



■蠔豉價格相宜，是最受歡迎的海味之一。



■上環德輔道西一帶的海味店成行成市

「海味街」是香港有名的海味乾貨店集中地，介乎皇后街與正街的一段德輔道西，以及文咸東街及蘇杭街一帶。沿街設有眾多海味乾貨店，鮑參翅肚各類海味統統齊備，洋溢舊日情懷。要買貨真價實的優質海味，顧客可以貨比三家，要辦年貨，以批發價選購乾鮑魚、乾貝等較昂貴的海味珍品，這裡絕對是不二之選。

近歲晚，「海味街」濃烈的鹹魚、蝦醬味撲鼻而來，各地遊客、酒樓買手、老街坊、熟客均爭相前來，搶辦年貨，人頭湧湧，熱鬧非常。

這裡至少有超過一百間參茸海味舖，數量為全港之冠。眾多海味及藥材店鋪，售賣燕窩、魚翅、臘肉、臘腸及各種藥材。所謂海味，多為海產類食品，經生曬或人手處理，製成可長時間保存的食物，最普遍的包括乾鮑魚、乾瑤柱等。

放眼望去「海味街」的參茸海味舖，門前都掛有舊式水牌，展示店內批發的各種食品。由於商號貨品集中，吸引了各地旅客慕名一遊。文咸西街一帶又擁有近百年歷史蓼茸藥材行，當中不少為熟客們十分信賴的「老字號」，是港人、遊客辦年貨必到之處。

一年之中，「海味街」以農曆新年前市道最好，其中又以冬菇、瑤柱、蠔豉、髮菜、乾鮑最暢銷。除了新年，五月端午節、八月中秋節及冬至，海味舖的生意都會特別好。

2000年，「香港中藥聯商會」向特區政府倡議把上環一些傳統行業集中的街道冠上特別名字，最終得到「香港旅遊發展局」大力支持，把德輔道西「海味街」一帶，再加上文咸西街及永樂街的「蓼茸燕窩街」、高陞街的「藥材街」，合成為上環區的地標，遊客絡繹不絕。

內地遊客
港辦年貨特輯



逛「海味街」辦年貨 細味老香港情懷

裕
國
華
貨

賀年佳品
首選裕華



名家揮春·年飾·風水飾物
全盒·年畫·刺繡織錦擺件



總公司：香港九龍彌敦道 301-309 號

電話：(852) 3511 2222

保健坊中成藥店：

港島：中環皇后大道中151-155號 / 灣仔軒尼詩道188號 / 灣仔道83號

九龍：尖沙嘴柏麗購物大道G40號 / 旺角彌敦道678號 / 旺角道18號捷利大廈地下7號 / 觀塘牛頭角道357-375號地下B鋪

新界：沙田廣場第三層17B號 / 將軍澳新都城中心一期地下B2號鋪 / 荃灣綠楊坊F15 / 荃灣川龍街9-13號地下D鋪

天水圍頌富廣場第一期地下G007號鋪 / 大埔大明里1-27號地下3號鋪 / 屯門啓發徑1-13號 / 上水智昌路3號上水中心二樓2109號 / 元朗同樂街9號



購買海味小貼士

消委會提醒消費者，購買海味時，避免不良推銷手法，應注意以下步驟：

1. 光顧有信譽的店舖
2. 清楚確定單位售價，才作決定
3. 要求店方把擬買的貨稱好，並弄清楚買這稱好貨品所需的價錢
4. 要求開單列明買賣資料
5. 付款後才決定是否請店方代為切好
6. 若未肯定和同意售價，無論如何也不容許店員把貨物切開
7. 購貨後若需切開，也要確保店員當面這樣做，以免店方有機會把次等貨物調換原來所購的貨物
8. 保留單據，以便日後追究
9. 遇有問題，可即時向消費者委員會反映

消費者委員會投訴熱線：(852) 2929 2222
服務時間：星期一至星期五 上午九時至下午五時半（資料來源：消費者委員會）



海味店還有來自世界不同地區的鮑魚、乾貝、花膠。

信息提示

交 通：港鐵上環站A2出口，依循路牌指示前往

營業時間：各店不同

每周休息日：星期日

