



即時發放

新聞稿 Press Information

## 全新「日清冷凍讚岐烏冬」及「日清水餃」

### 採用有機食材 美味又健康！

健康飲食的風氣在香港越趨盛行，有機飲食更成為近年的一股新風潮。日清特別採用有機食材，推出綠色系列產品。除早前推出的『小白菜豬肉水餃』和『椰菜木耳豬肉水餃』，現加入兩款全新口味，推出全新『韮菜豬肉水餃』和『田園蔬菜素水餃』，為消費者提供更多有機健康選擇。此外，日清更破格推出『日清冷凍讚岐烏冬』，採用 100%有機小麥粉，配合香滑煙韌的讚岐烏冬製作技術，美味之餘同時照顧不同顧客的健康需要。

日清綠色系列所有產品均榮獲香港有機資源中心\*認證，生產過程中的每一個步驟都受嚴格監控，從原料、儲存、處理、生產，以致產品的儲存方式，皆通過香港有機資源中心的有機標準及認證系統，讓顧客安心又放心。

\* 香港浸會大學香港有機資源中心（HKORC）為首個獲蔬菜統營處農業發展基金撥款，負責建立本地有機產品認證系統的非牟利機構。

#### 日清冷凍讚岐烏冬 (採用有機食材)

保留日本讚岐烏冬的美味幼滑和煙韌口感，選用 100%有機小麥粉製造，不添加味精、防腐劑及人造色素，亦非基因改造，更榮獲香港有機資源中心認證，美味又健康。

#### 建議食法：

無須解凍，將烏冬放入 500 毫升沸水中，煮約 1 分 30 秒，即可食用。

淨重：200 克 X 4 件

#### 新登場



### 日清水餃 (採用有機食材)

選用有機蔬菜、有機小麥粉、有機燕麥等製作，所有使用的有機食材均獲認證，在種植過程中絕不使用化學肥料或化學農藥，不添加味精、防腐劑及人造色素，亦非基因改造，備有多款口味，令你能在家中享用美味又健康的水餃。

#### 建議食法：

無須解凍，將水餃放入約 500 毫升沸水中，按包裝標示時間烹煮，即可食用。

<p><b>韭菜豬肉水餃</b></p> <p>採用有機韭菜，韭菜除富有獨特香味外，亦蘊含膳食纖維、鈣質及鉀質，味道豐富，必定令你食指大動。</p> <p>淨重：15 克 X 12 件</p>	<p>新登場</p> 
<p><b>田園蔬菜素水餃</b></p> <p>精選多種不同色彩的素食食材，包括有機翠玉瓜、有機木耳、有機椰菜、有機燕麥等。當中翠玉瓜含豐富蛋白質、鉀質、膳食纖維及葉酸，營養豐富。有機配合素食，食得有營之選。</p> <p>淨重：15 克 X 12 件</p>	<p>新登場</p> 
<p><b>小白菜豬肉水餃</b></p> <p>家喻戶曉的經典口味，餡料特別挑選有機認證小白菜製作，啖啖鮮甜清香，健康、滋味俱備，享受與別不同。</p> <p>淨重：15 克 X 12 件</p>	
<p><b>椰菜木耳豬肉水餃</b></p> <p>選用有機認證雙色椰菜（椰菜、紫椰菜），配合有機認證黑木耳，層次豐富，把多重口感及健康一併帶到口中。</p> <p>淨重：15 克 X 12 件</p>	

以上產品現已於指定超級市場冷凍食品專櫃發售。

保存方法：

此產品必須存放在零下 18 度（-18°C）或以下之冰箱內。

如果解凍後再冷藏，味道和品質將會改變。

煮食時毋須解凍。

---

此新聞稿由日清食品(香港)有限公司於 2016 年 12 月 14 日發佈，如有垂詢或欲索取更多資料，請電郵至 [pr@nissinfoods.com.hk](mailto:pr@nissinfoods.com.hk)。