

檔 號：
保存年限：

行政院農業委員會漁業署 函

地址：100臺北市南海路37號
承辦人：林緣珠
電話：(02)23835738
傳真：(02)23328950
電子信箱：yuanjue@msl.f.a.gov.tw

受文者：行政院原子能委員會

發文日期：中華民國108年3月8日

發文字號：漁四字第1081346553號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文（108年石斑魚團購單(0227確認版).xlsx、石斑魚簡介及食譜-1.jpg、石斑魚簡介及食譜-2.jpg）

主旨：適逢石斑魚產季，本署輔導財團法人台灣養殖漁業發展基金會整合國內經臺灣水產品生產追溯、HACCP等認證之供貨單位，規劃石斑魚產品團購優惠方案，敬請協助函轉所屬機關及鼓勵同仁踴躍訂購，共同關懷及支持國產漁產，請查照。

說明：

一、石斑魚富含蛋白質、胺基酸、EPA、DHA、牛磺酸、膠質等，肉質口感絕佳，是食補的最佳食材，適合日常養生滋補，簡易的清蒸或煮湯方式，就能呈現石斑魚的鮮甜滋味，為拓展國內市場及提供消費者更方便的料理食材，近年本署廠商輔導生產三清石斑魚（去鱗、去鰓及內臟）及切塊品項，簡單調理美味上桌，歡迎各機關及同仁踴躍團購。

二、本石斑魚團購優惠方案，自即日起至108年5月17日截止，各家廠商石斑魚產品型態、運費、訂購優惠及匯款等相關問題，請逕電話洽詢各供貨單位；另團購活動訊息，請洽

財團法人台灣養殖漁業發展基金會02-33938008推廣組。

三、檢附「國產優質石斑魚團購優惠資訊」及DM各1份。

正本：行政院、立法院、司法院、考試院、監察院、內政部、外交部、國防部、財政部、教育部、法務部、經濟部、交通部、衛生福利部、文化部、勞動部、科技部、國家發展委員會、僑務委員會、中央銀行、行政院主計總處、行政院人事行政總處、行政院環境保護署、海洋委員會海巡署、國立故宮博物院、大陸委員會、金融監督管理委員會、國軍退除役官兵輔導委員會、行政院原子能委員會、公平交易委員會、行政院公共工程委員會、原住民族委員會、客家委員會、中央選舉委員會、國家通訊傳播委員會、臺灣省政府、臺灣省諮議會、考選部、銓敘部、公務人員保障暨培訓委員會、公務人員退休撫卹基金監理委員會、審計部、高雄市政府、桃園市政府、臺北市府、宜蘭縣政府、基隆市政府、新竹縣政府、新竹市政府、苗栗縣政府、臺中市政府、彰化縣政府、雲林縣政府、南投縣政府、嘉義縣政府、嘉義市政府、臺南市政府、屏東縣政府、臺東縣政府、花蓮縣政府、新北市政府、行政院農業委員會、行政院農業委員會農糧署、行政院農業委員會動植物防疫檢疫局、行政院農業委員會林務局、行政院農業委員會水土保持局、行政院農業委員會農業試驗所、行政院農業委員會種苗改良繁殖場、行政院農業委員會農業金融局、行政院農業委員會林業試驗所、行政院農業委員會水產試驗所、行政院農業委員會畜產試驗所、行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所、行政院農業委員會家畜衛生試驗所、行政院農業委員會屏東農業生物技術園區籌備處、行政院農業委員會臺南區農業改良場、行政院農業委員會桃園區農業改良場、行政院農業委員會苗栗區農業改良場、行政院農業委員會高雄區農業改良場、行政院農業委員會花蓮區農業改良場、行政院農業委員會臺東區農業改良場、台灣電力股份有限公司、台灣中油股份有限公司、台灣自來水股份有限公司

副本：財團法人臺灣養殖漁業發展基金會、梓官區漁會、屏東縣佳冬鄉水產養殖產銷班第8班、永安區漁會、高雄市永安區石斑魚繁養殖產銷班第14班、林邊區漁會、本署各組

室電 2019/03/08 文
交 12:02:32 章

國產優質石斑魚團購優惠資訊

製表時間：108年2月27日

供貨單位	品項	規格	原價	整箱團購優惠價	認證證	聯絡方式	備註	送貨時間
梓宮區漁會	三清石斑魚	600g-700g/尾	420元/尾	18尾/箱，促銷價4,680元	HACCP認證工廠 ISO22000 臺灣水產品生產追溯	蔣小姐、張先生 電話：07-6176110 傳真：07-6176132	整箱出貨，最低出貨量為1箱	訂購付款後，3-5個 工作天送達
		700g-800g/尾	480元/尾	16尾/箱，促銷價4,800元				
	石斑魚輪切	200g-220g/盤	200元/盤	28盤/箱，促銷價3,640元				
	石斑魚菲力	200g-300g/片	300元/片	45片/箱，促銷價10,000元				
【樂漁8】- 屏東縣佳冬鄉水產 養殖產銷班第8班	【嚴選優質青斑】 三清石斑魚(整尾)	400g-500g/尾	300元/尾	8尾/箱，優惠價2,160元 ★2箱，優惠價4,200元	HACCP認證工廠 臺灣水產品生產追溯	陳啓宏 先生 電話：08-8663513 手機：0920-090871	單一配送地點滿3,000元，免運費；未 滿則酌收運費200元。 ※限貨供應 ※ATM匯款 ※貨到付款，惟未滿3000元者需酌收 運費與30元手續費。	下午3點前下單， 隔天到貨
		500g-600g/尾	400元/尾	7尾/箱，優惠價2,520元 ★2箱，優惠價4,900元				
	【嚴選優質青斑魚片】	250g/片	330元/尾	12片/箱，優惠價3,120元				
	三清石斑魚	600g/尾	280元/尾	訂購滿20尾，優惠價4,600元				
永安區漁會	龍騰石斑魚片	700g/尾	300元/尾	訂購滿20尾，優惠價4,800元	臺灣水產品生產追溯	孫藝鳳 小姐 電話：07-6912020 傳真：07-6913832	單一配送地點滿2,000元，免運費；未 滿則運費另計。 ※限貨供應	訂購付款後，3-5個 工作天送達
		300g/包	360元/尾	訂購滿20包，優惠價6,400元				
	龍騰石斑魚塊	300g/包	320元/尾	訂購滿20包，優惠價5,600元				
	石斑魚清肉	300g-400g/片	330元/片	5KG/箱(約13片左右)，優惠價2500元				
高雄市永安區石斑 魚繁殖產銷班第 14班	三清石斑魚(整尾)	700g-800g/尾	433元/尾	10尾/箱，優惠價3300元	HACCP認證工廠 ISO22000 CAS	蘇竹君 小姐 電話：07-6916168 傳真：07-6916900	優惠價格免運費 ※限貨供應 ※ATM匯款 ※貨到付款	訂單成立後，2-3個 工作天送達
		500g/盒	299元/盒	10盒/箱，優惠價2300元				
	石斑魚切塊			30盒/箱，優惠價6000元				
	三清石斑魚(整尾)	1.2KG-1.4kg	670元/尾	6尾/箱，優惠價2580元				
林邊區漁會	三清石斑魚	700g-799g/尾	560元/尾	每箱7尾，優惠價3,000元	HACCP認證工廠 臺灣水產品生產追溯	陳喬威、甘惠尹 電話：08-8751130 傳真：08-8750630	單一配送地點免運費、可貨到付款。 (數量有限，售完為止。)	訂購後2-3個工作天 送達
		700g-799g/尾	560元/尾	每箱20尾，優惠價8,000元				
	龍騰石斑魚頭骨	300g/包	150元/包	每箱12包，優惠價1,600元				

補充說明：

1. 本團購優惠方案，自即日起至108年5月17日截止。
2. 為確保低溫配送品質，配送地點以台灣本島為限。
3. 各石斑魚產品型態及訂購、配送等相關問題，請逕洽各供貨廠商。
4. 免運優惠僅限單一廠商，如需購買多家產品請分別洽不同供貨商聯繫。

石斑魚簡介及營養

Omega-3

DHA

EPA

石斑魚俗稱「鮨過或鱸魚」，肉質細嫩、味道鮮美，外型美觀。傳統上為民眾喜愛的高經濟價值魚類，深受各地消費者所喜愛，時常在高級餐廳或各種宴會場合中出現，為膾炙人口的海鮮佳餚。

營養價值高、味道鮮美，肉細嫩厚實，其中蛋白質含量高，脂肪含量較一般肉類低，除含人體代謝所必需的氨基酸外，還富含多種無機鹽、鐵、鈣、磷以及Omega-3脂肪酸等，魚皮富含膠質口感Q彈，是食補的最佳天然美容聖品。

補助單位



行政院農業委員會漁業署

地址：10093 台北市中正區潮州街2號

電話：02-3343-6000

執行單位

財團法人台灣養殖漁業發展基金會

地址：100 台北市愛國東路66號12樓之1

電話：02-3393-8008 傳真：02-3393-8018

台灣優魚



鱸鮮料理

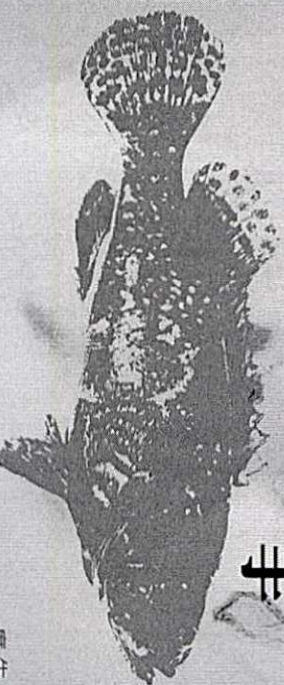
第一次做石斑就上手

石斑魚

Omega-3

DHA

EPA



薑絲石斑魚湯



準備材料：

石斑魚塊、蔥絲、薑絲

調味料：

鹽巴少許、米酒

烹調步驟：

1. 將石斑魚塊川燙備用。

2. 水煮沸，放入石斑魚塊、薑絲，待魚塊煮熟，加入蔥絲放入湯盅即可。

*搭配簡易味噌包，可變化為石斑魚味噌湯喔！

石斑雪泥鍋



準備材料：
石斑魚肉片150g、豆腐5片、松茸2朵、綠豆粉皮50g、荷蘭豆25g、娃娃菜50g、蘿蔔泥30g、蓮藕片50g、大白菜200g、紅蘿蔔片適量

調味料：
昆布柴魚高湯500cc

烹調步驟：

1. 粉皮先泡水至軟撈起。
2. 將紅蘿蔔、蓮藕片、娃娃菜、大白菜先燙熟。
3. 先將大白菜鋪底，在依序把其他食材放入砂鍋中排列好，將昆布柴魚高湯倒入鍋中煮沸，最後把蘿蔔泥放在火鍋內，續煮到食材熟了即可食用。

清蒸石斑



準備材料：
石斑1/2條、薑1塊、青蔥2根、熱開水1/2杯、沙拉油1大匙

調味料：
米酒1大匙、醬油2大匙、香油2大匙

烹調步驟：

1. 薑切粗薑條排在蒸魚盤上，再切一部分細薑絲及青蔥絲以冷水泡卷。
2. 將石斑排在薑條上，淋上米酒，即可移入沸騰蒸氣的鍋中，大火蒸6分鐘。
3. 另以小鍋加熱沙拉油及香油，加入蔥絲薑絲快炒爆香。
4. 開鍋，淋上醬油、熱開水，淋上蔥薑油即成。

五柳石斑



準備材料：
石斑1/2條、地瓜粉1/2杯、蒜末2大匙、豬油2大匙、洋蔥1/2個、紅辣椒1根、紅蘿蔔1段、黑木耳1片、熟竹筍1塊、水1又1/2杯、香菜株1小把

調味料：
鹽1小匙、米酒1大匙、糖1大匙、白胡椒粉適量、烏醋4大匙

烹調步驟：

1. 各項配料切條絲狀
2. 石斑魚斜刀劃出切口，淋上米酒、沾上地瓜粉，入油鍋炸至金黃撈出盛盤，灑上胡椒粉。
3. 以豬油爆香蒜末、洋蔥、辣椒，下料絲快炒，加入水煮滾，以鹽、糖、胡椒調味，以地瓜粉小芡芡，加入烏醋炒出香味，淋在炸魚上，撒上香菜即成。