



紐西蘭

胸棘鯛 | 南極冰鯛



神級之白肉魚

- 鮮甜的美味只能透過舌尖驚嘆不已！

紐西蘭 南極冰鯛

- 來自全世界最純淨的紐西蘭與南極水域

來自南極深海海域的稀有珍品，是生長極緩慢的深海魚類，魚身寬，頭大，身體及鰭呈明亮磚紅色，嘴和腮部呈藍黑色。生活在深海 600 米～1800 米的冰冷海洋中，以極地磷蝦為食物，天然野生，無任何汙染。

優勢特色

- 肉色呈珍珠白，肉片厚而緊實；魚骨亦呈雪白，且均為軟骨，含豐富的膠原蛋白。
- 有著非常細膩鮮嫩的口感，肉質堪比螃蟹肉。
- 適合各種烹飪方式，以「清蒸」為主，其他如煎、煮、烤、炸都可。
- 它是南極冰冷深海魚類的代表，具有深海魚類的特質：一高二低（高蛋白、低脂肪、低膽固醇）。
- 富含 20 多種人體所需要的微量元素，以及維生素，並含有豐富的珍貴「硒」元素，是其他魚類的 2 倍以上，「硒」經醫學期刊研究證實有下列五大好處：高抗氧作用、有助於降低癌症發生率、預防心血管疾病、卓越保肝護肝功能、預防糖尿病。
- 含有豐富而珍貴的 DHA，號稱是「腦白金」最豐富的魚類之一，可激活腦細胞，增強記憶力，延緩大腦衰老，防止老年癡呆。
- 魚肉中含有豐富的「深海魚油」，日本人把它拿來作為保養品，可延緩肌膚衰老
- 南極冰鯛以其珍稀，豐富的營養價值與鮮嫩的美味，受到各國美食家的追捧。



學名

胸棘鯛科

