



早鳥優惠，102/12/10前
任選第2件85折
(指定商品，價低者折扣)
102/12/11至103/1/22
任選3件95折
(指定商品)

預購日期

102年10月30日~103年1月22日

預購 冬令進補 開運年菜



辛苦一整年，
慰勞自己趁現在！



阿發師
八珍黑蒜補膳
雞湯組(4人)
雙口味微品，貼心4包裝，
隨時享用，隨時進補，
方便實用。



阿發師
十全人參補膳
雞湯組(4人)
10小時微補慢火燉
熬出原味高湯，
與藥膳入味，
秋冬補氣首選。



特別推薦



早鳥優惠，102/12/10前
任選第2件85折
(指定商品，價低者折扣)
102/12/11至103/1/22
任選3件95折
(指定商品)



航海王公仔印章雙色筆集點送·活動期間9/18-11/17
75元1點，後每35元再多1點 詳細活動辦法請參閱集點卡或7-ELEVEN官網

【預購日期】本店取貨 102/10/30-103/1/22
他店取貨 102/10/30-103/1/21
【取貨日期】本店取貨：訂貨日3日後，可到原訂購門市取貨。(限102/11/2-102/1/28)
他店取貨：訂貨日7日後，可到指定門市取貨。(限102/11/6-102/1/28)
套餐年菜(本店取貨/他店取貨)：取貨期間限103/1/1-103/1/28
宅配服務品項指定1/27之前配送

顧客訂購注意事項：1.門市接獲顧客訂購，請顧客填寫二聯式訂單，務必確實寫上訂購人資料。2.若商品不滿意，七日內可憑發票及原訂購門市辦理退貨事宜，或以書面通知企業經營者解除買賣契約，無需說明理由及負擔任何費用或價款。3.消費者取貨時，請當場確認無誤，因涉及保存環境變數，如消費者欲退換貨，需帶備商品保存之責任。4.商品採「限量」銷售，售完為止。敬請提早訂購，本公司及門市保留接受訂購與否之權利。離島及偏遠地區門市之取貨時間，以商品實際配達門市時間為準。5.本型錄商品標示為冷凍部份，是以冷凍方式保存，食用前請按包裝盒上解凍說明解凍，以免風味不同。6.實際商品不包含配件道具及其他擺盤裝飾物。7.消費者訂購前，請詳細閱讀並同意本DM所載內容。8.店配至離島門市之年菜預購商品，因船期等問題，預購需提早結單，詳情請洽門市。出賣人姓名：統一超商股份有限公司 電話：02-27478711 / 網址：www.7-11.com.tw / 客服專線：0800-008-711 負責人：陳瑞堂 / 地址：台北市信義區東興路65號

預購

預購 名廚上菜 開運年菜

預購日期

102年10月30日~103年1月22日



趁早享受，
好料不必等過年！



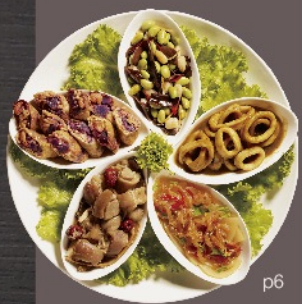
他店取貨 注意事項

1. 無ibon設備的門市無法提供此項服務，及因特殊營業限制的門市無法提供取貨服務，敬請見諒。
2. 如欲退貨，退貨發票請務必於原訂購門市辦理(依稅法規定憑發票退費，並請攜帶顧客收執聯)，商品部份則可選擇在原訂購門市或取貨門市均可。3. 離島門市因配合船期，到貨時間請與門市人員確定。4. 鼎泰豐及酒類商品無他店取貨服務。



航海王公仔印章雙色筆集點送·活動期間9/18-11/17
75元1點，後每35元再多1點 詳細活動辦法請參閱集點卡或7-ELEVEN官網

十大名廚年菜宴



p6

名廚 吳秉承

專長台式創意料理
有型有款作好菜



p3

p6

名廚 阿基師

歷任3屆總統官邸御廚
現任福容飯店行政總主廚

名廚 郭主義

潛心鑽研川菜數十年
獨門辣勁回味無窮



名廚 蕭廣安

人稱「粵菜大佬」，桃李滿天下

名廚 郭泰王

曾任五星級飯店行政主廚
粵菜傳承者



名廚 吳錫卿

統一渡假村主廚吳錫卿曾任國宴主廚
研發商品獲美食專家推薦

p9



名廚 陳兆麟

宜蘭渡小月餐廳總主廚
國宴主廚

p7



名廚 陳嘉謨

高雄餐旅大學首位中餐教授
新加坡御廚獎金牌得主

p28



p11

名廚 阿秋師

中台灣首席總舖師
每月辦桌3000以上



p9

名廚 黃德忠

數次受邀擔任總統國宴主廚
美食評鑑評審

名廚總舖師美味佳餚端上桌

為您團圓添添味兒！



阿基師
干貝X.O醬燴三鮮

阿基師獨門X.O醬
嚴選鮮甜鮮帶子、黑玉明參、鮮美蝦仁、台灣珍豬肉片，佐以主廚特調X.O醬，燴炒而成一道鮮美無比的海鮮料理，自用或宴客皆相宜。

規格：810g
熱量：每100g / 108.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 599元

本店取貨

他店取貨

2000 8918

2000 9458



阿基師
喜迎春烤肋排

嚴選台灣珍豬肉
紅露酒香提味馥郁
特選鮮嫩豬肋排，以獨家真空按摩技術將肋排醃漬入味24小時以上，再搭配紅麴、芝麻、紅露酒及多種香辛料調配而成的獨家醬汁，以專業蒸烤箱高溫烘烤，烘烤後肉質鮮嫩不油膩，扎實又有嚼勁，令人回味無窮。

規格：470g
酒精濃度：1.96%
熱量：每100g / 319.3大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 450元

本店取貨

他店取貨

2000 8895

2000 9441

阿基師
阿嬤櫻花蝦炒米粉

阿基師的招牌好味道
阿基師的傳統好味道，以傳統工法將香菇、洋蔥、紅蘿蔔、紅蔥酥爆香，再加入油炸櫻花蝦為主料，米粉特選新竹特級米粉，是阿基師招牌經典傳統料理。

規格：1020g
熱量：每100g / 185.1大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 399元

本店取貨

他店取貨

2000 8871

2000 9427



阿基師
鮮藕益膳煲豬腳

精挑台灣珍豬腳
白河新鮮蓮藕
阿基師獨家藥膳料理，以膠質豐富的豬腳，養生清爽的白河蓮藕，北港頂級花生、馬鈴薯，搭配人蔘、川芎、當歸、黃耆等中藥細火精燉4小時以上，湯頭濃郁膠質豐富，料多而入味，是全家適用的冬令溫補料理。

規格：1945g (固形物800g)
酒精濃度：1.36%
熱量：每100g / 109.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 550元

本店取貨

他店取貨

2000 8888

2000 9434

【詳細內容見第11頁】
阿基師
珍品佛跳牆，無附羹
阿基師12種食料
經典佛跳牆



本店 / 他店取貨價 1,450元

本店取貨

他店取貨

2000 8864

2000 9410



5-6人份
套餐

珍品佛跳牆

喜迎春烤肋排

干貝X.O醬燴三鮮

阿嬤櫻花蝦炒米粉

鮮藕益膳煲豬腳

阿基師
幸運福膳便利年菜(套餐)
團圓宴客最佳選擇
阿基師年菜巨獻，頂級海陸三鮮佐XO醬、紅露酒香烤肋排、鮮嫩鱸魚佐主廚特調五柳醬，特選白河蓮藕熬煮中藥的豬腳湯，甘醇回味的珍品佛跳牆，搭配傳統好味的櫻花蝦炒米粉，是您過年必備的團圓套餐。

規格：7835g，約5-6人份
熱量：每100g / 130.8大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

宅配取貨價 3,449元
本店指定1/27之前配送

本店 / 他店取貨價 3,299元

本店取貨

他店取貨

2000 9984

2000 8901

2000 9465

本商品取貨時間限103/01/01-01/28

本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售



主廚 吳秉承推薦

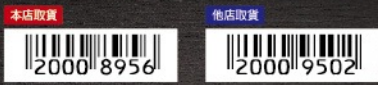
吳秉承 好運蓮蓮干貝如意鍋

純手作蓮藕海鮮片
北海道干貝採用

特選台灣珍豬排骨，
以多種香辛料醃漬入味24小時，
油炸成金黃酥脆的排骨酥，
與北海道干貝、蓮子同燉入味；
搭配手作蓮藕片內夾蟹肉花枝漿，
風味清甜鮮脆；選用白河蓮藕與蓮子，
祝福新年好運連連。

規格：1470g (固形物860g)
熱量：每100g / 112.6大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 699元



吳秉承 膠原蛋白黃金排骨鍋 天然膠原蛋白，最佳團圓鍋物

型主廚吳秉承貼心料理，
以細火精燉的雞高湯為底，
加入醃漬排骨、干貝絲、黃金蟲草、
白精靈菇以及高山娃娃菜、白蘿蔔，
食材鮮甜充分融入高湯，
再搭配天然的膠原蛋白、銀耳泥，
是您過年團圓的必備鍋物！

規格：2180g (固形物840g)
熱量：每100g / 58.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 530元



吳秉承 鴻運功夫香豬腳

獨門醬汁慢火烹調

型主廚吳秉承功夫呈獻，
以數種中藥材、香辛料及烏醋
調配而成的獨門醬汁慢火浸滷4小時，
使豬腳充分吸收醬汁，爽口不油膩；
可搭配以多種香辛料調配而成的
麻辣醬以及蜜糖酸菜，
是喜愛嘗鮮的您不容錯過的創新美味！

規格：825g
酒精濃度：1.43%
熱量：每100g / 376.2大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 599元



本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售

吳秉承 鴻運開泰金御宴(套餐)

型主廚特調
大宴小酌的最佳選擇

型主廚功夫巨獻，
獨門醬汁搭配麻辣醬的功夫香豬腳，
風味鮮甜的膠原蛋白黃金排骨鍋，
集結海陸大成的開運五福拼盤，
祝福新年好運連連的好運蓮蓮干貝如意鍋，
大宴小酌皆適宜的宴客首選。

規格：5575g，約3-4人份
熱量：每100g / 131.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

宅配取貨價 2,338元



本商品取貨時間限103/01/01~01/28

本店 / 他店取貨價 2,188元



3-4人份
套餐

吳秉承 開運五福拼盤

海陸五味拼盤，色香味俱全

型主廚私房秘方，手作福袋內夾龍蝦沙拉
並填入紫心地瓜、酸辣爽口的泰式檸檬海蜆皮、
紅露酒釀香豬腳、清香略帶辣勁的鮮貝拌川耳，
風味醇厚的咖哩醬冷魷魚；
集結海陸食材，精緻手工菜輕鬆上桌。

規格：1100g
酒精濃度：0.61%
熱量：每100g / 117.2大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年
※本圖片陳列之蔬菜僅供擺盤參考

本店 / 他店取貨價 599元



郭主義 川味霸王排骨鍋

72小時熬煮麻辣湯頭

三立名廚古錐師-郭主義師傅
經典川味料理，以數十種香辛料
熬煮72小時而成的老油，
秘製拌炒豬腩排骨，
搭配白精靈菇、秀珍菇、
黃豆芽等新鮮食材燉煮，
湯頭濃郁不燥，
麻而不辣，是寒冬圍爐最佳首選。

規格：2100g (固形物960g)
熱量：每100g / 169.8大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 750元



主廚 郭主義推薦



郭主義 川味蔥椒雞

經典川菜，一雞可兩吃

採用有履歷溯源證明的鹿野土雞，
利用煙燻、燒烤、蒸煮等三道工法，
使雞肉多汁美味，口感鮮嫩，
加入特調川味蔥椒醬則成道地
川味雞料理，一雞兩吃，
名廚郭主義師傅親自指導與大力推薦。

規格：1750g (固形物1350g)
全雞帶頭帶爪、未分切 (可用於祭拜)
熱量：每100g / 214.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年
※本圖片陳列之蔥段僅供擺盤參考

本店 / 他店取貨價 650元





宜蘭渡小月 經典西魯肉

蘭陽古菜特色餐點

西魯肉為宜蘭傳統菜餚，精選台灣特產脆筍，經清洗去酸以高湯熬煮，肉絲醃漬先炸後燉，加入雞蛋與鴨蛋黃金比例特製蛋酥，湯汁呈現金黃色澤，香濃醇厚，是宜蘭傳統宴客辦桌必備菜餚。

規格：2000g (固形物935g)
熱量：每100g / 97.1大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 480元



宜蘭渡小月 國宴八寶芋泥

國宴名店，招牌人氣甜點

特選台灣芋頭，慢火蒸熟再以手工搗碎保留風味，加入宜蘭本地鴨蛋黃、金粟等精緻配料，今年甜湯升級，以白木耳搭配鳳梨熬煮，甜香味四溢，是一道飯後必吃的甜點。

規格：880g
熱量：每100g / 301.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 399元



主廚 陳兆麟推薦



阿發師三杯大尾鱸鰻

秋冬進補珍貴鰻魚

嚴選肉質鮮嫩，富含膠質的鰻魚，搭配阿發師特調三杯醬汁，交織出層次豐富的口感。簡單步驟，輕鬆拌炒，精緻佳餚立即上桌。

規格：600g
熱量：每100g / 119.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 499元



主廚 阿發師推薦



主廚 陳嘉祺推薦

桂花蓮子蜜汁金華火腿

皮薄餅酥，正宗功夫菜

正宗金華火腿，從低溫醃製到發酵至少需要九個月，蒸熟的芋頭與蜜地瓜浸泡特調香柚醬，搭配香脆爽口的素方餅，及Q軟的麵皮與特調的桂花醬，Q脆的口感與醇厚的金華火腿香氣，令人回味無窮，是中國古代進奉宮廷的上等貢品。

規格：720g
熱量：每100g / 316.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 450元



阿秋師經典三杯海陸總匯

融合海陸上選食材 經典台菜代表

嚴選蹄筋、滑嫩雞肉、新鮮蝦仁、遠抽等多樣嚴選食材，搭配阿秋師特調三杯醬汁，交織出層次豐富的口感。簡單步驟，輕鬆拌炒，精緻佳餚立即上桌。

規格：700g
熱量：每100g / 117.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 399元



主廚 阿秋師推薦



主廚 阿秋師推薦

阿秋師紅燒紅石斑年年慶有魚

嚴選魚鮮肉嫩紅石斑

嚴選肉質細嫩鮮甜的紅石斑，淋上特製的紅燒醬，豐富口感順覆魚肉的想像，闔家團圓必備極品魚料理。新鮮魚類製品，食用時請小心魚刺。



本產品為新鮮紅石斑，另附調配好的醬汁，簡單烹調輕鬆上桌。

規格：700g (紅石斑淨重400g)
熱量：每100g / 100.8大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 550元



主廚 蕭廣安推薦

主廚 郭泰王推薦



安記老港式圍爐盆菜

港式必備團圓圍爐豪華大菜

集合根莖蔬菜、家禽肉類、頂級海鮮類，共含有鮑、貝、螺、豬、雞、鴨、蝦、青花菜、娃娃菜、冬筍、香菇、豆皮、芋頭共十三道名菜料理，以燙、滷、蒸、燉、炸等細膩工法，耗時12小時調製，佐以主廚特調多種港式醬汁入味，真正港粵式經典豪華盆菜在台重現。

規格：3275g
熱量：每100g / 108大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

※瓦斯爐加熱務必使用小火熬煮，熬煮時需隨時注意火候，以免底部燒焦影響整體風味。
※食用時建議先從上層海鮮依序由上而下食用，風味較佳。
※剩餘湯汁視個人風味所需，加入適量火鍋料或蔬菜別有風味。



黃金糖心鮑



蒜香浸瑤柱



干邑百花蝦



南乳燒腩肉



五香滑豬手



乾蔥陳皮雞



柱侯扣鵝掌



XO醬爆香螺



蠔汁燜雙冬



雞汁扒津白



金湯燴荔芋

【無附砂鍋】

內容物 主料扣碗(直徑17×高11cm) / 青花菜包 / 娃娃菜包 / 燒豆皮 / 防焦竹片(不可食用)

建議加熱方法：
[瓦斯爐加熱法] 將竹片置入鍋底，把娃娃菜、燒豆皮放入鍋內，再將主料扣碗倒扣入鍋內，並把青花菜擺疊在主料周圍，蓋上鍋蓋，使用小火煮約20-30分鐘即可食用。(另有蒸氣加熱法，請詳閱隨貨附的操作圖卡，並依步驟料理即可)

無附砂鍋 宅配取貨價 3,449元



無附砂鍋 本店 / 他店取貨價 3,299元



【附砂鍋】

內容物 主料砂鍋(直徑31×高10cm) / 青花菜包

建議加熱方法：
將主料砂鍋及青花菜包解凍後拆袋，將青花菜擺疊在主料周圍，蓋上鍋蓋，以瓦斯爐小火煮20-30分鐘至湯汁煮沸即可食用。(※防焦竹片，不可食用)

附砂鍋 宅配取貨價 4,149元



附砂鍋 本店 / 他店取貨價 3,999元



黃德忠主廚 御品一刀肉

精湛刀工一刀不斷 正宗經典功夫菜

嚴選CAS認證的豬五花，經過蒸炊、冰鎮、瀝製三道工序，再將肉以巧奪天工手法，一刀不斷裁切成型。最後再塞入梅乾菜、筍乾，以特調滷汁細火慢燉四小時，呈現出肥而不膩的口感。



加熱後僅需將成品倒扣即可食用

規格：900g
熱量：每100g / 347.8大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 599元



主廚
黃德忠推薦



黃德忠主廚 剝椒鮭魚頭

中國菜系「湘菜」之首
香辣爽口的誘人美味

選用富含DHA的挪威鮭魚頭，再將紅辣椒剝細後鋪滿魚頭，最後淋上主廚特調的剝椒醬汁，蒸炊後魚肉的鮮美與朝天椒的辣勁巧妙的融入魚肉中。鮮辣爽口的風味，讓人欲罷不能。

規格：500g (非全魚料理)
熱量：每100g / 469.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 349元



黃德忠主廚

XO醬彩虹斑

優質鰱哥魚與XO醬交融出的美味

有別於一般養殖魚，特選太平洋捕獲的優質鰱哥魚，肉質細緻鮮美，先經快火酥炸，讓鮮味鎖在魚身中，再淋上主廚特製的XO醬汁，香香辣辣的風味讓人一嚐再嚐。

規格：600g (固形物300g，醬汁300g)
(熟魚，全魚料理)
熱量：每100g / 261.1大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 399元



紅燒干貝
海鮮羹

集十多種精選食材
煨燉出來的山珍海味

特選美味大蝦仁、蟹管肉，搭配干貝、扁魚、海蔘、香菇、白菜、蹄筋等食材，加入以大骨熬製的高湯中，細心煨燉，讓其鮮味、香味、口感皆達完美境界。

規格：1325g(固形物550g、羹湯775g)
熱量：每100g / 103.8大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 499元



統一渡假村



國宴主廚
吳錫卿推薦

御膳國宴皇極御品排
102年蘋果日報肉類年菜
好評第二名

嚴選紐西蘭牛隻，採用第6到第8支極品肋骨精心調製，榮獲102年蘋果日報美食專家評審推薦，牛小排肉質軟香入味，湯汁綿長韻足，口感極佳。

規格：730g / 1份
(帶骨牛小排330g+滷汁400g)
熱量：每100g / 167大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 479元



本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器血花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售



大億麗緻
富貴金龍宴

大億麗緻主廚群推薦
集各項年菜料理之大成

大億麗緻陳克強主廚指導，匯聚山珍海味的金龍四喜大拼盤，以多種藥材燉煮的干貝人蔘蟲草燉烏雞，軟嫩的宮廷火腩排，產自大西洋的生猛龍蝦海鮮鍋，肉質細緻的XO醬彩虹斑，加入干貝、蝦仁的紅燒干貝海鮮羹，搭配海味滿滿的干貝櫻花蝦米糕，配上以南洋椰乳燉煮的珍貴雪蛤，一套色香味俱全的美味套餐，是您過年團圓的必備品。

規格：9500g，7-8人份
熱量：每100g / 146.58大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

附贈經典可麗露

宅配取貨價 3,549元



本店 / 他店取貨價 3,399元



本商品取貨時間限103/01/01~01/28

干貝人蔘蟲草燉烏雞

全雞，含雞頭和雞腳

椰乳燉雪蛤



四喜拼盤

醉雞、醉蝦、和風烏魚子、照燒杏鮑菇



7-8人份
套餐



XO醬彩虹斑

熟魚，全魚料理



大西洋龍蝦海鮮鍋

內含完整龍蝦一隻



紅燒干貝海鮮羹



經典可麗露



干貝櫻花蝦米糕



宮廷火腩排

人田美濃客家菜
MEI NUNG HAKKA RESTAURANT

美濃客家本色年菜組

客家手工功夫菜 年菜餐桌新選擇

富饒美濃客家菜餐廳因口味道地、用料實在而頗富盛名，並成為獲得客委會客家美食認證標章的示範餐廳。蔗香圓蹄值古法以甘蔗乾燻，搭配梅香桂竹筍絲，爽口不油膩。麻油雞飯採用土雞肉，完全不加一滴水，以純米酒和里港麻油實時蒸煮。客家的板即是粿，團圓板以南瓜、山藥、艾草入菜，內餡為蘿蔔、蝦米、綠豆等食材，天然美味。客家鮮香鬆以自製鹹豬肉、豆干、魷魚及油蔥拌炒，搭配炸魷魷皮，口感濃郁高層次。桂花釀番茄是店內招牌甜點，溫室契作番茄，每一顆都是純手工剝皮，酸甜可口。招牌菜色，手工費時製作，要呈現給您最純正的客家本色。

規格：2300g，5-6人份
熱量：每100g / 249.3大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

宅配取貨價 2,130元



本店 / 他店取貨價 1,980元



本商品取貨時間限103/01/01~01/28

麻油雞飯



客家團圓板



桂花釀番茄

刈包共6個

客家鮮香鬆

蔗香圓蹄



4-5人份
套餐

客家小炒



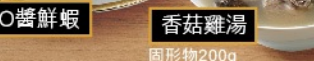
糖醋排骨



三杯雞



XO醬鮮蝦



香菇雞湯

固形物200g



原價870元 優惠價 799元

本商品可今日訂(中午12:00前)
明日取(中午12:00後)，限原店取貨

※本商品為特價，
不再適用任何折扣



3-4人份
套餐

客家小炒



規格：1296g，3-4人份
熱量：每100g / 266.86大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年



三杯中卷



規格：1296g，3-4人份
熱量：每100g / 266.86大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年



宮保雞丁



規格：1296g，3-4人份
熱量：每100g / 266.86大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

※本商品為特價，
不再適用任何折扣

本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售

2013年菜銷售冠軍品項升級再推出



阿基師

珍品佛跳牆

阿基師12種食料 經典佛跳牆

特選北海道干貝、智利鮑、上選烏參、阿根廷魷魚、豬肚、栗子、排骨、雞腿肉、魚皮、香菇、烏蛋、芋頭、桂竹筍等上等材料，以泡、炸、蒸、滷、燙等繁複工序調理，與高湯入壺燉煮數小時，湯頭與所有食材精華完美融合，甘醇回味。



主廚 阿基師推薦

規格：2550g (固形物1050g)，無附甕
熱量：每100g / 88.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 1,450元

本店取貨



他店取貨



頂級 食材

佛跳牆 廚神

名廚料理佛跳牆



阿發師極品膳佛跳牆

電影總舖師顧問指導-阿發師
經典熱銷名菜

承襲阿發師熱銷多年經典佛跳牆，採用頂級黑玉明參，另搭配豬腳、魚皮、烏蛋、紅棗、雞肉、鈕扣菇、芋頭、栗子、蒜仁等十多種食材，以滷、蒸、泡、炸多道工序烹調製成，高湯燉煮8小時，食材吸收高湯的甘醇，湯濃色褐，厚而不膩。



主廚 阿發師推薦

規格：1750g (固形物790g)，無附甕
熱量：每100g / 107.6大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 799元

本店取貨



他店取貨



新東南招牌佛跳牆
台北台菜餐廳首選
對食材的絕對堅持

新東南海鮮餐廳創立於民國68年，35年來老闆長期對食材的堅持和不斷創新料理，為的是希望來用餐的顧客都能帶著，心滿意足，的心情離開，也因此培養了眾多的忠誠饕客。佛跳牆原僅是店內限量享用的招牌菜，依循古法，嚴選的豐富食材與充足的份量，其湯頭融合了各種食材所釋出的精華，食材則吸收了高湯的甘醇，湯濃味醇，料多味美，讓您在家人即可享用到餐廳原汁原味的佛跳牆。



規格：3250g (固形物1700g)，無附甕
熱量：每100g / 137大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 980元

本店取貨



他店取貨



【詳細內容請見第23頁】

天恩禪香佛跳牆

精選食材、湯頭濃郁甘醇

規格：1800g (固形物400g)，無附甕
熱量：每100g / 75.9大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 550元

本店取貨



他店取貨



素食
佛跳牆

小規格
佛跳牆



主廚 阿秋師推薦

規格：450g (固形物150g)
熱量：每100g / 56大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

附甕 本店 / 他店取貨價 269元

本店取貨



他店取貨



無附甕 本店 / 他店取貨價 199元

本店取貨



他店取貨



花開富貴佛跳牆甕

傳統與工藝的完美結合

佛跳牆是過年團圓飯中經典、不可或缺的大菜之一，以窯場手工精製的花開富貴甕裝盛，盛開的牡丹花象徵著富貴、圓滿，更將吉祥如意、闔家團圓的年節氣氛完美呈現。



規格：高14.5×直徑12cm，2700ml

本店 / 他店取貨價 299元

本店取貨



他店取貨



本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售



大億麗緻極品福壽全佛跳牆

集山珍海味之大全 五星級的極致呈現

採用北海道干貝、智利鮑魚、CAS優良豬肉、埔里香菇、大甲芋頭、雞肉、栗子、烏蛋、魚皮、蹄筋、紅棗、蒜頭等海陸美味，與主廚熬煮的高湯悶燉，讓食材的原味與高湯完美融合出誘人的甘醇風味。



規格：2750g (固形物1250g、高湯1500g)，無附甕
熱量：每100g / 135.43大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **999元**

本店取貨



他店取貨



本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售

米其林一星名店



鼎泰豐元盅佛跳牆禮盒

鼎泰豐師傅親自烹調
經典佳餚完美鉅獻

鼎泰豐嚴選上等鮑魚、海參等海味，芋頭、排骨、香菇、竹笙、豬肚、栗子等山珍，加入獨家健康養生蔬菜高湯炆火慢煨醇香味濃，蔬菜高湯新鮮甘甜結集豐富食材精華的獨特美味，融合出獨特的甘、純、香豐富多層次的口感，香味四溢在舌尖流竄。

鼎泰豐
DINディン TAIタイ FUNGフォン

米其林一星肯定的美食
Delicacy bestowed with
1 MICHELIN star



一人份量
精緻獨享登場

小規格
佛跳牆

規格：375g (固形物150g) / 盅，無附甕
熱量：每100g / 52大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存3個月
元盅尺寸：直徑12×高8cm (材質：PP)
外盒尺寸：12.2×12.2×8.7cm

本店 / 他店取貨價 **450元**

本店取貨



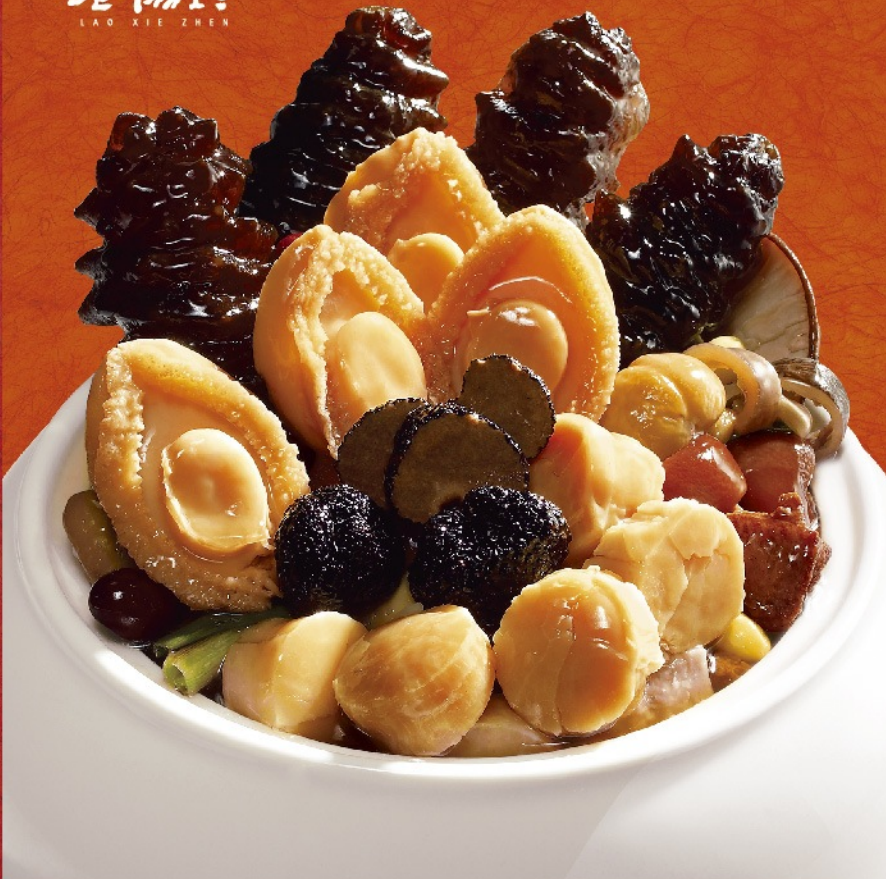
他店取貨



佛跳牆 老店



老協珍
LAO XIE ZHEN



規格：3400g (固形物1400g)，附甕
熱量：每100g / 67.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

宅配取貨價 **5,149元**

宅配指定1/27之前配送



本店 / 他店取貨價 **4,999元**

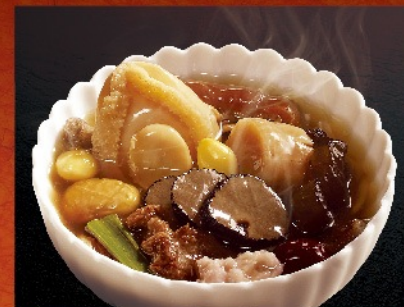
本店取貨



他店取貨



珍藏百年味



老協珍松露佛跳牆

中西方頂級美味 絕美呈現

迪化街八十年老店老協珍年度巨獻！
嚴選南非活鮑、頂級烏參、北海道干貝等十餘種食材，搭配義大利頂級黑松露，以中式高級海味融合西方頂級松露呈現芬芳香氣，味覺體驗全新升級，呈現中西交融奢華體驗！

老協珍龍蝦佛跳牆

超值整尾龍蝦 鮮甜佛跳牆高湯

7-11獨家限定版！老協珍自我挑戰料理極限，嚴選中南美洲天然海域整尾龍蝦，先醃後炸保持鮮甜口感，搭配頂級烏參、北海道干貝、CAS豬腳與排骨、大甲芋頭等十餘種食材，高湯清澈鮮甜不膩口，喜愛佛跳牆的美食饕客絕對不容錯過！



規格：2600g (固形物1100g)，無附甕
(龍蝦實品為去頭切塊)
熱量：每100g / 86.2大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

宅配取貨價 **2,149元**

宅配指定1/27之前配送



本店 / 他店取貨價 **1,999元**

本店取貨



他店取貨



名店功夫菜食在好工夫 帶領舌尖嚐遍大江南北

上海小館



上海小館火炯燉雞湯

江浙名菜・冬令進補必備煲湯

火炯雞湯每鍋以2.5斤豬大骨熬煮72小時濃縮而成，濃郁湯汁加上有嚼勁的火炯、干貝、扁尖、土雞精燉而成，煲出令人垂涎欲滴的湯頭美味，在寒冷的冬天裡喝下一碗，連嘴裡冒出的熱氣都帶有鮮美的味道，是冬季江浙家庭養生必備料理。

規格：2500g (固形物1600g) / 全雞帶頭帶爪
熱量：每100g / 217.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 899元

本店取貨

他店取貨

2000 9021

2000 9571

紅豆食府



紅豆食府黃金杭州老鴨煲

24H慢熬金黃湯頭

以熬製多時濃厚湯頭搭配精選全鴨，以古法燉煮，加上尖竹筍、家鄉火腿，圍爐時最適合全家喝的湯品，溫暖每個人的心。

規格：3000g (固形物1500g)
熱量：每100g / 152.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 899元

本店取貨

他店取貨

2002 0965

2002 1016

蘇杭餐廳



蘇杭餐廳
王品牛腩
人氣第一牛肉料理

蘇杭餐廳人氣排名第一料理，特選澳洲牛條肉，以多種香辛料調配的主廚獨門秘方，以細火慢燉4小時以上，入口即化如肉凍般口感，再搭配鮮甜洋葱襯底營養入味，是您品嘗江浙料理的不二選擇！

規格：800g (牛肉原產國：澳洲)
熱量：每100g / 148.9大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年
※本圖片陳列之蔬菜僅供擺盤參考

本店 / 他店取貨價 580元

本店取貨

他店取貨

2000 9014

2000 9564

蘇杭餐廳



蘇杭餐廳
砂鍋醃篤鮮

上海菜最具代表的煲湯

以豬大骨和金華火腿等多種食材熬出乳白色的濃郁湯底，再加入家鄉肉提味，鮮美冬筍及吸滿了湯汁的百頁結漂浮載沉，誘人食慾，是上海菜裡經典中的美味。

規格：1200g (固形物290g)
熱量：每100g / 270.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 399元

本店取貨

他店取貨

2000 9038

2000 9588

紅豆食府



紅豆食府
紫米八寶飯

紅豆食府紫米八寶飯

上選養生紫米，含天然膳食纖維和鐵質，以紅棗與冰糖熬煮而成，具補血益氣、養顏美容，香Q的口感越嚼越香，令人唇齒留香回味無窮。

規格：500g
熱量：每100g / 642.2大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 399元

本店取貨

他店取貨

2002 0972

2002 1030

上海小館



上海小館
圓滿如意獅子頭

饕客指名的巷弄好味道

永和『上海小館』老饕眼中的巷弄好味道，獅子頭嚴選豬後腿肉，肥三瘦七，手工甩肉成丸子；肉餡裡搭配洋葱丁、荸薺、蔥花，風味鮮甜略帶清脆咬感；湯頭採用大骨湯與大白菜、香菇、玉米筍等健康蔬菜細火同燉2小時，湯鮮甜肉滑口，鮮味盡出清爽不膩。

規格：1300g (固形物810g)
熱量：每100g / 248.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 490元

本店取貨

他店取貨

2000 8840

2000 9397

一品花雕雞



一品花雕雞

台北名店鎮店料理

選用上等雞小腿和節翅，以獨門醬料快炒鎖住肉質鮮嫩，酒汁以上乘花雕酒浸漬中藥調味，湯頭散發淡淡花雕酒香氣，再搭配清爽蔬菜青椒、芹菜、青蔥，及吸收精華的寧波年糕，香濃花雕雞美味值得您品嘗。

規格：970g
酒精濃度：3.13%
熱量：每100g / 213.1大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 520元

本店取貨

他店取貨

2000 9007

2000 9557

阿霞飯店



阿霞飯店
招牌干貝蹄筋湯

招牌台菜，古調經典

飄香70年的台南府城阿霞飯店，從路邊攤的台灣味點心，到現今極具盛名的經典台菜，讓國內外知名人士念念不忘的傳承古味，其中最著名的干貝蹄筋湯，以火腿、紅露酒、米酒及蠔油特調湯汁細心熬煮，再同鮮甜干貝、新鮮現取珍貴蹄筋、珍貴大花菇充分完美結合，讓府城的古調在你心中盪漾。

規格：2000g (固形物850g)
熱量：每100g / 57.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 799元

本店取貨

他店取貨

2000 9175

2000 9724

榮榮園



榮榮園
浙寧臻品東坡肉

浙寧榮榮園名店推薦
層層分明入口即化

東坡肉是許多老饕指定的江浙料理，榮榮園正宗手法，報章雜誌更是每每介紹，以風味絕佳聞名。此道東坡肉嚴選CAS優質五花肉以純釀造的醬油燉熬，以獨家調味以配方慢火熬煮四小時以上，肥瘦比例層層分明，入口即化，搭配光餅食用，味美絕佳。

規格：650g(固形物300g)+6個光餅
熱量：每100g / 196大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 499元

本店取貨

他店取貨

2002 1078

2002 1221

榮榮園



榮榮園
富貴一品烤排

美味征服李鴻章夫婦味蕾
政商名流指名必吃

品嚐江浙菜不二選擇，五十多年老師傅深厚料理經驗，以健康食材洋蔥及數種醃料細火慢燉四小時以上，長時間熬煮洋蔥香甜滲入肋排，肥肉不膩瘦肉不柴，肉質入口即化。

規格：700g (固形物320g)
熱量：每100g / 180大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 499元

本店取貨

他店取貨

2002 1061

2002 1214



老闆兼主廚 黃呈郎
老闆娘 小山東推薦

本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售



台南阿美飯店 傳家魷魚螺肉蒜

古早酒家菜，傳承道地台式料理文化
湯頭因添加螺肉的湯汁，特別甘甜鹹香，
裡頭的魷魚咬勁十足，
慢慢咀嚼可以嘗到海鮮本身的鮮甜味，
而螺肉既彈牙美味，搭配清香的蒜苗等配料，
濃郁香氣在口中久久不散，
是過年團圓必備桌邊佳餚。

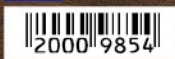
規格：1800g (固形物550g)
熱量：每100g / 32.8大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **799元**

本店取貨



他店取貨



和食上都山海相撲鍋

精華高湯，老饕級美食饗宴

相傳起源於日本相撲力士賽前必吃的鍋物料理，
以台灣在地萃取鮮雞湯為基底，
加入多款山珍海味食材一同烹煮，
其中的【雞肉】與【手工雞肉丸子】，
是象徵相撲比賽中連勝好兆頭，
寒冷的年節來上一鍋，象徵活力滿滿，
飛越金馬年之一馬當先、鴻運當頭的必備團圓佳餚。

隨貨附贈【上都餐飲優惠券】乙張
使用期間：2014/2/5~3/31 (2/28恕不適用)

規格：3800g (固形物2010g)
熱量：每100g / 113.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **1,188元**

本店取貨



他店取貨



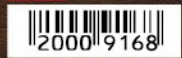
阿霞飯店 古早味鯧魚米粉鍋 台式經典懷念老菜

嚴選印度海域刺少、肉厚的白鯧魚，
以熱油微炸出誘人的金黃色澤，
將魚肉的美味鎖在其中，
搭配熬煮5小時並以蒜仁、冬蝦精煉的
雞骨高湯及特製可口米粉，
湯頭的甘醇濃郁與魚肉的鮮甜徹底釋放，
完美呈現經典台菜的好味道。
新鮮魚類製品，食用時請小心魚刺。

規格：2450g (固形物710g)
熱量：每100g / 88.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **799元**

本店取貨



他店取貨



台南阿美飯店 砂鍋魚頭

台南阿美飯店招牌推薦
採用頂級新鮮運送大頭鯪魚，
肉質豐厚細膩。
沙茶為基底的湯頭，與大骨熬煮糊味，
佐以精選扁魚、豬肉、鴨鵝蛋、金針、
大白菜、木耳、豆腐等食材，
料豐味美，湯頭清爽不膩，
宴客最澎湃。

規格：2870g (固形物1846g)
熱量：每100g / 39大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **799元**

本店取貨



他店取貨



本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售



藝人
庾宗康推薦

Room18集團 冠軍牛肉麵

夜店熱銷麵點
2011年牛肉麵節冠軍
藝人庾宗康熱情推薦

18 Café主廚侯圳生師傅，
經多年的鑽研改良，在牛骨和牛小排
熬煮的高湯裡加入獨特中藥材外，
更創新的加入西式的蕃茄糊
以及中式豆腐乳熬煮8小時，
熬製出絕佳的香濃湯頭，再加上
特選的牛腱和牛筋所搭配成的半筋半肉，
讓牛肉麵的口感更上一層樓。

規格：2人份，共1480g
牛肉湯包1300g(650g×2)，
內含固形物170g；
麵條180g(90g×2)
熱量：每100g / 215.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存12個月

本店 / 他店取貨價 **420元**

本店取貨



他店取貨



十味觀紅燒牛肉麵

**富豪美食家蔡辰男私房料理
半筋半肉黃金比例**

選用上等牛腩條採獨特烹調
將牛肉的香甜湯汁鎖在肉中，
完美呈現肋條軟嫩帶Q勁的美味，
精選特級蹄筋搭配多種等天然食材
經慢火熬煮12個鐘頭以上，
讓牛筋呈金黃色澤、滑而不膩，
搭配特選關廟麵(麵寬約0.3-0.4公分)，
軟硬適中富有彈牙口感，非常有嚼勁。

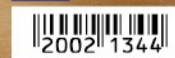
規格：牛肉料理包725g(固形物150g)×4包、
麵條80g×4包
熱量：每100g / 牛肉料理包54.1大卡、麵條338大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **599元**

本店取貨



他店取貨



台式魚子龍蝦沙拉

最具海味的沙拉料理

以芥末沙拉醬為基底，
加入鮮甜龍蝦肉，
飛魚卵、鱈魚等海鮮材料，
口感道地、口味獨特。

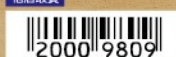
規格：400g/共2人
熱量：每100g / 213大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **280元**

本店取貨



他店取貨



養生藥膳醉鮮蝦

48小時養生漢方浸漬

酒氣香濃的紅露酒
搭配獨門主廚漢方藥材，
調製出精緻養生醉汁，
與白蝦浸泡48小時以上，
讓白蝦的鮮甜、紅露酒的濃郁
及藥材的甘醇融合為一。
冷熱食用皆適宜。

規格：700g/16人
熱量：每100g / 59.5大卡 酒精濃度：1.76%
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年
※本圖片陳列之蔬菜僅供擺盤參考

本店 / 他店取貨價 **399元**

本店取貨



他店取貨



道口燒雞

多道工序，傳統老味

嚴選有歷史溯源，無污染的鹿野土雞，
經浸漬、炸、滷等繁複工法，
製程達24小時以上，以十種香料配方
滷汁入味，呈現皮滑肉嫩的口感，
風味獨特，為年菜首選。

規格：1100g(固形物1000g)/全雞帶頭帶爪，未分切
熱量：每100g/351.3大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年
※本圖片陳列之蔬菜僅供擺盤參考

本店 / 他店取貨價 **499元**

本店取貨



他店取貨



富貴醉雞腿

上選台灣土雞腿肉 酒香濃郁入味

嚴選特級土雞大雞腿，手工拔除骨頭，
土雞肉厚而結實，瞬間熟成保留雞的嫩度，
浸漬12小時以上主廚特調中藥酒汁，
酒香雞嫩，頂級開胃前菜。

規格：470g (固形物320g) 整隻土雞腿去骨，未分切
酒精濃度：3% 熱量：每100g / 163.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年
※本圖片陳列之蔬菜僅供擺盤參考

本店 / 他店取貨價 **249元**

本店取貨



他店取貨



本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售

億長御坊



億長御坊八寶辣醬

著名上海菜色

由炒辣醬改良而成，色香味濃，不管是拌麵或配飯，都是開胃的好選擇；豐富多種食材與甜麵醬和豆瓣醬烹煮調製，更符合現今健康需求。

規格：300g
熱量：每100g / 164大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存9個月

本店 / 他店取貨價 **210元**



億長御坊御品牛三拼

年節圍爐必備拼盤菜色

精選牛腱、牛肚、牛筋，採用老滷汁，燉煮到入味，再使用祖傳特調醬汁涼拌而成，是冷盤菜色中的第一選擇，亦可用來宴請家人、朋友聚會作為開胃菜相當合適。

規格：300g (牛筋+牛腱+牛肚)
熱量：每100g / 154.3大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存9個月
牛腱原產地：美國
牛筋、牛肚原產地：紐西蘭

本店 / 他店取貨價 **385元**



億長御坊老闆
朱姐 推薦

呷七碗



呷七碗

雙寶米糕

糯米專家呷七碗強力推薦
一組雙享受 雙重口味美味加倍

堅持傳統風味，嚴選濁水溪特級糯米，以古法竹籠蒸炊，米粒口感Q彈，香氣濃厚，搭配香菇、魷魚、金鉤蝦、豬肉爆炒入味，再奢華搭配大干貝絲、本產櫻花蝦及紅土醃透鹹鴨蛋黃，每一口盡是驚喜，雙口味雙享受。

規格：1250g，共2入（櫻花蝦米糕、干貝米糕）
熱量：每100g / 239大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存12個月

本店 / 他店取貨價 **499元**



民視
娘家豬腳



民視娘家豬腳

民視八點檔經典開運美食
象徵財庫飽滿

選用210日安心熟齡豬，以祖傳三代16味秘方特製滷汁精華，用冷熱水交替浸泡，使皮、筋、肉Q嫩中帶脆，爽口不油膩，搭配蒜蓉沾醬，美味更道地，一吃就上癮！

規格：豬腳900g、蒜蓉沾醬200g(不含豬蹄大骨，與市售豬腳含骨重量定義不同，較為物超所值)
熱量：每100g / 241大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存12個月

本店 / 他店取貨價 **530元**



梁老
爹



梁幼祥鮮蝦大餛飩10入

梁老師年度明星商品

梁老師對食品的堅持，堅持以豬後腿肉加上新鮮蝦仁手工製作，每一批都經過師傅嚴格的把關，小小的餛飩包含師傅大大的用心。

規格：360g / 10入
熱量：每100g / 360大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存3個月

本店 / 他店取貨價 **179元**



億長御坊



億長御坊粉蒸肉

「蒸菜」方式烹調
保留食物原汁原味

精選新鮮上等五花肉，經獨家醬料醃漬後，加上蒸肉粉，蒸至軟爛，肉質軟嫩多汁；鋪在底下的地瓜，吸取肉汁精華，加上地瓜本身的香甜，入口即化。

規格：730g(肉的重量550g)
熱量：每100g / 313.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存9個月

本店 / 他店取貨價 **360元**



億長御坊



億長御坊珍珠丸子

玲瓏小巧，猶如粒粒珍珠落玉盤

年節中的吉祥菜，圓滾滾的丸子，長相討喜，代表圓滿團圓喜氣洋洋，晶瑩剔透的米粒，珍珠般的感覺，用料實在，紮實的豬肉內餡，充滿鮮美肉汁，搭配外層Q彈米粒口感不油膩，讓人一口接一口。

規格：28g×20顆
熱量：每100g / 207大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存9個月

本店 / 他店取貨價 **320元**



億長御坊



億長御坊荷葉排骨

米香、荷葉香，風味獨具

精選上等豬腩排，肉質嫩而不油膩，將炒熱的香米粉和經調味的豬排，以大片荷葉包裹蒸熟，打開荷葉，腩排伴隨著荷葉清香撲鼻而來，口感鮮肥軟糯不膩，入口即化。

規格：890g(3人)
熱量：每100g / 214.9大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存9個月

本店 / 他店取貨價 **320元**



鬚鬚張
FORMOSA CHANG



鬚鬚張

富貴三寶禮盒

鬚鬚張推薦團圓必備 招牌三寶拼盤

蒜味香腸：肥瘦黃金比例，搭配獨特辛香料，蒜香四溢。
蝦捲：新鮮蝦仁與魚漿及特調調味料混合，油炸過後，外皮金黃酥脆，滿口蝦的鮮味。
石板鹹豬肉：精選三層肉肥瘦適中，以真空按摩醃漬入味，簡單料理，享受美味肉香。

規格：香腸6條(約300g)+蝦捲12條(約216g)+石板鹹豬肉2片(約180g)
熱量：每100g / 香腸380大卡、蝦捲319.5大卡、石板鹹豬肉382.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **399元**



民視
風水世家



民視風水世家

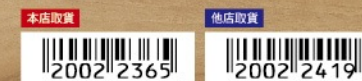
五行發財糕

富貴團圓 步步高升
開運美食與敬天聖品

五行五味發財糕，象徵五路財神、五行相生，為來年帶來好運氣。綠色象徵事業學業都順利；紅色象徵好事連連來；黃色象徵正財偏財全都來；白色象徵安定心神；黑色象徵除穢氣，事事平安。發糕口感Q、微甜不膩。

規格：880g / 5入（黑糖桂圓、抹茶紅豆、香草杏仁、金瓜南瓜子、紅型）
熱量：每100g / 219大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存12個月

本店 / 他店取貨價 **299元**



民視
風水世家



民視風水世家

黑糖富貴年糕

富貴團圓 步步高升
開運美食與敬天聖品

精選濁水溪特級糯米，添加黑糖，熱量低、營養高，風味佳，加入台灣特產的桂圓與蓮子，微甜不膩，充滿多重滋味與口感。黑糖、桂圓代表富貴團圓，蓮子讓您好運連連，是年節必吃的開運美食與敬天聖品。

規格：900g
熱量：每100g / 203大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存12個月

本店 / 他店取貨價 **299元**



本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售

Häagen-Dazs

SECRET SENSATIONS
融心系列

100%法國原裝進口
頂級工藝的完美融合，
創新演繹經典甜點，
多層次豐富口感的浪漫饗宴
掀起甜點新風潮！

規格：100ml×6入 (融心提拉米蘇×2、
融心巧克力×2、融心布蕾×2)
熱量：每100ml / 599大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店/他店取貨價 599元

本店取貨

他店取貨



COLD STONE
酷聖石冰淇淋

酷聖石冰淇淋
歡慶組合

酷聖石頂級冰淇淋
暢銷口味，一次享受
嚴選酷聖石冰淇淋最暢銷
經典口味，頂級冰淇淋拌入
豐富配料，香濃綿密與
多層次的口感，豐盛的年菜大餐後，
最歡樂美味的甜點享受！

規格：共6入，589g (愛德巧克力92g/杯×2+
焦糖美香95g/杯×2+芒果巧克力115g/杯×1+
藍卡馬卡龍100g/杯×1)
熱量：每100g/205大卡 (愛德巧克力226大卡/杯、
焦糖美香184大卡/杯、芒果巧克力134大卡/杯、
藍卡馬卡龍252大卡/杯)
保存方法：-18℃以下冷凍保存18個月

本店/他店取貨價 570元

本店取貨

他店取貨



MORINAGA

森永牛奶糖雪派

日本森永最具代表的口味冰品
森永最具代表性的產品，
最愛的牛奶糖夾在香草冰淇淋中間，
帶給你最濃郁的口感，
而最具創新的是包覆著雪派的外皮，
香脆的口感，每一口吃下去夾帶著
牛奶糖的濃郁，才是真正森永的口味。

規格：1090g (共10入)
熱量：每100g / 217.1大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存18個月

本店/他店取貨價 529元

本店取貨

他店取貨



屏東三地門
芒果青

無人工色素添加

選嚴選屏東三地門當季土芒果，
無添加人工色素、無防腐劑，全天然入味。
芒果青獨特的清脆口感，
搭配芒果青獨有的微酸、微甜脆冰，
是台灣最具特色的食品。

規格：700g/共2包入
熱量：每100g / 217.1大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存18個月

本店/他店取貨價 199元

本店取貨

他店取貨



億長御坊
「食尚玩客」莎莎推薦美食

億長御坊首選必買商品之一。
正宗杭州的極品甜點，製作程序
耗時費工，挑選蓮藕中間區段，
將糯米以手工灌滿藕孔，再以冰糖
熬煮8小時以上，蓮藕已完全熟爛入味，
口感鬆軟可口，甜而不膩。

規格：300g
熱量：每100g / 186大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存9個月

本店/他店取貨價 230元

本店取貨

他店取貨



COLD STONE
酷聖石冰淇淋

酷聖石
冰銅燒禮盒

酷聖石冰淇淋與日式
和果子的完美結合
堅持日式煎焙製成鬆軟金黃餅皮，
內餡香濃綿密冰淇淋拌入豐富配料，
傳統日式和果子風味再升級。
嚴選酷聖石冰淇淋人氣口味-巧克力與草莓，
搭配春節限定口味-花生，
是圍爐歡聚的最佳甜點！

規格：共6入，420g (巧克力冰銅燒70g/個×2+
草莓冰銅燒70g/個×2+花生冰銅燒70g/個×2)
熱量：每100g/309大卡 (草莓冰銅燒213大卡/個、
巧克力冰銅燒220大卡/個、花生冰銅燒215大卡/個)
保存方法：-18℃以下冷凍保存3個月
※贈送酷聖石門市經典冰淇淋券一張一券乙張
使用期限至2014/4/30

本店/他店取貨價 450元

本店取貨

他店取貨



中村
開運

中村開運
大四喜鮮奶蛋糕
開春發財，必吃糕點

嚴選本產新鮮土雞蛋，
與高品質的紐西蘭奶油，
添加草莓口味，雙層口感，
讓人一口接著一口。
「東南西北」大四喜，
讓您享受美味的同時，驚喜財源滾滾來。

規格：280g/18入
熱量：每100g / 257.1大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存4個月

本店/他店取貨價 199元

本店取貨

他店取貨



億長御坊

億長御坊蜜棗銀心

純手工精緻甜點
上海名菜「心太軟」

特選新疆上等紅棗，獨特氣候種植出
紅棗果乾形大、皮薄、肉厚、籽小、甜度高，
以手工去籽後填入糯米飯，與冰糖一起蒸軟，
口感Q軟甜潤，棗肉甘甜美口。
獨家創新研發芋頭口味，冰冰吃
一樣美味，圍爐後最佳甜點。

規格：麻糬、芋頭各150g
熱量：每100g / 麻糬270.2大卡、
芋頭344.2大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存9個月

本店/他店取貨價 489元

本店取貨

他店取貨



本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨。**酒類商品無他店取**
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售

生凍北海道帝王蟹

蟹中之極品，北海道空運直送

北海道四週環海，水質純淨，水溫冷冽，提供了
帝王蟹最優質的生長環境。帝王蟹全身佈滿
刺狀，體型龐大，蟹腳碩長，蟹肉飽滿
呈半透明光澤，肉質帶點自然鹹度多汁又鮮甜。
捕獲後馬上急速冷凍，保留了最鮮美的味道，
不論蒸煮炒都方便，更是火鍋的好食材，
入口時絲絲蟹肉香甜，讓人無法拒絕。

規格：1入/盒，每盒約800g以上 (產地：日本)
保存有效期：-18℃以下冷凍保存1年

本店/他店取貨價 2,280元



懷舊辦桌干貝鮑汁四寶湯

傳統辦桌懷舊料理

經典辦桌料理，以紅露酒及蠔油特調湯汁細心熬煮，
再同鮮甜干貝絲、鮑魚、豬肚、烏蛋以及草菇充分完美結合，
享受懷舊湯品就是這麼簡單。

規格：1700g (圓形物650g)
熱量：每100g / 65.1大卡
保存方法：常溫保存1年
※本商品為常溫商品，不需冷藏，適合送禮
※包裝袋不可微波

本店/他店取貨價 699元

本店取貨

他店取貨



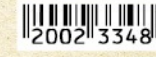
沛禮粉紅汽泡酒

完美邂逅 粉紅香甜浪漫相遇

來自南非第一大紅酒廠-KWV酒廠位於
西開普海岸的莊園100%使用當地
生產優質麝香(Muscat)葡萄所釀出的
Sweet Sparkling Rosé，清新綿密口
感，微酸甜可作為餐前酒、冰鎮後
搭配餐後甜點風味更佳。

規格：750ml
酒精濃度：8%
保存方法：無限期

本店取貨價 299元



義大利波帝紅葡萄酒

義大利知名入門款紅酒推薦

義大利知名葡萄酒商Cevico集團精選
Sangiovese葡萄品種釀造包裝而成。酒
液呈現明亮紅寶石顏色，柔順帶豐富果
香與淡淡花香，讓人感受到百合花的香
甜。建議與前菜搭配佐餐，或與蒸、烤
過的白肉或煎過的紅肉搭配。

規格：750ml
酒精濃度：10.5%
保存方法：無限期

本店取貨價 299元



以下區塊商品不加入促銷折扣，不配送離島區域

TTL 台灣菸酒
(原公賣局)

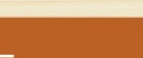


玉山台灣特撰
高粱酒禮盒「大吉大利」

瓶身以「桔」為主軸，象徵事事如意
以台灣「桔」為主軸，象徵「大吉大利」
事事順利。內裝玉山台灣特撰高粱酒，
口感溫醇厚實，香氣綿長。

規格：0.75Lx1入/盒
酒精濃度：50%
保存方法：無限期

本店取貨價 850元



玉山特曲高粱酒禮盒
「馬躍高昇」

馬年浮雕造型，溫馨可愛
經三年熟成，酒質香醇宜人、回味綿甜。
酒瓶浮雕生肖造型，溫馨、逗趣兼具收藏
價值外，更能展現民俗文化之多元色彩。

規格：1Lx1入/盒
酒精濃度：52%
保存方法：無限期

本店取貨價 950元



玉山台灣原窖8年
陳高禮盒「馬到成功」

藝術「馬圖騰」，象徵「馬到成功」
「馬到成功」酒瓶色彩絢麗多元，瓶面由
藝術家李奇茂大師，親筆題「馬到成功」
墨寶及藝術「馬圖騰」，增添收藏價值。

規格：1.3Lx1入/盒
酒精濃度：52%
保存方法：無限期

本店取貨價 3,399元



玉泉荔枝酒禮盒

台灣荔枝精製，溫醇順口

選用臺灣荔枝新鮮醇和，
甜而不膩，是聚會中最佳飲品。
直接或冰涼飲用，最能享受
原酒香甜，並可調製雞尾酒。

規格：0.4Lx2入/盒
酒精濃度：12%
保存方法：3年

本店取貨價 420元



玉泉青梅酒禮盒

台灣新鮮優質梅子釀製

酒色金黃，梅香撲鼻，添加
異麥芽糖，開胃助消化。
直接飲用或冰涼飲用皆適宜。

規格：0.4Lx2入/盒
酒精濃度：13%
保存方法：3年

本店取貨價 420元



未 成 年 請 勿 飲 酒

本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售

創新素食蔬活豐美 輕爽美味再精進

陳嘉謨
富貴吉祥
個人素套餐

個人化素食料理
家中一個人吃素就買這套

【極品什錦鍋】手工獅子頭入料，湯鮮味美料實在

【珍饈麻油糯米飯】麻油傳香配料豐富

【御膳佛跳牆】全素經典名菜之作

【薑燒豆腐煲】獨家薑汁紅燒拌炒百頁豆腐，名廚工夫菜佳餚；

【銀耳桂圓蓮子湯】養生甜湯口感濃稠滑順

規格：1570g，1人份
熱量：每100g / 133.6大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

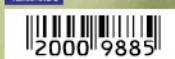
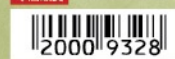
宅配取貨價 1,038元

本店 / 他店取貨價 888元

宅配指定1/27之前配送

本店取貨

他店取貨



天恩滿心歡喜素御宴

天恩素食宴席精緻套餐

天恩招牌料理，精選食材，湯頭濃郁甘甜的【禪香佛跳牆】

天恩素食宴席招牌菜品的【五湖燴山珍】

遵循古法蒸炊的古早味【麻油飄香油飯】

養生紅麴酥炸的杏鮑菇與鮮脆素蚵的【驚鴻美雙拼】

天恩獨門配方素獅子頭淋上香醇醬料的【醬燒素獅子頭】

道道精選，送禮自用皆宜的素食極品。

規格：禪香佛跳牆900g、五湖燴山珍600g、麻油飄香油飯550g、
驚鴻美雙拼330g、醬燒素獅子頭560g，3-4人份
熱量：每100g / 182.62大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

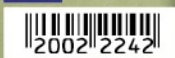
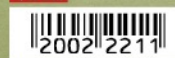
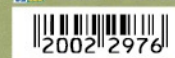
宅配取貨價 1,450元

本店 / 他店取貨價 1,300元

宅配指定1/27之前配送

本店取貨

他店取貨



本商品取貨時間限103/01/01-01/28



天恩禪香佛跳牆

精選食材，湯頭濃郁甘甜

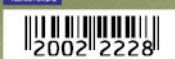
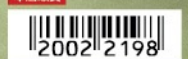
添加頂級黃金蟲草、天恩嚴選冬菇、
猴頭菇、杏鮑菇、蓮子...等數十種食材
分別經過燉、蒸、熬等多道料理程序，
使食材的鮮甜充分融入高湯之中，
特別添加頂級黃金蟲草，
不僅湯汁醇厚、風味天然，
更具養生功效，為年節之經典湯品。

規格：1800g (固形物400g)，無附鹽
熱量：每100g / 75.9大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 550元

本店取貨

他店取貨



天恩
五湖燴山珍

天恩素食宴席招牌藥品

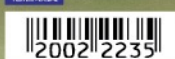
以金針菇、紅蘿蔔絲、香菇絲、
筍絲、荸薺等當季新鮮食材，
經主廚調配之黃金比例，
慢火熬煮出香氣濃郁、清甜美味的羹汁，
獨特豐富的多層次口感讓您胃口大開。

規格：1200g (固形物380g)
熱量：每100g / 176.3大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 450元

本店取貨

他店取貨



奶蛋素

一人份量
精緻獨享登場

奶蛋素

3-4人份
套餐

全(純)素

滴水坊



綿密手工蔬菜獅子頭，
宴客自用料理佳餚。

舒心白菜獅子頭

為精心研製的前菜組合：
蜜汁杏鮑菇、紅豆蜜蓮藕、
金菇如意捲、紅麴素叉燒。

開喜拼盤

4-5人份
套餐

滴水坊吉祥圓滿素套餐

圍爐素齋新選擇

滴水坊吉祥圓滿素套餐，獨家研發的美味料理。

規格：4130g，4-5人份
熱量：每100g / 95.4大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

滴水坊



全(純)素

滴水坊



滴水坊
舒心白菜獅子頭

極致手工料理

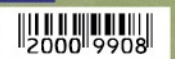
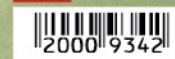
滴水坊舒心白菜獅子頭，
手工自製獅子頭，特製綿密豆皮漿
包裹著荸薺、香菇、紅蘿蔔等，
經蒸、炸、煮三道工法而成，
層次豐富而爽口，
再以素蔬高湯同燉當季大白菜，
是一道極推薦的手工素料理菜餚。

規格：650g (固形物500g)
熱量：每100g / 154.3大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 420元

本店取貨

他店取貨



特選本產黃心
與紫心地瓜手作雙圓，
以紅棗、桂圓燉煮湯汁
而成的精緻霜收湯，
是養生去油膩的甜湯聖品。

紫金圓滿霜收湯

全(純)素



富貴冬瓜封白玉

豆包漿、香菇
與蔬菜揉成晶白玉片，
再封上完整冬瓜，
淋以特調醬汁
而成的傳統好料理。

禪悅羅漢齋

滴水坊極致
全蔬大菜料理代表。

宅配取貨價 2,038元

宅配指定1/27之前配送



本店 / 他店取貨價 1,888元

本店取貨

他店取貨



本商品取貨時間限103/01/01-01/28

本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨

本頁產品為鼎泰豐原店生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售

鼎泰豐
DIN TAI FUNG
TAI TA
FUNG FAN



鼎泰豐極品豬腳禮盒



鼎泰豐元盅佛跳牆禮盒

鼎泰豐 極品豬腳禮盒

鼎泰豐獨家私房菜
驚豔味蕾首度呈現

嚴選後腿豬腳，佐入鼎泰豐獨門醬汁，細嫩熬煮熬出天然的焦糖色澤，一點一滴的鎖入豬腳的精髓當中，香味四溢Q彈不油膩，讓皮、肉、筋的韌性，在口齒間釋放濃郁膠質，讓您吮指回味。鼎泰豐的獨家私房菜首次公開，請您一起來品嚐。

規格：690g (固形物500g) / 盒

熱量：每100g / 262大卡

保存方法：-18℃以下冷凍保存3個月

本店 / 他店取貨價 399元



【詳細內容請見第13頁】

鼎泰豐 元盅佛跳牆禮盒

鼎泰豐師傅親自烹調
經典佳餚完美鉅獻

本店 / 他店取貨價 450元



鼎泰豐菜肉蒸餃

菜肉內餡・完美比例9:1

將切至極細的青江菜，與肥瘦勻稱的豬肉包進精緻的燙麵麵皮裡，摺上18摺後，飽滿的菜肉蒸餃就大功告成。

規格：8入，170g / 盒
熱量：每100g / 321.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存2個月

※非禮盒包裝，不附提袋

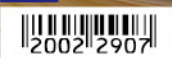


本店 / 他店取貨價 180元

本店取貨



他店取貨



鼎泰豐蝦肉蒸餃

新鮮劍蝦・口感紮實

蝦肉蒸餃乃是採用黃金比例的豬肉餡，鮮嫩多汁，再加上最新鮮的劍蝦精心調理而成的料理。每一顆都有整尾蝦子，味道格外鮮美，咬下的感覺是鮮活彈牙，而又口齒留香，讓人忍不住一口接一口。

規格：8入，190g / 盒
熱量：每100g / 217.3大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存2個月

※非禮盒包裝，不附提袋



本店 / 他店取貨價 215元

本店取貨



他店取貨



大吉大利 芋泥大包禮盒

香滑芋泥・口感綿密

細緻的外皮，包覆綿密滑順的芋泥，芋香撲鼻，口感實在，欲罷不能。

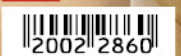
規格：5入，65g / 個
熱量：每100g / 252大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存2個月

※非禮盒包裝，不附提袋



本店 / 他店取貨價 240元

本店取貨



他店取貨



五福臨門 小八寶飯禮盒

金玉滿堂・綿甜不膩

小八寶飯乃由桔餅、大紅豆、蓮子、桂圓、冬瓜糖、紅木瓜絲、綠木瓜絲等食材製成，外表色彩富麗，配料香氣撲鼻，珠圓玉潤的飽滿糯米，澆以晶瑩剔透的調製淋汁，著實引人口饞！

規格：5入，200g / 個
熱量：每100g / 252.1大卡
保存方法：0-7℃以下冷藏保存15天

※非禮盒包裝，不附提袋



本店取貨價 419元



每週一至週日訂購，隔週運送至原訂購門市取貨，離島不配送，無他店取

最後訂貨日：1/19，最後取貨日：1/24

本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨

本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及鍋碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售

俏江南
SOUTH BEAUTY



俏江南過橋排骨

俏江南最具人氣招牌菜品

饕客們中必點的冠軍菜，嚴選弧狀豚肋排骨精心製成拱橋狀，經特製滷水慢燉6小時，滷味芳香，肉質軟嫩，排骨鮮香微辣，絲絲入味，香味四溢。其形猶如一座精緻的拱橋，以繽紛配菜裝飾，寓意人生如橋，經歷起伏後平坦如履，喜樂平安。

規格：排骨700g、滷料包500g
熱量：每100g / 102大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存12個月

本店 / 他店取貨價 980元

本店取貨



他店取貨



俏江南毛血旺麻辣湯底

湯頭辣而不辛，麻而不嗆

特製香料比例，放入老薑、花椒、乾辣椒等，乾炒至少4小時以上，再加入豬骨熬煮以小火慢製，經俏江南師傅改良精進，滋味變得益發鮮美。麻辣鍋底醬與白高湯混合，道地四川風味湯頭香麻帶勁，並可依照口味增減白高湯比例，需另外依個人喜好添加食材一起使用。

規格：麻辣鍋底醬400g、白高湯1500g
熱量：每100g / 130.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存12個月

本店 / 他店取貨價 480元



俏江南傳統壇子肉

俏江南紅糖鍋魁



俏江南毛血旺麻辣湯底



俏江南紅糖鍋魁

四川經典的名品點心

麵皮煎過後表皮酥香裡面鬆軟，內餡的老紅糖和核桃粒甜而不膩，為非常受歡迎的甜點。建議蒸熟後可用油煎兩面，別有一番特殊風味。

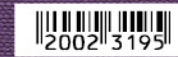
規格：30g×6入
熱量：每100g / 162大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存12個月

本店 / 他店取貨價 225元

本店取貨



他店取貨



俏江南傳統壇子肉

道地四川傳統名菜

特選蹄膀肉，含豐富的膠原蛋白，經油炸過後再以慢火燉煮，肉質軟嫩而不失其形，口感肥而不膩，色澤紅潤而亮，獨特香氣，並佐以肉丸、魷魚、雞腿翅等，用料豐富，口味鮮美。

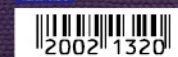
規格：固形物700g、滷汁700g
熱量：每100g / 83.8大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存12個月

本店 / 他店取貨價 580元

本店取貨



他店取貨



冬令進補頂級鍋物料理



左營眷村劉家酸菜白肉火鍋

左營眷村老店，忘不了的好味道

以獨家傳統秘方純手工釀製的酸白菜，使其自然發酵，以此酸白菜為湯底的火鍋湯頭濃而不膩，加上鮮嫩肉片、沾著特製的醬汁，讓人食指大動，一口接一口，是左營傳統眷村的經典回憶。

規格：2385g (固形物1050g)
熱量：每100g / 137.2大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **599元**



汕頭沙茶火鍋

獨特湯頭熬煮方法，頂級特製沙茶醬

以豬骨和扁魚為底精燉數十小時完成的湯頭，味道濃厚鮮美，搭配獨家特製沙茶醬，完全鎖住饕客的胃！搭配上選澳洲牛肉片、梅花豬肉片與其他新鮮食材，愛吃火鍋的饕客們千萬不能錯過這難得的好味道。

規格：2860g (固形物1160g)
牛肉原產國：澳洲
熱量：每100g / 100.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **799元**



補氣人蔘天門冬燉雞湯

冬令進補聖品

採用中藥材天門冬，加上正統土雞細火慢熬，再搭配人蔘、當歸、枸杞、紅棗等中藥材。肉嫩湯鮮，是一道冬令進補、年節送禮最佳首選。

規格：2000g (固形物900g) / 全雞帶頭帶爪
熱量：每100g / 102.2大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **499元**



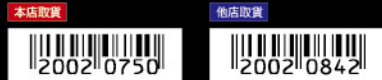
十全養生燉排骨

採用台糖無藥殘豬肉，湯頭甘醇鮮美不苦澀

採用台糖出品無藥物殘留的豬肉，加上十多種中藥材熬煮四小時而成，湯頭甘醇無濃烈中藥味，喝上一碗暖心又暖胃，是冬令進補最佳的一道料理。

規格：1900g (固形物600g、高湯1300g)
熱量：每100g / 68.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **399元**



岡山羊肉爐

國宴主廚獨門配方
冬令滋養補身首選

湯頭以羊大骨、獨家特調珍貴上等中藥材、蔬果等天然食材，搭配特選帶皮羊肉，經細火慢燉5個小時而成。湯濃郁、肉滑嫩，最適合冬令養生進補。

規格：2800g (固形物570g)
熱量：每100g / 81大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **599元**



主廚 陳嘉謨推薦



帝王蟹極致豚骨鍋

蟹中極品・鍋中之王

以大骨、馬鈴薯、西洋芹、蘋果、昆布、蘿蔔等食材熬煮六小時的高湯為底，搭配肉質甘甜的極品帝王蟹、日本帆立貝、特製鮮蝦花枝漿及新鮮時蔬，勾勒出海洋鮮甜好味道，教人吮指回味、欲罷不能。

規格：2950g (固形物1130g)
熱量：每100g / 83.7大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **899元**



本頁商品可指定10/30起，訂貨日3日後到店取貨，訂貨日7日後他店取貨
本DM產品為各品牌委任專業合格食品廠生產製造，圖片中擺盤裝飾及銅碗盤器皿花飾僅供參考，所有產品皆為限量販售



主廚 阿發師推薦



阿發師八珍黑蒜補膳雞湯組

雙燉品貼心4包裝

由紅棗、人蔘、茯苓、甘草、白朮、白芍、川芎、當歸八種補身藥材而成的八珍，是入冬養身湯品。黑蒜烏骨雞湯採用雲林珍貴黑蒜頭，細火熬煮3小時以上，一盒含2包八珍雞湯、2包黑蒜烏骨雞湯，隨時享用隨時進補，方便實用。

規格：八珍雞湯400g(固形物120g)x2包入
黑蒜烏骨雞湯400g(固形物120g)x2包入
(雞胸、雞腿或雞翅切塊隨機出貨/ 不含頭、頸、爪等部位)
熱量：每100g / 122.3大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **499元**

本店取貨



他店取貨



椰乳燉雪蛤

特選珍貴雪蛤，經典年節甜點

將珍貴雪蛤、上等花旗蔘、南洋特製椰乳、上等奶水、紅棗、枸杞、冰糖熬煮而成，濃濃奶香味，入口滑溜不甜膩，為圍爐餐後甜點之首選。

規格：1000g(固形物100g、椰乳900g)
熱量：每100g / 78大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **299元**

本店取貨



他店取貨



主廚 阿秋師推薦

阿秋師冬令麻油雞湯

特選北港黑麻油，南投老薑

嚴選屏東土雞，以雞肉搭配爆炒後的北港黑麻油與老薑，慢火燉煮完成香氣四溢的麻油，口味清香不油膩，是老少咸宜的冬令進補首選。

規格：2000g(固形物400g)
酒精濃度：3%
熱量：每100g / 83.8大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **399元**

本店取貨



他店取貨



阿秋師燒酒薑母鴨

嚴選彰化土番鴨，南投老薑

阿秋師獨家配方，採用肉質細嫩、油質極少的彰化土番鴨，嚴選產自南投口感溫潤的北薑，燉煮18小時，湯頭甘甜不嗆喉，為冬令溫補燉品首選。

規格：2000g(固形物400g)
酒精濃度：5.2%
熱量：每100g / 42大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **399元**

本店取貨



他店取貨



主廚 阿發師推薦



阿發師十全人蔘補膳雞湯組

雙燉品貼心4包裝

以人蔘、茯苓、甘草、白朮、白芍、黃耆、桂枝、川芎、當歸、熟地組成的十全補湯，適合全家進補，人參烏骨雞是秋、冬補氣首選。嚴選養殖90天以上的紅羽土公雞，經過10小時慢火細熬出原味高湯，與藥膳入味，是冬令時節的燉補佳品。一盒含2包十全雞湯、2包人參烏骨雞湯，隨時享用隨時進補，方便實用。

規格：十全雞湯400g(固形物120g)x2包入
人參烏骨雞湯400g(固形物120g)x2包入
(雞胸、雞腿或雞翅切塊隨機出貨/ 不含頭、頸、爪等部位)
熱量：每100g / 116.5大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **499元**

本店取貨



他店取貨



羊奶頭養生燉雞湯

嚴選屏東土雞 養氣湯品首選

嚴選屏東土雞，搭配別稱台灣天仙果的中藥『羊奶頭』及枸杞、黑棗等藥材，全程細火熬煮3小時以上，湯頭甘醇，肉質鮮嫩，是冬令進補的首選。

規格：2200g(固形物1100g) / 全雞帶頭帶爪
熱量：每100g / 146.6大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **399元**

本店取貨



他店取貨



干貝人蔘蟲草燉烏雞

嚴選純正烏骨雞，珍貴中藥材

採用珍貴的黃金蟲草，搭配多種珍貴藥材及烏骨雞細火熬煮，再加上干貝、人蔘等藥材，湯頭濃郁鮮美，肉質鮮嫩，是不可錯過的滋補湯品。

規格：2000g(全雞，含雞頭和雞腳)
(固形物900g、高湯1100g)
熱量：每100g / 98.2大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存1年

本店 / 他店取貨價 **499元**

本店取貨



他店取貨



民視
娘家滴雞精

100%
全雞原汁



民視娘家滴雞精

滴滴精粹、滴滴香醇

嚴選飼養100天以上無藥物殘留的台灣放山黑羽土雞，經10小時以上繁複程序慢慢滴釀，獨家水蒸氣不回流技術，滴滴精粹、滴滴香醇，保證不加一滴水，更沒有傳統雞精的腥昧，香醇好喝，營養高無負擔，能滋補強身、增強體力、調整體質，是天然食補養生最佳聖品，更是年節送禮的貼心選擇！

規格：10入/盒，65ml/入 熱量：每100ml / 28.9大卡
保存方法：-18℃以下冷凍保存6個月

宅配取貨價 **2,030元**



宅配指定1/27之前配送

本店 / 他店取貨價 **1,880元**

本店取貨



他店取貨

