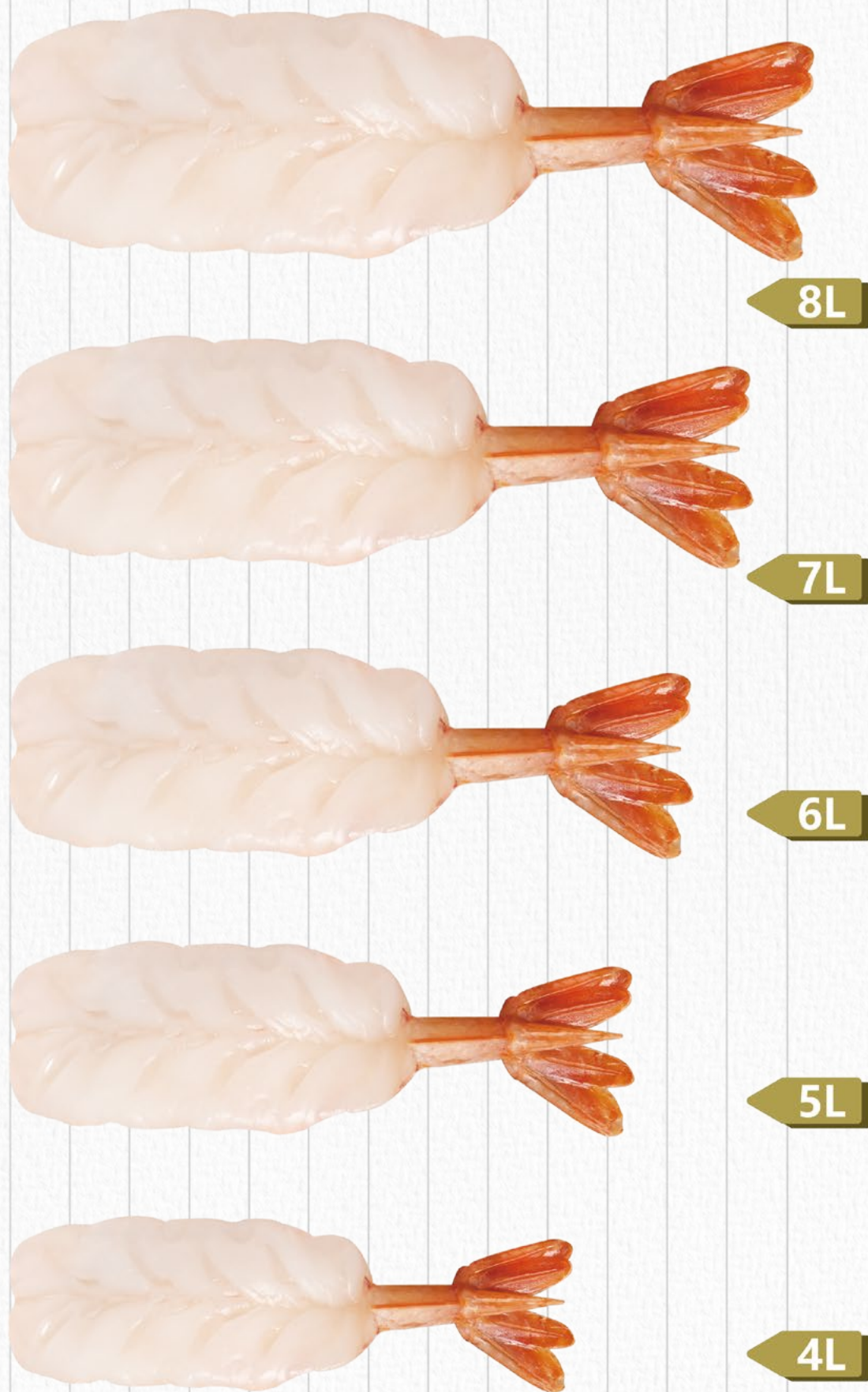
甜蝦跟阿根廷天使紅蝦皆屬冷水蝦，需要嚴格低溫控管與製程，才能保有 Q 彈口感、純淨蝦味。

※因各品牌尺寸規範不同，建議依長度比對。

蝴蝶切天使紅蝦尺寸圖

原比例

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 cm



規格/長度 (單位:cm)	
8L	13.0 以上
7L	12.0~12.9
6L	11.0~11.9
5L	10.0~10.9
4L	9.0~9.9

6L~8L : 10尾
4L~5L : 20尾

Sushi Ebi

壽司蝦

蝦



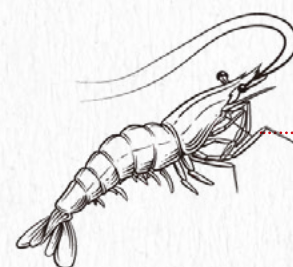
元氣頭肉壽司蝦

3LH

新鮮活蝦製成

1. 才能取出符合規格的頭肉
2. 風味更鮮甜
3. 蝦身顏色更紅
4. 口感更好

1.5cm



元氣壽司蝦

2L · 3L · 4L · 5L



共同特色

- 獨特蒸煮製法，口感厚實、Q 彈、鮮甜。
- 符合即食熟度，安全性全面提升。



NO.1

蝦身完整，無破損



美食家

VS

他牌



NO.1

尾扇完整



美食家

VS

他牌

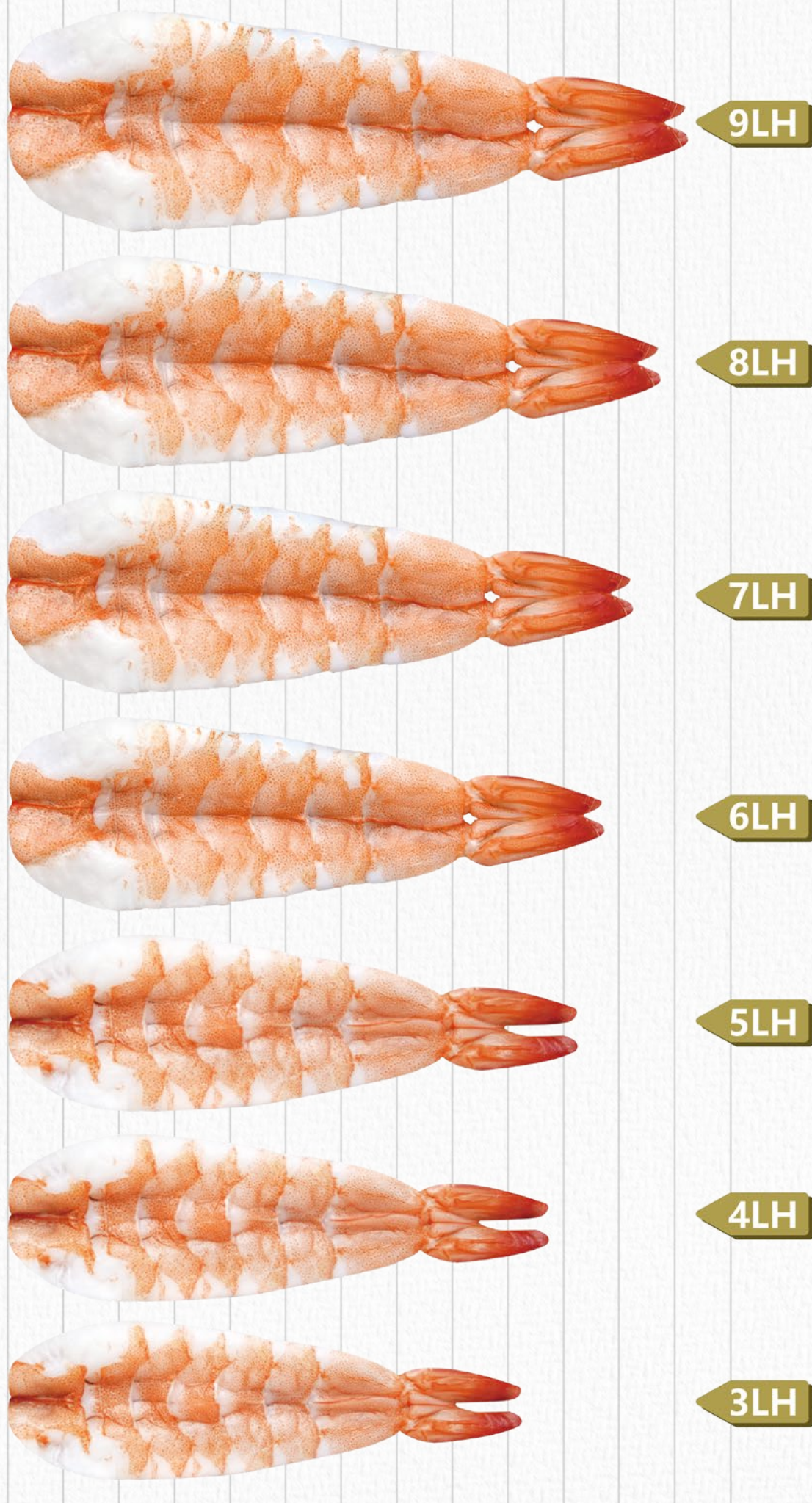
尾柄易裂開或缺

※因各品牌尺寸規範不同，建議依長度比對。

頭肉壽司蝦尺寸圖

原比例

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 cm

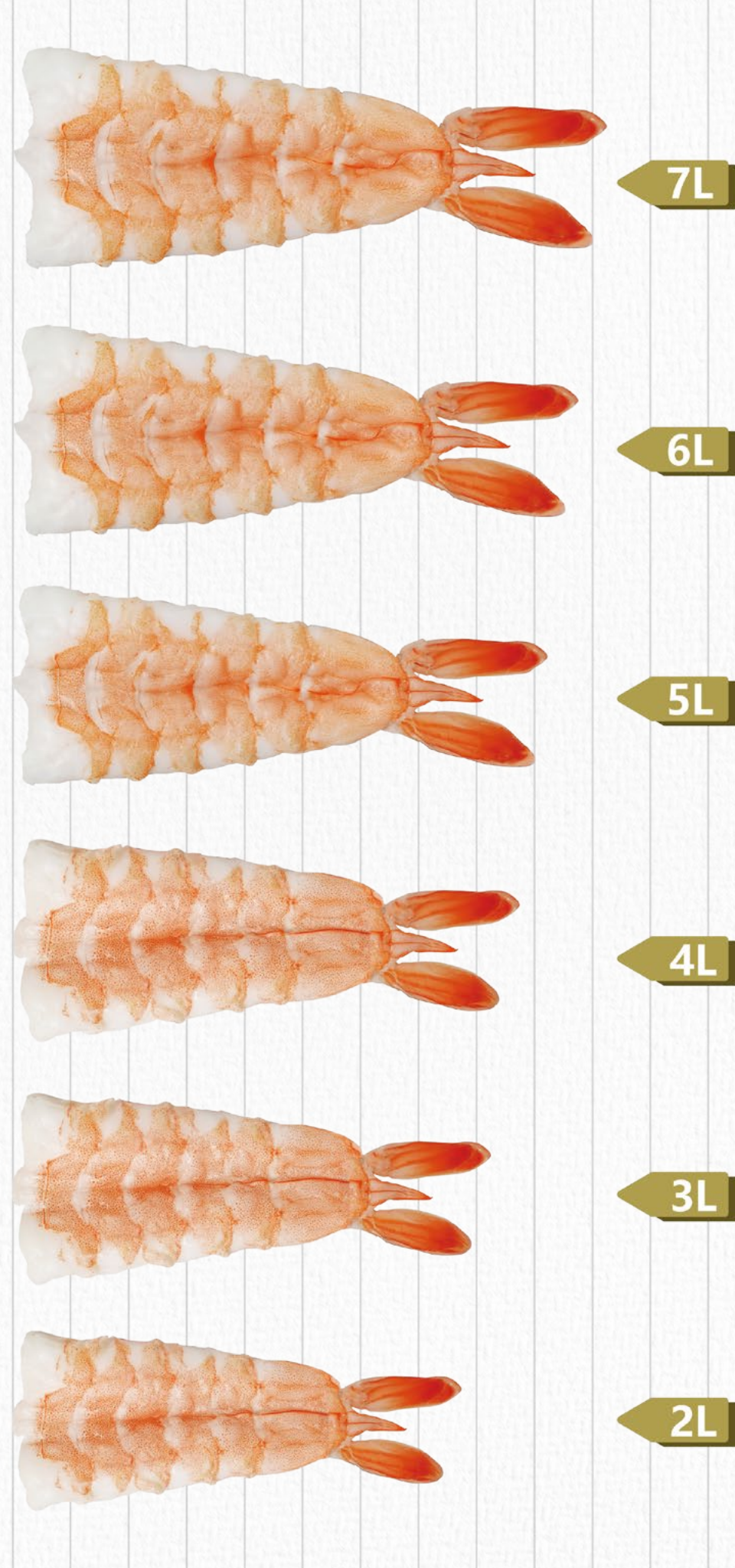


※因各品牌尺寸規範不同，建議依長度比對。

壽司蝦尺寸圖

原比例

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 cm



蝦

熟蝦

Cooked Primary Processing



應用食譜



泰式酸辣雷夢蝦

帶頭帶尾去殼熟白蝦

- 精選新鮮、色澤佳的白蝦，口感佳、味道鮮甜。
- 留頭尾、去除多數蝦殼，兼具賣相與食用方便性。
- 去蝦腦，無苦味，風味純粹。
- 全熟品，品質穩定，方便操作。

冷凍 3/4 · 20P · 500g/20 入

應用食譜



藥膳花雕醉蝦

熟蝦仁（無發泡劑）

- 獨特蒸煮製法，口感厚實、Q 彈、鮮甜。
- 全熟品，品質穩定，方便操作。

冷凍 31/40 · 1kg/10 入

冷凍 71/90 · 1kg/10 入



共同特色

1. 精選新鮮、色澤佳的白蝦製成
2. 無使用發泡劑，享受天然風味與口感
3. 去腸泥，口感、風味更佳
4. 最適熟度
5. 節省備餐人力時間
6. 符合懶人經濟

全新升級

裹粉炸蝦系列



蝦肉!

黃金比例裹粉口感酥脆

使用新鮮白蝦製成

含肉率

高

美食家炸蝦



✓ 蝦肉飽滿、完整

含肉率

低

他牌炸蝦



✗ 刀痕深，蝦肉不均、偏小



✓ 蝦尾呈扇形，具高級感，賣相佳



✗ 蝦尾規格不一

原比例炸蝦尺寸圖

※下方炸蝦尺寸
為中間值



帶頭裹粉炸蝦 **50g** 16.5-18cm

【16010020】約50g*10隻・500g/10入



元氣裹粉炸蝦 **40g** 17-18cm

【16010011】40g*10尾/12入



福氣裹粉炸蝦 **37g** 16-17cm

【16010003】37g*10尾/12入



元氣迷你裹粉炸蝦 **18g** 9-10 cm

【16010018】18g*10尾/40入

新鮮白蝦去殼，僅留頭尾，保有漂亮外型。已去殼裹粉。

使用新鮮白蝦製成，蝦肉飽滿完整，每口都吃的到蝦肉。黃金比例裹粉，口感酥脆。蝦尾成扇形，具高級感。

Fried Foods

炸物 蝦



預炸裹粉蝦仁

- ・整尾全蝦製成・開背・具份量感。
- ・去除尾巴・方便食用。
- ・炸後耐久放。

冷凍 約 105-134PC・1kg/10 入

應用食譜



陽光炸蝦溫沙拉佐雷夢油醋汁

裹粉蝴蝶切塔塔蝦

- ・新鮮白蝦加上塔塔醬・再包裹麵包粉製成。
- ・人氣菜色新吃法。

冷凍 16 尾・560g/12 入



裹粉蝴蝶切菠菜起司蝦

- ・白蝦加上莫札瑞拉起司與菠菜・裹上麵包粉製成・享受新鮮白蝦風味與乳脂・多汁口感。

冷凍 16 尾・480g/14 入

圓型裹粉口口蝦排

- ・高比例蝦漿。
- ・內含蝦塊。
- ・口感 Q 彈・厚實。

冷凍 90g*16P・1.44kg/10 入





元氣軟殼蟹

- 剛脫完殼尚未硬化的螃蟹，全身呈現柔軟纖薄的狀態，油炸後蟹香濃郁，肥美肉飽滿，免剝殼。
- 退冰後可直接烹飪，操作方便，省時省力。

冷凍 6P · 600g/12 入

冷凍 8P · 600g/12 入

冷凍 10P · 600g/12 入

裹粉軟殼蟹（四切）

- 使用 10P 規格軟殼蟹裹粉製成，直接油炸即可，方便操作，快速供餐。

冷凍 約 17-20 塊 · 300g/20 入



應用食譜



軟殼蟹壽司

元氣廣島裹粉炸牡蠣

- 嚴選廣島牡蠣製成，飽滿、鮮甜多汁，口感酥脆，無腥味。

冷凍 40g/粒 · 800g/8 入

冷凍 20 粒 · 500g/10 入

冷凍 25 粒 · 500g/10 入



鮭魚清肉

大西洋鮭魚帶皮清肉

冷凍 秤重 kg

- 專業鮭魚廠使用大西洋鮭魚製成。

銀鮭魚清肉

冷凍 秤重 kg

- 肉質細緻，色澤橘紅，賣相佳。

熟烤薄鹽鮭魚切片

- 使用日本北海道秋鮭製成，味道溫和，肉質細緻鮮嫩。
- 全熟品，簡單覆熱即可。

冷凍 約 50g*5 片 · 250g/16 入



沙鯪魚（海灣鱈魚）

- 肉質細緻軟嫩，風味清香、鮮甜。適合搭配日式天婦羅粉油炸，作為天婦羅或丼飯。

冷凍 蝴蝶切 · 20 尾 · 550g/10 入

冷凍 蝴蝶切 · 25 尾 · 550g/10 入

冷凍 對半切 · 30 片 · 550g/10 入

裹粉鱈魚排（竹筴魚）

- 使用真竹筴魚製成，無腥味。
- 皮肉不易分離，賣相佳。
- 不需解凍直接油炸，外層金黃酥脆。

冷凍 20 尾 · 1kg/6 入





調味鮭魚片

- 無過度發泡，保有魚肉口感。
- 無刺魚，應用廣泛。

冷凍 切片 · 約 45g/片 · 800g/10 入

冷凍 4 片 · 170-230g/片 · 800g/10 入

冷凍 5 片 · 140-200g/片 · 800g/10 入

應用食譜



金湯酸菜海鮮鍋



切片



應用食譜



海鰻天婦羅

元氣調味星鰻片

- 脂肪較少，肉質細緻，軟嫩可口。
- 蒸煮製法，肉質緊實，賣相佳。

冷凍 8P · 250g/40 入

冷凍 10P · 250g/40 入



醬油漬鮭魚卵

- 日本原裝進口，完整性高，減少損耗。
- 已調味好，方便使用。

冷凍 粉紅鮭 · 250g/20 入

冷凍 PREMIUM · 500g/20 入

PREMIUM 等級特色

最高品質

特選極佳鮮度、品質的鱒鮭魚卵製成。

優越賣相

外型完整且飽滿，富有亮暖色光澤感。

細膩口感

入口濃厚脂感，甘甜無腥味，皮薄、質感細膩。

高固形物

高固形物比例，物超所值。

低出水率

低出水率，充分享受鮭魚卵的美味。

無添加

無使用著色劑、防腐劑。



美食家



多數完整、飽滿、光澤度佳



醃漬後維持亮暖色



出水率低、高固形物比

他牌



易出現扁塌、破損



顏色偏深或黯淡



出水率高或低固形物比
易影響軍艦壽司賣相

魚

Fish

辣味明太子

- 解凍即食，方便操作。
- 使用阿拉斯加鱈魚卵製成。

冷凍 500g/20 入



應用食譜



酥炸軟殼蟹漢堡佐明太子荷蘭醬



珍味魚卵

- 使用柳葉魚卵製成。粒粒鮮嫩透明的魚卵，甜度、香氣、口感極佳。

冷凍 500g/24 入



EMBORG 黑魚子醬

- 知名品牌 EMBORG 的 Lumpfish 魚子醬，德國進口。

冷藏 100g/24 入

美味、新鮮直送：
美食家食品安全與物流



1. 續密驗收



2. 倉儲溫度監控



專業車隊 · 安全便利



- 專業三溫層車隊，24hrs溫度記錄，嚴格衛生管理。
- 台北、桃園、台中、台南、高雄 5 家大型食材批發中心，專業配送車隊服務全台，滿足連鎖業者擴張事業版圖的需要。



單一窗口,一次購足,全國配送,餐飲業好夥伴。



美食家 食材通路股份有限公司
Master Channels Corporation

www.foodsmart.com.tw
service@foodsmart.com.tw
免付費客服專線 0800-037580

總公司	台南市安南區工業一路 58 號 3 樓	TEL : 06-3840096	FAX : 06-3840097
台北批發中心	新北市五股區成泰路二段 185 號之 2	TEL : 02-22951555	FAX : 02-22952552
桃園批發中心	桃園市楊梅區青年路二段299之1號	TEL : 03-4965666	FAX : 03-4965333
台中批發中心	台中市北屯區松竹路一段 526 之 1 號	TEL : 04-22395252	FAX : 04-22397066
台南批發中心	台南市安南區工業一路 58 號	TEL : 06-3840056	FAX : 06-3840076
高雄批發中心	高雄市仁武區高楠公路81號	TEL : 07-3100762	FAX : 07-3100763