

鱼

鲷鱼、鲭鱼、秋刀鱼、大马哈鱼、鳕鱼

以最先进的鲜度管理方式和优秀的养殖技术提供丰盛的水产品



鲷鱼(青甘鱼)



秋刀鱼

鲷鱼(青甘鱼)

适合做各种菜肴的
养殖鱼类的明星

日本的养殖鱼类中，产量最多的就是鲷鱼。这种鱼的养殖始于50年前，最近20年来养殖技术有了很大的进步。养殖设施的环境更加良好，配合鱼的生长阶段给予不同的饲料等，进行细致的品质管理，因此，鱼身的脂肪丰满，市场供应稳定。

生吃时可以做寿司和生鱼片，还能做日式、中式和洋式的各种料理。此外，还能做烧烤和西式生肉片等，在世界各地人们以不同的方式享受这种美味。

鲷鱼的营养特点与鲭鱼相同，而且含有很多能帮助人体吸收钙质的维生素D。

鲭鱼(青花鱼)

有多种烹调方法的
大众鱼

在日本近海全年都可捕捞鲭鱼。自古以来日本人的食桌上经常有这种鱼。鲭鱼脂肪多、味道浓厚，可以做生鱼片，还可以醋腌、油炸、炖煮、烧烤等，此外还能做咸鱼干和罐头等，吃法多种多样。

这种鱼很难保鲜，但是日本先进的冷冻技术，使得向中国等世界各国出口的鲭鱼能保持十分理想的鲜度。另外，为了保护水产资源和保证稳定供应，在日本已经确立了养殖技术，各地养殖的鲭鱼已开始上市。

鲭鱼营养成分的特点是含有丰富的蛋白质和DHA、EPA等多价不饱和脂肪酸。据悉，摄取DHA和EPA具有预防成人病的效果。

鲭鱼(青花鱼)



大马哈鱼



辣炒鲑鱼



豆豉炒鲭鱼



奶油煮大马哈鱼

秋刀鱼

因先进的冷冻技术而能享受到的
日本秋季的美味

秋刀鱼分布在北太平洋和日本海一带。秋天在产卵之前体型变得很丰满的秋刀鱼回游到日本，因此自古以来秋刀鱼就是日本人的秋季美味。鱼群从鄂霍次克海南下，沿途各地大量捕捞。由于捕捞上来以后快速冷冻，一年之内一直保持新鲜味道，从日本大量出口。在吃法上，除了做加盐烤鱼之外，近年来还用来做生鱼片和寿司。

虽然秋刀鱼作为水产资源十分充足，但是政府以申请许可制度进行管理。和鲭鱼一样，根据TAC制度限量捕捞，放眼未来，大力保护水产资源。

大马哈鱼

日本的白大马哈鱼是有益
健康的自然美味

在日本，利用大马哈鱼的孵化于河川、生长于大海、再返回河川的习性进行孵化放流已有120年的历史，因此这种鱼作为水产资源的数量，一直保持在很高水平。日本的白大马哈鱼是天然的大马哈鱼，与北美和北欧的同类鱼相比，其特点是油脂很少、高蛋白、低热量。现在向中国出口的日本白大马哈鱼，大部分经过加工后，再流通到世界各国，作为高品质的食物材料得到高度评价。由于这种鱼也很适合做中国菜肴，务必请品尝品尝。

鳕鱼

鱼肉呈白色、低脂肪、
适合做各种菜肴

在日本，鳕鱼用于火锅，或是做成鱼肉末，卵巢和精囊也好吃。向中国冷冻出口，加工后再出口到欧美各国。由于味道清淡，并且适合加油烹调，因此是十分理想的做中餐的材料，也是一般人在家里做菜的好材料。

这种鱼脂肪很少，有优良蛋白质和丰富的维生素D和E。