



鮮物本舖

專業優質生鮮食材供應商

專營餐廳食材/公司團購/社區宅配服務

website: www.nicestore.com.tw

Tel: 0980-868608 Fax: 02-22257575

客戶名稱: _____ 電話: _____ 手機: _____ Email: _____
 收貨人: _____ 電話: _____ 手機: _____ Email: _____
 送貨地址: _____ 社區名稱: _____
 送貨時間: _____年____月____日 上午 下午

	品名	貨號	價格	數量		品名	貨號	價格	數量
魚類	野生鮭魚輪切	360g±10%	A4008	280	丸類炸物肉類即食涼菜魚鬆藻類風味醬	手工薯魚丸	300g±5%	NS801	120
	野生鱈魚輪切	300g±10%	A4007	200		手工花枝丸	200g±5%	NS802	120
	活凍水晶魚	300g±10%	A4040	200		手工虱目魚丸	200g±5%	NS803	80
	薄鹽鱈魚	150g±10%	A4057	75		東寶黑豬肉貢丸	250g±5%	C0014	155
	特級魴魚排	500g±10%	A4034	100		頂級花枝漿	600g±5%	B0024	170
	極品柳葉魚	300g±5%	A4019	80		頂級蝦仁漿	600g±5%	B00241	200
	精選香魚	500g±5%	A4029	210		香酥土魷魚塊	1kg±5%	A4056	450
	特級秋刀魚	2條/包	A4009	60		傳統風味鮮蝦捲	約320g 10捲	D0047	130
	CAS單片鯛魚片	180g±10%	A4003	80		香酥海鮮捲	約300g, 4~5捲	D0036	130
	無刺虱目魚肚	200g±10%	B0030	140		嚴選無骨牛小排	280g±10%	E0045	150
	新鮮船凍小卷(生)	300g±10%	NS011	150		嚴選澳洲牛肋條	400~500g	E00182	250
	進口鮮凍軟絲	300~400g	A1006	200		嚴選澳洲羊肩排	400~500g	E0031	450
	生產履歷金鯧魚	300~400g	NSH01	280		極品龍蝦沙拉	500g±5%	A1023	240
	生產履歷海鱺魚輪切	250g±10%	NSH02	215		極品鮑魚沙拉	500g±5%	A1024	240
	生產履歷海鱺魚肉丁	200g±10%	NSH03	150		嚴選調味海帶絲	1kg±5%	D0025	200
	生產履歷龍膽石斑肉丁	300g±5%	NSH11	450		嚴選調味鮑魚片	600g±5%	A1017	140
鬼頭刀魚排	300g±5%	NSK02	200	嚴選調味海蜆絲	1kg±5%	D0024	230		
蝦類	頂級帝王蟹腳	800~1000g	A3015	1,200	嚴選調味干貝唇	1kg±5%	D0023	230	
	活凍大草蝦(4隻)	330g±5%	A00060	450	魚鬆	頂級鮭魚鬆	250g±5%	NSG01	150
	活凍大草蝦(8隻)	330g±5%	A00063	360	藻類	頂級旗魚鬆	250g±5%	NSG03	150
	活凍大草蝦(16隻)	330g±5%	A0007	240	風味醬	頂級海苔鱈魚鬆	250g±5%	NSG04	150
	頂級汶菜藍蝦	300g±5%	NST01	300	東北角天然石花菜	150g±10%	NS003	150	
	頂級汶菜藍蝦仁	300g±5%	NST02	400	極鮮蝦醬	220g±10g	NSF01	200	
	台東純海水白蝦	300g±5%	NSK01	260	極鮮干貝醬	220g±10g	NSF02	200	
	嚴選活凍白蝦	260g±5%	A0002	160	極鮮XO醬	220g±10g	NSF03	200	
貝類	頂級大蟹管肉	130g±10g	A3008	150	極鮮風味醬組合(3入)		NSF04	500	
	活鮑魚(4~6顆)	約300g±5%	NS001	1000	手工醬鳳梨	800g±10g	NS701	250	
	活鮑魚(7~8顆)	約300g±5%	NS002	800	匯款資訊: 新光銀行 新店分行 (103) 帳號: 0569101004989 戶名: 鮮物本舖李勝興 登錄會員購物享折扣及滿2000免運費, 登錄網址 www.nicestore.com.tw , 非會員滿2500免運費 消費未滿最低免運門檻酌收運費200元 註: 船釣鮮魚均已做三去處理, 以淨重計價, 下訂後另行報價				
	台灣珍鮑禮盒(滷)6顆入		NS907	1800					
	日本進口大干貝	500g±5%	A10207	500					
	鮮凍腰子貝	500g±5%	A1020	250					
類	特級淡菜(孔雀蛤)	400g±5%	A2002	200					
	鮮凍大扇貝	500g±5%	A2001	160					



鮮物本舖的堅持：

天然 以傳統漁法的野生魚獲為主，吃出新鮮和環保

新鮮 現撈魚獲，產地新鮮處理冷凍保存

健康 真空急速冷凍保存，絕無化學添加

鮮物本舖是來自東北角，家中世代皆從事漁業，在食安問題日益嚴重的今日，堅持以專業嚴選來自各地最新鮮最有特色的優質水產品提供給消費者，讓大家吃出健康、美味和幸福，所有產品都已投保 2000 萬產品責任險讓您吃的更安心!!



野生船釣、生產履歷優質養殖專區(重量計價,顯示為每 100g 價格)

品名		貨號	價格	數量	品名		貨號	價格	數量
船	黃雞魚 150~400g	NS006	90	釣	紅魚 150~500g	NS037	90	養殖	
	寒鯛(石砵魚) 150~500g	NS007	100		赤翅 150~400g	NS046	90		
	土魷魚輪切 250~400g	NS008	65		山泉水養殖鱒龍魚 150~300g	NS005	135		
	鱈魚輪切 150~350g	NS009	50		山泉水養殖鱒魚 400~800g	NS201	110		
	鮮凍軟絲 150~500g	NS013	120		山泉水養殖鱸魚 400~800g	NS202	80		
	鮮凍透抽 150~450g	NS014	65		活水養殖貴妃魚 200~500g	NSC01	75		
	紅尾冬 150~400g	NS016	85		海菜				
	赤鯨 150~350g	NS017	100		東北角天然石花菜 150±10%	NS003	150		
	白帶魚 150~300g	NS022	90		澎湖手採翠玉海菜 300±10%	NSP01	90		
	剝皮魚 150~500g	NS026	65		各種解凍方式介紹： ★最佳解凍方法： (一) 於料理前 8-12 小時先將真空包裝鮮魚從冷凍室移置冰箱冷藏層退溫(請勿拆封)。 (二) 料理前拆封，簡易沖洗魚體後即可進行料理。 (三) 已解凍水產品，請於當餐料理並食用完畢以確保鮮度及美味。 ★快速解凍方法： (一) 解凍時請勿拆封，將產品連同真空袋浸泡於水中約 20~30 分鐘。 (二) 解凍後拆封，簡易沖洗魚體後即可進行料理。 (三) 已解凍水產品，請於當餐料理並食用完畢以確保鮮度及美味。 ★微波解凍方法：請參考各微波爐使用說明書，實際解凍時間依解凍物體積大小而有所不同。				
青吾魚(肉樣) 150~400g	NS027	60							
黃錫鯛(枋頭魚) 150~350g	NS031	90							
肉鯽仔 150~250g	NS032	90							
午仔魚 200~500g	NS034	90							
黑喉 150~400g	NS041	100							
豆仔魚 150~500g	NS042	60							
鮎仔魚(平鱈) 150~400g	NS044	85							
三牙魚 150~400g	NS045	100							
紅目鱧 150~300g	NS049	100							
象魚(臭肚) 150~400g	NS050	60							
秋姑 150~500g	NS052	85							
青衣魚排 200~400g	NSW001	70							
紅條魚排 150~400g	NSW002	110							