

養殖烏魚魚排

當令食材 × 本土水產品 × 便利利用型態

營養滿滿 紮實肉質

烏魚的食用價值極高，取出魚子、魚卵後的「烏魚殼」肉質肥美、鮮嫩，營養滿滿，是良好的蛋白質攝取來源！生產者將烏魚去頭尾、去刺，做成烏魚排，退冰即可料理，非常適合愛吃魚又不會挑刺的社友。簡單乾煎、紅燒或煮成烏魚米粉湯都超美味。



生產者/邱經堯

邱經堯經營「邱家兄弟」品牌，養殖魚塢位於嘉義縣義竹鄉，低密度飼養的烏魚，讓魚隻有充足的活動空間，並且減少疾病風險，降低用藥的可能性。取出魚子、魚卵後的烏魚殼，亦是全食物利用的一環。

2020年更獲選農委會第32屆十大神農獎，他開心的說，「這是對堅持友善環境的生產者最直接的肯定」。

400克 2~4片/包 **200元**