

全國漁會與萊爾富超商合作

加熱即食新品上市記者會

圖、文 / 編輯室



加熱即食新品上市記者會大合照。



上 農業部漁業署王茂城署長致詞。
下 中華民國全國漁會林啟滄總幹事致詞。

為推廣健康食魚、提升國產水產品即食化與消費便利性，農業部漁業署輔導中華民國全國漁會攜手優質通路商萊爾富便利商店，推出「藥膳鱸魚湯」、「麻油鱸魚湯」及「澎湖海菜魚丸湯」三款加熱即食新品，即日起將於全臺 1,700 家萊爾富門市全面上架。冬至食節將至，此次新品主打「購買、加熱、即食」三步驟，希望讓消費者在忙碌生活中，也能輕鬆將在地鮮味端上餐桌；為全家人在冬至時分鮮補健康、暖心暖胃。出席記者會的長官及貴賓包括農業部漁業署王茂城署長、中華民國全國漁會林啟滄總幹事、澎湖區漁會顏德福總幹事、萊爾富國際股份有限公司郭純宜總經理、聯邦商業銀行股份有限公司許維文總經理等均撥冗蒞臨，共同推廣國產水產品。

中華民國全國漁會林啟滄總幹事致詞時表示，冬至時節將至，本次推出的三款加熱即食湯品皆嚴選優質國產水產品。兩款鱸魚湯展現不同風味：「藥膳鱸魚湯」入口溫潤順口、不燥不烈；「麻油鱸魚湯」以薑韻交疊麻油香氣，溫暖而不膩。此外，來自澎湖在地的「澎湖海菜魚丸湯」湯頭清甜、魚丸Q彈，老少咸宜。林總幹事首先感謝萊爾富超商長期支持漁會及國產水產品。全國漁會與萊爾富的合作始於2020年，當時因地緣政治因素導致石斑魚外銷受阻，雙方共同推出石斑魚禮盒，在短時間內銷售12,000份，實質協助漁民度過難關，也為漁業打開新的希望與通路。消費者也因此認識到，在萊爾富不僅能購買日常用品，也能買到新鮮、優質的國產水產品。本次新品上市，全國漁會把關食品安全與溯源管理，讓消費者免去繁複熬煮程序。湯品開封即可看到真材實料的鱸魚片、海菜與魚丸，走進門市買一碗，微波加熱即可輕鬆把熟悉的家鄉海味端上餐桌，非常適合每日健康食魚的營養補給。



左上 藥膳鱸魚湯。
 右上 澎湖海菜魚丸湯。
 左下 麻油鱸魚湯。
 右下 全國漁會新鮮金目鱸魚清肉。

農業部漁業署王茂城署長致詞時表示，隨著外食人口增加及即食需求持續攀升，「吃得方便、吃得安心、吃得營養」已成為現代消費者選擇餐食的三大訴求。為落實「產地到餐桌」零距離理念，漁業署持續輔導全國漁會及各漁業團體推動國產水產品的即食化、標準化與品牌化，使國產水產品的品項與行銷通路日益多元，更貼近消費潮流。漁業署也透過各項檢驗與溯源管理機制，嚴格把關水產品上市前的衛生與安全，讓消費者能安心享受在地海味，並將健康食魚融入日常生活。他也特別歡迎民眾安心選購臺灣鯛等國產優質魚種，同時多多支持此次與萊爾富合作推出的全新即食產品。

鱸魚（主要為金目鱸魚，學名 *Lates calcarifer*）是臺灣重要的養殖魚種之一，具廣鹽性特性，可生長於淡水、半鹹水及海水環境，適應力強、肉質鮮嫩、刺少，深受國人及國際市場喜愛。臺灣金目鱸主要分布於

高雄、屏東、嘉義等地，是南部沿海地區的重要經濟魚類。因其營養豐富、口感佳，常用於清蒸、煮湯、火鍋及即食加工產品，近年來也成為便當、湯品及家庭料理的健康魚類選擇。臺灣曾是全球主要的金目鱸魚養殖地，1990年代外銷市場蓬勃。然而近十年來，產業面臨國際競爭、國內消費下降及外銷市場波動等挑戰。近年美國仍為臺灣重要出口市場之一，主要以冷凍魚片及加工品外銷，出口量曾達數百公噸。不過，2025年美國針對水產品課徵高額關稅，導致鱸魚外銷受到衝擊，部分業者開始評估轉向中東、澳洲及東南亞市場，以分散風險。為提升產業韌性，農業部漁業署積極輔導鱸魚產業推動即食化、標準化與品牌化，並強化冷鏈、溯源管理與出口輔導，使國產鱸魚在內銷與外銷市場都能維持競爭力。未來，隨著便利商店、生鮮電商及餐飲加工品的快速發展，鱸魚在國內市場仍具高度成長潛力，並有望持續拓展國際市場。



農業部漁業署王茂城署長（中）、中華民國全國漁會林啟滄總幹事（右）及萊爾富國際股份有限公司郭純宜總經理（左）試吃新品。