

MACY-GAZINE

Macy's

冬日滋補有營煮意

家嫂「喜」談 Hearty Express

農曆新年快到了，現代家庭大多選擇出外吃團年飯，作為家嫂的我仍堅持這團年飯要在家食。團年飯的意義是給一家人聚首一堂的機會，我每年都會把家粉飾一番，更會跟女兒一起動手和煮一些賀年食品，作為一年裏最豐富的一餐以及慰勞大家一年付出的努力。今年我炮製了「翡翠元寶鳳凰盆菜」，用火爐滾着盆菜，嘩啦嘩啦地吃，像尋寶般熱鬧。盆菜以外，女兒最愛吃我用中東鮑做的「家嫂鮑魚」，「扣海參花膠鹿筋」則是我的至愛。不能錯過還有我的窩心湯水，今年我已決定豪一點用超巨型南非鮑煲野山花旗參，再加上熱騰騰的臘味煲仔飯，想起已叫人垂涎吧！大家想跟我炮製一頓愜意的團年飯，便要追看今期的Macy-gazine了。

New year hot pick #1

翡翠元寶鳳凰盆菜 \$1,488 (1月4日開始預訂)

繼去年十全十美盆菜大賣，今年家嫂更精益求精，為盆菜加入新點子，除了有新西蘭鹿筋、日本綠鼓、冬菇、蓮藕、芋頭、枝竹、木耳、髮菜等材料外，加入以新鮮走地雞製作，並以沖繩石垣島海鹽醃8小時的家嫂如意沖繩鹽香雞，每個盆菜更配新西蘭即食翡翠鮑1罐(1.5頭)，有噱頭又美味。



盆菜四步曲

1. 鮑魚開罐，將翡翠綠色的鮑魚水注入盆菜內，以中火加熱。
2. 雞只需輕微翻熱，不能久煮，否則會翻。不過凍吃更美味。
3. 待所有材料煮盡鮑魚汁之香味，然後再吃鹿筋、日本綠鼓、冬菇、蓮藕、芋頭、枝竹、木耳、髮菜等材料。
4. 鮑魚切粒，用筷子夾著放在盆中燉約1分鐘，即可食用。



恒興行
HANG HING
COMPANY
1960

恒興天譽有限公司

地址：上環高陞街19號

電話：2548 0153(4線)

營業時間：早上9時至下午6時（星期一至星期六）

網址：www.hanghing1960.com.hk

恒興
HANG HING
1960

賀年金元寶—鮑魚

鮑魚，人稱貝類之王，它形似元寶，是眾多貝類中之上品。市面有售之鮑魚有鮮鮑、乾鮑、急凍鮑及罐頭鮑四種，烹調及吃法各異。

乾鮑

家嫂貼士：

乾鮑的大小以每斤的「頭數」計算，頭數愈少，乾鮑愈大。乾鮑以腰圓背厚為佳，夠乾身，不黏手，腸的部分必須沒有異味。置於燈光沒有黑點，如看見中間呈一小孔或有痕，即鮑魚可能是空心。

日本網鮑



產自日本之千葉縣，呈深褐色，網鮑體積較大，底邊圓，鮑身厚而堅硬，味道獨特。日本網鮑大頭產量近年極少，故此價格十分昂貴。

日本吉品鮑



產自日本岩手縣，吉品鮑肉質嫩滑滑溜，色較淺帶金黃，中間因曬製關係而呈一條痕。

中東鮑魚



產自全無污染之印度洋，由於水質清澈無污染，所以鮑魚鮮甜無比，其特徵為裙邊較幼，而且用最天然方法生曬，顏色大多呈深褐色，烹煮容易，且具有滑心之口感。

南非乾鮑



新鮮鮑魚底部呈深綠色，所以曬製後之底部色澤多會較黑，市面上很多呈金黃色的南非鮑，一般都是經過漂染的。

罐頭鮑

南非金鮑魚

\$250-\$380/罐(由4-20頭)

屬青鮑的南非鮑色澤金黃，質感柔軟，入口清香。其體積較少，故不須切片，原隻進食，別有風味。



新西蘭翡翠鮑 \$380/罐

鮑魚因以全海藻為食物，故鮑魚身體及罐內之汁水均呈綠色，製作過程全天然無漂染，毋須焯煮，開罐後切成粒即食，鮑魚汁可作湯底，鮑魚帶濃郁之海水味，鮑味濃郁，很有咬口。

急凍鮑

南非青底急凍鮑 \$650/磅(1頭)

底部全是綠色，所以名為青底鮑，而且裙邊粗壯，鮑魚味濃郁。用來煲湯後更會出現滿心，口感軟滑。



澳洲青邊急凍鮑 \$600/磅(1.2頭)

以青色裙邊為特徵的澳洲鮑魚，鮑魚味清香鮮甜，用來熬湯很快靚。

家嫂貼士：

吃罐頭鮑魚取其鮮味，產地有澳洲、南非、新西蘭、智利及墨西哥等地。不同鮑魚會因應不同水流/水溫而有不同顏色和質地，只求顏色雪白之鮑魚分分鐘是經過漂染而成，注意罐頭鮑魚要有鮮味和口感，而沒有刺鼻的化學味道為佳。

家嫂貼士：

急凍鮑一般用作煲湯，味道鮮甜。有滋陰，護肝明目之作用。但要注意是很多人對南非急凍鮑有誤解，乃因南非鮑有「廠貨」及「水貨」之分，水貨因運輸問題會出現品質參差，甚至臭壞的情況；而廠貨是捕獲後立即去殼後迅速冷凍，故品質非常好，在煲煮後更會出現滿心。

花旗參南非超巨型鮑魚湯

材料：

南非急凍鮑魚	1隻(約1磅)	陳皮	1瓣
野生花旗參	2錢(或泡參3錢)	瘦肉	10兩
土耳其無花果乾	4粒、剪開	沖繩石垣鹽	適量
乾螺頭	4粒		

做法：

1. 鮑魚解凍，凍水下鮑魚余水，滾起後收火，撈起，剪去黑色的鮑魚腸，洗淨。
2. 花旗參、無花果沖水。
3. 乾螺頭凍水浸4至6小時，洗淨。
4. 陳皮浸軟後刮囊。
5. 瘦肉洗淨，余水。
6. 湯煲注入25碗水，凍水放下所有材料，滾起後轉慢火煲3小時。
7. 關火，焗1小時，再用小火煲半小時，約剩下6碗分量，下鹽調味即成。
8. 鮑魚撈起，切片，可以醬油伴吃。

家嫂貼士：

1. 此湯有下火滋陰作用，特別適合夜瞓、辛勞和煙酒過多之人士。
2. 如常感覺口乾、疲倦或手腳冰冷者，可以黨參代替花旗參。
3. 要凍水下鮑魚余水，否則鮑魚營養成份會大量流失。

Mom's Kitchen



01 三菇鹿尾耙湯 (4人分量)

材料：

鹿尾肥片	0.8兩-1兩	乾蠔頭	4粒
瘦肉	10兩	猴頭菇	0.4兩
薑	1片	土耳其無花果乾	4粒，剪開
酒	幾滴	圓肉	5粒
果皮	1瓣	麥冬	5粒
姬松茸	0.4兩	水	20碗
茶樹菇	0.4兩	日本石垣海鹽	適量

做法：

1. 鹿尾肥以薑和酒焗水。
2. 果皮用凍水浸軟後刮囊。
3. 瘦肉以凍水焗水。
4. 用凍水浸軟姬松茸、茶樹菇、猴頭菇。菇浸軟後，撿乾水，此步驟重複兩次。
5. 乾蠔頭用凍水浸6至8小時。
6. 將其他材料洗淨。
7. 煲內注水，把所有材料放進煲內，用中慢火煲3小時，再燜半小時，飲用前再滾起，下鹽調味即成。

家嫂教路：1. 老火燉煲好後一定要燉，讓精華慢慢滲出而又不會煲乾水，湯才夠入味。
2. 菇類浸後要撿乾水，否則會有澀味。

新西蘭鹿尾耙

多吃能改善出現在面部的腎虛症狀如蟻形斑、黑眼圈等。對改善腰酸不適、疲勞和手腳冰冷及夜尿頻多等情況有顯著效果。同時促進新陳代謝，抗衰老，男女皆宜。



三菇：姬松茸

含豐富多糖體，能增強免疫力，有保護肝腎作用。

茶樹菇

能增強抵抗能力，滋陰補腎，抗衰老，有美容作用。

猴頭菇

幫助血液循環，對消化系統有良好作用。

三菇鹿尾耙湯包 \$ 560/盒(兩份)



02 免治鹿柳窩蛋飯 (2人份量)

材料：

鹿柳	3兩 (112克)	油	1茶匙	煲仔飯吸油	
果皮	1瓣，切碎	馬蹄	2粒	生油	11/2茶匙
酒	1/4茶匙	蛋白	1湯匙	老抽	11/2茶匙
糖	3/4茶匙	白米	1杯	雞湯	1湯羹(可以水代替)
豉油	1/4茶匙	紅米	半杯	糖	2/3茶匙
黑椒	1/4茶匙	日本石垣海鹽	3/4茶匙	油	1茶匙
粟粉	1/4茶匙	雞蛋	1隻		
麻油	1-2滴				

做法：

1. 馬蹄去皮切碎。
2. 鹿柳剝成免治，下馬蹄、酒、果皮茸、糖、豉油、黑椒、粟粉、麻油、油；最後注入蛋白，攪至起膠，再撻數下。
3. 調味後的鹿柳放入雪櫃雪20分鐘。
4. 白米及紅米洗淨後，放適量水，水滾後在爐上放煲仔飯熱板，煲20分鐘至飯熟。
5. 放上鹿柳和雞蛋，煲6分鐘。
6. 熄火，再燜5分鐘即成。
7. 將生油、老抽、雞湯及糖拌勻，再下油煮滾，調成煲仔飯吸油。

家嫂教路：

1. 煲仔飯熱板可在一般家居店購買，飯煲更可用上湯浸煮一會來吃。
2. 紅米比白米含更多的纖維素、維他命B6、鈣質、磷質及鋅，十分健康。
3. 紅米使用前最少浸隔晚。
4. 鹿柳不要剝太久，否則沒口感。



新西蘭鹿柳 \$450/公斤

新西蘭鹿柳入口腔滑，可代替牛肉，脂肪少，沒有反式脂肪，膽固醇含量低，比一般紅肉健康，適合一家大小食用。

03 黑糖生磨杏汁燕窩豆腐花

(4人份量)

材料：

燕窩及杏汁

南杏 5兩
北杏 1兩
水 4碗半
白燕窩 1兩
冰糖 60克

豆腐花

黃豆 188克
熟石膏粉 各1湯匙
粟粉 各1湯匙
水 8杯

黑糖漿

黑砂糖 188克
水 3/4杯

做法：

1. 浸發燕窩(參考p.7)，燉盅內加半碗水，燉或蒸45分鐘。
2. 製作豆腐花，黃豆洗淨，用清水浸過夜，期間換2-3次水，然後隔去水份。
3. 用8杯水分次將黃豆攪碎，隔渣，榨出豆漿，將上面的泡沫撇走。
4. 將豆漿煲滾，收慢火滾15分鐘。
5. 將石膏粉、粟粉及1/3杯水拌勻，石膏粉置於容器內，然後將豆漿倒入，用筍布覆蓋著，再面上蒸燉20分鐘。
6. 製作杏汁，南北杏洗淨，瀝乾水，用白鑊以小火炒香，炒至發出杏仁香味，放涼。
7. 把南北杏放入攪拌機，以4碗水打碎。
8. 準備一塊隔渣用的筍布，將南北杏漿倒入筍布，猛力壓擠出杏汁。
9. 杏汁置於煲內，開蓋以小火煮約20分鐘。
10. 將杏汁加入燉好之燕窩內便可享用。
11. 黑砂糖以3/4杯水煮成糖水，分量可因應喜好淋在豆花上享用。



家嫂教路：

1. 加熱杏汁忌用大火，期間要不停用水匙攪動及撇走浮面的泡沫及杏衣，切記不能讓杏汁滾起。
2. 隔杏汁用的筍布在舊式布舖有售，購買時注意是筍布，不是麻布。
3. 多吃養顏、潤肺，亦可增強免疫力。
4. 插入豆漿後不要隨便移動。
5. 燉豆腐花不要超過20分鐘，否則豆花會老及變硬。

南杏 \$70/斤 北杏 \$12/4兩



杏仁以龍皇香味較醇，杏仁含豐富蛋白質，有潤燥補肺功效，而且生津開胃，可潤大腸，適合糖尿病、高血壓者食用。



燕窩 \$850/兩

燕窩大養肺陰，化痰止咳，含豐富蛋白質及維生素。選購燕窩宜選細毛與雜質較少的，顏色不宜太過白暫。

沖繩生薑黑糖蜜 \$63/支

用天然沖繩老薑加黑糖製成，天然健康，在月經前飲用，可助月經排舒暢，亦可減胃氣脹及舒緩頭痛。常用可建益中氣，補血養肝之效。



狗狗都要食鹿筋 汪！汪！



Christy

大家經常聽我教大家吃鹿筋，其實原來家中的寶貝狗都可以跟我一同分享鹿筋的好處。像我家中女兒的玩具貴婦犬「歡歡」及約瑟犬「樂樂」便是最佳的代言「狗」，天生腳長得特別幼的約瑟犬「樂樂」，小時候膝蓋便動過一次大手術，令女兒Christy擔心不已，那時我想起了既然鹿筋對人有護骨的功效，給狗狗試吃也未嘗不可。於是，我們在樂樂養傷期間，持續給牠進食鹿筋，後來牠連另一隻須要動手術的腳仔竟也不藥而癒。

\$400/斤



跟客人Betty介紹鹿筋的好處，她也給愛犬玩具貴婦狗Happy每星期進食兩至三枝鹿筋，代替了一般非天然的牛筋、馬筋，既可保持牙齒清潔，亦可強筋護骨。Betty笑言現在Happy彈跳力可比彈弓人呢！這個愛心媽媽比我更甚，每月也買三四斤鹿筋給愛犬吃，更可囑我們挑選最靚的給她，然後把腳指甲斬去，再斬成兩截後把尖位修剪才給Happy吃。她更喜歡以新西蘭羊柳及鹿鞭燉個狗狗，可謂廿四孝好媽媽。從Happy擁有一身亮麗的毛色來看，牠可說是新西蘭天然健康產品狗界代言人。

鹿筋
so yummy!



Betty愛心鹿筋狗食譜

乾鹿筋可以原枝食用，不過切下來的腳甲太硬，切忌給狗狗直接進食啊！愛心狗主Betty平日會將鹿腳甲烹調後，給狗狗作小吃，而今次就由她跟大家一同分享這個愛心食譜喇！

做法

1. 鹿腳甲用水浸兩天，期間要換兩至三次水。
2. 燒熱一鍋水，放鹿腳甲，煲25分鐘，焗過夜。
3. 翌日用中火再滾25分鐘，再焗過夜。
4. 俾水後，剪去腳甲。剪成小粒，用盒子盛好，分成數份，置於雪櫃內，隔日給小狗作零食。



歡歡

樂樂

員工有Say



我係鄧秀梅，人稱梅姐。我在恒興行工作已15個年頭，由樓面賣貨以至貨倉的運作我都瞭若指掌。有關參茸海味的特徵及用法更不會把我難倒，我出名細心有耐性，客人都喜歡跟我聊天，分享海味參茸食材的心得。

恒興行全新網站現正啟動



為配合恒興行不斷向前的方針，全新之官方網站已經啟動。客人只需登入 www.hanghing1960.com.hk 瀏覽，即可看到耳目一新的網站，網站內客人可供查閱貨品種類、最新推介、會員通訊、優惠、活動及Mom's Kitchen食譜下載等，時時刻刻跟家嫂及恒興行緊密聯繫。



Macy 會客室

歡迎讀者就有關產品及烹飪等問題來信向Macy發問，
來信請致函上環高陞街19號恒興行收或電郵至
shirley@hanghing1960.com.hk

01 Q: 燕窩有甚麼種類，買回家後應如何浸發？

將軍澳趙小姐上



香港的燕窩多來自印度尼西亞、馬來西亞、泰國及越南等地東南亞一帶，可分為燕盞、燕條、燕角、燕絲及燕餅，以最大和最完整的「燕盞」售價較貴。燕窩有白色、金黃色和紅色幾種顏色。紅色的「血燕」，有傳由金絲燕在築巢途中吐血而成的，但其實燕窩的顏色與燕子的食物及陽光照射有關，血燕因為鐵質高，所以質地不夠白燕和金絲燕幼滑。

分辨真偽，真燕窩要多少帶點毛，紋理不規則，浸水後還能看見排列整齊的絲狀結構。選燕盞要選盞型明顯，兩端的頭尾較尖細，燕盞窩巢部分以少燕絲碎為佳。燕窩在浸透後，在重量上與乾身時的差異，稱為「發頭」，一般品質好的燕窩，發頭約有6倍。

浸燕窩步驟如下：

1. 浸燕窩很簡單，宜用溫水蓋過面浸3小時。
2. 燕窩放篩上，用牙籤挑走毛和雜質，或可將篩直接放在水喉下沖洗。
3. 如果燕窩較厚，須將燕窩撕成數少份，浸至軟身即成。



02 Q: 上次跟家嫂做的海鹽雞成功了，卻斬不出靚雞來，可否傳授我斬雞的刀法。

西環李生上

A: 多謝李生的支持，希望你的家人也喜歡吃這隻用沖繩海鹽做的雞，雞皮爽而且肉嫩，最正是香而不鹹，令人齒頰留香。不過雞浸得好，斬雞也有技巧。我相信這是熟能生巧的問題，跟住我的步驟，配合一把利刃，希望你成功斬出一隻好雞。

步驟

1. 在頸部下刀，斬去雞頭。
2. 在雞腔中間打直下刀，斬成兩半。
3. 將兩半再開一半，成為四份。
4. 斬去髒及翼。
5. 碟上左右兩邊放雞背，中間放雞胸，上面各放上髒及翼即成。



《家嫂廚房Mom's Kitchen》

第二版熱賣中



一本讓你掌握炮製參茸海味饗宴
及令人快樂的私房食譜，內容包括—

- * 12款美麗健康湯水
- * 11款家傳炮參翅肚美饌
- * 13款家嫂家常味道
- * 5款暖窩心甜品

價錢: \$128/本
會員價: \$100/本

憑書內贈券可於上環恒興行
換領Mom's Kitchen砂膠杯蓋乙個



售賣點: 恒興行、I Love Kitchen、Dymocks、Page One、商務及各大書店有售

家嫂廚房
Mom's Kitchen
全新Logo

恒興行除了主打鮑參翅肚外，創意多多的家嫂Macy針對年輕市場，年前開始推出「家嫂系列」之新產品，包括鹿尾杞花果茶、家嫂高湯冰粒、胎菊王等等。最近，「家嫂廚房系列」全新Logo亦正式誕生，以清新青檸綠色及活潑的橙色示人，加上一對意謂跟大家吃盡天下美食筷子，希望跟客人一同「吃出健康、美麗」。

家嫂過年加餸呀，唔該……

New year hot pick #2

金元寶鹿筋如意煲 \$368

(1月4日起開始預訂)

原煲上之如意煲以大大隻原木花菇炮製，以鮑汁、醬油跟鹿筋一同燉煮，鹿筋入口充滿彈性，跟軟滑的南非一口金鮑魚吃，享受一流。

新產品



「鹿福齊來」鹿筋煲 \$288

(1月4日起開始預訂)

鹿筋煲真材實料，以鹿筋、海參及冬菇炮製，鮑汁的香味，凸顯了鹿筋之味道，海參更入味非常。回家翻熱，即成一道美味佳餚。



家嫂高湯冰粒 \$108

湯粒以3斤重鮮雞加上金華火腿、元貝、瘦肉慢火熬4小時而成，絕無味精。製作成粒狀的高湯，使用方便，6粒約等如一碗湯可用於烹調魚翅、鹿筋及海參等，平日亦可用來做上湯麵、上湯餃子、上湯菜或作火鍋湯底等等。



家嫂鮑魚 35頭 \$778/7隻 30頭 \$867/6隻

35頭中東即食瀟心鮑魚，由媳婦劉太每日入廚親自炮製，鮑魚陳3年後才使用，以上等材料加陳年火腿等長時間烹製，再急凍而成，入口瀟心有嚼勁，鮑汁濃郁芬芳，食用前只需將鮑魚以中火煮半小時至汁變濃稠即成，賀年加絨，大方得體。



★請把我放進全盒內……★

日本巨峰提子乾 \$82/包

巨峰提子乾由日本直接入口，以原粒巨峰提子曬乾而成，濃縮了巨峰提子的味道，入口甜而清香。巨峰提子乾為季節限定之產品，故此限量發售。



土耳其無花果乾 \$50/盒

土耳其無花果天然生曬，絕對不經硫磺漂染，果糖豐富，入口順喉清香，新年當口果吃一流。



印度頂級腰果 \$62/斤

印度頂級腰果體型完整，果仁圓潤。一斤生腰果以攝氏150度焗20分鐘，至金黃色即成，然後以幾片蒜片、2片香葉加沖繩石垣鹽炒至脆身，最後放1湯匙蝦籽即成，味道香脆可口。



送賀年利是封

凡購買新西蘭或日本產品，即送恒興行賀年利是封乙份。

2010工展會 12月11日至2011年1月3日，我和家嫂有個約會……

一年一度的工展會又告開鑼，恒興行Macy繼續以「吃出健康、美麗」為大前題，在世界各地搜羅了更多健康、有營之產品，而且以更優惠價錢推出，大家萬勿錯過呢！



\$1 你有份……
吃黑糖生磨杏汁燕窩豆腐花

家嫂手勢你試過未？工展會期間，Macy將會親手為你炮製黑糖生磨杏汁燕窩，除了自磨杏汁，連豆花也是自家出品，加上燕窩，原價\$98，工展價只售\$1，每天限量150碗。(換完即止，恒興行保留最終決定權)

換購日期：11/12開幕日、18/12至24/12

(第二版) 《家嫂廚房Mom's Kitchen》

附送精美砂膠杯蓋

原價\$128/本

工展會價\$100/本



工展會場內購買
再加送鹿尾兜一條

(送完即止，恒興行保留最終決定權。)

新西蘭有營食品

1. 新西蘭土伏苓鹿尾兜湯包

每盒原價\$850/4份

工展會價\$765/4份

VIP優惠價\$680/4份



2. 新西蘭三菇鹿尾兜湯包

原價每盒\$560/兩份

工展會價\$504/兩份

VIP優惠價\$448/兩份

新產品



3. 新西蘭鹿尾兜花果茶

每盒原價\$540/盒

工展會價\$486/盒

VIP優惠價\$450/盒



每盒：40包花果茶+1兩鹿尾兜粉

4. 新西蘭鹿筋(乾/已浸發)

原價\$400/斤

工展會價\$360/斤

VIP優惠價\$350/斤



附送4份湯包

5. 新西蘭法式切割羊架

原價\$165/包

工展會價及VIP價\$140/包



\$260/兩包
買兩包或以上
送冰袋



6. 新西蘭一級鹿柳

原價\$450/公斤

工展會價\$405/公斤

VIP優惠價\$380/公斤



買滿
壹公斤或以上
送冰袋



7. 新西蘭翡翠鮑魚 (1或1.5頭)

原價\$200/罐

工展會價\$180/罐

VIP優惠價\$168/罐



8. 新西蘭鹿服 (每包500克)

原價\$52/包

工展會價\$46.80/包

VIP優惠價\$41.60/包



買四包或以上
送冰袋



精選海味



22. 南美刺參
原價\$1,080/斤
工展會價\$972/斤
VIP優惠價\$930/斤

24. 日本關中遼參(55支)
原價\$3,660/斤
工展會價\$3,294/斤
VIP優惠價\$3,100/斤

23. 澳洲特大禿參
原價\$1,180/斤
工展會價\$1,062/斤
VIP優惠價\$1,000/斤

25. 日本關東遼參(40支)
原價\$7,100/斤
工展會價\$6,390/斤
VIP優惠價\$6,050/斤

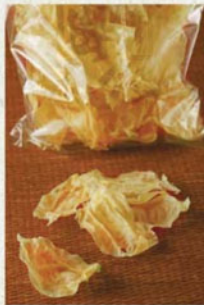
26. 扎膠公肚 (7頭)
原價\$1,900/斤
工展會價\$1,710/斤
VIP優惠價\$1,600/斤

27. 白花膠
原價\$710/斤
工展會價\$319.50/半斤
VIP優惠價\$300/半斤

28. 特大白花膠
原價\$889/斤
工展會價\$800/斤
VIP優惠價\$780/斤

29. 日本網鮑(4.8頭)
原價\$62,000/斤
工展會價及VIP價\$49,600/斤

日本網鮑(7.2頭)
原價\$38,000/斤
工展會價及VIP價\$30,400/斤



30. 日本吉品鮑(18頭)
原價\$24,800/斤
工展會價及VIP價\$19,840/斤

31. 南非乾鮑
原價\$3,700/斤
工展會價及VIP價\$3,300/斤

32. 南非罐頭一口金鮑魚
(15頭) 原價\$270/罐
工展會價\$243/罐
VIP優惠價\$238/罐

(18頭) 原價\$260/罐
工展會價\$234/罐
VIP優惠價\$228/罐

(20頭) 原價\$250/罐
工展會價\$225/罐
VIP優惠價\$220/罐



其他優惠

- * 憑即日發票(以一張單計算)購物滿\$3,000送「家嫂廚房」烹飪書乙本。
- * 工展會期間 (11/12 - 3/1) 凡購物滿\$1,000即時成為會員, 可享有VIP價 加送潮袋乙個。(不設送貨服務)
- * VIP會員 - 凡購物滿\$500即送潮袋乙個, 或購物滿\$1,000或以上, 贈送Mom's Kitchen砂膠杯蓋乙個。

優惠不可同時使用, 概與行保留最終決定權。

註: 以上優惠之價錢於工展會期間在上環本店同時適用。(優惠貨品不設送貨服務)

日本天然貨品

9. 日本沖繩石垣島海鹽

原價\$48/包
工展會價\$43.20/包
VIP優惠價\$40.80/包



10. 日本沖繩島幼黑砂糖

原價\$48/包
工展會價\$43.20/包
VIP優惠價\$40.80/包



11. 日本巨峰提子乾

原價\$82/包 **限量發售**
工展會價\$73.8/包
VIP優惠價\$69.7/包



12. 日本沖繩島粗黑糖

原價\$30/包
工展會價及VIP價買3送一



13. 日本沖繩島生姜黑蜜

原價\$63/支
工展會價及VIP價\$100/兩支



新產品

14. 日本沖繩島粗黑糖(兩包) + 家嫂廚房系列<特級胎菊王>(兩罐)

原價\$136/套
工展會價及VIP價\$100/套



15. 家嫂廚房系列<特級胎菊王>

原價\$38/罐
工展會價及VIP價買3送一



特選急凍貨品

16. 澳洲急凍青邊鮑

原價\$600/磅
工展會價\$540/磅
VIP優惠價\$504/磅



特選急凍貨品

新產品

17. 南非急凍巨型鮑魚

原價\$650/磅
工展會價\$585/磅
VIP優惠價\$552.5/磅



精選乾貨

新產品

18. 原木花菇

原價\$112/斤
工展會價及VIP價\$180/兩斤



19. 土耳其無花果乾

原價\$50/盒
工展會價及VIP價\$80/兩盒



20. 足乾一級印尼白燕蓋

原價\$850/兩
工展會價及VIP價\$720/兩

