



圖：「盆菜宴」動用超過二萬斤材料，包括二百七十五條龍躉（本報攝）

【大公報訊】今屆「萬人盆菜宴」的最大特色，是選用的材料中加入港產龍躉。土製龍躉肉質較一般「深海龍躉」肥美，更保證不會有雪卡毒。昨晚出席「盆菜宴」的市民已率先試嘗港產龍躉，這款龍躉最快在今年底在港出售，估計價格會較進口龍躉貴一成。港產龍躉亦計劃進軍內地市場，首批約一千斤的龍躉將率先供應釣魚台國賓館和人民大會堂。

百分百「香港製造」的龍躉全部來自米埔養魚場。據負責人楊瑞良表示，今年預計生產十五萬斤，其中七萬五千斤最快年底可以供應本港的酒店和高級食府。所有港產龍躉都會加入防偽特徵，以防有人魚目混珠。魚場會視乎市場反應增加供應量，以目前的生產力，每年最多可出產四十萬至六十萬斤港產龍躉。

楊瑞良表示，港產龍躉已透過CEPA，以「零關稅」進攻內地市場。首批約一千公斤龍躉將於三至四月供應北京和上海的高級食府，包括釣魚台國賓館和人民大會堂。他說，現時內地與台灣都有飼養龍躉，但產量很少，港產龍躉可供應內地市場所需，魚場會視乎情況逐步加大銷售量。