

訂購碼	品名	內容物(成分)	素食別	製造廠商	食品業者登錄字號	食用方式	國內負責廠商
0090	特級鮮凍大白蝦（預購）	南美白對蝦、亞硫酸鈉	非素食	台灣卜蜂企業股份有限公司 ^0800-081-373^南投市南崗工業區工業東路17號^服務時間(週一至週五09:00-17:00)	A-136514783-00000-5	生品，須調理至全熟後才可食用	台灣卜蜂企業股份有限公司 ^0800-081-373^南投市南崗工業區工業東路17號^服務時間(週一至週五09:00-17:00)
0091	熟凍大白蝦（預購）	南美白對蝦	非素食	台灣卜蜂企業股份有限公司 ^0800-081-373^南投市南崗工業區工業東路17號^服務時間(週一至週五09:00-17:00)	A-136514783-00000-5	解凍後即可食用	台灣卜蜂企業股份有限公司 ^0800-081-373^南投市南崗工業區工業東路17號^服務時間(週一至週五09:00-17:00)
1001	彭園翡翠椒汁白肉鍋（預購）	翡翠椒汁湯:水、翡翠椒汁醬(青辣椒、雞汁[水、鹽、L-麩酸鈉、香料、糖、羥內基磷酸二澱粉、雞骨肉萃取物(雞骨肉、食鹽、水)、雞脂、酵母萃取物、藤椒油樹脂、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、玉米糖膠、脂肪酸甘油酯、β-胡蘿蔔素、藤椒粉、焦糖色素)、豌豆、蒜頭、雞粉(鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物(酵母萃取物、鹽)、雞油、棕櫚油、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒)、鹽)、金針菇、白蘿蔔 肉品包:豬五花肉(台灣) 豬肉原產地:台灣	非素食	彭園湘菜館有限公司^02-25625235^台北市中山區林森北路380號2樓^08:30-17:30	F-125086503-00000-2	1.隔水加熱 - 完全解凍後，水放入鍋中，煮滾後湯包加熱15-20分鐘，肉品包取出煮熟，剪開湯包放置容器，即可享用。 2.微波加熱 - 完全解凍後，剪開包裝放置容器中，微波爐中火加熱約15-20分鐘，即可享用。(請自行斟酌加熱時間) 3.電鍋加熱 - 完全解凍後，剪開包裝放置容器中，蒸煮約莫20-30分鐘，即可享用。 注意事項:解凍與加熱方式因設備與天候狀況差異，可依據實際需要調整時間。	利和成股份有限公司^02-89785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30
1002	彭園湖南老饕酸菜白肉鍋（預購）	酸菜湯成分：水、泡椒酸菜醬[酸菜、水、小米泡椒(小米椒、水、鹽)、米醋、大豆油、老薑、燈籠椒、豇豆、檸檬酸、鹽、白胡椒粉、糖、雞肉萃取物]、酸菜、白蘿蔔、金針菇 肉品包成分：豬五花肉(台灣)	非素食	彭園湘菜館有限公司^02-25625235^台北市中山區林森北路380號2樓^08:30-17:30	F-125086503-00000-2	1.隔水加熱 - 水放入鍋中，煮滾後直接放入冷凍調理包（需退冰）加熱40分鐘，剪開調理包倒出即可食用。 2.微波加熱：完全解凍後，剪開倒入碗中，放置微波爐中火加熱約10-15分鐘即可享用。(請自行斟酌加熱時間) 3.電鍋加熱 - 無需解凍情況下，將冷凍調理包放置電鍋內，蒸煮約莫30-40分鐘，剪開即可享用。	利和成股份有限公司^02-89785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30
1003	ㄅㄅ牛豆腐煲（預購）	十三香湯底(水、十三香醬(豬油、牛油、蒜仁、辣豆瓣醬(鹽漬辣椒(辣椒、食用鹽)、蠶豆、食鹽)、大豆沙拉油、郫縣豆瓣醬(紅辣椒、蠶豆、食鹽、小麥粉)、十三香粉(丁香、八角、山奈、豆蔻、桂皮、草果、小茴、香葉、白芷、川沙仁、肉豆蔻)、辣椒、朝天椒、黑豆豉(黑豆、食鹽、水)、冰糖、食鹽、花椒、白胡椒、泡菜辣椒粉(糖、鹽、L-麩酸鈉、麥芽糊精、辣椒粉、檸檬酸、乾燥泡菜片、大蒜抽出物、乳酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、香料)、薑、青蔥、山奈、草果、八角、甘草、白豆蔻、小茴香、丁香、桂角、月桂葉)、醬油、雞粉(鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物、雞油、棕櫚油、硬質棕櫚油、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、白胡椒)、米酒、蒜仁、L-麩酸鈉、砂糖、食鹽)、臭豆腐(非基因改造黃豆、豆腐用凝固劑(硫酸鈣)、天然發酵水(荊杏、杏菜、八角、甘草、薑、蛋、花椒))、牛臉頰、牛筋、牛肚、紅油(大豆沙拉油、辣椒、泡菜辣椒粉(糖、鹽、L-麩酸鈉、麥芽糊精、辣椒粉、檸檬酸、乾燥泡菜片、大蒜抽出物、乳酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、香料)、郫縣豆瓣醬(紅辣椒、蠶豆、食鹽、小麥粉)、薑、青蔥、山奈、花椒、草果、八角、甘草、白豆蔻、小茴香、丁香、桂角、月桂葉)、花椒油(沙拉油、花椒、青麻椒、薑)、藤椒油(菜籽油、藤椒)、朝天椒。	非素食	陸仕企業股份有限公司^08-7799701^屏東縣內埔鄉北寧路二段88號^08:30~16:30	T-183414913-00001-1	食用前應充分加熱	陸仕企業股份有限公司^08-7799701^屏東縣內埔鄉北寧路二段88號^08:30~16:30
1004	老四川水煮牛（預購）	湯包： 湯包底料{水、紅油底料【大豆沙拉油、牛油(產地:澳洲、紐西蘭)、豆瓣醬(辣椒、蠶豆仁、食鹽、小麥粉)、豬油(產地:台灣)、辣椒、青蔥、蒜頭、雞油[生雞油、洋蔥、薑片、白胡椒粉(麩皮粉、麥芽糊精、綠辣椒、胡椒、玉米澱粉、辣椒、茶枝、八角、當歸)、山奈、花椒、八角]、百草粉(八角、白芷蔻)、花椒、薑片、冰糖、雪花釀(糯米、水)、米酒、酒辣(朝天椒、米酒、鹽)、黑豆豉【(黑豆、食鹽)、水、黃豆油、糖、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸)】、調味粉【食鹽、香料、L-麩酸鈉、砂糖、麥芽糊精、葡萄糖、大豆水解蛋白、醬油、蘑菇、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、酵母抽出物、黑胡椒、氧化澱粉、葵花籽油、芥花油、糊精、琥珀酸、碳酸鉀、檸檬酸】、豆瓣醬(辣椒、蠶豆仁、食鹽、小麥粉)、黃豆油)、豆芽、寬粉(綠豆澱粉、馬鈴薯澱粉、水)	非素食	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-16:00	M-112732780-00005-5	步驟1:加熱前置於冰箱冷藏室完全解凍。 步驟2:電鍋加熱：解凍後整份倒入可蒸煮的容器後，放入電鍋中，外鍋加2碗水，加熱至電鍋跳起後，悶約5 - 10分鐘。 瓦斯加熱：大鍋子放入適量水，並放上蒸煮架，加熱至水滾後將解凍之產品倒入可蒸煮的容器中，放在蒸煮架上並蓋上鍋蓋，蒸約20 - 25分鐘，加熱完成即可食用。 步驟3：可加入喜愛食材一起煮即可享用美味的水煮牛。	人杰老四川餐飲管理顧問(股)公司^07-3417222^高雄市左營區文學路597號^9:00-16:00
1005	珍苑麻辣牛三寶鍋（預購）	麻辣牛肉湯：麻辣牛肉湯(牛高湯液體(水、牛骨)、豆瓣醬(黃豆(非基因改造)、糖、鹽、磷酸二澱粉(粘稠劑)、乳酸)、辣豆瓣醬(辣椒、黃豆(非基因改造)、糖、鹽、磷酸二澱粉(粘稠劑)、乳酸)、醬油(水、非基因改造脫脂黃豆片(原料來源非基因改造黃豆)、小麥、食鹽)、鹽、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、辣椒粉、花椒、黑胡椒、八角、肉桂粉、月桂葉)、牛肉、牛筋、牛肚	非素食	珍苑食品股份有限公司^02-28169180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：30	A-154359882-00000-2	加熱即食	珍苑食品股份有限公司^02-28169180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：30

1006	酸菜白肉鍋 (預購)	內容物：水、凍豆腐[水、黃豆(非基因改造)、硫酸鈣、品質改良劑ACE(脂肪酸甘油酯、碳酸鈣、卵磷脂、碳酸鎂、矽樹脂)]、米酢(水、糯米、釀造酒精)、高麗菜、酸白菜(大白菜、鹽)、豬五花肉片(台灣)、雞骨、白蘿蔔、洋蔥、豆皮[黃豆(基因改造)、棕櫚油、食品級豆類消泡劑(脂肪酸山梨醯酯、二氧化矽、卵磷脂、氫化棕櫚油脂)]、薑、豬油(原料產地:台灣)、雞粉[鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物(酵母萃取物、鹽)、雞油、棕櫚油(棕櫚油、硬質棕櫚油)、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒]、蒜、糖、鯉魚粉[鹽、L-麩酸鈉、糖、乳糖、柴魚、乾燻鯉魚、葡萄糖、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、酵母萃取物(酵母萃取物、鹽)、琥珀酸二鈉、焦糖色素]、鹽、蔥、調味料(麥芽糊精、食鹽、蔗糖、酵母抽出物、黃豆水解蛋白、香菇抽出物、高麗菜抽出物)、香菜、香菇。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	解凍後將料包拆封倒於容器中，煮滾即可食用，建議可加入青蔬、菇類及火鍋配料，即可品嚐風味道地之美味鍋物。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1007	開運麻油雪花豬 (預購)	內容物：水、豬肉(豬肉產地：丹麥)、料理米酒(米、精製食用酒精)、薑、麻油、醬油、樹薯澱粉、雞高湯[水、鹽、雞油(雞油、迷迭香萃取物(抗氧化劑))、雞湯(水、全雞、鹽)、糖、雞肉泥(雞肉、水)、水解膠原蛋白、麥芽糊精、酵母抽出物、調味粉(酵母抽出物、大豆水解蛋白、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)、調味粉(L-天門冬氨酸鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉)、玉米糖膠、調味粉(果糖、葡萄糖、酵母抽出物、麥芽糊精)、調味粉(大豆水解蛋白、胺基乙酸、檸檬酸)、大豆卵磷脂混合物[大豆卵磷脂、交酯化蓖麻酸聚合甘油酯、麥芽糊精]、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、大豆卵磷脂、D-木糖]]、枸杞、糖、鹽、調味料(麥芽糊精、食鹽、蔗糖、酵母抽出物、黃豆水解蛋白、香菇抽出物、高麗菜抽出物)。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	不解凍將料包不拆封置於水中加熱約10~15分鐘，倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1008	老四川椒麻烤魚 (預購)	鱸魚:鱸魚【水、鱸魚、青蔥、薑、米酒、精鹽(氯化鈉、碘酸鉀)】、沙拉油、青花椒、馬鈴薯澱粉 配料包:凍豆腐【水、非基因改造黃豆、硫酸鈣、豆製品消泡劑(碳酸鈣、脂肪酸甘油酯、大豆卵磷脂、矽樹脂)】、腐竹【水、非基因改造黃豆、消泡劑(脂肪酸甘油酯)、碳酸鈣、碳酸鎂、卵磷脂)】、粉絲(馬鈴薯澱粉、豌豆澱粉、綠豆澱粉、水) 醬包:大豆沙拉油、牛油(產地:澳洲、紐西蘭)、豆瓣醬(辣椒、蠶豆仁、食鹽、小麥粉)、豬油(產地:台灣)、辣椒、青蔥、蒜頭、雞油【生雞油、洋蔥、薑片、胡椒粉(麩皮粉、麥芽糊精、綠辣椒、胡椒、玉米澱粉、辣椒、茶枝、八角、當歸)、山奈、花椒、八角】、百草粉(八角、白荳蔻)、花椒、薑片、冰糖、雪花釀(糯米、水)、米酒(米、糖)、酒辣(朝天椒、米酒、鹽)、黑豆豉【(黑豆、食鹽)、水、黃豆油、糖、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸)】、藤椒油(菜籽油、藤椒)、香油(大豆油、芝麻油)、干鍋醬【大豆油、菜籽油、郫縣豆瓣醬(紅辣椒、蠶豆、食用鹽、小麥粉、防腐劑(己二烯酸鉀)】、辣椒、食用鹽、L-麩酸鈉、料理米酒(米酒)、生薑、洋蔥、大蒜、糖、花椒、豆豉(大豆、水、食用鹽)、肉類複合調味料(雞肉萃取物、牛肉萃取物、水、食用鹽、香辛料(八角、小茴香、桂皮)、濃香型白酒(水、高粱)、香料、5'-核糖核苷酸二鈉(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、花椒油(菜籽油、大豆油、花椒)、紅椒色素、防腐劑(己二烯酸鉀)】、胺基丙酸、琥珀酸二鈉、甜味劑(甘草	非素食	金福華企業股份有限公司^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-16:00	M-112732780-00005-5	非供即時 應充分加熱 1.將烤魚、醬包、配料包解凍 方式一：微波爐解凍 所有食材從袋中取出，分別裝入可微波容器（食材包裝袋體非可微波材質，請勿直接微波） 烤魚加熱時需分 3 次，每次 5 分鐘（維持低功率可避免魚肉乾硬）至解凍，其餘皆微波 10-15 分鐘至食材解凍即可 方式二：冷藏解凍 可前一天放入冷藏，至食材完全退冰 2.依喜好的食材、醬包、配料包、粉絲、烤魚放入烹煮容器，並加入約800公升的水或高湯、烹煮約15~20分鐘，待食材完全熟透後，即可食用。	人杰老四川餐飲管理顧問(股)公司^07-3417222^高雄市左營區文學路597號^9:00-16:00
1009	老四川番茄烤魚 (預購)	鱸魚:鱸魚【水、鱸魚、青蔥、薑、米酒、精鹽(氯化鈉、碘酸鉀)】、沙拉油、青花椒、馬鈴薯澱粉 配料包:凍豆腐【水、非基因改造黃豆、硫酸鈣、豆製品消泡劑(碳酸鈣、脂肪酸甘油酯、大豆卵磷脂、矽樹脂)】、腐竹【水、非基因改造黃豆、消泡劑(脂肪酸甘油酯)、碳酸鈣、碳酸鎂、卵磷脂)】、粉絲(馬鈴薯澱粉、豌豆澱粉、綠豆澱粉、水) 醬包:水、蕃茄、蕃茄醬【水、蕃茄糊、蔗糖、釀造醋、食鹽、香辛料(白胡椒、肉桂、紅辣椒、薑、丁香、肉豆蔻、芥末、月桂葉、眾香子)】、沙拉油、雞油【雞油、洋蔥、薑片、胡椒粉(麩皮粉、麥芽糊精、綠辣椒、胡椒、玉米澱粉、辣椒、茶枝、八角、當歸)、山奈、花椒、八角】、辣椒、鹽(鹽、碘酸鉀)、青花椒、砂糖、味精(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、洋蔥、青蔥、薑、八角、芝麻、白豆蔻、月桂葉、小茴香、紅梔子	非素食	金福華企業股份有限公司^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-16:00	M-112732780-00005-5	非供即時 應充分加熱 1.將烤魚、醬包、配料包解凍 方式一：微波爐解凍 所有食材從袋中取出，分別裝入可微波容器（食材包裝袋體非可微波材質，請勿直接微波） 烤魚加熱時需分 3 次，每次 5 分鐘（維持低功率可避免魚肉乾硬）至解凍，其餘皆微波 10-15 分鐘至食材解凍即可 方式二：冷藏解凍 可前一天放入冷藏，至食材完全退冰 2.依喜好的食材、醬包、配料包、粉絲、烤魚放入烹煮容器，並加入約800公升的水或高湯、烹煮約15~20分鐘，待食材完全熟透後，即可食用。	人杰老四川餐飲管理顧問(股)公司^07-3417222^高雄市左營區文學路597號^9:00-16:00

1010	砂鍋魚（預購）	成分:水,大白菜,魚肉,豆皮(黃豆(基因改造),沙拉油(含大豆),水,消泡劑(脂肪酸甘油酯,碳酸鈣,大豆卵磷脂,矽樹脂)),金針菇,黑木耳,沙茶醬(大豆沙拉油,魚乾,南薑粉,蒜頭,椰子粉,蔥乾,芝麻,食鹽,赤尾青,辣椒粉,咖哩粉,胡椒),洋蔥,蝦米(蝦米,鹽),櫻花蝦,烹調專用脂(水,乳粉,棕櫚油,牛乳,乳清粉,乳化劑(脂肪酸甘油酯),磷酸氫二鈉,鹿角菜膠),糖,辣椒,雞粉(鹽,麥芽糊精,L-麩酸鈉,糖,玉米澱粉,香料,雞肉粉,雞油,酵母萃取物,棕櫚油,硬質棕櫚油,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉,白胡椒),大骨粉(鹽,L-麩酸鈉,冰糖,麥芽糊精,豬肉抽出物,琥珀酸二鈉,DL-胺基丙酸,胺基乙酸,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉,砂糖,二氧化矽,釀造醬油粉(釀造醬油,麥芽糊精,鹽,焦糖色素,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉,大豆油,琥珀酸二鈉,DL-胺基丙酸),雞肉粉,豬油(台灣),水解大豆蛋白,乳糖(乳製品),玉米澱粉(非基因改造),香菇粉,酵母粉,洋蔥粉),碘鹽(鹽,碘酸鉀),蛤蜊風味調味料(L-麩酸鈉,胺基乙酸,琥珀酸二鈉,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉,蛤蜊精粉(糊精,蛤肉抽出物,鹽,琥珀酸,反丁烯二酸)),白胡椒粉(白胡椒),麵粉,樹薯澱粉,花生	非素食	嘉義食品工業股份有限公司 ^02-82267777^新北市中和區 中正路907號^9:00-17:00	F-186761627-00000-6	非供即食,請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司 ^02-82267777^新北市中和區 中正路907號^9:00-17:00
1011	老四川酸菜魚（預購）	水、酸菜蘿蔔【酸菜(刈菜、鹽、糖、米酒)、醃蘿蔔(白蘿蔔、鹽、糖、米酒)】、鱸魚片、魚骨、調味汁【糯米醋(水、糯米)、泡椒(辣椒、食用鹽、苯甲酸(防腐劑))】、奶水【水、脫脂奶粉、鮮奶、乳脂、甜酪乳粉、大豆卵磷脂、磷酸氫二鈉(無水)、磷酸氫二鉀、鹿角菜膠】、調味粉【鹽、麥芽糊精、糖、味精、香料[鹽、酵母抽出物、味精、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、蔗糖、D-木糖、麥芽糊精、油菜籽油、香料、鹽酸硫胺明(維生素B1)]、酵母抽出物、調味粉(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、二氧化矽、香菇粉、高麗菜粉(高麗菜、葡萄糖)、薑母粉、琥珀酸二鈉、香料[糊精、辛烯基丁二酸鈉澱粉、L-抗壞血酸(維生素C)(抗氧化劑)】	非素食	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮 新豐路96巷100號^9:00-16:00	M-112732780-00005-5	步驟1:加熱前置於冰箱冷藏室完全解凍。 步驟2:電鍋加熱：解凍後整份倒入可蒸煮的容器後，放入電鍋中，外鍋加2碗水，加熱至電鍋跳起後，悶約5 - 10分鐘。 瓦斯加熱：解凍後將湯包倒入鍋中，採中小火加熱煮沸後，將鱸魚片平鋪於湯料上煮約5分鐘，待魚片完全熟透後即可食用。	人杰老四川餐飲管理顧問(股)公司^07-3417222^高雄市左營區文學路597號^9:00-16:00
1012	上口美食極品紅燒魚翅羹（預購）	水、大白菜、蝦仁、豬肉(台灣)、筍絲(竹筍、水、檸檬酸)、仿水翅(水、明膠(動物膠)、海藻酸鈉、食用黃色四號)、豬蹄筋(台灣)、洋蔥、香菇、魚皮、豆薯、珠貝、樹薯澱粉、魚翅、紅蘿蔔、蔗糖、醬油、大豆油、豬油(豬脂(西班牙、台灣)、抗氧化劑-維生素E(混合濃縮生育醇、芥花油))、蝦米(蝦米、食鹽)、海參、扁魚(比目魚)、料理米酒、食鹽、雞粉【食鹽、麥芽糊精、蔗糖、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、玉米澱粉、軟質棕油、雞肉抽出物、水解大豆蛋白、洋蔥粉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸、複方香料(葵花油、香料)】、蠔油【水、蔗糖、蠔汁(蠔、水、食鹽)、食鹽、粘稠劑(羥丙基磷酸二澱粉)、調味劑(L-麩酸鈉)、小麥粉、著色劑(焦糖色素)】、香油(大豆油、芝麻)、調味劑(5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)、大骨粉【蔗糖、食鹽、麥芽糊精、雞肉、樹薯澱粉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、豬肉蛋白(瑞典)、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、琥珀酸二鈉、五香粉(肉桂、小茴香、胡荽、丁香、八角、香芹)、二氧化矽、檸檬酸)】、白胡椒粉(白胡椒、麩皮粉、麥芽糊精、玉米澱粉、辣椒)、焦糖色素	非素食	金龍冠食品股份有限公司^05-2215388^嘉義縣民雄鄉北斗村 中正路30號^08:00-17:00	Q-170717246-00000-8	1.食用前一日放置冰箱冷藏解凍 2.水煮加熱:將完全解凍的海鮮羹包與魚翅包剪開一起倒入鍋中，加熱至沸騰後再煮3-5分鐘至海鮮產品均勻熟成，即可食用。加熱過程需不斷攪拌，避免羹湯產生沾鍋焦化。	金龍冠食品股份有限公司 ^05-2215388^嘉義縣民雄鄉 北斗村中正路30號^08:00-17:00
1013	珠貝海鮮羹（預購）	水、大白菜、花枝漿(魚漿、魷魚、雞肉、豬背脂(台灣)、蒜頭、洋蔥、糖、鹽、花枝、葡萄糖、黏稠劑(磷酸二澱粉、醋酸澱粉、三仙膠、鹿角菜膠)、蛋清蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、小麥蛋白粉、調味劑(L-麩酸鈉、麵粉、酵母、碳酸氫鈉、玉米澱粉、碳酸鈣、DL-酒石酸、磷酸二氫鈉、木聚糖酶、檸檬酸、硫酸鈣、大豆粉、抗壞血酸、α澱粉酶、棕櫚油、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、大麥、麥芽、焦糖色素、維生素B1、大豆水解蛋白粉、甜味劑(紐甜、蔗糖素、醋磺內酯鉀)、結著劑(多磷酸鈉、偏磷酸鈉、偏磷酸鉀、焦磷酸鈉(無水)、磷酸二氫鈉(無水))、味淋((D-山梨醇液70%、醬油、高粱、米醋、香料、天然香料)、海鮮風味香精(棕櫚油、芥花油、丙二醇、第三丁基氫醌)、著色劑(二氧化鈦) }、乙醯化己二酸二澱粉、烏醋【水、釀造酢、糖、鹽、洋蔥、濃縮柳橙汁、蕃茄糊、胡蘿蔔濃縮汁、大茴、小茴、芹菜籽、食品添加物〔焦糖色素(第1類)、香料〕】、大豆油、筍絲(麻竹筍、鹽)、紅蘿蔔、金針菇、黑木耳、鮪魚、豬肉(產地：台灣)、素豆皮(小麥蛋白、小麥澱粉、黃豆粉、大豆蛋白、硫酸鈣、二氧化鈦、L-半胱胺酸鹽酸鹽)、魚皮、扁魚、蟹肉棒〔魚漿〔多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)〕、馬鈴薯澱粉、食鹽、砂糖、蛋白粉、黏稠劑(磷酸二澱粉)、蟹肉香料(油菜籽油、香料、紅椒色素)、食用酒精、紅麴色素、L-麩酸鈉〕、調味料[水、鹽、雞油[雞油、迷迭香萃取物(抗氧化劑)]、雞湯(水、全雞、鹽)、糖、味素、水解膠原蛋白、雞肉粉〔雞肉、迷迭香萃取物(抗氧化劑)〕、麥芽	非素食	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮 新豐路96巷100號^9:00-16:00	M-112732780-00005-5	步驟1:加熱前置於冰箱冷藏室完全解凍。 步驟2:電鍋加熱：解凍後整份倒入可蒸煮的容器後，放入電鍋中。 步驟3:放入電鍋中，外鍋加2碗水，加熱至電鍋跳起後，悶約5 - 10分鐘後即可食用。	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮 新豐路96巷100號^9:00-16:00

1014	瑶柱海皇羹（預購）	海皇羹-蝦仁、水、鱸魚肉、大白菜、筍絲、魚皮絲、金針菇、杏鮑菇、香菇絲、砂糖、乙醯化己二酸二澱粉、豬油、干貝、香油(大豆油、芝麻油)、L-麩酸鈉、蝦米、荸?、扁魚、薑、食鹽、調味料(鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物、雞油、棕櫚油、硬質棕櫚油、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、白胡椒)、鰹魚粉(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、食鹽、乳糖、砂糖、乾燻鰹魚、鰹魚抽出物、酵母抽出物、D-木糖、麥芽糖、葡萄糖、糊精)、白胡椒、沙拉油。 烏醋包-烏醋、五賢醋(水、糯米、小麥、糖、鹽、焦糖色素、甘草萃(甜味劑))。	非素食	陸仕企業股份有限公司^08-7799701^屏東縣內埔鄉北寧路二段88號^08:30~16:30	T-183414913-00001-1	充分加熱後食用	陸仕企業股份有限公司^08-7799701^屏東縣內埔鄉北寧路二段88號^08:30~16:30
1015	小三元鹿茸藥膳烏骨雞（預購）	水、烏骨雞、米酒、雞高湯(水、雞肉)、食鹽、醬油、冰糖、味霖(糯米、蓬萊米、果糖、水、釀造酢、鹽)、枸杞、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、桂枝、熟地、雞粉(麥芽糊精、鹽、L-麩酸鈉、糖、雞肉抽出物)、川芎、黃耆、人蔘、當歸、桂皮、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、雞肉香料(乳糖、糊精、香料(中鏈三酸甘油酯、香料、三乙酸甘油酯)、二氧化矽)、黨參、素冬蟲、香料(乳糖、香料、二氧化矽)、酵母抽出物、玉米糖膠、粘稠劑(玉米糖膠、鹿角菜膠、氯化鉀、關華豆膠、麥芽糊精)、鹿茸	非素食	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^08:30-17:30	F-125086503-00000-2	1.電鍋蒸煮法：將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水3杯蒸約30分鐘即可。 2.瓦斯加熱法：將產品拆袋倒入鍋內以小火加熱，沸騰後轉小火再滾約10分鐘即可。 3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	利和成股份有限公司^02-89785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30
1016	蓮子燉雞湯（預購）	雞高湯[雞肉、水、米酒、冰糖、鹽、調味粉(L-麩酸鈉、乳糖、水解大豆蛋白、鹽、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、二氧化矽、紅花籽油、維生素B1、乳酸)、昆布抽出物)、土雞肉、白木耳、蓮子、珠貝、枸杞、薑	非素食	元進莊企業股份有限公司^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^週一至週五08:00-17:00	P-127638186-00000-4	完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內加熱至沸騰，轉小火煮約15-20分鐘，加熱期間須攪動避免雞肉黏附鍋底，待產品完全加熱後即可食用	元進莊企業股份有限公司^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^週一至週五09:00-17:00
1017	彭園胡椒豬肚雞鍋（預購）	水、雞腿丁、大白菜、豬肚、豚骨高湯醬【乳化豬汁[豬肉、水、豬油、食鹽、維生素E(抗氧化劑)]、水、醬油、蒜油[大豆沙拉油、豬油、蒜頭、食鹽、維生素E(抗氧化劑)]、大豆沙拉油、豬頭骨濃縮汁[水、豬頭骨、豬皮、維生素E(抗氧化劑)]、食鹽、大豆水解蛋白、砂糖、樹薯澱粉、豬骨泥(豬骨、水)、雞骨濃縮汁[雞骨、水、食鹽、維生素E(抗氧化劑)]、蒜、食用酒精、薑、豆瓣醬[紅辣椒、水、黃豆、食鹽、甘蔗液糖(糖、水)、蠶豆、香油(大豆油、芝麻)、麵粉、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、玉米糖膠、八角粉)、昆布抽出物[昆布汁(水、昆布)、糊精、水解蛋白(大豆、玉米)、砂糖、食鹽、調味料(L-麩酸鈉、L-天門冬酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉)、三仙膠]、蒜粉[香蒜粉(蒜片、玉米澱粉、麥芽糊精)、玉米澱粉]、白胡椒粉[白胡椒、麩皮粉、麥芽糊精、玉米澱粉、綠辣椒、辣椒、茶枝)、昆布粉(昆布粉、葡萄糖、鹽)、油性辣椒紅(芥花油、紅椒色素)；食品添加物:L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、玉米糖膠】、排骨酥【豬龍骨切、樹薯澱粉、水、味鮮(L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、食鹽、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、砂糖、鹽、碳酸氫鈉、木瓜酵素[碳酸氫鈉、木瓜酵素(麥芽糊精、木瓜酵素、偏亞硫酸氫鈉)、食鹽]、白胡椒粉、五香粉(小茴香、肉桂、陳皮、八角、胡荽子、甘草、丁香、當歸、芹菜籽、川芎、山奈)、香蒜粉(蒜粉、麥芽糊精)】、凍豆腐【水、黃豆(非基因改造)、硫酸鈣】、杏鮑	非素食	彭園湘菜館有限公司^02-25625235^雲林縣元長鄉西莊村24號^08:30-17:30	F-125086503-00000-2	1.隔水加熱 - 完全解凍後，水放入鍋中，煮滾後調理包加熱20-30分鐘，剪開調理包放置容器，即可享用。 2.微波加熱 - 完全解凍後，剪開包裝放置容器中，微波爐中火加熱約20-25分鐘，即可享用。(請自行斟酌加熱時間) 3.電鍋加熱 - 完全解凍後，剪開包裝放置容器中，蒸煮約莫20-30分鐘，即可享用。 注意事項:解凍與加熱方式因設備與天候狀況差異，可依據實際需要調整時間。	利和成股份有限公司^02-89785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30
1018	珍苑日本干貝燉雞湯（預購）	1.湯包：水、雞骨、雞腳、鮮雞汁【水、鹽、雞肉萃取物(雞肉萃取物，鹽)、L-麩酸鈉、糖、雞油、酵母萃取物(酵母萃取物，鹽)、乙醯化己二酸二澱粉、香料、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、明膠、玉米糖膠、β-胡蘿蔔素[麥芽糊精、辛烯基丁二酸鈉澱粉、葵花籽油、抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉、維生素C、維生素E)、β-胡蘿蔔素】、火腿【豬肉、鹽、亞硝酸鈉(保色劑)、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)】 2.料包：雞、干貝	非素食	珍苑食品股份有限公司^02-2816-9180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：00	A-154359882-00000-2	加熱即食	珍苑食品股份有限公司^02-2816-9180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：00
1019	胡椒豬肚雞湯（預購）	高湯(水、雞骨架、豬大骨(台灣))、土雞肉、豬肚(台灣)、白胡椒粉、雞粉【鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物、雞油、棕櫚油、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒】、鹽、冰糖、法國酵母抽出物	非素食	麒宏食品工業有限公司^06-7953142^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00	D-180413593-00001-5	1.電鍋蒸煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。 2.瓦斯加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內以中小火加熱沸騰後轉小火再滾約5分鐘即可。 3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	麒宏食品工業有限公司^06-7953142^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00
1020	富貴人蔘四神養氣鍋（預購）	水、豬排骨、豬肚、薏仁、豬高湯(水、豬骨、豬油、食鹽、食品添加物：維生素E(抗氧化劑)、檸檬酸)、蓮子、食鹽、人蔘、當歸、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、淮山、薑、胡椒、川芎、冰糖 豬肉原產地：奧地利、荷蘭	非素食	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30	N-128095323-00000-3	1.隔水加熱法：完全解凍後，煮沸的滾水中淹過產品(產品不須拆袋)，再煮約15分鐘至產品熟透即可。 2.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆封置於可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約5分鐘即可。 3.電鍋加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約20分鐘即可。	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30
1021	阿鏡師鮑片花膠燉雞湯（預購）	水、全雞、花膠（魚鰾）、鮑螺片、豬腳、小冬菇、紅棗、食鹽、高鮮味素（L-麩酸鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)	非素食	惠陞食品有限公司^04-24960782^臺中市大里區仁德里慈善路138巷18號^9:00~17:00	B-154591880-00001-0	待商品完全解凍後，將完全解凍商品置於容器中，用電鍋或鍋子開水蒸煮加熱，,煮沸後即可食用。	惠陞食品有限公司^04-24960782^臺中市大里區仁德里慈善路138巷18號^9:00~17:00

1022	特級人蔘雞 (預購)	水、雞、豬腳丁(產地:□澳大利亞 □加拿大 □丹麥 □荷蘭 □奧地利 □西班牙 □芬蘭 □瑞典 □臺灣)、滷包(桂枝、紅棗、川芎、當歸、人蔘鬚、枸杞、肉桂、甘草)、雞粉 { 鹽、雞肉風味精粉【麥芽糊精、香料(含蛋)、酵母抽出物、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、二氧化矽】、雞肉粉〔雞肉、迷迭香萃取物(抗氧化劑)〕、糖、味精、麥芽糊精、雞肉調味粉【濃縮雞汁[水、鹽、雞油〔雞油、迷迭香萃取物(抗氧化劑)〕、調味粉(酵母抽出物、大豆水解蛋白、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)、雞肉粉〔雞肉、迷迭香萃取物(抗氧化劑)〕、調味粉(果糖、葡萄糖、酵母抽出物、麥芽糊精)、調味粉(大豆水解蛋白、胺基乙酸、檸檬酸)、玉米糖膠、大豆卵磷脂、D-木糖、L-半胱胺酸鹽酸鹽〕、二氧化矽、小麥纖維素】、小麥纖維素、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、二氧化矽、醬油粉〔醬油、糊精、食鹽、水解動物蛋白(魚)、焦糖色素(第三類)〕、酵母抽出物 } 、鹽	非素食	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-17:00	B-112732780-00000-9	步驟1:加熱前置於冰箱冷藏室完全解凍。 步驟2:電鍋加熱：解凍後整份倒入可蒸煮的容器後，放入電鍋中。 步驟3:外鍋加2碗水，加熱約60分鐘，至電鍋跳起後即可食用。	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-17:00
1023	郭老師黃耆紅棗枸杞烏骨雞湯 (預購)	雞高湯(雞肉、水)、烏骨雞肉、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、乳糖、水解大豆蛋白、鹽、冰糖、黃耆、人蔘、紅棗、枸杞、米酒	非素食	元進莊^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號 ^8:00~17:00	P-127638186-00000-4	解凍後，加熱至沸騰即可食用，亦可依個人喜好添加其他配料	元進莊企業股份有限公司 ^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^9:00~18:00
1024	人蔘糯米雞 (預購)	水、土雞、糯米、米酒、蒜頭、紅棗、板栗、味醂(果糖、水、糯米、米麴、釀造米醋、鹽、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸)、鹽、蔘鬚、調味劑【L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、DL-胺基丙酸、檸檬酸鈉、L-天門冬酸鈉、麥芽糊精、甜味劑(蔗糖素、甘草酸銨)】	非素食	麒宏食品工業有限公司^06-7953142^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00	D-180413593-00001-5	1.電鍋蒸煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。 2.瓦斯加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內以中小火加熱沸騰後轉小火再滾約5分鐘即可。 3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	麒宏食品工業有限公司^06-7953142^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00
1025	黑蒜頭燉雞湯 (預購)	水、烏骨雞、米酒、黑蒜頭、黑蒜頭汁、味醂(果糖、水、糯米、米麴、釀造米醋、鹽、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸)、枸杞、鹽、調味劑【L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、DL-胺基丙酸、檸檬酸鈉、L-天門冬酸鈉、麥芽糊精、甜味劑(蔗糖素、甘草酸銨)】	非素食	麒宏食品工業有限公司^06-7953142^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00	D-180413593-00001-5	1.電鍋蒸煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。 2.瓦斯加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內以中小火加熱沸騰後轉小火再滾約5分鐘即可。 3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	麒宏食品工業有限公司^06-7953142^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00
1026	栗子燒雞 (預購)	雞肉、栗子、水、大豆油、醬油、蠔油[水、糖、蠔汁(蠔、水、鹽)、鹽、黏稠劑(經甲基磷酸二澱粉)、調味劑(L-麩酸鈉)、小麥粉、著色劑(焦糖色素)]、蛋、紹興酒、蒜、辣椒、薑、糖、樹薯澱粉、乙醯化己二酸二澱粉	非素食	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-17:00	M-112732780-00005-5	步驟1：加熱前置於冰箱冷藏室完全解凍。 步驟2：電鍋加熱：解凍後整份倒入可蒸煮的容器後，放入電鍋中，外鍋加2碗水，加熱至電鍋跳起後，悶約5-10分鐘。 瓦斯加熱：大鍋子放入適量水，並放上蒸煮架，加熱至水滾後將解凍之產品倒入可蒸煮的容器中，放在蒸煮架上並蓋上鍋蓋，蒸約20~25分鐘，加熱完成即可食用。 步驟3：可加入喜愛的食材一起煮即可享用美味的栗子燒雞。	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-17:00
1027	台南晶英鮑參貝佛跳牆 (預購)	水、芋頭、大豆油、雞肉、豬腳(台灣)、魚皮、豬肉(台灣)、鵝鶉蛋、鮑魚、海參、豬蹄筋(台灣)、仿水翅(水、明膠(動物膠)、海藻酸鈉、食用黃色四號)、魚唇、栗子、樹薯澱粉、紅蔥頭、蒜頭、風味調味料(濃縮雞汁【水、食鹽、雞油(雞油、抗氧化劑(迷迭香萃取物))、雞湯(水、全雞、食鹽)、蔗糖、L-麩酸鈉、雞肉粉(雞肉、抗氧化劑(迷迭香萃取物))、水解膠原蛋白、麥芽糊精、調味粉(酵母萃取物、麥芽糊精、食鹽)、調味粉(酵母抽出物、水解植物蛋白、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)、玉米糖膠、L-半胱胺酸鹽酸鹽、調味粉(果糖、葡萄糖、酵母抽出物、麥芽糊精)、調味粉(水解植物蛋白、胺基乙酸、檸檬酸)、大豆卵磷脂混合物(大豆卵磷脂、乳化劑(交酯化蓖麻酸聚合甘油酯)、麥芽糊精)、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、大豆卵磷脂、D-木糖)】、食鹽、火腿油【火腿(豬肉(台灣、丹麥)、雞肉、水、磷酸二澱粉、辛烯基丁二酸鈉澱粉、馬鈴薯澱粉、大豆蛋白、乳糖、蔗糖、麥芽糊精、食鹽、品質改良劑(多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)、偏磷酸鉀))、蛋白粉、蒜粉、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、胡椒粉、鼠尾草香料(食鹽、葡萄糖、二氧化矽、棕櫚油、天然香料)、食用黃色四號、食用紅色六號、食用紅色七號、亞硝酸鈉、大豆油)】、香料(大豆油、棕櫚油、中鏈三酸甘油酯、水、香料) } 、蔥、干貝、香菇、醬油、扁魚(比目魚)、料理米酒、豬油(豬脂(西班牙、台灣)、抗氧化劑-維生素E(混合濃縮生育醇、芥花油))、調理烏醋、蔗糖、雞肉精粉(雞肉、麥芽糊精、食鹽、蔗糖)、米霖【米麴發酵調味液(水、米、米麴、釀造酒精、釀造酢、食	非素食	金龍冠食品股份有限公司^05-2215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00	Q-170717246-00000-8	食用前一日放置冰箱冷藏解凍。 完全解凍後，將主料包、海鮮包、高湯包剪開倒入適當容器中，封上保鮮膜，放入蒸籠或電鍋中，蒸炊約60分鐘。	金龍冠食品股份有限公司 ^05-2215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00

1028	台南晶英紅燒海鮮羹（預購）	水、蝦仁、大白菜、筍絲(竹筍、水、檸檬酸)、豬肉(台灣)、珠貝、仿水翅(水、明膠(動物膠)、海藻酸鈉、食用黃色四號)、魚唇、調理烏醋、樹薯澱粉、豆薯、金針菇、紅蘿蔔、醬油、魚板絲【魚漿、水、大豆油、食鹽、味醂(糯米、米麴、果糖、釀造酒精、釀造酢、食鹽)、海藻糖、大豆蛋白、蛋白粉、粘稠劑(乙醯化磷酸二澱粉、辛烯基丁二酸鈉澱粉)、L-麩酸鈉、品質改良劑(胺基乙酸、乙烯二胺四醋酸二鈉、酵素製劑)、著色劑(食用紅色七號鋁麗基、食用黃色四號鋁麗基、食用藍色一號鋁麗基、β-胡蘿蔔素)、品質改良劑(多磷酸鈉、焦磷酸鈉、偏磷酸鉀)、酵素製劑(谷氨醯胺轉氨酶)、甜味劑(蔗糖素)】、香菇、洋蔥、大豆油、豬油(豬脂(西班牙、台灣)、抗氧化劑-維生素E(混合濃縮生育醇、芥花油))、冰糖、薑絲、蝦米(蝦米、食鹽)、雞粉【食鹽、麥芽糊精、蔗糖、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、玉米澱粉、軟質棕油、雞肉抽出物、水解大豆蛋白、洋蔥粉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸、複方香料(葵花油、香料)】、扁魚(比目魚)、香油(大豆油、芝麻)、食鹽、大骨粉【蔗糖、食鹽、麥芽糊精、雞肉、樹薯澱粉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、豬肉蛋白(瑞典)、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、琥珀酸二鈉、五香粉(肉桂、小茴香、胡荽、丁香、八角、香芹)、二氧化矽、檸檬酸)】、複方調味劑(食鹽、L-天門冬酸鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉)、白胡椒粉、調味劑(5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)	非素食	金龍冠食品股份有限公司^05-2215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00	Q-170717246-00000-8	食用前一日放置冰箱冷藏解凍 1.電鍋加熱:將完全解凍的海鮮羹包與海鮮包剪開一起倒入適當容器中，封上保鮮膜，放入蒸籠或電鍋中，蒸炊約20~30分鐘即可食用。 2.瓦斯爐加熱:將完全解凍的海鮮羹包與海鮮包剪開一起倒入適當容器中，加熱至沸騰後再煮3~5分鐘至海鮮產品均勻熟透，即可食用，加熱過程需不斷攪拌，避免羹湯產生沾鍋焦化。	金龍冠食品股份有限公司^05-2215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00
1029	台南晶英富貴雙方（預購）	四方餅皮(麵粉、水、酵母)、烤酥方[豆皮(非基因改造黃豆、水)、麵粉、水)、金華火腿(豬肉(台灣)、蔗糖、水、鹽、己二烯酸鉀(防腐劑)、異抗壞血酸鈉(抗氧化劑)、亞硝酸鈉(保色劑)、玉米糖膠(黏稠劑)]	非素食	華誠食品有限公司^0800-038-888^彰化縣福興鄉元中村復興路3-36號^9:00~17:00	B-128347812-00000-4	1.火腿-隔水加熱法：完全解凍後，將火腿不拆袋，放入滾水水鍋隔水加熱，大火煮10分鐘，再將包裝拆開擺盤即可。 2.餅皮-電鍋加熱法：不需解凍，拆袋後放入內鍋，外鍋1杯水蒸10分鐘即可。 3.烤酥方-直接加熱法：拆袋放進平底鍋內乾煎1分鐘即可，或放入烤箱160度c烤5分鐘即可。	華誠食品有限公司^0800-038-888^彰化縣福興鄉元中村復興路3-36號^9:00~17:00
1030	台南晶英冰糖豬腳麵線（預購）	水、芋頭、雞肉、豬腳(台灣)、豬肉(台灣)、大豆油、筍片(竹筍、水、食鹽)、珠貝、栗子、鵝鶉蛋、樹薯澱粉、紅蔥頭、豬蹄筋(台灣)、蒜頭、風味調味料{濃縮雞汁【水、食鹽、雞油(雞油、抗氧化劑(迷迭香萃取物))、雞湯(水、全雞、食鹽)、蔗糖、L-麩酸鈉、雞肉粉(雞肉、抗氧化劑(迷迭香萃取物))、水解膠原蛋白、麥芽糊精、調味粉(酵母萃取物、麥芽糊精、食鹽)、調味粉(酵母抽出物、水解植物蛋白、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)、玉米糖膠、L-半胱胺酸鹽酸鹽、調味粉(果糖、葡萄糖、酵母抽出物、麥芽糊精)、調味粉(水解植物蛋白、胺基乙酸、檸檬酸)、大豆卵磷脂混合物(大豆卵磷脂、乳化劑(交酯化蓖麻酸聚合甘油酯)、麥芽糊精)、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、大豆卵磷脂、D-木糖)】、食鹽、火腿油【火腿(豬肉(台灣、丹麥)、雞肉、水、磷酸二澱粉、辛烯基丁二酸鈉澱粉、馬鈴薯澱粉、大豆蛋白、乳糖、蔗糖、麥芽糊精、食鹽、品質改良劑(多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)、偏磷酸鉀))、蛋白粉、蒜粉、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、胡椒粉、鼠尾草香料(食鹽、葡萄糖、二氧化矽、棕櫚油、天然香料)、食用黃色四號、食用紅色六號、食用紅色七號、亞硝酸鈉)、大豆油)】、香料(大豆油、棕櫚油、中鏈三酸甘油酯、水、香料)}、青蔥、香菇、調理烏醋、豬油(豬脂(西班牙、台灣)、抗氧化劑-維生素E(混合濃縮生育醇、芥花油))、扁魚(比目魚)、料理米酒、蔗糖、雞肉精粉(雞肉、麥芽糊精、食鹽、蔗糖)、米霖【米麴發酵調味液(水、米、米麴、釀造酒精、釀造酢、食鹽)、甘蔗液糖、釀造酢、食鹽)】、醬油、複方調味劑(食鹽、	非素食	金龍冠食品股份有限公司^05-22215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00	Q-170717246-00000-8	食用前一日放置冰箱冷藏解凍 豬腳:完全解凍後，將袋裝剪開，倒入適當容器中，電鍋外鍋加一杯水，蒸炊約20~30分鐘即可食用。 麵線:準備2000cc水，放入些許沙拉油，川燙30秒~1分鐘並撈起，再拌入香油或滴汁即可食用 ※手工麵線有一定比例的鹽份，再烹煮麵線時水要足夠，麵線下水之後才不會黏在一起。 將煮好的麵線及豬腳攪拌一起，即可食用。	金龍冠食品股份有限公司^05-22215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00
1031	福氣古早味麻油雞米糕（預購）	長糯米.雞肉.水.薑.麻油.樹薯澱粉.糖.雞粉(鹽.麥芽糊精.L-麩酸鈉.糖.玉米澱粉.香料.雞肉粉.雞油.酵母萃取物.棕櫚油.硬質棕櫚油.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.白胡椒).雞蛋.醬油.鹽。	非素食	漢典食品股份有限公司^056965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^"周一至周五08:00-17:00"	P-197273548-00000-8	用淺盤盛裝或直接擺放於電鍋鍋架上，電鍋加水1~1、5杯，蒸煮約30分鐘，再燜10分鐘，即可食用。	漢典食品股份有限公司^056965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^"周一至周五08:00-17:00"
1032	鹿港祖傳鴨肉米糕（預購）	成份:長糯米.鴨肉.水.薑.麻油.料理米酒(米.精製食用酒精). L-麩酸鈉.糖.醬油.鹽。	非素食	漢典食品股份有限公司^056965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^"周一至周五08:00-17:00"	P-197273548-00000-8	將料理包置於鍋中,水位蓋過料理包加熱沸騰約10~12分鐘後,倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^056965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^"周一至周五08:00-17:00"

1033	寒舍上湯珠貝佛跳牆（預購）	水、芋頭、雞肉、豬腳(台灣)、豬肉(台灣)、大豆油、筍片(竹筍、水、食鹽)、珠貝、栗子、鵪鶉蛋、樹薯澱粉、紅蔥頭、豬蹄筋(台灣)、蒜頭、風味調味料{濃縮雞汁【水、食鹽、雞油(雞油、抗氧化劑(迷迭香萃取物))、雞湯(水、全雞、食鹽)、蔗糖、L-麩酸鈉、雞肉粉(雞肉、抗氧化劑(迷迭香萃取物))、水解膠原蛋白、麥芽糊精、調味粉(酵母萃取物、麥芽糊精、食鹽)、調味粉(酵母抽出物、水解植物蛋白、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)、玉米糖膠、L-半胱胺酸鹽酸鹽、調味粉(果糖、葡萄糖、酵母抽出物、麥芽糊精)、調味粉(水解植物蛋白、胺基乙酸、檸檬酸)、大豆卵磷脂混合物(大豆卵磷脂、乳化劑(交酯化蓖麻酸聚合甘油酯)、麥芽糊精)、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、大豆卵磷脂、D-木糖)】、食鹽、火腿油【火腿(豬肉(台灣、丹麥)、雞肉、水、磷酸二澱粉、辛烯基丁二酸鈉澱粉、馬鈴薯澱粉、大豆蛋白、乳糖、蔗糖、麥芽糊精、食鹽、品質改良劑(多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)、偏磷酸鉀))、蛋白粉、蒜粉、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、胡椒粉、鼠尾草香料(食鹽、葡萄糖、二氧化矽、棕櫚油、天然香料)、食用黃色四號、食用紅色六號、食用紅色七號、亞硝酸鈉、大豆油)】、香料(大豆油、棕櫚油、中鏈三酸甘油酯、水、香料)}、青蔥、香菇、調理烏醋、豬油(豬脂(西班牙、台灣)、抗氧化劑-維生素E(混合濃縮生育醇、芥花油))、扁魚(比目魚)、料理米酒、蔗糖、雞肉精粉(雞肉、麥芽糊精、食鹽、蔗糖)、米霖【米麴發酵調味液(水、米、米麴、釀造酒精、釀造酢、食鹽)、甘蔗液糖、釀造酢、食鹽】、醬油、複方調味劑(食鹽、	非素食	金龍冠食品股份有限公司^05-2215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00	Q-170717246-00000-8	食用前一日放置冰箱冷藏解凍。完全解凍後，將主料包、高湯包剪開倒入適當容器中，封上保鮮膜，放入蒸籠或電鍋中，蒸炊約50分鐘。	金龍冠食品股份有限公司^05-2215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00
1034	寒舍干貝米糕（預購）	糯米,水,醬油,豬肉,干貝絲,豬油,油蔥酥(蔥頭,棕櫚油,玉米澱粉),蔥酥(紅蔥頭,豬油,玉米澱粉),蔥油(蔥頭,黃豆油),豬蔥油(豬油,紅蔥頭),大豆沙拉油,香菇,魷魚,蝦米(蝦米,鹽),糖,馬鈴薯澱粉,L-麩酸鈉	非素食	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00	F-186761627-00000-6	非供即食應充分加熱	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00
1035	寒舍牛肝菌菇燉雞湯（預購）	仿土雞、水、杏鮑菇、料理米酒、洋菇、香菇、雞粉【食鹽、麥芽糊精、蔗糖、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、玉米澱粉、軟質棕油、雞肉抽出物、水解大豆蛋白、洋蔥粉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸、複方香料(葵花油、香料)】、紅棗、牛肝菌菇、海鮮調味粉【蔗糖、大豆水解蛋白、胺基乙酸、L-麩酸鈉、DL-胺基丙酸、複方香料(麥芽糊精、中鏈三酸甘油酯、辛烯基丁二酸鈉澱粉、香料)、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、海鮮粉(螃蟹粉、麥芽糊精、蝦粉、鱈魚粉)、食鹽、魷魚粉、琥珀酸、DL-蛋胺酸】、雞湯調味液(水、食鹽、蔗糖、L-麩酸鈉、雞肉萃取物(含鹽)、雞脂【含檸檬酸、抗氧化劑(丁基羥基甲氧苯)、抗氧化劑(沒食子酸丙酯)】、乙醯化己二酸二澱粉、香料、醬油、調味劑(5'-核糖核苷酸鈣、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)、麥芽糊精、洋蔥粉、棕櫚仁油、白胡椒(含阿拉伯膠)、芹菜(含食鹽、二氧化矽、香料)、玉米糖膠、脂肪酸甘油酯)、淮山、食鹽、鰹魚調味粉【調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉)、食鹽、乳糖、蔗糖、乾薰鰹魚、鰹魚抽出物、酵母抽出物、D-木糖、麥芽糖、葡萄糖、糊精】、複方調味劑【麥芽糊精、食鹽、乳糖、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、DL-胺基丙酸、琥珀酸二鈉)、木糖酵母粉、蔗糖、木質纖維素、香菇粉、香料(含奶類)】、薑片、調味劑(琥珀酸二鈉)、蔗糖、調味劑(5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)、複方調味劑(食鹽、L-天門冬酸鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、5'-	非素食	金龍冠食品股份有限公司^05-2215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00	Q-170717246-00000-8	食用前一日放置冰箱冷藏解凍。 1.電鍋加熱：完全解凍後，將雞湯包剪開倒入適當容器中，封上保鮮膜，放入電鍋中，蒸約40分鐘即可。 2.瓦斯爐加熱：將完全解凍的雞湯包倒入適當容器中，加熱至沸騰後轉中小火再煮10~15分鐘，即可食用。	金龍冠食品股份有限公司^05-2215388^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路30號^08:00-17:00
1036	宮御Q彈三杯豬腳（預購）	豬腳(台灣),水,醬油,蒜,冰糖,薑,九層塔,芝麻油,辣椒,蕃茄糊,料理米酒(米,精製食用酒精),鹽,調味料(麥芽糊精,食鹽,蔗糖,酵母抽出物,黃豆水解蛋白,香菇抽出物,高麗菜抽出物)。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五08:00-17:00	P-197273548-00000-8	不解凍將料包不拆封置於水中加熱約20分鐘，倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五08:00-17:00
1037	醬燒甘味軟骨排（預購）	豬排骨(原產地:台灣),水,醬油,洋蔥,蕃茄糊,冰糖,紹興酒(糯米,蓬萊米,小麥),米霖(米麴發酵調味液(水,米,米麴,釀造酒精,釀造酢,鹽),甘蔗液糖,釀造酢,鹽),蒜,薑,樹薯澱粉,鹽,五香粉(肉桂,小茴香,胡荽,丁香,八角,香芹),肉桂粉。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五08:00-17:00	P-197273548-00000-8	不解凍將料包不拆封置於水中加熱約20分鐘，倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五08:00-17:00
1038	傳香櫻花蝦米糕（預購）	成份:長糯米,水,豬肉絲(台灣),油蔥(紅蔥頭,非基改葵花油,麵粉),豬油(台灣),醬油,蝦米,櫻花蝦,料理米酒(米,精製食用酒精),冰糖,香菇,香油(大豆沙拉油,芝麻油),調味料(麥芽糊精,食鹽,蔗糖,酵母抽出物,黃豆水解蛋白,香菇抽出物,高麗菜抽出物),五香粉(肉桂,小茴香,胡荽,丁香,八角,香芹),鹽,白胡椒粉。	非素食	漢典食品股份有限公司^056965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^"周一至周五08:00-17:00"	P-197273548-00000-8	粽子解凍後，用淺盤盛裝或直接擺放於電鍋鐵架上，電鍋加水1~1、5杯，蒸煮約30分鐘，再燜10分鐘，即可食用。	漢典食品股份有限公司^056965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^"周一至周五08:00-17:00"
1039	漢方瑪莎拉咖哩雞（預購）	水,雞肉,馬鈴薯,濃縮番茄(番茄粒,番茄糊,葵花籽油,糖,水,鹽,檸檬酸,乾燥洋蔥),紅蘿蔔,鮮奶油[乳脂,乳固形物,關華豆膠,乳化劑(脂肪酸甘油酯,聚山梨醇酐脂肪酸酯八十),粘稠劑(玉米糖膠,鹿角菜膠)],洋蔥,奶油[殺菌乳脂(來自牛乳)],雞蛋,蒜,樹薯澱粉,糖,薑,咖哩粉(胡荽,薑黃,薑母,馬芹子,小豆蔻,葛縷子,葫蘆巴,蒜粉,黑胡椒,肉桂,丁香,辣椒,荳蔻,小茴香,月桂葉),醬油,五香粉(肉桂,小茴香,胡荽,丁香,八角,香芹),紅辣椒粉,鹽,雞粉(鹽,麥芽糊精,L-麩酸鈉,糖,玉米澱粉,香料,雞肉粉,雞油,酵母萃取物,棕櫚油,硬質棕櫚油,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉,白胡椒),香蒜粉[蒜粉,品質改良劑(二氧化矽)],白胡椒粉。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五08:00-17:00	P-197273548-00000-8	不解凍將料包不拆封置於水中加熱約20分鐘，倒於容器中即可食用。 600	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五08:00-17:00

1040	祖傳蜀香清燉羊肉爐（預購）	水.羊肉.白蘿蔔.薑.豚骨白湯{乳化豬汁[豬骨.水.豬油(台灣).食鹽.維生素E(抗氧化劑)].雞骨濃縮汁[雞骨.水.食鹽.維生素E(抗氧化劑)].水.豬骨濃縮汁[豬骨(台灣).水.食鹽.維生素E(抗氧化劑)].豬油(台灣).維生素E(抗氧化劑).醬油.雞油.維生素E(抗氧化劑).砂糖.洋蔥粉.二氧化矽.食鹽.蒜粉(蒜粉.二氧化矽).食用酒精.大豆水解蛋白.香蒜粉(麥芽糊精.蒜粉.二氧化矽.大蒜香料).薑抽出物.(麥芽糊精.薑母粉).L-麩酸鈉.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉}.當歸.L-麩酸鈉.鹽.糖.黃耆.川芎.雞粉{鹽.麥芽糊精.L-麩酸鈉.糖.玉米澱粉.香料.雞肉粉.雞油.酵母萃取物.棕櫚油.硬質棕櫚油.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.白胡椒}.青麻花椒油(大豆油.藤椒).枸杞.桂枝。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	不解凍將料包不拆封置於水中加熱約20分鐘，倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1041	呷七碗台式魷魚螺肉蒜（預購）	水.濃縮雞湯(水.雞肉.食鹽.雞油.麥芽糊精.酵母抽出物.高麗菜抽出物.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.混合濃縮生育醇(抗氧化劑).大豆油).蒜苗.豬肉.筍片.魷魚.芹菜.螺肉(水.螺肉.糖.醬油.鹽.蘭草豆膠.味淋(糯米.蓬萊米.果糖.水.釀造米酢.鹽).多磷酸鈉.甘草靈[海藻糖.檸檬酸鈉.甘草酸銨(甜味劑)]).蒜頭.大豆沙拉油.蠔油(水.糖.蠔汁(蠔.水.鹽).鹽.粘稠劑(羥丙基磷酸二澱粉).調味劑(L-麩酸鈉).小麥粉.著色劑(焦糖色素)).醬油.鯉魚調味料(調味劑(L-麩酸鈉.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.琥珀酸二鈉).食鹽.乳糖.砂糖.乾燻鯉魚.鯉魚抽出物.酵母抽出物.D-木糖.麥芽糖.葡萄糖.糊精),米酒.碘鹽(鹽.碘酸鉀).無水碳酸鈉.蔥.薑	非素食	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00	F-186761627-00000-6	非供即食請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00
1042	一品岡山羊肉爐（預購）	水、羊肉、米酒、薑、食鹽、芝麻油、芥花油、紅棗、熟地、健美鮮(麥芽糊精、食鹽、蔗糖、酵母抽出物、黃豆水解蛋白、香菇抽出物、高麗菜抽出物)、冰糖、醬油、桂枝、桂皮、當歸、黃耆、川芎、枸杞、甘草、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、混合濃縮生育醇(抗氧化劑)	非素食	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五 8：30~17：30	N-128095323-00000-3	完全解凍後，將產品置入煮沸的滾水中(產品不須拆袋)，再煮約20分鐘至產品熟透即可。	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五 8：30~17：30
1043	匠作手工獅子頭（預購）	水.大白菜.豬肉(丹麥).紅蘿蔔.豆薯.油角(台灣).洋蔥.樹薯澱粉.粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉).青蔥.薑.扁魚.蒜.蝦米(蝦.鹽.食用色素).大豆沙拉油.醬油.雞粉(鹽.麥芽糊精.L-麩酸鈉.糖.玉米澱粉.香料.雞肉粉.雞油.酵母萃取物.棕櫚油.硬質棕櫚油.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.白胡椒).香菇.魚露(鯷魚萃取物.鹽.糖).鹽.糖.白胡椒粉.五香粉(肉桂.小茴香.胡荽.丁香.八角.香芹)。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	不解凍將料包不拆封置於水中加熱約20分鐘，倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1044	台中福華金湯酥肉羹（預購）	內容物:水.大白菜.豬肉(台灣).筍絲[筍.水.檸檬酸.乳酸90%(乳酸.水)].烏酢[水.釀造米酢.糖.鹽.胡蘿蔔汁.洋蔥汁.蕃茄汁.柳橙汁.焦糖色素(普通焦糖/著色劑).香料].糖.豬油(台灣).紅蘿蔔.蒜.粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉).麵粉.扁魚.大豆沙拉油.樹薯澱粉.香菇.蝦米.雞蛋.鹽.香油(大豆沙拉油.芝麻油).醬油.調味料(麥芽糊精.食鹽.蔗糖.酵母抽出物.黃豆水解蛋白.香菇抽出物.高麗菜抽出物).料理米酒(米.精製食用酒精).白胡椒粉.五香粉(肉桂.小茴香.胡荽.丁香.八角.香芹).肉桂粉.酵母抽出物.柑橘抽出物.黑胡椒粉。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	不解凍將料包不拆封置於水中加熱約20分鐘，倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1045	鴻福獅子頭（預購）	內容物:水.大白菜.豬肉(台灣).紅蘿蔔.樹薯.杏鮑菇.豬皮(台灣).粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉).大豆沙拉油.醬油.洋蔥.烏酢[水.釀造米酢.糖.鹽.胡蘿蔔汁.洋蔥汁.蕃茄汁.柳橙汁.焦糖色素(普通焦糖/著色劑).香料].雞蛋.蔥.香菇.鹽.蝦米.香油(大豆沙拉油.芝麻油).雞粉(鹽.麥芽糊精.L-麩酸鈉.糖.玉米澱粉.雞肉粉.香料.酵母萃取物(酵母萃取物.鹽).雞油.棕櫚油(棕櫚油.硬質棕櫚油).調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉).白胡椒).蒜.扁魚.薑.料理米酒(米.精製食用酒精).糖.調味料(麥芽糊精.食鹽.蔗糖.酵母抽出物.黃豆水解蛋白.香菇抽出物.高麗菜抽出物).白胡椒粉.鯉魚粉[鹽.L-麩酸鈉.糖.乳糖.柴魚.乾燻鯉魚.葡萄糖.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.酵母萃取物(酵母萃取物.鹽).琥珀酸二鈉.焦糖色素].柴魚粉.五香粉(肉桂.小茴香.胡荽.丁香.八角.香芹).樹薯澱粉。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	將料理包置於鍋中,水位蓋過料理包加熱沸騰約10~12分鐘後,倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1046	六顆星主廚桂花蜜汁雙方（預購）	蜜汁火腿 { 豬里肌(加拿大)、二砂、水、食鹽、米酒(米、蔗糖)、花椒粉、保色劑[保紅素(氯化鈉、亞硝酸鈉)] } 、四方餅皮(麵粉、水、酵母)、炸酥方[大豆沙拉油、麵粉、水]	非素食	華誠食品有限公司^04-779-3826^506彰化縣福興鄉元中村復興路3-36號^0900-1800	B-128347812-00000-4	自然解凍 1.火腿和四方餅皮隔水蒸熟或電鍋蒸熟即可食用 2.烤四方平底鍋乾煎或烤箱烤熟即可食用。	誠漢股份有限公司^02-2222-4818^235新北市中和區中山路二段415號7樓^0900-1800
1047	水蛙師東坡肉（預購）	豬五花肉(產地:來源台灣).鹽(氯化鈉、碘酸鉀).味精(L-麩酸鈉).糖.醬油.花椒.甘草.八角.白荳蔻.川芎.肉桂.桂枝.丁香.黑胡椒.陳皮	非素食	日盛新興食品有限公司^02)2218-7038^新北市新店區中正路538巷6號1樓^8:00-17:00	F-125086503-00000-2	電鍋蒸煮法：不須解凍不須拆袋，以熱水浸泡30分鐘後，入鍋蒸煮20分鐘，即可食用	利和成股份有限公司^0289785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30
1048	水蛙師肋排（預購）	豬肉(產地來源:瑞典、荷蘭、義大利).水.醬油(成分展開不寫,非基因改造脫脂黃豆片胺基酸液.水.純釀造生醬油(水.非基因改造脫脂黃豆片(原料來源:非基因改造黃豆).小麥.食鹽).轉化液糖(蔗糖.水)).糖.鹽(氯化鈉、碘酸鉀).米酒.柴魚.桂花.五香粉(肉桂.八角.丁香.小茴香.三奈.花椒.日松)	非素食	日盛新興食品有限公司^02)2218-7038^新北市新店區中正路538巷6號1樓^8:00-17:00	F-125086503-00000-2	電鍋蒸煮法：不須解凍不須拆袋，以熱水浸泡30分鐘後，入鍋蒸煮20分鐘，即可食用	利和成股份有限公司^0289785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30

1049	懷古滷味炎燒豬肋排（預購）	肋排(產地：台灣)、調味醬[水、紅麥芽糖(樹薯澱粉、水、麥芽酵素、焦糖色素)、番茄醬【水、番茄糊、蔗糖、釀造醋、食鹽、香辛料(白胡椒、肉桂、紅辣椒、薑、丁香、肉豆蔻、芥末、月桂葉、眾香子)】、蜂蜜、蒜、乙醯化己二酸二澱粉、醬油、糖、八角]、滷包(小茴香、肉桂、八角、甘草、花椒、丁香、三奈、草果)、糖、調味粉(味精、胺基乙酸、L-天門冬氨酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、DL-胺基丙酸、琥珀酸二鈉)、鹽、辣椒	非素食	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-16:00	M-112732780-00005-5	步驟1:加熱前置於冰箱冷藏室完全解凍。 步驟2:將產品拆開包裝後，放入烤箱內，以上下火180℃，烤20分鐘至表面起泡酥脆即可食用。	金福華企業股份有限公司 ^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-16:00
1050	珍苑椒鹽子排（預購）	里肌小排、太白粉【馬鈴薯澱粉】、蛋、蒜頭、醬油【水、非基因改造脫脂黃豆片(原料來源非基因改造黃豆)、小麥、食鹽】、蠔油【蠔汁(蠔、水、鹽)、糖、水、調味劑(L-麩酸鈉)、鹽、羥丙基磷酸二澱粉(粘稠劑)、小麥粉、焦糖色素(著色劑)】、糖、雞粉【鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物(酵母萃取物、鹽)、雞油、棕櫚油(棕櫚油、硬質棕櫚油)、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒】、白胡椒粉【胡椒、甘藷粉、辣椒、小茴香、甘草、麥芽糊精】、五香粉【小茴香、肉桂、大茴香、丁香、花椒】	非素食	珍苑食品股份有限公司^02-28169180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：30	A-154359882-00000-2	加熱即食	珍苑食品股份有限公司^02-28169180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：30
1051	黃金豬肋排（預購）	豬肋排，水，調味粉（食鹽，L-麩酸鈉，辣椒，麥芽糊精，蒜頭抽出物），二砂，食鹽，調味劑（L-麩酸鈉，胺基乙酸，琥珀酸二鈉，5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉，5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉），墨西哥香料[墨西哥香料粉（紅椒，小茴，奧勒岡，蒜），匈牙利紅椒粉，伊朗小茴香子，鹽，蒜粉（蒜片，玉米澱粉（非基改）），俄力岡葉，蒔蘿子，紅辣椒粉，丁香]，雞肉精粉（雞肉，麥芽糊精，鹽，L-麩酸鈉，糖，5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉，5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉，胺基乙酸，DL-胺基丙酸，雞油，香料），洋蔥粉[脫水洋蔥片，玉米澱粉（非基改），奧勒岡葉，辣椒粉，孜然粉（孜然，二氧化矽），甜椒粉，麵粉，樹薯澱粉，小麥澱粉	非素食	逢甲燒烤冷凍食品^04-8385111^彰化縣員林市員草路961號^週一至週五09:00~17:00	N-126940886-00000-4	須完全解凍，可斟酌分切 加熱方式 1.烤箱250℃烤12分鐘 2.氣炸鍋160℃烤8分鐘 3.油炸180℃炸2分鐘	逢甲燒烤冷凍食品^04-8385111^彰化縣員林市員草路961號^週一至週五09:00~17:00
1052	金牌師方政裕紹興梅干東坡肉（預購）	豬肉(丹麥)、醬油【水、食鹽、大豆胺基酸液、釀造醬液(基改黃豆、小麥)、著色劑(焦糖色素)、甜味劑(醋磺內酯鉀)、防腐劑(安息香酸)、調味劑(琥珀酸二鈉、L-麩酸鈉、5'-核糖核苷酸二鈉、胺基丙酸、胺基乙酸)、甜味劑(甘草萃)】、梅干菜【芥菜、鹽】、冰糖、紹興酒【糯米、蓬萊米、小麥】、鹽。	非素食	華誠食品有限公司^04-7793826^506彰化縣福興鄉元中村復興路3-36號^0900-1800	B-128347812-00000-4	瓦斯爐加熱(約10分鐘):請先在鍋中倒入少許水並先開小火,放入調理包,待調理包溶化後,再開大火煮滾後即可食用。 電鍋加熱(約15分鐘):先將梅干菜及東坡肉倒入容器內,然後倒入半杯水於電鍋,再將容器放入電鍋煮熟至熟即可食用。	誠漢股份有限公司^02-22224818^新北市中和區中山路二段415號7樓^0900-1800
1053	客家梅干扣肉（預購）	豬肉（原產地:台灣）、梅干菜、醬油、蠔油【水、蠔汁、糖、鹽、調味劑(L-麩酸鈉)、粘稠劑（羥丙基磷酸二澱粉）、小麥、著色劑（焦糖色素）】、豬油（產地：台灣）、米酒（米、蔗糖、水）、白胡椒粉、辣椒、豆鼓、蒜頭	非素食	日盛新興食品有限公司 ^02)2218-7038^新北市新店區中正路538巷6號1樓^8:00-17:00	F-125086503-00000-2	電鍋煮法：無須解凍，不拆袋，蒸約15-20分鐘即可。	利和成股份有限公司 ^0289785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30
1054	阿豐師紅燒筍絲蹄膀（預購）	豬蹄膀(台灣)、筍干、醬油(非基改)、冰糖、薑、蒜、鹽、八角、小茴、甘草、桂枝、三奈、桂子、肉桂粉、丁香	非素食	品豐國際企業有限公司^03-499-0041^桃園市龍潭區工二路一段15號^9:00-17:00	H-128965047-00000-6	1.電鍋煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。2.瓦斯加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內以中小火加熱沸騰後轉小火再滾約5分鐘即可。3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	品豐國際企業有限公司^03-499-0041^桃園市龍潭區工二路一段15號^9:00-17:00
1055	筍干大封肉（預購）	豬肉、水、竹筍、醬油、糖、朴菜絲(芥菜、鹽、偏亞硫酸氫鈉)、芥花油、粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉)、釀造醋、紹興酒(糯米、蓬萊米、小麥)、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、食鹽、雞粉(麥芽糊精、鹽、L-麩酸鈉、糖、雞肉抽出物)、八角、胡椒粉、月桂、五香粉(小茴香、肉桂、八角、胡荽、丁香)、蒜頭粉、辣椒粉、食用黃色五號 豬肉原產地：荷蘭、丹麥	非素食	饗城股份有限公司^0800-066677^彰化縣二林鎮長青路300號^週一至週五8:30~17:30	N-128095323-00000-3	1.電鍋煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水2杯蒸約20分鐘即可。2.隔水加熱法：完全解凍後，將產品置入煮沸的滾水中(產品不須拆袋)，再煮約20分鐘至產品熟透即可。3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)微波約7分鐘即可。	饗城股份有限公司^0800-066677^彰化縣二林鎮長青路300號^週一至週五8:30~17:30
1056	呷七碗紅燒蹄膀（預購）	豬肉,水,大豆沙拉油,醬油,冰糖,紹興酒(糯米,蓬萊米,小麥),蔥,味霖(糯米,米麴,果糖,水,釀造酢,鹽),薑,蒜,辣椒,L-麩酸鈉,花椒,八角,陳皮,甘草	非素食	嘉義食品工業股份有限公司 ^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00	F-186761627-00000-6	非供即食請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司 ^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00
1057	呷七碗珍寶東坡肉（預購）	豬肉,水,醬油,蠔油(水,糖,蠔汁(蠔,水,鹽),鹽,粘稠劑(羥丙基磷酸二澱粉),調味劑(L-麩酸鈉),小麥粉,著色劑(焦糖色素)),大豆沙拉油,冰糖,糖,米酒,蔥,薑,蒜,紅蔥頭,碘鹽(氯化鈉,碘酸鉀),焦糖糖漿,乙醯化己二酸二澱粉.	非素食	嘉義食品工業股份有限公司 ^02-82267777^新北市中和區中正路907號^(週一至週五9:00-17:00)	F-186761627-00000-6	非供即食請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司 ^02-82267777^新北市中和區中正路907號^(週一至週五9:00-17:00)
1058	甘蔗肉（預購）	豬肉（台灣）、水，二砂，調味粉（食鹽，L-麩酸鈉，辣椒，麥芽糊精，蒜頭抽出物），食鹽，雞肉精粉（雞肉，麥芽糊精，鹽，L-麩酸鈉，糖，5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉，5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉，胺基乙酸，DL-胺基丙酸，雞油，香料），調味劑（L-麩酸鈉，胺基乙酸，琥珀酸二鈉，5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉，5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉），墨西哥香料[墨西哥香料粉（紅椒、小茴、奧勒岡，蒜），匈牙利紅椒粉，伊朗小茴香子，鹽，蒜粉（蒜片，玉米澱粉（非基改）），俄力岡葉，蒔蘿子，紅辣椒粉，丁香]，辣椒粉，甜椒粉，醋磺內酯鉀（甜味劑），食用黃色5號，食用紅色40號，麵粉，樹薯澱粉，小麥澱粉	非素食	逢甲燒烤冷凍食品^04-8385111^彰化縣員林市員草路961號^週一至週五09:00~17:00	N-126940886-00000-4	完全解凍 1.烤箱250℃烤18分鐘 2.氣炸鍋160℃氣炸8分鐘	逢甲燒烤冷凍食品^04-8385111^彰化縣員林市員草路961號^週一至週五09:00~17:00

1059	山地門岩烤猪肉 (預購)	內容物：豬肉(台灣).蒜.料理米酒(米.精製食用酒精).樹薯澱粉.鹽.糖.黑胡椒.花椒.品質改良劑(多磷酸鈉.焦磷酸鈉).調味料(麥芽糊精.食鹽.蔗糖.酵母抽出物.黃豆水解蛋白.香菇抽出物.高麗菜抽出物)。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^週一到週五 AM08:00-17:00PM (國定及例假日除外)	P-197273548-00000-8	烹調方式：將解凍後的豬肉，置於烤盤上以180℃烤約15~20分鐘即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^週一到週五 AM08:00-17:00PM (國定及例假日除外)
1060	御宴茶鵝 (預購)	鵝肉、水、蔗糖、鹽、肉品調味粉[鹽、糊精、乳糖、醬油粉(醬油、糊精、鹽、L-麩酸鈉)、水解植物蛋白(原料來源:大豆、玉米、小麥)、芥花油、糖、豬肉萃取物、洋蔥粉、葡萄糖、香料、L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、D-木糖、DL-胺基丙酸、胺基乙酸]、L-麩酸鈉、複方品質改良劑[多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)]、紅話梅[梅、鹽、甜味劑(甘草萃)、食用黃色五號]、複方保色劑(鹽、亞硝酸鈉)、香料(乳糖、糖、乙基麥芽醇)、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、甜味劑(甘草萃)、桂枝、甘草、小茴香、八角茴香、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、肉桂粉、粘稠劑(玉米糖膠)、五香粉(甘草、花椒、肉桂、八角茴香、丁香)、滷汁[水、醬油、黑糖(砂糖、糖蜜、焦糖)、桂枝、川芎、小茴香、八角茴香、甘草]	非素食	元進莊企業股份有限公司 (二廠)^05-78803803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩143-7號^周一~周五8:00~17:00；例假日、國定假日休息	P-127638186-00017-2	解凍後，即可食用，亦可依個人喜好油炸或烤箱加熱後食用	元進莊企業股份有限公司^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^周一~周五9:00~17:00；例假日、國定假日休息
1061	蔗香鴨賞 (預購)	鴨肉、水、煙燻肉品調味料[糖、玉米澱粉(非基因改造)、鹽、麥芽糊精、調味劑(L-麩酸鈉)、品質改良劑(二氧化矽)、結著劑(多磷酸鈉)、木糖、香料(大豆油、中鏈三酸甘油脂、香料)]、黑糖(砂糖、糖蜜)、複方保色劑(鹽、亞硝酸鈉)、黑胡椒細粒、蔗糖、鹽	非素食	元進莊企業股份有限公司 (二廠)^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩143-7號^周一到週五8:00~17:00，非國定假日	P-127638186-00000-4	解凍後即可食用，或快火拌炒青蔥或蒜苗	元進莊企業股份有限公司^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^周一到周五9:00~17:00，非國定假日
1062	櫻桃鴨肉捲 (預購)	鴨肉、水、蔗糖、黑糖(砂糖、糖蜜)、鹽、乳清蛋白、蛋白粉、黑胡椒粒、大豆蛋白(非基因改造大豆)、白胡椒粉(白胡椒、米)、結著劑[多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)]、複方保色劑(鹽、亞硝酸鈉)、肉品風味香精[香料、天然香料、芥花油、中鏈三酸甘油酯、棕櫚油、水、抗氧化劑(維生素E、丁基羥基甲氧苯、第三丁基氫醌)]、五香粉(甘草、花椒、肉桂、八角茴香、丁香)、甜味劑(D-山梨醇)、芥花油、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、黏稠劑(玉米糖膠)	非素食	元進莊^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^周一到週五9:00-17:00，非國定假日	P-127638186-00000-4	解凍後切片，即可食用，亦可依個人喜好油炸或烤箱加熱後食用	元進莊企業股份有限公司^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^周一到週五9:00-17:00，非國定假日
1063	香蔥梅汁櫻桃鴨 (預購)	成分：鴨胸肉、水、紅蔥油(大豆油、紅蔥頭)、芥花油、樹薯澱粉、糖、鹽、分離大豆蛋白、玉米澱粉、香蒜粉(蒜粉、品質改良劑(二氧化矽))、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、小蘇打(碳酸氫鈉)、酵母抽出物、柑橘抽出物、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、芹菜粉(鹽、芹菜粉、二氧化矽) 醬包：紫蘇梅原汁(梅子原汁、砂糖)、梅子漿(梅子肉、麥芽糖、砂糖、水)、柚子茶(柚子果肉65%、蜂蜜15%、柚子精油5%、液態果糖、調味劑(檸檬酸、檸檬酸鈉)、抗氧化劑(維生素C)、鹿角菜膠、羧甲基纖維素鈉、紅蔘液)、檸檬汁	非素食	元進莊企業股份有限公司 (二廠)^05-78803803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩143-7號^8:00~17:00	P-127638186-00017-2	解凍後 *隔水加熱: 將包裝直接放置於熱水中隔水加熱處理 *氣炸鍋加熱(推薦): 打開包裝將鴨胸放置於氣炸鍋內，180℃氣炸5-10分鐘至皮金黃酥脆 切片或切塊後，在淋上所附醬料即可食用。	元進莊企業股份有限公司^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^9:00~17:30
1064	塔香富貴鴨肉 (預購)	鴨肉{鴨肉、水、蔗糖、鹽、肉品調味粉[鹽、糊精、乳糖、醬油粉(醬油、糊精、鹽、L-麩酸鈉)、水解植物蛋白(原料來源:大豆、玉米、小麥)、芥花油、糖、豬肉萃取物、洋蔥粉、葡萄糖、香料、L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、D-木糖、DL-胺基丙酸、胺基乙酸]、L-麩酸鈉、複方品質改良劑[多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)]、紅話梅[梅、鹽、甜味劑(甘草萃)、食用黃色五號]、複方保色劑(鹽、亞硝酸鈉)、香料(乳糖、糖、乙基麥芽醇)、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、甜味劑(甘草萃)、桂枝、甘草、小茴香、八角茴香、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、粘稠劑(玉米糖膠)、肉桂粉、五香粉(甘草、花椒、肉桂、八角茴香、丁香)、滷汁[水、醬油、黑糖(砂糖、糖蜜、焦糖)、桂枝、川芎、小茴香、八角茴香、甘草]}、炒料{醬汁[沙茶醬(大豆沙拉油、魚乾、南薑粉、蒜頭、椰子粉、蔥乾、芝麻、鹽、赤尾青、辣椒粉、咖哩粉、胡椒)、甜麵醬(非基因改造黃豆、米、糖、鹽、水、麵粉、芝麻油、乳酸)、醬油、料理米酒、水、蔗糖]、九層塔、辣椒、青蔥、薑、大豆油、芝麻油、蒜、羅勒香精(中鏈三酸甘油酯、羅勒香料)、水性辣椒提取物(辣椒、單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯、卵磷脂、大豆油)}	非素食	元進莊企業股份有限公司 (二廠)^05-78803803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩143-7號^周一到周五，9:00~17:00非國定假日	P-127638186-00000-4	於冷藏條件下完全解凍後，產品不拆袋放入鍋內隔水加熱至沸騰，轉小火續煮約 5-7分鐘，待產品完全加熱後，即可拆封放置適當容器中食用	元進莊企業股份有限公司^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^周一到周五，9:00~17:00非國定假日

1065	冰糖醬鴨 (去骨) (預購)	鴨肉{鴨肉、水、蔗糖、鹽、肉品調味粉[鹽、糊精、乳糖、醬油粉(醬油、糊精、鹽、L-麩酸鈉)、水解植物蛋白(原料來源:大豆、玉米、小麥)、芥花油、糖、豬肉萃取物、洋蔥粉、葡萄糖、香料、L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、D-木糖、DL-胺基丙酸、胺基乙酸]、L-麩酸鈉、複方品質改良劑[多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)]、紅話梅[梅、鹽、甜味劑(甘草萃)、食用黃色五號]、複方保色劑(鹽、亞硝酸鈉)、香料(乳糖、糖、乙基麥芽醇)、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、甜味劑(甘草萃)、桂枝、甘草、小茴香、八角茴香、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、粘稠劑(玉米糖膠)、肉桂粉、五香粉(甘草、花椒、肉桂、八角茴香、丁香)、滷汁[水、醬油、黑糖(砂糖、糖蜜、焦糖)、桂枝、川芎、小茴香、八角茴香、甘草]}、冰糖醬汁[水、冰糖、黑糖(砂糖、糖蜜、焦糖)、醬油、鹽、白胡椒粉(白胡椒、米)、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、辣椒、青蔥、八角茴香、豆豉(黑豆、醬油、甘蔗液糖、焦糖色素)、當歸、陳皮、草果、八角茴香粉、肉桂粉]	非素食	元進莊企業股份有限公司 (二廠)^05-78803803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩143-7號^周一到周五9:00~17:00，非國定假日	P-127638186-00000-4	隔水加熱: 於冷藏條件下完全解凍後，產品不拆袋放入鍋內隔水加熱至沸騰，轉小火續煮約3-5分鐘，待產品完全加熱後，即可拆封切片後食用。 烤箱加熱: 於冷藏條件下完全解凍後，將產品放置適當器具中；烤箱預熱160-170℃烤5-8分鐘，因設備功率各有差異，烤的過程中請隨時觀察，烤至加熱完全後即可切片食用。	元進莊企業股份有限公司^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^周一到周五9:00~17:00，非國定假日
1066	蔗香燻全雞 (預購)	全雞、鹽、蔗糖、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、複方香料(乙基麥芽醇、煙燻、維生素E)	非素食	品豐國際企業有限公司^03-499-0041^桃園市龍潭區工二路一段15號^9:00-17:00	H-128965047-00000-6	1.電鍋蒸煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。2.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	品豐國際企業有限公司^03-499-0041^桃園市龍潭區工二路一段15號^9:00-17:00
1067	鬍鬚張御品珠貝佛跳牆 (預購)	水、豬腳、排骨、芋頭、筍絲、豬肚、栗子、魚皮、鳥蛋、蒜仁、珠貝、香菇、紅棗、香菇素蠔油 (水、轉化液糖 (蔗糖、水) 、非基因改造脫脂大豆片、小麥、食鹽、粘稠劑 (乙醯化己二酸二澱粉、玉米糖膠) 、酵母抽出物、香菇粉) 、鹽、糖、五香粉 (肉桂、小茴香、胡荽、丁香、八角、香芹) 、大豆沙拉油	非素食	鬍鬚張股份有限公司^0800281499^新北市五股區五工一路114號^上班日08:00~17:00	F-122721208-00165-9	【電鍋 冷凍覆熟】 ①先將外盒拆開，將內袋 (料包、湯汁包) 分別剪開，把內容物倒入白鐵內鍋中。②電鍋之外鍋水量約400c.c. (約2碗水) 。③將白鐵內鍋放入電鍋中④蓋上鍋蓋，按下電源開關，約蒸40分鐘。⑤電源開關跳起後，將白鐵內鍋取出移至瓦斯爐上。⑥開火將湯汁煮至大滾後轉小火，小滾15分鐘確認完全加熱，即可食用。 備註：可依個人喜好延長煮滾時間 【電鍋 冷藏覆熟】 ①於前一天放置冷藏庫退冰一天。②先將外盒拆開，將內袋 (料包、湯汁包) 分別剪開，把內容物倒入湯鍋中。③開火將湯汁煮至大滾後轉小火，小滾15分鐘確認完全加熱，即可食用。 備註：可依個人喜好延長煮滾時間	鬍鬚張股份有限公司^0800281499^新北市五股區五工一路114號^上班日08:00~17:00
1068	鬍鬚張富貴蹄膀禮盒 (預購)	豬肉、筍絲、純釀造醬油、香菇素蠔油 (水、轉化液糖 (蔗糖、水) 、非基因改造脫脂大豆片、小麥、食鹽、粘稠劑 (乙醯化己二酸二澱粉、玉米糖膠) 、酵母抽出物、香菇粉) 、糖、油蔥酥 (紅蔥頭、大豆沙拉油) 、鹽、蒜頭、洋蔥	非素食	鬍鬚張股份有限公司^0800281499^新北市五股區五工一路114號^上班日08:00~17:00	F-122721208-00165-9	電鍋加熱(冷藏) ①食用前一天放入冷藏庫解凍。②電鍋之外鍋水量約600c.c. (3碗水量) 。③蓋上鍋蓋，按下電源開關。④直至電源開關跳起，燜20分鐘，確認完全加熱即可食用 (蒸50分鐘+燜20分鐘) 。 電鍋加熱(冷凍) ①電鍋之外鍋水量約1000c.c. (5碗水量) 。②③蓋上鍋蓋，按下電源開關。③直至電源開關跳起，燜30分鐘，確認完全加熱即可食用 (蒸1小時30分+燜30分鐘)	鬍鬚張股份有限公司^0800281499^新北市五股區五工一路114號^上班日08:00~17:00
1069	鬍鬚張珠貝櫻花蝦油飯禮盒 (預購)	長糯米、水、香菇素蠔油(水、蔗糖轉化液糖、非基因改造黃豆(高蛋白豆片)、小麥、食鹽、粘稠劑(玉米糖膠、乙?化己二酸二澱粉)、酵母抽出物、香菇粉)、釀造醬油、豬肉、紅蔥油(紅蔥頭、沙拉油、中角蝦、香菇、油蔥酥(紅蔥頭、沙拉油)、珠貝、麻油(芝麻)、老薑、蒜頭、櫻花蝦、金鈎蝦、白胡椒粉、八角、甘草片、鹽	非素食	鬍鬚張股份有限公司^0800281499^新北市五股區五工一路114號^9:00-17:00	F-122721208-00165-9	【電鍋 冷凍覆熟】拆開外盒，將料包及油飯包取出，剪開袋口後直接放入電鍋中，外鍋加400CC水 (蒸約40分鐘) ，加熱完成後再悶5分鐘即可享用。【電鍋 冷藏覆熟】拆開外盒，將料包及油飯包取出，剪開袋口後直接放入電鍋中，外鍋加200CC水 (蒸約20分鐘) ，加熱完成後再悶5分鐘即可享用。	鬍鬚張股份有限公司^0800281499^新北市五股區五工一路114號^9:00-17:00
1070	鬍鬚張豬腳禮盒 (預購)	豬腳、魯汁【水、香菇素蠔油 (水、轉化液糖 (蔗糖、水) 非基因改造脫脂大豆片、小麥、食鹽、粘稠劑 (乙醯化己二酸二澱粉、玉米糖膠) 、酵母抽出物、香菇粉) 、糖、鹽、蒜頭、蔥酥(紅蔥頭、大豆沙拉油)】	非素食	鬍鬚張股份有限公司^0800281499^新北市五股區五工一路114號^09：00-17：00	F-122721208-00001-8	【電鍋 冷凍覆熟】 ①先將外盒拆開，將內袋直接放入白鐵內鍋中。②電鍋之外鍋水量約600c.c. (約3碗水量) 。③將白鐵內鍋放入電鍋中④蓋上鍋蓋，按下電源開關，直至電源開關跳起，燜10分鐘，確認完全加熱即可食用 (蒸630分+燜10分鐘) 【電鍋 冷藏覆熟】 於前一天放置冷藏庫退冰一天，並照著上方步驟電鍋之外鍋水量約400c.c. (約2碗水量) 。約蒸40分鐘+燜10分鐘即可食用。	鬍鬚張股份有限公司^0800281499^新北市五股區五工一路114號^09：00-17：00

1071	鬍鬚張香菇剝皮辣椒全雞禮盒 (預購)	水、仿土雞、香菇、剝皮辣椒【水、剝皮辣椒、(含氯化鈣)、非基因改造脫脂黃豆片胺基酸液、特級砂糖、L-麩酸鈉、檸檬酸、乳酸鈣、甜味劑甘草萃 (含糊精、檸檬酸鈉離子)、5'-次黃嘌呤核苷二鈉、5'-次鳥嘌呤核苷磷酸二鈉】、香菇素蠔油 (水、蔗糖、非基因改造黃豆 (高蛋白豆片) 小麥、食鹽、粘稠劑 (玉米糖膠、乙醯化己二酸二澱粉)、酵母抽出物、香菇粉) 糖、鹽、米酒	非素食	鬍鬚張股份有限公司 ^0800281499^新北市五股區五工一路114號^上班日 08:00~17:00	F-122721208-00165-9	【電鍋 冷凍覆熟】 ①先將外盒拆開，將內袋剪開，把內容物倒入白鐵內鍋中。②電鍋之外鍋水量約800c.c. (約4碗水)。③將白鐵內鍋放入電鍋中，蓋上鍋蓋，按下電源開關，直至電源開關跳起確認完全加熱即可食用 (約煮80分鐘)。 【電鍋 冷藏覆熟】 ①於前一天放置冷藏庫退冰一天，確認已完全退冰。②先將外盒拆開，將內袋剪開，把內容物倒入白鐵鍋中。③開小火，約煮40分鐘，確認完全加熱，即可食用。 *可依個人口味調整，添加適量開水	鬍鬚張股份有限公司 ^0800281499^新北市五股區五工一路114號^上班日 08:00~17:00
1072	鬍鬚張御膳蔘藥烏雞禮盒 (預購)	水、烏骨雞、人蔘鬚、枸杞、紅糖、鹽、米酒	非素食	鬍鬚張股份有限公司 ^0800281499^新北市五股區五工一路114號^上班日 08:00~17:00	F-122721208-00165-9	電鍋加熱 1.電鍋之外鍋水量約800C.C. (4碗水量) 2.蓋上鍋蓋，按下電源開關。 3.直至電源開關跳起確認完全加熱即可食用。 直接加熱 1.將產品倒入鍋中，直接加熱。 2.以小火加熱至溶化，再轉大火到滾後即可食用。	鬍鬚張股份有限公司 ^0800281499^新北市五股區五工一路114號^上班日 08:00~17:00
1073	御膳珍寶佛跳牆 (預購)	料包:豬腳丁,排骨酥(豬肉,樹薯澱粉,水,蔗糖,料理米酒,醬油,蒜頭,食鹽,香料(胡椒粉,樹薯粉,辣椒粉,花椒粉,薑黃粉,小茴香粉,香料),複方調味劑(L-麩酸鈉,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉,琥珀酸二鈉),多磷酸鈉,焦磷酸鈉(無水),香辛料(肉桂,大茴香,山奈,小茴香,甘草,川芎,花椒,薑粉,丁香),辣椒粉,抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)),魚皮,芋頭(芋頭,棕櫚油),風散翅(水,食用海藻膠,食用明膠,梔子黃色素),豬肚,杏鮑菇,筍干(筍,水,食鹽,檸檬酸),栗子,蒜,大豆沙拉油,香菇,蝦米(蝦米,鹽),魷魚,醬油膏,醬油,蔥,薑,米酒,無水碳酸鈉 雪鮑干貝包:雪鮑玉螺(椰子螺,水,鹽,海藻糖,糖,味淋(糯米,蓬萊米,果糖,水,釀造米酢,鹽),多磷酸鈉(品質改良劑)),干貝,水,蔥,薑,米酒 高湯包:水,大豆沙拉油,鮮雞汁(水,鹽,雞肉萃取物(雞肉萃取物,鹽),L-麩酸鈉,糖,雞油,酵母萃取物(酵母萃取物,鹽),乙醯化己二酸二澱粉,香料,調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉),明膠,玉米糖膠,β-胡蘿蔔素(麥芽糊精,辛烯基丁二酸鈉澱粉,葵花籽油,抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉,維生素C,維生素E),β胡蘿蔔素)),蒜,蔥,醬油,味霖(糯米,米麴,果糖,水,釀造酢,鹽),碘鹽(鹽,碘酸鉀),大骨粉(鹽,L-麩酸鈉,冰糖,麥芽糊精,豬肉抽出物,琥珀酸二鈉,DL-胺基丙酸,胺基乙酸,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉,砂糖,二氧化矽,釀造醬油粉(釀造醬油,麥芽糊精,鹽,焦糖色素,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉,大豆油,琥珀酸二鈉,DL-胺基丙酸),雞肉粉,豬油(台灣),水解大豆蛋白,乳糖(乳製品),玉米澱粉(非基因改造),香菇粉,酵母粉,洋蔥粉),鯉魚調味料(調味劑(L-麩酸鈉,5'-次黃嘌呤核	非素食	嘉義食品工業股份有限公司 ^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00	F-186761627-00000-6	非供即食請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司 ^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00
1074	阿豐師鼎吉佛跳牆 (預購)	湯汁【水、烏醋 (水、釀造米醋、糖、鹽、胡蘿蔔汁、洋蔥汁、蕃茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖/著色劑)、香料)、雞汁(雞油、精鹽、冰糖、酵母抽出物、玉米糖膠)、冰糖、精鹽、紅蔥頭、蒜粉、蝦粉 (麥芽糊精、蝦粉、鹽、L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、葡萄糖、沙拉油)、洋蔥粉、肉精香料(糊精、中鏈三酸甘油酯、辛烯基丁二酸鈉澱粉、香料)、紅蔥膏(棕櫚油、天然香料、大豆卵磷脂、生育醇(抗氧化劑))、肉精膏(豬肉(台灣)、複方香料(香料、阿拉伯膠、焦糖色素、大豆油)、鹽、葡萄糖、辛香料(蒜粉、洋蔥粉、黑胡椒粉)、L-麩酸鈉、水、脂肪酸蔗糖酯、玉米糖膠、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、白胡椒粉、雞肉香料(乳糖、糊精、香料(中鏈三酸甘油酯、香料、三乙酸甘油酯、二氧化矽)】、排骨、豬腳、芋頭、大白菜、筍片、烏蛋、豬肚、水翅(水、食用海藻膠(海藻酸鈉)、食用明膠、黃色色素(黃櫨子))、栗子、蒜頭、香菇、油蔥酥 (紅蔥頭、豬油(台灣)、麵粉)、紅蔥油 (大豆沙拉油、紅蔥頭)、冬蝦、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、岩鹽、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥	非素食	品豐國際企業有限公司^03-499-0041^桃園市龍潭區工二路一段15號^9:00-17:00	H-128965047-00000-6	1.電鍋蒸煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。2.瓦斯加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內以中小火加熱沸騰後轉小火再滾約5分鐘即可。3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	品豐國際企業有限公司^03-499-0041^桃園市龍潭區工二路一段15號^9:00-17:00

1075	上湯鮑參佛跳牆（預購）	水、豬腳、排骨、芋頭、筍片、白菜、木瓜鮑、鳥蛋、豬肚、烏參、棕櫚油、水翅(水、食用海藻膠、食用明膠、梔子黃色素)、酥炸粉(小麥澱粉、樹薯粉)、烏醋(水、釀造米酢、糖、鹽、胡蘿蔔汁、洋蔥汁、番茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖/著色劑)、香料)、栗子、芥花油、雞高湯(水、雞肉)、油蔥酥(蔥頭、棕櫚油)、香菇絲、冰糖、蒜頭、冬蝦、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、紅蔥頭、食鹽、醬油、洋蔥粉、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、蝦粉、胡椒、肉精香料(香料(糊精、中鏈三酸甘油酯、辛烯基丁二酸鈉澱粉、香料)、紅蔥膏(棕櫚油、天然香料、大豆卵磷脂、生育醇(抗氧化劑))、糖、肉精膏(豬肉、複方香料(香料、阿拉伯膠、焦糖色素、大豆油)、鹽、葡萄糖、香辛料(蒜粉、洋蔥粉、黑胡椒粉)、L-麩酸鈉、水、脂肪酸蔗糖酯、玉米糖膠、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、D L-胺基丙酸)、焦磷酸鈉(無水)、多磷酸鈉(六偏磷酸鈉)、香料(乳糖、糊精、香料(中鏈三酸甘油酯、香料、三乙酸甘油酯)、二氧化矽)、香料(乳糖、香料、二氧化矽)、酵母抽出物、粘稠劑(玉米糖膠)、五香粉(小茴香、肉桂、八角、胡荽、丁香)、粘稠劑(玉米糖膠、鹿角菜膠、氯化鉀、關華豆膠、麥芽糊精)、偏磷酸鉀、米酒、多磷酸鈉、辣椒粉、食用黃色五號、抗氧化劑(混合濃縮生育醇) 豬肉原產地：美國、法國、西班牙、荷蘭、奧地利	非素食	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30	N-128095323-00000-3	1.隔水加熱法：完全解凍後，將產品置入煮沸的滾水中(產品不須拆袋)，再煮約10分鐘至產品熟透即可。 2.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆封置於可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。 3.電鍋加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30
1076	呷七碗上乘佛跳牆（預購）	料包:豬腳丁,芋頭,豬肉,排骨,鳥蛋,筍干(筍,水,食鹽,檸檬酸),風散翅(水,食用海藻膠,食用明膠,梔子黃色素),栗子,蒜,大豆沙拉油,香菇,金鉤蝦,魷魚,醬油,醬油膏,豆腐乳(黃豆,水,鹽,食用酒精,辣椒粉,芝麻油,品質改良劑(硫酸鈣),調味劑(檸檬酸),豆類品質改良劑[乳化劑(脂肪酸甘油酯),卵磷脂,品質改良劑(碳酸鎂),矽樹脂]),水,糖,香油(大豆沙拉油,芝麻油),五香粉(小茴,肉桂,八角,丁香,胡荽,陳皮,二氧化矽),味霖(糯米,米麴,果糖,水,釀造酢,鹽),白胡椒粉(白胡椒,麥芽糊精,玉米澱粉,辣椒),洋蔥粉(洋蔥),辣椒粉(辣椒),碘鹽(氯化鈉,碘酸鉀),L-麩酸鈉,樹薯澱粉,蔥,薑,米酒湯包:水,大豆沙拉油,醬油,蒜,蔥,味霖(糯米,米麴,果糖,水,釀造酢,鹽),碘鹽(氯化鈉,碘酸鉀),鮮雞汁(水,鹽,雞肉萃取物(雞肉萃取物,鹽),L-麩酸鈉,糖,雞油,酵母萃取物(酵母萃取物,鹽),乙醯化己二酸二澱粉,香料,調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉),明膠,玉米糖膠,β-胡蘿蔔素(麥芽糊精,辛烯基丁二酸鈉澱粉,葵花籽油,抗氧化劑(L-壞血酸鈉,維生素C,維生素E),β胡蘿蔔素)),大骨粉(鹽,L-麩酸鈉,冰糖,麥芽糊精,豬肉精粉,琥珀酸二鈉,DL-胺基丙酸,胺基乙酸,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉,砂糖,二氧化矽,豬肉萃取物,釀造醬油粉,雞肉粉,豬油,水解大豆蛋白,乳糖,玉米澱粉(非基因改造),香菇粉,酵母粉,洋蔥粉),鯉魚調味料(調味劑(L-麩酸鈉,5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,琥珀酸二鈉),食鹽,乳糖,砂糖,乾燻鯉魚,鯉魚抽出物,酵母抽出物,D-木糖,麥芽糖,葡萄糖,糊精),焦糖糖漿	非素食	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^ (週一至週五 9:00-17:00)	F-186761627-00000-6	非供即食請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^ (週一至週五 9:00-17:00)
1077	特級佛跳牆（預購）	湯包內容物：水、紹興酒、烏醋(水、釀造酢、糖、鹽、洋蔥、柳橙濃縮汁、番茄糊、胡蘿蔔濃縮汁、大茴、小茴、芹菜籽、焦糖色素、香料)、糖、沙拉油、鹽、魚干、雞粉{(鹽、雞肉風味精粉(麥芽糊精、香料、酵母抽出物、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、二氧化矽)、糖、雞肉粉(雞肉、迷迭香抽出物(抗氧化劑))、味素(L-麩酸鈉)、麥芽糊精、濃縮雞湯粉(濃縮雞汁(水、鹽、雞油(雞油、迷迭香抽出物(抗氧化劑))、雞粉(雞抽出物、麥芽糊精、二氧化矽、混合濃縮生育醇(抗氧化劑))、調味粉(酵母消化蛋白脛)、調味粉(水解植物蛋白(大豆)、胺基乙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、檸檬酸)、調味粉(果糖、蔗糖)、玉米糖膠、大豆卵磷脂、D-木糖、L-半胱胺酸鹽酸鹽(抗氧化劑))、二氧化矽、麥纖維)、小麥纖維、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、二氧化矽、醬油粉(醬油、麥芽糊精、食鹽、水解動物蛋白(魚)、焦糖色素III)、酵母抽出物}、調味料{水、鹽、雞油(雞油、迷迭香萃取物(抗氧化劑))、雞湯(水、全雞、鹽)、糖、味素、水解膠原蛋白、雞肉粉〔雞肉、迷迭香萃取物(抗氧化劑)〕、麥芽糊精、調味粉(酵母消化蛋白脛)、調味粉(水解植物蛋白(大豆)、胺基乙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、檸檬酸)、調味粉(果糖、蔗糖)、玉米糖膠、調味粉(酵母消化蛋白脛)、L-半胱胺酸鹽酸鹽(抗氧化劑)、大豆卵磷脂混合物(大豆卵磷脂、乳化劑(交酯化蓖麻酸聚合甘油酯、麥芽糊精)、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、大豆卵磷脂、D-木糖}、蠔油【水、糖、蠔汁(蠔、水、鹽)、鹽、黏稠	非素食	金福華企業股份有限公司^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-16:00	M-112732780-00005-5	食用方法(電鍋加熱)： 步驟一：食用前置於冰箱冷藏室完全解凍。 步驟二：整份產品倒入可蒸煮的容器後，放入電鍋中。 步驟三：外鍋加2碗水，加熱至電鍋跳起後悶約10分鐘，即可食用。	金福華企業股份有限公司^049-2319168^南投縣草屯鎮新豐路96巷100號^9:00-16:00

1078	春水良品春水佛跳牆（預購）	水、滷豬腳(豬腳、水、醬油、糖、食鹽、蒜頭粉、胡椒粉、五香粉(小茴香、肉桂、八角、胡荽、丁香)、辣椒粉、著色劑(黃色5號))、排骨、筍片、芋頭、白菜、豬肚、鳥蛋、水翅(水、食用海藻膠、食用明膠、梔子黃色素)、棕櫚油、栗子、地瓜粉(小麥澱粉、樹薯澱粉)、烏醋(水、釀造米酢、糖、鹽、胡蘿蔔汁、洋蔥汁、番茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖/著色劑)、香料)、香菇、紅蔥頭、芥花油、蒜頭、冰糖、食鹽、雞高湯(水、雞肉)、冬蝦、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、蒜頭粉、食鹽、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、蝦粉、香料(糊精、中鏈三酸甘油酯、辛烯基丁二酸鈉澱粉、香料)、大豆分離蛋白、小麥蛋白質、紅蔥醬(棕櫚油、天然香料、大豆卵磷脂、生育醇(抗氧化劑))、豬肉精膏(豬肉、複方香料(香料、阿拉伯膠、焦糖色素、大豆油)、鹽、葡萄糖、香辛料(蒜粉、洋蔥粉、黑胡椒粉)、L-麩酸鈉、水、脂肪酸蔗糖酯、玉米糖膠、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、D L-胺基丙酸)、洋蔥粉、胡椒粉、焦磷酸鈉(無水)、多磷酸鈉(六偏磷酸鈉)、香料(乳糖、糊精、香料(中鏈三酸甘油酯、香料、三乙酸甘油酯)、二氧化矽)、酵母抽出物、香料(乳糖、香料、二氧化矽)、五香粉(小茴香、肉桂、八角、胡荽、丁香)、粘稠劑(玉米糖膠)、偏磷酸鉀、粘稠劑(玉米糖膠、鹿角菜膠、氯化鉀、關華豆膠、麥芽糊精)、多磷酸鈉、抗氧化劑(混合濃縮生育醇)	非素食	春水良品國際有限公司^04-23800309^台中市南屯區新富路36號8樓^W1~W5 09:30-17:30	B-190533750-00000-1	完全解凍後，將產品置入煮沸的滾水中(產品不須拆袋)，再煮約10分鐘至產品熟透即可。	嘉恆國際企業股份有限公司^04-25612101^台中市神岡區神清路125號^W1~W5 09:30-18:00
1079	丞昀鰻載福氣雙饗組（預購）	品名:鰻の米糕 成份:長糯米、水、蒲燒鰻(鰻魚、調味料(果糖、純旗造醬油(水、大豆、小麥、食鹽)、甜味劑(D-山梨醇液70%)、調味劑(L-麩酸鈉、乳酸)、食鹽、食用酒精、粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉、玉米糖膠)、複方甜味劑(甘草萃(甜味劑)、檸檬酸鈉、糊精)、黃梔子色素)、香菇絲、溫體豬肉絲、金鈎蝦、豬油、醬油、蜜蓮子(蓮子、二砂)、康寶雞粉(鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物(酵母萃取物、鹽)、雞油、棕櫚油、調味劑(5次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒粉)、黑芝麻油、油蔥酥(紅蔥頭、豬油)、蒜頭酥(蒜頭、豬油)、糖、鹽、白胡椒粉。 品名:御品佛跳牆 成份:排骨酥【豬排骨(台灣)、大豆分離蛋白、蕃薯粉、糖、食鹽、醬油、麥芽糊精、乾酪素鈉、多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)、L-麩酸鈉、DL-胺基丙酸、51'-次黃嘜核苷磷酸二鈉、5"-鳥嘜核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、香辛料(肉桂、小茴、大茴、丁香、甘草)、肉桂香料(酵母精粉、乳糖、食鹽、醬油粉、植物水解蛋白(大豆、玉米、小麥))、胺基乙酸、精緻芥花油、砂糖、棕櫚油、豬肉抽出物、洋蔥粉、葡萄糖、香料、D-木醣、二氧化矽、乙基麥芽醇、甘草素(甜味劑)、檸檬酸鈉】、大白菜、芋頭、豬腳丁(台灣)、鳥蛋、豬肚(台灣)、金蘭醬油、二砂、大骨粉】【鹽、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、麥芽糊精、糖、豬肉粉(乳糖、醬油粉、植物水解蛋白(大豆、玉米、	非素食	丞昀專業養殖場^0917551081^桃園市桃園區國豐六街82號 ^08:00~17:00	H-149409503-00000-9	品名:鰻の米糕 烹調方法 隔水加熱:拿掉蓋子,用金屬容器裝水再將米糕放入容器內,水滾後蒸30-40分鐘,即可食用。 電鍋加熱:拿掉蓋子,將米糕放入電鍋內, 【冷凍】:外鍋放約2.5杯水: 【退冰冷藏】:外鍋放約2杯水,蒸熟即可食用 米粒Q軟小秘訣:米糕蒸好後悶約5到10分鐘,再打開蓋子,可使米糕口感更Q較。 品名:御品佛跳牆 本產品屬於熱品,退冰後炊或蒸30分鐘,原味會更香濃,再倒入甕內加入少許的清湯亦可。	丞昀專業養殖場 ^0917551081^桃園市桃園區國豐六街82號^08:00~17:00
1080	丞昀清香蓮子櫻花蝦米糕（預購）	長糯米、水、香菇絲、溫體豬肉絲、金鈎蝦、豬油、醬油【(水、大豆、小麥、食鹽)、甜味劑(D-山梨醇液70%)調味劑(L-麩酸鈉、乳酸)、食鹽、食用酒精、粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉、玉米糖膠)、複方甜味劑(甘草萃、檸檬酸鈉、糊精)、黃梔子色素(含糊精)】、蜜蓮子(蓮子、二砂)、雞精粉(食鹽、乳糖、檸檬酸鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、琥珀酸二鈉、5-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、酵母抽出物、麥芽糊精)、黑麻油、小香油、油蔥酥(紅蔥頭、豬油)、蒜頭酥、糖、鹽、白胡椒粉	非素食	丞昀專業養殖場^0917551081^桃園市桃園區國豐六街82號 ^08:00~17:00	H-149409503-00000-9	"烹調方法 隔水加熱:拿掉蓋子,用金屬容器裝水再將米糕放入容器內,水滾後蒸30-40分鐘,即可食用。 電鍋加熱:拿掉蓋子,將米糕放入電鍋內, 【冷凍】:外鍋放約2.5杯水: 【退冰冷藏】:外鍋放約2杯水,蒸熟即可食用 米粒Q軟小秘訣:米糕蒸好後悶約5到10分鐘,再打開蓋子,可使米糕口感更Q較。"	丞昀專業養殖場 ^0917551081^桃園市桃園區國豐六街82號^08:00~17:00
1081	丞昀浪鰻三寶米糕（預購）	長糯米、水、蒲燒鰻(鰻魚、調味料(果糖、純釀造醬油(水、大豆、小麥、食鹽)、甜味劑(D-山梨醇液70%)、調味劑(L-麩酸鈉、乳酸)、食鹽、食用酒精、粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉、玉米糖膠)、複方甜味劑(甘草萃(甜味劑)、檸檬酸鈉、糊精)、黃梔子色素)、櫻花蝦、蒜頭、干貝、香菇絲、溫體豬肉絲、金鈎蝦、豬油、醬油、蜜蓮子(蓮子、二砂)、康寶雞粉(鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物(酵母萃取物、鹽)、雞油、棕櫚油、調味劑(5-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒粉)、黑芝麻油、油蔥酥(紅蔥頭、豬油)、蒜頭酥(蒜頭、豬油)、糖、鹽、白胡椒粉。	非素食	御軒食品有限公司 ^0911016055^新北市土城區日新街37之1號^9:00-17:00	H-149409503-00000-9	烹调方法 隔水加熱:拿掉蓋子,用金屬容器裝水再將米糕放入容器內,水滾後蒸30-40分鐘,即可食用。 電鍋加熱:拿掉蓋子,將米糕放入電鍋內, 【冷凍】:外鍋放約2.5杯水; 【退冰冷藏】:外鍋放約2杯水,蒸熟即可食用 米粒Q軟小秘訣:米糕蒸好後悶約5到10分鐘,再打開蓋子,可使米糕口感更Q較。	丞昀專業養殖場 ^0917551081^桃園市桃園區國豐六街82號^9:00-17:00
1082	雪蓮子四寶甜湯（預購）	水、白木耳、冰糖、蓮子、紅棗、雪蓮子、桂圓、鹽	全素或純素	麒宏食品工業有限公司^06-7955717^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00	D-180413593-00001-5	1.電鍋蒸煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。 2.瓦斯加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內以中小火加熱沸騰後轉小火再滾約5分鐘即可。 3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。 4解凍後即可食用	麒宏食品工業有限公司^06-7955717^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00
1083	紫想芋見菱甜米糕（預購）	芋頭餡(100%純芋頭、白豆沙、麥芽、海藻糖、特砂、芥花油、水、香茅醬、鹽)、糯米、水、黑糯米、菱角、冬瓜條(冬瓜、砂糖、麥芽、水)、米酒(米、精製食用酒精)、龍眼肉、橄欖油、黃金金桔(金桔、糖、鹽、麥芽糖、偏亞硫酸氫鈉、氯化鈣)、冰糖。	非素食	壯元食品有限公司^02-22900606^新北市五股區五工三路116巷14號^09:00~17:00	F-116573973-00000-4	一.解凍方法1冷藏解凍12-15小時。 方法2室溫解凍7-8小時。 二.加熱 電鍋蒸炊1-2杯水務必打開塑膠蓋封上保鮮膜。	壯元食品有限公司^02-22900606^新北市五股區五工三路116巷14號^09:00~17:00

1084	竹籠櫻花蝦米糕 (預購)	糯米、芋頭、水、豬肉絲(台灣)、櫻花蝦、沙拉油、紅蘿蔔、青豆仁、蝦米、油蔥酥、蔴油【水、非基因改造黃豆、黑豆、小麥、鹽、焦糖色素、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、L-麩酸鈉、無水醋酸鈉、甜味劑(甘草萃、蔗糖素)】、魷魚、香菇、味醂(果糖、水、糯米、米麴、釀造米醋、鹽、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸)、鹽、米酒、糖、雞粉【鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物、雞油、棕櫚油、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒】、白胡椒粉、五香粉(小茴、肉桂、大茴香、丁香、花椒)、肉桂粉	非素食	麒宏食品工業有限公司^06-7955717^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00	D-180413593-00001-5	1.電鍋蒸煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。 2.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	麒宏食品工業有限公司^06-7955717^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00
1085	碗碟筷香麻油雞米糕 (預購)	1.米糕包:圓糯米、長糯米、水、紅蔥頭、蔥、蝦米、麻油、醬油(水、非基因改造脫脂黃豆片(原料來源非基因改造黃豆)、小麥、食鹽)、香菇、雞粉【鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物(酵母萃取物、鹽)、雞油、棕櫚油(棕櫚油、硬質棕櫚油)、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒】、干貝粉【調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、食鹽、糖、玉米澱粉、干貝粉、酵母抽出物、扇貝抽出物、麥芽糊精】、糖、鹽、白胡椒粉(胡椒、甘藷粕粉、辣椒、小茴香、甘草、麥芽糊精) 2.麻油雞料包:雞肉、麻油、薑	非素食	珍苑食品股份有限公司^02-28169180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：30	A-154359882-00000-2	加熱即食	珍苑食品股份有限公司^02-28169180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：30
1086	金牌師父櫻花蝦蒲燒米糕 (預購)	糯米、蒲燒鯛魚腹、蒲燒醬油【水、醬油、[水、脫脂大豆、小麥、食鹽、高果糖糖漿、酒精、調味劑(琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、甜味劑(甘草素))、蔗糖、麥芽糖、酒精高果糖糖漿、黏稠劑(乙醯化己二酸二澱粉、羥丙基磷酸二澱粉、玉米糖膠)、食鹽、著色劑(焦糖色素)、調味劑(乳酸)、食用色素(紅麴色素)】、櫻花蝦、豬肉(台灣)、糖、紅蔥頭、醬油、胡椒粉、桔餅、蒜頭酥(蒜頭、棕櫚油、玉米澱粉、麥纖酥)、鹽。	非素食	華誠食品有限公司^04-779-3826^506彰化縣福興鄉元中村復興路3-36號^0900-1800	B-128347812-00000-4	自然解凍後，拆開外袋放入電鍋中，放入少許水，蒸熟即可食用。	誠漢股份有限公司^02-2222-4818^235新北市中和區中山路二段415號7樓^0900-1800
1087	碗碟筷香日本干貝佛跳牆 (預購)	1.湯包：雞湯【水、雞肉】、蠔油【蠔汁(蠔、水、鹽)、糖、水、調味劑(L-麩酸鈉)、鹽、羥丙基磷酸二澱粉(粘稠劑)、小麥粉、焦糖色素(著色劑)】、醬油【水、非基因改造脫脂黃豆片(原料來源非基因改造黃豆)、小麥、食鹽】、雞粉【鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物(酵母萃取物、鹽)、雞油、棕櫚油(棕櫚油、硬質棕櫚油)、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒】、鹽、糖 2.料包:排骨、豬腳、芋頭、魚皮、荸薺、栗子、香菇、蒜頭、蔥 3.干貝包：干貝	非素食	珍苑食品股份有限公司^02-2816-9180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：30	A-154359882-00000-2	加熱即食	珍苑食品股份有限公司^02-2816-9180^台北市士林區倫等街51號^09：00-17：30
1088	福菱瑤柱油飯 (預購)	糯米、水、豬肉、菱角、紅蔥頭、醬油、干貝、豬油、蝦米、芥花油[芥花油、脂肪酸聚合甘油酯、丙二醇、L-抗壞血酸棕櫚酸酯(抗氧化劑)、檸檬酸]、麻油(芝麻)、香菇、二砂(蔗糖)、黑糖(二砂、糖蜜)、豬油、老薑、醬油膏[水、黑豆、砂糖、食鹽、非基改脫脂黃豆、小麥、糯米、乙醯化己二酸二澱粉、酵母抽出物、調味劑(琥珀酸二鈉)、甜味劑(甘草萃)]、食鹽、豐味通骨粉[豬骨抽出物、乳糖、食鹽、酵母抽出物、胺基乙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、香料(丙二醇、水、阿拉伯膠、香料、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、醬油、脂肪酸山梨醇肝酯、棕櫚油、葵花油、生育醇(維生素E)(抗氧化劑))、豬油、琥珀酸二鈉、DL-胺基丙酸、二氧化矽、L-天門冬酸鈉、胡椒)、高鮮味精[L-麩酸鈉、核苷酸(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、羧甲基纖維素鈉]、白胡椒粉(白胡椒)、大蒜、品質改良劑(醋酸鈉(無水)、胺基乙酸、脂肪酸蔗糖酯)。	非素食	壯元食品有限公司^02-22900606^新北市五股區五工三路116巷14號^09:00~17:00	F-116573973-00000-4	一.解凍 方法1冷藏解凍12-15小時。 方法2室溫解凍7-8小時。 二.加熱 方法1：家用微波爐850W 油飯：解凍後微波5-6分鐘 瑤柱：解凍後隔水加熱3-5分鐘 方法2：電鍋蒸炊 油飯：解凍後蒸炊25-30分鐘 瑤柱：解凍後隔水加熱3-5分鐘	壯元食品有限公司^02-22900606^新北市五股區五工三路116巷14號^09:00~17:00
1089	呷七碗櫻花蝦米糕 (預購)	糯米.水.醬油.櫻花蝦.豬肉.豬油.香菇.魷魚.金鈎蝦.蔥酥(紅蔥頭.洋蔥.玉米粉.棕櫚油.豬油.麵粉).大豆沙拉油.糖.L-麩酸鈉.馬鈴薯澱粉.品質改良劑(海藻糖.黃豆纖維)	非素食	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^(周一~周五9:00-17:00)	F-186761627-00000-6	非供即食請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^(周一~周五9:00-17:00)
1090	北海道生干貝M (預購)	扇貝肉	非素食	品創科技製造股份有限公司^03-9770657^宜蘭縣頭城鎮拔雅路20之1號^服務時間:週一至週五 09:00-16:00	G-154540335-00001-4	煮熟食用	品創科技製造股份有限公司^03-9770657^宜蘭縣頭城鎮拔雅路20之1號^服務時間:週一至週五 09:00-16:00
1091	生凍龍蝦 (預購)	龍蝦	非素食	福國冷凍股份有限公司^03-9908311^宜蘭縣五結鄉利工一路二段56號^週一至週五 08:00-16:00	G-186965586-00001-8	由冷凍取出，不拆封置於流水下沖水解凍至蝦尾可彎折；洗淨後切塊，即可料理。	福國冷凍股份有限公司^03-9908311^宜蘭縣五結鄉利工一路二段56號^週一至週五 08:00-16:00
1092	活凍大白蝦 (預購)	白蝦、水、偏亞硫酸氫鈉。	非素食	福國冷凍股份有限公司^03-9908311^宜蘭縣五結鄉利工一路二段56號^週一至週五 08:00-16:00	G-186965586-00001-8	由冷凍取出，置於流水下沖水，至每尾白蝦可各別分離，即可開始料理，可以水煮、快炒、烘烤等多種方式料理。	福國冷凍股份有限公司^03-9908311^宜蘭縣五結鄉利工一路二段56號^週一至週五 08:00-16:00
1093	宜蘭特選帶卵香魚 (預購)	帶卵香魚	非素食	品創科技製造股份有限公司^03-9770657^宜蘭縣頭城鎮拔雅路20之1號^週一至週五 09:00-16:00	G-154540335-00001-4	請充分加熱再食用	品創科技製造股份有限公司^03-9770657^宜蘭縣頭城鎮拔雅路20之1號^週一至週五 09:00-16:00

1094	半殼鮑魚 (預購)	鮑魚	非素食	福國冷凍股份有限公司^03-9908311^宜蘭縣五結鄉成興村利工一路二段56號^服務時間:週一至週五8:00-16:00	G-186965586-00001-8	由冷凍取出，不拆袋置於冷水中解凍，待解凍至鮑魚肉面柔軟後，將鮑魚取出，於流水下稍微沖洗後，即可開始以下料理 。^< < 奶油蒜香鮑魚 > > 備好蒜末及奶油，開小火，將鮑魚以肉面朝下的方向置入，乾煎至肉面微焦後，放入奶油及蒜末中火拌炒約5分鐘，盛盤即可上桌 。	福國冷凍股份有限公司^03-9908311^宜蘭縣五結鄉成興村利工一路二段56號^服務時間:週一至週五8:00-16:00
1095	金牌烏魚子禮盒 (預購)	烏魚子、食鹽	非素食	鑫溶實業股份有限公司^0800-221-277^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路28號^服務時間:週一至週五8:00-17:00	Q-170615120-00000-6	靜置室溫完全退冰後，將卵膜剝除後，平底鍋加入一點點油，以中小火煎烏魚子約一分鐘後再煎一分鐘，靜置冷卻後即可切片食用。	鑫溶實業股份有限公司^0800-221-277^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路28號^服務時間:週一至週五8:00-17:00
1096	壹塊吃烏魚子 (預購)	烏魚子、食鹽	非素食	鑫溶實業股份有限公司^0800-221-277^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路28號^服務時間:週一至週五8:00-17:00	Q-170615120-00000-6	完全退冰後即可拆封食用。	鑫溶實業股份有限公司^0800-221-277^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路28號^服務時間:週一至週五8:00-17:00
1097	頂級典藏烏魚子禮盒 (預購)	烏魚子:烏魚卵、食鹽 (贈品)高粱酒:高粱、小麥、水	非素食	鑫溶實業股份有限公司^0800-221-277^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路28號^服務時間:週一~週五8:00-17:00	Q-170615120-00000-6	步驟1：將烏魚子撕去外膜後，雙面塗抹高粱酒，靜置1-2分鐘。 步驟2：在鍋中放入少許油小火加熱，再將烏魚子2面油煎各30秒起鍋。(建議事項:依烏魚子厚度決定油煎時間，最佳風味為烏魚子表面兩面約1-2分熱，中間保留6-8分生。) 步驟3：冷卻後，即可切片食用，搭配蒜苗、白蘿蔔片、梨子片、蘋果片等食材，風味獨特豐腴味美。	鑫溶實業股份有限公司^0800-221-277^嘉義縣民雄鄉北斗村中正路28號^服務時間:週一~週五8:00-17:00
1098	砂鍋鮭魚頭 (預購)	鮭魚頭(挪威)、大白菜、金針菇、雞蛋、木耳、紅蘿蔔、魚板、蒜頭、蔥、魷魚、蝦米、鯽魚丸(豬油(台灣))、玉米、芋頭、豆皮、扁魚、蒜頭酥、紅蔥酥、地瓜粉、胡椒粉。 調味醬包：沙茶醬(大豆沙拉油、魚乾、蒜頭、南薑粉、椰子粉、蔥乾、芝麻、赤尾青、辣椒粉、食鹽、咖哩粉、胡椒)、醬油(水、非基因改當黃豆(高蛋白豆片)、小麥、食鹽、酒精)、蛤蜊精(L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、蛤蜊精粉(糊精、蛤肉抽出物、鹽、琥珀酸、反丁烯二酸))、鹽、冰糖、味精、柴魚粉。	非素食	保證責任雲林縣口湖漁類生產合作社^05-7992662^雲林縣口湖鄉崙東村民生路 1 之 9 0 號^服務時間:8:00-17:00	P120042892-00000-0	冷藏解凍後，將內容物和調味醬包拆封倒入鍋中，加水2000cc煮沸後即可，也可依喜好添加食材增加豐富口感。	保證責任雲林縣口湖漁類生產合作社^05-7992662^雲林縣口湖鄉崙東村民生路 1 之 9 0 號^服務時間:8:00-17:00
1099	特選花枝蝦餅 (預購)	內容物：魚漿(銅盆魚、白砂糖、焦磷酸鈉、磷酸二氫鈉、乾雞蛋白粉)、花枝、白蝦仁、麵包粉(小麥粉、大豆油、酵母菌、鹽、葡萄糖)、大豆油、白糖、鹽、味精、白胡椒、焦磷酸鈉、磷酸二氫鈉、多磷酸鈉	葷	福國冷凍股份有限公司^03-9908311^宜蘭縣五結鄉利工一路二段56號^週一至週五 08:00-12:00，13:00-17:00	G-186965586-00001-8	無須解凍，油溫升至160度即可入鍋油炸，油炸時間控制在3分鐘為佳，炸至兩面金黃色即可出鍋。	福國冷凍股份有限公司^03-9908311^宜蘭縣五結鄉利工一路二段56號^週一至週五 08:00-12:00，13:00-17:00
1100	特選蒲燒鰻 (預購)	活鰻、日本烤鰻醬(大豆、小麥、發酵調味料(米)、砂糖、食鹽、葡萄糖果糖液糖，天然色素胭脂紅、酒精、樹薯澱粉)	非素食	勝閎實業有限公司^06-2438177^台南市永康區中正二街380號^服務時間:週一至週五8:30-17:30	D-164910687-00002-4	微波加熱、烤箱加熱、氣炸鍋加熱	勝閎實業有限公司^06-2438177^台南市永康區中正二街380號^服務時間:週一至週五8:30-17:30
1101	頂級排翅煲湯 (預購)	湯600G、中排翅300G	葷	鮮饌國際有限公司^06-7839515^台南市學甲區興業路409號^週一至週五 08:00-17:00	D-170725082-00000-2	解凍後加熱至100"C.再加入處理好的排翅或其它食材即可食用。	鮮饌國際有限公司^06-7839515^台南市學甲區興業路409號^週一至週五 08:00-17:00
1102	酒香醉蝦 (預購)	水、熟白蝦、米酒、薑、食鹽、冰糖、雞粉(麥芽糊精、鹽、L-麩酸鈉、糖、雞肉抽出物)、梅粉(青梅、鹽、糖、甜味劑(蔗糖素、紐甜)、香料)、當歸、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、枸杞、人蔘鬚、桂枝、桂皮、黃耆、紅棗、川芎、黨蔘、丁香	非素食	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30	N-128095323-00000-3	1.完全解凍後，直接拆袋即可食用風味最佳。 2.加熱風味更佳	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30
1103	阿鏡師冰釀醉蝦 (預購)	白蝦、水、米酒、紹興酒、枸杞、黃耆、川芎、甘草、當歸、鹽、糖、高鮮味素(L-麩酸鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉)	非素食	惠陞食品有限公司^04-24960782^臺中市大里區仁德里慈善路138巷18號^09:00~17:00	B-154591880-00001-0	商品置於冷藏室待完全解凍後，將商品倒入容器中即可食用，冷熱皆宜。	惠陞食品有限公司^04-24960782^臺中市大里區仁德里慈善路138巷18號^09:00~17:00
1104	花雕醉蝦 (預購)	蝦,水,米酒,紹興酒(糯米,蓬萊米,小麥),花雕酒(米,小麥),冰糖,碘鹽(鹽,碘酸鉀),L-麩酸鈉,紅棗,枸杞,桂枝,當歸,蔘鬚,川芎,甘草,蔥,薑	非素食	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00	F-186761627-00000-6	非供即食請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00
1105	鯔魚炊粉 (預購)	鯔魚、炊粉(玉米澱粉、小麥澱粉、水、米)、蝦米、芋頭、蛋酥、蒜苗、芹菜、白胡椒粉【麥芽糊精、麩皮粉、玉米澱粉、綠辣椒、八角、胡椒(11%)、雞心椒、茶枝、當歸】、蒜頭酥【蒜頭、棕櫚油、玉米澱粉、麥纖酥】、油蔥酥【紅蔥頭、麵麥麩皮、棕櫚油、洋蔥頭、玉米澱粉】、魷魚、鹽、大骨粉【鹽、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃呤核苷酸二鈉、5'鳥哈核苷酸二鈉)、麥芽糊精、糖、豬肉粉(乳糖、醬油粉、植物水解蛋白(大豆、玉米、小麥)、DL-胺基丙酸、精製芥花油、豬肉抽出物、葡萄糖、D-木糖)、洋蔥粉、品質改良劑(二氧化矽)、香料、甘草、薑母、當歸(調味用)、白胡椒】。	非素食	華誠食品有限公司^04-779-3826^506彰化縣福興鄉元中村復興路3-36號^週一~週五上午9:00~下午6:00	B-128347812-00000-4	1.瓦斯加熱：把解凍後的高湯煮至沸騰，將菜包跟鯔魚一起放入鍋中煮約20分鐘(時間因人而異)，再將米粉置入鍋裡煮至熟即可食用。 2.電鍋加熱：把解凍後的高湯煮至沸騰，將菜包跟鯔魚一起放入電鍋中蒸煮約45分鐘(時間因人而異)，電鍋外鍋約需加入400cc的水，再將米粉放入電鍋蒸熟即可食用。	誠漢股份有限公司^02-2222-4818^235新北市中和區中山路二段415號7樓^週一~週五上午9:00~下午6:00

1106	五彩糖醋鱸魚（預購）	鱸魚、水、白醋、糖、番茄醬、洋蔥、黃椒、紅椒、芥花油、粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉)、醬油、烏醋(水、釀造米酢、糖、鹽、胡蘿蔔汁、洋蔥汁、番茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖/著色劑)、香料)、蒜頭、梅粉(青梅、鹽、糖、甜味劑(蔗糖素、紐甜)、香料)、辣醬(水、砂糖、梅子醋(梅子、糖、食鹽)、食鹽、洋蔥、蒜頭、薑、芹菜、焦糖色素(普通焦糖/著色劑)、辣椒、天然香辛料(烏梅、大茴、甘草、薑黃)、糯米醋(水、糯米))、食鹽、米酒、胡椒粉(糖粉(特級砂糖、樹薯澱粉)、黑胡椒粉、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、L-麩酸鈉、百草粉(肉桂、小茴、丁香、甘松、陳皮、豆蔻、山奈、當歸、大茴、霍香、白芷、甘草、川芎、花椒)、甘草粉(甘草條、麥芽糊精、玉米澱粉(非基改))、二氧化矽(品質改良劑)、調味粉(小茴香、肉桂、月桂、丁香、山奈、桂枝、甘草、白芷、五加皮、花椒)、蒜粉(蒜片、玉米澱粉(非基改)、麥芽糊精)、肉桂風味粉(肉桂、玉桂香料)、肉精香料粉(葡萄糖、β環狀糊精、中鏈三酸甘油酯、二氧化矽、香料、維生素E(抗氧化劑))、調味粉(肉桂、丁香、三奈、甘草、小茴、辣椒粉)、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、胡椒粉、著色劑(食用黃色五號)	非素食	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30	N-128095323-00000-3	完全解凍後，將鱸魚入鍋煎至金黃熟透，將彩椒包及糖醋醬一併覆熱後淋在魚上即可食用。	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30
1107	彭園芋頭白鯧炊粉鍋（預購）	水、炊粉【玉米澱粉、小麥澱粉、水、麵粉、磷酸二澱粉、樹薯粉、乙烯二胺四醋酸二鈉、粘強(多丙烯酸鈉、羧甲基纖維素鈉)、磷酸鹽(無水磷酸氫二鈉、無水焦磷酸鈉、偏磷酸鈉)】、芋頭、鯧魚、沙茶醬【黃豆油、魚、南薑粉、蒜、小麥麩皮、芝麻粉、味精、蔥干、椰子粉、辣椒粉、蝦、蔥酥(蔥頭、棕櫚油、玉米澱粉)、香辛料(甘草、茴香、桂枝、丁香)、鹽、豆蔻粉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、花椒粉、白胡椒粉】、大豆油、紅蔥頭、豚骨高湯醬【乳化豬汁(豬骨、水、豬油、食鹽、維生素E(抗氧化劑))、水、醬油、蒜油[大豆沙拉油、豬油、蒜頭、食鹽、維生素E(抗氧化劑)]、大豆沙拉油、豬頭骨濃縮汁[水、豬頭骨、豬皮、維生素E(抗氧化劑))、食鹽、大豆水解蛋白、砂糖、樹薯澱粉、豬骨泥(豬骨、水)、雞骨濃縮汁(雞骨、水、食鹽、維生素E(抗氧化劑))、蒜、食用酒精、薑、豆瓣醬(紅辣椒、水、黃豆、食鹽、甘蔗液糖(糖、水)、蠶豆、香油(大豆油、芝麻)、麵粉、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、玉米糖膠、八角粉)、昆布抽出物[昆布汁(水、昆布)、糊精、水解蛋白(大豆、玉米)、砂糖、食鹽、調味料(L-麩酸鈉、L-天門冬酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉)、三仙膠)、蒜粉(香蒜粉(蒜片、玉米澱粉、麥芽糊精)、玉米澱粉)、白胡椒粉[白胡椒、麩皮粉、麥芽糊精、玉米澱粉、綠辣椒、辣椒、茶枝)、昆布粉(昆布粉、葡萄糖、鹽)、油性辣椒紅(芥花油、紅椒色素)；食品添加物:L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、玉米糖膠】、	非素食	彭園湘菜館有限公司^02-25625235^台北市中山區林森北路380號2樓^08:30-17:30	F-125086503-00000-2	1.隔水加熱 - 完全解凍後，水放入鍋中，煮滾後調理包加熱15-20分鐘，剪開調理包放置容器，即可享用。 2.微波加熱 - 完全解凍後，剪開包裝放置容器中，微波爐中火加熱約10-15分鐘，即可享用。(請自行斟酌加熱時間) 3.電鍋加熱 - 完全解凍後，剪開包裝放置容器中，蒸煮約莫20-30分鐘，即可享用。 注意事項:解凍與加熱方式因設備與天候狀況差異，可依據實際需要調整時間。	利和成股份有限公司^02-89785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30
1108	叻沙海鮮鍋（預購）	水、叻沙醬(辣椒、紅蔥頭、棕櫚食用植物油、南薑、蝦米、鹽、糖、蒜頭、芫荽)、高麗菜、豆皮[黃豆(基因改造)、沙拉油(含大豆)、水、消泡劑(脂肪酸甘油酯、碳酸鈣、大豆卵磷脂、矽樹脂)]、蝦、豆竹[魚肉(金線魚)、水、小麥澱粉、蛋白(大豆)、食鹽、調味劑(L-麩酸鈉)]、魚片、虱目魚丸[虱目魚肉、大豆油、磷酸二澱粉、蒜頭、糖、鹽、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、品質改良劑(多磷酸鈉、偏磷酸鈉、酸性焦磷酸鈉、偏磷酸鉀、二氧化矽、甜味劑(醋磺內酯鉀)、胡椒粉)、鰾蛋[魚漿、水、大豆油、海藻糖、鹽、味醂(糯米、米麴、果糖、釀造酒精、釀造米酢、鹽)、糖、魚卵、粘稠劑(磷酸二澱粉、乙醯化磷酸二澱粉、辛烯基丁二酸鈉澱粉、丁二酸鈉澱粉)、L-麩酸鈉(調味劑)、品質改良劑(胺基乙酸、乙烯二胺四醋酸二鈉、酵素製劑)、酵素製劑(谷氨醯胺轉氨酶)、品質改良劑(多磷酸鈉、焦磷酸鈉、偏磷酸鉀)、蔗糖素(甜味劑)、著色劑(油性辣椒紅、紅麴色素)]、調製奶水[水、鮮奶、脫脂奶粉、麥芽糊精、軟質棕櫚油、甜酪乳粉、糖、脂肪酸甘油酯、磷酸氫二鈉(無水)、鹿角菜膠、維生素A脂肪酸酯油溶液、維生素D3]、椰奶(椰子萃取物、水)、醬油、碘鹽(鹽、碘酸鉀)、糖	非素食	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00	F-186761627-00000-6	非供即食請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00
1109	烏參百匯蹄筋（預購）	水、豬蹄筋、筍片、烏參、胡蘿蔔、蠔油(牡蠣萃取物(牡蠣、水、鹽)、醬油(大豆、小麥粉、鹽)、水、糖、碘鹽、乙醯化己二酸二澱粉、玉米澱粉、葡萄糖酸-δ內酯、防腐劑(苯甲酸鈉))、香菇、栗子、芥花油、粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉)、糖、雞粉(麥芽糊精、鹽、L-麩酸鈉、糖、雞肉抽出物)、蒜頭、紅蔥頭、醬油、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、胡椒、食鹽、粘稠劑(玉米糖膠、鹿角菜膠、氯化鉀、關華豆膠、麥芽糊精)、粘稠劑(玉米糖膠)、米酒、五香粉(小茴香、肉桂、八角、胡荽、丁香)、辣椒粉、著色劑(食用黃色五號)、混合濃縮生育醇（抗氧化劑） 豬肉原產地：美國	非素食	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30	N-128095323-00000-3	1.電鍋加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水3杯蒸約30分鐘即可。 2.微波加熱法(家用微波功率700W)：將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30

1110	越式香茅風味雞（預購）	土雞肉、水、蔗糖、魚露(鯷魚、鹽、砂糖、水)、蜂蜜、粘稠劑(醋酸澱粉)、鹽、香蒜粉(蒜頭)、蠔油[水、糖、蠔汁(蠔、水、鹽)、鹽、粘稠劑(羥丙基磷酸二澱粉)、調味劑(L-麩酸鈉)、小麥粉、著色劑(焦糖色素)]、檸檬汁、紅辣椒粉(辣椒)、香茅香精(中鏈三酸甘油酯、香茅香料)、洋蔥粉(洋蔥)、複方品質改良劑[多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)]、紅蔥豬油香料(香料、中鏈三酸甘油酯)、白胡椒粉(白胡椒、米)、魚露香精(丙二醇、魚露香料)	葷	元進莊企業股份有限公司 ^ (05)788-3803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^週一至週五 08:00-17:00	P-127638186-00000-4	於冷藏條件下完全解凍後，將產品放置於適當器具上；烤箱預熱150-160℃烤32~37分鐘，再調整溫度到180-200℃烤6-9分鐘，因設備功率各有差異，第二段烤程請隨時觀察烤雞外皮，呈現金黃色澤與加熱完全即可	元進莊企業股份有限公司 ^ (05)788-3803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^週一至週五 08:00-17:00
1111	山海鮮饗文昌雞鍋（預購）	蛤蠣雞湯湯包(淨重:1000公克) 成分: 水、雞骨高湯、蔬菜高湯、豬骨高湯、蛤蠣高湯、米酒、雞汁(水、鹽、雞油[雞油、混合濃縮生育醇(抗氧化劑)、大豆油]、雞湯、糖、味精、雞肉、水解膠原蛋白、麥芽糊精、調味粉、玉米糖膠、L-半胱氨酸鹽酸鹽、大豆卵磷脂混合物、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、大豆卵磷脂、D-木糖)、雞粉(鹽、雞肉風味精粉(含蛋)、雞肉粉[雞肉、迷迭香萃取物(抗氧化劑)]、糖、味精、麥芽糊精、雞肉調味粉、小麥纖維素、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、二氧化矽、醬油粉[醬油、糊精、食鹽、水解動物蛋白(魚)、焦糖色素]、酵母抽取物)、味精、二砂、鹽、白胡椒粉。 文昌雞切塊 (淨重:550公克) 成分:雞肉	葷	超秦企業股份有限公司^03-34111111^桃園市桃園區永安路1061號^週一至週五 08:00~17:00	H-102634682-00000-6	全熟食用	超秦企業股份有限公司^03-34111111^桃園市桃園區永安路1061號^週一至週五 08:00~17:00
1112	千腸掛肚胡椒煲湯（預購）	胡椒豬肚高湯底800G*2包 尾冬骨丁300G*1包 豬肚腸絲200G*1盒 梅花肉片捲200G*1包	葷	台灣農畜產業股份有限公司 ^0800-211956^台北市內湖區陽光街321巷60號3樓^週一至週五 8:00-17:30	T-190460840-00018-7	煮熟後食用	台灣農畜產業股份有限公司 ^0800-211956^台北市內湖區陽光街321巷60號3樓^週一至週五 8:00-17:30
1113	黑金聚寶柱丁土雞（預購）	1.黑蒜醬 水、黑蒜、醬油、鈕扣菇、複方調味劑(L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、DL-胺基丙酸)、蒜頭抽出物、白胡椒粉、糖 2.柱丁雞腿切塊 雞肉	葷	凱馨實業股份有限公司^05-5347888^雲林縣斗六市引善路196號^週一至週五 08：00~17：00	A-186220637-00000-2	非供即食，應充分加熱	凱馨實業股份有限公司^05-5347888^雲林縣斗六市引善路196號^週一至週五 08：00~17：00
1114	御膳老菜脯桂丁雞湯（預購）	雞高湯(水、雞)、菜脯(白蘿蔔、鹽)、老菜脯(白蘿蔔、鹽)、糖、蒜頭、鈕扣菇、枸杞、鹽、昆布抽出物、薑母粉、桂丁土雞切塊	非素食	凱馨實業股份有限公司^05-5347888^雲林縣斗六市引善路196號^週一至週五 08:00-17:00	A-186220637-00000-2	非供即食，應充分加熱	凱馨實業股份有限公司^05-5347888^雲林縣斗六市引善路196號^週一至週五 08:00-17:00
1115	中式帶骨香腸（預購）	中式帶骨香腸	葷	台灣農畜產業股份有限公司 ^0800-211956^台北市內湖區陽光街321巷60號3樓^週一至週五 08:00-17:30	T-190460840-00018-7	請充分加熱後食用	台灣農畜產業股份有限公司 ^0800-211956^台北市內湖區陽光街321巷60號3樓^週一至週五 08:00-17:30
1116	吮指炭烤豬肋排（預購）	吮指炭烤豬肋排	非素食	台灣農畜產業股份有限公司 ^08-7520525^屏東市建國路480號^週一至週五 08:00-17:30	T-190460840-00001-9	請充分加熱後食用	台灣農畜產業股份有限公司 ^08-7520525^屏東市建國路480號^週一至週五 08:00-17:30
1117	爇燒黃金松阪燒（預購）	豬頸肉(加拿大)、水、二砂、食鹽、辣椒、麥芽糊精、蒜頭抽出物、雞肉、雞油、香料、紅椒、小茴、奧勒岡、蒜、匈牙利紅椒粉、伊朗小茴香子、蒜粉、俄力岡葉、蒔蘿子、紅辣椒粉、丁香、辣椒粉、樹薯澱粉、小麥澱粉、麵粉、酒(糯米、蓬萊米、小麥)	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	解凍後，將松阪豬及醬料包拆袋置於盤中，蒸約10-15分鐘即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1118	如意蔬食佛跳牆（預購）	內容物:水、芋角(芋頭、棕欖油)、大白菜、杏鮑菇、栗子、美白菇、鴻喜菇、紅蘿蔔球、素豆塊[非基因改造大豆分離蛋白、非基因改造脫脂豆粉、高筋麵粉、玉米澱粉、大豆沙拉油、大豆卵磷脂、碳酸鈣(品質改良劑)]、銀杏(銀杏果、水、糖、食鹽、檸檬酸)、紅棗、香菇、米霖[米麴調味劑(水、米、米麴、釀造酢、鹽)、甘蔗液糖、釀造酢、鹽]、醬油、鹽、樹薯澱粉、烏酢[水、釀造米醋、糖、鹽、胡蘿蔔汁、香菇、蕃茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖/著色劑)、昆布、素食香料]、高湯[水、鹽、薑汁、糖、昆布抽出物、酵母粉、南薑粉、白胡椒粉、葡萄柚香料[甘油、圓柚油、維生素C(抗氧化劑)]、玉米糖膠、當歸粉、海帶粉、芝麻油]、香菇素蠔油[小麥、黃豆(非基改)、水、鹽、糖、糯米、香菇、昆布]、黑木耳、香菜、白木耳、糖、香油(大豆沙拉油、芝麻油)、五香粉(肉桂、小茴香、胡荽、丁香、八角、香芹)、肉桂粉、白胡椒粉。	其他^素食，但產線也有生產葷食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^週一到週五 AM08:00-17:00PM 週末及國定例假日除外	P-197273548-00000-8	烹調方式：解凍後將料包拆封倒於容器中，蒸約30分鐘即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^週一到週五 AM08:00-17:00PM 週末及國定例假日除外
1119	飄香三杯菇（預購）	成份:杏鮑菇、水、玉米筍(玉米筍、水、鹽、檸檬酸)、栗子、九層塔、香菇精粉[鹽、麥芽糊精、糖、葡萄糖、香菇粉(香菇萃取物、糊精)、水解大豆蛋白、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、大豆油、琥珀酸二鈉、二氧化矽、檸檬酸、香料]、糖、香菇、麻油、乾辣椒、醬油(水、黑豆、黃豆、小麥、鹽、糖、味噌、甘草、酵母抽出物)、玉米澱粉。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	將料理包置於鍋中，水位蓋過料理包，加熱沸騰約10~12分鐘後，倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1120	八珍寶米糕（預購）	成份:長糯米、水、芋頭(芋頭、棕欖油)、杏鮑菇、薏仁、麻油、素肉[非基因改造大豆蛋白、非基因改造脫脂大豆粉、焦糖色素(著色劑)、碳酸鈣(品質改良劑)]、薑、醬油、香菇、紅藜麥、素蠔油[水、轉化液糖(蔗糖、水)、非基因改造脫脂大豆片、小麥、食鹽、黏稠劑(乙醯化己二酸二澱粉、玉米糖膠)、穀物釀造醋、酵母抽出物、香菇粉]、鹽、砂糖、香菇精粉[鹽、麥芽糊精、糖、葡萄糖、香菇粉(香菇萃取物、糊精)、水解大豆蛋白、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、大豆油、琥珀酸二鈉、二氧化矽、檸檬酸、香料]、五香粉(肉桂、小茴香、胡荽、丁香、八角、香芹)、白胡椒粉、調味料(麥芽糊精、食鹽、蔗糖、酵母抽出物、黃豆水解蛋白、香菇抽出物、高麗菜抽出物)。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	解凍後拆除外袋將PP盒隔水蒸20-30分鐘，即可食用，注意PP盒加熱時勿直接接觸鍋底。或將米糕充分解凍後，裝瓷盤隔水蒸20-30分鐘亦可。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00

1121	麻油黃金包（預購）	成份:水.炸豆包[非基因改造黃豆.大豆油.食品級豆類消泡劑(脂肪酸山梨醯酯.二氧化矽.卵磷脂.氫化棕櫚油脂)].麻油.龍眼肉乾.紅棗.冰糖.香菇精粉[鹽.麥芽糊精.糖.葡萄糖.香菇粉(香菇萃取物.糊精)].水解大豆蛋白.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.胺基乙酸.DL-胺基丙酸.大豆油.琥珀酸二鈉.二氧化矽.檸檬酸.香料].香菇.醬油(水.黑豆.黃豆.小麥.鹽.糖.味噌.甘草.酵母抽出物).當歸.枸杞。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	將料理包置於鍋中,水位蓋過料理包,加熱沸騰約10~12分鐘後,倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1122	鴻福什錦羹（預購）	內容物:水.大白菜.紅蘿蔔.杏鮑菇.金針菇.美白菇.粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉).芹菜.鹽.大豆沙拉油.香菇.香菇素蠔油[小麥.黃豆(非基改).水.鹽.糖.糯米.香菇.昆布].米霖[米麴發酵調味液(水.米.米麴.釀造酒精.釀造酢.鹽)].甘蔗液糖.釀造酢.鹽].黑木耳.糖.素食烏酢[水.釀造米醋.糖.鹽.胡蘿蔔汁.香菇.蕃茄汁.柳橙汁.焦糖色素(普通焦糖/著色劑).昆布.素食香料].素食湯粉{鹽.麥芽糊精.素肉精粉[酵母抽出物.釀造醬油.鹽.麥芽糊精.大豆油.精緻棕櫚油.蔬菜抽出物(紅蘿蔔.香菇).糖.L-麴酸鈉.胺基乙酸.DL-胺基丙酸.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.琥珀酸二鈉.豆瓣醬(黃豆.小麥.水.食鹽).辛烯基丁二酸鈉澱粉.水解大豆蛋白.麻油.脂肪酸甘油酯.香料.混合濃縮生育醇Vit E(抗氧化劑)].L-麴酸鈉.糖.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.胺基乙酸.DL-胺基丙酸.二氧化矽.香料.檸檬酸}.香菇精粉[鹽.麥芽糊精.糖.葡萄糖.香菇粉(香菇萃取物.糊精)].水解大豆蛋白.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.胺基乙酸.DL-胺基丙酸.大豆油.琥珀酸二鈉.二氧化矽.檸檬酸.香料].香菜.香油(大豆沙拉油.芝麻油).薑.調味料(麥芽糊精.食鹽.蔗糖.酵母抽出物.黃豆水解蛋白.香菇抽出物.高麗菜抽出物)。	非素食	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00	P-197273548-00000-8	不解凍將料包不拆封置於水中加熱約20分鐘，倒於容器中即可食用。	漢典食品股份有限公司^05-6965999^雲林縣二崙鄉復興村隆興9-2號^周一至周五 08:00-17:00
1123	金尊麻油猴頭杏鮑菇（預購）	水、猴頭菇(猴頭菇、蛋液、樹薯澱粉、糖、鹽、大豆沙拉油)、杏鮑菇、芝麻油、米酒、紅棗、芥花油、薑、豆腐乳(黃豆(基因改造)、水、糯米、食鹽、糖、調味劑(胺基乙酸、琥珀酸二鈉)、甜味劑(甘草酸鈉、蔗糖素))、健美鮮(麥芽糊精、食鹽、蔗糖、酵母抽出物、黃豆水解蛋白、香菇抽出物、高麗菜抽出物)、食鹽、醬油、冰糖、川芎、黃耆、當歸、桂枝、枸杞、甘草、桂皮、棕櫚油、混合濃縮生育醇(抗氧化劑)	非素食	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^08:30-17:30	F-125086503-00000-2	1.隔水加熱法：完全解凍後，將產品置入煮沸的滾水中(產品不須拆袋)，再煮約10分鐘至產品熟透即可。 2.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆封置於可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約3-5分鐘即可。 3.電鍋加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約10分鐘即可。	利和成股份有限公司^02-89785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30
1124	綠原品吉祥如意羹（預購）	靈芝菇、大白菜、紅蘿蔔、香菇、木耳、金針菇、鴻喜菇、素蟹肉棒（水、經內基磷酸二澱粉、磷酸二澱粉、糖、大豆油、蒟蒻粉、醋酸澱粉、鹽、小麥纖維、卡德蘭膠、D-山梨醇、L-麴酸鈉、紅椒色素、酵母粉、辛烯基丁二酸鈉澱粉、二氧化鈦、氫氧化鈣、氧化鈣、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、香料、碳酸鈉）、素魚翅（海藻粉、海藻酸鈉、水）、醬油、素烏醋（水、釀造米醋、糖、鹽、胡蘿蔔汁、香菇、蕃茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖/著色劑)、昆布、素食香料）	全素或純素	日盛新興食品有限公司^02)2218-7038^新北市新店區中正路538巷6號1樓^8:00-17:00	F-125086503-00000-2	電鍋蒸煮法：不須解凍不須拆袋，以熱水浸泡30分鐘後，入鍋蒸煮20分鐘，即可食用	利和成股份有限公司^0289785898^新北市三重區光復路一段109-2號^08:30-17:30
1125	蔬食佛跳牆（預購）	水、白菜、芋頭、豆包(水、非基因改造黃豆、植物油(大豆油)、品質改良劑ACE(脂肪酸甘油酯、完全氫化棕櫚油、碳酸鈣、大豆卵磷脂、碳酸鎂、矽樹脂))、筍片、香菇絲、栗子、素肉(黃豆粉、大豆蛋白、玉米澱粉、碳酸鈣、硫酸鈣)、薑、芝麻油、食鹽、紅棗、當歸、枸杞、調味劑(L-麴酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、素肉精粉(糖、L-麴酸鈉、鹽、麥芽糊精、琥珀酸二鈉、醬油、複方香料(糊精、香料、中鏈三酸甘油酯、葵花油)、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、D L-胺基丙酸、胺基乙酸、二氧化矽、焦糖色素、大豆油)、糖、人參、棕櫚油、川芎、黃耆、黨蔘、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、抗氧化劑(混合濃縮生育醇)	非素食	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30	N-128095323-00000-3	1.電鍋蒸煮法：完全解凍後，將產品拆封置於鍋內，外鍋加水2杯蒸約20分鐘即可。 2.瓦斯加熱法：完全解凍後，將產品拆封置於鍋內以小火加熱，沸騰後再滾約1分鐘即可 3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆封置於可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約5-10分鐘即可。	饗城股份有限公司^0800-066-677^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^週一至週五8：30~17：30
1126	海陸極致年菜組（預購）	干貝米糕 糯米、香菇、干貝、豬肉(台灣)、醬油、豬油(台灣)、紅蔥頭、冬蝦、桔餅(金桔、麥芽、糖、食用紅色七號)、龍眼肉、糖、胡椒粉(白胡椒粉、番薯渣粉、川花椒粉、辣椒粉、二氧化矽)、鹽、調味劑(L-麴酸鈉) 御膳鮑魚烏骨雞湯 高湯[雞高湯(雞骨、水、薑、蒜)、料理米酒、冰糖、鹽、調味粉(L-麴酸鈉、乳糖、水解大豆蛋白、鹽、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、二氧化矽、紅花籽油、維生素B1、乳酸)、昆布抽出物、動物膠)、烏骨雞肉、鮑魚、中藥包(黃耆、西洋參、當歸、香菇、干貝、紅棗、枸杞、薑) 德式豬腳 豬腳成分：豬腿肉(加拿大)、水、鹽、樹薯澱粉、料理米酒、蔗糖、洋蔥粉、調味劑(L-麴酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、品質改良劑[多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水)]、複方保色劑(鹽、亞硝酸鈉)、白胡椒粉(白胡椒、米)、肉品風味香精[棕櫚油、大豆水解蛋白、中鏈三酸甘油酯、大豆油、香料、天然香料、維生素C、維生素B1、抗氧化劑(維生素E、丁基羥基甲氧苯)]、蒜抽出物(蒜頭抽出物、蔗糖)、肉味風味香精[香料、天然香料、芥花油、中鏈三酸甘油酯、棕櫚油、水、抗氧化劑(維生素E、丁基羥基甲氧苯、第三丁基氧醃)]、肉豆蔻粉、香料(乙基麥芽醇)、粘稠劑	非素食	元進莊企業股份有限公司(總公司)^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^周一到周五9:00~17:00，非國定假日	P-127638186-00000-4	金絲蝦圈 1.油炸:半解凍後、150℃小火油炸8分鐘呈金黃色即可食用。 2.氣炸鍋:冷凍免解凍、刷油後氣炸190-200℃ 8~10分鐘，翻面再炸5-7分鐘至金黃熟透即可。 德式豬腳【烤箱加熱】:完全解凍後，烤箱預熱至200℃，將豬腳拆袋取出用錫箔紙整支包覆，放入烤箱烤約30分鐘，拆開鋁箔紙後，再回烤約10分鐘至表皮酥脆感即可。 蜂蜜櫻桃鴨腿:解凍後切片即可食用，或依個人喜好烤箱180度微烤5~10分鐘外皮酥脆。 干貝米糕【電鍋加熱】:完全解凍後，將產品拆袋倒入器皿，器皿上方倒扣一個盤子放入電鍋內，外鍋加水半杯到1杯蒸煮，跳起後再燜5分鐘。 其他品項，完全解凍後 1.隔水加熱: 產品不拆袋放入冷水鍋內，水淹過商品加熱至沸騰，轉小火煮約10-15分鐘，待產品完全加熱後即可拆袋食用。 2. 蒸:產品不拆袋放在蒸架上，蓋	元進莊企業股份有限公司^05-7883803^雲林縣元長鄉龍岩村龍岩158號^周一到周五9:00~17:00，非國定假日

1127	開運團圓十道宴 (預購)	★佛跳牆：水、滷豬腳(豬腳、水、醬油、糖、食鹽、蒜頭粉、胡椒粉、五香粉(小茴香、肉桂、八角、胡荽、丁香)、辣椒粉、著色劑(黃色5號))、排骨、筍片、芋頭、白菜、豬肚、烏蛋、水翅(水、食用海藻膠、食用明膠、梔子黃色素)、棕櫚油、栗子、地瓜粉(小麥澱粉、樹薯澱粉)、烏醋(水、釀造米酢、糖、鹽、胡蘿蔔汁、洋蔥汁、番茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖/著色劑)、香料)、香菇、紅蔥頭、芥花油、蒜頭、冰糖、食鹽、雞高湯(水、雞肉)、冬蝦、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、蒜頭粉、食鹽、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、蝦粉、香料(糊精、中鏈三酸甘油酯、辛烯基丁二酸鈉澱粉、香料)、紅蔥醬(棕櫚油、天然香料、大豆卵磷脂、生育醇(抗氧化劑))、豬肉精膏(豬肉、複方香料 (香料、阿拉伯膠、焦糖色素、大豆油) 、鹽、葡萄糖、香辛料(蒜粉、洋蔥粉、黑胡椒粉)、 L-麩酸鈉、水、脂肪酸蔗糖酯、玉米糖膠、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、D L-胺基丙酸)、洋蔥粉、胡椒粉、焦磷酸鈉(無水)、多磷酸鈉(六偏磷酸鈉)、香料(乳糖、糊精、香料(中鏈三酸甘油酯、香料、三乙酸甘油酯)、二氧化矽)、酵母抽出物、香料(乳糖、香料、二氧化矽)、五香粉(小茴香、肉桂、八角、胡荽、丁香)、粘稠劑(玉米糖膠)、偏磷酸鉀、粘稠劑(玉米糖膠、鹿角菜膠、氯化鉀、關華豆膠、麥芽糊精)、多磷酸鈉、抗氧化劑(混合濃縮生育醇)★海鮮羹：水、白菜、筍絲、碎蝦仁、豬肉、烏醋(水、釀造米酢、糖、鹽、胡	非素食	寶城股份有限公司^04-8965555^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^8:30~17:50	N-128095323-00000-3	1.隔水加熱法：完全解凍後，煮沸的滾水中淹過產品(產品不須拆袋)，再煮約15分鐘至產品熟透即可。 □ 2.電鍋蒸煮法：產品完全解凍後，拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約20分鐘即可。 □ 3.微波加熱法：產品完全解凍後，拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約5分鐘即可。 □ 4.商品置於冷藏室待完全解凍後，加熱即可食用。(窖藏鮮醉蝦)	寶城股份有限公司^04-8965555^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^8:30~17:50
1128	六福開運年菜組 (預購)	A.鮑魚干貝佛跳牆：水、白菜、脆筍片、芋頭、豬腳(台灣)、豬排骨(台灣)、鮑魚、沙拉油、蒜頭、豬肚(台灣)、板栗、鵝蛋、干貝、味醂(果糖、水、糯米、米麴、釀造米醋、鹽、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸)、蝦米、鮮雞汁【水、鹽、雞肉萃取物、L-麩酸鈉、糖、雞油、酵母萃取物、乙醯化己二酸二澱粉、香料、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、明膠、玉米糖膠、β-胡蘿蔔素[麥芽糊精、辛烯基丁二酸鈉澱粉、葵花油、抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉、維生素C、維生素E)、β-胡蘿蔔素]】、油蔥酥、蔴油【水、非基因改造黃豆、黑豆、小麥、鹽、焦糖色素、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、L-麩酸鈉、無水醋酸鈉、甜味劑(甘草萃、蔗糖素)】、香菇、鹽、調味劑【L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、DL-胺基丙酸、檸檬酸鈉、L-天門冬酸鈉、麥芽糊精、甜味劑(蔗糖素、甘草酸銨)】、雞粉【鹽、麥芽糊精、L-麩酸鈉、糖、玉米澱粉、雞肉粉、香料、酵母萃取物、雞油、棕櫚油、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、白胡椒】、鰹魚粉【調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉)、鹽、乳糖、砂糖、乾燻鰹魚、鰹魚抽出物、酵母抽出物、D-木糖、麥芽糖、葡萄糖、糊精】、白胡椒粉 B.干貝鮑片燉雞：水、土雞、鮑片、米酒、味醂(果糖、水、糯米、米麴、釀造米醋、鹽、胺基乙酸、DL-胺基丙酸、檸檬酸)、干貝、鮮雞汁【水、鹽、雞肉萃取物、L-麩酸鈉、糖、雞油、酵母萃取	非素食	麒宏食品工業有限公司^06-7953142^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00	D-180413593-00001-5	1.電鍋蒸煮法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。 2.瓦斯加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內以中小火加熱沸騰後轉小火再滾約5分鐘即可。 3.微波加熱法(家用微波功率800W~1000W)：完全解凍後，將產品拆袋倒入可微波容器中，封上保鮮膜(需留透氣孔)，微波約8-10分鐘即可。	麒宏食品工業有限公司^06-7953142^台南市西港區劉厝里63之9號^08:00-17:00
1129	呷七碗幸福年菜組 (預購)	五柳枝鰱魚:魚,大豆沙拉油,水,白胡椒粉(白胡椒),碘鹽(鹽.碘酸鉀),L-麩酸鈉,蔥,薑,米酒 五柳枝鰱魚醬包:水,大豆沙拉油,蕃茄醬(水.蕃茄糊.蔗糖.釀造醋.食鹽.香辛料(白胡椒.肉桂.紅辣椒.薑.丁香.肉豆蔻.芥末.月桂葉.眾香子)),甜酒釀(糯米.水),洋蔥,白醋(水.酒精.糯米),醬油,蒜頭,胡蘿蔔,青蒜,薑,蔥,木耳,辣椒,米酒,糖,碘鹽(鹽.碘酸鉀),鰹魚調味料(調味劑(L-麩酸鈉.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.琥珀酸二鈉).食鹽.乳糖.砂糖.乾燻鰹魚.鰹魚抽出物.酵母抽出物.D-木糖.麥芽糖.葡萄糖.糊精)),乙醯化己二酸二澱粉 上乘佛跳牆(料包):豬腳丁,芋頭,排骨酥(豬肉.樹薯澱粉.水.蔗糖.料理米酒.醬油.蒜頭.食鹽.香料(胡椒粉.樹薯粉.辣椒粉.花椒粉.薑黃粉.小茴香粉.香料).複方調味劑(L-麩酸鈉.5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉.琥珀酸二鈉).多磷酸鈉.焦磷酸鈉(無水).香辛料(肉桂.大茴香.山奈.小茴香.甘草.川芎.花椒.薑粉.丁香).辣椒粉.抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)),烏蛋,筍干(筍.水.食鹽.檸檬酸),風乾翅(水.食用海藻膠.食用明膠.梔子黃色素),栗子,蒜,大豆沙拉油,香菇,金鈎蝦,魷魚,醬油膏,醬油,蔥,薑,米酒 上乘佛跳牆(湯包):水,大豆沙拉油,鮮雞汁(水.鹽.雞肉萃取物(雞肉萃取物.鹽),L-麩酸鈉.糖.雞油.酵母萃取物(酵母萃取物.鹽).乙醯化己二酸二澱粉.香料.調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉.5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉).明膠.玉米糖膠.β-胡蘿蔔素(麥芽糊精.辛烯基丁二酸鈉澱粉.葵花籽油.抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉.維生素C.維生素E).β胡蘿蔔素)),蒜,蔥,醬油,味霖(糯米.米麴.果糖.水.釀造酢.鹽),碘鹽(鹽.碘酸鉀),大骨粉(鹽.L-麩酸鈉.冰糖.麥芽糊精.豬肉抽出物.琥珀酸二	非素食	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00	F-186761627-00000-6	非供即食請充分加熱後食用	嘉義食品工業股份有限公司^02-82267777^新北市中和區中正路907號^9:00-17:00

1130	阿秋師富貴發財組（預購）	★佛跳牆：水、滷豬腳(豬腳、水、醬油、糖、食鹽、蒜頭粉、胡椒粉、五香粉(小茴香、肉桂、八角、胡荽、丁香)、辣椒粉、著色劑(黃色5號))、排骨、筍片、芋頭、白菜、豬肚、鳥蛋、水翅(水、食用海藻膠、食用明膠、梔子黃色素)、棕櫚油、栗子、地瓜粉(小麥澱粉、樹薯澱粉)、烏醋(水、釀造米酢、糖、鹽、胡蘿蔔汁、洋蔥汁、番茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖/著色劑)、香料)、香菇、紅蔥頭、芥花油、蒜頭、冰糖、食鹽、雞高湯(水、雞肉)、冬蝦、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基乙酸、DL-胺基丙酸)、蒜頭粉、食鹽、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、蝦粉、香料(糊精、中鏈三酸甘油酯、辛烯基丁二酸鈉澱粉、香料)、紅蔥醬(棕櫚油、天然香料、大豆卵磷脂、生育醇(抗氧化劑))、豬肉精膏(豬肉、複方香料(香料、阿拉伯膠、焦糖色素、大豆油)、鹽、葡萄糖、香辛料(蒜粉、洋蔥粉、黑胡椒粉)、L-麩酸鈉、水、脂肪酸蔗糖酯、玉米糖膠、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、胺基乙酸、D L-胺基丙酸)、洋蔥粉、白胡椒粉、焦磷酸鈉(無水)、多磷酸鈉(六偏磷酸鈉)、胡椒粉、香料(乳糖、糊精、香料(中鏈三酸甘油酯、香料、三乙酸甘油酯)、二氧化矽)、酵母抽出物、香料(乳糖、香料、二氧化矽)、五香粉(小茴香、肉桂、八角、胡荽、丁香)、粘稠劑(玉米糖膠)、偏磷酸鉀、粘稠劑(玉米糖膠、鹿角菜膠、氯化鉀、關華豆膠、麥芽糊精)、多磷酸鈉、抗氧化劑(混合濃縮生育醇)★人蔘燉全雞湯：水、土雞、米酒、食鹽、人蔘鬚、薑、紅棗、調味劑	非素食	饗城股份有限公司^04-8965555^彰化縣二林鎮東興里長青路300號^8:30~17:30	A-128845607-00000-8	1.電鍋加熱法：完全解凍後，將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸約30分鐘即可。 2.瓦斯加熱法：完全解凍後，將產品拆封置於鍋內以小火加熱，沸騰後再滾約1分鐘即可。 3.隔水加熱法：完全解凍後，煮沸的滾水中淹過產品(產品不須拆袋)，再煮約20分鐘至產品熟透即可。 4.完全解凍後，直接拆袋即可食用風味最佳。(藥膳醉蝦)	台北漁人碼頭水產開發有限公司^02-22911879^台北市大安區敦化南路2段46號10樓之2^8:30~16:00
1131	京老舖十全十美團圓年菜組（預購）	櫻花蝦米糕：糯米、麻油【大豆油、芝麻油】、豬肉絲(台灣)、香菇素蠔油【水、蔗糖轉化液糖、非基因改造黃豆(高蛋白豆片)、小麥、食鹽、黏稠劑(玉米糖膠、乙醯化己二酸二澱粉)、酵母抽出物、苯甲酸鈉(防腐劑)、香菇粉】、豬油(台灣)、大骨粉【鹽、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、麥芽糊精、糖、豬肉粉乳糖、醬油粉、植物水解蛋白(大豆、玉米、小麥)、DL-胺基丙酸、精製芥花油、豬肉抽出物、葡萄糖、D-木糖〕、洋蔥粉、品質改良劑(二氧化矽)、香料、甘草、薑母、當歸(調味用)、白胡椒】、米酒【米、蔗糖】、油蔥酥【紅蔥頭、麵麥麩皮、棕櫚油、洋蔥頭、玉米澱粉】、薑片、鹽、櫻花蝦。人蔘白雞：土雞、枸杞、紅棗、大骨粉【鹽、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、麥芽糊精、糖、豬肉粉〔乳糖、醬油粉、植物水解蛋白(大豆、玉米、小麥)、DL-胺基丙酸、精製芥花油、豬肉抽出物、葡萄糖、D-木糖〕、洋蔥粉、品質改良劑(二氧化矽)、香料、甘草、薑母、當歸(調味用)、白胡椒】、鹽、雞粉【鹽、調味劑(L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、糖、麥芽糊精、雞肉粉〔含雞肉、DL-胺基丙酸、抗氧化劑(維生素E)〕、雞油〔含迷迭香抽出物)、木糖酵母粉、洋蔥粉、品質改良劑(二氧化矽)、香料(素食不宜)〕、人蔘鬚、當歸、川芎。 芙蓉海鮮羹 大白菜、筍絲【麻竹筍、鹽】、豬肉絲(台灣)、紅	非素食	華誠食品有限公司^04-779-3826^506彰化縣福興鄉元中村復興路3-36號^0900-1800	B-128347812-00000-4	自然解凍 1.電鍋蒸煮法:將產品拆袋倒入鍋內，外鍋加水蒸熟即可食用。 2.瓦斯加熱:將產品拆袋倒入鍋內加熱,沸騰後即可食用。	誠漢股份有限公司^02-2222-4818^235新北市中和區中山路二段415號7樓^0900-1800
1132	五福臨門年菜組（預購）	酸白菜素牛肉;酸白菜(大白菜、水、鹽、檸檬酸、酵母抽出物、乳酸鈣)、水、素牛肉{水、非基改大豆分離蛋白、非基改脫脂大豆粉、玉米澱粉、高筋麵粉、小麥蛋白、馬鈴薯澱粉、芥花油、蛋白粉、醬油、乳清蛋白、乾酪素鈉、分離大豆蛋白、麥芽糊精、白蘿蔔、糖、香料、素沙茶醬{大豆油、醬油、麵包粉(麵粉、酵母、麥芽糊精、大豆粉、葡萄糖、α澱粉酶)、食鹽、棕櫚油、玉米澱粉、木聚糖酶、胡麻粉、香油(大豆沙拉油、芝麻油)、小麥胚芽、L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、檸檬酸、花生粉、椰子粉、香辛料[白胡椒、陳皮、大茴香、小茴香、咖哩粉(薑黃粉、辣椒粉、大茴香、小茴香、肉桂)、肉桂、丁香]、辣椒粉、香料、甜味劑[甘草酸鈉(麥芽糊精、檸檬酸鈉、甘草酸鈉)]}、食鹽、L-麩酸鈉、黑胡椒粉、酵母抽出物、焦糖色素、胺基乙酸、食用紅色40號}、甜豌豆莢、碧玉筍、薑、大豆沙拉油、砂糖、醬油[水、非基改脫脂黃豆片、小麥、食鹽、轉化液糖(蔗糖、水)、調味劑(DL-蘋果酸)]、釀造醋、昆布粉[調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、食鹽、糖類(葡萄糖、砂糖)、風味原料(昆布粉、昆布提取物)、糊精]、馬鈴薯澱粉、香油(大豆油、芝麻油) 三杯杏鮑菇:杏鮑菇、水、薑、九層塔、炸酥油(棕櫚油、大豆沙拉油、芥花油)、黑麻油(芝麻)、素蠔油[水、轉化液糖(蔗糖、水)、非基改脫脂大豆片、小麥、食鹽、粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉、三仙膠)、酵母抽出物、香菇粉]、蔗糖、昆布粉[調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤	非素食	太御食品股份有限公司^04-26802571^台中市大甲區重義二路151號^08:00~17:00	B-153432436-00001-0	●調理方式 解凍後，將菜餚取出置入炒鍋翻炒加熱，風味更佳；亦可採用電鍋蒸煮加熱（外鍋1杯水）約15分鐘。	極品生活國際有限公司^02-82263371^新北市中和區建八路16號5樓之2^09:00~17:00 假日休息

1133	珍好食五星高照蔬食年菜組（預購）	川蜀蔬肥口水雞 淨重：280±9公克 內容物：原味素蔬肥雞 [水、黃豆(非基因改造)、脂肪酸甘油酯、碳酸鈣、碳酸鎂、卵磷脂、大豆蛋白(非基因改造)、糖、鹽、酵母抽取物、酵素(谷氨酰胺轉氨酶)] 、水、檸檬汁、純釀造醬汁、特砂、花生、香菇素蠔油 [小麥、非基改黃豆、水、鹽、糖、糯米、香菇、昆布] 、白醋、芥花油、辣椒油 [大豆油,辣椒紅(香料),辣椒精(香料)] 、紅辣椒、薑、朝天椒、辣椒、青花椒 黃金北蟲草茸菇羹 淨重: 500公克±3.0% 內容物：水、白菜、筍(竹筍、水、檸檬酸)、金針菇、香油(大豆油、芝麻油)、馬鈴薯粉、木耳、紅蘿蔔、素食排骨酥【麵粉(小麥蛋白),大豆沙拉油,砂糖,醬油】、芹菜、香菇素蠔油(小麥、非基改黃豆、水、鹽、糖、糯米、香菇、昆布)、蛹蟲草(Cordyceps militaris)子實體(太空包培養)、香菇、碘鹽、特砂、白胡椒粉□ 君子四臣湯 淨重：500公克±3.0% 內容物：水、山藥、薏仁、紡蓮子、腰果、茯苓、芡實、淮山、碘鹽、當歸、健美鮮(麥芽糊精,食鹽,蔗糖,黃豆水解蛋白,玉米發酵醬,小麥水解蛋白)、川芎、冰糖	非素食	鮮湧企業股份有限公司^02-2999-0122^新北市三重區中興北街136巷18弄18號^周一至周五 上午09:00~下午18:00	F-154034294-00000-4	川蜀蔬肥口水雞: 1.醬包、花生包冷藏解凍 2. 原味素蔬肥雞冷藏解凍後拆除外袋，放入氣炸鍋180℃，6分鐘取出,再將醬汁及花生淋在原味素蔬肥雞上 黃金北蟲草茸菇羹: 1.將未拆封的產品以冷藏方式進行解凍 2.拆袋裝入鍋中，煮約15-20分鐘，煮滾後即可食用 君子四臣湯: 食用方式： 1.將未拆封的產品以冷藏方式進行解凍 2.拆袋裝入鍋中，煮約15-20分鐘，煮滾後即可食用 富貴黃金瓜炊粉: 1.將未拆封的產品以冷藏或流水方式進行解凍 2.拆封倒入容器，外鍋加一杯水，加熱至電鍋跳起即可 3.拆袋倒入容器，以強微波800W	鮮湧企業股份有限公司^02-2999-0122^新北市三重區中興北街136巷18弄18號^周一至周五 上午09:00~下午18:00
1134	得來素大展鴻圖蔬食年菜組（預購）	★百福佛跳牆：水、白菜、猴頭菇、杏鮑菇、栗子、芋頭、腰果、紅棗、鳳眼果、香菇、白木耳、味鮮A(L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、食鹽)、糖、鹽、素食沙茶醬(大豆油、麵包粉(麵粉、酵母、麵包改良劑[麥芽糊精、碳酸鈣、大豆粉、葡萄糖、抗氧化劑(維生素C)、α澱粉酶]、鹽、棕櫚油、泡打粉[碳酸氫鈉、玉米澱粉、碳酸鈣、DL-酒石酸、檸檬酸、磷酸二氫鈉(無水)、木聚糖酶)]、醬油(黑豆、水、鹽、糖、植物水解蛋白、甘草粉)、胡麻粉、香油(白芝麻、大豆油)、鹽(鹽、氯化鉀)、小麥胚芽、調味劑(L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、檸檬酸)、花生粉、椰子粉、香辛料[白胡椒、陳皮、大茴香、小茴香、咖哩粉(薑黃粉、辣椒粉、大茴香、小茴香、肉桂)、肉桂、丁香]、辣椒粉、香料、甜味劑[複方甘草酸鈉(麥芽糊精、檸檬酸鈉、甘草酸鈉)])、香油(大豆油、芝麻油)、冬菜、黑胡椒粉、當歸、川芎★金絲如意羹：水、包心白菜、筍絲(台灣麻竹筍、水、鹽)、松子、金針菇、木耳、香菇、紅蘿蔔、馬鈴薯澱粉、烏醋[水、釀造酢、糖、鹽、濃縮柳橙汁(1.2%)、蕃茄糊、胡蘿蔔汁、香菇、昆布、大茴、小茴、芹菜籽、焦糖色素(第一類)、香料)、素沙茶醬(大豆油、麵包粉(麵粉、酵母、麵包改良劑[麥芽糊精、碳酸鈣、大豆粉、葡萄糖、抗氧化劑(維生素C)、α澱粉酶]、鹽、棕櫚油、泡打粉[碳酸氫鈉、玉米澱粉、碳酸鈣、DL-酒石酸、檸檬酸、磷酸二氫鈉(無水)、木聚糖酶)]、醬油(黑豆、水、鹽、糖、植物水解蛋白、甘草粉)、胡麻粉、香油(白芝麻、大豆油)、鹽	其他^全素、蛋素	大爺農產素食有限公司^^(048)534077#5^彰化縣大村鄉美港村美港橫巷9-6號^8:00-17:00	A-128845607-00000-8	步驟一：請於食用前一天，置於冷藏冰箱(2~5℃)冷藏解凍。 步驟二：解凍後拆袋，將商品以電鍋加熱30~40分至熟透，即可調理食用。	台北漁人碼頭水產開發有限公司^02-22911879^台北市大安區敦化南路2段46號10樓之2^08:30~16:00
1135	詹姆士萬馬奔騰六菜組（預購）	★黑蒜頭烏骨雞：水、烏骨雞、黑蒜仁、蒜仁、鹽、雞粉[鹽、調味劑 (L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、糖、麥芽糊精、雞肉粉[含雞肉、DL-胺基丙酸、抗氧化劑(維生素E)]、雞油[(含迷迭香抽出物)、木糖酵母粉、洋蔥粉、品質改良劑(二氧化矽)、香料(素食不宜)]]、紅棗、枸杞、薑片。★紹興梅乾焢肉：豬肉塊 (台灣)、梅干菜 (芥菜、鹽)、醬油【水、食鹽、大豆胺基酸液 (水、脫脂大豆片 (使用基因改造大豆)、食品加工用鹽)、釀造醬液 (水、黃豆 (基因改造)、小麥、食鹽)、著色劑 (焦糖色素)、調味劑 (琥珀酸二鈉、L-麩酸鈉)、防腐劑 (苯甲酸)、甜味劑 (醋磺內酯鉀)、調味劑 (DL-胺基丙酸、胺基乙酸、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉)、甜味劑 (甘草萃)】、冰糖、紹興酒、鹽。★桂花蜜汁雙方：四方餅皮(麵粉、水、酵母)、烤酥方[豆皮(非基因改造黃豆、水)、麵粉、水]、金華火腿[豬肉(台灣)、糖、食鹽、保色劑(亞硝酸鈉)]; 桂花醬包：桂花、砂糖、水。★海鮮羹：水、大白菜、筍絲【麻竹筍、鹽】、肉羹【豬肉 (台灣)、蒜頭、水、蔗糖、紅蔥頭、食鹽、棕櫚油、小麥蛋白、白胡椒粉、乾酪素鈉、醋酸澱粉、酵母抽出物、多磷酸鈉、五香粉】、紅蟹絲、偽魚翅【食用海藻膠、食用明膠、黃梔子色素、水】、生香菇絲、白蝦仁、花枝、馬鈴薯粉、烏醋、大骨粉【鹽、調味劑 (L-麩酸鈉、胺基乙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)、麥芽糊精、糖、豬肉粉 (乳糖、醬油粉、植物水解蛋白	非素食	華誠食品有限公司^0800-038-888^彰化縣福興鄉元中村復興路3-36號^9:00~17:00	B-128347812-00000-4	黑蒜頭烏骨雞：自然解凍後，隔水加熱至沸騰即可食用。□ 紹興梅乾焢肉：1.瓦斯爐加熱（約10分鐘）：請先在鍋中倒入少許水並先開小火，放入調理包，待調理包溶化後，再開大火煮滾後即可食用。□ 2.電鍋加熱（約15分鐘）：先將筍干及豬肉倒入容器內，然後倒入半杯水於電鍋，再將容器放入電鍋蒸熟至熟即可食用。□ 桂花蜜汁雙方：□ 1.火腿-完全解凍後，火腿不拆袋，放入滾水水鍋隔水加熱，大火煮10分鐘。再將包裝拆開擺盤即可。□ 2.餅皮一不需解凍，拆袋後放入電鍋，外鍋1杯水，蒸10分鐘即可。□ 3.烤酥方-拆袋放進平底鍋內乾煎約5分鐘即可，或放烤箱180度C烤5分鐘即可□ 海鮮羹：自然解凍後，隔水加熱或倒入鍋內加熱至沸騰即可食用。□ 櫻花蝦米糕：自然解凍後，將米糕放置於蒸架上加蓋，大火蒸15分鐘轉小火再蒸15分鐘即可食用。□ 干貝鮑魚佛跳牆：自然解凍後，蒸或炊至沸騰即可食用。	華誠食品有限公司^0800-038-888^彰化縣福興鄉元中村復興路3-36號^9:00~17:00
1151	大黑松小倆口 預購大黑松小倆口 元首鳳梨酥禮盒	元首鳳梨酥：冬瓜鳳梨醬(冬瓜纖維、麥芽糖、砂糖、鳳梨、棕櫚油、無水奶油、海藻糖、鹽、鳳梨香料)、麵粉、奶油、糖、蛋、人造奶油、雪白乳化油(植物性油脂(棕櫚油、椰子油、軟質棕油、完全氫化硬質棕油)、乳化劑(脂肪酸丙二醇酯、脂肪酸甘油酯、抗氧化劑(維生素E、L-抗壞血酸棕櫚酸酯)、檸檬酸甘油酯、檸檬酸、檸檬酸鉀)、抗氧化劑(L-抗壞血酸棕櫚酸酯、混合濃縮生育醇)、氮氣)、奶粉、粘稠劑(羥丙基澱粉)、奶精(葡萄糖漿、植物油(氫化棕櫚油)、磷酸氫二鉀、脂肪酸甘油酯、脫脂奶粉、乾酪素鈉、二氧化矽、香料)、鹽	奶蛋素	名稱:邱氏鼎食品企業股份有限公司^電話:02-22687222^地址:新北市新莊區化成路344號^服務時間:週一至周日 09:00-19:00	A-105135956-00000-2	無	名稱:邱氏鼎食品企業股份有限公司^電話:02-22687222^地址:新北市新莊區化成路344號^服務時間:週一至周日 09:00-19:00
1152	紅帽子 預購紅帽子法蘭酥綜合禮盒						
1153	太陽堂烘焙坊 預購太陽堂太陽餅	麵粉、糖、酥油、麥芽、奶粉	奶素	大新太陽堂^04-23923689^台中市太平區大興11街105號^週一至週五09:00-18:00	B-125183462-00000-0	開封後可立即食用 請置放於陰涼處,勿冰存以保風味	棠洋國際企業有限公司^04-25320765^台中市大雅區龍善一街196號^週一至週五09:00-18:00

1154	香港美心 美心精緻原味雞蛋卷(36條裝)	雞蛋、小麥麵粉、奶油、砂糖、水	非素食	欣創新整合行銷(股)公司 ^ (02)87683003^台北市信義區東興路49號6樓^週一~週五 9:00~12:00/13:30~18:00	A-150900765-00000-0	開封即可食用	欣創新整合行銷(股)公司 ^ (02)87683003^台北市信義區東興路49號6樓^週一~週五 9:00~12:00/13:30~18:00
1155	朝霧茶莊 紅玉紅茶蛋捲 180g/盒	雞蛋、麵粉、砂糖、紅玉紅茶、鹽、植物油 (棕櫚油、芥花子)	蛋素	三叔公食品股份有限公司^02-22635529^新北市土城區國際路55號^週一至週五10:00-18:00	H-180076157-00004-3	開封即可食用	三叔公食品股份有限公司 ^02-22635529^新北市土城區國際路55號^週一至週五 10:00-18:00
1156	酷甕星 預購香鬆起士糙米捲						
1157	MAS 麥斯 預購麥斯經典手工餅						
1158	掬水軒 預購掬水軒 法式蒜香奶油蘇打餅禮盒						
1159	掬水軒 預購掬水軒 蜂蜜曲奇禮盒						
1160	糖村 預購糖村-輕漾巧禮盒法式牛軋糖						
1161	一品名 預購一品名卡薄燒-原味	麵粉、糖、蛋、牛奶粉、棕櫚油、香料、鹽、膨脹劑(碳酸氫鈉)、抗氧化劑(混合濃縮生育醇)	奶蛋素	一品名食品有限公司^04-87477777^彰化縣田中鎮三安里員集路一段298號^週一至週五 09:00-18:00	N-128923032-00004-4	開封即可食用	一品名食品有限公司^04-87477777^彰化縣田中鎮三安里員集路一段298號^週一至週五 09:00-18:00
1162	大眼蝦 預購江記華隆聯名肉鬆蝦餅						
1163	大眼蝦 預購復刻 初戀梅風味 卡力						
1164	掬水軒 預購掬水軒 法式黑松露風味蘇打餅禮盒						
1165	晶晶 晶晶橡皮糖(綜合口味)						
1166	青澤良品 預購青澤牛奶餅						
1166	青澤良品 預購青澤牛奶餅						
1167	青澤良品 醬心蛋捲-芝麻口味(奶蛋素)						
1167	青澤良品 醬心蛋捲-芝麻口味(奶蛋素)						
1167	青澤良品 醬心蛋捲-芝麻口味(奶蛋素)						
1168	青澤良品 醬心蛋捲-花生口味(奶蛋素)						
1168	青澤良品 醬心蛋捲-花生口味(奶蛋素)						
1168	青澤良品 醬心蛋捲-花生口味(奶蛋素)						
1169	青澤良品 預購脆脆捲捲(焦糖拿鐵口味)						
1169	青澤良品 預購脆脆捲捲(焦糖拿鐵口味)						
1170	青澤良品 預購脆脆捲捲(焦糖牛奶口味)						
1170	青澤良品 預購脆脆捲捲(焦糖牛奶口味)						
1170	青澤良品 預購脆脆捲捲(焦糖牛奶口味)						
1171	黑橋牌 預購珍饈心意禮盒						
1172	新東陽 預購金宴御品禮盒						
1173	軒記 預購軒記 台灣肉乾王 復古茄芷禮袋						
1174	富田 預購富田日月潭紅茶梅禮盒						
1175	富田 預購富田烏龍茶梅禮盒						
1176	太珍香 預購太珍香十分美栗甘栗仁	板栗	非素食	松豐實業股份有限公司 ^ (04)2622-2577^台中市清水區菁埔路370號^週一~週五 9:00~12:00/13:30~18:00	B-156622183-00003-5	開袋即食	松豐實業股份有限公司 ^ (04)2622-2577^台中市清水區菁埔路370號^週一~週五 9:00~12:00/13:30~18:00
1177	預購【太珍香】太珍香小農夯烤地瓜						
1178	預購【太珍香】太珍香小農芒果乾						
1179	宮北合作農場 預購宮北合作農場莓莓醃(藍莓蔓越莓)禮盒						
1180	韓味不二 韓國蘋果汁						
1181	韓味不二 韓國雪梨汁						
1182	大田海洋 預購大豬公風味魚片	魚漿(魚肉)、砂糖、小麥麵粉、馬鈴薯粉、食鹽、甜味劑(D-山梨醇液70%) 沙茶醬[大豆沙拉油、薑粉、蒜頭、大豆蛋白(非基因改造)、蔥乾、芝麻、魚乾、麥芽糊精、椰子粉、芥花油、食鹽、胡荽、辣椒粉)、大豆沙拉油、辣椒粉、防腐劑(己二烯酸鉀)、著色劑(食用紅色六號)、品質改良劑(焦磷酸鈉、多磷酸鈉)、蒜抽出物(麥芽糊精、蒜頭抽出物)	非素食	大田海洋食品股份有限公司 ^08-7733558^屏東縣里港鄉中和村中和路33之1號 ^08:00~17:00	F-128316079-00000-9	開封即食	三協成事業有限公司^02-26183508^新北市八里區龍米路二段2-1號^08:00~17:00
1183	阿華師茶葉 預購瓜大大紅茶葵花子	葵花子、砂糖、食鹽、焦糖色素(普通焦糖)、大茴、小茴、阿薩姆紅茶(印度)、檸檬酸、蔗糖素(甜味劑)、桂枝、丁香、花椒、甘草、乙基麥芽醇、香荳蔻醛、異抗壞血酸鈉(抗氧化劑)	全素或純素	阿華師茶業股份有限公司 ^0800-824-888^南投縣草屯鎮新豐里新豐路96巷72號^"星期一至星期五 早上八點半~下午五點半"	B-127843573-00000-8	開封即食	阿華師茶業股份有限公司 ^0800-824-888^南投縣草屯鎮新豐里新豐路96巷72號^"星期一至星期五 早上八點半~下午五點半"
1184	久品香 預購豆丁福氣桶-迷人蒜味						
1185	久品香 預購豆丁福氣桶-經典五香						
1186	大田海洋 預購大田海洋 鱈魚海苔脆片16人(獨立包)						
1187	大田海洋 預購大田海洋 鱈魚黑芝麻夾心絲						
1188	苔嗑 預購4入組手提盒						
1189	春水良品 預購白桃茉莉吸凍飲	水、高果糖糖漿、白桃濃縮汁、砂糖、椰果、刺槐豆膠、蒟蒻粉、鹿角菜膠、檸檬酸鉀、氯化鉀、麥芽糊精、檸檬酸、檸檬酸鈉、食用香料、茉莉綠茶粉、偏磷酸鉀、偏磷酸鈉、維生素C(抗氧化劑)。	全素或純素	春水良品國際有限公司^04-23800309^台中市南屯區新富路36號8樓^W1~W5 08:00-12:00 13:30-17:30	B-190533750-00000-1	開封即食	春水良品國際有限公司^04-23800309^台中市南屯區新富路36號8樓^W1~W5 08:00-12:00 13:30-17:30
1190	春水良品 預購春水草莓朵朵風味爆米花						
1191	卡滋 卡滋x白爛貓超級洞洞樂						
1192	回憶巡禮 預購黑糖地瓜酥						
1193	回憶巡禮 預購雙享一口酥						

1194	Fungo 芳菓 預購Fungo芳菓輕享能量菓子(無調味綜合堅果)						
1195	Fungo 芳菓 預購Fungo芳菓無調味能量堅果						
1196	Fungo 芳菓 預購Fungo芳菓無調味綜合堅果						
1197	沐月 預購沐月梅香烏龍茶-吉伊卡哇(CHIIKAWA) 個+提袋一只						
1198	沐月 預購沐月梅香烏龍茶-吉伊卡哇(CHIIKAWA) 個+提袋一只						
1199	長信名茶高山烏龍茶						
1200	CACHA 卡恰 預購卡恰燒番麥黑糖醬香風味						
1201	玖鼎 預購玖鼎 禾樂米滿厚燒雙饅米菓						
1202	旭成 預購旭成卡哩卡哩-原味						
1203	旭成 預購旭成卡哩卡哩-梅子口味						
1204	旭成 預購旭成黃金甘薯脆片(原味)						
1205	旭成 預購旭成黃金甘薯脆片(梅子)						
1206	車輪牌 預購墨西哥車輪鮑禮盒 (12/4起出貨)	野生鮑魚、水、鹽	非素食	海洋花園產品公司^ (858)790-3200^San Diego, CA 92131^週一至週五09:00-18:00	A-184282088-00000-8	煮食方法:將罐頭鮑連罐放在沸水中煮20分鐘，水一定要蓋過罐頭，以免罐頭爆開。撈起罐頭後，放涼一會，以免熱湯濺出，小心開罐倒出鮑魚，可切片即食。適合人士:一般人群均可食用。多種食法，無論是切片後配菜，還是原隻上碟配鵝掌皆宜。	利安貿易有限公司^02-25539217^台北市大同區民生西路401號1樓^週一至週五09:00-18:00
1207	大盛屋 預購大盛屋味彩御賞禮盒 Og1罐+干貝櫻花蝦XO醬240g*1罐/盒	台灣香菇(成份：乾香菇) 鮭魚干貝XO醬(成份：大豆沙拉油、魷魚、蝦皮、蒜仁、辣椒、紅蔥、鮭魚、珠貝、糖、醬油、L-麩酸鈉、鹽、乳酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、檸檬酸鈉、乳糖、維生素E(抗氧化劑)、DL-胺基丙酸、甘草酸鈉(甜味劑) 干貝櫻花蝦XO醬(成份：大豆沙拉油、魷魚、蝦皮、蒜仁、辣椒、櫻花蝦、紅蔥、珠貝、糖、醬油、L-麩酸鈉、鹽、乳酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、檸檬酸鈉、乳糖、維生素E(抗氧化劑)、DL-胺基丙酸、甘草酸鈉(甜味劑)	非素食	大盛國際實業有限公司^02-22696611^新北市土城區中央路3段262巷1號1樓^週一至週五09:00-18:00	F-112620779-00001-8	台灣香菇(烹煮調理)、鮭魚干貝XO醬(開罐即食)、干貝櫻花蝦XO醬(開罐即食)	大盛國際實業有限公司^02-22696611^新北市土城區中央路3段262巷1號1樓^週一至週五09:00-18:00
1208	灣湖辣 醋香蒜辣脆貢菜 /罐	貢菜、芥花油、醋、辣椒、蒜、香菜、醬油、糖、鹽、胡椒鹽(L-麩酸鈉、食鹽、胡椒)、棕櫚油、大豆油、蒜萃取物	植物五辛素	初心安有限公司^07-2818807^高雄市三民區中峰街14號^10:00-18:00	E-190430558-000000-6	開封即可食用，開封後冷藏並盡速食用完畢	初心安有限公司^07-2818807^高雄市三民區中峰街14號^10:00-18:00
1209	Palacio 普羅西歐 普羅西歐特級初榨橄欖油禮盒						
1210	李錦記 預購李錦記蠔皇珍饈極品鮑魚禮盒	李錦記蠔皇極品鮑魚： 成分:水、鮑魚、蠔油（蠔汁（蠔、水、鹽）、糖、水、調味劑（L-麩酸鈉）、鹽、粘稠劑（羥丙基磷酸二澱粉）、小麥粉、著色劑（焦糖色素））、醬油（水、脫脂大豆、小麥、鹽、酵母萃取物）、粘稠劑（羥丙基磷酸二澱粉）、白糖、酵母萃取物、鹽。 李錦記珍饈秘製鮑魚(瑞士汁風味) 成分:水、鮑魚、瑞士汁(白糖、醬油(水、鹽、大豆、小麥粉)、水、著色劑(焦糖色素)、蠔油(水、白糖、鹽、蠔汁(蠔、水、鹽粘劑(經丙基磷酸二澱粉)、色劑(焦糖色素))、鹽、甘草、花椒、調味劑(5'-次黃哈核苷酸二鈉、5-哈核苷酸))、白糖、酵母萃取物、蠔油(蠔汁(蠔、水、鹽)、白糖、水、調味劑(L-麩酸鈉)、鹽、粘稠劑(經丙基磷酸二澱粉)、小麥粉、著色劑(焦糖色素)、粘稠劑(玉米糖膠)、調味劑(L-麩酸鈉)	非素食	李錦記(香港)有限公司 (852)26603600^香港大埔工業邨大發街2至4號^週一至週五9:00-17:30	A-122425683-00000-0	即開即食，可直接拌入各式涼拌菜式或淋於青菜、麵食上。醬汁亦可加入熱水稀釋，作為調味湯底、粥品、湯品等，品嚐鮮味滋味。升級滋味:搭配李錦記XO醬食用,濃郁干貝味更享鮮香海鮮味。	日正食品工業股份有限公司^ (02)2662-1325^台北市文山區萬芳路21號1樓^週一至週五9:00-17:30
1211	樂米穀場 預購大地獻禮日本風味米禮盒	白米	全素或純素	樂米穀場股份有限公司^02-77300205^新北市永和區永貞路285號^09:00~18:00	F-166251386-00000-0		樂米穀場股份有限公司^02-77300205^新北市永和區永貞路285號^09:00~18:00
1212	樂米穀場 預購樂米穀場大地獻禮花東縱谷風味米禮盒						
1213	樂米穀場 預購米多禮富貴六福米禮盒						
1214	益富 預購益力壯給力優蛋白高鈣配方 (原味無糖)						
1215	益富 預購益力壯糖尿病配方-原味						
1216	益富 預購益力壯美力膠原蛋白高鈣配方 - 紅豆						
1217	桂格 預購完膳營養素葡萄萃取物含白藜蘆醇						
1218	Quaker 桂格 預購桂格完膳原味無糖配方250ML48罐附手拉車						
1219	Quaker 桂格 預購桂格完膳糖尿病適用無糖100鎊250ML48罐附手拉車						
1220	紅牛 紅牛聰勁植優蛋白-無加糖黑巧克力風味						
1220	紅牛 預購紅牛聰勁植優蛋白-無加糖黑巧克力風味						
1221	紅牛 紅牛聰勁iD纖美蛋白奶昔-巧克力布朗尼風味						
1221	紅牛 預購紅牛聰勁iD纖美蛋白奶昔-巧克力布朗尼風味						
1222	紅牛 預購紅牛聰勁iD纖美蛋白奶昔-珍珠奶茶風味						
1222	紅牛 紅牛聰勁iD纖美蛋白奶昔-珍珠奶茶風味						
1223	補體素 預購優蛋白（原味）即飲配方食品	成分：水（逆滲透水）、麥芽糊精、酪蛋白（含麩（鹼）胺酸、支鏈胺基酸/白胺酸、精胺酸）、芥花油、菊糖（菊苣纖維）、中鏈三酸甘油酯（MCT）、黃豆纖維、氯化鎂、碳酸鈣、香料、檸檬酸鉀、卵磷脂（源自大豆）、牛初乳（含免疫球蛋白IgG）、磷酸鈣、磷酸氫二鉀、氫氧化鈣、維生素C（抗壞血酸）、氯化膽鹼、氫氧化鈉、檸檬酸鈉、脂肪酸甘油酯、氧化鎂、鹿角菜膠。	奶素	思耐得生技股份有限公司 (0227006001^台北市大安區仁愛路三段30號10樓^周一至周五09:00-17:00	A - 112979100 - 00000 - 7	建議一日兩罐。營養補充使用，建議餐間飲用。若有服用特殊用藥，建議詢問醫師。飲用前請充分搖勻，常溫冰涼皆可飲用。	思耐得生技股份有限公司 (0227006001^台北市大安區仁愛路三段30號10樓^周一至周五09:00-17:00

1223	補體素 預購優蛋白（原味）即飲配方食品	成分：水（逆滲透水）、麥芽糊精、酪蛋白（含麩（醣）胺酸、支鏈胺基酸/白胺酸、精胺酸）、芥花油、菊糖（菊苣纖維）、中鏈三酸甘油酯（MCT）、黃豆纖維、氯化鎂、碳酸鈣、香料、檸檬酸鉀、卵磷脂（源自大豆）、牛初乳（含免疫球蛋白IgG）、磷酸鈣、磷酸氫二鉀、氫氧化鈣、維生素C（抗壞血酸）、氯化膽鹼、氫氧化鈉、檸檬酸鈉、脂肪酸甘油酯、氧化鎂、鹿角菜膠。	奶素	思耐得生技股份有限公司 ^0227006001^台北市大安區仁愛路三段30號10樓^周一至周五09:00-17:00	A - 112979100 - 00000 - 7	建議一日兩罐。 營養補充使用，建議餐間飲用。 若有服用特殊用藥，建議詢問醫師。 飲用前請充分搖勻，常溫冰涼皆可飲用。	思耐得生技股份有限公司 ^0227006001^台北市大安區仁愛路三段30號10樓^周一至周五09:00-17:00
1224	補體素 預購銘100（糖尿病適用）營養完整即飲配方食品						
1225	補體素 預購【補體素】優蛋白EX(原味)即飲配方食品						
1226	老協珍 熬雞精(43入)贈 Hello Kitty 24吋上掀式多功能行李箱						
1227	老協珍 預購熬雞精(35入)贈 Hello Kitty摺疊旅行袋						
1228	老協珍 預購老協珍人蔘精無添加糖口味						
1229	老協珍 預購_熬雞精(14入)	熬雞精(老母雞、豬肉)	非素食	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00	A-129035400-00000-1	復熱方式開水加熱法 1 熬雞精不拆袋放入保溫杯中 2 沖泡熱水溫熱約3分鐘 3 撕開包裝倒入杯中即可飲用 ※請依上圖方式復熱，勿連同包裝袋置於滾水中持續沸騰，以避免膨脹破包 ※本產品經高溫高壓滅菌處理，無添加防腐劑，建議加熱後飲用風味更佳。	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00
1230	老協珍 預購老協珍人蔘精						
1231	娘家 預購娘家滴雞精						
1232	娘家 預購益生菌乳酸菌	非基改玉米澱粉、糖粉、脫脂奶粉、NTU101乳酸菌、異麥芽寡糖、香料(優格香料)、著色劑(β-胡蘿蔔素(水、甘油、果糖、葵花油、辛烯基丁二酸鈉澱粉、β-胡蘿蔔素、維生素E、L-抗壞血酸))、調味劑(蘋果酸、檸檬酸)、酵母粉。	奶素	民視電視公司^0800-066-099^新北市林口區信義路99號4樓^AM 8:30-PM 5:30	E-196975768-00000-9	開封即食	揚振企業股份有限公司^04-2252-1548^台中市西屯區市政北二路282號8樓之8^AM 8:30-PM 5:30
1232	娘家 預購益生菌乳酸菌	非基改玉米澱粉、糖粉、脫脂奶粉、NTU101乳酸菌、異麥芽寡糖、香料(優格香料)、著色劑(β-胡蘿蔔素(水、甘油、果糖、葵花油、辛烯基丁二酸鈉澱粉、β-胡蘿蔔素、維生素E、L-抗壞血酸))、調味劑(蘋果酸、檸檬酸)、酵母粉。	奶素	民視電視公司^0800-066-099^新北市林口區信義路99號4樓^AM 8:30-PM 5:30	E-196975768-00000-9	開封即食	揚振企業股份有限公司^04-2252-1548^台中市西屯區市政北二路282號8樓之8^AM 8:30-PM 5:30
1233	芝初 預購芝初8倍細黑芝麻粉禮盒(7/4起出貨)						
1234	Quaker 桂格 預購桂格蜜人蔘滋補液						
1234	Quaker 桂格 預購桂格蜜人蔘滋補液						
1235	桂格 預購無糖養氣人蔘滋補液	水、西洋蔘(粉光蔘)、人蔘、蓮子、百合	全素或純素	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00	A-122102473-00000-9	即開即飲	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00
1235	桂格 預購無糖養氣人蔘滋補液	水、西洋蔘(粉光蔘)、人蔘、蓮子、百合	全素或純素	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00	A-122102473-00000-9	即開即飲	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00
1236	Quaker 桂格 桂格人蔘行李箱						
1236	Quaker 桂格 預購養氣人蔘滋補液94入附LINE FORMOSA寶島特有種長鬃山羊開運款(60ml X94瓶)						
1237	Quaker 桂格 預購桂格滴雞精52ML36包附LF機能推車袋						
1237	Quaker 桂格 桂格滴雞精52ML36包附LF機能推車袋						
1238	李時珍 養氣人蔘精華飲 /盒	純水、西洋參白參萃取液(純水、西洋參、白參)、赤藻糖醇(甜味劑)、玉米糖膠、檸檬酸、人蔘萃取物(人蔘萃取物、玉米糖漿)、百合萃取物(百合萃取物、麥芽糊精)、蓮子萃取物(蓮子萃取物、麥芽糊精)、香料、檸檬酸鈉	全素或純素	中天生物科技股份有限公司 ^0800777708^桃園市龍潭區高楊北路81號^週一到週五 上班時間	A-170555349-00000-6	飲用一包	中天生物科技股份有限公司 ^2655-8558#209^桃園市龍潭區高楊北路81號^週一到週五 上班時間
1239	李時珍 金盞花萃取物葉黃素精華飲	純水,蘋果濃縮汁	全素或純素	中天生物科技股份有限公司 ^02-27031298^桃園市龍潭區高平里高楊北路81號^週一~週五 AM 9:00 ~ PM 6:00	A-170555349-00000-6	開封即食	中天生物科技股份有限公司 ^02-27031298^桃園市龍潭區高平里高楊北路81號^週一~週五 AM 9:00 ~ PM 6:00
1240	天地合補 預購葡萄糖胺飲	水、龜鹿雙寶(龜鹿萃取液、枸杞、人蔘)、紅棗萃取液、葡萄糖胺鹽酸鹽、乳酸鈣、鯊魚飲骨、桂圓萃取液、檸檬酸、香料、第二型膠原蛋白、蔗糖素(甜味劑)、結蘭膠、維生素D3	非素食	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00	A-122102473-00000-9	即開即飲	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00
1240	天地合補 預購葡萄糖胺飲	水、龜鹿雙寶(龜鹿萃取液、枸杞、人蔘)、紅棗萃取液、葡萄糖胺鹽酸鹽、乳酸鈣、鯊魚飲骨、桂圓萃取液、檸檬酸、香料、第二型膠原蛋白、蔗糖素(甜味劑)、結蘭膠、維生素D3	非素食	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00	A-122102473-00000-9	即開即飲	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00
1240	天地合補 預購葡萄糖胺飲	水、龜鹿雙寶(龜鹿萃取液、枸杞、人蔘)、紅棗萃取液、葡萄糖胺鹽酸鹽、乳酸鈣、鯊魚飲骨、桂圓萃取液、檸檬酸、香料、第二型膠原蛋白、蔗糖素(甜味劑)、結蘭膠、維生素D3	非素食	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00	A-122102473-00000-9	即開即飲	佳格食品股份有限公司 ^0800006600^台北市內湖區瑞光路610號10樓^週一~週五 09:00~18:00
1241	白蘭氏 預購冰糖燕窩禮盒						
1242	白蘭氏 黑醋栗+金盞花葉黃素精華飲 90入24吋行李箱(啟程旅行款)						
1243	永信HAC 永信藥品-哈克麗康健沛-銘100-燕麥風味						
1244	永信HAC 永信藥品-哈克麗康-晶亮葉黃膠囊2入禮盒組						
1245	LOVITA 愛維他 預購美妍三胜肽膠原蛋白飲						
1246	老協珍 火燴雞湯)						
1247	老協珍 預購老協珍頂級羊肉爐)						
1248	老協珍 預購私房芋頭炊粉鍋)						

1249	老協珍 預購老協珍川味酸菜魚)	水、魚片(金目鱸魚)、酸菜(芥菜.水.鹽)、寬粉(馬鈴薯澱粉.木薯澱粉.玉米澱粉.豌豆澱粉.水)、白醋、釀造食醋、酸蘿蔔(白蘿蔔.水.鹽)、豬骨、藤椒油(大豆油.香料)、大豆油、雞骨、鹽、泡椒(水.辣椒.冰醋酸.檸檬酸)、酵母粉、洋蔥、朝天椒、糖、木耳、蒜、薑、高麗菜、青花椒、蒜酥(蒜仁.棕櫚油.玉米澱粉)、花椒、薑黃粉	非素食	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00	A-129035400-00000-1	水、魚片(金目鱸魚)、酸菜(芥菜.水.鹽)、寬粉(馬鈴薯澱粉.木薯澱粉.玉米澱粉.豌豆澱粉.水)、白醋、釀造食醋、酸蘿蔔(白蘿蔔.水.鹽)、豬骨、藤椒油(大豆油.香料)、大豆油、雞骨、鹽、泡椒(水.辣椒.冰醋酸.檸檬酸)、酵母粉、洋蔥、朝天椒、糖、木耳、蒜、薑、高麗菜、青花椒、蒜酥(蒜仁.棕櫚油.玉米澱粉)、花椒、薑黃粉	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00
1250	老協珍 預購老協珍經典烏參佛跳牆)						
1251	老協珍 預購老協珍鮑魚干貝佛跳牆克)	水、排骨、芋頭(芋頭.棕櫚油)、豬腳、海參、雞肉、杏鮑菇、栗子、鮑魚、雞骨、香菇、魚皮、干貝、蒜、米酒、紅棗、蔥、鹽、醬油、冰糖、糖、樹薯澱粉、高麗菜、烏醋、小麥澱粉、大豆油、紹興酒、味醂(糯米.蓬萊米.果糖.水.釀造酢.鹽)、油炸油(棕櫚油.大豆油)、豬皮、雞爪、清酒、油蔥酥(紅蔥頭.棕櫚油)、酵母粉、白胡椒粉、蒜粉、桂圓、扁魚、米酒頭、五香粉(小茴香.肉桂.大茴香.丁香.花椒)、柑橘粉、老抽醬油(糖.水.黃豆.鹽.麵粉)、雞油、桂皮、八角、薑	非素食	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00	A-129035400-00000-1	將解凍後的食料、海參、干貝及佛高湯拆袋依序倒入容器中，可利用以下方式擇一復熱： 1.電鍋加熱法(最佳復熱方式)：覆蓋後放入電鍋或蒸籠蒸約75分鐘，加入鮑魚（高湯需漫過鮑魚，掀蓋請小心蒸氣），再蒸約15分鐘即可。 2.直火加熱法：覆蓋後以中火加熱至沸騰40分鐘，加入鮑魚（高湯需漫過鮑魚，掀蓋請小心蒸氣），再以中小火煮約10分鐘後即可。	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00
1252	老協珍 預購老協珍絕品海鮮羹)	水、雞肉、扇貝柱、金針菇、綠竹筍、白菜、蝦仁(蝦仁.鹽.檸檬酸.胺基乙酸.海藻糖)、豬腳、蛋、魚皮、烏醋、醋酸澱粉、紅蘿蔔、金華火腿(豬肉.鹽)、油炸油(棕櫚油.大豆油)、糖、醬油(大豆.鹽.小麥.葡萄糖果糖糖漿.清酒)、扁魚、木耳、香菇、鹽、蒜酥(珠蒜頭.棕櫚油.玉米澱粉)、香油(大豆沙拉油.芝麻油)、酵母粉、米酒頭、樹薯澱粉、白胡椒粉、大豆油	非素食	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00	A-129035400-00000-1	水、雞肉、扇貝柱、金針菇、綠竹筍、白菜、蝦仁(蝦仁.鹽.檸檬酸.胺基乙酸.海藻糖)、豬腳、蛋、魚皮、烏醋、醋酸澱粉、紅蘿蔔、金華火腿(豬肉.鹽)、油炸油(棕櫚油.大豆油)、糖、醬油(大豆.鹽.小麥.葡萄糖果糖糖漿.清酒)、扁魚、木耳、香菇、鹽、蒜酥(珠蒜頭.棕櫚油.玉米澱粉)、香油(大豆沙拉油.芝麻油)、酵母粉、米酒頭、樹薯澱粉、白胡椒粉、大豆油	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00
1253	老協珍 預購老協珍開運年菜套組						
1254	老協珍 預購老協珍經典牛雙寶 克)	牛肉、水、牛筋、青花菜、薑、紹興酒、大豆油、醬油、玉米澱粉、豆瓣醬[鹽漬辣椒(辣椒.食用鹽).蠶豆.食用鹽)、蔥、冰糖、醬油膏、蒜、蕃茄醬、米霖[米麴發酵調味液(水.米.米麴.釀造酒精.釀造酢.鹽).甘蔗液糖.釀造酢.鹽)、酵母粉、鹽、八角、白胡椒粉	非素食	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00	A-129035400-00000-1	1.電鍋加熱法(最佳復熱方式)：將解凍後之牛雙寶與醬汁倒入鍋中，覆蓋後放入電鍋或蒸籠蒸約20~25分鐘。青花菜事先以滾水川燙1分鐘，將蒸好的牛雙寶與川燙青花菜，倒入炒鍋以小火燒至醬汁略收乾即可。 2.隔水加熱法：將解凍後之牛雙寶與醬汁包隔水加熱10分鐘，拆袋倒入炒鍋並加入青花菜，以小火燒至醬汁略收乾即可。	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00
1255	老協珍 預購老協珍經典功夫子排						
1256	老協珍 預購老協珍經典獅子頭)	水、白菜、豬肉、豆腐[水、黃豆(非基因改造)、豆腐用凝固劑(硫酸鈣)]、荸薺、蛋、蠔油(蠔汁.糖.水.鹽.小麥粉)、冰糖、馬鈴薯澱粉、米酒、鹽、薑、蔥、玉米澱粉、醬油、紹興酒、辣椒、白胡椒粉、酵母粉、油炸油(棕櫚油.大豆油.芥花油)、八角、糖	非素食	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00	A-129035400-00000-1		老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00
1256	老協珍 預購老協珍經典獅子頭)	水、白菜、豬肉、豆腐[水、黃豆(非基因改造)、豆腐用凝固劑(硫酸鈣)]、荸薺、蛋、蠔油(蠔汁.糖.水.鹽.小麥粉)、冰糖、馬鈴薯澱粉、米酒、鹽、薑、蔥、玉米澱粉、醬油、紹興酒、辣椒、白胡椒粉、酵母粉、油炸油(棕櫚油.大豆油.芥花油)、八角、糖	非素食	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00	A-129035400-00000-1		老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00~18:00
1257	老協珍 預購老協珍富貴梅子燒雞						
1258	老協珍 預購老協珍太子油飯櫻花蝦干貝飯	油飯[糯米.豬肉.香菇.豬油.薑.蝦米.糖.醬油.麻油.油蔥酥(蔥頭.棕櫚油.玉米澱粉.麥纖麩粉).鹽.胡椒粉.白醋.焦糖糖漿(糖.水)]、水、干貝、櫻花蝦、大豆油、米酒、冰糖	非素食	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00-17:00	A-129035400-00000-1	油飯解凍後，移除上蓋，覆蓋放入電鍋或蒸籠蒸約40分鐘，最後放入解凍完成的櫻花蝦、干貝絲，再蒸約10分鐘即可。 ※盛裝底盒為PP材質可耐熱至110℃，上蓋請勿一同蒸炊。	老協珍股份有限公司^02-2501-8656^台北市中山區民權東路三段35號14樓^09:00-17:00
1259	老協珍 預購老協珍冰糖豬腳	豬腳、水、醬油、米酒、冰糖、蔥、蒜、油炸油(棕櫚油.大豆油.芥花油)、桂皮、八角	非素食	老協珍股份有限公司^0800-285286^新北市八里區中山路二段66號3樓^09:00-17:00	A-129035400-00000-1	1.電鍋加熱法(最佳復熱方式)：將解凍後之豬腳與醬汁倒入瓷盤，覆蓋後放入電鍋或蒸籠蒸約30~40分鐘即可。 2.隔水加熱法：將解凍後之豬腳與醬汁包隔水加熱15分鐘，取出拆袋倒入鍋中以小火燒至醬汁略收乾即可。	老協珍股份有限公司^02-2501-8656^台北市中山區民權東路三段35號14樓^09:00-17:00
1260	刁民 預購秘鑊酸菜魚套組						
1260	刁民 預購秘鑊酸菜魚套組						
1261	桂冠 預購桂冠高廚房-暖心團圓三品組						
1262	台塑 帶骨牛小排 340g	牛肋排、水、蒜末、釀造醬油(非基因改造)、香蒜粉(蒜片、非基因改造玉米澱粉、麥芽糊精)、紅露酒、黑胡椒、白砂糖、高粱酒、辛香料(月桂葉)、乳瑪琳。	非素食	台塑生醫科技股份有限公司^0800-211-168^台北市內湖區石潭里南京東路六段380號9樓之1^週一至週五09:00-18:00	A-180539426-00000-5	1.電鍋&水煮:解凍後將真空袋放入鍋中注水超過真空袋，加熱30分鐘拆開後即可食用。 2.微波加熱:解凍後可拆開真空包再用微波加熱3分鐘即可食用。	台塑生醫科技股份有限公司^0800-211-168^台北市內湖區石潭里南京東路六段380號9樓之1^週一至週五09:00-18:00
1262	台塑 帶骨牛小排 340g	牛肋排、水、蒜末、釀造醬油(非基因改造)、香蒜粉(蒜片、非基因改造玉米澱粉、麥芽糊精)、紅露酒、黑胡椒、白砂糖、高粱酒、辛香料(月桂葉)、乳瑪琳。	非素食	台塑生醫科技股份有限公司^0800-211-168^台北市內湖區石潭里南京東路六段380號9樓之1^週一至週五09:00-18:00	A-180539426-00000-5	1.電鍋&水煮:解凍後將真空袋放入鍋中注水超過真空袋，加熱30分鐘拆開後即可食用。 2.微波加熱:解凍後可拆開真空包再用微波加熱3分鐘即可食用。	台塑生醫科技股份有限公司^0800-211-168^台北市內湖區石潭里南京東路六段380號9樓之1^週一至週五09:00-18:00
1263	生活 預購生活圓滿三牲禮 g，鹹豬肉：200g)						
1264	老協珍 預購老協珍香酥芋泥鴨球						
1265	老協珍 預購老協珍富貴甜芋泥						

1266	黑橋牌 預購黑橋牌高粱酒香腸禮盒	豬肉、豬背脂、糖、豬腸衣(法國)、調味劑(L-麩酸鈉)、高粱酒 (高粱、小麥)、甜味劑(D-山梨醇液70%)、食鹽、五香粉(肉桂、小茴香、甘草、花椒、八角)、調味劑(乳酸鈉液)、複方保色劑[食鹽、保色劑(亞硝酸鈉、硝酸鉀)、麥芽糊精]、甘草水(水、甘草)、複方品質改良劑[調味劑(胺基乙酸)、醋酸鈉(無水)、酵素製劑(溶菌酶)]、結著劑(焦磷酸鈉、多磷酸鈉)、抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉)、甜味劑(甘草素、甘草萃)、調味劑(DL-胺基丙酸)	非素食	黑橋牌企業股份有限公司 ^ (06)2614186^台南市南區中華西路一段103號^週一至週五 08:00-17:00	D-169297837-00001-3	解凍後，可煎、煮、油炸、滷、建議以油煎或燒烤至香腸表面呈現油亮，風味最佳!	黑橋牌企業股份有限公司 ^ (06)2614186^台南市南區中華西路一段103號^週一至週五 08:00-17:00
1267	黑橋牌 預購黑橋牌海陸雙饗香腸禮盒	原味飛魚卵香腸：豬肉、豬背脂、糖、豬腸衣(法國)、飛魚卵、調味劑(L-麩酸鈉、DL-胺基丙酸)、甜味劑(D-山梨醇液70%)、食鹽、複方品質改良劑[調味劑(胺基乙酸)、醋酸鈉(無水)、酵素製劑(溶菌酶)]、複合保鮮劑(醋、柑橘抽出物、迷迭香抽出物)、調味劑(乳酸鈉液)、複方保色劑[食鹽、保色劑(亞硝酸鈉、硝酸鉀)、麥芽糊精]、甘草水(水、甘草)、結著劑(焦磷酸鈉、多磷酸鈉)、抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉)、甜味劑(甘草素、甘草萃) 蒜味香腸：豬肉、豬背脂、糖、豬腸衣(法國)、食鹽、蒜粉(麥芽糊精、蒜頭抽出物、二氧化矽)、甘草水(水、甘草)	非素食	黑橋牌企業股份有限公司 ^ (06)2614186^台南市南區中華西路一段103號^週一至週五 08:00-17:00	D-169297837-00001-3	解凍後，可煎、煮、油炸、滷、建議以油煎或燒烤至香腸表面呈現油亮，風味最佳!	黑橋牌企業股份有限公司 ^ (06)2614186^台南市南區中華西路一段103號^週一至週五 08:00-17:00
1268	黑橋牌 預購黑橋牌港式香腸蘿蔔糕禮盒	在來米粉、香腸 [豬肉、豬背脂、糖、豬腸衣(法國)、L-麩酸鈉、食鹽、乳酸鈉液、複方保色劑[食鹽、保色劑(亞硝酸鈉、硝酸鉀)、麥芽糊精]、甘草水(水、甘草)、結著劑(焦磷酸鈉、多磷酸鈉)、複方品質改良劑[胺基乙酸、醋酸鈉(無水)、酵素製劑(溶菌酶)]、抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉)、甜味劑(甘草素、甘草萃)、DL-胺基丙酸]、白蘿蔔、非基改玉米澱粉、香麻油(大豆沙拉油、芝麻油)、糖、香菇、乾燥醋粉、蝦米、甜味劑(D-山梨醇)、食鹽、複合調味劑(麥芽糊精、食鹽、蔗糖、酵母抽出物、大豆水解蛋白、香菇抽出物、高麗菜抽出物)、結著劑(多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水))、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、白胡椒粉(白胡椒、地瓜澱粉)	非素食	黑橋牌企業股份有限公司 ^ (06)2614186^台南市南區中華西路一段103號^週一至週五 08:00-17:00	D-169297837-00001-3	覆熟方式勿含包裝盒 香腸蘿蔔糕切片厚度約1~1.5公分，建議油煎覆熟，風味最佳。 [平底鍋煎] 使用瓦斯爐，中小火煎至兩面金黃即可 [電鍋加熱] 將切片蘿蔔糕以瓷盤盛裝放置於電鍋內鍋，外鍋加水約150 cc.，蒸煮時間15分鐘即可取出(請勿置於電鍋內超過30分鐘) [微波1000W] 微波時間1分10秒	黑橋牌企業股份有限公司 ^ (06)2614186^台南市南區中華西路一段103號^週一至週五 08:00-17:00
1268	黑橋牌 預購黑橋牌港式香腸蘿蔔糕禮盒	在來米粉、香腸 [豬肉、豬背脂、糖、豬腸衣(法國)、L-麩酸鈉、食鹽、乳酸鈉液、複方保色劑[食鹽、保色劑(亞硝酸鈉、硝酸鉀)、麥芽糊精]、甘草水(水、甘草)、結著劑(焦磷酸鈉、多磷酸鈉)、複方品質改良劑[胺基乙酸、醋酸鈉(無水)、酵素製劑(溶菌酶)]、抗氧化劑(L-抗壞血酸鈉)、甜味劑(甘草素、甘草萃)、DL-胺基丙酸]、白蘿蔔、非基改玉米澱粉、香麻油(大豆沙拉油、芝麻油)、糖、香菇、乾燥醋粉、蝦米、甜味劑(D-山梨醇)、食鹽、複合調味劑(麥芽糊精、食鹽、蔗糖、酵母抽出物、大豆水解蛋白、香菇抽出物、高麗菜抽出物)、結著劑(多磷酸鈉、焦磷酸鈉(無水))、抗氧化劑(異抗壞血酸鈉)、白胡椒粉(白胡椒、地瓜澱粉)	非素食	黑橋牌企業股份有限公司 ^ (06)2614186^台南市南區中華西路一段103號^週一至週五 08:00-17:00	D-169297837-00001-3	覆熟方式勿含包裝盒 香腸蘿蔔糕切片厚度約1~1.5公分，建議油煎覆熟，風味最佳。 [平底鍋煎] 使用瓦斯爐，中小火煎至兩面金黃即可 [電鍋加熱] 將切片蘿蔔糕以瓷盤盛裝放置於電鍋內鍋，外鍋加水約150 cc.，蒸煮時間15分鐘即可取出(請勿置於電鍋內超過30分鐘) [微波1000W] 微波時間1分10秒	黑橋牌企業股份有限公司 ^ (06)2614186^台南市南區中華西路一段103號^週一至週五 08:00-17:00
1269	阿奇儂 預購月見金沙冰淇淋月餅6入						
1270	阿奇儂 預購金鑽鳳梨酥摩納餅冰淇淋禮盒						
1270	阿奇儂 預購金鑽鳳梨酥摩納餅冰淇淋禮盒						
1271	虎留香 酸菜魚粉						
1272	虎留香 川味酸辣粉						
1273	虎留香 胡椒豬肚雞粉						
1274	曾拌麵 預購曾拌麵-麻油椒香						
1275	曾拌麵 預購曾拌麵-香蔥椒麻						
1276	大甲佳旭 預購大甲佳旭麻油薑細麵(全素)	麵體：小麥麵粉、水。醬包：【醬油包】水、黑豆、大豆油、糖、食鹽、香油、著色劑(焦糖色素)、調味劑(L-麩酸鈉、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)。【老薑麻油醬包】芝麻油、生薑、葵花油、香菇調味粉(L-麩酸鈉、麥芽糊精、鹽、香菇粉、糖、酵母抽出物、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、昆布抽出物、香菇抽出物、二氧化矽(抗結塊劑))、糖、鹽、薑粉。	全素或純素	大甲佳旭生技股份有限公司 ^04-2671-0383^439 臺中市大安區東安里中山南路96號 ^10:30am - 6:30pm	B-153155039-00000-0	非油炸麵體,需煮沸2至3分鐘,加入麻油薑包及原味醬油拌麵後可食	大甲佳旭生技股份有限公司 ^04-2671-0383^439 臺中市大安區東安里中山南路96號 ^10:30am - 6:30pm
1277	大甲佳旭 預購大甲佳旭平安發財麵禮盒百味拌醬						
1278	大瑪 預購大瑪酸辣粉(全素)						
1279	大瑪南洋蔬食 預購肥汁滋麵(全素)						
1280	大瑪南洋蔬食 預購大瑪油聰拌麵(全素)						
1281	大瑪南洋蔬食 預購大瑪青檸拌麵(全素)						
1282	老媽拌麵 預購砂鍋魚頭風味鍋燒意麵						
1283	老媽拌麵 預購蚵仔風味麵線						
1284	這一鍋 預購這一鍋御膳麻辣鍋底						
1285	鬍鬚張 預購鬍鬚張黃金粹魯	豬肉 水 釀造醬油 糖 鹽 蔥酥 (紅蔥頭 沙拉油) 蒜頭 洋蔥 米酒 八角粉 花椒粉 甘草粉	非素食	鬍鬚張股份有限公司 ^ (02)2982-2185^新北市新北產業園區五工一路106號 ^ (一)~(五)9點-5點	F-122721208-00001-8	電鍋加熱或隔水加熱	鬍鬚張股份有限公司 ^ (02)2982-2185^新北市新北產業園區五工一路106號 ^ (一)~(五)9點-5點
1286	鬍鬚張 預購鬍鬚張黃金筍絲	水 筍絲 料理米酒 蒜米 豬油 沙拉油 糖 鹽	非素食	鬍鬚張股份有限公司 ^ (02)2982-2185^新北市新北產業園區五工一路106號 ^ (一)~(五)9點-5點	F-122721208-00001-8	電鍋加熱或隔水加熱	鬍鬚張股份有限公司 ^ (02)2982-2185^新北市新北產業園區五工一路106號 ^ (一)~(五)9點-5點
1287	鬍鬚張 預購鬍鬚張黃金雞絲	水 雞肉 雞油 釀造醬油 鹽 糖 洋蔥 紅蔥頭	非素食	鬍鬚張股份有限公司 ^ (02)2982-2185^新北市新北產業園區五工一路106號 ^ (一)~(五)9點-5點	F-122721208-00001-8	電鍋加熱或隔水加熱	鬍鬚張股份有限公司 ^ (02)2982-2185^新北市新北產業園區五工一路106號 ^ (一)~(五)9點-5點
1288	五燈獎 預購五燈獎滿分滷肉調理包						
1289	屏大 預購屏大純釀造薄鹽醬油+薄鹽醬油膏禮盒						
1290	武雄 預購TAKEO日本武雄丸大豆醬油禮盒						

1291	芝初 預購芝初黃金3顧苦茶油禮盒	苦茶油	全素或純素	富味鄉食品股份有限公司 ^0800-717-429^彰化縣芳苑鄉仁愛村斗苑路芳苑段73號^週一至週五09：00-18：00	N-112467902-00001-3	清飲/涼拌/烹煮	富味鄉食品股份有限公司 ^0800-717-429^彰化縣芳苑鄉仁愛村斗苑路芳苑段73號^週一至週五09：00-18：00
1292	Tefal 特福 爵士不沾鍋四件組 鑊	鋁合金、TITANIUM不沾塗層、PTFE烤漆外層、電木把手、耐熱玻璃蓋		香港商台灣賽博股份有限公司 台灣分公司^02-28333716^台北市士林區德行西路37號4樓 ^09:00-18:00			香港商台灣賽博股份有限公司 台灣分公司^02-28333716^台北市士林區德行西路37號4樓 ^09:00-18:00
1293	PHILIPS 飛利浦 旋鈕式海星氣炸鍋 3.2L黑皮小星 NA110/00_1台						
1294	Nintendo 任天堂 Switch 2 瑪利歐 運動 度假勝地						
1295	輝葉 天胡一號電動麻將桌 摺疊款	麻將桌*1		和興國際企業有限公司^0800-001-176^台灣臺北市松山區南京東路5段198號3樓之1^10:00-17:00			和興國際企業有限公司 ^0800-001-176^台灣臺北市松山區南京東路5段198號3樓之1^10:00-17:00
1296	PHILIPS 飛利浦 鎖香迷你電子鍋 HD3073_白_1台	主體：主機 配件：麥飯石內鍋、量杯、飯勺、電源線		台灣飛利浦股份有限公司^02-26557666^台北市大安區仁愛路三段136號10樓^週一至週五: 9:00AM-18:00PM			雨林新零售股份有限公司 ^02-25789488^台北市松山區南京東路四段18號13樓^週一至週五: 9:00AM-18:00PM
1297	PHILIPS 飛利浦 手沖冷萃美式咖啡機						
1298	約翰走路 預購XR 21年蘇格蘭威士忌						
1299	噶瑪蘭 預購噶瑪蘭經典獨奏白蘭地桶威士忌原酒						
1300	預購 噶瑪蘭經典獨奏 Amontillado雪莉桶威士忌原酒單一麥芽威士忌	水,大麥芽	非素食	金車股份有限公司員山廠 ^(03)922-9000^264宜蘭縣員山鄉員山路二段326號^0830-1730		飲用	金車噶瑪蘭股份有限公司 ^02-23656551^台北市羅斯福路三段230號^0830-1730
1301	日造酒妝 預購順玫瑰梅酒禮盒						
1302	今川農場 預購今川農場完熟梅酒						
1303	預購福峰製酒幸福龍龜酒50度						
1304	ozeKi 大關 預購大關桃子梅酒						
1305	ozeKi 大關 預購大關香柚梅酒						
1306	八鹿 預購八鹿酒藏梅酒						
1307	雷克菲爾 雷克菲爾JS微甜粉紅葡萄酒						
1308	雷克菲爾 雷克菲爾JS微甜白葡萄酒						
1309	路易佳鐸酒廠 路易佳鐸酒廠 夏布利一級園 白葡萄酒						
1310	玫瑰之愛 玫瑰之愛法國氣泡酒						
1311	卡思黛樂 預購卡思黛樂梅洛紅葡萄酒組						
1312	聖艾瑪 預購聖艾瑪EMA氣泡酒						
1313	皇家酒廠 預購白酒之王2027春節·三年陳高						
1314	皇家酒廠 預購白沙屯天上聖母鑾轎紀念酒						
1315	正官庄 預購正官庄高麗蔘酒禮盒						
1316	亞培 預購亞培安素均衡營養升級配方-原味						
1317	亞培 預購亞培安素均衡營養升級配方-香草減甜口味						
1318	亞培 預購亞培安素均衡營養升級配方-草莓減甜口味						