北海道

天然淡干海参

参刺坚
韧挺拔

肉质肥
厚饱满

参体Q
弹劲道

株式会社大東通商与上海亿根贸易有限公司合制

北海道天然淡干海参的特点

北海道的海水透明度高，日照丰富，加之森林丰富，土壤中的养分流入大海，
对昆布、海藻类、微生物的生长非常有利，依靠这些养分生长的海参也得到极大的营养成分。

因为海流急湍，海参为了不被海流冲走，作为触角的刺在成长过程中会变长，造化了北海道海参特有的刺参，
同时因为海水温度低，海参的生长周期缓慢，聚集了丰富的养分，也是北海道海参的高营养价值的原因。

因此，北海道海参被称为“海中的宝石”，是世界上价值最高的海参。

因为日本北海道参的天然捕捞作法，
省去了养殖成本，无污染，体型饱满，肉质坚实，刺多形状整。

发制后口感及色泽极佳，无愧参中极品。
各等级均有，是各种精致礼品店，星级酒店，海产品批发零售商的抢手货。

北海道产海参的特征

北海道产的海参，
因生长的地理环境不同，
参刺的密度与长度也不同。

生长在日本海一侧的海参，
参刺的长度较太平洋一侧的
海参短，但密度较高。

生长在靠太平洋一侧的海参，
参刺的密度较日本海一侧的海参
少一点，但长度较长。

海参捕捞情景与制作过程

出海去捕捞海参喽 ~

新鲜的海参打捞上来啦 ~

盖上隔温膜保持鲜度

捕捞回来的海参筛选中

新鲜的海参每个个头都好大

称重

扩肚后放净体内的内脏，经沸水锅煮后的海参。为了保持形状和营养成分，工厂根据多年的研究技术进行温度设置和时间调整。

煮过后的海参肉质变得紧致。

水煮后进行烘干，天气不好时，就在室内用冷风低温干燥机烘干。

天气好的时候就拿到外面晒，这样干燥的海参形状更好，色泽更漂亮。

经过多次烘干日晒，海参的水分越来越少。马上就快要完成啦～

经过经验丰富的工作人员的筛选损坏的海参后，由机器自动选别规格分类。最后检品包装，就等着出货啦～

海参六大营养成分

据《本草纲目拾遗》中记载：
海参，味甘咸，补肾，益精髓，摄小便，壮阳疗痿，其性温补，足敌人参，故名海参。明代《食物本草》作者可成指出海参有主补元气、滋益五脏六腑和祛虚损的养生功能。

海参具有提高记忆力、延缓性腺衰老，防止动脉硬化以及抗肿瘤等作用。随着海参价值知识的普及，海参逐渐进入百姓餐桌，被视作为中餐的灵魂之一。

适合食用海参人群

慢性消耗性疾病者

对于糖尿病、贫血等慢性消耗性疾病，海参中含有的微量元素、酸性粘多糖和海参皂苷具有激活B胰岛细胞活性，平抑高浓度血糖的作用，是糖尿病患者膳食疗法的理想营养补品。

心脑血管疾病者

海参是低糖、低脂肪、低胆固醇食品。海参中的酸性粘多糖能修复陈旧性心肌梗塞，有效的防止动脉粥样硬化。对冠心病、动脉硬化等患者的病情改善有一定的帮助。长期食用对降低血糖、血脂、胆固醇也有一定的作用。

免疫力低下、体虚体弱者

长期坚持食用海参可以有效的提高人体的免疫能力，海参含有的蛋白质，皂苷等成分能有效的补充人体的营养，增强体质，有效的改善体虚、体弱等症状。

肾虚、性欲减退者

海参号称“精氨酸大富翁”。精氨酸、锌和海参素等物质具有较高的扩张毛细血管，能改善脑、性腺和神经功能传导，延缓性腺衰老。

亚健康、各种现代病患者

亚健康是一种临界状态，虽然不是明确的疾病，但是会出现精神活力和适应力下降，长此以往非常容易引起身心疾病。对于亚健康目前还是以食疗为主，海参高蛋白、低糖、低脂肪，含有18种氨基酸、牛磺酸、胶原蛋白等活性物质，长期食用对改善亚健康患者的综合体质也有一定的作用。

孕产妇、术后恢复者

孕妇食用海参，可以直接获取大量的“脑黄金”DHA并提供给胎儿，从而促进胎儿的生长发育。海参中的精氨酸是合成人体胶原带白的重要原料，有助于伤口的愈合，同时还可以有效地改善患者的体制，对修复损伤的机体有特效。

发育期儿童和老年人

儿童长期食用海参可以有效提高自身免疫能力，大脑中的DHA值升高，就会活化大脑神细胞，改善大脑机能和提高判断能力，人也就变得聪明了。老年人普遍身体机能开始衰退，容易被病菌侵染患病，海参可以有效地提高身体的免疫能力，同时精氨酸可促进人体细胞的再生和机体的修复，延年益寿。

食用海参注意事项

与海参相克的食物

海参不宜与柿子、山楂、葡萄、石榴、青果等含有鞣酸的水果同时食用，会导致蛋白质凝固，难以消化吸收。海参还不宜与甘草同服。

食用海参不宜加醋

食用海参时加醋，会影响海参的口感和营养。

不宜食用海参的人

海参性滑腻，脾胃有湿、咳嗽痰多、舌苔厚腻者不宜食用。海参蛋白丰富，每次不宜过多食用，以免不宜消化。

孕妇如何吃海参

最佳时间为：计划怀孕前一年、怀孕三个月后。（怀孕后前三个月暂时不要食用海参。）

儿童如何吃海参

食用海参有助于儿童身体的智力发育，但因为儿童营养吸收较弱，建议6岁以后食用海参，每周2~3个。

海参不要去筋

海参筋又被称为“龙筋”，是海参中的结缔组织，其中的海参皂甙等稀有营养成分丰富，有很高的营养价值，是滋阴补肾的上品，固本培元，适合体弱多病特别是癌症患者日常滋补品。

淡干海参发泡方法

- 浸泡：

常温下将海参用清水冲洗1分钟左右，洗掉表面浮尘，放在确保无油、无污染的不锈钢或玻璃器皿中（将发制用的器皿用开水烫一遍），用0-5度的纯净水或优质的大桶水浸泡48-72小时，每12小时换水一次，温度高时必须放在冰箱保鲜层泡发。

步骤一

- 开腹：

海参泡软后，沿着海参腹部的开口将海参的腹部剖开，去掉海参前端的牙齿（石灰状物），体内白筋留着，筋里含有丰富的酸性粘多糖是可以吃的，而且营养丰富哦。实验与生产都表明，是否断筋对发制率几乎没有影响，为了保证发制后海参形态完好，在发制过程中切忌对筋进行处理。

步骤二

- 水煮：

在洁净、无油的锅内放入纯净水，加入海参后放入冰箱里1-2天后，重新换新的纯净水，烧开后放入海参， 用小火煮制60分钟后自然冷却，再换水放入冰箱。同样步骤进行2-3次，至海参能用手轻轻掐透即可，也可用没有油的筷子能把海参扎透就可以了。

步骤三

- 泡发：

海参经自然冷却后，换纯净水放进冰箱保持0-5度(放冰块)继续泡发48-72小时口感更好，记得泡发过程中每12小时换水一次。持续发泡到干海参时的2-3倍左右长度即可食用。如果还有别个海参还不够软，再继续重复此步骤，直到发软为止。

步骤四

海参泡发不大的原因

1. 浸泡时水不够凉

水温高会促进海参蜕皮，是自溶的开始。水温建议0-5℃。泡发海参一定要注意温度，冰箱保鲜层是你最好的选择。

2.浸泡时海参没泡透,或煮制时没煮透，肉壁没有完全舒展

海参是自然生长的个体，大小不一的，要逐个测试软度的，不能像煮饺子一般，一个ok就全部ok的。

3.海参操作没有完全避油

海参在身体里面有一定的自溶酶。海参身体最大成分就是蛋白质，干重超过海参的体重的一半以上。酶正好是作用于蛋白质的，油能促使自溶酶加速分解蛋白质，使海参营养流失。

4.泡发时没用纯净水

纯净水杂质少，而各地居民饮用水的水质软硬度都有差异。

5.泡发时换水不勤

海参泡发复水主要是脱盐并让肉壁细胞吸水舒展，为下一步做好准备。

NEW

如果没有时间自行泡发的客人，我们也有已泡发的海参商品可供选择，为您省下宝贵的时间，轻松享受美味!

给大家介绍几种
美味可口营养丰富的海参烹饪方法！

红烧海参

材料：发好海参500克、瘦肉200g、白菜300、姜2片、葱2棵、红萝卜数片、盐半茶匙、糖半茶匙、生抽1茶匙、酒各1茶匙、上汤1杯、蚝油、生粉1茶匙、油、麻油、胡椒粉少许、清水3汤匙

做法：1. 海参放入姜、葱、开水内煮5分钟，除去内脏洗净，滴干。
2. 瘦肉切丝，加入调味料拌匀，泡嫩油待用。
3. 白菜洗净，以油、盐、水灼熟围于碟边。
4. 烧热锅，下油两汤匙爆香姜、葱，加入煨料及海参煮至海参软烂，放入瘦肉，芡汁料兜匀上碟即成。

海参蒸蛋羹

材料：海参、鸡蛋、葱、生抽、香油

做法：1. 将鸡蛋搅打成蛋液，倒入1：1或1：1.5的水搅匀。
2. 用滤网将蛋液筛入蒸碗中，取一半海参切碎放入碗中，用牙签扎破蛋液表面起泡。
3. 盖上保鲜膜水开后小火蒸8-10分钟。
4. 然后将另外半颗海参放入碗中再蒸3-5分钟。
5. 出锅后撒少许香葱粒，生抽和香油调味即可。

海参干贝粥

材料：海参、米、虾仁、干贝、姜、葱、盐

做法：1. 先煮米，加适量水煮30分钟。
2. 把主料切丁，粥好后加入主料和姜丝，煮5分钟即可。
3. 最后撒入葱花和盐即可。

海参养生小米粥

材料：海参、小米、鸡汤、香葱、姜、白胡椒粉、香油、盐

做法：1. 提前准备好鸡汤，姜切片，香葱切小段，备用。
鸡汤烧沸，倒入小米开大火再煮开，转小火煮半小时以上。
2. 煮好的小米粥加入海参和姜片，继续煮10分钟，其间不停用勺子搅拌。
3. 加入盐、白胡椒粉调味，滴上几滴香油。
4. 撒入香葱出锅，养生的海参小米粥就完成。

葱烧海参

材料：海参100g、姜、酱油、白糖15g 、熟猪油125g、大葱200g

做法：1. 海参切成宽片，煮透后控去水分。
2. 将猪油烧至六成熟时放入葱段，炸至金黄色时捞出，葱油备用。
3. 清汤加葱，姜，精盐，料酒，酱油，白糖，海参，烧开后微火煨2分钟，捞出控干。
4. 猪油加炸好的葱段，精盐，海参，清汤，白糖，料酒，酱油，糖色，烧开后移至微火煨2-3分钟，上旺火加味精用淀粉勾芡，用中火烧透收汁，淋入葱油，盛入盘中即可。

北海道淡干海参报价、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	重量g/本	头数/500g	上海机场通关后价格 元/500g(有发票)	备注
2L	13-16.9g	30-40	价格每月有变化，欢迎询价	最少订购50kg以上
L	11-12.9g	40-50		
L	9-10.9g	50-60		
M	8-8.9g	60-70		
M	7-7.9g	70-80		
M	5.5-6.9g	80-90		
S	5.5g以下	100~		

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。