



永續海鮮新生活

吃對海鮮愛海洋

財團法人臺灣海洋保育與漁業永續基金會

講師：張永州 組長

2024.8.1

海漁基金會



財團法人臺灣海洋保育與漁業永續基金會

(本會為政府捐助比例過半之財團法人，簡稱「海漁基金會」)

修復生態

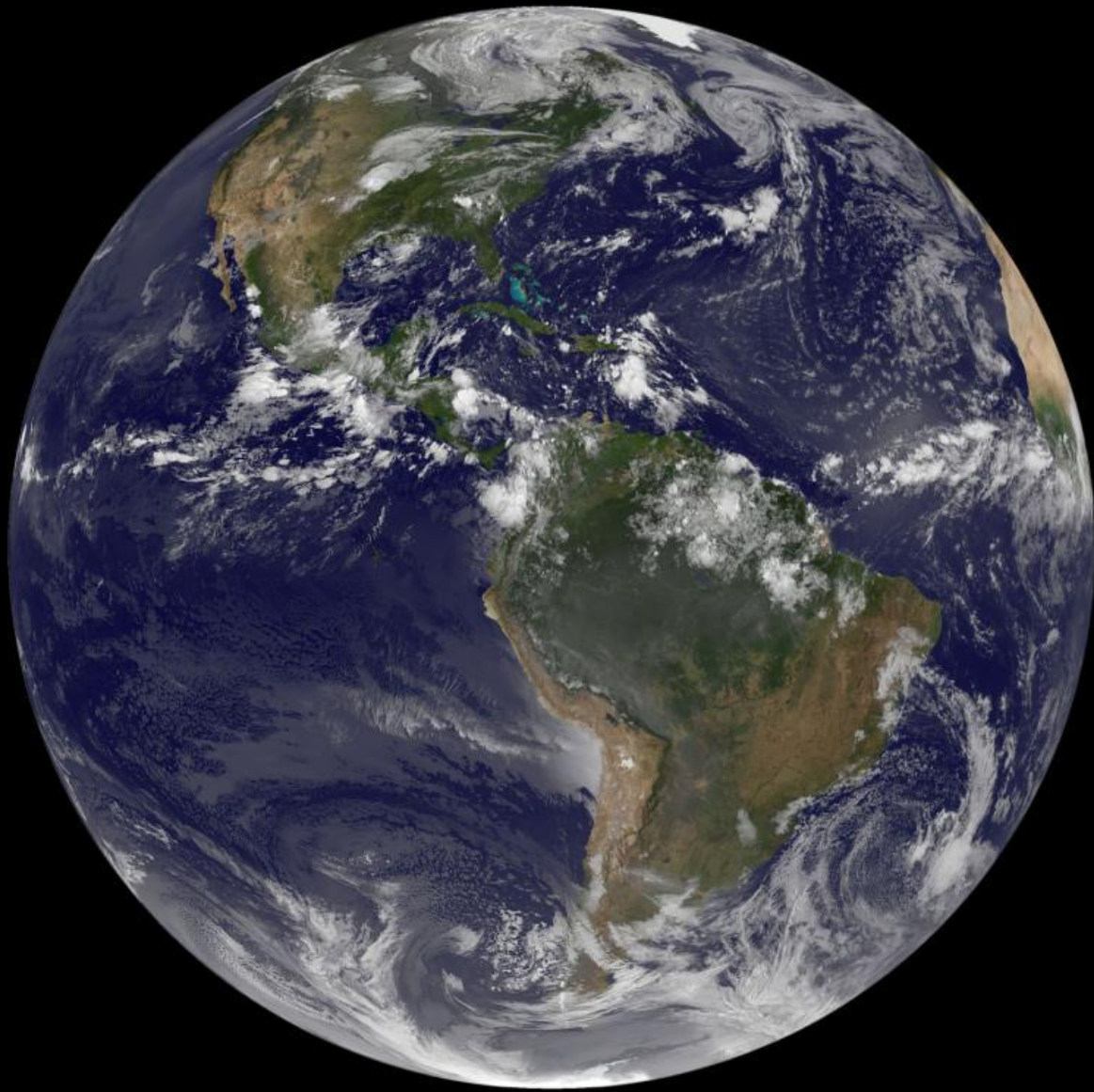
永續海鮮

漁業永續

智慧漁業

漁工福利





NASA Goddard(<http://www.flickr.com/photos/gsfcr/4901623190/sizes/o/in/photostream/>)

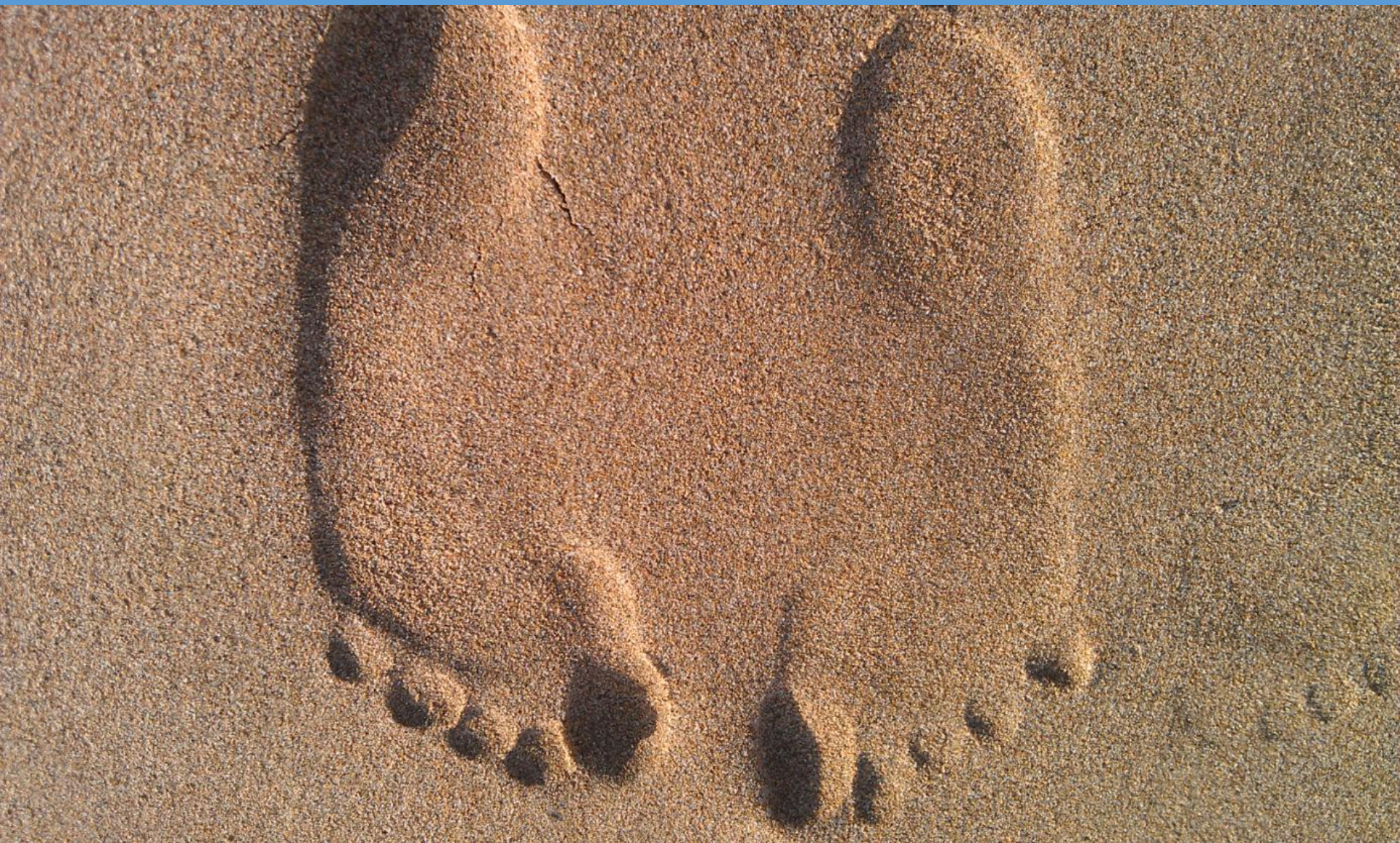
地球有幾個海洋？

Data SIO, NOAA, U.S. Navy, NGA, GEBCO
© 2013 Google
US Dept of State Geographer
Image IBCAO

Google

13°27'27.31"南 147°12'25.96"西 視角海拔高度 110

浮出沙灘的腳印



觀看世界的角度

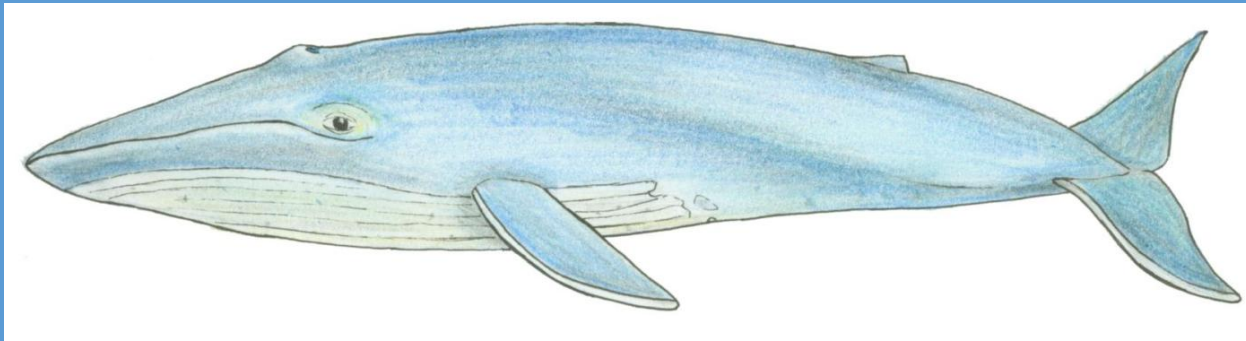
一個地球兩個世界

陸生世界-空氣中的世界

-二度空間看世界

水生世界-水中的世界

-三度空間看世界



海

- 說文解字：天池也。
以納百川者。
- 「每」一滴「水」的匯集處。
- 「水」是「人」之「母」。
- 生命起源於海洋的環境。



老人與海



Lamianqueen(http://fc01.deviantart.net/fs70/i/2011/266/7/0/the_old_man_and_the_sea_by_lamianqueen-d4ans1b.jpg)

大白鯊



hermanusbackpackers(http://farm4.staticflickr.com/3578/3343254977_cbc0229dcc_z.jpg?zz=1)

威鯨闖天關



海底總動員



少年pi的奇幻漂流



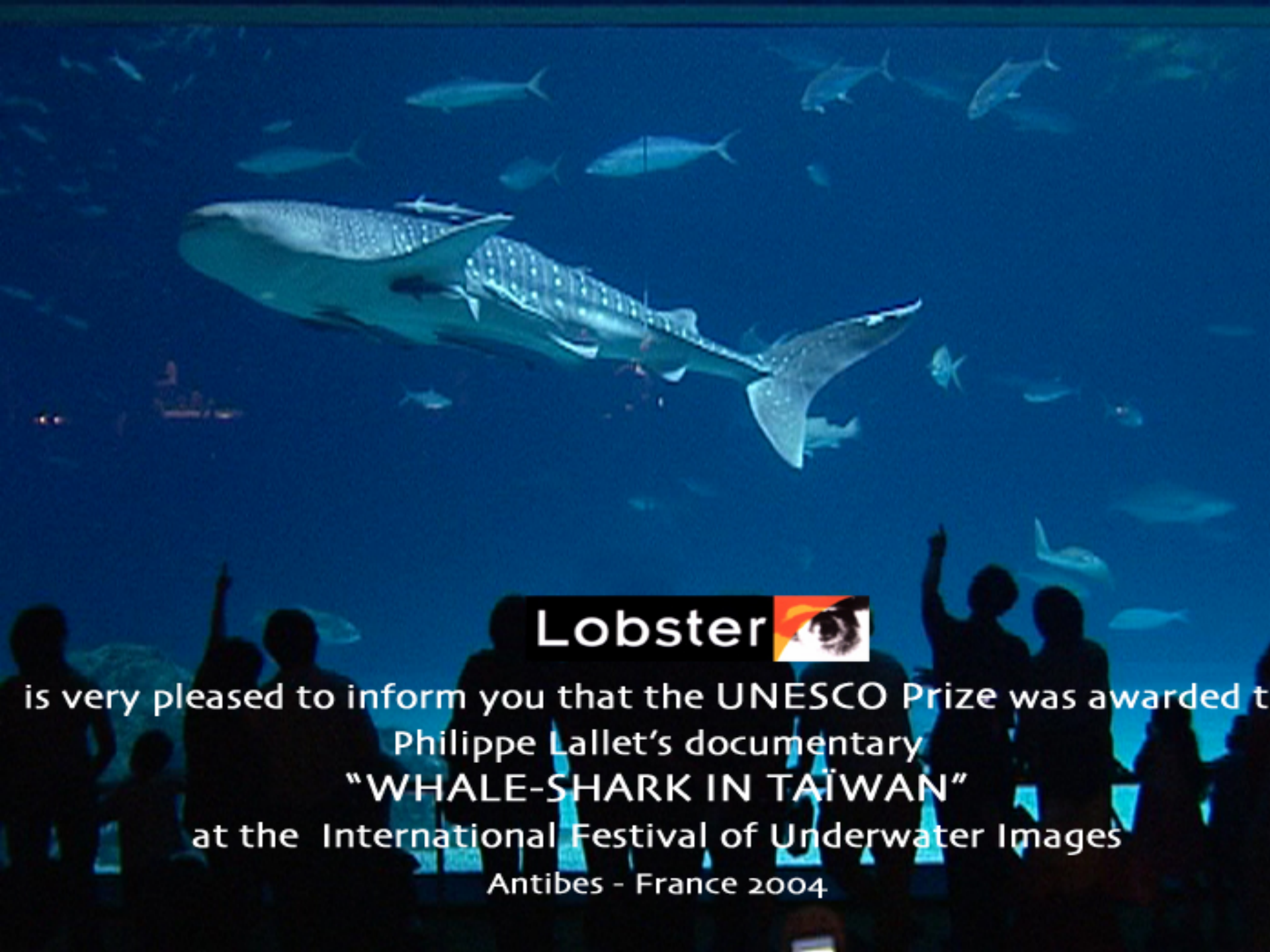
LOP-1 - Pi Patel (Suraj Sharma) and a fierce Bengal tiger named Richard Parker must rely on each other to survive an epic journey.

Photo : Rhythm & Hues

TM and © 2012 Twentieth Century Fox Film Corporation. All rights reserved. Not for sale or duplication.



GBPublic_PR (<http://www.flickr.com/photos/gbpublic/8241353866/sizes/1/in/set-72157632157183587/>)

A large whale shark swims horizontally across the center of the frame in clear blue water. Numerous smaller fish are scattered throughout the background. In the foreground, the dark silhouettes of several people are visible, some pointing upwards towards the shark. The overall scene is captured in a cinematic style with a cool blue color palette.

Lobster 

is very pleased to inform you that the UNESCO Prize was awarded to
Philippe Lallet's documentary
"WHALE-SHARK IN TAIWAN"
at the International Festival of Underwater Images
Antibes - France 2004





學名: *Manta alfredi*
俗名: 蝠鯊
分佈區: 印度-太平洋
中國產: 海南島
王: 特許商標

WANG
TANG
TRADE MARK





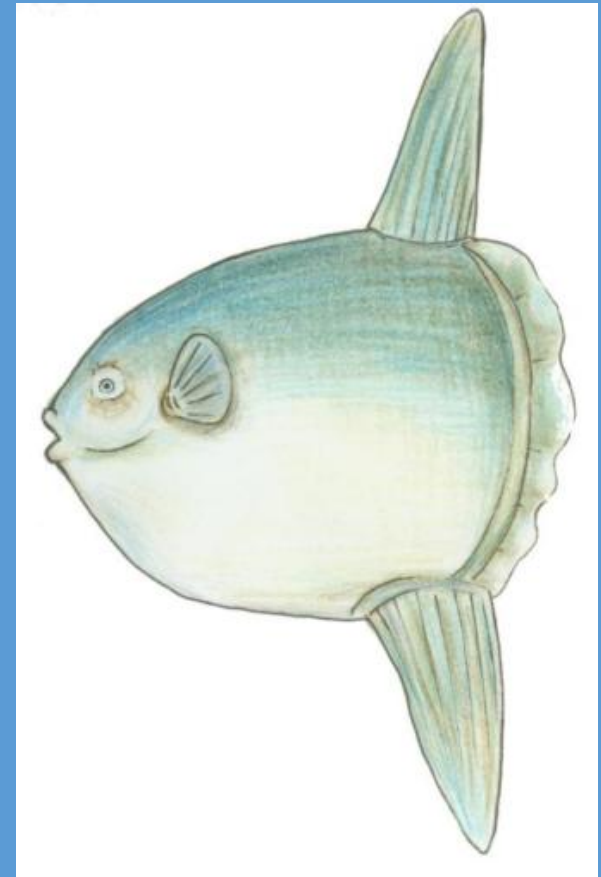


真實的海洋

- 地球擁有一個很多特色的大海洋
- 海洋和海洋中的生命形塑地球的特色
- 海洋對天氣和氣候具主要的影響
- 海洋讓地球適合居住
- 海洋支持非常多樣的生命及生態系
- 海洋和人類是密不可分的
- 海洋仍有很多未探索的領域

• 海洋的重要性

- 海洋環境占全球表面積的70%
- 97%的水都在海洋
- 90%的生物棲息空間
- 10億人主要食物的來源
- 吸收50%以上人類製作的二氧化碳
- 製作大部份的氧氣
- ...
- ...
- ...



人與海洋的互動



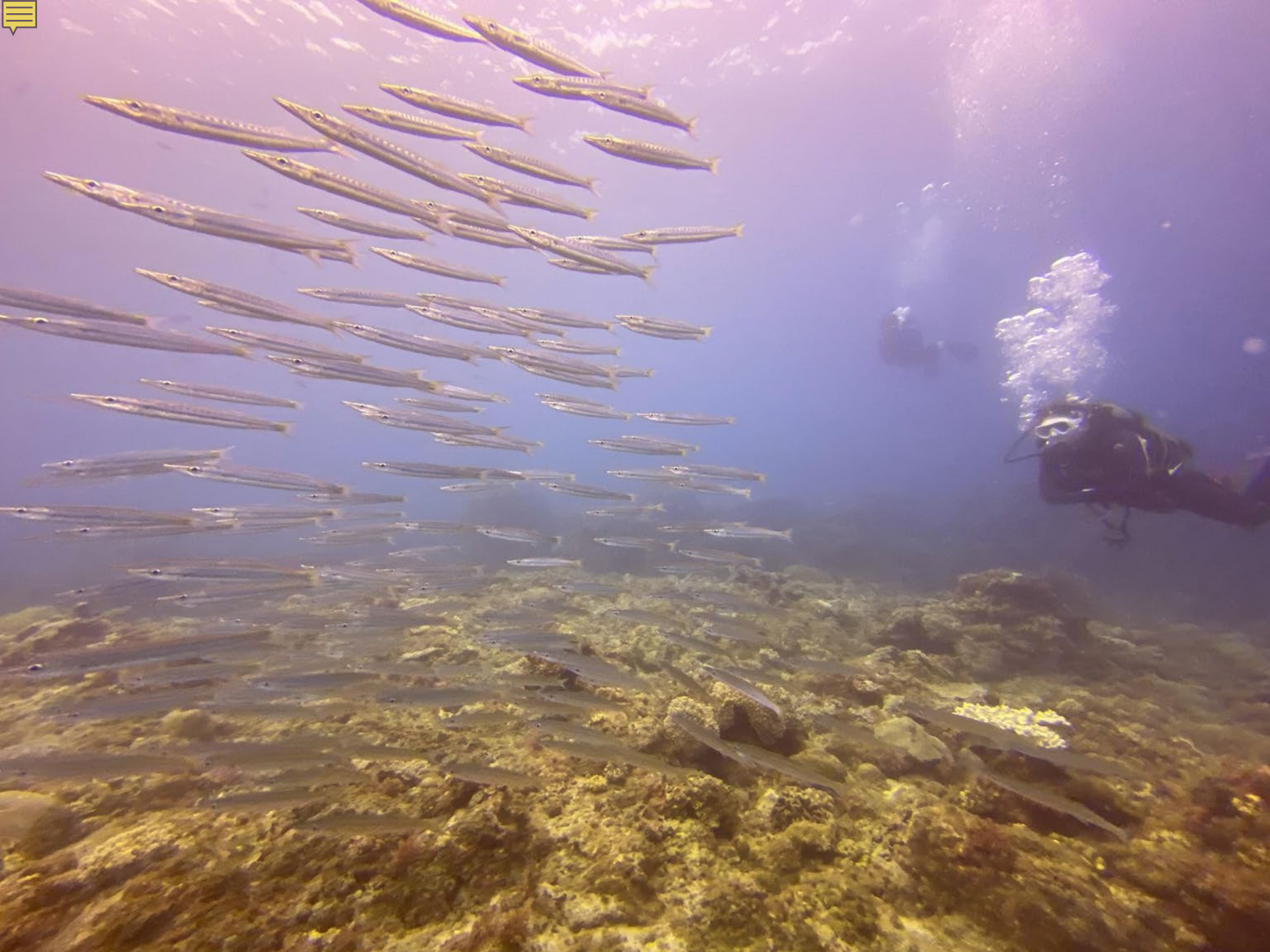
人類的限制

- 氧氣：無法取得水中的氧氣
- 飲水：需要補充淡水
- 游泳能力：身體構造不利於水中活動
- 水壓力：深度增加十公尺，增加一大氣壓
- 溫度：水溫低，易造成失溫



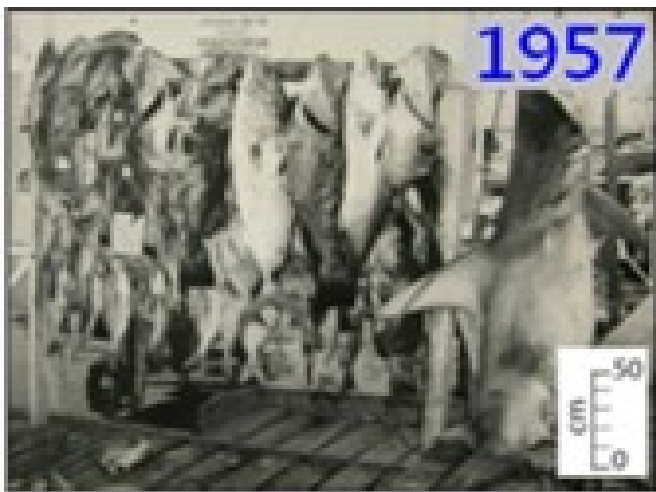
上次去海邊，
是什麼時候呢？
你去海邊會做什麼？



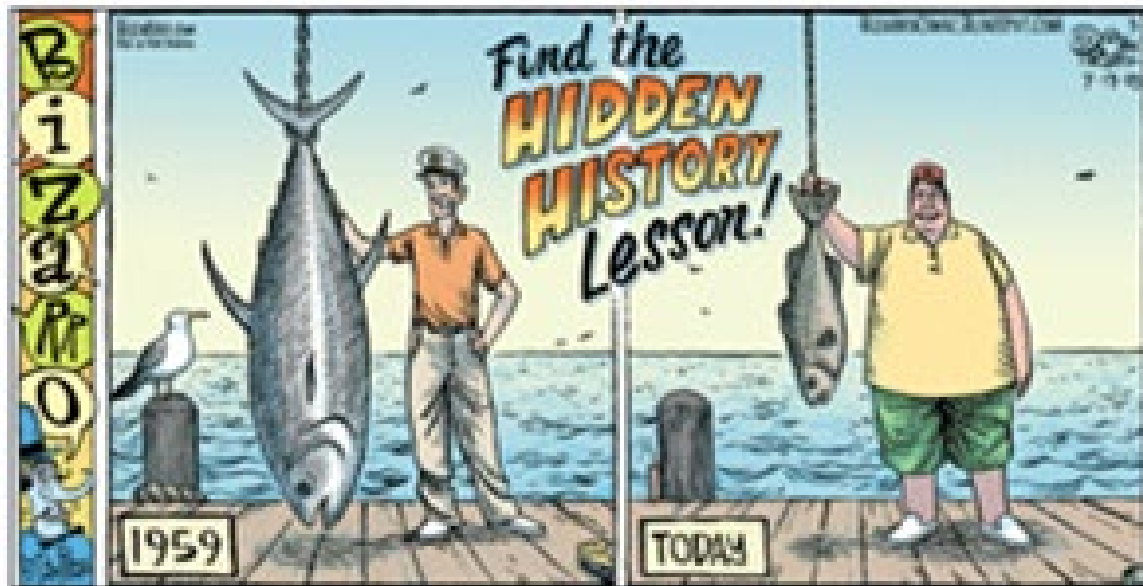








是否發現魚
變小且變貴了。





科學家警告：
人類若不改變使用海洋的方式，
到了2048年海洋就**無魚可吃了**。

三分之一海洋魚類已陷枯竭 2048年後 人類將無海產可吃？

三分之一海洋魚類已陷枯竭

生物多樣性 環境相扣
一項大型科學研究指出，有將近三分之一的海洋魚類於枯竭狀態，且枯竭速度還快中。若按照現有趨勢，到四八年，海洋將出現幾乎可捕的情況，人類會再也吃海產了。

一支歐美研究小組在發表於英國一期的這項研究中寫道，魚類枯竭的現象已普遍，如果能夠推廣魚類保護區，就將現存魚源。

參與研究的加州史丹福大學科學家說：「除非我們改變漁業，將所有海洋魚類當成正在運作中的生態系統對待，否則本世紀就會是野生海產最後生存的世紀。」

這項研究針對公海漁獲紀錄進行了探究，得出一幅魚類枯竭的圖像。在二〇〇三年，二九%的公海魚類已處於枯竭狀態，亦即這些魚類的漁獲量已降至原先漁獲量的一〇%以下。

漁船增大、魚網改良加上開發出追蹤魚群的新技術，並未能讓漁獲量維持穩定，事實上，從一九九四年至二〇〇三年，全球漁獲量降低二二%。

害藻增生 沿岸易淹水
北美、歐洲及澳洲等地區沿海的歷史紀錄亦顯示漁獲量降低，與魚類多樣性減少的速度維持同步；不只魚類，其他海產的捕獲量也在降低。

生物多樣性海域的消失也導致更多海產關閉，更多潛在有害藻類增生，以及更多沿岸地區出現淹水現象。

這項研究最後針對一些禁止或嚴格限制捕魚的海域或漁場資料進行了檢視，結果顯示，保護魚源的措施可望讓這些海域恢復生物多樣性，連帶使鄰近海域的魚類數量止跌回升。

領導這項研究的加拿大Dalhousie大學科學家沃爾指出：「對海洋生物而言，生物多樣性就像紙牌屋一樣，各部分對整體結構是不可或缺的一環；如果你拿走某些部分，尤其是底層，便會對上層所有一切造成傷害，從而威脅到整體結構。」

沃爾認為，歐洲地區尤其欠缺保護魚源的政治意志，以此海鯨魚為例，如果再不禁止捕撈，科學家擔心其魚源可能進入加拿大東部大淺灘鯨魚後，步入無法挽回的枯竭階段。

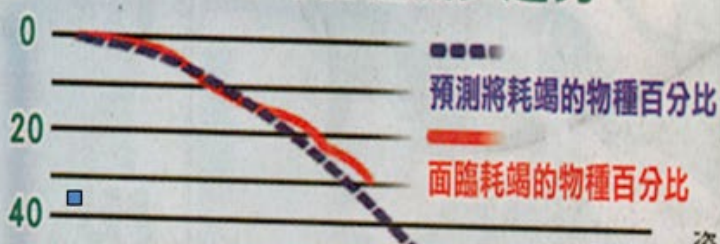
漁獲量下降，魚類枯竭，海洋生物多樣性減少，人類將無海產可吃。



全球漁獲量 持續下降

一項大型科學研究指出，有將近三分之一的海洋魚類於枯竭狀態，且枯竭速度還快中。若按照現有趨勢，到四八年，海洋將出現幾乎可捕的情況，人類會再也吃海產了。

全球海洋物種減少趨勢



海洋生物急劇減少

- 原因
- 人類濫捕、趕盡殺絕
 - 工業及廢棄物污染
 - 海洋生產力下降

連白海豚都想問：
為什麼海裡的魚越來越少？



海洋危機

垃圾汙染



廢水汙染



過度捕撈



棲地破壞





imagine a world without fish

the end of the line

by ROBERT MURRAY

海洋

還有救嗎？

許多國際組織及環保團體意識到
海洋資源枯竭的嚴重性，
積極呼籲**漁業要管理**





我們做為消費者 能否為台灣海洋做什麼？



聰明選魚，讓海洋恢復健康

海魚魚舖

FISH



臺灣海鮮選擇指南 歡慶10週年

2021.4.22

臺灣海鮮選擇指南5.0 發表記者會

Seafood Guide Taiwan 5.0 Launch



世界地球日

Earth Day

從購物車

守護地球最大棲地



臺灣海洋保育與漁業永續基金會



中央研究院數位文化中心 共同發表

海鮮挑選原則-野撈篇

常見種 > 稀有種

體色銀白色(洄游性魚類) > 體色彩色(珊瑚礁魚類)

洄游種(種類少、數量多) > 定棲種(種類多、數量少)

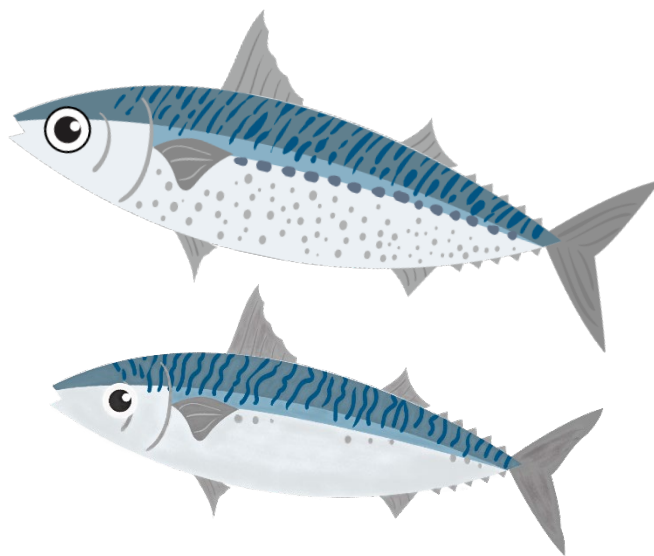
沙泥棲性(種類少、數量多) > 岩礁棲性(種類多、數量少)

選擇海鮮：三優先一原則



三優先

有標章優先 國產魚優先 中低階優先



一原則

冷凍現撈一樣好

The image features a bright yellow background. In the center, a white, fan-shaped banner is held open by two brown wooden poles. The banner contains the Chinese text '有標章優先' in a black, calligraphic font. Below the banner, the bottom third of the image is filled with stylized blue waves with white foam, rendered in a traditional Japanese 'Umi no Ryū' style. Small white dots are scattered across the yellow background.

有標章優先

你看過這些環保標章嗎？



標章讓產業優等生及進步生被看見



除了以上的標章，你還能選擇.....

永續海鮮標章

1997年，英國海洋管理委員會公布**全球第一個永續海鮮標章(MSC)**



2007年，日本水產廳公布**日本海洋生態標章(MEL Japan)**



2009年，聯合國FAO公告《海洋撈捕漁業之魚和漁產品生態標章準則》

2020年，海漁基金會公布**海洋之心生態標章(Ocean Heart Ecolabel)**

2012年起，Wal-Mart只選擇販售MSC驗證水產品

麥當勞、奧運選手村、IKEA等大企業也都販售MSC產品



目前全球有超過100個永續海鮮標章在大型通路上使用

全球目前有超過100個海鮮生態標章在大型通路上使用



台灣也一起來！

海洋之心生態標章

Ocean Heart Ecolabel, HEART

依據聯合國糧農組織FAO《海洋捕撈漁業之魚和漁產品生態標章準則》制定



台灣第一個永續海鮮標章

海洋之心生態標章

Ocean Heart Ecolabel, HEART

依據聯合國糧農組織FAO《海洋捕撈漁業之魚和漁產品生態標章準則》制定



確保魚群永續

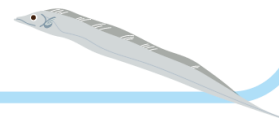


- 優選生物資源韌性佳的物種
- 確保物種系群長期相對豐富
- 輔導漁民注意系群永續警戒



保護海洋環境

- 確保漁具漁法對海洋棲地友善
- 減緩漁捕行為對海洋生態衝擊
- 降低漁捕混獲程度



海洋之心
四大守護



落實漁業管理

- 推動政府管理與投入科學研究
- 落實卸魚申報與管理監控漁船
- 管理漁捕投入與管理漁獲產出



善盡企業責任

- 促進環境永續實踐行動
- 提升漁捕工作環境安全
- 確保漁工獲得合法待遇



國內第一個永續海鮮標章產品



國產魚優先





- 優質蛋白質
- 高含量Omega-3
(包含DHA和EPA)
- 強健身體及腦部
- 增強免疫力
- 抗氧化

平常吃的鯖魚是哪國家的？



全球海洋野撈漁獲產量主要魚種類型

資料來源：聯合國糧食及農業組織(FAO.)

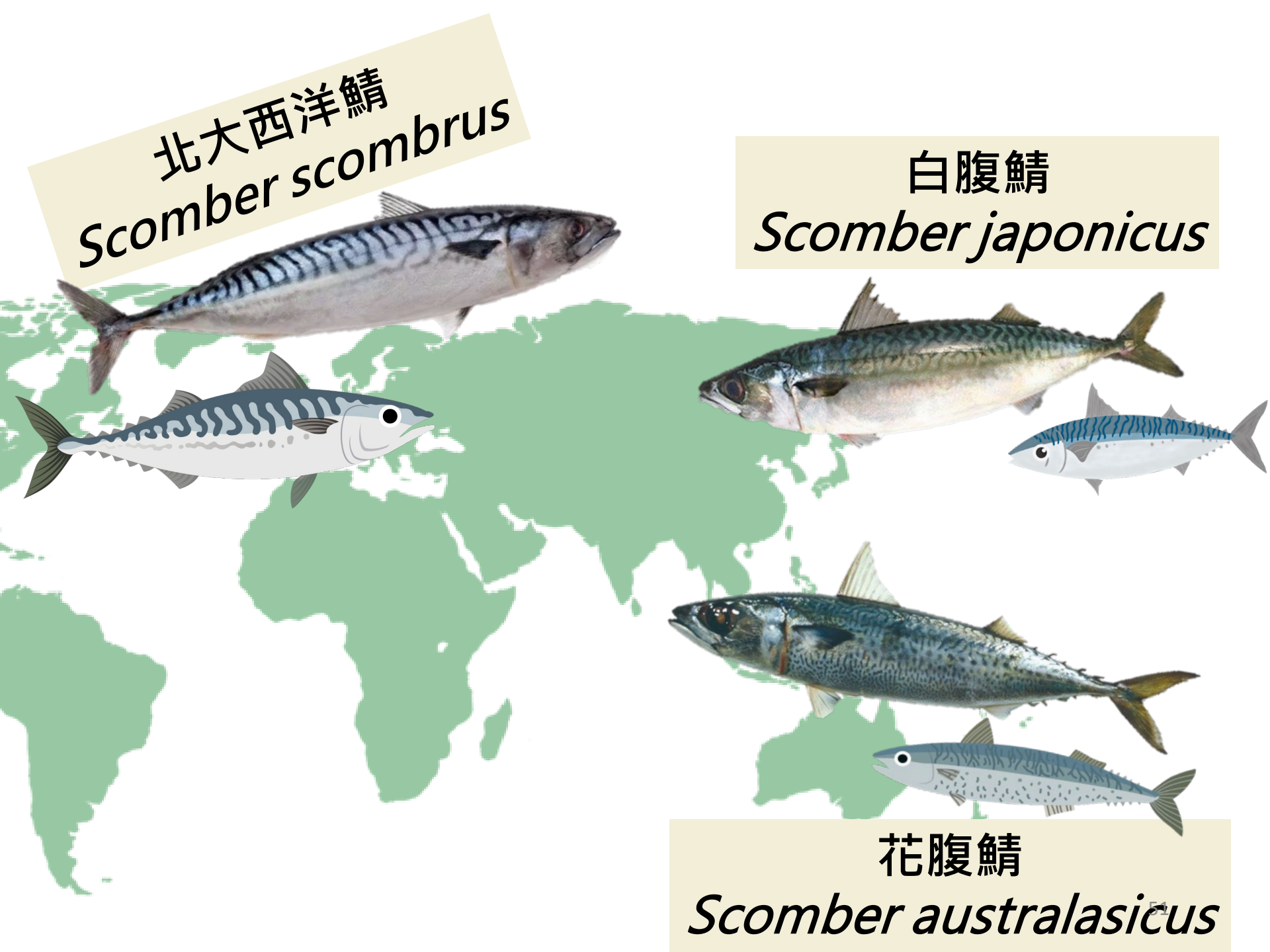
魚種項目	Production	Production				Percentage of total, 2018
	2004-2013 平均每年產量	2015	2016	2017	2018	
	(單位：千噸/活體魚重量)					
1. 秘魯鯷	7 276	4 310	3 192	3 923	7 045	10
2. 黃線狹鱈	2 897	3 373	3 476	3 489	3 397	5
3. 鯷	2 494	2 822	2 862	2 785	3 161	4
4. 大西洋鯷	2 162	1 512	1 640	1 816	1 820	3
5. 藍鱈	1 182	1 414	1 190	1 559	1 712	2
6. 沙丁魚	1 084	1 176	1 279	1 437	1 608	2
7. 白腹鯖	1 483	1 457	1 565	1 514	1 557	2
8. 黃鰭鮪魚	1 239	1 377	1 479	1 513	1 458	2
9. 頷圓鯰	1 199	1 041	1 046	1 186	1 336	2
10. 大西洋鱈	948	1 304	1 329	1 308	1 218	2
11. 白帶魚	1 326	1 272	1 234	1 221	1 151	2
12. 大西洋鯖	751	1 247	1 141	1 218	1 047	1
13. 日本鯷	1 347	1 336	1 128	1 060	957	1
14. 白腹小沙丁魚	899	1 057	1 106	1 138	887	1
15. 其它	41 187	41 936	42 343	43 444	43 572	61
總數	67 474	66 634	66 012	68 613	71 926	100

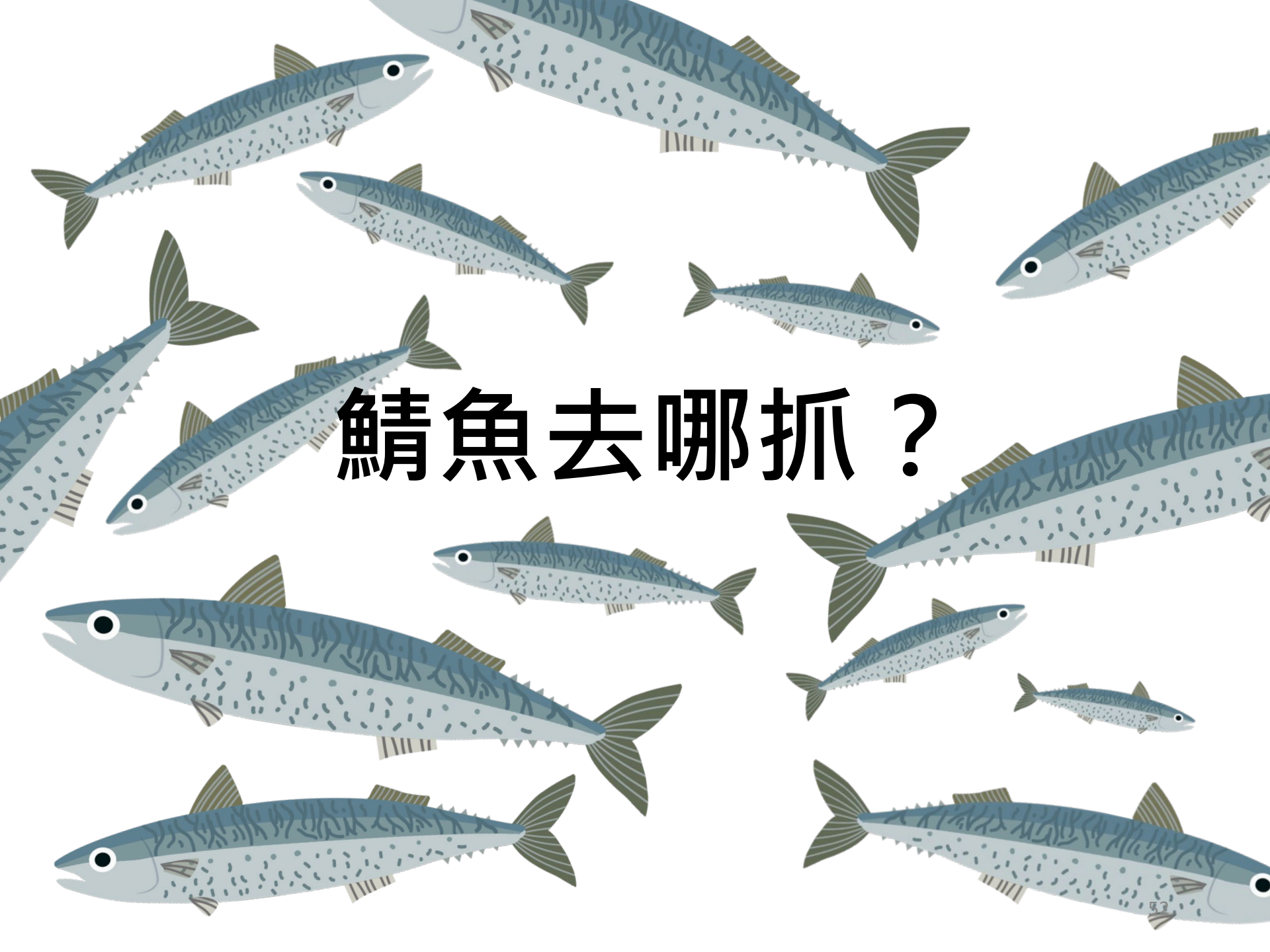
北大西洋鯖
Scomber scombrus

白腹鯖
Scomber japonicus

花腹鯖

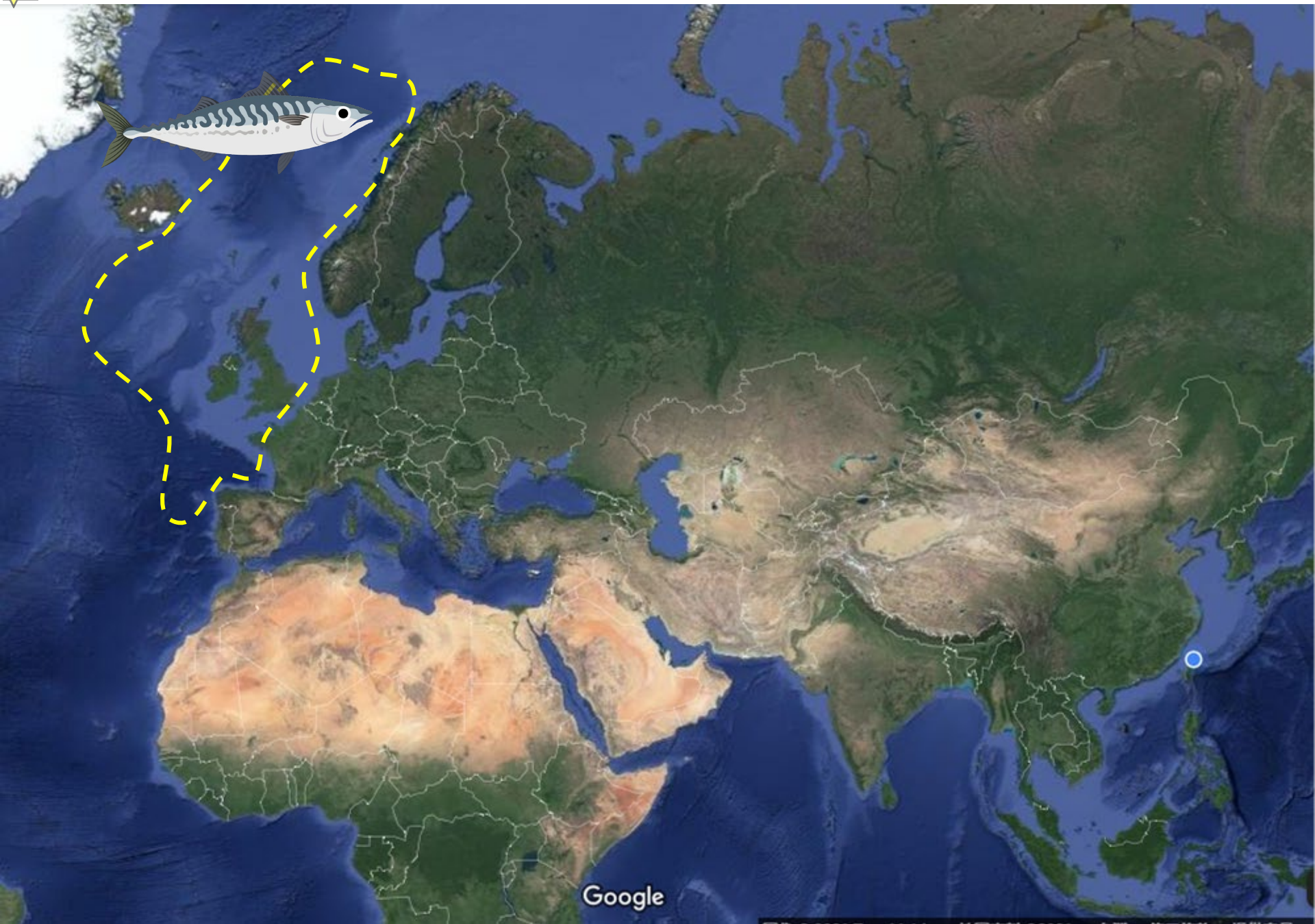
Scomber australasicus



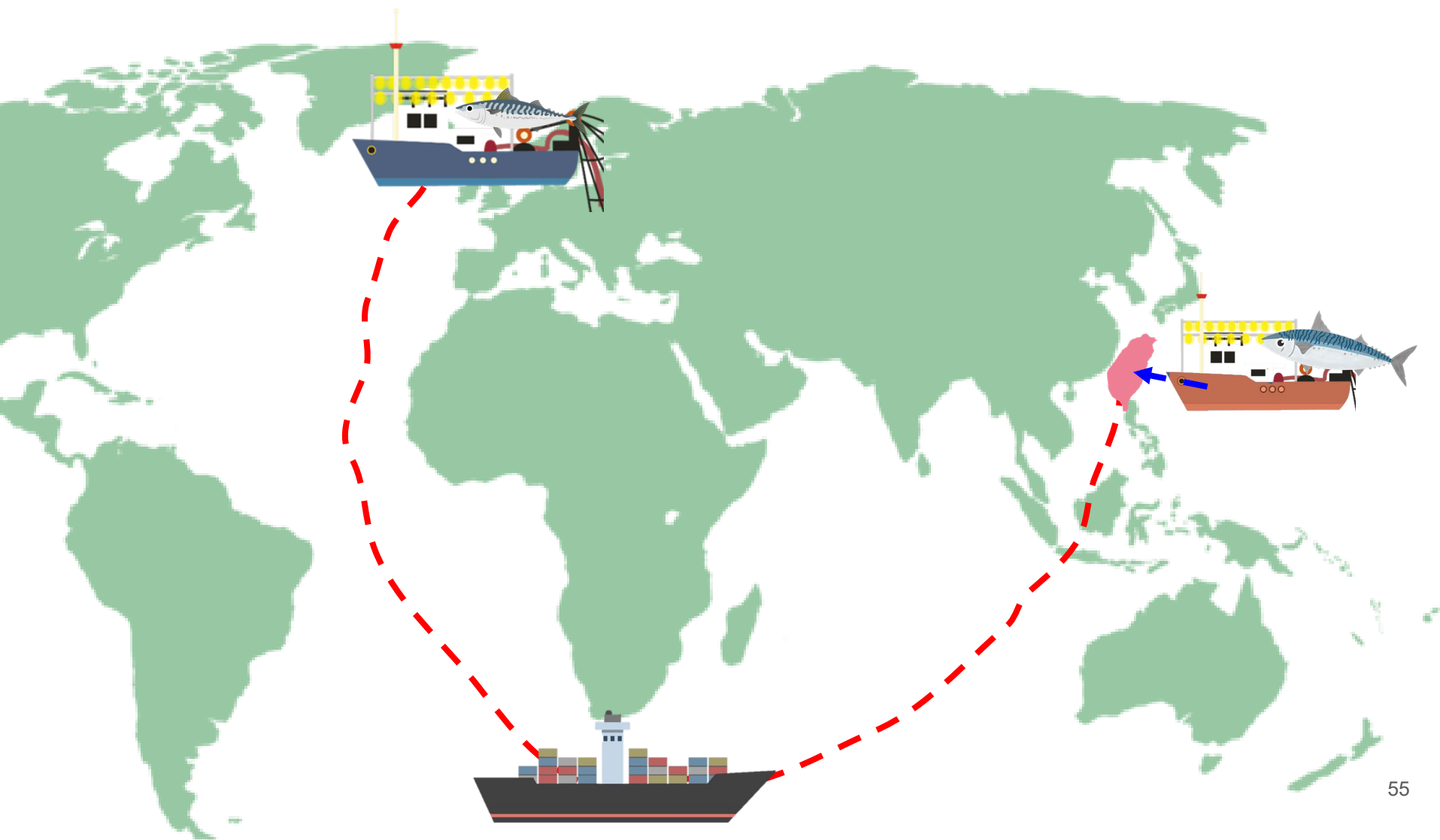
The background of the image is filled with numerous stylized illustrations of salmon. The fish are depicted in various sizes and orientations, swimming across the white space. They have a light blue-grey body with darker blue wavy patterns along their backs and sides, and small dark spots. Their fins are a muted greenish-brown color. The central text is overlaid on this background.

鯖魚去哪抓？





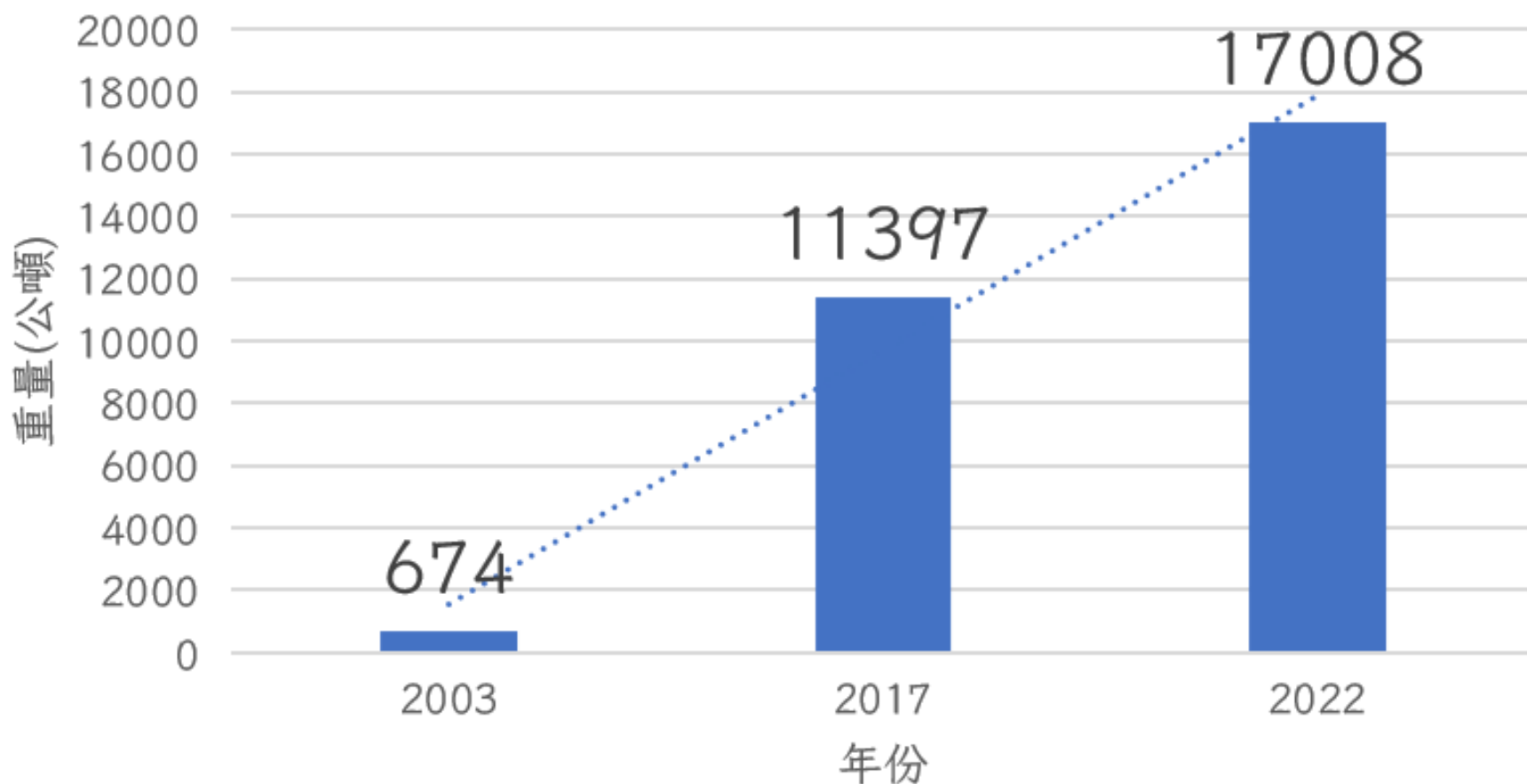
食物里程：從挪威北海送到你餐盤上的距離





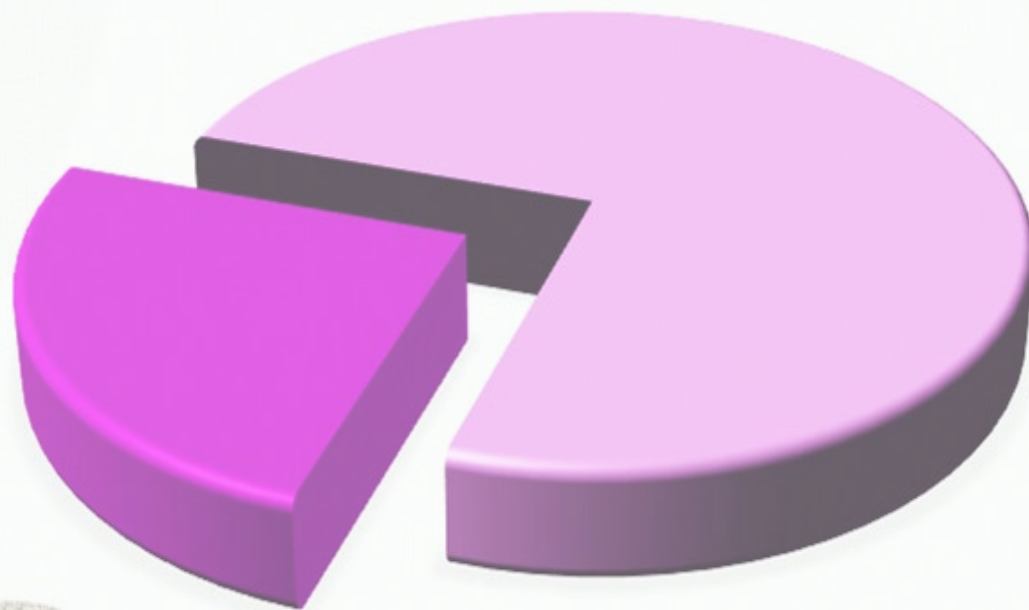
2022年，臺灣進口挪威鯖魚持續創新高， 達**17,008**公噸

台灣進口挪威鯖魚 總重量(公噸)



臺灣2021年鯖鮭卸魚申報漁獲量5.98萬噸
其中，10%供國內民眾食用，大約5000噸
進口鯖魚大約15000噸。

國內鯖魚食用消費市場



台灣鯖魚
25%

挪威鯖魚
75%

Q：可是，挪威鯖魚比較肥、比較油，
比較好吃！

A：台灣鯖魚吃起來不油膩，
行家反而覺得更有魚香！

而且,花腹鯖的蛋白質高
才是更棒的健康選擇！



優質植物性或動物性蛋白質的足量攝取
對於維持身體健康非常重要，避免營養不良
導致肌少症及衰老，易引發失能及失智

選擇蛋白質

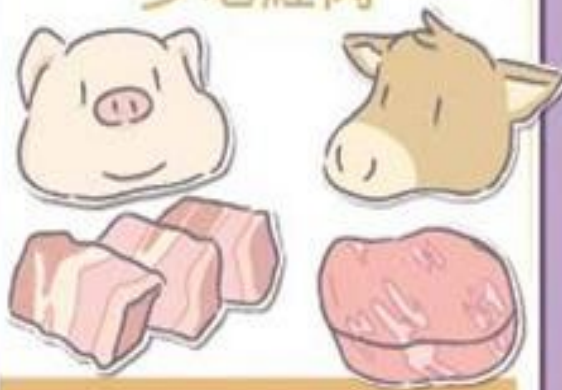
f 照護線上

選擇優質蛋白質



魚類、奶類、豆類、堅果

少吃紅肉



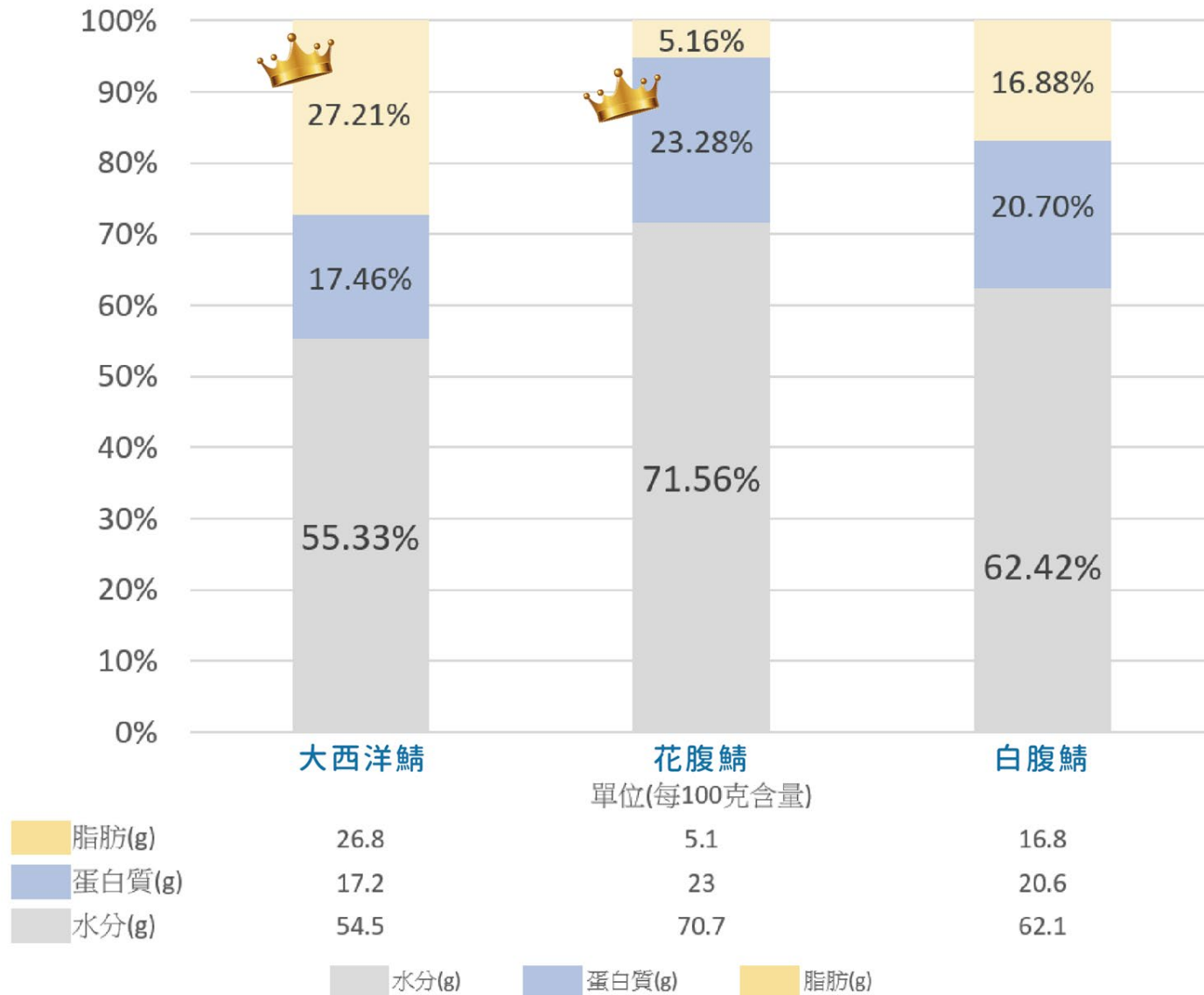
豬肉、牛肉

不要吃加工紅肉



香腸、火腿、肉乾

鯖魚食品營養成分比較表
(每100克可食部位含量)



Q：有人說國外的漁業比較環保？

A：台灣漁業正在加速進步中，
鯖魚管理已經不輸挪威囉！

而且，你的支持選購，
是漁民最大的進步動力



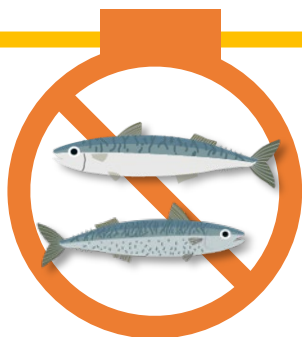
台灣鯖魚 vs. 挪威鯖魚 永續漁業管理比較

	挪威鯖魚（大西洋鯖）	台灣鯖魚（花腹鯖）
撈捕海域	東北大西洋北海（挪威、冰島）	東海（台灣）
成熟期	2-3年	2-3年
脂肪含量	每100公克含26.8公克（美味）	每100公克含5.1公克（健康）
管理機制	有漁業管理	有漁業管理
	全面要求卸魚申報 採用電子日誌提交 強制使用歐盟電子記錄及報告系統（ERS）	全面要求卸魚申報 採用手機App提交
	須透過銷售組織進行第一手拍賣交易	鼓勵進入拍賣市場
	休漁期（北海） 保護產卵親魚	休漁期（東北海區） 2月：保護產卵親魚 6月：保護成長幼魚
	產卵禁漁區 北海－保護產卵親魚 英國西南岸－保護鯖魚幼魚	產卵禁漁區 宜蘭南方澳紅火心海域－保護產卵親魚
	漁船船位電子監控（VMS）	漁船船位電子監控（VMS）
	跨國合作總量管制及各國配額制 全面禁止挪威、冰島、法羅群島漁船 精選和丟棄漁獲	國內總量管制及各漁船配額制 政策草擬中 Coming soon~
	最小捕撈體長 （北海30公分，其他處20公分）	當發生「12尾/ 1 公斤」時，集體休漁三天 （非法律強制）
永續海鮮 認證標章	MSC海洋管理委員會 （2019年3月認證被中止）	海洋之心生態標章 （2020年11月通過認證）

禁漁期

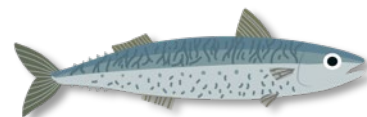
讓鯖魚好好生寶寶
好好長大成魚！

農曆春節
產卵期



國曆六月
生長期

禁漁區



● 彭佳嶼

● 棉花嶼

● 花瓶嶼

產卵區

● 蘇澳

12海浬線



漁船管理監控



最重要！

漁民要幫海洋記帳-填寫卸魚聲明書



海洋之心2021年度 最佳卸魚申報獎

第二屆第二次會員大會

感謝各位落實永續漁業管理，
讓臺灣鯖魚更具消費市場競爭力！

新春愉快，福虎生豐
讓我們繼續共同前行



全國鯖魚扒網漁船組競賽

Q：海鮮這麼多種，為什麼特別推薦
鯖魚？人家都說這是便宜的魚～

A：鯖魚的Omega 3，包含DHA、
EPA 含量特別高！

好吃、保健又養顏
是最划算的每日海鮮！



DHA&EPA含量排行榜

100公克	DHA(mg)	EPA(mg)
 鯖魚	4503	2851
鮭魚	183	687
大比目魚	561	771
鱈魚	136	160
吳郭魚	38	0
虱目魚	136	37

DHA跟EPA都屬於**Omega-3脂肪酸**，是人體中不可或缺的多元不飽和脂肪酸，因**無法自行合成**，所以只能從食物中來補充

中低階優先

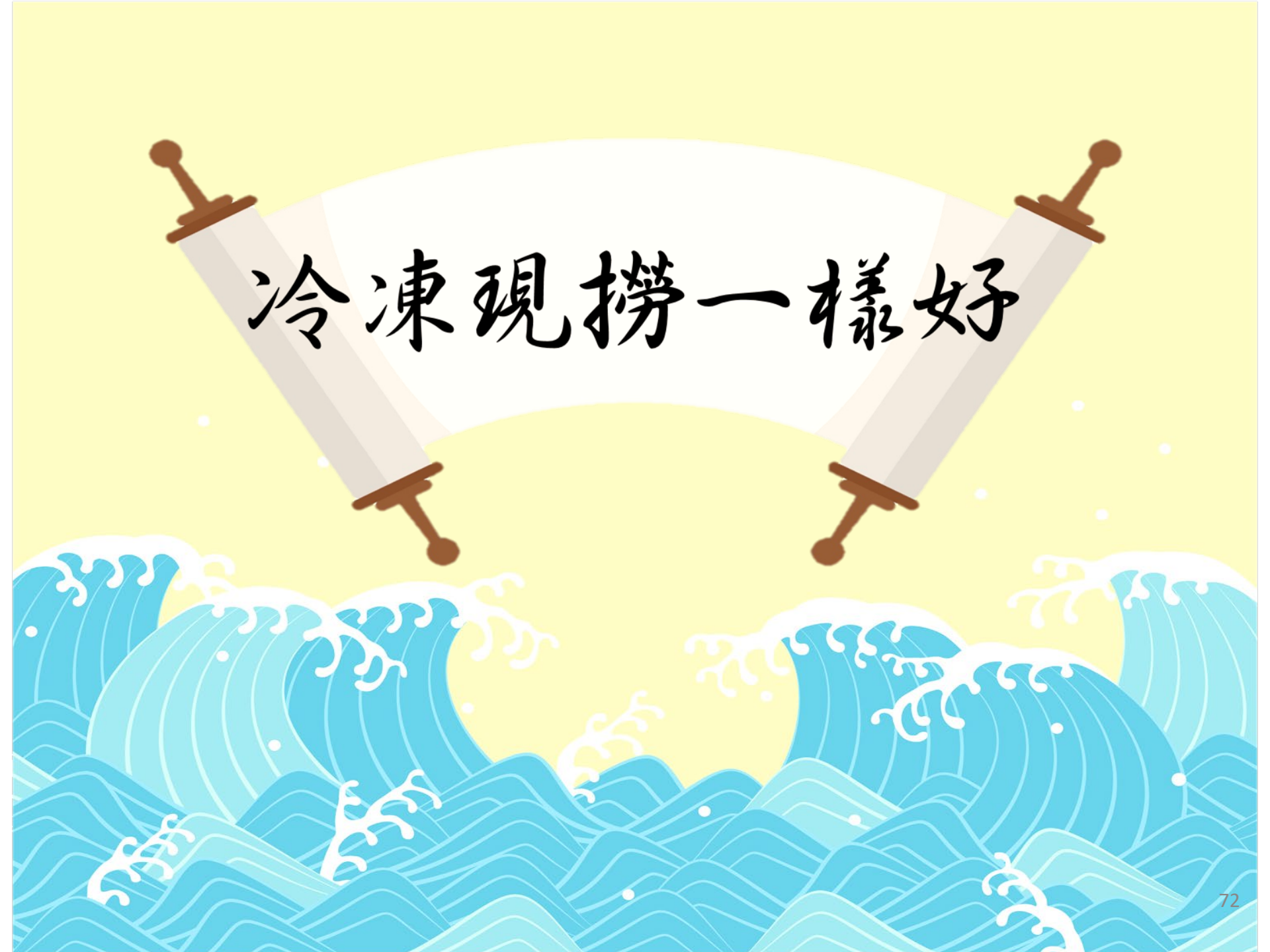
中低位階的物種



數量多

生長速度快

重金屬含量低



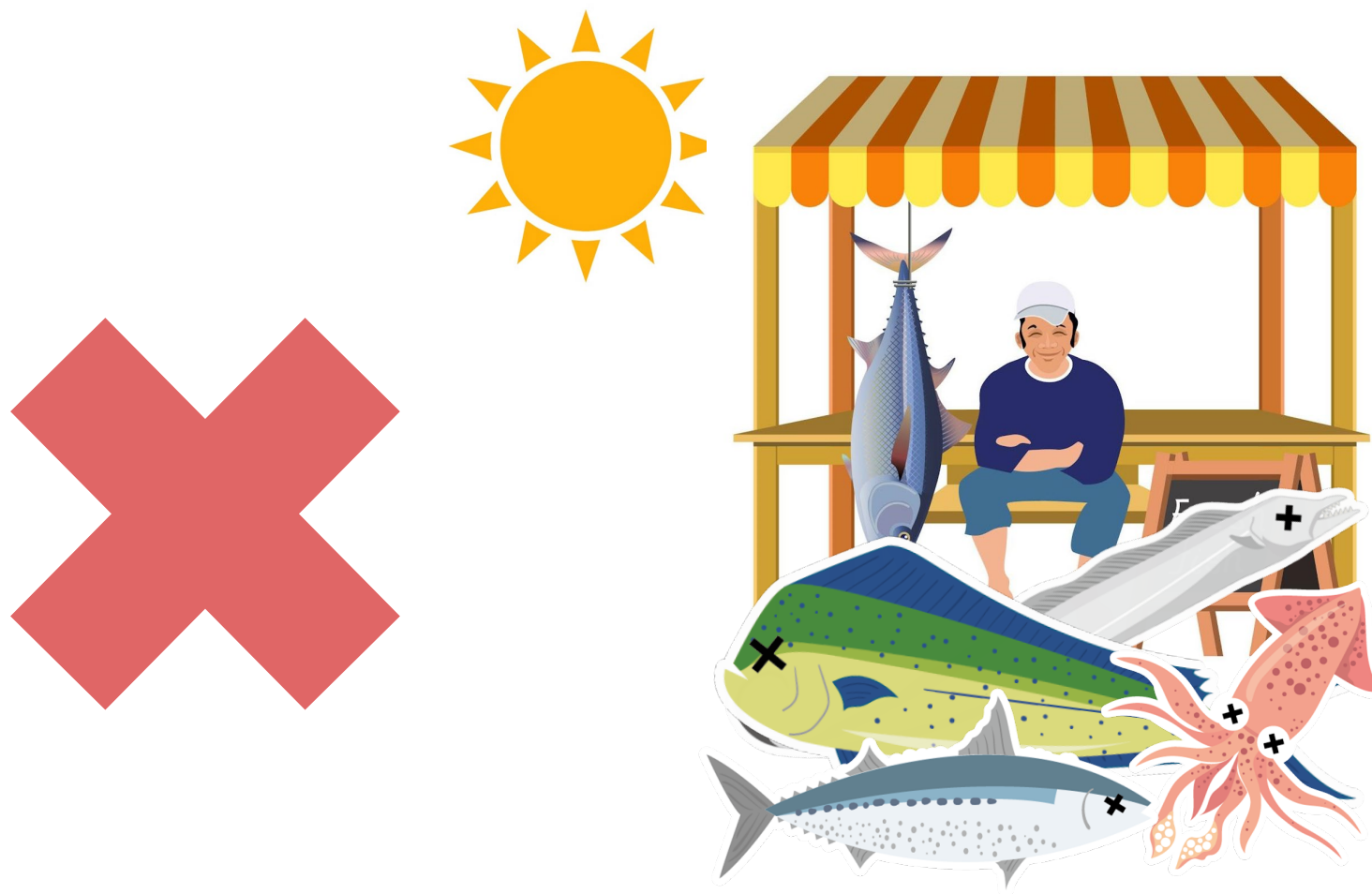
冷凍現撈一樣好



冷凍=不新鮮？



若保存不當，當溫度上升，
海鮮容易滋生細菌而腐壞。



海鮮，從撈捕上船那刻起，就在跟時間賽跑

- ★常溫，保存時間只有 4 - 6 小時
- ★冷藏，撐得久一點，3 - 5 天
- ★冷凍，則可以到 4 - 6 個月。
- ★船上超低溫急速冷凍，則可保鮮 3 年以上



然後，就腐敗了。

海鮮，從撈捕上船那一刻起，就在跟時間賽跑

漁獲若只有低溫 $\sim 0^{\circ}\text{C}$ 保鮮，
可撐3-5天。

算算，從漁船返港、盤商
集貨、運送到上架，當你
買到手時，很可能已經是
最後那一兩天了！

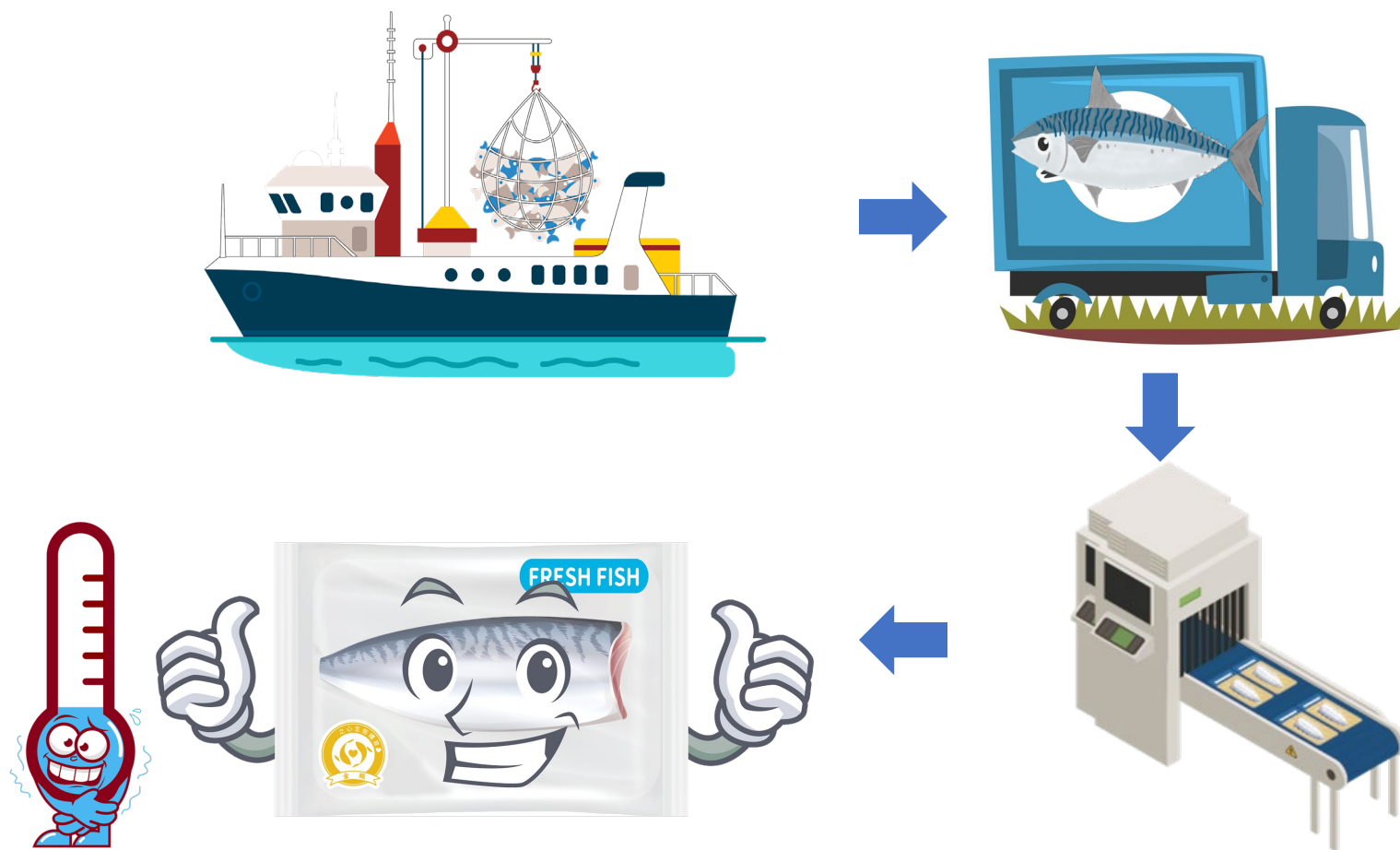
如果不是現買現煮，回家
其實還是先冰起來，建議
直接買專業急速冷凍海鮮
回家吧～





鯖魚在台灣從撈捕、加工到冷凍，時間非常短，
低溫冷凍的品質，比菜市場魚攤上的常溫魚還要新鮮！

漁獲上岸後，將易腐壞的魚頭、內臟去除，
然後 超低溫 零下40度 急速冷凍，
可保持現撈的新鮮，又不浪費漁獲。



選擇台灣鯖魚的三大健康理由

1. 在地生產，僅一次解凍，鮮度佳
2. 蛋白質含量高
3. Omega 3 含量超高



選擇台灣鯖魚的三大環保理由

- 1.台灣在地生產，**低碳足跡**
- 2.台灣漁獲量排名**第一**的魚種
- 3.種類少、數量多的**洄游性**魚種



Q：請問台灣鯖魚常見的產品規格？

A：市售主要是「單片真空包」，
一片100g~200g都有。

200g大魚片



170g中魚片



海洋之心生態標章-鯖魚片 認證產品通路

實體通路	品項	友善船隊	企業規模
全聯 家樂福	- 特級鹽鯖魚切片 - 冷凍南方澳薄鹽鯖魚片	- 南方澳鯖魚扒網友善船隊 2020年榮獲「海洋之心生態標章」金級漁業認證	全聯全國1,145門市 家樂福 66家量販店

特級鹽鯖魚切片 - 特別工法保鮮



薄鹽鯖魚片 - 原料切工優



海洋之心生態標章- 全聯響應台灣永續海鮮運動

2023年起，「海洋之心生態標章」認證鯖魚成為全聯推薦的鯖魚產品。



RECIPES

薑汁燒鯖魚

烹飪步驟

- 1 將薑蒜碎、醬油膏、味醂、米酒、糖調合成醬汁備用。
- 2 將鯖魚切背部劃十字刀後入鍋煎至上色。
- 3 加入調味醬汁燒至入味，盛盤。
- 4 放上嫩薑絲、蔥花、辣椒絲、檸檬片即可。

主廚 李坤昌

入菜推薦

特級鹽鯖魚切片 280g/盒 **69** 元

特價期間 3/24-3/30

活動期間：3/3~4/6

購買生鮮指定鯖魚系列商品 單筆滿200元，現折20元

100小時達 方便生活 一鍵送達

海洋之心生態標章- 鯖魚罐頭 認證產品流通通路

實體通路	品項	友善船隊	企業規模
全聯 家樂福 美廉社	- 新宜興蘇澳番茄鯖魚罐頭 - 新宜興蘇澳番茄魚罐 - 台糖番茄汁鯖魚罐頭 - 冷凍南方澳薄鹽鯖魚片	- 南方澳鯖魚扒網友善船隊 - 海洋之心生態標章： 金級漁業認證	全聯 1145門市 家樂福 66家量販店 美廉社813家門市

台糖番茄汁、水煮
鯖魚罐頭



新宜興
番茄鯖魚罐頭



老船長
茄汁、水煮鯖魚罐



海洋之心生態標章-與家樂福合作



玉山家樂福聯名卡「十」年有您 樂在幸福

10/6~11/2 十在友善

一起選擇友善商品，
為守護地球盡一份心力

使用玉山家樂福聯名卡/簽帳金融卡
購買「友善動物與環境」食品




每刷滿500元 送50元

家樂福現金折價券

*正附卡分開計算，每卡人每日限回饋乙次，
單筆最高上限回饋200元家樂福現金折價券。
*活動商品範圍依照外包裝LOGO為判定標準。

「海洋之心生態標章」榮獲家樂福肯定，消費者在家樂福刷卡購買「海洋之心生態標章」認證的產品，可享有刷卡優惠。

海洋之心生態標章- 鎖管 認證產品通路

實體通路	品項	友善船隊	企業規模
愛買	東北角小卷絲海鮮米粉鍋	- 新北瑞芳鎖管棒受網友善船隊 2022年榮獲「海洋之心生態標章」銀級漁業認證	愛買全國15間門市

東北角小卷絲海鮮米粉鍋



海洋之心生態標章-爭鮮 響應台灣永續海鮮運動

線上通路	品項	友善船隊	企業規模
全家 行動購	- 爭鮮薄鹽鯖魚片 - 爭鮮竹筴魚一夜干	- 宜蘭南方澳扒網友善船隊 2020年榮獲「海洋之心生態標章」金級漁業認證	全家便利超商的企業規模在全臺 <u>連鎖便利商店</u> 產業中排名第二，全臺共計4,173間門市。
	爭鮮鬼頭刀輪切片	- 臺東新港鬼頭刀延繩釣友善船隊 2021年榮獲「海洋之心生態標章」銀級漁業認證	

需冷凍



爭鮮

薄鹽鯖魚片

甜結實口感，最經典清爽的風味

需冷凍



爭鮮

竹筴魚一夜干

鮮美紮實不油膩，香煎烤炸都美味

需冷凍



爭鮮

鬼頭刀輪切片

嚴選東部海域，口感多汁有彈性

海洋之心生態標章-認證產品 電商通路

線上通路	品項	友善船隊	企業規模
momo購物網	老船長橄欖油茄汁鯖魚罐頭	- 宜蘭南方澳扒網友善船隊 2020年榮獲「海洋之心生態標章」金級漁業認證	momo購物網的企業規模在全臺 <u>線上零售業</u> 產業中排名第一。
	鬼頭刀菲力魚排	- 臺東新港鬼頭刀延繩釣友善船隊 2021年榮獲「海洋之心生態標章」銀級漁業認證	

鬼頭刀菲力魚排



老船長橄欖油茄汁鯖魚罐頭



海洋之心生態標章-與臺灣鐵路餐廳合作

**臺灣鐵路**
Taiwan Railway

**臺灣海洋保育與
漁業永續基金會**

**愛海
店家**

餐盒榮獲「永續海鮮」
海洋之心生態標章認證

頂級海饌

**小卷
盛宴**

品嚐頂級規格國產小卷便當
支持台灣永續海鮮
保護海洋生態更健康

新品上市
兩款小卷便當

150元

團購專線
臺北鐵路餐廳 (02) 2361-9309
七堵餐務室 (02) 2455-3561



**臺北
鐵路餐廳**
香烤小卷
西式燉飯便當

**七堵
餐務室**
鮮灼小卷便當

啟程・享食・永續

**台鐵便當**
TR Bento

**農業部漁業署**
FA MOA Fisheries Agency, Ministry of Agriculture

**財團法人
臺灣海洋保育與漁業永續基金會**
Taiwan Ocean Conservation and Fisheries Sustainability Foundation

廣告

2023年臺灣鐵路**臺北**餐廳及**七堵**餐務室響應台灣永續海鮮運動，採用「海洋之心生態標章」永續海鮮，於今年8月17日起正式推出兩款「小卷便當」。

臺鐵臺北餐廳及七堵餐務室亦與海漁基金會合作，共同舉辦「臺鐵小卷便當開賣活動-永續海鮮線上教育展」抽獎活動，好禮包括台糖水煮鯖魚罐頭、鬼頭刀魚鬆，及環保餐具。

★全國唯一野生捕撈漁獲製成的魚精產品★

魚青淬鯖魚精



- 無養殖用藥
- 台灣野撈鯖魚經八小時熬煮
- 一瓶約含八尾鯖魚營養價值
- 富含他種魚精兩倍以上的牛磺酸、18種胺基酸



【冷凍店取－爭鮮】

薄鹽鯖魚片

(140g)

【冷凍店取－爭鮮】

爭鮮竹筴魚一夜干

(200±10g)

【冷凍店取－爭鮮】

鬼頭刀輪切片

(220-250g)



【新宜興】蘇澳蕃茄鯖魚

(230g)

【台糖】番茄汁鯖魚

(220g)



【新宜興】蘇澳蕃茄鯖魚

(230g)

東北角小卷飛魚海鮮

米粉湯

(2250g)



【新宜興】蘇澳蕃茄鯖魚

(230g)



【海洋之心】

鬼頭刀菲力魚排5包組

(300g/包)

【海洋之心】

鬼頭刀菲力魚排1包組

(300g/包)

【老船長】

水煮鯖魚6入禮盒

(230g)

【老船長】

橄欖油茄汁鯖魚一箱24入

(230g)

【台糖】

水煮鯖魚(3罐/組)

(220g)



特級鹽鯖魚切片

(280g)

【台糖】番茄汁鯖魚

(220g)



【蘇澳區漁會】

魚青淬-鯖魚精(6瓶/盒)

(60ml)



選擇海洋之心生態標章

你正在發揮的**5**大影響力

3 推進國家漁業政策

5 喚醒生活愛海意識

4 提升漁工權利福利

1 幫助海洋生態健康

2 鼓勵漁船船長進步

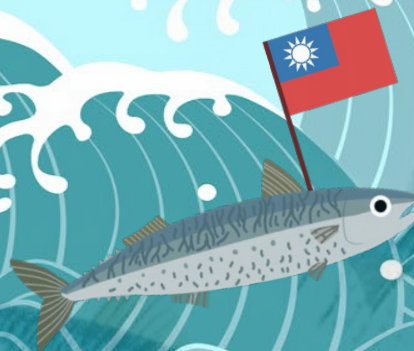
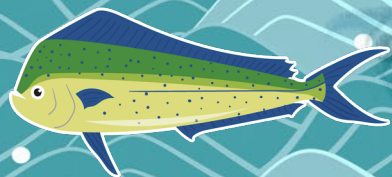


財團法人臺灣海洋保育與漁業永續基金會
Taiwan Ocean Conservation and Fisheries Sustainability Foundation

因為有您的支持
帶動更多漁民邁向永續漁業
讓這一代與下一代年年有魚



認證的台灣永續海鮮



永續海鮮新生活

吃對海鮮，守護海洋



謝謝大家

漁業署 X 海漁基金會