

1/6/2026 - 30/6/2026

雞肉祭 Toriniku Festive

崇光超市為您嚴選來自世界各地的頂級雞肉，
為你的餐桌帶來前所未有的異國風味與健康滋味。


 SOGO Rewards會員尊享

雞肉祭專屬 6X 積分狂賞

凡購買指定急凍雞肉產品，即可尊享**6X會員積分**！

SOGO Rewards會員
可於限時優惠，領取
雞肉祭限定電子禮券，
讓你以超值價品嚐多款
風味雞肉美饌。

立即下載

SOGO Rewards | 



小知識

日本銘柄雞

類似品種的雞隻，通常透過改良飼料
與飼育環境提升肉質，風味較普通肉雞佳。
崇光超市嚴選品牌包括「有田雞」，「錦爽」，
「華味鳥」。

歐式黃油雞

黃油雞通常是指脂肪
含量較高、皮下脂肪呈
金黃色的雞隻。

白肉雞

目前全球產量最高、
最普及的雞種，肉質
鬆軟，油脂分佈均勻。

精選急凍雞肉推介



日本愛知縣產
錦爽雞-雞脾肉

\$75



日本九州產
有田雞熟成柳肉/
胸肉

\$39.9



日本九州產
華味鳥雞下腿
(手羽元)

\$48



日本產
雞肝/雞腎/
雞心

\$27-\$36



泰國無激素幸
福健康雞中翼

\$118



美國Tyson
無激素自然雞

\$62



希臘橄欖油飼
黃油雞全牌

\$60



CHEF'S TABLE
巴西雞膝軟骨

\$45

1/6/2026 - 30/6/2026

雞肉祭 Toriniku Festive

美味食譜推介



食譜由香港烹飪KOL - dietdiary_提供



低脂紅燒獅子頭

材料：

錦爽雞柳(200g)、娃娃菜、料頭(薑、蔥、蒜、大蔥、辣椒)
· 肉丸調味：鹽、胡椒粉、紹酒、生粉
· 醬汁：豉油、蠔油、零卡糖、水、蔥粒

做法：

1. 雞柳印乾水、去筋，用攪拌機打碎/剁碎，加入鹽、胡椒粉、紹酒同生粉，用力攪拌至質地黏稠
2. 將肉漿分成3份，搓成圓球狀，放入氣炸鍋，以 180°C炸8分鐘，備用
3. 加油熱鍋，爆香料頭
4. 加入娃娃菜略炒
5. 放入雞肉丸，倒入調好嘅醬汁，蓋上鍋蓋燜煮約3分鐘
6. 打開鍋蓋稍為收汁，撒上蔥粒即可上碟



雞胸柚子汁冷麵

材料：

錦爽雞胸肉、海藻麵、雞蛋、柚子味水雲、減鹽柚子汁
· 雞肉醃料：黑胡椒、檸檬汁、橄欖油

做法：

1. 雞胸肉去皮、印乾水分
2. 加入黑胡椒、檸檬汁同橄欖油，醃最少10分鐘
3. 放入氣炸鍋，以160°C焗20分鐘，焗好後攤凍切件備用
4. 煎好蛋皮並切絲
5. 碗內放上海藻麵、雞胸肉、蛋絲和水雲
6. 最後淋上減鹽柚子汁即成



精選風味雞肉推介



減\$20



日本產
鹽燒雞肉雜錦
串燒

\$110



減\$20



日本產
和風醬油雞肉
雜錦串燒

\$110



減\$5



和風唐揚
微波爐雞軟骨
(原味)

\$32



減\$5



和風唐揚
微波爐雞軟骨
(芝士味)

\$34



PRIMAHAM
炭燒雞肉

\$82.9



萩屋味付雞肉
(各款)

\$39.9



PRIFOOD
即食烤雞胸60g

\$19.9



島原工房
減脂70%即食
雞胸150g

\$36.5

· 所有貨品數量有限，售完即止。



崇光超市
SOGO CWB Freshmart
@SOGO_FRESHMART



崇酒藏
Sakagura So
@SAKAGURASO

