

干贝柱





株式会社大東通商与上海亿根贸易有限公司合制

北海道扇贝产地与特色

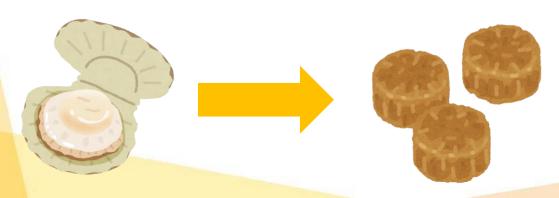


北海道干贝的原料「扇贝」,主要生长在北海道东部的鄂霍次克海域。

由于冬季从北方流入的浮冰带来浮游微生物,拥有丰富的营养物质。加上水质干净,使这里生产的扇贝味道鲜美,营养丰富。

干贝制作与特色

干贝是扇贝闭壳肌风乾製成。 将扇贝打捞上岸,经过清洗、 去壳、煮熟、去除内脏及裙边 等工序,再下盐水。 最后经过1个多月的晒制的干 燥工程,才能制成味道浓厚的 干贝。



干贝富含蛋白质、碳水化合物、核黄素和钙、磷、铁等多种营养成分,其中蛋白质含量高达61.8%。矿物质的含量也远在燕窝、鱼翅之上,也被当作中药使用。

由于含丰富的谷氨酸和肌苷酸等成分,因此味道鲜美。古人说:"食后三日,犹觉鸡虾乏味",可见干贝的美味。

干贝的泡发方法

基本方法

放在冰箱里冷藏泡发1晚~2 天,泡开干贝的汁水做菜时 也可以使用。

快速方法

• 稍微搓揉干贝后加温水(约40 度)浸泡数分钟后,覆上保鲜 膜放入微波炉加热2~3分钟。



干贝的保存方法

干贝会因为水分和温度变化而产生劣化,可 能导致干贝碎裂。内部的盐分及胺基酸也会 释出,让表面出现白色粉末,影响品质。



若想维持干贝完整形状及品质,就要避免将扇贝放置于温度变化剧烈的环境。

最理想的<u>保存温度是5至15度</u>,并将<u>保存湿度</u>控制在<u>60度</u>左右。 建议可用容器密封后冷藏保存。

北海道干贝柱价格、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 担当: 東野、池

E-MAIL: daitou3@gol.com

5c/s

 $(20kg) \sim$ 5c/s

 $(20kg) \sim$

4月~3月

4月~3月

| 上海港口通关后 交货价格 (日圆/kg) | 最少起订量 | 可能供给时期 | 保存期间 | 外箱尺寸 (mm) | 毛重 (kg) | 净重 (kg) | 规格 (粒数/kg) |
|----------------------------|------------------|--------|---------|--------------|------------|------------|---------------------------------|
| 价格每月有变化,欢迎询 价 | 5c/s (20kg) ~ | 4月~3月 | 生产日开始5年 | 320×530×310 | 24kg | 20kg | M-1 (71-90粒/kg,一级) |
| | 5c/s (20kg) ~ | 4月~3月 | 生产日开始5年 | 320×530×310 | 24kg | 20kg | S-1 (91-120粒/kg, <i>一</i> 级) |
| | 5c/s (20kg) ~ | 4月~3月 | 生产日开始5年 | 320×530×310 | 24kg | 20kg | S-2 (规格同上,二级) |
| | 5c/s (20kg) ~ | 4月~3月 | 生产日开始5年 | 320×530×310 | 24kg | 20kg | S-3 (规格同上,三级) |
| | 5c/s (20kg) ~ | 4月~3月 | 生产日开始5年 | 320×530×310 | 24kg | 20kg | SA-1 (121-187粒/kg,一级) |
| | 5c/s (20kg) ~ | 4月~3月 | 生产日开始5年 | 320×530×310 | 24kg | 20kg | SA-2 (规格同上,二级) |
| | 5c/s (20kg) ~ | 4月~3月 | 生产日开始5年 | 320×530×310 | 24kg | 20kg | SA-3 (规格同上,三级) |

生产日开始5年

生产日开始5年

商品说明:

等级以裂痕多寡区分,一级裂痕最少,等级最高。

含水量控制在16%以下。

SAS-1

(188-250粒/kg)

B-2

(碎片在5mm开始到2.5g未満)

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。

20kg

20kg

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。

24kg

24kg

320×530×310

320×530×310

③ 报价有效期限: 从报价日起30天内有效。