



週報期數 / 2022 年 11 月第 2 週

目錄

📣 新品上架	1
📣 當季水果	2
📣 產品資訊	10
📁 人資招募	14
📣 年貨預購	14

📣 新品上架

◆魚餃 (耀集) 200g · 100 元 · 11/14 全社供應

指定使用豬後腿肉製作內餡，火鍋料中的經典款！冬季湯鍋料理不可缺少的美味。

◆虱目魚餃 (耀集) 200g · 100 元 · 11/14 全社供應

指定虱目魚背肉與豬後腿肉製成，湯鍋料理中不可缺少的美味。餡料中使用虱目魚肉，風味創新獨特！是冬季鍋物的好夥伴！

魚餃真的有魚，只是在皮裡，內餡大多則是以豬肉作為基底，合作社的魚餃內餡為豬肉，虱目魚餃就是內餡為豬肉加虱目魚混和。

當季水果



◆ 香甜微酸，思念的好滋味——溪底遙學習農園美童柑限量供應中！

立冬過後，時近柑橘產季，首先想起的，就是合作社的老朋友——溪底遙學習農園蕭秋文阿伯的美童柑。秋文阿伯的美童柑果肉柔軟、皮薄多汁，口味香甜細緻帶微酸，尾韻迷人，入口後喉頭會湧起一股細膩甜意，生津止渴，心脾平順，即便怕酸的朋友都會被那溫順甜酸比馴服，回頭忍不住再剝一顆！

蕭秋文阿伯今年八十多歲，膝關節剛開過刀，卻依然堅持友善栽植果樹，不施農藥，人工除草，甚至徒手防治星天牛，雙手指關節因農事勞動而變形。雖然辛苦，但秋文阿伯臉上，見到的還是一派羞赧溫厚的笑容。

走進秋文阿伯的柑橘園中，聞到的是草香果香土地香，看見的是與滿山林木幾乎融為一景、樹型舒緩的果樹們。這美童柑的滋味，正是秋文阿伯以肉身與自然共好的美好成果，值得想念與等待。2022 年因受 3 月春雨與高溫影響，秋文阿伯的美童柑產量十分稀少，敬請務必把握一年一度的機會，品嚐這來自合作社老友的，令人想念的味道。

※貼心小提醒：秋文阿伯的美童柑，因為全程無施用農藥，雖外觀不夠光鮮亮麗，卻有著最美好的風味。敬請安心享用。





◆ 細緻甜美高標準！邀您品嚐國產甜柿的甜脆豐美！

甜柿是除了蜜蘋果之外，深秋水果版圖上的另一個耀眼明星。花御所、早秋、次郎、富有等著名甜柿品種陸續登場。目前早生甜柿已近尾聲，緊接著到來的，是甜柿中的主力大軍——富有甜柿。富有甜柿的果形扁平，口感脆嫩細緻，甜美帶蜜香，十分討喜怡人。是每年柿子饕客們的必嘗品種！柿子的圓潤果形與暖紅色澤，以及入口的飽滿甜蜜，總能引來收禮者的讚嘆驚喜，也讓柿子成為秋季送禮的精緻首選！

然而根據台大昆蟲系柯俊成教授指出，會危害柿樹的害蟲約有四十幾種。加上近年來氣候暖化，要能確保供應品質與產量，又要減藥友善環境，簡直難上加難。農委會 109 年度抽檢結果顯示，柿子的農藥檢出率達 63%。即使種植環境如此艱困，為合作社供應甜柿的資深農友們仍是堅持減藥栽培：套袋、疏果、清園，積極精



進各種甜柿栽植技術，甚至有農友遠赴日本取經。費盡心思，就是為了提供高品質又能安心吃的甜柿。摩天嶺的謝家興大哥力行減藥草生栽培，為了讓甜柿養分集中、葉片大、糖分足，嚴格要求疏果時一個分枝只留一顆果實；林浴沂大哥則在梨山深耕多年，自主送驗，逐年調整，如今已幾近零檢出。更難得的是南投仁愛的林瓊珠，經過多年栽植管理研究，終於種出了國內罕見、符合有機認證高標準的甜柿，並且風味層次更勝慣行，除了蜜香，甚至還帶點花香！

經產地拜訪，我們得知今年的甜柿產區風調雨順，美味可期。歡迎把握時機多多利用，品嚐這秋天才能嘗到的喜悅甜蜜。

甜柿生產者小檔案

謝家興 產地：台中摩天嶺 自主管理等級：安全級	林浴沂 產地：台中梨山 自主管理等級：安全級	林瓊珠 產地：南投仁愛 自主管理等級：環保級
--------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

※貼心小提醒：甜柿可置於通風處常溫保存約 3~5 天，但若喜愛清脆口感者，則會建議在柿子尚未變軟前就先放入冷藏保存。甜柿也會後熟，若喜愛甜度高，果汁多且口感綿密的社員也可以將甜柿放置袋中催熟，等柿子變軟後再食用，享受柿子另一種吃法。



◆ 品嚐台灣雲頂山巔的甜脆芬芳——國產蜜蘋果禮盒供應中！

時入深秋，國產蘋果即將迎來這一年最甜美芳香的終極樂章——蜜蘋果季。台灣的蜜蘋果多源於日本品種，但因產地鮮採，不會因為運送時程長而退酸，所以甜酸比佳，除了甜香，還帶點細緻微酸，口感爽脆，滋味豐富遠勝進口蘋果。一口咬下，那在口中迸發的多汁香甜，讓人驚艷，一吃難忘！而且香氣迷人，往往還沒切開，就被滿室生香的濃郁甜美勾引得垂涎欲滴。也因此總是引來眾多蘋果饕客競逐期待，未到產期，便已殷殷詢問。

蜜蘋果迷人珍貴，照顧不易，農友願意減藥草生栽培更屬難得！為了供應最美味安心的蜜蘋果，林浴沂、喻嘉壁、劉春長等合作社農友們致力減少用藥，妥善呵護土地，養護果樹，歷經一整年的醞釀，終於等到蜜蘋果產出！2022 年蘋果產區兩水平順，是蜜蘋果豐收的一年，滋味也是近年來最佳。歡迎社員們趁此時機，盡情品嚐台灣雲頂山巔的香甜精采！

※貼心小提醒：蜜蘋果是指因氣候溫差大，較有機會結蜜（醣轉化儲存形成蜜腺）的蘋果，但其實有無結蜜都是一樣好吃的哦！收到蘋果後，請直接冷藏，並盡速享用完畢，以免退酸，減損風味。



◆ 香甜細嫩不咬舌的金色寶石——金香鳳梨供應中！

如果說，金鑽鳳梨是爽朗奔放的女中豪傑，那麼，金香鳳梨就是鳳梨界的小家碧玉。

金香鳳梨是鮮食鳳梨的閃亮明星，**果肉色澤金黃誘人，散發蜂蜜與奶油香，肉質纖維細嫩、多汁，甜度高、香氣足，讓人一吃難忘！**為合作社提供金香鳳梨的生產者，是東山合作社的李建志。建志是 2016 年百大青農得主。因父親早期主要參與台灣鳳梨育種與採後處理，經評估後選擇金香鳳梨作為主要種植主力，歷經 5 年以上的管理試驗，並堅持採用對生態環境友善方式來栽培，細心的為每一顆鳳梨穿衣戴帽，避免鳳梨果肉因烈日直射而造成損傷，販售前所採收之鳳梨逐批進行送驗，確認農藥檢驗報告結果符合安全標準。

採收將屆，走進建志的鳳梨田區，聞到的是完熟鳳梨的誘人甜香；放眼望去，是與土地共好的旺盛生命力。邀您一起來品嚐，這宛如金色寶石般的香甜美好！

※貼心小提醒：收到金香鳳梨後，置於常溫陰涼處保存，或於七天內食用完畢為宜！另因植株冠芽生長較強勢，故鳳梨採去冠芽出貨，不是缺損，還請安心享用。

【金香鳳梨小檔案】

- 生產者：東山合作社—李建志
- 品種：金香鳳梨
- 產地：台南東山
- 自主管理等級：安全級

供應規格：

品名	單果規格	售價
金香鳳梨 XL(安全優)東山合作社-顆	1,500-1,800g/顆 · 去冠芽	125
金香鳳梨 L(安全優)東山合作社-顆	1,300-1,500g/顆 · 去冠芽	108
金香鳳梨 M(安全優)東山合作社-顆	1,100-1,300g/顆 · 去冠芽	92
金香鳳梨 S(安全優)東山合作社-顆	900-1,100g/顆 · 去冠芽	75



▲ 金香鳳梨外觀討喜可愛，香氣濃郁，果肉金黃，香甜不咬舌，風味極佳！

◆ 摩天嶺西瓜紅心芭樂、珍珠芭樂產期即將結束，敬請把握今年最後品嘗時機！

為了因應氣候暖化，摩天嶺的甜柿農友謝家興大哥近五、六年間又陸續種植較能適應高溫、耐儲藏的熱帶水果，如酪梨、芭樂和芒果等。其中珍珠芭樂與西瓜紅心芭樂產期正巧落在國產南北芭樂較缺果的時期，滋味卻出奇地好吃。尤其是西瓜紅心芭樂，脆而不硬，香甜潤口，近日已接獲不少社員好評回饋。因目前種植面積有限，產量有限，歡迎把握機會利用品嘗！

※貼心小提醒：西瓜紅心芭樂和珍珠芭樂種植區域相近，授粉時會相互影響，因此出現部分紅心芭樂內部不那麼紅，或是珍珠芭樂果肉帶一點紅的現象，不影響水果品質，社員可安心食用



◆ 入秋的经典細緻——品嘗木瓜正當時！

許多人以為木瓜是夏季水果，但其實台灣木瓜一年四季都有生產，而**秋天才是品嘗木瓜的最佳季節！**夏天木瓜生長快速，為了避免衰退快速，市售木瓜往往尚未完熟，果皮較厚，果肉較硬，但如購買較熟果，買回後吃得慢一些，又可能遇到過熟軟爛的窘境；冬季的木瓜生長過慢，如受寒流侵襲，甚至可能帶點有苦味。**秋天的木瓜，果皮薄、果肉細緻，果肉很甜，香氣也足，是風味最美好的狀態。**

目前合作社供應的木瓜為台農二號品種，官加展、許玉鈴、林俊傑，都是採用有機方式種植木瓜多年的資深農友。**雖然木瓜是大家熟悉的傳統口味，但其實一方風土一方滋味，嘉義太保、台南玉井、雲林台西，同樣品種，風味各異，有的清麗淡雅，有的濃香 Q 滑，歡迎趁此季節多多品嘗，拓展味蕾視野。**



▲木瓜是國人相當熟悉的水果，但是一方風土一方滋味，入秋品嘗木瓜，美容養顏助消化，風味最佳！

◆ 吃鮮果，也可做甜品滋補——完熟新興梨持續供應中

時序入秋，甜脆多汁的新興梨，依舊產能豐沛的活躍著！我們新興梨的供應農友是**孫昌楸與林浴沂**。兩人均堅持減藥栽培與完熟採收，再加上栽培環境的得天獨厚，所產的新興梨滋味表現十分優異。而除了吃鮮果可減秋燥，還可用這當令水果燉煮抗疫養生甜品——**冰糖銀耳燉梨湯**，清火潤肺。作法十分簡單，在這即將入冬的深秋，呼吸道與皮膚症狀蠢蠢欲動之際，藉此時令好食稍作養護，也是舒緩療癒良方，歡迎多多利用。

【冰糖銀耳燉梨湯】電鍋料理食譜 (兩人份)

食材

1. 新興梨 一顆
2. 生鮮白木耳約 70-100g
3. 冰糖或紅冰糖 50g
4. 紅棗 少許



作法

1. 新興梨削皮、去核、切塊；白木耳稍微沖洗後撕成小塊；紅棗洗淨。
2. 將削下的梨皮鋪墊於碗底，再放入水梨、加入冰糖，以電鍋蒸煮 30 分鐘 (外鍋約 1 杯水) 備用。
3. 取一鍋裝約 1000cc 開水，放入白木耳、紅棗，外鍋一杯水，燉出銀耳膠質。(如使用瓦斯爐則須留意中小火燉煮以免黏鍋)
4. 將蒸好的梨糖加入銀耳鍋內，外鍋再放一杯水 (或瓦斯爐再熬煮 30 分鐘) 燉煮，直到梨汁和膠質融合即完成！

🍏 水果品質說明

◆ 甜柿表皮、蒂頭或果肉的黑斑是發霉嗎？還可以吃嗎？

有時會在買回家的甜柿表皮、蒂頭，發現黑色斑點，或是像煤灰一樣的痕跡，甚至切開後也會發現果肉上有黑點，可別誤會這是發霉！其實，這是因為甜柿中的鞣酸 (單寧酸，tannic acid)，遇水或潮濕，氧化造成。不影響風味，對健康也沒有危害，可放心食用。



▲ 柿子富含單寧酸，遇雨或潮濕容易氧化發黑。但不影響風味，對健康也沒有危害。

圖中可以看到果肉幾乎不受影響。

◆【美味小秘訣】如何挑選適合食用柿子？

柿子品種很多，一般依果實在樹上成熟時能否自然脫澀，區分為甜柿與澀柿兩大類。甜柿會依成熟度增加，在果樹上自然脫澀，花御所、次郎與富有，就是屬於甜柿品種；澀柿則無法於樹上自行脫澀，需於採收後脫澀處理方可食用，製作柿餅的過程，就是人工脫澀的一種方式。所謂的「脫澀」，指的是將柿子的可溶性單寧 (soluble tannin)，逐漸轉變為不可溶性丹寧 (insoluble tannin) 的過程。及至完熟，甜柿的可溶性單寧會降至 0.5% 以下。而未經脫澀的柿子，除了口感不佳，過多的可溶性單寧更會與食物中的鈣、鋅、鎂、鐵等礦物質形成不能被人體吸收的化合物，或是與胃酸產生反應形成胃結石，造成胃痛。因此，最好盡可能選擇在樹上完熟採收的甜柿。此外，柿子皮的可溶性單寧含量高，如果是胃不好的朋友，建議可削皮食用。合作社供應甜柿的農友中，以林瓊珠的甜柿採收完熟度最高，為的，就讓大家可以吃到最安全無負擔的甜柿。

◆ 蘋果表面凹陷斑點，吃了對人體是否會有影響？

蘋果買回家後，發現表皮有許多黑褐色、凹陷的斑點？這樣的蘋果到底能不能吃？

其實，這叫做「苦痘症 (bitter pit)」，是蘋果生長時缺鈣造成的「生理障礙」，鈣可以增強植物的細胞壁，但是當蘋果的局部組織缺鈣時，就會造成苦痘症。苦痘症會造成蘋果組織有輕微的凹陷，凹陷區域的斑點呈現黑褐色、乾縮、海綿狀，還會帶有苦味，因而得名。苦痘症的症狀在採收時並不明顯，但在採後儲藏時期，隨儲藏時間漸長，蘋果會逐漸出現黑褐色的醜斑點，幾週後這些斑點就會越來越明顯。但這不影響食用，對健康也沒有危害。

所以下次如果發現買回家的蘋果表面有這類黑褐色斑點，或是削皮後才發現果肉有些許褐色海綿狀組織，便知這是「苦痘症」造成。苦痘症的蘋果雖然看起來不怎麼美麗，但也是自然生長的結果，還是可以食用的哦。如果真的介意，只需將這些黑點削掉即可。珍惜好食，讓地球更美好！



▲富士蘋果苦痘症外觀



▲切開蘋果會發現苦痘症僅發生在表皮部位，不影響食用，也不危害健康

📣 產品資訊

◆ 產品優惠

品名	規格	生產者	原價	優惠價	優惠期間	供應區域	優惠原因	9折身分是否再享優惠
楓糖 胡桃	150g /包	樹窩行銷股份有限公司	200	180	11/14~12/10	全社	近期利用趨緩，以優惠價鼓勵社員利用。	是
泡菜 豬肉 水餃	1050g / 50 粒	沛騰	298	268	即日起至 12/03 (六) 止	全社	生產者為增加社員利用，採單包 9 折優惠繼續回饋社員。	否
良質米	3kg	御皇米	300	260	11/21 (一) ~12/31 (六)	全社	保護我們的耕地，提升我們的食米量，鼓勵社員多食用米，並且延續支持生產者的心意。	否
花東 香米 (東里)	3kg	御皇米	300	260				
長秈 白米 (宜蘭)	3kg	陳晉恭	345	290				
長秈 糙米 (宜蘭)	3kg	陳晉恭	335	280				
益全 香米 (宜蘭)	2kg	陳晉恭	295	250				
益全 糙米 (宜蘭)	2kg	陳晉恭	280	240				

◆ 恢復供應

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應情況	供應區域	說明
帶殼龍眼乾 (楊滂瓚)	600g /包	楊滂瓚	430	11/28	限量	全區	生產者為台南東山楊滂瓚，以古法製作，利用傳統土窯，以龍眼木熱風燻烘，除增加龍眼肉 Q 度外，更可增加其風味。可直接剝殼食用或煮甜米糕、甜粥或龍眼茶等。
薑母鴨	1000g	鴨迷	290	11/14	季節性供應	全區	生產者自行育種養成的台灣土番鴨，加上珍稀竹薑及西螺老薑母和多種中藥材，湯頭香濃不燥、鴨肉厚實有嚼勁，是冬季暖心的首選。
花椒 麻辣鍋	1200g	漢典	360	11/14	季節性供應	全區	以信功豬排骨、豬血糕與名記油炸豆包，搭配集昌青花椒、大紅袍花椒、朝天椒、燈籠椒、花椒粒等及嚴選中藥材熬煮而成。辣味溫潤，麻香多層次，味道濃郁香醇！
藥膳 薑菇鍋	1200g	漢典	270	11/14	季節性供應	全區	選用名間鄉蔬菜產銷班、隆谷生產的多種菇類、穀盛醇米霖，搭配集昌嚴選中藥材熬煮而成。清甜湯頭中帶出各種菇類的獨特香味及咀嚼感，入口時散出濃濃菇香，喉韻甘甜。
小湯圓	300g	餐御宴	72	11/21	無	全區	使用指定糯米與天然紅麴調色，並以傳統水磨工法製無添加防腐劑、澱粉改良劑及

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應情況	供應區域	說明
							乳化劑，需冷凍保存以免品質劣變；若有龜裂情形，屬正常現象，小湯圓有紅與白顏色，毋須解凍，水煮開後直接投入湯圓，待湯圓浮起後撈出即可食用。
冷凍菱角仁 (硬)	300g	友善大地	195	11/21	季節性供應	全區	生產者為台南官田友善大地有機聯盟，健康級。綠色保育的菱角，結合認證機構所推出的棲息地保護運動，讓生產與生態雙贏。不使用農藥、化學肥料及除草劑，此品不需退冰，即可烹煮。
芝麻湯圓	220g /10入	餐御宴	85	11/28	節慶供應	全區	使用合作社指定友善種植圓糯米、主惠黑芝麻、及有機糯米粉製作；芝麻餡以通過黃麴毒素檢測的黑芝麻磨成芝麻糊，不添加防腐劑、澱粉改良劑及乳化劑；冷凍時若有裂紋，屬正常現象，請用小火水煮，可避免餡料流出。 湯圓無須解凍，將水煮開後，直接投入湯圓，待水滾後關小火，蓋上鍋蓋繼續加熱，湯圓浮起後再滾煮5~8分鐘即可撈起食用。
金鯧 450g (邱同緯)	450g	邱同緯	320	11/14	節慶供應	全區	以純海水粗放養殖，養殖過程不使用抗生素劑，加工過

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應情況	供應區域	說明
金鯧 500g (邱同緯)	500g	邱同緯	360	11/14	節慶供應	全區	程經放血處理，確保魚肉的最佳的風味和鮮度。
金鯧 550g (邱同緯)	550g	邱同緯	400	11/14	節慶供應	全區	
金鯧 600g (邱同緯)	600g	邱同緯	405	11/14	節慶供應	全區	

◆ 價格異動

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域	異動原因
薑母鴨	1000g	鴨迷	300	290	11/14	全區	為平抑物價，提供實惠價格鼓勵社員多利用。
花椒麻辣鍋	1200g	漢典	350	360	11/14	全區	工資、包材、運費及原物料等費用調漲。
藥膳蕈菇鍋	1200g	漢典	250	270	11/14	全區	工資、包材、運費及原物料等費用調漲。
小湯圓	300g	餐御宴	62	72	11/21	全區	工資、包材、運費及原物料等費用調漲。
冷凍菱角仁 (硬)	300g	友善大地	180	195	11/21	全區	工資、包材、運費及原物料等費用調漲。

◆ 供應狀況

品名	規格	生產者	缺貨狀況說明	預計恢復時間
綠豆細粉絲 ---350g	350g	潔碳 (藍潔)	生產者因遷新廠，舊廠產線縮減，又因合作社原料規格不同，生產排程困難導致交期尚無法確認。	交期確認後將於週報刊登。

人資招募

歡迎認同合作社的你/妳加入我們的行列！

招募職缺：

- ◎資深總務專員、開發專員、蔬果理貨人員、驗收人員、乾貨理貨人員
(工作地點：三重總社)
- ◎生鮮理貨組長 (工作地點：台中分社)
- ◎儲備站長 (工作地點：北南分社-跨站支援)
- ◎月薪站務 (工作地點：信義站、大直站、雙和站、木柵站、縣府站、嘉義站)
- ◎時薪站務 (工作地點：大直站、新店站、縣府站)



職缺說明請至 104 人力銀行查詢 <https://goo.gl/jkinnX>，或來電洽詢總社陳先生 (02)2999-6122 分機 352，或將履歷寄至 leo.chen@hucc-coop.tw。

年貨預購



※ 因部分預購產品需事先安排及製作時間產能有限，將採限量供應。

※ 詳細介紹及產品相關資訊請看合作社官網及專刊。

類型	生產者	品項	規格	預購價
團圓年菜	元榆	剝皮辣椒葷菇雞湯	2,400g(固形物 1,050g)	659 元
	雞大王	甘蔗雞	1,200g	679 元
	漢典	沙茶石斑魚頭鍋	1,400g(固形物 430g)	539 元
		黑蒜黑羽土雞湯	2,400g (固形物 1,120g)	799 元
		紅燒金目鱸魚	630g(固形物 350g)	499 元
		南瓜百匯羹湯	1,200g(固形物 445g)	349 元
佛跳牆	2,200g (固形物 1,000g)	959 元		

類型	生產者	品項	規格	預購價
		筍絲蹄膀	1,450g (固形物 1,250g)	549 元
		素佛跳牆(全素)	2,260g (固形物 960g)	639 元
		吉祥如意素羹湯(全素)	1,300g (固形物 560g)	339 元
		桂圓紅棗銀耳羹(全素)	1,000g (固形物 300g)	199 元
	親憶食堂	花雕醉蝦 (已達預購上限)	600g(固形物 300g)約 15~20 隻蝦	569 元
		紅麴滷豬腳	1,000g(固形物 700g)	569 元
	鴨迷	蜜燻鴨肉油飯	550g	379 元
		芋泥貢鴨	520g	549 元
	龍彘	去骨醉雞腿	200g(固形物 140g)	275 元
	鮮湧	三杯天貝杏鮑菇(全素)	350g	199 元
		干貝獅子頭	960g(固形物 660g)	489 元
	喜生	櫻花蝦干貝油飯	800g	429 元
	123 水餃	團圓雙鮮餃 (已達預購上限)	408g(12 顆)	299 元
	巧味零嘴	原芳	本土綜合蔬菜菇類脆片(全素)	150g
本土綜合水果脆片(全素)			150g	150 元
樸實		金桔杏仁棗泥糕(全素)	175g	256 元
		金鑽鳳梨酥糖(全素)	95g	155 元
		客家香桔糕(全素)	175g	300 元
嗎哪		夏威夷豆牛奶糖(奶素)	150g	350 元
好味兒		小紅莓杏仁牛軋糖(奶蛋素)	250g	285 元
寬達		夏威夷綜合莓果乾組(全素)	夏威夷豆 180g 、綜合莓果 230g	650 元
馥聚	蔓越莓雪 Q 餅(奶素)	120g	190 元	
步步高升	福潤	古早味芋頭糕	600g	195 元
	豪紳	相思八寶飯(全素)	500g	265 元
	祥太	紅豆年糕(全素)	600g	265 元
		懷舊黑糖年糕(全素)	600g	210 元
	餐御宴	御宴紅豆鬆糕(全素)	380g	150 元
		鹹香素年糕(全素)	400g	165 元
古早味紅糖發粿 2 入組(全素)		350g · 共 2 顆	110 元	
傳家良醬	綠吔	風味橄欖油組	200ml*4 入	1,180 元
	穀盛	熟藏味噌組(清川、濃野) (※冷藏)	320g/盒*2 入	190 元
	明德	眷村辣渣(五辛素)	145g	135 元
		眷村剝椒(五辛素)	150g	135 元

類型	生產者	品項	規格	預購價
	阿金姐工作坊	客家桔醬(全素)	300g	115 元
精選好物	黃芬香	龍膽石斑	頭骨 1 包、下巴 1 包、 魚片 2~4 包 (約 1,650 公克)	1,500 元
	智立	日本乾干貝(規格 SA)	200g	1,100 元
	龍彧	善糧滴雞精(5 入)	60ml*5	750 元
	星虹海	安格斯黑牛紐約客牛排	300g	420 元
		澳洲和牛五花火鍋肉片	300g	355 元
	春發成	平埔黑豬梅花火鍋肉片	300g	300 元
		平埔黑豬五花火鍋肉片	300g	300 元
	禾乃川	米麴甘酒雙入組(※冷藏)	500ml*2	510 元
	東邦	台灣紅茶組合	紅玉紅茶 75g、紅韻紅茶 75g	750 元
	東南國際	水果氣泡酒組(※限站所利用)	330ml*6 瓶/組 (鳳梨、草莓、金桔檸檬各 2 瓶)	690 元
泰武咖啡 合作社	泰武濾掛式咖啡組	日曬掛耳包 10 入、蜜處理掛耳包 10 入	980 元	
提盒	送禮好伴手紙袋			1 元
	風味橄欖油組紙盒		可放 4 入	20 元
	米麴甘酒雙入組紙盒		可放 2 瓶	40 元
	水果氣泡酒組紙盒		可放 6 瓶	45 元

※專刊勘誤：

- 干貝獅子頭，內容固形物為 660g，專刊誤植 360g，造成社員不便請見諒。
- 干貝獅子頭成分中漏植調味料：香油(大豆油、芝麻油)、白胡椒粉*、冰糖，特此說明，造成社員不便請見諒。

※為體恤第一線站物及物流夥伴，避免過度集中導致人員體力不堪負荷，且紓解分散倉庫儲放量，推出早取優惠活動，詳細活動內容請看官網。(班個配社員因屬物流配送到府，無法參與本活動，請社員見諒)

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康