



JEN-YEOU

真西企業有限公司

Jen Yeou Enterprise Co., Ltd.

電話：886-7-3842521

手機：886-910-777-328

傳真：886-7-3597736

網站：www.jenyeou.com.tw

Email: service@jenyeou.com.tw

公司簡介

真西企業有限公司主要從事遠洋、近海漁撈作業及漁貨處理與買賣，經營漁貨，生意迄今已超過 40 年經驗，以迅速、保鮮的漁貨處理技術深獲國內各縣市團膳客戶肯定。

進軍國外市場一直是真西企業持續邁進的目標，面對海產(水產)新鮮度的挑戰，及魚貨來源、加工包裝都必須符合國外海關等規定，真西企業已成功克服問題，取得台灣檢疫局認證及國外檢疫報告，順利於 2006 年將漁貨新鮮且準時地送達澳洲雪梨，開啓外銷國外市場的一頁。

在承接國外市場訂單時，真西企業將確保在不影響雙方利益及糾紛的前提下，熟悉各國不同領域之海關通關檢疫內容，並按照程序確實執行，以期長期合作、永續經營。至今，真西企業負責人及全體員工秉持精益求精、品質第一的自我要求，在品質控管、衛生處理等方面提供良好的服務，以達到盡善盡美，讓客戶能安心享用海產、水產等美食佳餚。歡迎舊雨新知，給予賜教為禱。

公司歷史沿革

- 西元 2009 年 致力拓銷海外市場。
- 西元 2006 年 順利將漁獲外銷至國外。
- 西元 2004 年 創立真西企業有限公司。
- 西元 1969 年 開業，以從事遠洋近海漁撈作業及漁獲處理與買賣。

額外服務項目

本公司累積多年從事漁撈業的經驗，能為客戶提供最新季節性或是非季節性之海產、水產及養殖等產品，掌握漁貨資源可滿足顧客需求。因此，除了真西企業有限公司目前現有的產品外，也額外代客戶尋找所需求之產品。

另外，為去除客戶對於魚類加工處理之困擾，並配合相關單位所需求的規格，其代工項目包含：去鰓、去鱗、去內臟、切片、切丁、切條及包裝等流程。本公司秉持優良的品質，希望能引起顧客共鳴，提供最佳服務。

冷凍新鮮海產 Frozen Fresh Seafood

- 吳郭魚 (鹹水)

Tilapia or Fillet



Size: 皆有

- 花枝 (印尼)

Cuttlefish



Size: 皆有

- 鱸魚

Bass



Size: 皆有

- 白帶魚

Ribbon fish



Size: 皆有

- 鯖魚

Makerel



Size: 皆有

- 浦燒魚腹

Grilled Tilapia Fillet



Size: 皆有

- 鯊魚骨(濕) 和 (乾)

Shark Bone



- 浦燒秋刀魚

Grilled Cololabis Saira



重量: 約 70 公克 / 一尾

- 海參 (可素食)

Sea Cucumber



Size: 皆有

- 鮑魚 (可素食)

Abalone



Size: 皆有

- 明太鱈

Pollock



Size: 皆有

丸子類 **Balls**

- 花枝丸

Cuttlefish Ball



食用方法：

煎、炒、水煮、炸、烤

- 草蝦干貝丸

Shrimp Scallop Ball



食用方法：

煎、炒、水煮、炸、烤

- 虱目魚丸 (小)

Milkfish Ball (small)



食用方法：

煎、炒、水煮、炸、烤

- 翡翠丸

Jade Ball



食用方法：

煎、炒、水煮、炸、烤

- 珍珠小魚丸
Pearl Fish Ball



食用方法：
煎、炒、水煮

- 草蝦條
Shrimp Finger



食用方法：
煎、炒、炸、烤

- 肉漿條
Minced Meat Bar



食用方法：
煎炒、水煮、烤

- 魚羹條
Fish Bar



食用方法：
煎炒、水煮、炸、烤、蒸

- 火鍋條

Tempura Bar



食用方式:

煎炒、水煮、炸、烤、蒸

- 黑輪片

Oden Slice



食用方法:

煎炒、水煮、炸、烤、

- 黑輪條

Oden Bar



食用方法:

煎炒、水煮、炸、烤、蒸

產品目錄:

冷凍新鮮海產:

品名	規格(公克)	備註
吳郭魚 Tilapia	300g-500g , 600g-800g , 800g up	包裝: 10Kg / 箱、 包冰: 5%、10% or 20%
大章魚 Octopus (Big)	100g-200g , 200g-300g , 300g-500g , 500g-700g , 700g-1000g , 1000g-2000g , 2000g-3000g , 3000g up	長腳和短腳
小章魚 Octopus (Small)	20-40pcs、40-60pcs、60-80pcs、80-100pcs、 100pcs up / 1Kg	長腳和短腳
小捲 (透抽) Loligo Squid	10cm-15cm、15cm-20cm、20cm-25cm、 25cm-30cm、30cm up	*船凍 (A grand) *拖網 (B grand)
軟絲 Soft Squid	100g-200g , 200g-300g , 300g-400g , 400g-600g , 600g-800g , 800g-1000g , 1000g up	*可以做剝皮或是原料 *分為: 1A、2A、3A、4A(最好)
花枝 Cuttlefish	原料: 150g-500g 二去、三去: 100g-200g , 200g-300g , 300g-500g , 600g-800g , 800g-1000g , 1000g up	*原料、二去、三去
鯖魚 Mackerel	400g-600g , 500g-700g up	*原料
明太鱈 Pollock		*原料、蝴蝶形切
海參 Sea Cucumber		植物做成，素食可食
鮑魚 Abalone		植物做成，素食可食
紅吳郭魚 Red Tilapia	500g-600g up	*原料
紅鼓魚 Red Drum	800g up	*原料
七星鱸 加州鱸 金目鱸	600g-800g up	*原料
草魚		*原料

調理類:

產品	規格	總重
浦燒秋刀魚 Prepared mackerel pike	N/A	N/A
浦燒魚腹 Prepared tilapia belly	約 55、65、75、90、110、 140 片 / 箱	N/A
浦燒鰻魚 Prepared Eel	N/A	N/A
產品	1KG /pcs	3KG / pcs
特花枝丸 A Cuttlefish Ball A	40 粒	120 粒
上花枝丸 B Cuttlefish Ball B	41 粒	123 粒
虱目魚丸 (大) Milkfish Ball (big)	45 粒	135 粒
虱目魚丸 (小) Milkfish Ball (small)	81 粒	243 粒
翡翠丸 Jade Ball	88 粒	264 粒
黑輪條 Oden Bar	25 條	75 條
黑輪片 Oden Silce	24 片	72 片
火鍋條 Tempura Bar	83 條	249 條
珍珠丸 Pearl Bar	267 粒	801 粒
魚漿條 Milkfish Bar	145 條	435 條
黃金丸 Gold Ball	100 粒	300 粒