

我最想收到的新年禮物……

農曆新年，送禮最緊要實際，除了糖果朱古力，參茸海味都是人人想收的禮物，以下四款心水禮物又是否閣下所愛？

第一位：家嫂中東鮑魚 \$963/盒



Catherine Wong:
很掛住由Macy親手烹調的中東鮑魚，不用自己煮，唔唔懶人一族。

家嫂教路：

識食的人都知中東鮑魚封海三年，今年才開海的中東鮑特別靚。我們用上等材料加陳年火腿等炮製，入口滿心有嚼勁，賀年加餸，大方得體。

第二位：新西蘭鹿筋 \$430/斤



Mandy Lin:
好想收鹿筋，因為除了可以自己煲湯飲，增加骨膠原蛋白外，仲可以用鹿筋來給狗狗潔齒，多好！

家嫂教路：

1. 揀鹿筋，記住要選購新西蘭貨，鹿隻生活在天然、無污染的草原，不含荷爾蒙及激素，十分健康。提醒你揀鹿筋認住頭尾兩指甲較長，且外表呈棕紅的鹿筋，切勿買錯牛筋呀！
2. 鹿筋可煲花生、淮山、薏米，多喝可補充骨膠原及蛋白質，增加皮膚彈性及水份，改善骨節及關節問題，減輕骨質疏鬆之情況。

第三位：南非野生罐頭鮑魚(1.5頭) \$520/罐



Elaine Fung:
南非鮑魚超大隻，而且是即開即食，味道鮮味，比我吃過的罐頭鮑魚都好。最緊要是食完很順喉，不會鞋口鞋脣，一吃便知沒添加化學劑或經漂染過，我很放心給小朋友吃。

家嫂教路：

這自南非封海五年後首次上市的非野生罐頭鮑魚，野生鮑魚非常鮮味，而且完全沒有漂染，用來蒸飯、熬湯、凍食、做沙律均可。

第四位：AA花菇 \$127/磅



Beatrice Lung:
我想要冬菇，因全家人都鍾意食。每逢新年，媽咪一定會煮冬菇蒸雞、冬菇扒生菜、冬菇炆雞翼、冬菇……

家嫂教路：

揀冬菇要大隻而厚身的，冬菇有分木糠菇及原木菇，前者是用木屑培養出來，成本低而無菇味，後者則是從原木長出，因此味較濃郁。

Members corner



恒興天譽Prestige會員卡

現凡於恒興天譽購物滿\$1,500，即可成為VIP，享用會籍一年，指定貨品即時可獲9折優惠。會員可定期收到恒興天譽之最新資訊及獨家優惠，購買滿\$800即可享免費送貨服務。(送貨範圍不包括離島、愉景灣、西貢、青衣、新界及馬鞍山。)

生日你有Jetso

**會員若在生日月份惠顧，可再獲額外2%折扣。
(會員必須出示身份證明，另折扣不包括指定產品：燕窩及冬蟲夏草)

員工有say



我係毛海洋，人人都叫我阿Mo。在恒興行工作了4年，負責收銀。初入行時，我對這行比較陌生，但自從接觸參茸海味多了，又從同事的口中知道它們的療效，從此便懂得怎樣進補，睇我依家就知啦，人都變得靚咗同健康咗！

MACY-GAZINE

家嫂「喜」談 Hearty Express

家傳珍肚

「蜘蛛肚」在剛過去的美食博覽成為所有報章雜誌談論的話題。每見到親戚、朋友，又或到相熟餐廳吃飯，他們都第一時間問我甚麼是「蜘蛛肚」。在那段時間，我幾乎天天都要為蜘蛛肚揭秘。其實我也沒想過大家會對它有那麼大的興趣，只是偶爾之下，在老爺的辦公室發現六隻「奇形怪狀」的東西，再細問老爺才知道那六隻東西名曰——「蜘蛛肚」，即大紅魚之魚鱔。連老爺也忘記了它們何時進了我們「劉家」之門，我只知道它們十分珍貴。

由於「蜘蛛肚」在市場上幾近絕跡，不少識貨的人也願意求售，但當老爺從報章知道我在美食展中，拿了牠的寶貝出來展覽，我慘被罵得狗血淋頭，原來他想把六隻寶貝留給三個孫子給補健養生。幸好「蜘蛛肚」只售了兩隻，至於其餘四隻賣不賣，客人要問問我的三名寶貝ABC了！

- 蜘蛛肚揭秘
- 花膠大起底
- 家嫂賀年食譜
- 新年賀禮心水選

Macy Lin



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

恒興行
HANG HING
COMPANY
1960

恒興天譽
Prestige
1960

一夜成名 「蜘蛛肚」

今年美食博覽，Macy將六隻家傳珍寶「蜘蛛肚」公開亮相，盛惠價三十八萬一斤，瞬即引來各大傳媒報導，「蜘蛛肚」一夜成名，成了報章雜誌的爭訪對象。它的長相獨特，有人說它像條吹脹的小魚兒，又像艘半透明的太空飛船。「蜘蛛肚」肚身修長而脹卜卜，頂部兩側長有兩個小圓泡，還帶有數條鬚根，一看便知絕非凡品。

不要以為三十八萬一斤，定價會太高，其實有價有市，不少識貨食家都願意高價求售，可見這幾隻「蜘蛛肚」確屬天價級別。如果不是Macy老爺想留一些給子孫享用，相信六隻「蜘蛛肚」很快就全部沽清了。

「蜘蛛肚」那麼珍貴，不少人都想知道它有甚麼來頭？有何食療功效？今日就請來令它一夜成名的「伯樂」Macy，在這裏公開解答大家心中的疑問。



蜘蛛肚

Q: 「蜘蛛肚」是由哪一種魚類的魚鰾製成？產地在哪裏？
A: 它由大紅魚的魚鰾製成，產自馬來西亞。

Q: 為甚麼「蜘蛛肚」身價那麼高？

A: 馬來西亞的野生大紅魚魚鰾，相當罕有，所謂物以罕為貴，一個這樣大小的蜘蛛肚是從大概一條20公斤的大紅魚身上取得，由於貨源稀少，價錢自然比其他品種的花膠，高出很多。

Q: 它的食療效用也特別高嗎？

A: 當然，論食療功效，一小片蜘蛛肚，就相等於一般花膠的幾十倍！它對補充元氣、消除疲勞的功效特別顯著，大病或產後，用它來進補最好。陳慧琳懷第一胎時，報章雜誌就曾報導過，有廣告商送上頂級蜘蛛肚給她補身。

Q: 如何烹調蜘蛛肚最好？

A: 一般花膠，可以用來煲湯、炆、炒、燉，但蜘蛛肚只適宜用來燉湯。一碗蜘蛛肚燉湯，是補充元氣的最佳補品。

Q: 市面上有蜘蛛肚的假貨嗎？怎樣分辨真偽？

A: 有，主要看肚身有沒有縫針的痕跡。一般質量好的色澤均勻鮮明，脹身，沒有異味。

Q: 聽說蜘蛛肚的知名度，內地比本港更高？

A: 沒錯，尤其是潮汕一帶的人，他們視蜘蛛肚為家中一寶，深信它可以有病醫病，無病強身，所以經濟許可的家庭，都會在家中珍藏一些蜘蛛肚「看門口」。除了潮汕人，近來連北方人都知道吃花膠的好處了。今年美食展，我們展出家傳蜘蛛肚，問價求售的主要是內地客，可見他們真的學會了我們廣東人補健強身的好方法。

其他花膠 身世大起底

「蜘蛛肚」身價驚人，不是人人都買得起，但只要識揀，大家亦可挑選到同樣具有天然膠質及豐富營養價值，而且價錢大眾化的花膠。不過，揀選花膠時，需注意不同品種的花膠，鮮度不同，烹調方法也有別。



雞泡膠

外型如馬鞍，比較薄身。用來煲湯，清淡不膩，多用於婦女調補身體。

產地：越南
魚類：雞泡魚
煮法：煲湯
鮮度：★★★★
膠度：★★★★
腥：★



鴨泡肚

又名鴨筒，未剖開前形似荷包，肉質彈牙爽滑，味道帶腥。

產地：非洲
魚類：淡水鱸魚
煮法：炆／燉湯／煲湯
鮮度：★★
膠度：★★★
腥：★★★★



鯊魚肚

外型如球拍，短身肉厚，口感煙潤有嚼頭，膠質十分豐富，最適宜做花膠扒。

產地：巴基斯坦、印度。印度的較為次級，發頭沒有巴基斯坦的好，價錢亦較便宜。
魚類：鯊魚
煮法：炆／燉湯／煲湯／花膠扒
鮮度：★★★★★
膠度：★★★★★
腥：無



扎膠

比鯊魚肚長而窄身，爽口彈牙，煮法多樣，炆、煲、燉湯和炒俱佳。

產地：巴西、厄瓜多爾、哥倫比亞等國家，其中以巴西出產的扎膠肉質較厚及爽口，加工出來的外型也較佳；厄瓜多爾、哥倫比亞的較次級，發頭沒有巴西的好。
魚類：黃花魚
煮法：炆／燉湯／煲湯／花膠扒
鮮度：★★★★★
膠度：★★★★
腥：★



鱈魚肚

呈長條圓筒狀，肉質爽滑而不黏口。分黃鱈肚和白鱈肚，前者較肉厚，價錢也較貴，具有很高的藥用價值。較細小的鱈魚肚適宜沙爆或油爆。

產地：印度、巴基斯坦
魚類：海鱈魚
煮法：沙爆／油爆／燉湯／煲湯／炆
鮮度：★★★★★
膠度：★★★★
腥：★★



白花膠

黃黃白白，尾部有小翼，如仔細看，可見兩邊有排小孔。不需要浸發，適宜煲湯。

產地：本港水域、緬甸、馬來西亞
魚類：白花魚
煮法：煲湯
鮮度：★★★★★
膠度：★★★★★
腥：★



紐西蘭魚肚

呈不規則形狀，食味如嚼海綿，口感較脆，用來煲湯，膠質稍欠。

產地：紐西蘭
魚類：Ling fish
煮法：煲湯
鮮度：★★
膠度：★
腥：★★★



魚雲膠

價錢經濟，肉厚而口感較脆，骨膠原豐富，多用於煲湯。

產地：印度
魚類：赤魚
煮法：煲湯
鮮度：★★★
膠度：★★★★
腥：★★★★★

花膠如何分公甞？

公肚中間肉厚，兩邊肉薄，左右可見兩條明顯血管，肚身有V紋，不容易溶於水中，適宜煲湯、燉湯、炆來吃。

鱈肚中間及兩邊厚薄較平均，肚身有波浪紋，較易瀉身，只適宜煲湯。

烹調花膠有法

花膠價值不菲，識得揀也要確保自己識得煮，煮花膠多過我們煮公仔麵的Macy說：「發花膠時一定不能明火煲煮，否則變成皺皮肚就暴殄天物。」

家嫂教你浸發花膠

1. 花膠洗淨。
2. 扎膠：用清水蓋過花膠面浸一晚，水滾後關火，下花膠至水凍。
3. 鯊魚肚：用清水蓋過花膠而浸2天，每天換2次水，水滾後關火，下花膠燉至水凍。
4. 清水浸過花膠面，置於雪櫃1天，令花膠更爽口。

白花膠較細隻，故處理簡單，只需余水即可煲或燉湯。

01 花膠兩吃之一 杏香萬壽果花膠螺頭湯 (4人分量)



材料：			
8頭扎膠公肚 (已浸發)	半隻	土耳其無花果	4粒
急凍螺頭XXL SIZE	2隻	果皮	1片
大粒乾螺頭	4粒	瘦肉	10兩
南杏	2錢	水	18碗
北杏	5分	喜馬拉亞山岩鹽	適量
萬壽果 (木瓜)	1-2個		

做法：

1. 乾螺頭浸約4小時，果皮浸軟。
2. 將瘦肉、急凍螺頭余水，洗淨。
3. 萬壽果去皮，去核。
4. 無花果剪開，南北杏洗淨。
5. 將所有材料跟水一起煲約3.5小時 (先以大火滾半小時，後轉中慢火)。
6. 花膠至最後一小時才下。



醫師教路：

1. 花膠含豐富蛋白質、膠質、磷質及鈣質，能補腎益精，滋陰養顏。
2. 螺頭味甘鹹，具有清熱、解暑、利尿、止渴的功效。
3. 木瓜含豐富維他命A、C和纖維，有助平衡血脂水平，補脾益胃。
4. 杏仁能潤肺定喘，陳皮能化痰健脾，無花果能清熱生津。
5. 綜合以上食材，此湯能補腎益精，補脾益胃，潤肺理氣，滋陰養顏，無論男女老少均可食用。

家嫂教路：

萬壽果 (木瓜) 起肉時，切記不要起得太貼皮，否則湯會苦。



土耳其無花果 \$51/盒

天然無漂染，含天然果糖，用來煲湯，不帶酸味。

02 花膠兩吃之二 九層塔炒花膠 (4人分量)



材料：		甜豉油：	
8頭扎膠公肚 (煲湯之湯料)	半隻	生抽	1湯匙
九層塔	8片	老抽	2湯匙
瘦肉	2兩	沖繩黑砂糖	2½湯匙
芽菜	3兩		
洋蔥	半個		
蔥	1棵		
蒜頭	1粒		
乾蔥	1粒		
薑	1片		
麻油	2湯匙		
辣椒	隨意		

做法：

1. 先將甜豉油材料煮滾，待用。
2. 瘦肉切絲，用少許鹽、油、水、豆粉醃約半小時。
3. 已煲湯花膠切絲。
4. 洋蔥切小塊，蔥切段，乾蔥、蒜頭、薑剁碎，辣椒切粒。
5. 先爆香肉絲。
6. 用2湯匙油起鑊，爆香乾蔥、蒜頭和薑茸，下洋蔥、放肉絲、花膠絲，然後以甜豉油兜炒，最後放蔥、九層塔、辣椒和芽菜，兜炒。
7. 加麻油埋鑊即成。

家嫂教路：

1. 煲完湯之花膠，需待凍才切絲和炒。
2. 花膠要快炒，否則會黏口。

九層塔

產於泰國越南一帶之九層塔香味較濃郁，而意大利之羅勒則較甜。香草不宜久炒，宜在最後兜炒才放下。



03 臘腸雞煲飯 (4人分量)



材料：		雞醃料：	
鮮雞	1/4隻	蠔油	1茶匙
臘腸	2條	豉油	1/2茶匙
鮮鴨腸	2條	糖	1/4茶匙
米	2杯	胡椒粉	適量
		粟粉	1/4茶匙
		鹽	1/4茶匙
		燒酒	1/2茶匙
		蛋白	1茶匙
		油	少許

做法：

1. 臘腸余水，切一半。
2. 鮮鴨腸切一半。
3. 鮮雞切件後，按次序放雞醃料 (下完蛋白後拌勻，最後才下油)。
4. 洗米後置瓦煲內，下適量水 (水的分量約少於日常的1/4)，開火。
5. 待收乾水後，飯面放上切段之臘腸、鮮鴨腸及雞件。
6. 繼續以小火煲約20分鐘，關火燜10分鐘。
7. 將生抽、老抽、雞湯及糖拌勻，再下油煮滾，調成煲仔飯豉油。
8. 在煲蓋邊淋上豉油。
9. 開小火燜1分鐘，可做成飯焦效果。

家嫂教路：

1. 臘腸余水10分鐘，可使臘腸更鬆化。
2. 吃剩餘的飯焦，可以小火下薑茸、蔥花及雞湯，蓋上蓋，熄火燜1分鐘後即可享用。
3. 最好選用綠苗及不受水之米種。



本地臘腸 \$95 / 斤

本地鮮鴨腸 \$76 / 斤

恒興行之臘腸及鮮鴨腸乃香港製造，味道天然，肥瘦適中，符合香港食物安全標準。

04 喜馬拉亞山粉紅岩鹽焗魚 (4人分量)



材料：	
海黃腳鮫	約750克
甜羅勒，切碎	1束
迷迭香，切碎	1束
蒜蓉，切碎	1束
喜馬拉亞山粉紅岩鹽	600克-800克 (3-4包)
醬汁：	
橄欖油	1½湯匙
意大利陳醋	1湯匙
鹽	適量
黑胡椒	適量
意大利番茜，切碎	半束
蒜頭，切碎	1粒

做法：

1. 以攝氏240度預熱焗爐。
2. 將魚洗淨，留魚鱗，抹乾。在魚肚內放入香草。
3. 焗盤放上鋁紙，放上部分鹽 (大概2厘米厚)，把魚放上，再用岩鹽把整條魚覆蓋，壓實。
4. 放入焗爐，焗30分鐘。
5. 取出放涼10分鐘。
6. 把鹽取出，起魚肉。
7. 將醬汁之材料混合，用來蘸魚吃。

家嫂教路：

焗完魚之岩鹽待涼後，可用錫紙包好，切勿受潮，可重複使用。



喜馬拉亞山粉紅岩鹽 (200g) \$56 / 包

取自喜馬拉亞山，呈深粉紅色，含豐富礦物質和鐵質。不論煎炒、蒸煮皆適宜，能帶出食物鮮味，絕對天然健康。



家嫂賀年菜外賣篇

12月10日起開始預訂

賀年飯，通常以參茸海味作為「煮」角，但這類餸菜並不易做，煮得不好，名貴海味隨時報銷。有見及此，家嫂Macy特別炮製多款要家賀年菜，給大家新年前預訂。

金元寶鳳凰盆菜 \$1,488

意頭十足的盆菜，內有16隻酷似元寶的南非鮑魚、半隻臘香雞，還有南美刺參、日本蠔、新西蘭鹿筋，全是上等揀手貨。吃完上層，下層還有冬菇、發菜、枝竹、蓮藕、芋頭、雲耳，吸盡上層海味的原汁精華，鮮味無窮。



金元寶花膠煲 \$448

12月10日起開始預訂

6隻(12頭)南非一口金鮑魚搭配8頭扎膠和冬菇用料珍貴，跟鮑汁一同燉煮，南非鮑魚入口軟脆，扎膠爽滑而滲透鮑香，令人回味。



鹿福齊來鹿筋煲 \$308

12月10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，凸顯了鹿筋的味道，海參更入味非常。回家翻熱，即成一道美味佳餚。



麻辣海參 \$148

12月10日起開始預訂

海參切片，拌以自家製的麻辣醬汁，再灑上蔥粒和花生碎。海參爽口有嚼頭，加上惹味麻香，微辣得來令人胃口大開。



琥珀千子糕 \$88

12月10日起開始預訂

半透明的琥珀色糕點，不但賣相吸引，內涵也相當豐富，以無花果、紅棗、菊花、桂花、杞子、蜂蜜和沖繩黑糖熬製而成，具溫和的清熱明目功效，吃起來也帶有淡淡花香。以它為賀年飯作結，感覺圓滿。

請把我放進全盒內.....



日本巨峰提子乾 \$84/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。



美國無花果乾 \$28/包
美國無花果乾不經硫磺漂染，所含果糖甜度較低，清甜潤喉，新年當口果吃一流。



印度頂級腰果 \$80/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，至全黃色即成，然後以幾片蒜片、2片香葉加沖繩黑糖鹽炒至脆身，最後放1湯匙蝦籽即成，味道香脆可口。

*凡VIP會員訂購「金元寶鳳凰盆菜」、「金元寶花膠煲」、「鹿福齊來鹿筋煲」、「麻辣海參」及「琥珀千子糕」最高折扣九折優惠。

送一籃健康賀新年

過年過節，除了辦年貨，也要花心思選購賀年禮物，饋贈親朋好友。人人都想身體健康，所以送贈補健禮品，必是首選。Macy今年以不同種類的山珍海錯，配搭成四款賀年禮籃，當中包括鮑魚、花膠、海參、螺頭、鹿筋、竹筍、花菇、發菜、蠔豉等，全部具有功效顯著的食療作用。親友們收到這份貼心的賀年禮，一定把你的關懷之意，記進心內。

賀年禮籃價錢由\$1,880至\$8,868，豐儉由人，隨你個人喜好選擇。



【比利時杜鵑】

鴻運之選：【比利時杜鵑】

金牌野生南非罐裝鮑魚(1.5頭)	3罐
極品特大白花膠禮盒	225克
極品AA花菇禮盒	450克
極品發菜禮盒	75克
極品蠔豉(LL)禮盒	375克
極品南美刺參禮盒	375克
極品白燕窩禮盒	225克
新西蘭三菇鹿尾肥湯包	1盒
新西蘭乾鹿筋禮盒	1斤



【富貴菊】

富貴之選：【富貴菊】

金牌新西蘭翡翠清湯鮑(1頭)	2罐
金牌野生南非罐裝鮑魚(1.5頭)	1罐
極品AA花菇禮盒	450克
極品竹筍禮盒	150克
極品發菜禮盒	75克
新西蘭三菇鹿尾肥湯包	1盒
極品S元貝禮盒	225克
美國千子果(2包)	1磅
本港臘腸皇	375克
本港鮮腸腸	375克
極品8頭扎膠禮盒	300克



【金枝玉葉】

金玉之選：【金枝玉葉】

金牌新西蘭翡翠清湯鮑(1頭)	1罐
極品一級美國紅螺頭禮盒	225克
極品AA花菇禮盒	450克
極品竹筍禮盒	150克
極品發菜禮盒	75克
極品蠔豉(LL)禮盒	375克
極品特大白花膠禮盒	225克
土耳其千子果	1磅
特級杭州胎菊王	2罐



【大麗花】

吉祥之選：【大麗花】

極品AA花菇禮盒	450克
極品竹筍禮盒	150克
極品發菜禮盒	75克
極品特大白花膠禮盒	225克
極品一級美國紅螺頭禮盒	225克
美國千子果(2包)	1磅
本港臘腸皇	375克
本港鮮腸腸	375克

家嫂約你逛2011工展會

10/12/2011 - 2/1/2012

工展會又開鑼了，作為眾人「家嫂」，Macy為大家搜羅了更多健康、有營的食材供大家選購。再者今年農曆新年來得早，大家便要趁這個時機入定存貨迎新春了！



驚喜1 \$1抗通脹 南非罐頭鮑魚(30頭)

原價\$290/罐，現以\$1/罐發售
(註：只限首三天在會場發售，即12月10日、11及12日，每日限售10罐，先到先得，售完即止。)

驚喜2 送你健康食鹽

工展會期間凡購買新西蘭三菇鹿尾肥湯包或新西蘭鹿尾肥土伏苓湯包



即送「喜馬拉亞山岩鹽」

(試用裝40克)
(註：先到先得，送完即止。)



驚喜3 罕有二頭鰵魚肚特賣

二頭(1斤兩隻)鰵魚肚
原價\$48,000/斤 特特價\$32,000/斤發售
(註：限額10隻，售完即止。)

新西蘭有營食品



1.新西蘭土伏苓鹿尾肥湯包

原價每盒	\$865/4份
工展會價	\$778/4份
VIP優惠價	\$692/4份



2.新西蘭三菇鹿尾肥湯包

原價每盒	\$570/兩份
工展會價	\$513/兩份
VIP優惠價	\$456/兩份



3.新西蘭鹿尾肥花果茶

原價每盒	\$550/套
工展會價	\$495/套
VIP優惠價	\$460/套



4.新西蘭鹿筋(乾/已浸發)

原價	\$430/斤
工展會價	\$387/斤
VIP優惠價	\$380/斤



5.新西蘭法式切割羊架

原價	\$280/公斤
工展會價及VIP優惠價	\$252/公斤



6.新西蘭一級鹿柳

原價	\$458/公斤
工展會價	\$410/公斤
VIP優惠價	\$387/公斤



7.新西蘭翡翠鮑魚(1頭)

原價	\$204/罐
工展會價	\$184/罐
VIP優惠價	\$170/罐



8.新西蘭鹿腰(每包500克)

原價	\$62/包
工展會價	\$55/包
VIP優惠價	\$50/包

特選急凍貨品



9.南非急凍鮑魚

原價 \$662/磅
工展會價 \$596/磅
VIP優惠價 \$560/磅



10.日本沖繩島幼黑砂糖

原價 \$51/包
工展會價 \$46/包
VIP優惠價 \$43/包



11.日本巨峰提子乾

原價 \$84/包
工展會價 \$76/包
VIP優惠價 \$120/2包



12.日本沖繩島粗黑糖

原價 \$31/包
工展會價及VIP優惠價 \$100/4包



13.日本沖繩島粗黑糖(兩包) + 特級胎菊王(兩罐)

原價 \$152/套
工展會價及VIP優惠價 \$110/套



14.日本 LL 蠔鼓

原價 \$285/斤
工展會價 \$256/斤
VIP優惠價 \$220/斤



15.日本 L 蠔鼓

原價 \$220/斤
工展會價 \$198/斤
VIP優惠價 \$180/斤



16.喜馬拉亞山粉紅岩鹽

原價 \$56/包
工展會價及VIP優惠價 \$90/2包

天然貨品

家嫂廚房系列



17.家嫂廚房系列〈特級胎菊王〉

原價 \$45/罐
工展會價及VIP優惠價 買3送一



18.家嫂廚房〈烹飪書〉

原價 \$128/本
工展會價及VIP優惠價 \$100/本



19.足乾一級印尼白燕窩

原價 \$850/兩
工展會價及VIP優惠價 \$720/兩



20.AA花菇

原價 \$114/斤
工展會價及VIP優惠價 \$180/兩斤

精選乾貨



21.土耳其無花果乾(無漂染)

原價 \$51/盒
工展會價及VIP優惠價 \$80/兩盒



22.美國無花果乾(半磅庄)

原價 \$28/包
工展會價及VIP優惠價 \$45/兩包



23.本港鮮腸腸

原價 \$76/斤
工展會價 \$68/斤
VIP優惠價 \$64/斤



24.本港臘腸皇

原價 \$95/斤
工展會價 \$85/斤
VIP優惠價 \$80/斤

臘味

精選海味



25.澳洲禿參

(另有已浸發半斤庄)

原價 \$1,300/斤
工展會價 \$1,170/斤
VIP優惠價 \$1,100/斤



26.日本關東遠參(40支)

(另有已浸發半斤庄)

原價 \$12,000/斤
工展會價 \$10,800/斤
VIP優惠價 \$9,600/斤



27.日本關中遠參(70支)

(另有已浸發四兩庄)

原價 \$7,500/斤
工展會價 \$6,750/斤
VIP優惠價 \$6,000/斤



28.日本關中遠參(98支)

(另有已浸發四兩庄)

原價 \$7,500/斤
工展會價 \$6,750/斤
VIP優惠價 \$6,000/斤



29.南美刺參(另有已浸發半斤庄)

原價 \$1,210/斤
工展會價 \$1,089/斤
VIP優惠價 \$900/斤



30.〈8頭〉扎膠公肚

原價 \$2,900/斤
工展會價 \$2,610/斤
VIP優惠價 \$2,400/斤



31.白花膠

原價 \$900/斤
工展會價 \$810/斤
VIP優惠價 \$750/斤



32.特大白花膠

原價 \$1,250/斤
工展會價 \$1,125/斤
VIP優惠價 \$1,000/斤



33.花膠(4頭)

原價 \$17,500/斤
工展會價 \$15,750/斤
VIP優惠價 \$14,800/斤

花膠(7頭)

原價 \$10,500/斤
工展會價 \$9,450/斤
VIP優惠價 \$8,900/斤

花膠(9頭)

原價 \$9,300/斤
工展會價 \$8,370/斤
VIP優惠價 \$7,900/斤



34.日本網鮑(4頭)

原價 \$100,000/斤
工展會價及VIP優惠價 \$80,000/斤

35.日本吉品鮑(18頭)

原價 \$34,000/斤
工展會價及VIP優惠價 \$27,200/斤



36.南非野生罐頭鮑魚(1.5頭)

原價 \$520/罐
工展會價 \$468/罐
VIP優惠價 \$440/罐



37.南非罐頭一口金鮑魚(9-12頭)

原價 \$360/罐
工展會價 \$324/罐
VIP優惠價 \$298/罐



南非罐頭一口金鮑魚(24-30頭)

原價 \$290/罐
工展會價 \$261/罐
VIP優惠價 \$240/罐

【其他優惠】

- * 憑即日發票(以一張計算)購物滿 \$3,000, 送「家嫂廚房」烹飪書乙本。
- * 凡購物滿 \$1,000, 即時成為會員, 可享有 VIP 價加送潮袋乙個。
- * VIP 會員 - 凡購物滿 \$500, 即送潮袋乙個, 凡購物滿 \$1,000, 或以上, 送砂膠杯蓋乙個。

註：以上優惠之價錢於工展會期間在土庫本店同時適用。(優惠貨品不設退貨服務)

【免費試飲試食】

1. 新西蘭三菇鹿尾花湯
2. 新西蘭鹿尾花果茶
3. 新西蘭鹿尾花仁骨膠原湯
4. 日本沖繩生薑蜜
5. 冰凍沖繩黑糖胎菊茶
6. 家常紋冬菇