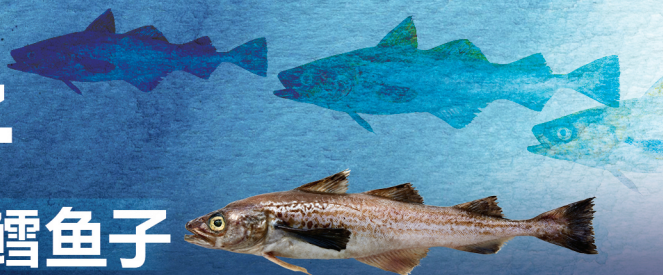




Natural, Pure, Delicious
天然 纯净 美味
Alaska-Origin, USA

明太子

野生阿拉斯加狭鳕鱼子



味道

鲜味包装

充满海鲜的鲜味
没有“鱼腥味”

不同程度的辣味
从浓到淡

清爽, 口感丰富



使用 明太子口味多样, 为传统融合菜肴增添令人愉悦的口感。用明太子代替飞鱼子作为寿司配料, 为寿司卷增添更多的风味和更柔软的口感。将明太子加入米饭中, 带来独特的口味。



关于

明太子 在日语里的意思是野生阿拉斯加狭鳕的孩子 (“ko”)。明太子即阿拉斯加野生狭鳕鱼子, 是一种非常受欢迎, 充满香味的美味佳肴。在韩式料理中被称为明太子, 明太子的多样性使它更适合制作各种亚洲风味菜肴。

如何制作



阿拉斯加狭鳕鱼子在盐水中浸泡, 细心清理后, 加香料、辣椒进行腌制。

产品

其它野生阿拉斯加狭鳕鱼子产品



TARAKO
咸味鱼子

BARAKO
松软鱼子, 咸味或香辣味



明太子是
日本传统料理
的经典原料, 在现代菜单和
包装食品中都非常受欢迎

日本甚至还有
明太子主题公园!



— 明太子寿司手卷 —



营养

阿拉斯加狭鳕鱼子
包装精美、颜色鲜亮，
是高品质营养的能量站。

— 美味的营养补充

食用 (15克) *

3.3 克 钙 (254% DV)

1.7 微克 维他命 B12 (71% DV)

3.35 克 蛋白质 (6.7% DV)

350 毫克 OMEGA 3脂肪酸

DV=每日摄入量 // 15克=0.53盎司

* 一份狭鳕鱼子的用量通常是15克，而大多数其他海鲜则是85克。



高含油量的野生阿拉斯加明太子

的OMEGA-3含有丰富的DHA和EPA，大量研究表明其对人体极为有益，且易

被人体吸收。



DHA&EPA和Omega 3s的功效

- 增强心脏健康
- 加强大脑功能
- 提供婴幼儿生长和发育必需的营养

菜单创意



明太子 是日本料理的经典食材，包括开胃小菜、茶点、辣拉面和美味的方便食品，如饭团和明太子意面。明太子意面是一款舒适的主食，充满鲜味和清淡的海鲜味道。如需更多的食谱，请联系ASMI。



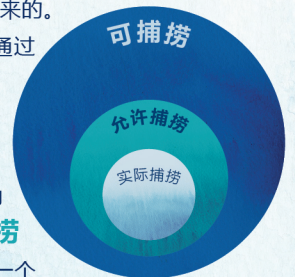
可持续性

在阿拉斯加，
保护野生阿拉斯加狭鳕鱼种群
以及保护环境

这两者要比获得商业成功机遇更为重要。生活在白令海、阿留申群岛以及阿拉斯加湾的阿拉斯加狭鳕鱼数量是通过每年的科学调查估算出来的。

首先，管理者通过调查数据来确定狭鳕鱼种群的“可捕捞总量”，确定“允许捕捞量”，并设置一个

较低的“实际捕捞量”以确保野生阿拉斯加狭鳕鱼种的可持续发展。



阿拉斯加狭鳕是美国
最大的可持续发展渔业

认证

根据可持续发展渔业的两项独立认证标准，阿拉斯加狭鳕渔业已获得以下官方资质认证：

- 阿拉斯加责任渔业管理 (RFM) 认证
- 海洋管理委员会 (MSC) 认证

