



新品

燒酒雞

薑母鴨

藥膳葷菇鍋

花椒麻辣鍋

來吃火鍋吧！

好料澎湃，用心堅持！

推廣時間：11/28(一)-12/24(六)

每款鍋物，源自於生產者對食材、製程、品質、友善環境的堅持。
 接近寒冬之際，與親朋好友歡聚共享健康、美味的鍋物，從身體暖到心裡，一鍋吃盡真食情意。

週報期數 / 2022 年 12 月第 1 週

目錄

- 🔊 社內公告 2
- 🔊 新生產者介紹 2
- 🍷 當季水果 2
- 🔊 產品資訊 13
- 📁 人資招募 19
- 🔊 冬季鍋物 19

📢 社內公告

2022 年冬季蔬菜價格調整說明：

2022 年冬季蔬菜價格預計 12 月 1 日(四) 起進行季節例行性調整。因跨月問題，若值付標籤價格與 POS 機刷出價格有落差，以價低者為結帳售價。

📢 新生產者介紹

柏香肉品有限公司 - 陳柏吟

從澳洲專機來台的安格斯黑牛，在地育種、繁殖飼養，並且由自家分加工處理成產品，自我要求最高品質、減少食物里程。生產者陳柏吟，於美國南加州大學老齡學畢業後，回鄉承接家業。其家族從阿公時代起，經營飼料、畜牧相關事業已 65 個年頭。至今，生產者打造人道管理的現代化畜舍，採自產自銷方式讓產品品質更



加穩定。柏香肉品創立於雲林縣褒忠鄉，除了部分外籍員工，皆是雲林當地住民。旗下飼料廠、牧場、肉品分切廠為當地帶來就業機會，亦吸引不少青年返鄉。

* 尊重生命、重視動物福利

強調人道精神，建設現代化畜舍，保障動物良好的成長環境

* 對社會負起應有的責任

以創造出對社會有益並降低社會成本的產品為目標

* 堅持高度品質把關

全程把關、高度控管品質，並定期抽驗檢送

🍓 當季水果



◆今年最早！BD 農法香水草莓搶先登場！

今年的草莓搶先報到了！合作社草莓供應農友陳森郎大哥捎來好消息，告知今年提早栽種的香水草莓已經可以開始採收，為每年冬季的草莓戀曲揭開序幕！

香水草莓果型較為碩大，口感淡雅清爽，雖然甜度不似豐香草莓那麼高（甜度大約 8-10 度、酸度 0.6%至 0.7%），但香氣濃郁，往往還沒開盒，就已經被那撲鼻而來的甜美香氣引誘得口水直流！

供應香水草莓的陳森郎，是國內第一位擁有有機認證的草莓農友。他和太太從事草莓栽種已有 30 年。就像多數大湖地區的草莓農戶一樣，最初也是採慣行農法栽種草莓，直到民國 80 年接受了一項農藥田間試驗計畫後，深感農藥危害的嚴重性，便思索改變。帶著「己所不欲，勿施於人」的信念，陳森郎毅然轉型投入有機農業，為了栽種有機草莓，他甚至放棄位於平地的農地，以便符合有機種植隔離污染的要求。這樣的過程艱辛，甚至有長達三年完全沒有收入，必須靠開怪手來養家活口。陳大哥坦承一度想放棄，但因為來找他購買有機草莓的客人，有些是因為健康因素。想到這些客人的需要，他堅持了下來。近年來，深感有機種植的侷限，陳大哥改採用更重視土壤活力的 BD 農法，每年採收結束後詳細檢測土壤檢測，並根據檢測結果種植多種綠肥以養地。而這也讓陳大哥的草莓植栽健壯、葉子豐茂，果實滋味濃郁豐美。因此雖然 BD 農法草莓較一般有機農法高，且產量有限，但追尋購買者絡繹不絕。而今又到了滿園草莓飄香的時刻，有機會提前品嚐到這充滿生命活力又可安心吃的草莓，還請把握！

注意事項

1. 香水草莓果型較大，容易產生空心現象，這是本品種天然狀態，並非異常，還請社員理解。
2. 草莓嬌嫩多汁，產地鮮採後裝盒，即使是運送中的震動，或是進入冰箱冷藏，都會在草莓身上留下壓痕，這也是因草莓特質而有的必然結果，並非品質不佳或運送不良，還請社員理解後再行是否購買。並於購買後盡快食用完畢，以便吃到最佳風味。



▲農友陳森郎採用 BD 農法種植草莓，深信對土地的養護最終化成食物的養分，滋養生命。

◆季末回饋社員優惠！歡迎把握今年品嘗完熟脫澀甜柿的最後機會！

林瓊珠環保級富有甜柿即將採收完畢，最後兩周特別提出 8 折優惠方案回饋供社員利用，敬請把握機會！

※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。柿子後熟時顏色會轉紅，甜度也會再提升，口感較為軟 Q。



◆酸香迷人，國產柑橘季登場！

台灣歲時節序的豐美，在國產水果上最能體現。而今時序近冬，蜜蘋果們前腳都還沒走，柑橘家族便已簇擁著準備登場。美童柑、柳丁、臍橙、椪柑、帝王柑、美人柑.....等，族繁不及備載，有的甜美滑順、有的酸甜多汁，帶著飽滿豐富的維他命 C 與膳食纖維，款款而來，向我們展現台灣柑橘的萬種風情，直到來年夏天方歇。

雖說柑橘柳丁是台灣相當常見的水果，但供貨給合作社的，都是願意致力友善環境的農友，儘管外觀不見得最完美無瑕，卻讓我們得以嘗到有別於慣行施用退酸劑柑橘的豐美滋味，而且不嗆喉、不咬舌。吃慣了合作社農友生產的柑橘，自然較容易分辨其中的風味差異。不過就算分辨不出也無妨，無論如何，吃當季、吃在地，就是吃得安心與美味的基本原則。歡迎趁此產期多多利用！



滑順微酸，念念不忘

頂級大坑極柑甜蜜供應中

◆原來極柑可以這麼好吃！謝朝義大坑極柑甜蜜登場！

謝大哥種植極柑迄今逾 40 年，主要作物為極柑與美女柑。許多柑橘生產者常會使用除草劑管理果園，以降低人力成本。但謝大哥認為涵養雜草有助維持地力，堅持不使用除草劑，以揸負式割草機進行果園管理；也不為了過度討好市場而使用增甜退酸劑，除了可以保留極柑原來的天然風味，也避免製造逆境壓力傷害果樹。此外，謝大哥採重質不重量，堅持大量疏果，只留最好的果實，果實得到充分的營養供應，多汁飽滿，口感甜美。謝大哥認為，提升極柑風味的另一個秘訣，在於採收時機。因此儘管果樹上已經掛果累累，謝大哥依舊不搶收，直到最適熟度為止。高品質管理、永續照料果樹、最適期採收，讓謝大哥的極柑除了酸甜多汁之外，口感比一般極柑更細緻、不酸刺噏口，嘗過之後才知道，原來極柑可以這麼好吃，就連不喜柑橘酸噏滋味的朋友都會讚不絕口！

走進謝大哥的柑橘園，沁鼻的柑橘香氣以及枝強葉茂的健壯果樹，都向我們宣告了今年極柑的美味可期！歡迎社員把握產期多多利用！

※貼心小提醒：挑選極柑則盡量以果型完整，放在手心沉甸甸有份量為佳。大果極柑多汁過癮，小果風味濃縮，口感與甜度並不會有差異。





▲沁鼻的柑橘香氣以及枝強葉茂的健壯果樹，向我們宣告了謝大哥今年極柑的美味可期！

【大坑極柑小檔案】

合作農友	產地	級別	供應品項	規格	售價
謝朝義	台中大坑	安全級 	極柑 27A-10 斤/箱	27A/顆	650 元
			極柑 25A-10 斤/箱	25A/顆	550 元
			極柑 30A-台斤/散裝	30A/顆	83 元
			極柑 27A-台斤/散裝	27A/顆	65 元
			極柑 25A-台斤/散裝	25A/顆	55 元
			極柑 23A 台斤/散裝	23A/顆	40 元



◆薄皮嫩肉爽口多汁！與石虎共享的美好——溪底遙學習農園環保級柳丁禮盒供貨中

好消息，溪底遙學習農園另一位農友朱昌輝今年通過了有機驗證，成為同時擁有「友善石虎農作標章」與「自主管理分級環保級」雙重友善安全指標的農友！

昌輝大哥因認同溪底遙的無農藥友善環境理念，加入溪底遙生產者行列。三年前，昌輝大哥認為栽植管理技術已經成熟，且透過第三方驗證檢驗讓消費者更安心，也是農人的責任，決定申請有機驗證。今年就在柳丁出貨前，有機驗證通過核發，加上周遭環境屏蔽無風險，也因此符合了合作社自主管理「環保級」標準。昌輝大哥的柑橘園位於南投山林間，不施用農藥除草劑，讓動物們可以安心棲息，包括近年已經瀕危的石虎。也因此農委會特有生物中心特別在昌輝大哥柑橘園的水源地設置自動監視器，紀錄石虎與其他野生動物的出沒狀況。

今年柳丁長得很好，昌輝大哥特別矮化了柳丁樹，也將枝條修剪得非常漂亮，讓柳丁果園更加通風，果樹充分享受日光浴，果實加倍健康。**儘管外皮還是因為減藥而有些銹蟎叮咬的痕跡，但切開可見果肉細緻晶亮，飽滿多汁，還沒入口，甜蜜清香便已撲鼻而來！**而且，除了散裝果外，農友也提供箱裝優惠回饋社員，歡迎社員整箱利用，省了荷包且更加環保！

【溪底遙柳丁小檔案】

合作農友	產地	級別	供應品項	規格	售價
溪底遙學習農園	南投中寮	環保級	柳丁-10斤/箱	17A 以上/顆	530 元
			柳丁-台斤/散裝	17A 以上/顆	55 元

※貼心小提醒：因氣候因素，部分柳丁可能會稍有乾米情況，但依然香甜，還請理解。



▲昌輝大哥的柑橘園有石虎出沒，是國內屈指可數，同時擁有石虎保育標章與有機驗證的難得生產者！

◆香甜微酸，來自老朋友的辛勤果實——溪底遙學習農園美童柑即將售罄敬請把握！

溪底遙學習農園蕭秋文阿伯的美童柑，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嫩口甜酸比馴服，回頭忍不住再剝一顆！

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，即將售罄，請務必把握機會，品嚐這來自合作社老友的，令人想念的好味道。

※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。



◆蜜蘋果供應全員到齊，享受一年一度的甜蜜芳香趁此時！

根據產地拜訪帶回的最新消息：今年因三月雨水及氣溫偏高，蜜蘋果受到的影響不小。所幸合作社的蜜蘋果農友都能挺住。合作社蜜蘋果供應產區完整，從梨山、福壽山到大禹嶺，不同海拔、不同產區，不同風味，有的蜜香濃濃，有的清新爽脆。各種美好風味，都是悉心呵護土地所帶來的回報，也讓社員們大有口福！

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！而**呵護土地，養護果樹，殷殷照料，也得到了甜美回報！**台灣蜜蘋果產季已經來到最後三分之一，敬請把握這一年一度的機會，盡情享用！

※來自產地的消息：今年蜜蘋果農友們均表示，因氣候炎熱的緣故，今年蜜蘋果的果形偏小，但風味與結蜜狀態卻仍優於歷年，一樣好吃，還請多多利用！



▲雖然有無結蜜都一樣好吃，但產地拜訪時兩位農友信心滿滿直接現場摘果切開，均看得到晶亮蜜腺，還是令人驚喜且期待。

◆守護七家灣溪的奇異果——綠肉奇異果開始供應

農友廖文扶大哥的田區位於台中梨山，卻不是在路邊，而是須搭流籠或單軌向下，往七家灣溪而去的半山腰上。有別於梨山多數農友種植梨子或蘋果，廖文扶大哥選擇的是較少人種植的奇異果(獼猴桃)及水蜜桃，奇異果的根可深入地下三層樓，有助涵養水土；此外，由於山上日夜溫差大，果實品質佳，甜度高，有利於無農藥栽培，因此廖大哥今年一樣挑戰全程不用農藥，成功達到無檢出！廖大哥種植的綠肉奇異果為 Bruno 品種，**熟成後香甜微酸，入口帶一點爽脆的喇喇口感與草本清香氣，十分清新迷人。**並且一樣是完熟採收，甜酸比佳。綠肉奇異果(獼猴桃)富含高單位維他命 C 與膳食纖維，是營養水果排行前三名的品項，歡迎多多利用！



【保存方式】

若果實尚硬請於常溫下放置到頭尾輕壓以軟熟凹陷即可食用，若想加速熟成可以與蘋果或香

蕉一起置放於塑膠袋中密封。

【廖文扶_綠肉奇異果小檔案】

合作農友：廖文扶

品種：綠肉奇異果 (獼猴桃)

產地：台中梨山

◆甜美鮮脆，爽口多汁——雪蜜棗提早報到

不知道眼尖的社員有沒有發現，時近年節才會產出的蜜棗已經出現了？

原來，蜜棗果樹每年需須砍平理枝，重新嫁接讓棗樹重新生長。今年，供應合作社雪蜜棗的農友陳明輝提早嫁接，並且獲得相當不錯的成果，已經開始採收了！明輝從小在田裡長大，選擇就讀的也是農業科系，畢業後，接手管理父親的棗子園。卻在有機的路上跌了個大跟頭，損失近百萬。自此，明輝便廣為請益各專家學者，精進管理，品質一年比一年好，種出來的蜜棗皮薄多汁，耐保存性佳，甚至在疫情運送艱難的時候，仍能出口至加拿大！

與明輝漫步園間，問及雪蜜棗果樹的照顧管理，他一改平時的沉默，對於自己的種植方法娓娓道來，一邊信手摘了一顆完熟蜜雪棗讓我們試吃。一口咬下，嘗到的是類似古早品種蜜棗的豐富香氣，卻更皮薄多汁，口舌之間除了甜蜜之外，還有極細膩的果香，這是在近年市面上過度追求甜味的蜜棗品項中難以嘗到的滋味！看我們吃得驚嘆，明輝笑得暢快：「如果有一天，你可以聽得懂果樹跟你說話，你就知道怎麼照料它們了！」

【陳明輝_雪蜜棗小檔案】

合作農友：陳明輝

品種：雪蜜棗

產地：高雄阿蓮



▲今年的雪蜜棗提早報到，在明輝的悉心照料下，風味卻更勝往年，皮薄多汁，甜脆細緻！

◆青翠如玉帶荔香——賴國鎮荔香葡萄 即將開始少量供應

青綠色的葡萄果皮較厚，原本多用於製酒，但其果肉帶濃郁花果香，因而衍生出許多知名的食用品種。農友賴國鎮所栽種的荔香葡萄，果肉帶著濃郁的荔枝香氣，十分特殊迷人。今年僅少量供應，想品嚐這葡萄的特殊風味可得把握機會利用！

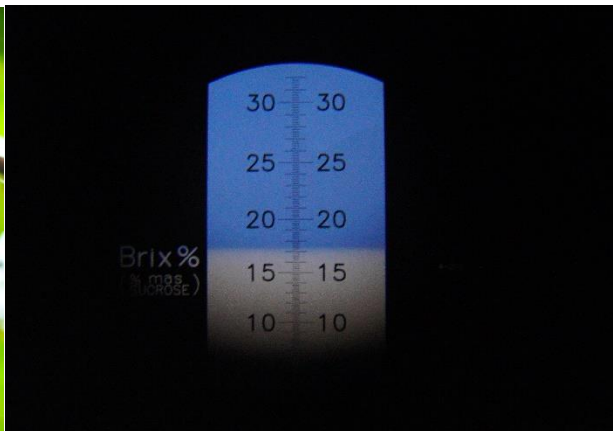


♥ 水果品質說明

◆葡萄表面宛如地圖般的花紋是什麼原因造成的呢？還可以吃嗎？

如果您最近在架上看到賴順清大哥的葡萄，可能會發現果皮上除了豐厚果粉，還有著地圖般的花紋。這可不是新品種，而是**賴順清大哥致力葡萄減藥栽培的印記**。

葡萄表皮細嫩嬌貴，只要有蟲蟲（花薊馬）爬過，往往就留下痕跡。農友們為了照顧葡萄外觀，常需施藥防治。根據 109 年農委會的農產品農藥檢測研究，葡萄的農藥檢出率高達 91%，一個葡萄產季，施用農藥的次數甚至可高達 30 次！今年氣候炎熱，施藥需求更加提升。為合作社供貨葡萄多年的資深農友賴順清大哥，為了讓大家吃到安全的葡萄，力行減藥，除了提早套袋，也忍痛犧牲產量與所謂「完美」的外觀，終能減少施藥八成以上。也因此，花薊馬危害尤其嚴重，在賴大哥的葡萄上留下了地圖般的印記。儘管外觀與大家熟悉的葡萄有些差異，**但賴大哥的葡萄照樣果粉濃厚，風味十足，甜酸比高，完勝市售葡萄。產訪時品測，雖然葡萄尚未完熟，甜度即已高達 17-18 度**。今年冬季賴順清大哥的葡萄產量不多，歡迎多多利用，支持農友寧願少收，也要供應安心水果的心意！



▲賴順清大哥犧牲了收入與產量，只為減少用藥，讓大家都安心美味的葡萄可吃，歡迎多多支持！

◆【美味小秘訣】柑橘辭水，風味 Up！

雖然自然環境下完熟採收的椪柑，甜度仍可能依據每年氣候狀況而有不同的表現，就連每天採收的果實甜度也稍有不同。但柑橘類其實和文旦一樣，無論是柳丁、臍橙還是椪柑，買回家後放置通風

陰涼處，等外皮稍微辭水幾天，柑橘精油香氣沁入果實後，整體甜度、嫩度與風味，都會比剛買時好吃一些！



▲柑橘類水果也跟柚子文旦一樣，採收後放個幾天辭水，香氣甜度與嫩度都會更提昇！

◆【美味小秘訣】如何挑選適合食用的柿子？

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，就是讓大家可以吃到最安全無負擔的甜柿。



▲花御所、次郎與富有甜柿，都是屬於完全甜柿。完熟採收、甜度與風味最佳

📢 產品資訊

◆ 新品上市

品名		規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	供應區域	說明
台灣 安格斯黑牛	綜合牛肉 (燉滷用)	300 公 克/包	柏香肉 品有限 公司	290	12/12	限量供應	全	產品由牛肋條、牛腱、牛腩、牛頸花四部位組成，各種口感一次滿足！將產品退冰、洗淨、切塊、川燙去血水，再以老薑加蔥爆香後，搭配集昌的牛肉滷味包，以中火煮約 10 分鐘，待牛肉約 7 分熟，再加入各式蔬菜。
	牛肉 炒肉片	150 公 克/包		220	12/12	限量供應	全	炒牛肉主要用肩胛部位，肉質瘦嫩，非常適合拿來爆炒。可搭配沙茶、青椒、河粉等食材，組合成各式炒牛肉料理。
	牛骨高湯	500 毫 升/包		150	12/12	限量供應	全	將牛骨全食物利用！以 RO 逆滲透水慢火細燉三天，精心製成風味濃郁的牛骨高湯，適合作為湯底使用！可做湯底使用，或搭配牛肉炒肉片，在家自製牛肉湯。
燒酒雞		1000g/ 包	鴨迷	300	12/9	季節供應	全區	使用御正白肉雞，以米酒、冷壓黑麻油與多種中藥材熬煮。渾厚酒香搭配軟嫩雞肉，是冬季食補的好選擇！（建議解凍時整袋放入鍋中，避免破袋造成不便）
台灣芒果汁		290ml/ 瓶	參同	45	12/12	無	全區	使用台南玉井的愛文芒果製成，不添加香精及防腐劑。
阿薩姆茶葉蛋		350g/6 粒/包	生發號	125	12/19	無	全區	使用社內指定非籠飼雞蛋製作，並使用阿薩姆茶葉、八角等香料，耗時 3 天製作，不添加甘味劑等人工調味料，富有茶葉原始香氣並帶有 Q 彈口感，有別於市售使用籠飼雞蛋，更顯可貴

公平貿易有機香橙風味黑巧克力 65%	80g/片	馥聚	235	12/26	季節限量	全區	使用公平貿易有機原料製作，從可可豆到調味的原料皆使用指定原料直送至瑞士巧克力加工廠製作出滑順、具風味的巧克力，使用香橙油，入口後有清爽香橙香氣
公平貿易有機薄荷風味脆粒黑巧克力 67%							使用公平貿易有機原料製作，從可可豆到調味的原料皆使用指定原料直送至瑞士巧克力加工廠製作出滑順、具風味的巧克力，使用薄荷油佐以未精製的蔗糖，讓入口如同餅乾的顆粒口感

◆ 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
里肌豬排	300g/包	中央畜牧場	165	149	11/21-12/10	全社	近期利用趨緩，以優惠價鼓勵社員利用	否
泡菜豬肉水餃	1050g/50粒	沛騰	298	238	即日起至出清為止	全社	生產者為增加社員利用，採單包8折優惠繼續回饋社員。	否
冷凍刺山藥丁	400g	林宜成	135	100	11/21~12/17	全社	生產者採限量優惠推廣回饋社員	否
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

◆ 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
鮮乳坊 蛋捲禮盒	250g/ 盒	慕渴股 份有限 公司	370	11/28	季節限量	全社	使用合作社指定原料，非籠飼雞蛋和豐樂鮮乳，無添加人工香料，使用純鮮乳不額外加水，手工製作且較一般蛋捲厚度多30%，單支達 25 公克，口感更厚實、口味更醇香
有機半甜巧 克力豆 55%	283.5g /包	馥聚有 限公司	330	12/5	季節限量	全社	Equal Exchange 可可的來源由產地直接與農夫合作社購買，公平貿易精神扶持當地小農，使利潤直接回饋農夫及其社區。小顆粒的巧克力豆，適合烘焙或直接單吃，也可以隔水加熱溶解後，搭配牛奶或咖啡飲用
法式 香檬軟糖	100g	豆之家 食品科 技股份 有限公司	87	12/12	年節限量 供應	全社	使用指定原料-香檬原汁，具獨特芳香風味，無添加香精、防腐劑及人工色素，且使用果膠，素食者可食用。軟糖改為長方形，可以避免小朋友吃太急，降低吞嚥的風險
胡椒 菜脯餅	200g/ 8 小包/ 袋	鴻福食 品工廠 股份有 限公司	56	12/12	年節限量 供應	全社	原料單純，不含人工香料，懷念的菜脯風味，鹹香的古早味
岩燒 海苔餅							原料單純，不含人工香料，自然的海苔風味
雜糧沙琪瑪 禮盒	720g/ 提	鴻福食 品工廠 股份有 限公司	180	12/12	年節限量 供應	全社	使用合作社指定原料喜願本土全麥粉製作，麵粉中使用 15% 本土全麥粉，不添加人工色素與防腐劑
台灣玉米好 棒棒	140g/ 4 入/包	上下游 文化工 場有限 公司	125	12/12	年節限量 供應	全社	用整全粒的本土無基改玉米，搭配友善環境種植的糙米，再加上一點糖與棕櫚油，呈現最完整的玉米穀物香甜風味
檸檬咬一口 天然糙米餅 乾	135g/ 罐	看天田 友善農 食有限 公司	165	12/12	年節限量 供應	全社	不使用麵粉，使用看天田農場友善環境種植的糙米，製作成無麩質餅乾，善用蛋白、檸檬皮等原料，無泡打粉等添加物

原味寸棗	150g/ 罐	全冠食品行	55	12/12	年節限量 供應	全社	古早味零食，成份單純，香酥可口，甜度適中
黑芝麻寸棗	150g/ 包		55	12/12	年節限量 供應	全社	古早味零食，成份單純，黑芝麻風味，香酥可口，甜度適中
麻糬 (白芝麻)	150g/ 包		65	12/12	年節限量 供應	全社	以糯米和芋頭混合製成，經油炸後裹上麥芽和白芝麻，口感酥脆蓬鬆，甜度適中不黏牙
麻糬(杏仁)	150g/ 包		95	12/12	年節限量 供應	全社	以糯米和芋頭混合製成，經油炸後裹上麥芽和杏仁片，口感酥脆蓬鬆，甜度適中不黏牙
雙色生仁糖	250g/ 包		140	12/12	年節限量 供應	全社	古早味零食，成份單純，香脆花生裹上糖衣，甜度適中，並使用甜菜根取代色素
原味花生牛軋糖	250g/ 包	聯淳國際股份有限公司	120	12/12	年節限量 供應	全社	成份單純，麥芽糖與花生完美交融，帶有奶香味
棗泥核桃軟糖	220g/ 包		170	12/12	年節限量 供應	全社	年節必備糖果，使用麥芽糖、黑棗與核桃製成，厚軟不甜膩，口感豐富
花生酥心糖	220g/ 包		106	12/12	年節限量 供應	全社	年節必備糖果，口感酥脆，濃郁花生香
鹽香九號花生	300g/ 包	王國輝 (土豆世家)	112	12/12	年節限量 供應	全社	選用台灣本土九號花生，利用鹽水浸漬調味再使用河砂焙炒，無添加防腐劑及甜味劑，富有花生香氣並帶有香脆口感
九號花生(全素)	300g/ 包	慶新農產加工廠	130	12/12	年節限量 供應	全社	使用台南本土九號花生，通過黃麴毒素檢驗的花生為原料沙炒製作，風味佳，無添加防腐劑及甜味劑，富有花生香氣並帶有香脆口感
小紅豆	200g/ 包	松記食品工業有限公司	90	12/12	年節限量 供應	全社	紅豆以單純的糖蜜漬而成，不添加色素與防腐劑、人工甜味劑，呈現傳統零食的原色原味，直接吃，還是製作甜點甜湯，都適合。因未添加防腐劑，保存期限為 45 天；產品以真空狀態常溫保存，若開封後未能單次利用完畢，請社員記得封好後放入冰箱冷藏保存，並盡速食用完畢。
甘納豆	200g/ 包	松記食品工業有限公司	89	12/12	年節限量 供應	全社	白雲豆以單純的糖蜜漬而成，不添加色素與防腐劑、人工甜味劑，呈現傳統零食的原色原

		司					味，不論是直接吃，還是製作甜點甜湯，都很適合。因未添加防腐劑，保存期限為 45 天；產品係以真空狀態常溫保存，若開封後未能單次利用完畢，請社員記得封好後放入冰箱冷藏保存，並盡速食用完畢。
虱目魚香絲	50g	鰻鄉	90	12/12	年節限量供應	全社	使用低密度混養的虱目魚之魚背肉製作，除虱目魚肚外的全魚利用，製作過程不添加防腐劑，簡單調味，好食利用

◆ 價格異動: (生產者因原物料漲幅已不敷成本，須調整進售價)

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域
蝦皮	300g	鑫億	100	112	12/19	全區

◆ 價格異動: (因原物料價格波動及運費調漲，故調整價格)

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域
鮮乳坊 蛋捲禮盒	250g/盒	慕渴股份有限公司	330	370	11/28	全社
法式 香檬軟糖	100g	豆之家食品科技股份有限公司	75	87	12/12	全社
雜糧沙琪瑪禮盒	720g/提	鴻福食品工廠股份有限公司	170	180	12/12	全社
檸檬咬一口 天然糙米餅乾	135g/罐	看天田友善農食有限公司	155	165	12/12	全社
原味寸棗	135g/罐		43	55	12/12	全社
黑芝麻寸棗	150g/包	全冠食品行	43	55	12/12	全社
麻糍(白芝麻)	150g/包		56	65	12/12	全社
麻糍(杏仁)	150g/包		85	95	12/12	全社
雙色生仁糖	250g/包		135	140	12/12	全社
原味花生牛軋糖	250g/包	聯淳國際股份有限公司	110	120	12/12	全社
棗泥核桃軟糖	220g/包		155	170	12/12	全社
花生酥心糖	220g/包		93	106	12/12	全社
鹽香九號花生	300g/包	王國輝(土豆世家)	95	112	12/12	全社

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域
九號花生(全素)	300g/包	慶新農產加工廠	128	130	12/12	全社
小紅豆	200g/包	記食品工業有限公司	82	90	12/12	全社
甘納豆	200g/包		83	89	12/12	全社
優質牛腱肉	1kg	舍利蓮	545	890	12/19	全社
優質牛肉片	300g		190	260	12/19	全社
優質牛肉絲	150g		110	135	12/19	全社
優質菲力牛排	300g		570	675	12/19	全社
羊肉火鍋肉片(紐西蘭)	300g		250	300	12/19	全社

◆ 產品推廣

品名	規格	價格	生產者	推廣說明
鹹蛋黃	240g/20粒/包	270	泓良	使用全面平飼的契養蛋鴨，原料使用無藥殘鴨蛋，不添加防腐劑可運用於炒菜、做成金沙豆腐、金沙杏鮑菇等料理並可於年菜料理增添喜氣。

◆ 包材異動

品名	舊規格	新規格	生產者	上架時間	異動說明
澳洲有機無鹽奶油	250g/塊	250g/塊	舍利蓮有限公司	12/12	1.為配合社內需求數量與較佳的效期，異動為加工端包裝產品，可符合社員計畫性需求量 2.原定 11/28 上架，因標籤延後到貨，延至 12/12 上架，若有提前到倉，則會提前上架供應

◆ 停止供應(未來不會再供應)

品名	規格	生產者	停止供應原因	停止供應時間
綜合素包-8入	8入	阿南達	因利用狀況不佳，經會議通過決議下架	三倉庫存用罄即停止供應
金鯧	500g	湧升	社內年節金鯧產品主要由契作養殖戶足量提供，並已通過會議決議下架	即日起
金鯧	600g			

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、資深訓練專員、開發專員、採購專員、有機農產驗證稽核員、乾貨理貨人員、短期集貨理貨人員、短期乾貨理貨人員、短期蔬果理貨人員 (工作地點：三重總社)
- ◎短期蔬果理貨人員、短期乾貨理貨人員、短期冷凍理貨人員(工作地點：台中分社)
- ◎短期蔬果理貨人員、短期冷凍理貨人員(工作地點：台南分社)
- ◎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、士林站、雙和站、新店站、三葉站、縣府站、惠來站)
- ◎時薪站務(工作地點：大直站)
- ◎短期時薪站務(工作地點：三民站)

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。

冬季鍋物

來吃火鍋吧~~好料澎湃，用心堅持！接近寒冷冬季，享用一頓充滿陣陣香氣、白煙蒸騰的鍋物，不僅能驅寒保暖，更從身體暖到心裡。推出 4 款鍋物(薑母鴨、燒酒雞、花椒麻辣鍋、藥膳蕈菇鍋)及周邊料理，讓社員烹煮簡便、吃的安心。

推廣時間：11/28(一)~12/24(六)止

※優惠推廣品項優惠身分不再九折。

※新品燒酒雞預計 12 月中上架，實際上架日請見周報公告。

※因冬乳過剩，豐樂鮮乳的優惠時間為 11/21(一)~2023/1/20(五)止。

※上週生活者週報誤植日本生干貝(3S)價格為 1,340 元，正確價格為 1,470 元、推廣價為 1,400 元，造成社員不便請見諒。

類型	品名	規格	價格	推廣價
好料鍋物 在這裡	薑母鴨	1,000g	290	290
	燒酒雞(預計 12 月中上架)	1,000g	300	300
	花椒麻辣鍋	1,200g	360	360
	藥膳蕈菇鍋	1,200g	270	270
	酸菜白肉鍋底---1200g	1,200g	290	290
	猴頭菇山藥雞湯	520g	185	170

類型	品名	規格	價格	推廣價
人氣湯品 由你搭	巴西蘑菇雞湯	520g	240	240
	羅宋湯	520g	200	185
經典好料 任你選	日本生干貝(3S)	1,000g	1,470	1,400
	金目鱸魚排(邱經堯)-200g	200g	170	170
	虱目魚丸(無添加磷酸鹽)	500g	120	120
	三味火鍋料	450g	150	145
	魚豆腐火鍋料	450g	135	130
	花枝丸	300g	230	220
	魚餃	200	100	100
愛吃肉肉 不能少	里肌火鍋片 200g(中央畜牧場)	200g	115	105
	培根(五花肉片)-300g(中央畜牧場)	300g	170	160
	羊肉片(紐西蘭)-500g	500g	410	410
	台灣牛-半筋半肉火鍋片	200g	160	150
營養均衡 大滿足	雨來菇(環保優)丁采綸	100g *2	120	108
	金針菇(環保級)隆谷	200g	24	22
	柳松菇(環保級)隆谷	150g	40	36
	鴻喜菇(環保級)隆谷	180g	43	39
	新鮮香菇(環保級)就是鮮菇	200g	90	60
	三日苗(環保優)綠藤-50g/盒	50g	98	89
	生豆包---300g	300g	83	83
	油炸豆包---300g	300g	95	95
	豆腐餅(名記)-200 克/包	200g	70	70
	有機純米麵條(銀川)-280g/袋	280g	99	85
	有機純米麵條-糙米(銀川)-280g/袋	280g	99	85
天然調味 好沾拌	本土黑豆瓣醬	460g	160	144
	本土黑豆豉	80g	55	50
	國產黑豆拌醬(原味)	130g	80	72
	國產黑豆拌醬(椒麻)	130g	80	72
料理飲用 兩相宜	仙草甘茶	240ml*6	258	240
	豐樂鮮乳	960ml*2	224	190