

恒興行尖沙咀 海港城city'super專櫃 ——現已開幕——



繼去年11月在銅鑼灣時代廣場city'super開設專櫃，恒興行為方便居住於九龍區的客人，剛於4月在尖沙咀海港城city'super設立另一專櫃。

恒興行在尖沙咀city'super的專櫃鄰近售酒部，跟銅鑼灣專櫃一樣，精選多款優質蔘茸海味，並備有各款精緻禮盒，送禮、自用佳宜，尤其是臨近中秋節，更是選購禮品的好地方。

所有恒興行VIP會員在兩專櫃購物，均享有9折優惠。



恒興行本店快將呈現全新面貌

為了給予客人更舒適的購物環境，恒興行上環本店現正進行裝修工程，完成後將增設開放式廚房及優雅用餐區，供客人即場試食或享用即食系列，預計將於8月便可以以全新面貌示人。裝修期間，照常營業。如有不便之處，懇請各位多多見諒。

MACY-GAZINE

家嫂「喜」談 Hearty Express

今年熱得早，5月已熱得人汗流浹背，太陽猛烈之際，可以曬得人灸痛。

上一期Macy-Gazine我提議大家每天都曬曬太陽，因為皮膚在吸收紫外線後，會自行製造維他命D，有助預防骨質疏鬆。

不過，曬太陽也要注意防曬，除了預防皮膚癌，女士們更要預防皮膚的黑色素增加。除了塗抹防曬及美白用品，適當飲食也有效幫助美白祛濕。今期Macy-Gazine我會為大家介紹這些可以吃進肚裡的美白護膚品。

另外，今年的美食博覽會在一如以往於8月中舉行，恒興行將於總店及美食博覽會攤位以優惠價發售多款健康美食，歡迎大家選購。

美食博覽會後就是中秋節，想預訂家嫂酥皮奶黃月餅的話，快快打電話到恒興行。我還準備了一系列即食美食，讓大家一家團圓吃頓美滿的。

Macy's



恒興行

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

Hang Hing Prestige Company Limited



商界支援
caring company
Member of The Hang Hing Group of Companies
公司：2548 0153

中醫美白、祛濕指南



文：賴曼青中醫師

美白、祛濕食材



淮山



齊茯苓



土茯苓



赤小豆



薏米



扁豆

中醫理論認為人的膚色是由內在臟腑所調養，在《黃帝內經》中就提到要「養於內、美於外」，若臟腑功能失調，氣血不順、精氣不足、陰陽失調，膚色就容易變得暗沈、出現色斑，甚至皮膚浮腫鬆弛。

當人經常處於忙碌、壓力大、緊張、易怒和情緒差的狀態下，就會呈現肝氣鬱結。中醫認為肝主疏通及渲瀉，功能是疏通全身氣血及津液，肝氣鬱結會產生氣血逆亂及瘀滯，膚色便會蠟黃而黯沈，這就是所謂的「肝鬱氣滯」。

而脾臟影響膚色的原因，則在於中醫認為脾為氣血生化之源，脾在五臟中主要是吸收營養再滋養其他的臟腑，所以中醫的脾主統血、肌肉和四肢，所以說是氣血的生化之源。如果因為飲食失調和心神不寧而影響消化功能，就會產生脾虛濕蘊的現象。

至於腎則主水，也就是主掌人體全身津液平衡，倘若操勞過度則會使水虧火旺，虛火上升而至鬱結不散，使皮膚粗糙暗沈。而肺主皮毛，由於「肺為氣之主，腎為氣之根」，腎虛或腎水不足則會影響肺臟功能，膚色也會變差不亮白。

中醫認為，性溫味甘的藥材，歸脾胃經，俱能補中益氣，對於容易血虛的女性還能養血安神。紅棗富含維他命A和C，也符合西醫營養學的美白效用；而枸杞子則歸肝、腎經，能滋腎、潤肺、補肝及明目，也能促進血液循環，而且枸杞子性平味甘而適合各種體質的人食用。至於黃耆，則能補氣，它性溫味甘，歸脾、肺經，食用可益氣升陽、養血補虛，大補脾肺。因為人體是由氣、血、陰、陽組合，只補血而沒有「氣」帶動導引，就算血足也會產生瘀滯，甚至引起青春痘、流鼻血及痔瘡發作。

膚色暗沈是腎氣不足

如果膚色是因為暗沈而不够白淨，通常都屬於腎氣不足，導致陰液虧損，所以要補腎氣幫助黑色素代謝，讓膚質更粉嫩。常用的補腎食物有黑芝麻、桂圓等，藥材則以何首烏最常見，至於淮山可補腎又健脾，若有脾氣虛問題者也可加黨參、黃耆，而陳皮也是不錯的理氣藥材。

臉色鐵青屬於宮寒型

臉色鐵青的人膚色其實算白，但是因為缺乏血氣，通常是因為平常吃太多冰冷食物，或是夏天長時間待在冷氣房等而引起所謂的宮寒體質。由於火氣不足，因此容易怕冷及痛經，必須溫經散寒，改善虛寒體質後，膚色紅潤，自然襯出皮膚的白皙，簡單的食療可飲用熱的生薑紅糖水，改善好氣色。

皮膚粗糙是陰血不足

皮膚如果粗糙，臉色就會不均勻而出現斑點。這類型通常是因為陰血不足，內有燥火，以致皮膚易長贅物，要美白就得從滋陰及清內熱做起。最好多用薄荷、荷葉等草藥材清火，綠豆也可以清內熱，建議吃豬肉或鴨肉來補腎陰。

另外，濕重亦是夏天的常見問題。中醫認為，脾臟能運化水濕。脾喜燥而惡濕，若脾陽振奮，脾臟健運，運滑水濕功能正常，則不易致病。反之，濕氣太重會令出現頭昏頭重、四肢酸懶、身重而痛、關節屈伸不利、胸中鬱悶、脘腹脹滿、噁心欲吐、食欲不振、大便溏瀉、舌苔厚膩等症狀。為預防、減輕濕邪傷人，必須重視護脾。只有脾胃陽氣振奮，才能有效抵抗濕邪的侵襲。

數千年前中醫就提到氣候環境變化對身體產生的影響，其中「濕」被視為引發及惡化疾病的關鍵，在正常情況下，人體對於外界溫度、濕度變化有自然調節能力，但有些人因體質、疾病或生活習慣不良，造成體內水分調控系統失衡，水分排不出去，因此影響健康。

在夏之際，為防內濕兼暑熱，飲食宜清淡易消化，忌肥甘厚膩及暴食。此外，用蓮子、薏米、赤小豆、白扁豆、綠豆、土茯苓等健脾利濕之品，適量煮粥食用，可護脾胃，祛濕氣。

家嫂酥皮奶黃月餅 限量訂購



「切開見到呢呢嚟，聞到蛋香。食落好滑，帶點fusion感覺，原來用了法國忌廉及牛油、沖繩黑糖、雞蛋、越南鹹蛋和馬達加斯加呢呢嚟，每一種材料的味道都好match。味道及質感好有驚喜。」《U Magazine》第405期

9月便是中秋節，大家想預訂去年獲《U Magazine》在芸芸月餅中強烈推薦的家嫂酥皮奶黃月餅的話，就得趕快，因為味道和質感都分別取得滿分之餘再獲額外加分的家嫂酥皮奶黃月餅，全人手限量製作，售完即止。

由即日起至9月3日，恒興行VIP會員可以會員價HK\$228，優先訂購原價HK\$258的家嫂酥皮奶黃月餅一盒。一次過訂20盒或以上，更可尊享每盒HK\$220的優惠價。

家嫂酥皮奶黃月餅選料上乘，味道香濃，限量發售。查詢及訂購請電2540 7721聯絡Anny。



材料：
已浸發南美刺參 200克
法國合桃 30克
秋葵 3條
粟米筍 4條
芝麻 10克
薑 1片
蒜片 3片
油 2湯匙

調味料：
鯉魚粉 1茶匙
味醂 1茶匙
沖繩黑砂糖 1茶匙
生抽 1茶匙
鹽 1/2茶匙
水 3湯匙

做法：
1. 煲一鍋水，水滾後熄火，放入海參，焗至水變凍，取出洗淨，切粒備用。
2. 合桃用白鑊炒香備用。
3. 秋葵及粟米筍切粒。
4. 調味料撈勻備用。
5. 用油起鑊，爆香薑片及蒜片，放入粟米筍和海參，下調味料炒至收汁，下合桃和秋葵兜炒，上碟，撒下芝麻即成。

合桃秋葵粟米筍炒海參

家嫂教路：
海參及合桃不但補腎氣，而且補氣養血，對皮膚、精神、頭髮均有幫助。合桃則可補腦及抗氧化。



祛濕健脾養心氣湯

材料：

土耳其無花果乾	4粒	太子參	0.3兩
淮山	1兩	果皮	1片
赤小豆	1兩	齊茯苓	0.8兩
乾螺頭	0.8兩	乾土茯苓	0.8兩
扁豆	0.5兩	豬尾骨	1斤
湘蓮子	0.5兩	水	18碗
百合	0.5兩	鹽	適量

做法：
1. 乾螺頭洗淨後浸4小時。淮山、湘蓮子和百合洗淨後浸20分鐘。
2. 赤小豆、扁豆洗淨浸1/2小時。
3. 陳皮浸軟洗淨。無花果洗淨後一開為二。
4. 太子參、土茯苓、齊茯苓洗淨。
5. 豬尾骨焯水。
6. 將所有材料以大火滾起後煲20分鐘，轉中小火煲2 1/2小時。
飲用前翻滾20分鐘，以鹽調味即成。

家嫂教路：
形狀較長身的泰國赤小豆比形狀較圓和短身的越南竹豆豆味更濃。



桑寄生蓮子凍

材料：

桑寄生	100克	水	7.5杯
白蓮子	80克	魚膠粉	40克
冰糖	40克	芝麻	10克
沖繩黑糖	60克		

做法：
1. 桑寄生洗淨，與7杯水用中火同煲至剩4杯水，倒出隔渣。將桑寄生茶放回煲內，加黑糖煮至完全溶掉，備用。
2. 蓮子略洗，加半杯水和冰糖同煲，水滾後轉中火煲30分鐘，熄火燜20分鐘。
3. 芝麻用白鑊炒香，放涼後放入密封盒或密實袋儲存，備用。
4. 將蓮子連水跟桑寄生茶混合，變暖後取出約4湯匙，與魚膠粉混合攪拌至溶，與蓮子桑寄生茶混合，倒入膠盒，待涼。
5. 冷藏一晚至凝固，食時取出將凍糕切片，撒下芝麻即成。

家嫂教路：
桑寄生防止骨質疏鬆，而蓮子可安神、養心氣，芝麻補鈣。



玫瑰花龍眼乾杞子薄荷茶(分量約3至4杯)

材料：

龍眼乾	15粒
杞子	10粒
玫瑰花	8朵
薄荷葉	8片
熱水	4杯
蜜糖	適量

做法：
1. 將薄荷葉撕開兩半，跟龍眼乾放在茶壺內，注入所有熱水燉15分鐘。
2. 然後放入杞子、玫瑰花，再燉5分鐘，飲用時加蜜糖調味。

家嫂教路：
這茶能寧神、排毒及護肝補眼。其中玫瑰花可排毒、寧神、美白；杞子護肝，對眼睛好。如不用蜜糖，可以用無花果乾代替；將4粒無花果剪開成小粒，與薄荷葉、龍眼乾同燉，其天然果糖能增加甜味。另外，注意杞子、龍眼乾每次份量不能過多，杞子每次不能用超過10粒，龍眼乾則每次用約8粒，否則會燥熱。

中秋送禮 首選恒興禮物籃

恒興行為你準備了三款精選中秋禮物籃，除了頂級海味、食材，全部均附一盒家嫂酥皮奶黃月餅，是敬祝團圓的首選。

家嫂廚房即食系列

由2014年8月19日至9月3日接受預訂，不設送貨。



鹿鞭齊來鹿筋煲 HK\$378
HK\$420

以鮑汁炆新西蘭鹿筋、澳洲秀參和AAAA天白花菇，香濃入味。



金元寶花膠煲 HK\$658
HK\$708

用上扎膠肚、4隻南非金鮑魚和AAAA天白花菇這些珍貴食材，以鮑汁炆煮而成。



家嫂即食中東乾鮑 HK\$866
HK\$963

另外可預訂16-17頭、18-19頭、20-21頭和60頭4款，隻隻清心，團圓和宴客之選。



家常炆冬菇 HK\$136/盒
HK\$150/盒

AAAA天白花菇在冬天最凍的時候出產，口感爽滑，菇味較濃。



麻辣海參 HK\$180/盒
HK\$200/盒

秘製麻辣汁涼拌南美海參，香辣醒胃。



糟燻鮑魚 HK\$428
HK\$476

以秘製糟燻汁醃製精選南非鮑魚，肥美彈牙，啖啖酒香，送禮自用皆宜。



慢烤新西蘭羊腩 HK\$188/條
HK\$243/條

新西蘭天然羊腩，以喜馬拉亞山粉紅岩鹽醃製，再用慢烤方法製作，肉汁嫩滑。食時祇需略為煎香，簡單方便。



琥珀千子糕 HK\$88/盒
HK\$98/盒

以無花果、紅棗、杞子、胎菊、桂花、蜂蜜和沖繩黑糖煮成的甜品，有益健康。



家嫂高湯冰粒 HK\$99/盒
HK\$111/盒

以鮮雞、金華火腿、元貝和瘦肉慢火熬4小時而成，絕無味精。使用方便，適用於烹調魚翅、鹿筋及海參等，或日常煮麵、餃子或作火鍋湯底。



鹽焗法國合桃仁 HK\$90/包
HK\$98/包

法國合桃仁鬆化不苦澀，鹽焗後成為有益小食，適合大人和小朋友。



秘製子薑 HK\$68/罐

新鮮子薑切片後以白醋及糖醃製，酸中帶甜，微辛，配適心皮蛋吃最佳，亦可用作炒牛肉等菜式。



麻辣汁 HK\$43/罐
HK\$52/罐

選用十多種調味料和香料精製而成，麻辣味道恰到好處，適合用作涼伴、撈麵或烏冬、調味等，風味獨特。

*凡額外購物滿HK\$1,000者即可以會員價選購家嫂廚房即食系列。



1

【比利時杜鵑】

HK\$7,888

- | | |
|----------------|------|
| 金牌南非罐裝鮑魚 (8頭) | 3罐 |
| 極品AA金筒花膠禮盒 | 225克 |
| 極品AA花菇禮盒 | 450克 |
| 極品發菜禮盒 | 75克 |
| 極品蠔豉禮盒 | 375克 |
| 極品日本關東遼參90支禮盒 | 150克 |
| 極品白燕盞禮盒 | 225克 |
| 家嫂酥皮奶皇月餅 (6個裝) | 一盒 |

2

【富貴菊】

HK\$5,318

- | | |
|-----------------|------|
| 金牌新西蘭翡翠清湯鮑 (1頭) | 2罐 |
| 金牌南非罐裝鮑魚 (8頭) | 1罐 |
| 極品AA花菇禮盒 | 450克 |
| 極品竹笙禮盒 | 150克 |
| 極品發菜禮盒 | 75克 |
| 極品日本北海道M元貝禮盒 | 450克 |
| 極品南美刺參禮盒 | 375克 |
| 極品一級乾螺頭禮盒 | 225克 |
| 土耳其無花果 | 450克 |
| 極品10頭扎膠禮盒 | 300克 |
| 家嫂酥皮奶皇月餅 (6個裝) | 一盒 |



3

【金枝玉葉】

HK\$2,388

- | | |
|-----------------|------|
| 金牌新西蘭翡翠清湯鮑 (1頭) | 1罐 |
| 極品一級乾螺頭禮盒 | 225克 |
| 極品AA花菇禮盒 | 450克 |
| 極品竹笙禮盒 | 150克 |
| 極品發菜禮盒 | 75克 |
| 極品蠔豉禮盒 | 375克 |
| 極品AA金筒花膠禮盒 | 225克 |
| 土耳其無花果 | 450克 |
| 特級杭州胎菊王 | 2罐 |
| 家嫂酥皮奶皇月餅 (6個裝) | 一盒 |

精選乾貨

 36. AA花菇 原價 \$114/斤 Food Expo價及VIP優惠價 \$180/2斤	 37. AA天白菇 原價 \$260/斤 Food Expo價及VIP優惠價 \$234/斤	 38. 新會一級陳皮 (2兩庄/包) 原價 \$224/2兩 Food Expo價及VIP優惠價 \$200/2兩	 39. 土耳其無花果乾 (1斤庄)(無漂白) 原價 \$68/斤 Food Expo價及VIP優惠價 \$120/2斤
---	--	--	---

精選湯包

 40. 百搭湯包 原價 \$58/包 Food Expo價及VIP優惠價 \$100/兩包	 41. 益智仁、合桃補腦湯包 原價 \$52/包 Food Expo價及VIP優惠價 \$90/兩包	 42. 滋潤抗氧化湯包 原價 \$88/包 Food Expo價及VIP優惠價 \$140/兩包	 43. 祛濕健脾養心氣湯包 原價 \$60/包 Food Expo價及VIP優惠價 \$90/兩包
---	---	--	--

【尊貴區】攤位3B-A02，特設美食售賣區

 1. 日式清酒慢煮鮑魚 \$2.5/克 平均每隻\$378起	 2. 糟燻鮑魚 \$60/2隻	 3. 慢烤新西蘭羊架 \$30/支 \$55/2支 另有樽裝 (8只) \$428/樽 (20只) \$338/樽 另有一排約8支 \$188/排
 4. 串燒新西蘭鹿柳配車厘茄 \$40/1串 \$75/2串	 5. 麻辣海參 \$48/盒	 6. 琥珀千子糕 \$16/盒
 7. 秘製子薑 \$68/樽	 8. 麻辣汁 \$43/樽	 9. 鹽焗法國合桃仁 \$90/包
 10. 沖繩黑糖胎菊茶 \$15/支	 11. 家嫂酥皮奶黃月餅 (6個裝/盒) 售價 \$258/盒 VIP優惠價 \$228/盒	



掃貨全攻略 搶購美食迎中秋

2014美食博覽 (8月14 - 8月18日)

恒興行攤位：公眾館1B-C31 / 尊貴美食區3B-A02

在尊貴美食區即場LIKE恒興行facebook專頁，更可獲送沖繩黑糖胎菊茶乙支 (送完即止)

今年的美食博覽，家嫂Macy特意為大家預備一系列健康有「營」美食。並推出六款超值組合，為大家慳錢之餘，更為大家的健康把關！

六款驚喜超值組合

 驚喜1 • 益食特大花膠 (1斤) • 乾螺頭 (1斤) 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包 原價 \$1644/套 優惠價 \$1200/套	 驚喜2 • 益食花膠1斤 • 新西蘭1頭翡翠鮑1罐 原價 \$755/套 優惠價 \$498/套	 驚喜3 • 新西蘭法式切割羊架2包 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包 另送杏色冰袋一個 原價 \$480/套 優惠價 \$368/套
 驚喜4 • 新西蘭一級鹿柳1條 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包 另送灰色冰袋一個 原價 \$367/套 優惠價 \$318/套	 驚喜5 • 新西蘭鹿腿4包 (500克/包) 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包 另送灰色冰袋一個 原價 \$272/套 優惠價 \$238/套	 驚喜6 • 沖繩生薑黑蜜1支 • 胎菊花果茶6包 原價 \$109.9/套 優惠價 \$93/套

恒興天譽有限公司
Hang Hing Prestige Co Ltd

地址：香港上環高陞街19號
電話：(852) 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
facebook：Hang Hing Prestige

商界服務
caring company



【免費試飲試食】

1. 新西蘭三菇鹿尾肥湯
2. 胎菊花果茶
3. 冰凍沖繩黑糖胎菊茶
4. 家常炆冬菇

【其他優惠】

- 凡購物滿實 \$1,200，即成為會員，可享有 VIP 價並加送金色環保袋乙個。
- VIP 會員 - 凡購物滿 \$1,000，即送金色環保袋乙個。
- VIP 會員 - 在展覽會期間購物滿 \$3,200 或以上，可提供免費送貨服務。
- (送貨範圍不包括離島、愉景灣、西貢、青衣、新界及高鰲山)
- 所有美食博覽優惠貨品，VIP 會員可獲享在美食博覽會前於上環本店提早開始 (日期：2014年8月8日)

以上優惠僅於美食博覽期間，在上環本店同時適用。

新西蘭有營食品



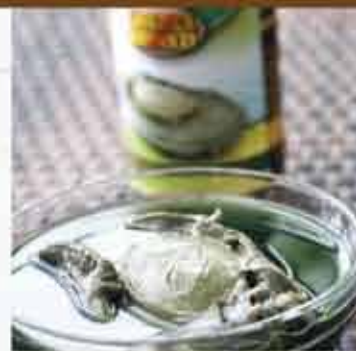
1. 新西蘭鹿尾杞土伏苓湯包
原價每盒 \$865/4份
Food Expo價 \$778/4份
VIP優惠價 \$692/4份



2. 新西蘭三菇鹿尾杞湯包
原價每盒 \$570/兩份
Food Expo價 \$513/兩份
VIP優惠價 \$456/兩份



3. 新西蘭鹿尾杞花果茶
(40包花果茶+1兩鹿尾杞粉)
原價每盒 \$550/套
Food Expo價 \$495/套
VIP優惠價 \$460/套



4. 新西蘭翡翠鮑魚 (1頭)
原價 \$215/罐
Food Expo價 \$193/罐
VIP優惠價 \$188/罐



5. 新西蘭法式切割羊架
原價 \$320/公斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$190/包



6. 新西蘭一級鹿柳
原價 \$458/公斤
Food Expo價 \$380/公斤
VIP優惠價 \$360/公斤



7. 新西蘭鹿腰 (每包500克)
原價 \$68/包
Food Expo價 \$62/包
VIP優惠價 \$55/包



8. 新西蘭鹿筋 (乾 / 已浸發)
(附送 4份湯包)
原價 \$880/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$792/斤



9. 沖繩粗黑糖
原價 \$31/包
Food Expo價及VIP優惠價 買4送2



10. 沖繩黑砂糖
原價 \$51/包
Food Expo價 \$45/包
VIP優惠價 \$120/3包



11. 沖繩生薑黑蜜
原價 \$64/支
Food Expo價 \$56/支
VIP優惠價 \$100/2支



12. 喜馬拉亞山粉紅岩鹽
原價 \$56/包
Food Expo價及VIP優惠價 \$80/2包



13. 沖繩粗黑糖 (兩包) + 特級胎菊王 (兩罐)
原價 \$152/套
Food Expo價及VIP優惠價 \$95/套



14. 特級胎菊王
原價 \$45/罐
Food Expo價及VIP優惠價 買2送1



15. 胎菊花果茶 (20包/盒)
原價 \$153/盒
Food Expo價 \$135/盒
VIP優惠價 \$128/盒



16. 家嫂廚房系列烹飪書 (一、二冊)
原價 \$128/本
Food Expo價及VIP優惠價 \$100/本



17. 澳洲急凍青邊鮑魚
原價 \$660/磅
Food Expo價及VIP優惠價 \$594/磅
(1-2頭) \$660/磅
(3-5頭) \$660/磅
(平均每隻長10-13cm)



18. 日本關東遠參 (60-70支/90支)
(60-70支) 另有已浸發半斤庄
原價 \$9100/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$8000/斤

精選乾貨



18. 日本關東遠參 (60-70支/90支)
(60-70支) 另有已浸發半斤庄
原價 \$9100/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$8000/斤



19. 南美刺參 (另有已浸發半斤庄)
原價 \$1210/斤
Food Expo價 \$1089/斤
VIP優惠價 \$950/斤



20. 澳洲禿參 (另有已浸發半斤庄)
原價 \$1300/斤
Food Expo價 \$1170/斤
VIP優惠價 \$1100/斤



21. 西藏冬蟲草
原價 \$13200/兩
Food Expo價及VIP優惠價 \$11600/兩
3000支 \$9800/兩
4000支 \$9800/兩



22. 乾蠔頭
原價 \$228/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$180/斤



23. 日本蠔頭
原價 \$380/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$325/斤
(LL) \$250/斤
(L) \$215/斤



24. 足乾一級印尼白燕窩
原價 \$9800/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$8300/斤



25. 足乾SSS黃燕窩
原價 \$10600/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$8800/斤

精選海味



27. 益食中花膠
原價 \$850/斤
Food Expo價 \$765/斤
VIP優惠價 \$730/斤



28. 扎膠公肚
原價 \$4570/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$4113/斤
(7兩) \$3300/斤
(10兩) \$2900/斤



29. 白花膠
原價 \$2000/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$1800/斤
特大白花膠
原價 \$2600/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$2340/斤



30. 鱉魚肚
原價 \$55000/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$48000/斤
(2兩) \$28000/斤
(3兩) \$25200/斤
(5兩) \$23500/斤
(8兩) \$21150/斤
(9兩) \$14200/斤
(12兩) \$12800/斤
(16兩) \$10800/斤



31. 南非罐頭一口金鮑魚
原價 \$420/罐
Food Expo價及VIP優惠價 \$378/罐
(6罐) \$420/罐
(8罐) \$420/罐
(12罐) \$380/罐
(15罐) \$340/罐
(18罐) \$330/罐
(20-22罐) \$320/罐



32. 南非野生罐頭鮑魚 (1頭)
原價 \$580/罐
Food Expo價及VIP優惠價 \$522/罐
VIP優惠價 \$438/罐



33. 中東乾鮑
原價 \$7100/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$6200/斤
(15-17兩) \$6900/斤
(19-19兩) \$6900/斤
(38-42兩) \$4400/斤
(另有4兩禮盒裝)
(6兩) \$2700/斤



34. 日本網鮑
原價 \$80000/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$68000/斤
(4兩) \$48000/斤
(7兩) \$48000/斤

35. 日本吉品鮑
原價 \$25000/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$19800/斤
(21兩) \$21000/斤
(23兩) \$21000/斤