

MACY-GAZINE

家嫂「喜」談
Hearty Express

今年熱得早，6月已熱得人要溶掉，不過那只是前戲，8月才算盛夏。

夏天即濕且熱，所以特別重點去濕；要去除體內濕邪，就得好好照顧我們的脾。今期我們就看看該如何健脾。

恒興行推出了全新網購，歡迎大家隨時上網訂購健脾及其他優質蔘茸海味和天然食材。我們今年的美食博覽亦會推出很多優惠，大家千萬不要錯過。

最後，提提你如果要訂購家嫂酥皮奶皇月餅，就要早點預訂，人手所限，只能限量製作。



必買！
家嫂酥皮奶皇月餅

一年一度
家嫂酥皮奶皇月餅
隆重登場

近年所見，家嫂酥皮奶皇月餅的訂單按年遞增，無他，全人手限量製造的家嫂酥皮奶皇月餅，選料上乘：法國忌廉和牛油、馬達加斯加呷呢啤、沖繩黑糖，全部頂級材料，加上家嫂秘方，吃來齒頰留香，令人回味無窮。

家嫂酥皮奶皇月餅由即日起接受訂購，今年一如以往，恒興行VIP會員尊享優惠價，可以**HK\$228**訂購原價HK\$258一盒家嫂酥皮奶皇月餅。訂購20盒以上每盒更只需**HK\$220**。

最後再提一次，家嫂酥皮奶皇月餅全人手製造，數量有限，售完即止。查詢及訂購請電Anny：2540 7721。

多謝欣賞 明年請早

家嫂於今年端午節，首次公開發售秘製的紅豆金華火腿糰和紅豆沙糰，前者用上泰國特選長糯米、天津紅豆、正宗五年金華火腿、秘製豬腩肉和鮮鹹蛋黃，黏度剛好，帶天然紅豆香，金華火腿和鹹蛋也非坊間見到的鹹肉和加工鹹蛋黃可比；後者也是用上天津紅豆，不過糯米就特別用上東北的珍珠糯米去做，入口更加香糯，黏度亦高。

由於用料一流，味道更是頂呱呱，每天只能出產200隻的端午糰，很快就售罄。對於未能購得的客人，我們深表歉意。希望明年可以再接再厲，與大家共渡佳節。



首發限量
端午糰大減價



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

f Hang Hing Prestige Company Limited

Hanghing1960



商界服務
caring company

排毒 = 去濕

文：賴旻青中醫師



踏入夏天，我們常說要去濕，到底如何判斷自己身體是否有濕？

- 頭部：容易疲倦，常覺昏沉，睡覺會流口水，舌苔厚
- 四肢：沉重無力，特別是下雨天的時候
- 腸胃：大便稀軟，有時不成形或者黏黏的很難沖掉，容易感染腸炎，腹瀉、肚脹
- 下陰：分泌物多，甚至時常感染細菌，發出異味或痕癢
- 皮膚：濕疹反覆不癒，時常起紅疹、水泡等，雨天病情加重

那麼濕又是如何形成的？

- 久居潮濕環境或梅雨季
- 久坐或久站，缺乏運動
- 常吃生冷或冷凍食物，如未經煮熟的蔬菜、沙律、寒性水果如西瓜、水梨等
- 經常喝酒或過量進食油膩味厚之物
- 經前荷爾蒙轉變，本身濕氣重的人容易於經前下肢水腫
- 早晨洗頭未乾就出門，晚上洗頭未乾就睡覺
- 運動後大汗淋漓未止就馬上沐浴

從中醫的角度看，水氣積聚於體來，與肺、脾、腎三臟的關係最大。身體的水分代謝是透過肺的通調水道、脾的運化轉輸和腎的溫化蒸動等生理機能協調完成。一個人的濕邪不去，吃再多的補品、藥品都如同隔山打牛。生活中很多人患上了脂肪肝、哮喘、高血壓、心腦血管等疾病，甚至惡性腫瘤，其實這些病都或多或少跟濕邪、痰濕有關。

現代人生活在一個夏有冷氣、冬有暖氣的環境中。夏天該出汗的時候，因為經常待在冷氣間，導致汗液揮發不出來淤積體內。冬天開暖氣，陽氣外越，藏不住精氣，以致抵禦病邪的能力越來越差了，容易導致體內積聚濕邪，造成陽氣虛衰。

每年七八月長夏，濕氣當令，與人體中的脾臟相應。濕在中醫裡又叫「陰邪」，而脾為至陰之臟，喜燥惡濕，所以脾氣在七八月的時候最旺盛。如果長夏濕氣過盛，就容易損傷脾臟。同時，脾主運化水液，它的特點是陽氣易衰，陰氣易盛，濕邪侵犯人體後最易傷害脾陽，而脾陽的虛弱也進一步助長了濕邪的侵入，造成惡性循環。

對女性而言，濕氣重除了造成水腫變胖，對中醫而言，脂肪也是一種痰濕的表現。肥胖也好，水腫也好，都意味著體內有濕。水液不能隨氣血流動，滯留在人體細胞之間，使人體迅速膨脹起來。水腫如此，肥胖也是如此，只不過是程度有深有淺而已。如果減肥是女人的終身事業，那去濕亦然。

去濕性極強的食材能祛除這些滯留在人體的水液，也就能消腫。所以，治療水腫必用赤小豆，而事實證明，薏米赤小豆粥具有良好的減肥功效，而且不傷身體，對於中老年肥胖者效果尤其好。

薏米，《神農本草經》將其列為上品，它可以治濕痺，利腸胃，消水腫，健脾益胃，久服輕身益氣。赤小豆也有明顯的利尿、消腫、健脾胃之功效，因為它是紅色的，紅色入心，因此它還能補心。

不過，因為薏仁會使身體冷虛，虛寒體質者不適宜長期服用，懷孕婦女及正值經期的女士都應避免食用。體質虛寒的，不妨飲些生薑紅茶，生薑連皮切片，將2-3片加入紅茶裡泡，飲用可以有效的禦寒去濕氣。

不時按摩脾經、腎經的穴位，更能加強消水腫，美化下半身曲線！

脾經：三陰交

【位置】內踝尖上方3寸（約四指寬），脛骨後緣凹陷處

【功效】促進血液循環，改善下肢水腫，此外還可美容抗衰老，調理月經，改善婦科諸疾患，調節荷爾蒙分泌，是婦科要穴！

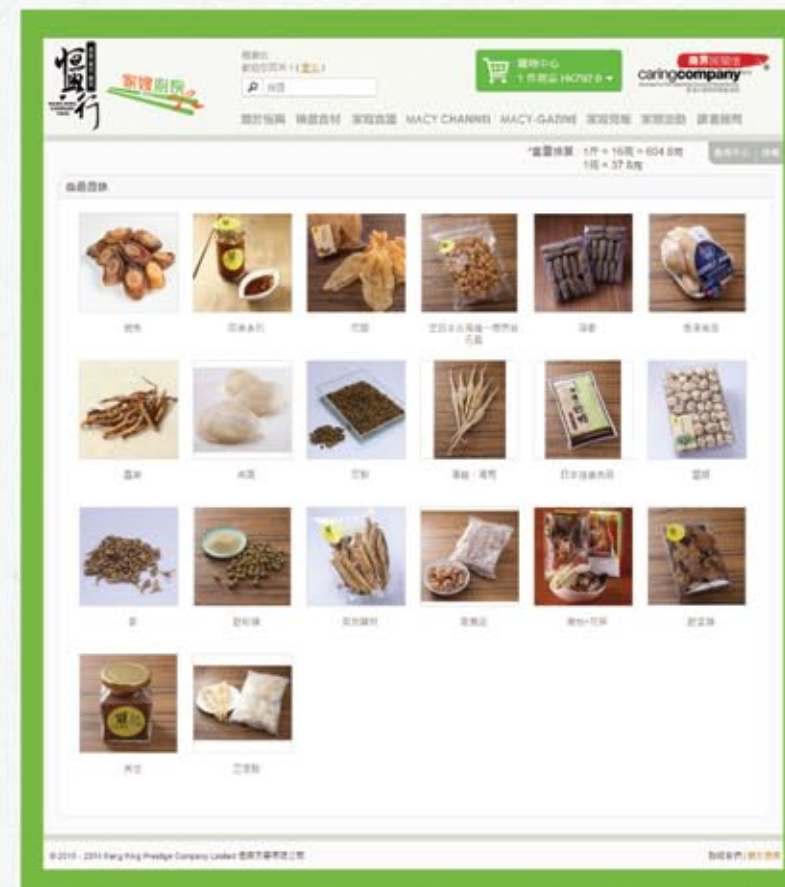
腎經：太溪穴

【位置】內踝尖與跟腱連線中點凹陷處

【功效】利尿消腫，美化小腿曲線



上網潮購恒興行精品



貴為恒興行的VIP會員，以後選購優質的蔘茸海味及天然健康食材，可以足不出戶！

恒興行全新推出網購服務，恒興行VIP會員可在網上購買大部份恒興行產品，一樣享有9折優惠，生日月份更享有88折優惠（燕窩及冬蟲夏草除外）。

購物滿HK\$2,000，更可享受有免費送貨服務。購物不足HK\$2,000，只需另加運費HK\$85。



網址：<http://www.hanghing1960.com.hk/eshop/>

*美食博覽和工展會期間購物滿HK\$3,200才享有免費送貨服務。送貨地區不包括長洲、坪洲、南丫島和大嶼山（東涌和愉景灣除外）。

慢烤西班牙黑毛豬架

材料：

- | | |
|--------------|----------------|
| 1. 西班牙黑毛豬架 | 1件 (950-1000克) |
| 2. 喜馬拉亞山粉紅岩鹽 | 8-10克 |
| 3. 黑胡椒碎 | 少許 |

做法：

1. 豬架解凍後洗淨抹乾，用叉穿透小孔。
2. 將岩鹽和黑胡椒碎抹在豬架上，醃1小時。
3. 用鑊把豬架每面輕輕煎1-2分鐘。
4. 焗爐以100℃預熱15分鐘，放入豬架焗45分鐘。
5. 取出豬架待涼。
6. 切件後以中火煎香兩面即可。



家傳教路：

豬架可放4℃雪櫃1-2天解凍。
豬架焗好後放涼，可用保鮮紙包好放入雪櫃，一星期內取出切件煎香食用。
焗爐大小會影響溫度的穩定，細焗爐一般會比預設溫度為低，所以需將溫度調高一點或焗久一點，視乎個別焗爐而定。
經焗爐慢煮後，肉汁都鎖在豬架內。（小圖）



赤小豆、南豆莧菜頭鯽魚湯

材料：

- | | |
|---------|----|
| 1. 莧菜頭 | 1扎 |
| 2. 鯽魚 | 1條 |
| 3. 豬尾骨 | 1斤 |
| 4. 赤小豆 | 2兩 |
| 5. 陵湖南豆 | 1兩 |
| 6. 陳皮 | 1片 |
| 7. 淮山 | 1兩 |
| 8. 薑 | 2片 |

做法：

1. 鯽魚除去內臟後，洗淨抹乾備用。
2. 莧菜頭洗淨，切段備用。
3. 豬骨焯水。
4. 陳皮浸軟洗淨。
5. 淮山、赤小豆、陵湖南豆用清水浸20分鐘，洗淨。
6. 以油和薑起鑊，下鯽魚煎至兩面金黃色，下5碗水滾至奶白色。
7. 將所有材料用15碗水加魚湯，以大火滾起後下鯽魚（可放入魚袋）和豬尾骨，轉中小火煲2.5小時，以鹽調味即成。



家傳教路：

莧菜頭(小圖)雖有非常好的祛濕作用，但屬寒涼之物，放入一小撮白米同煲可解除涼性。



蓮子海參薏米粥

材料：

- | | |
|--------------|------|
| 1. 南美刺參(已浸發) | 1支 |
| 2. 瘦肉 | 2兩 |
| 3. 白米 | 100克 |
| 4. 薏米 | 0.5兩 |
| 5. 湘蓮子 | 0.5兩 |
| 6. 薑 | 1片 |
| 7. 陳皮 | 1片 |
| 8. 水 | 20碗 |

做法：

1. 南美刺參解凍後洗淨切粒。
2. 瘦肉切薄片。
3. 薏米、湘蓮子浸30分鐘，洗淨。
4. 陳皮浸軟洗淨。
5. 白米洗淨，用少許鹽、油醃30分鐘。
6. 將薏米、蓮子、薑、陳皮用20碗水以大火滾起後下白米、海參、瘦肉，轉中小火煲1小時，下鹽調味即成。

家傳教路：

如想海參更有口感，可於最後半小時才下。



南棗北芪茶

材料：

- | | |
|-------|-----------|
| 1. 南棗 | 1兩 |
| 2. 北芪 | 3片 (0.3兩) |

做法：

1. 南棗洗淨，一開為二。
2. 北芪洗淨，一開為三。
3. 南棗、北芪用3碗水以大火滾起後，轉中小火煲30分鐘至餘下一碗水即成。

家傳教路：

情緒高漲或不穩時不要飲此茶，因為有可能令血壓上升。



恒興行為你準備了三款精選中秋禮物籃，
中秋送禮，健康又體面。



【比利時杜鵑】

金牌南非罐裝鮑魚 (10頭)
極品AA金筒花膠禮盒
極品AA花菇禮盒
極品發菜禮盒

3罐
225克
450克
75克

極品LL蠔豉禮盒
極品日本關東遼參90支禮盒
極品白燕窩禮盒
家嫂奶皇月餅一盒

375克
150克
225克
6個

HK\$8,288



【金枝玉葉】

HK\$2,580

金牌新西蘭翡翠清湯鮑(1頭)
極品一級乾螺頭禮盒
極品AA花菇禮盒
極品竹笙禮盒
極品發菜禮盒
極品LL蠔豉禮盒
極品AA金筒花膠禮盒
土耳其無花果
特級杭州胎菊王
家嫂奶皇月餅一盒

1罐
225克
450克
150克
75克
375克
225克
600克
2罐
6個



【富貴菊】

HK\$5,380

金牌新西蘭翡翠清湯鮑(1頭)
金牌南非罐裝鮑魚(10頭)
極品AA花菇禮盒
極品竹笙禮盒
極品發菜禮盒
極品日本北海道S元貝禮盒
極品南美刺參禮盒
極品一級乾螺頭禮盒
土耳其無花果
極品10頭扎膠禮盒
家嫂奶皇月餅一盒

2罐
1罐
450克
150克
75克
450克
375克
225克
600克
300克
6個



家嫂廚房即食系列

由2015年9月7日至9月22日接受預訂，不設送貨。



日式清酒慢煮鮑魚 [111] HK\$2.5/克
(每隻價由\$300至\$500起) [111] HK\$2.8/克
選材於南澳洲優質水域的青邊鮑魚，所以鮑魚味道特別香濃，質地軟滑。為保存其獨特鮑魚鮮味，用了18小時慢煮方式烹煮，再配以清酒調味，風味獨特，鮑魚鮮甜美味，齒頰留香。



家嫂即食中東乾鮑 [111] HK\$866
30頭(6隻/盒) [111] HK\$963
另外可預訂18-19頭、20-21頭兩款，隻隻滿心，團圓和宴客之選。



糟釀鮑魚 [10隻/罐] [111] HK\$388
以秘製糟釀汁醃製，精選南非鮑魚，肥美彈牙，啖啖酒香，送禮自用皆宜。 [15隻/罐] [111] HK\$338 [111] HK\$376



海參鮑魚冬菇煲 [111] HK\$438
南美洲刺參、南非鮑魚、4A天白花菇、日本LL蠔豉共煮一爐，滋味無窮。 [111] HK\$488

免費代客人攪煮 (以一斤起)



金元寶花膠煲 [111] HK\$658
[111] HK\$708

用上扎膠公肚、南非金鮑魚和4A天白花菇這些珍貴食材，以鮑汁燉煮而成。



鹿福齊來鹿筋煲 [111] HK\$378
[111] HK\$420

以鮑汁燉新西蘭鹿筋、南美刺參和4A天白花菇，香濃入味。



麻辣海參 [111] HK\$180/盒
[111] HK\$200/盒

秘製麻辣汁涼拌南美刺參，香辣醒胃。



慢烤新西蘭羊架 (每排約7支) [111] HK\$158/排
[111] HK\$213/排

新西蘭羊架，以喜馬拉亞山粉紅岩鹽醃製，再用慢烤烹煮，肉汁嫩滑。食時祇需略為煎香，簡單方便。



家常炆冬菇 [111] HK\$136/盒
[111] HK\$150/盒

4A天白花菇在冬天最凍的時候出產，口感爽滑，菇味較濃。



琥珀千子糕 [111] HK\$88/盒
[111] 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 (16粒約2碗份量) [111] HK\$108/盒
[111] HK\$120/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 (150克) [111] HK\$90/包
[111] 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，配膳心皮蛋吃最佳，亦可用作炒牛肉等菜式。



麻辣汁 [111] HK\$43/罐
[111] 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。

精選乾貨



40. AA花菇
原價 \$114/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$180/2斤**



41. A1花菇
原價 \$85/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$150/2斤**



42. AA天白菇
原價 \$260/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$234/斤**



43. 新會一級陳皮 (2兩庄/盒)
原價 \$224/盒
Food Expo價及VIP優惠價 **\$200/盒**



44. 土耳其無花果乾 (1斤庄)(無漂染)
原價 \$68/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$110/2斤**

精選湯包



45. 百搭湯包
原價 \$58/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$100/2包**



46. 益智仁、合桃補腦湯包
原價 \$52/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$90/2包**



47. 滋潤抗氧化湯包
原價 \$88/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$140/2包**



48. 祛濕健脾養心氣湯包
原價 \$61/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$90/2包**



49. 黑豆補腎健脾湯包
原價 \$55/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$95/2包**



50. 花膠南棗湯包
原價 \$175/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$300/2包**



51. 鱈魚肉南北杏湯包
原價 \$83/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$145/2包**



52. 海龍海馬湯包
原價 \$138/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$240/2包**

【尊貴區】攤位3B-A02，特設美食售賣區



1. 日式清酒慢煮鮑魚 (限量每日20隻)
\$2.5/克 平均每隻\$378起



2. 糟燻鮑魚 (10只) \$388/ 樽 (15只) \$338/ 樽



3. 慢烤西班牙(有骨)黑毛豬架 \$85/件 (每日限量發售)



4. 慢烤新西蘭羊架 \$30/支 \$55/2支 另有一排約7支 \$158/排



5. 串燒新西蘭鹿柳配車厘茄 \$40/1串 \$75/2串



6. 麻辣鹿筋 \$62/盒



7. 琥珀千子糕 \$16/盒



8. 子薑皮蛋 \$20/份



9. 秘製子薑 \$68/樽



10. 麻辣汁 \$43/樽



11. 鹽焗法國合桃仁 \$90/包



12. 沖繩黑糖糖菊茶 \$15/支



13. 家嫂酥皮奶皇月餅 (6個裝/盒)
售價 \$258/盒
VIP優惠價 \$228/盒
試食價 \$43/個



掃貨全攻略 搶購美食迎中秋

2015美食博覽 (8月13 - 8月17日) 恒興行攤位: 公眾館1B-B28 / 尊貴美食區3B-A02

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。並推出四款超值組合，為大家慳錢之餘，更為大家的健康把關！

四款驚喜超值組合



驚喜1 新西蘭法式切割羊架2包
送 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 **\$338/套**



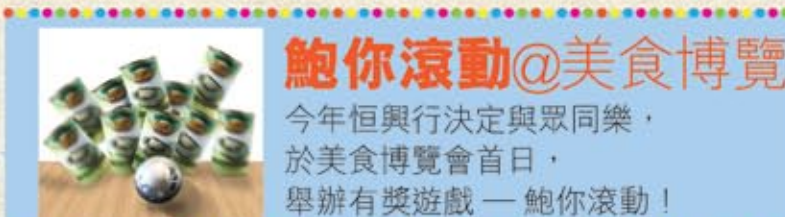
驚喜2 新西蘭一級鹿柳1條
送 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包
另送杏色冰袋一個
原價 \$357/套
優惠價 **\$308/套**



驚喜3 新西蘭鹿腿4包(500克/包)
送 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包
另送杏色冰袋一個
原價 \$272/套
優惠價 **\$238/套**



驚喜4 生姜黑蜜花果茶套裝
• 沖繩生姜黑蜜1支
• 胎菊花果茶6包
原價 \$109.9/套
優惠價 **\$93/套**



鮑你滾動@美食博覽

今年恒興行決定與眾同樂，於美食博覽會首日，舉辦有獎遊戲——鮑你滾動！

日期：2015年8月13日
時間：上午10時正開始
地點：公眾館 Hall 1 恒興行攤位1B-B28
名額：10名 (先到先得)
玩法：像打保齡球形式，將由恒興行提供的球推出，以撞擊前面的新西蘭翡翠鮑魚罐頭，撞球擊中倒地的罐頭即參加者。
*每位參加者只有一次推球機會 *有關以上活動，恒興行擁有遊戲規則的最終決定權。

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) (勞工假期休息)

網址：www.hanghing1960.com.hk
Facebook: Hang Hing Prestige
5683 9960
商界展關懷 caringcompany



【免費試飲試食】

1. 玫瑰花美顏舒緩茶
2. 胎菊花果茶
3. 冰凍沖繩黑糖糖菊茶
4. 家常炆冬菇
5. 秘製子薑
6. 淮山薏仁鹿筋湯

【其他優惠】

- 凡購物滿折實 \$1,500.- 即成為會員，可享有 VIP 價並加送沖繩黑糖糖乙包 (送完即止)。
 - VIP 會員 - 凡購物滿 \$2,000.- 即送純正麻油乙支 (以一張發票計，送完即止)。
 - VIP 會員 - 在展覽會期間購物滿 \$3,200元或以上，可提供免費送貨服務。
 - 送貨範圍不包括長洲、坪洲、南丫島和大嶼山 (東涌和愉景灣除外)
 - 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總店提早開始 (日期：2015年8月7日)
 - 全部優惠貨品，數量有限，售完即止。
- 以上優惠價錢於美食博覽期間 在上環總店同時適用。

新西蘭有營食品



1.新西蘭鹿尾土伏苓湯包

原價每盒 \$865/4份
Food Expo價 \$778/4份
VIP優惠價 **\$692/4份**



2.新西蘭三菇鹿尾湯包

原價每盒 \$570/2份
Food Expo價 \$513/2份
VIP優惠價 **\$456/2份**



3.新西蘭鹿尾花果茶

(40包花果茶+1兩鹿尾粉)
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**
\$300/2罐



5.新西蘭法式切割羊架

原價 \$320/公斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$178/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 **\$750/斤**
買滿2斤或以上 **\$690/斤**

家嫂廚房系列



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價及VIP優惠價 **\$30/包**



11.沖繩生薑黑蜜

原價 \$64/支
Food Expo價 \$56/支
VIP優惠價 **\$90/2支**



12.日本特級蠟油

原價 \$85/支
Food Expo價及VIP優惠價 **\$68/支**



13.喜馬拉亞山粉紅岩鹽

原價 \$56/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$80/2包**



14.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 **\$100/套**



15.特級胎菊王

原價 \$45/罐
Food Expo價及VIP優惠價 **買2送1**



16.胎菊花果茶 (20份/盒)

原價 \$153/盒
Food Expo價 \$135/盒
VIP優惠價 **\$128/盒**



17.玫瑰花美顏舒經茶 (20份/包)

原價 \$216/包
Food Expo價及VIP優惠價 **\$190/包**

特選急凍貨品



18.西班牙(有骨)黑毛豬架

原價 \$360/公斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$324/公斤**



19.西班牙(無骨)黑毛豬扒

原價 \$260/公斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$200/公斤**



20.南澳洲急凍青邊鮑魚

以下全部頭數，買滿兩磅即再減\$30 (以一張發票計)
原價 Food Expo價及VIP優惠價
(1-2頭) \$660/磅 **\$594/磅**
(特大) \$950/磅 **\$855/磅** (兩張發票)



21.南澳洲急凍青邊鮑魚

原價 Food Expo價及VIP優惠價
(3-5頭) \$620/磅 **\$550/磅** (兩張發票)
(2-3頭) \$620/磅 **\$558/磅**
買滿兩磅即再減\$30 (以一張發票計)



22.急凍螺頭(XL) (3.5磅/盒)

原價 \$438/盒
Food Expo價及VIP優惠價 **\$380/盒**

精選鮑。參。肚



23.日本特選關東遠參 (90支)

原價 \$9100/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$7200/斤**
日本關東遠參 (60支) **\$7500/斤** **\$6000/斤**



24.南美刺參 (乾)

原價 \$1380/斤
Food Expo價 \$1242/斤
VIP優惠價 **\$1080/斤**



25.南美刺參 (已浸發 / 半斤裝)

原價 \$710/盒
Food Expo價 \$639/盒
VIP優惠價 **\$560/盒**



26.西藏冬蟲夏草

原價 \$9800/兩
Food Expo價及VIP優惠價 **\$8330/兩**
「散庄蟲草」 \$5800/兩 **\$4930/兩**



27.金筒花膠

原價 Food Expo價 VIP優惠價
(A) \$1680/斤 \$1512/斤 **\$1280/斤**
(AA) \$1880/斤 \$1692/斤 **\$1580/斤**



28.扎膠公肚

原價 Food Expo價及VIP優惠價
(4-5頭) \$8000/斤 **\$6000/斤**
(9頭) \$3700/斤 **\$3200/斤**
(10頭) \$3480/斤 **\$3000/斤**
(12頭) \$3200/斤 **\$2700/斤**



29.白花膠公

原價 Food Expo價及VIP優惠價
\$2000/斤 **\$1680/斤**
特大白花膠公
原價 Food Expo價及VIP優惠價
\$2600/斤 **\$2080/斤**



30.鰵魚肚公

原價 Food Expo價 VIP優惠價
(2頭) \$55000/斤 \$49500/斤 **\$48000/斤**
(3頭) \$28000/斤 \$25200/斤 **\$23800/斤**
(5頭) \$23500/斤 \$21150/斤 **\$20000/斤**
(9頭) \$14200/斤 \$12780/斤 **\$12070/斤**
(12頭) \$12800/斤 \$11520/斤 **\$11200/斤**
(16頭) \$10800/斤 \$9720/斤 **\$9480/斤**



31.南非罐頭一口金鮑魚

原價 Food Expo價 VIP優惠價
(4頭) \$480/罐 \$432/罐 **\$368/罐**
(6頭) \$450/罐 \$405/罐 **\$348/罐**
(10頭) \$400/罐 \$360/罐 **\$318/罐**



32.中東乾鮑

原價 Food Expo價及VIP優惠價
(18-19頭) \$6900/斤 **\$5200/斤**
(38-42頭) \$4400/斤 **\$2800/斤** (另有半斤禮盒裝)
(53頭上) \$2700/斤 **\$2150/斤**



33.日本網鮑

原價 Food Expo價及VIP優惠價
(4頭) \$80000/斤 **\$48000/斤**
(7-9頭) \$28000/斤 **\$14800/斤**



34.日本皇冠吉品鮑

原價 Food Expo價及VIP優惠價
(21頭) \$17800/斤 **\$12800/斤**
(23頭) \$14800/斤 **\$9800/斤**

精選海味



35.乾螺頭

原價 \$228/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$148/斤**
一級乾螺頭
原價 \$387/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$188/斤**



36.日本北海道金粒元貝

(210-228粒/斤)
原價 \$560/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$458/斤** (兩張)



37.日本蠔

原價 Food Expo價及VIP優惠價
(L) \$276/斤 **\$238/斤**
(LL) \$395/斤 **\$338/斤**



38.足乾一級印尼白燕窩

原價 \$9800/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$8300/斤**



39.足乾SSS黃燕窩

原價 \$10600/斤
Food Expo價及VIP優惠價 **\$8800/斤**