AN OCEAN OF

Seafood & Restaurant Essentials

海鲜与餐饮必需品，应有尽有

产品目录

2027 年更新



创立于马里兰州 · 服务美国中大西洋地区

taiyoseafoodmd.com/zh



About Taiyo

关于 TAIYO

海鲜、日式特色食材与餐厅用品，一站式供应。

Taiyo 从巴尔的摩仓库出发，为美国中大西洋地区的餐厅送货。本目录收录我们供应的全部产品；如需了解规格、包装信息或询价，请访问 taiyoseafoodmd.com/zh 或致电 410-290-8181。

20+
服务年限

1,000+
同时服务的餐厅

10M+
每月配送鱼类（磅）

本目录内容

Contents

目录



- 菜单灵感 4 道菜 4

01 新鲜海鲜 6 种产品 6

02 冷冻海鲜 54 种产品 7

03 其他冷冻食品 18 种产品 9

04 新鲜蔬果 6 种产品 10

05 冷藏食品 8 种产品 10

06 干货 9 种产品 10

07 海苔、海藻与大豆纸 8 种产品 11

08 面条与大米 8 种产品 11

09 汤底与调味料 45 种产品 11

10 餐厅用品 42 种产品 13

→ 订购方式 15

From the Menu 菜单灵感

照片上的每个数字都对应一款我们供应的产品，旁边列出了它在本目录中的页码。



摄影：Ahtziri Lagarde，来自 Unsplash

01 / 寿司吧台

辣金枪鱼卷

01 金枪鱼碎肉 第 7 页
顶部的金枪鱼，拌入了辣味蛋黄酱

02 优质中粒大米 第 11 页
卷寿司用的寿司米

03 黑芝麻 第 13 页
与白芝麻一起压在米饭外层

04 白寿司姜 第 12 页
清口用的寿司姜

05 芥末 第 12 页
在一旁点上一小团

06 酱油 第 12 页
上桌蘸食用

裹满芝麻的寿司卷上堆着香辣金枪鱼，旁边配上寿司姜和芥末。顶料是拌入 Sriracha 辣椒酱和 Kewpie 蛋黄酱的金枪鱼碎肉；米饭用寿司醋调味，里面卷着一张海苔。

备料清单上还有 Sriracha 辣椒酱 第 12 页 · Kewpie 蛋黄酱 第 12 页 · Marukan Ginsho 谷物醋 第 13 页 · 金标海苔 第 11 页

02 / 面馆

酱油拉面

01 拉面 第 11 页
拉面面条

02 酱油拉面汤底 第 11 页
汤底

03 日式叉烧五花肉 第 9 页
叉烧，切片即可

04 笋干 第 10 页
铺在碗面上的笋干

05 白芝麻 第 13 页
撒在溏心蛋上



摄影：Huyen Bui，来自 Unsplash

清澈的酱油汤底配上弹牙的拉面，再铺上叉烧、笋干和溏心蛋。

备料清单上还有 味醂 第 13 页 · 鸣门卷 第 7 页 · 鹌鹑蛋 第 10 页 · 香脆蒜油 第 12 页



三文鱼丁铺在寿司饭上，四周围着海藻沙拉、毛豆、玉子烧、牛油果和黄瓜。最后淋上波奇酱汁，旁边再配一碟酱油。

备料清单上还有 波奇酱汁 第 12 页 · 优质中粒大米 第 11 页 · 鲣鱼味醂拌饭料 第 12 页 · 白芝麻 第 13 页

03 / 波奇饭档口

三文鱼波奇饭

01	三文鱼排 切丁铺在碗中	第 7 页
02	海藻沙拉 现成的海藻沙拉	第 9 页
03	毛豆仁 已去壳	第 9 页
04	玉子烧 口味偏甜，切丁	第 9 页
05	牛油果 切丁	第 10 页
06	黄瓜 切丁，增添爽脆口感	第 10 页
07	酱油 放在一旁蘸食	第 12 页

04 / 炸物档

炸虾天妇罗

01	天妇罗伸展虾 已预先拉直，炸后不卷曲	第 8 页
02	A 型天妇罗预拌粉 面衣	第 10 页
03	天妇罗吸油纸 在盘中吸去多余油分	第 13 页
04	白萝卜 磨成泥，加入蘸汁	第 10 页
05	酱油 用于蘸汁，也可直接上桌	第 12 页
06	绿茶 佐餐热茶	第 10 页



拉直的虾裹上薄薄的面衣，炸至酥脆蓬松，盛在天妇罗吸油纸上。蘸汁用 Hondashi 鲣鱼精、味醂和酱油调成，再拌入萝卜泥。

备料清单上还有 Hondashi 鲣鱼精 第 12 页 · 味醂 第 13 页 · 天妇罗虾 第 8 页 · 天妇罗粉 第 10 页

Fresh Seafood

新鲜海鲜

三文鱼、金枪鱼、地中海鲈鱼、比目鱼、条纹鲈鱼与海胆，供应生食吧台与后厨。



01 新鲜三文鱼

Fresh Salmon

新鲜三文鱼，产地可选法罗群岛、苏格兰、挪威、冰岛、智利和加拿大。寿司店切片做刺身、握寿司和波奇饭，后厨则按份分切，用于扒烤。

- 法罗群岛
- 苏格兰
- 挪威
- 冰岛
- 智利
- 加拿大

02 新鲜金枪鱼

Fresh Tuna

新鲜蓝鳍、大眼和黄鳍金枪鱼，供寿司吧台和生食吧台使用。后厨可切成刺身和握寿司，切丁做波奇饭，或表面炙煎做成 tataki。

- 蓝鳍金枪鱼
- 大眼金枪鱼
- 黄鳍金枪鱼





03 地中海鲈鱼
Branzino
磅 (LB)



04 比目鱼
Fluke
磅 (LB)



05 条纹鲈鱼
Striped Bass
磅 (LB)



06 海胆
Uni
包 (PK)

金枪鱼与三文鱼切块、虾、鳗鱼、蟹、章鱼、扇贝与鱼籽，冷冻保存，全年品质稳定。





冷冻金枪鱼

寿司吧台所需的金枪鱼分切一应俱全：刺身块可做刺身和握寿司，另有鱼柳、鱼丁、做辣金枪鱼卷用的碎肉，以及珍贵的中腹与大腹。

- 金枪鱼丁
- 金枪鱼柳
- 金枪鱼刺身块 AAA
- 蓝鳍金枪鱼刺身块
- 中腹 Chutoro
- 大腹 Otoro
- 金枪鱼碎肉

冷冻三文鱼

带皮或去皮的修整鱼排，以及烟熏三文鱼，真空包装、冷冻保存，全年份量稳定，适合寿司、波奇饭和炙烤。

- 带皮（Trim D）
- 去皮（Trim E）
- 烟熏三文鱼

蟹柳与鱼糕



01 蟹柳
TAIYO · OSAKI · LEGEND OF MASTER



02 蟹柳丝
Shredded Kani
箱 (CS)



03 鱼板
Kamaboko
包 (PK)



04 鸣门卷
Narutomaki
件 (EA)

虾



05 虾

厄瓜多尔白虾
16/20 HLSO · 21/25 HLSO · 31/40 P&D · 41/50 P&D · 51/60 P&D

天妇罗虾
100 PC · 135 PC

天妇罗伸展虾
21/25 · 26/30

寿司虾
3L · 4L · 5L · 6L

牡丹虾
包 (PK)

鳗鱼



06 烤鳗鱼
9 OZ · 10 OZ · 11 OZ · 12 OZ

油甘鱼



07 油甘鱼柳
Yellowtail Loin
磅 (LB)

油甘鱼



08 油甘鱼排
Yellowtail Fillet
磅 (LB)



09 Takumi 油甘鱼排
Yellowtail Fillet (Takumi)
磅 (LB)

白肉鱼



10 泉鲷（罗非鱼）
Izumidai
磅 (LB)

油鱼



11 油鱼刺身块
White Tuna Saku
磅 (LB)

青花鱼



12 醋腌青花鱼
Shime Saba
包 (PK)

章鱼





13 章鱼

章鱼
磅 (LB)

章鱼足
磅 (LB)

章鱼烧
包 (PK)

小章鱼沙拉
包 (PK)

鱿鱼与墨鱼



14 山菜鱿鱼
Ika Sansai
包 (PK)



15 鱿鱼
Surume Ika
箱 (CS)

鱿鱼与墨鱼



16 墨鱼
Mongo-Ika
包 (PK)

蟹



17 软壳蟹
Soft Shell Crab
WHALE（特大号） · JUMBO（大号） · PRIME（中号） · HOTEL（小号）

牡蛎



18 裹粉牡蛎
Breaded Oyster
包 (PK)

扇贝



19 寿司扇贝
Sushi Scallop
包 (PK)



20 扇贝
Scallop
磅 (LB)

蛤贝



21 北寄贝
Hokkigai
中号 · 大号

鲛鳚鱼



22 鲛鳚鱼肝
Monkfish Liver
包 (PK)

鱼籽



23 三文鱼籽
Ikura
包 (PK)



24 多春鱼籽 · 红色
Masago · Red
包 (PK)



25 多春鱼籽 · 橙色
Masago · Orange
包 (PK)

鱼籽



26 飞鱼籽
黑色 · 金色 · 橙色 · 红色 · 芥末

其他



27 龙虾沙拉
Lobster Salad
包 (PK)



28 海藻沙拉
包 (PK)

Other Frozen Goods 其他冷冻食品

03 / 10 · 18 种产品 · 第 9 页

煎饺、烧卖、春卷、毛豆、玉子烧与麻糬冰淇淋，即取即用。

煎饺与烧卖



01 煎饺
牛肉 · 猪肉 · 猪肉鸡肉 · 海鲜 · 蔬菜



02 鲜虾烧卖
Shrimp Shumai
箱 (CS)



03 芥末烧卖
Wasabi Shumai
箱 (CS)

开胃菜与配料



04 春卷 · 200 ct
Spring Rolls · 200 ct
箱 (CS)

开胃菜与配料



05 春卷 · 400 ct
Spring Rolls · 400 ct
箱 (CS)



06 毛豆
Edamame
箱 (CS)



07 毛豆仁
Peeled Edamame
箱 (CS)



08 玉子烧
Tamago
包 (PK)



09 日式叉烧五花肉
Pork Belly
磅 (LB)

甜点



10 冰淇淋
Ice Cream
巧克力 · 抹茶 · 芒果 · 红豆 · 草莓 · 香草 · 椰子



11 麻糬冰淇淋
Mochi Ice Cream
巧克力 · 抹茶 · 芒果 · 红豆 · 草莓 · 香草 · 椰子

山葵



12 新鲜山葵
Fresh Wasabi
包 (PK)



13 冷冻山葵碎
Frozen Kizami Wasabi
包 (PK)

04 / 10

Fresh Produce

新鲜蔬果

牛油果、黄瓜、白萝卜，以及为寿司摆盘增色的新鲜叶材与配饰。

6 种产品 · 第 10 页



01 牛油果
Avocado
箱 (CS)



02 食用兰花
Orchid
包 (PK)



03 黄瓜
Cucumber
箱 (CS)



04 竹叶
Sasa
包 (PK)



05 白萝卜
Daikon
磅 (LB)



06 紫苏叶
Ohba
包 (PK)

05 / 10

Refrigerated Products

冷藏食品

蟹肉、奶油芝士、寿司豆皮、腌菜等寿司吧台常用冷藏食材。

8 种产品 · 第 10 页



01 块状蟹肉
Crab Meat Lump
罐 (CN)



02 奶油芝士
Cream Cheese
包 (PK)



03 寿司豆皮
Inari
包 (PK)



04 葫芦干
Kanpyo
包 (PK)



05 山牛蒡
Yamagobo
包 (PK)



06 拉面笋干
Ramen Bamboo Shoots
包 (PK)



07 鹌鹑蛋
Quail Eggs
包 (PK)



08 腌黄萝卜
Oshinko
包 (PK)

06 / 10

Dry Goods

干货

茶饮、汽水、天妇罗粉、日式面包糠等常备干货。

9 种产品 · 第 10 页



01 汽水
Soda
原味 · 蜜瓜 · 香橙 · 草莓



02 玄米茶
Genmai-Cha
包 (PK)



03 玄米茶包
Genmai-Cha Bags
包 (PK)



04 绿茶
Green Tea
包 (PK)



05 绿茶包
Green Tea Bags
包 (PK)



06 天妇罗粉
Tempura Ko
袋 (BG)



07 A 型天妇罗预拌粉
Tempura A-Type Mix
袋 (BG)



08 日式面包糠
Panko Bread
袋 (BG)



09 豆腐
Tofu
箱 (CS)

07 / 10

Nori, Seaweed, & Soy Paper

海苔、海藻与大豆纸

各等级海苔、昆布、裙带菜与大豆纸，适用于寿司卷和汤品。

8 种产品 · 第 11 页



01 大豆纸
Soy Crepe
绿色 · 粉色 · 芝麻 · 黄色



02 寿司卷昆布
Iso Kombu Nori
包 (PK)



03 海苔
整张 · 半张



04 昆布
Kombu Seaweed
包 (PK)



05 干裙带菜
Furu Wakame
包 (PK)



06 海苔丝
Kizami Nori
包 (PK)

08 / 10

Noodles & Rice

面条与大米

拉面、乌冬面、日式炒面与粉丝，以及每一卷寿司都离不开的寿司米。

8 种产品 · 第 11 页

面条



01 拉面
Ramen
箱 (CS)



02 乌冬面
Udon
箱 (CS)



03 日式炒面
Yakisoba
箱 (CS)



04 Maroni 粉丝
Maroni Harusame
包 (PK)

大米



05 Hey-Mi 大米
Hey-Mi Rice
袋 (BG)



06 Tomita 金标大米
Tomita Gold Rice
袋 (BG)



07 Tomita 蓝标大米
Tomita Blue Rice
袋 (BG)



08 Tomita 糙米
Tomita Brown Rice
袋 (BG)

09 / 10 · 45 种产品 · 第 11–13 页

Bases & Condiments 汤底与调味料

拉面汤底、味噌、酱油、醋、芥末、姜片、芝麻，以及各个工位所需的酱汁。



汤底与味噌



01 Somi 味噌拉面汤底
Somi Ramen Base (Miso)
袋 (BG)



02 Somi 酱油拉面汤底
Somi Ramen Base (Shoyu)
袋 (BG)



03 Somi 豚骨拉面汤底
Somi Ramen Base (Tonkotsu)
袋 (BG)



04 泡菜调味酱
Kimchee Base
瓶 (BT)



05 白味噌
Shiro Miso
箱 (CS)

汤底与味噌



06 即食味噌汤包
Instant Miso Bags
箱 (CS)

高汤料与调味料



07 木鱼花
Hana Katsuo
包 (PK)



08 Hondashi 鲣鱼精
Hondashi
包 (PK)



09 鲣鱼味醂拌饭料
Katsuo Mirin Furikake
瓶 (BT)



10 米果碎
Rice Cracker Bits
包 (PK)

高汤料与调味料



11 Miola 米饭改良剂
Miola Powder
罐 (CN)



12 七味粉
Shichimi Powder
包 (PK)

辣椒酱与调味油



13 红叶萝卜泥
Momiji Oroshi
瓶 (BT)



14 Sriracha 辣椒酱
Sriracha
瓶 (BT)



15 辣椒油
Chili Oil
瓶 (BT)

辣椒酱与调味油



16 香脆蒜油
Crunchy Garlic Oil
瓶 (BT)



17 芝麻油
Sesame Oil
瓶 (BT)

蛋黄酱



18 Kewpie 蛋黄酱
Kewpie Mayonnaise
1.1 LB · 64 OZ



19 芥末蛋黄酱
Mayonnaise (Wasabi)
瓶 (BT)

芥末与寿司姜



20 Taiyo 芥末
Wasabi (Taiyo)
包 (PK)

芥末与寿司姜



21 Waner 芥末 V-1
Waner Wasabi V-1
包 (PK)



22 粉红寿司姜
Pink Ginger
箱 (CS)



23 白寿司姜
White Ginger
箱 (CS)

酱油



24 酱油
Soy Sauce
箱 (CS)



25 减盐酱油
Soy Sauce (Low Sodium)
箱 (CS)

酱油



26 外卖酱油包
To Go Soy Sauce
箱 (CS)



27 减盐外卖酱油包
To Go Soy Sauce (Less Salt)
箱 (CS)

酱汁与沙拉汁



28 Taiyo 鳗鱼汁
Eel Sauce (Taiyo)
瓶 (BT)



29 KB-23 鳗鱼汁
KB-23 Eel Sauce
瓶 (BT)



30 照烧汁
Teriyaki Sauce
瓶 (BT)

酱汁与沙拉汁



31 柚子醋
Ponzu Sauce
瓶 (BT)



32 柚子酱汁
Yuzu Sauce
瓶 (BT)



33 波奇酱汁
Poke Sauce
瓶 (BT)



34 日式炒面酱
Yakisoba Sauce
瓶 (BT)



35 日式烤肉酱
Yakiniku Sauce
瓶 (BT)

酱汁与沙拉汁



36 炸猪排酱
Tonkatsu Sauce
瓶 (BT)



37 日式沙拉汁
Japanese Dressing
瓶 (BT)

醋与味醂



38 Marukan Ginsho 谷物醋
Marukan Ginsho Vinegar
箱 (CS)



39 Shiragiku 醋
Shiragiku Vinegar
箱 (CS)



40 Fuji 醋
Fuji Vinegar
箱 (CS)

醋与味醂



41 SD-51 醋
SD-51 Vinegar
箱 (CS)



42 Suehiro 醋
Suehiro Vinegar
箱 (CS)



43 味醂
Mirin
箱 (CS)

芝麻



44 黑芝麻
Black Sesame
包 (PK)



45 白芝麻
White Sesame
包 (PK)

10 / 10 · 42 种产品 · 第 13–14 页

Restaurant Supplies 餐厅用品

外卖餐盒、派对托盘、筷子、手套、保鲜膜，以及保障出餐顺畅的日常用品。



外带与餐桌用品



01 1/8 塑料袋
1/8 Plastic Bag
箱 (CS)



02 竹筷子
Bamboo Chopsticks
箱 (CS)



03 木筷子
Wood Chopsticks
箱 (CS)



04 玫瑰餐巾纸
Rose Napkins
箱 (CS)



05 抗菌抹布
Sports Towels
箱 (CS)

外带与餐桌用品



06 POS 收银纸卷
POS Paper Roll
箱 (CS)



07 酱料杯
Sauce Cup
1 OZ · 2 OZ

保鲜膜与纸品



08 保鲜膜 910
Food Wrap 910
箱 (CS)



09 保鲜膜 914
Food Wrap 914
箱 (CS)



10 干蜡纸
Dry Wax Paper
包 (PK)

保鲜膜与纸品



11 天妇罗吸油纸
Tempura Paper
6" · 8"

寿司吧台用具



12 寿司竹帘
Bamboo Mat
包 (PK)



13 手套
Gloves
小号 · 中号 · 大号



14 压纹 PE 手套
Embossed Poly Gloves
小号 · 中号



15 酱油瓶/瓶盖
Soy Sauce Cap/Bottle
红色 · 绿色

寿司吧台用具



16 山形寿司隔叶 #1
Yama Baran #1
包 (PK)



17 虾形寿司隔叶 #2
Ebi Baran #2
包 (PK)



18 蒸饭网
Rice Net
包 (PK)

托盘与餐盒

尺寸单位为英寸，均为约数



型号 015

寿司托盘

带盖外带寿司托盘。透明盖托盘配樱花色底座，盖子和底座分箱包装；黑色和水晶蓝托盘按盖底成套供应。

	型号	尺寸	包装规格
透明盖，樱花色底座			
19	001	8¾ × 3¾	1400 ct/cs
20	0.6	6⅜ × 3½	1500 ct/cs
21	008	6½ × 4½	1500 ct/cs
22	010	7⅜ × 5⅛	1200 ct/cs
23	015	8½ × 5¼	1000 ct/cs
24	020	9¼ × 5¾	800 ct/cs
黑色			
25	001 GLB	8¾ × 3¾	400 set/cs
26	010 GLB	7⅜ × 5⅛	360 set/cs
27	015 GLB	8½ × 5¼	300 set/cs
水晶蓝内部			
28	130	9½ × 4¾	360 set/cs
29	140	7½ × 7½	280 set/cs



型号 305

外带餐盒

带盖外带餐盒：五格便当盒的底座标有可微波加热字样；单格餐盒适合配菜、波奇饭、米饭和主菜。

	型号	尺寸	包装规格
5 格			
30	305	9⅜ × 7½	252 set/cs
31	306	10½ × 8⅛	200 set/cs
32	307	10⅝ × 10⅝	100 set/cs
1 格			
33	805	5½ × 4⅝	600 set/cs
34	807	6½ × 5	550 set/cs
35	810	7¼ × 5⅛	500 set/cs
36	815	8 × 5⅛	450 set/cs
37	820	8⅜ × 5¾	400 set/cs
38	825	9⅛ × 6⅜	300 set/cs



型号 64

派对托盘

圆形托盘，内部分格，附配套盖子，适合寿司拼盘、团餐订单和分享拼盘。

	型号	直径	包装规格
39	61	11½	120 set/cs
40	63	13	60 set/cs
41	64	—	60 set/cs
42	65	15	60 set/cs

订购方式

Ready to order?

准备好订购了吗？

01 致电 410-290-8181，Monday–Friday, 6am – 3pm

02 访问 taiyoseafoodmd.com/zh，为任意产品询价

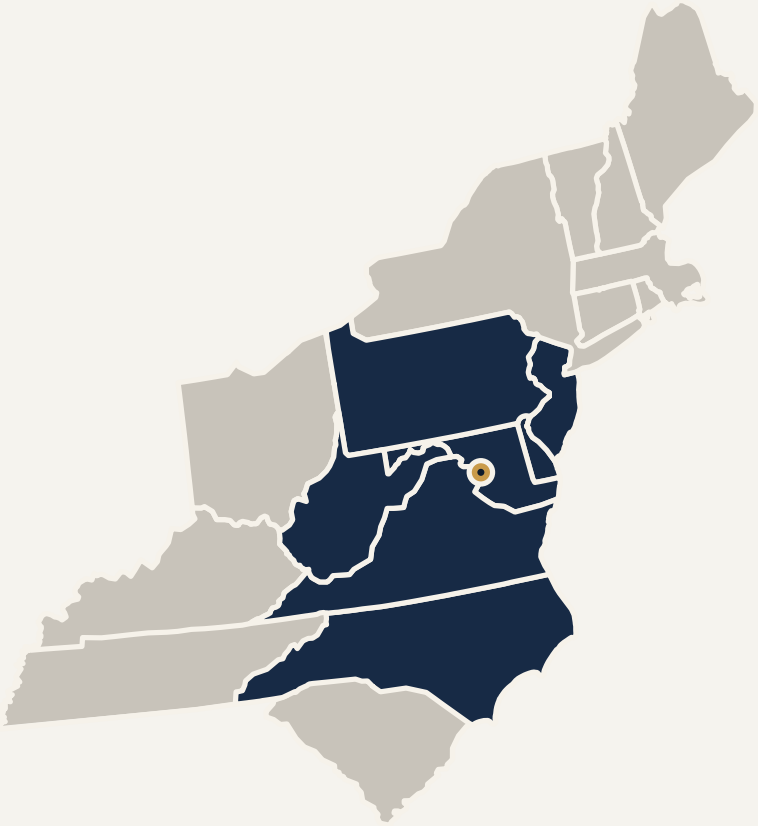
03 仓库自提无最低限额

04 配送覆盖美国中大西洋地区

taiyoseafoodmd.com/zh/contact-us

服务区域

服务为这片地区注入活力的餐厅



- 马里兰州
- 华盛顿特区
- 弗吉尼亚州
- 西弗吉尼亚州
- 宾夕法尼亚州
- 特拉华州
- 北卡罗来纳州
- + 更多地区

从巴尔的摩仓库，直达您的厨房。

海鲜、日式特色食材与餐厅用品，配送覆盖美国中大西洋地区。

中文销售服务

Terry Cao	667-261-5828
Jennae Chen	667-261-1510
Elain Lin	443-897-0618

联系我们

410-290-8181

taiyoseafood@gmail.com

3101 Washington Blvd
Baltimore, MD 21230

taiyoseafoodmd.com/zh

© TAIYO SEAFOOD INC.