北海道

扇贝柱

株式会社大東通商与上海亿根贸易有限公司合制

北海道扇贝的产地与养殖法

北海道扇贝（又称“帆立贝“）的养殖有两种方法。

①地撒式养殖法：把扇贝放进海里在海床上生长。

②垂下式养殖法：在扇贝的耳朵上穿孔，用绳索或篮子把扇贝悬挂在海里生长。

扇贝的捕捞与制作过程

用一种被称为【八尺】带耙子的网袋，在海底来回拖拽，可以一次捕获大量扇贝！

将捕获的扇贝一口气全打捞上岸。

将带壳的新鲜扇贝整颗放进蒸汽机中，蒸熟后再去壳。

最后依靠人眼和手工去除扇贝的内脏和裙边，取出贝柱。

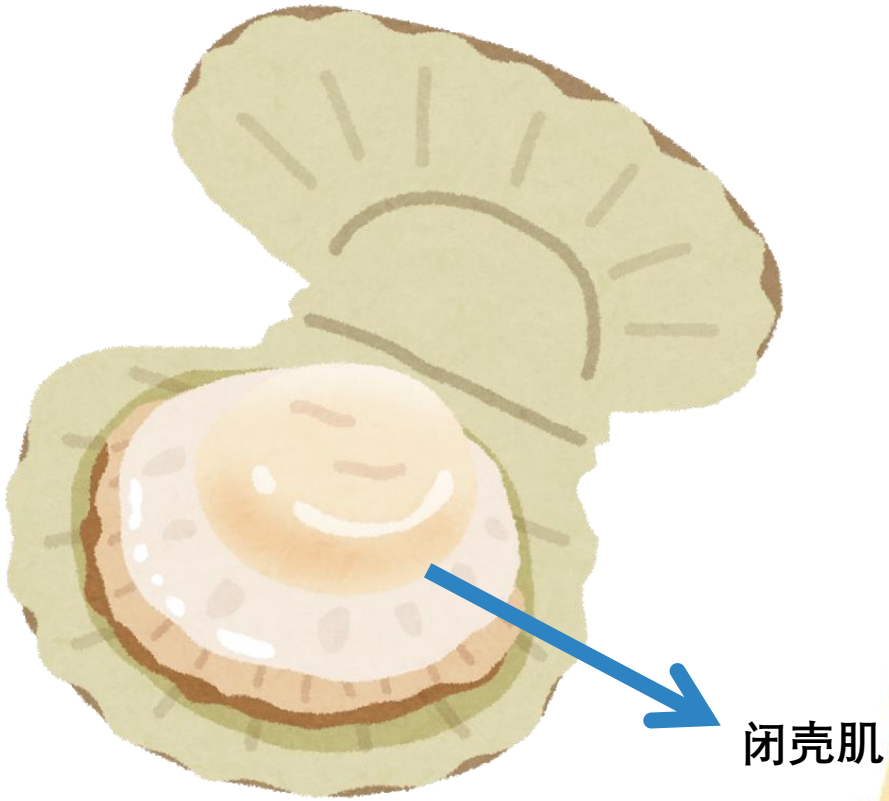
照片出自北海道渔连「なみまるくん」Vol.18

扇贝柱是帆立贝的什么部位?

扇贝柱其实是帆立贝的“闭壳肌“ 。

闭壳肌是由两种肌肉所构成，大的贝柱是用于游泳时开闭贝壳所用；如眉月般的小贝柱则是用来紧闭贝壳所用。

闭壳肌干制后即是大家熟知的“干贝”，味道鲜美，被列入八珍之一。



扇贝的营养价值

扇贝相较其他肉类热量低，但营养价值非常高。一般人群均可食用，但有宿疾者、脾胃虚寒者要慎食。

每天食用100至150克的扇贝，可提供一个成年人足够的牛磺酸。牛磺酸可降低血液中的胆固醇和甘油三酯，维持正常的血压。亦可促进胰岛素的分泌，对预防和治疗糖尿病也有效。

扇贝也是维生素B12和叶酸的良好来源，有助于预防恶性贫血，而锌则有助于预防味觉失调。防止视力恶化，并有助于新生儿的大脑和视网膜的发育。

扇贝柱不管生食、炖煮或烧烤食用，都非常美味！
以下介绍几项简单扇贝料理，大家可以自己尝试看看!

扇贝咖喱

材料:扇贝柱、洋葱、胡萝卜、咖喱块。

做法:
①将洋葱去皮并切成楔形，胡萝卜去皮并切成大块 。
②在平底锅中加热少许色拉油，加入①和扇贝拌炒后，加入水并煮沸，然后加入咖喱块炖煮即可。

食谱参考北海道渔连网站
照片出自北海道渔连 「なみまるくん」Vol.18

焗烤扇贝

材料:扇贝、大蒜、土豆、牛奶、盐、黑胡椒、黄油、披萨奶酪、干罗勒。

做法:
①将土豆切成薄片，与黄油一起放入煎锅，用中火拌炒。
②用盐和黑胡椒调味，并加入牛奶用小火煮至变稠，再加入扇贝煮沸。
③将披萨奶酪放在上面，放入烤炉中烤至变色（1200℃，15分钟），最后撒上干罗勒即可。

香葱凉拌扇贝

材料:扇贝柱、白芝麻 、酱油、葱、香油、味淋。

做法:
①将自然解冻的扇贝放入塑料袋中与调味料混合。
②放入冰箱里大约5分钟。
③撒上切碎的葱花和白烤芝麻即完成。

食谱参考北海道渔连网站、照片出自北海道渔连网站

冷冻北海道扇贝柱价格、规格表

报价日:2021.11.05

株式会社　大東通商
〒160-0014 東京都荒川区東日暮里1-5-7三ノ輪ビル7F
TEL：03-3875-2391　FAX：03-3875-2392
E-MAIL：daitou3@gol.com　担当：東野、池

规格 (粒数/kg)	个别包装	包装方式	净重 (kg)	毛重 (kg)	外箱尺寸 (mm)	保存期间	可能供给时期	最少起订量	上海港口通关后 交货价格 (日圆/kg)
L (21-25粒/kg)	1kg	1kg×10	10kg	11kg	445×340×185	生产日开始2年	4月～3月	100c/s～	無貨
M (26-30粒/kg)	1kg	1kg×10	10kg	11kg	445×340×185	生产日开始2年	4月～3月	100c/s～	价格每月有变化， 欢迎询价
S (31-35粒/kg)	1kg	1kg×10	10kg	11kg	445×340×185	生产日开始2年	4月～3月	100c/s～	
2S (36-40粒/kg)	1kg	1kg×10	10kg	11kg	445×340×185	生产日开始2年	4月～3月	100c/s～	
3S (41-50粒/kg)	1kg	1kg×10	10kg	11kg	445×340×185	生产日开始2年	4月～3月	100c/s～	
4S (51-60粒/kg)	1kg	1kg×10	10kg	11kg	445×340×185	生产日开始2年	4月～3月	100c/s～	
5S (61-80粒/kg)	1kg	1kg×10	10kg	11kg	445×340×185	生产日开始2年	4月～3月	100c/s～	
6S (81-100粒/kg)	1kg	1kg×10	10kg	11kg	445×340×185	生产日开始2年	4月～3月	100c/s～	

贸易条件与报价说明:

① 此报价为通关后交货报价。如需通关前报价，或大量订购的报价，请另外咨询担当。
② 订合同后先付50%订金，发货出提单时再付余下的50%，款到后提单改为电放提单。
③ 报价有效期限：从报价日起30天内有效。