

日本正规鳀鱼花

发布日期：2025-09-21

柴鱼干从制作到成品，除了多道繁复手续外，更必须花上数星期的天然熏焙，且1吨鱼货仅能制作出约17%~18%柴鱼干成品，可说是非常珍贵。中国台湾花莲七星潭附近海域曾经因黑潮流经，而形成一个天然渔场，渔获资源丰富，其中也包含鳀鱼，因地利之便，柴鱼工厂亦应运而生。然而，自2000年以后，因渔获资源大减，柴鱼工厂也逐渐消失。现代人饮食崇尚天然无化学添加，又讲究美味，因此自天然食材中提炼出的风味调味品，也成为一种趋势。以鳀鱼熬煮为基底制作而成的鳀鱼露，滋味鲜中带咸，其来自海味的鲜，层次丰富，而鱼肉的甜美也提升了咸味的口感。

日本正规鳀鱼花

在西太平洋，有一大片极为温暖而荒芜的水域，被称为暖池。那里有比较大的鳀鱼种群之一，这些鳀鱼在暖池西部边缘觅食最为活跃，那里有两股水质完全不同的洋流系统交汇，造成一个汇聚带，在其周围，营养、浮游生物和小鱼都很集中。本来四处游荡捕食的鳀鱼只要随着食物跟着洋流迁移即可。春夏之际，成群而来，在沿岸各地均可捕获鳀鱼、经日晒后如同木柴一样，因为这特质，又被称作柴鱼。鳀鱼是有高度经济价值的鱼种，但因鱼肉易***，所以最常被加工制作成柴鱼干货和罐头，而柴鱼更是许多菜谱中，厨师拿来增添风味的优先，如凉拌豆腐、味噌汤等。

日本正规鳀鱼花

鳀鱼也称为木鱼、柴鱼。将鳀鱼(木鱼)切干晾晒后制成木鱼节是日本的传统木鱼加工工艺,已经延续了200多年。我公司采用优质烟熏鳀鱼,采用日本创花技术和设备,精加工成鳀鱼花片。花片厚度均匀,色泽纯正,产品质量符合出口标准。鳀为暖水性上层洄游鱼类(在日本近海,鳀鱼从春到夏北上,从秋到冬南下,作季节洄游),分布于温带到热带的广大区域,多集群于辐射区冷暖水团的交汇处及水质澄清的海区。属黎明、昼行性鱼。白天出没于表层至260米水深,夜间上浮,经常吃沙丁鱼、竹筴角等鱼类和甲壳类。

本公司系日本金虎株式会社在中国的子公司，集食品加工、国际贸易为一体的独资企业。位于宁波开发区内，具有优越的陆、海、空运输条件。引进日本生产技术，汇集前列的专业技术和管理人才，形成了完整的管理体系和质量控制体系。

主要生产和销售海产鳀鱼“Skipjack”系列产品以及其他品种（如鲭鱼片、鲭鱼粉、宗田鱼片、宗田鱼粉等）及第三代复合调味品——鳀鱼精，年产量为1200吨；宠物食品年产量为240吨。该系列产品除了适用于火锅、面汤里的高汤外，也可单独作为菜肴食用，具有浓郁的日式风味，更可

作为各种调味品（如酱油、味噌等）的添加物，因其不含任何添加物，故不但能提高食品的风味和鲜味，还是天然的健康营养食品。

本系列产品富含有人体所需的钙、磷、钾等，凭借传统的日本加工技术及严谨的品质管理，在进行美国、日本市场销售的同时，本公司也积极开发国内市场，已受到用户的好评，取得了良好的口碑。

本公司本着“质量是企业生存之根、信誉是企业生存之本”的宗旨，在互利互惠的基础上，愿与国内外各界进行合作发展！

传统的鳀箱多为原木打造，卯榫结构，一般建议选择中号及以上。图示鳀箱尺寸为24 x 10 x 9.7 cm由箱盖、刀座、箱体与抽盒组成。鳀箱说明书除操作方法外，对鳀节也作了介绍。以鳀鱼背部制成的为雄节（背节），含脂肪少，质地紧密。鳀鱼腹部制成的为雌节（腹节），含脂肪多，质地略松。主要制作鳀鱼花，因此选择背节。拆开外包装，鳀节还有一层密封薄膜用厨房纸稍加擦拭，去除发酵熟成过程中形成的粉末，乍看就像一块枯木，丢在路边估计都没人会留意日本正规鳀鱼花

日本正规鳀鱼花

鳀節削り器（鳀节箱）与花かつお（鳀鱼花）

很多美味的日本料理，都有柴鱼片的幕后功劳。将捕获的鳀鱼去除头和内脏、水煮、去骨、烟熏、烘干，就成了柴鱼。以柴鱼片和昆布为主要原料熬制的日式高汤：出汁（だし），广用于乌冬面、荞麦面、日式火锅、关东煮和味噌汤等各种料理烹饪。

而枯节鳀鱼干更是需要多次烘焙、烟熏和日晒，经过长时间的自然发酵，方才成为散发出清香的上佳食材鳀节用于烹饪前，一般先加工成鳀鱼花，这就需要借助类似木匠刨子的鳀箱

日本正规鳕鱼花

金虎（宁波）食品有限公司是一家食品经营：食品销售（但涉及配额许可证管理、专项规定管理的，按国家有关规定办理）；宠物饲料的批发；自营和代理各类货物和技术的进出口业务（但国家限定经营或禁止进出口的商品和技术除外）；宠物食品、预包装食品技术中介服务；佣金代理（拍卖除外）；贸易经纪代理。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）的公司，致力于发展为创新务实、诚实可信的企业。金虎食品拥有一支经验丰富、技术创新的专业研发团队，以高度的专注和执着为客户提供鳕鱼精，花鳕，猫零食，宠物食品。金虎食品继续坚定不移地走高质量发展道路，既要实现基本面稳定增长，又要聚焦关键领域，实现转型再突破。金虎食品始终关注食品、饮料市场，以敏锐的市场洞察力，实现与客户的成长共赢。