



2023
有機棉寢具
預購中
安心首選。

有機棉
的舒適

預購時間 8/15(一)~9/3(六)
站所取貨 寢具 12/26(一)~2023/1/7(六)
生產直送 棉被胎 9/19(一)~12/31(六)

孩子最知道

週報期數 / 2022 年 9 月第 1 週

目錄

- 🔊 社內公告 1
- 🔊 新品上架 3
- 🔊 新農友介紹..... 6
- 🔊 當季水果..... 7
- 🔊 產品資訊 10
- 📁 人資招募 13
- 🔊 有機棉預購產品資訊..... 13

🔊 社內公告

◆ 虱目魚香絲暫停供應

因原料肉油脂含量偏高，使用較少添加物，容易呈現出原料的風味，此批風味未符合生產者預期標準，為維護產品品質、提供社員良好的產品，雖然非屬品質異常，生產者仍提出自主性回收產品，以維持產品風味與良好的品質。後續風味恢復後，即可上架供應。

◆ 番社十六號米更改上架日期

保證責任臺南市東山產業生產合作社番社十六號米原預計於 8/29 上架，礙於廠商臨時通報確診導致出貨延誤，改於 8/31 上架供社員利用。另生產者發現，將有效期限誤植為民國年

月日(正確的是西元年月日)，但產品已寄出，為避免減少逆物流的產生，且該行為沒有違法問題，生產者允諾下次進貨時，會特別關注避免這事件的再發。

◆四方鮮乳 25%鮮奶油價格異動更新

四方鮮乳 25%鮮奶油 180ml 的價格異動日期，先前誤植為 8/22，正確應為 9/5，再請大家留意。

◆蜂膠液八大營養數值調整說明

經近期產品檢驗蜂膠液八大營養數值，自有效期限 2025 / 04 / 29 批次的蜂膠液，外盒所標示八大營養數值已調整，特此說明。

◆2022 中秋連續假服務時間異動公告

中秋連續假期合作社站所、線上訂購、社員服務與訂單作業時間異動如下：

一、服務時間調整

	9/9(五)	9/10(六)	9/11(日)
站所	服務至 18:00	暫停服務	暫停服務
線上訂購	可下單		
社員服務	暫停服務		
※三重站連假期間暫停服務			

二、線上訂購個人宅配

- 24 小時可訂購，請社員多加利用。
- 到貨時間為訂單成立後 3~4 個工作天 (計算方式不計週六日)。
- 冷凍到貨時間為週一~週五，非冷凍到貨時間為週二~週六。
- 連假期間到貨日如下：

訂購日期	9/5(一)	9/6(二)	9/7(三)	9/8(四)	9/9(五)~9/11(日)
冷凍預計最快到貨日期	9/8(四)	9/9(五)	9/12(一)	9/13(二)	9/14(三)
非冷凍預計最快到貨日期	9/9(五)	9/10(六)	9/13(二)	9/14(三)	9/15(四)

*因連假，配合籃菜出貨行政作業，9/8(四)官網個人宅配暫停一籃菜訂購。

三、【當日配】配送時間調整

9/9(五) 配送時段為 14:30~16:30。

9/10(六) 站所休息，暫停服務。

四、宅急便配送注意事項

連續假期宅配正常配送，因疫情及中秋節慶因素，委外物流包裹量繁盛，可能延後 1~2 日到貨，且無法指定到貨時段，請保持連絡電話暢通，以利配送順利。也建議社員可提前一週訂購，盡量避開中秋節當週到貨的宅配巔峰時期，造成不便，敬請見諒。

※到貨進度查詢方式如下：

1. 線上訂購：官網訂單明細點選託運單號，即可連結至宅急便網站查詢配送進度（注意：已出貨訂單才可查詢）。
2. 班配訂單：請來信 gncooptp@hucc-coop.tw 查詢。

五、班配服務

若需 9/14(三)、9/15(四)到貨，截單時間為 9/8(四)17:00 前。

※到貨日期請以訂單組回覆日期為準。

- 下單專線：02-29996122 訂單組分機 736、737、739
- 傳真：02-29959736
- Email：gncooptp@hucc-coop.tw

🔊 新品上架



◆絞肉 (中央畜牧場) 300g，110 元，9 / 5 全社供應
以後腿肉搭配脂肪 8:2 製作的粗粒豬絞肉，肥瘦適中。適合炒青菜、捏漢堡、包水餃、煮肉丸子，百搭萬用！



◆肉絲 (中央畜牧場) 300g，115 元，9 / 5 全社供應
以後腿肉切絲，肥瘦適中、口感軟嫩不柴。適合各種蔬菜拌炒料理。



◆培根 (五花肉片) (中央畜牧場) 300g , 170 元 , 9 / 5 全社供應
以豬五花切薄片，油脂豐富、口感軟Q。適合煮火鍋，或切小片以各種蔬菜拌炒料理。



◆松阪肉 (中央畜牧場) 300g , 360 元 , 9 / 5 全社限量供應
號稱黃金六兩的松阪肉，每頭豬僅能取下兩片，松阪部位脂肪分布均勻，口感Q彈。適合油煎、切片煮火鍋，或以氣炸鍋 200 度 10 分鐘料理。



◆里肌火鍋片 (中央畜牧場) 200g , 115 元 , 9 / 5 全社供應
大里肌部位脂肪含量少，是優良的蛋白質來源。適合煮火鍋，或切小片搭配各種蔬菜拌炒料理。

◆生產者中央畜牧場

中央畜牧場的豬肉來自生產者自有牧場，並自行調製飼料，確保無藥物殘留。全場採用水簾式豬舍，有效減少疾病傳播，也讓豬隻有較舒適的成長環境，同時利用豬隻排泄物進行沼氣發電，不但可供應牧場電力，也解決了廢水處理的問題。

◆益生菌乳酸菌粉劑食品(惠生研) 60 公克(2 公克*30 入), 550 元, 9 / 5 全社供應

國家專利 A17™ 護敏益生菌，搭配鼠李糖乳桿菌與植物乳桿菌，幫助調整體質、促進生理機能平衡。



◆鮮奶饅頭 (四方) 585g / 9 入 , 150 元 , 9 / 12 全社供應

1.使用冷發純小麥麵粉、天然酵母，成分單純，並以 100% 四方鮮乳取代水製成，每顆饅頭含乳量達 29%。

2.天然奶香風味，口感蓬鬆仍帶點嚼勁，份量適中，正餐、小點都合適。

3.復熱方式多元，可蒸、烤及氣炸，最推薦蒸煮法，將饅頭架高(下方不要平貼，讓熱蒸氣有空



間對流)約 8~10 分鐘，即可享用清爽又鬆軟的純鮮奶饅頭。

◆三日苗(綠藤) 50g，原價 98 元推廣價 89 元，9 / 1 全社供應
綠藤生技與日本村上農園合作，引進青花椰三日苗生產技術，能確保每一批次生產的青花椰苗有穩定的蘿蔔硫素含量(每盒有 214 mg 蘿蔔硫素前趨物)，並依循綠藤無農藥、無化肥的栽種方式，請社員可以一同品嚐。

【三大亮點】

- 依美國預防醫學研究開發

日本「村上農園」依美國約翰·霍普金斯大學預防醫學研究成果開發，含高營養成份—蘿蔔硫素，是每日蔬菜的理想選擇。

- 日本村上技術與種子

日本獨家授權特許種子、領先技術與實驗室定檢測，確保每一盒三日苗符合高濃度蘿蔔硫素 214mg / 50g (SGS)。*蘿蔔硫素以 SGS (蘿蔔硫素硫代葡萄糖苷) 的型態存在於植物中

- 綠藤十年純淨堅持

台灣綠藤十年堅持，以純淨水栽培，不施加農藥、無營養液肥，從根到葉完整保留鮮活狀態進行包裝，每一口都能吃進 100% 新鮮、活著的營養。



◆新鮮香菇(就是鮮菇) 200g，原價 90 元 9-10 月推廣價 60 元，9 / 3 全社供應

就是鮮菇的菇舍位於台中新社，海拔 466 公尺，氣候涼爽、日夜溫差大，產出香菇菇肉肥厚可達 2-3 公分、香氣足。菇舍與包裝理貨場通過有機驗證，為國內少數通過有機驗證的新鮮香菇。產品篩選中、大菇規格、200g 小包裝，並去除菇腳，便利社員一次性鮮菇料理之使用。

(註：農友將菇腳切除可作其他用途)

◆國產黑豆拌醬(原味)(民生) 130g / 罐，80 元，9 / 5 全社供應

◆國產黑豆拌醬(椒麻)(民生) 130g / 罐，80 元，9 / 5 全社供應



使用本土契作黑豆，經 120 天以上的日曝甕缸發酵，風味芳香濃郁、香氣飽滿。適合用法包括：拌(飯、麵、季節時蔬、豆腐、雞絲)、沾(餃子、肉類、小黃瓜、火鍋沾醬)、炒(飯、麵、黃瓜、肉絲、豆干、五花肉片)、蒸、滷、紅燒皆可。

新農友介紹



林漢祥

珍貴的無農藥、無化肥栽種的溫泉空心菜上市！農友為林漢祥，耕地位於宜蘭縣礁溪鄉，目前是唯一採用無農藥、無化肥栽種溫泉空心菜的農友，取得環球國際有機驗證。農友原先是總鋪師，後來回家接手父親的產業，從事農業二十多年，現在為礁溪鄉農會溫泉空心菜產銷班的班長。原是慣行農法，後來為了消費者健康與友善土地環境，開始轉作有機，然而因有機種植過程未使用農藥，作物常受到病菌與蟲害侵襲，無法順利收成。但因著農友的堅持與嘗試，花費極大的耐心栽種，亦有礁溪鄉農會與花蓮農改場協助，提供需要的農業機具與資材，逐步從失敗中吸取經驗，種植技術與產能慢慢漸入佳境。

溫泉空心菜 FAQ

Q1:溫泉空心菜的梗為何那麼粗?會不會很老?

A:溫泉空心菜的品種是白骨大葉種，本來就主要是吃梗，再配合礁溪的碳酸氫鈉泉灌溉，其中富含鐵、錳、鎂、鈣等微量元素使得食用起來清脆爽口，且不易變黑。(註：社內針對溫泉空心菜是否有重金屬殘留的疑慮有作檢驗，結果是合格的，請社員放心利用)

Q2:溫泉空心菜的價格為何比一般空心菜的價格高?

A：因溫泉空心菜僅有宜蘭礁溪有生產，是相當珍貴的菜種，口感也是有別於一般空心菜，市場行情本來就高許多，再加上農友是以無農藥、無化肥生產，產量更為不穩定，因此價格會相對比社內其他農友供應的價格高。

Q3:社內空心菜很多了為何還需要開發溫泉空心菜?

A：溫泉空心菜目前僅有宜蘭礁溪有天然條件生產，農友林漢祥是當地產銷班的班長，為了消費者的健康與土地環境的永續選擇以無農藥、無化肥種植溫泉空心菜。但因為沒有施用化肥與農藥，相較慣行的溫泉空心菜全年都可生產，以無農藥、無化肥方式種植的產期僅五月至十一月，而且遇雨季時常有病害，若狀況不佳必須將好不容易長出的空心菜割掉，讓植株重新再生長。合作社開發此品項時認同農友友善土地的種植理念，經確認產品品質的確也與一般空心菜有所不同，故也希望這樣的好品項分享給社員，可以給社員不同的體驗。

🍏 當季水果

◆在地好食材，中埔板栗採收中

國產板栗主要產地位於嘉義中埔地區，目前供應農友為林德淵，業務也逐步交棒給二代林志賢打理。板栗果仁口感鬆綿，可進行多樣化的料理，不論是水煮、微波、烤、炒或是煮雞湯等各式料理都非常適合。另有別於市售以糖拌炒的天津板栗，中埔鄉的板栗料理是用鹽炒入味，口感更清爽可口，更突顯栗子自然的香氣與甜味，社員嘗試看看。

【供應品項】

品名	單果規格	售價
板栗特大(農好優)林德淵-台斤	約 25g/顆	405 元/台斤
板栗大(農好優)林德淵-台斤	15-25g/顆	360 元/台斤
板栗中(農好優)林德淵-台斤	10-15g/顆	307 元/台斤
板栗小(農好優)林德淵-台斤	6-10g/顆	270 元/台斤

備註：

板栗料理前可以利剪或刀子在表面劃一道切口，可避免栗子加熱時，因果肉與殼之間的空氣驟然膨脹而爆碎，另一好處是品嚐時，方便剝殼。近期板栗採收期易遇降雨，果實含水量較高，儲架壽命較短，請社員採購後置於冷藏溫層，並盡速食用。

◆早生蘋果陸續採收

時屆 8 月中旬，國內高山產區最早生的蘋果「秋香」已陸續成熟採收，數量不多，請社員多把握，接續還會有津輕、紅金冠、五爪、青龍等品種陸續供應。早生蘋果脆度與果酸偏高，滋味豐富，也請社員多多支持鼓勵。

◆完熟新興梨開始供應

豐水梨產季結束，接續就是新興梨的產季。近年可能因氣候高溫影響，新興梨脆度較為適中，穩定度也較豐水梨好。我們新興梨的供應農友為孫昌楸大哥，除減藥栽培與完熟採收的堅持外，加上栽培環境的得天獨厚，滋味的表現更是優異，也請社員多多支持鼓勵。



【供應品項】

品名	單果規格	售價
新興梨 420g±7%(安全優)孫昌楸-8 顆/盒	420g±7%/顆	880 元
新興梨 485g±7%(安全優)孫昌楸-8 顆/盒	485g±7%/顆	990 元
新興梨 565g±7%(安全優)孫昌楸-8 顆/盒	565g±7%/顆	1,090 元

新興梨 655g±7%(安全優)孫昌楨-6 顆/盒	655g±7%/顆	1,050 元
新興梨 750g±7%(安全優)孫昌楨-6 顆/盒	750g±7%/顆	1,090 元
新興梨 310g±7%(安全優)孫昌楨-2 顆/袋	310g±7%/顆	120 元
新興梨 360g±7%(安全優)孫昌楨-2 顆/袋	360g±7%/顆	160 元
新興梨 860g±7%(安全優)孫昌楨-顆	860g±7%/顆	180 元
新興梨 930g±7%(安全優)孫昌楨-顆	930g±7%/顆	200 元

◆友善耕作的夏果大目釋迦，現在正是產季

李俊儀的大目釋迦來囉，來自台東太麻里友善耕作，外皮有點醜，但帶著滿滿的陽光與甜蜜。大目釋迦籽多，但帶有獨特的釋迦風味，甜中微酸會回甘。請社員嘗試看看，感受一下台東水果的熱情。



【供應品項】

品名	單果規格	售價	備註
大目釋迦(友善優)李俊儀-5 斤/盒	450g 以上/顆	800 元	4-6 顆/盒
大目釋迦(友善優)李俊儀-台斤	300g 以上/顆	150 元	



◆綠肉阿露斯網紋洋香瓜供應中

綠肉阿露斯網紋洋香瓜的供應農友為范玉芳大姐，採直立式整枝，一株一果的軍隊化栽培，就是為了能產出平價、安全、高品質的日系網紋洋香瓜。但網紋洋香瓜，除了好吃之外，最重要的是要有完美的網紋作為外衣，美麗網紋的形成往往都是經歷過無數次的傷口開裂及癒合，只要有某個生產環節出錯或是天候變化過大，都會產生裂果。對日系的網紋洋香瓜而言，任何一顆果實的產出都是天時、地利、人和的契合，才有產出的機會，也請社員多多支持鼓勵。

【供應品項】

品名	單果規格	售價
阿露斯綠肉網紋洋香瓜中(農好優)范玉芳-顆	2-2.5 斤/顆	290 元
阿露斯綠肉網紋洋香瓜大(農好優)范玉芳-顆	2.5 斤以上/顆	350 元

◆牛奶鳳梨，現正著時

這是一款來自於嘉義民雄地區的臺農二十號牛奶鳳梨，供應農友為陳映延，果肉雪白細緻、香甜多汁，帶有淡淡的優酪乳香氣。

牛奶鳳梨外皮為綠色，購買當天即可切開食用，千萬不可放置到外皮全黃，就過熟囉。牛奶鳳梨屬於大果種鳳梨，因果皮細緻，也相當怕高溫、強曬與雨害，故有意願栽種的農友不多，市場能見度不高，在這裡也邀請社員嘗試看看，這少見的牛奶鳳梨。



【供應品項】

品名	單果規格	售價
牛奶鳳梨 L(農好優)陳映延-顆	1,500-2,000g/顆	188 元
牛奶鳳梨 M(農好優)陳映延-顆	1,200-1,500g/顆	136 元
牛奶鳳梨 S(農好優)陳映延-顆	900-1,100g/顆	98 元

水果品質常見問題 (FAQ)：

Q：蘋果表面凹陷斑點，吃了對人體是否會有影響？

A：你有看過蘋果表面有好幾個黑褐色、凹陷的斑點嗎？到底還能不能吃呢？這不是蘋果快爛掉了！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」，較常發生在「青龍」這種青蘋果。苦痘症主要是因為果實缺鈣造成，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。

苦痘症是蘋果生長時的生理障礙，會造成蘋果組織有輕微的凹陷，而這些凹陷區域的斑點呈現黑褐色、乾縮、海綿狀，還會帶有苦味。甚至有時候表皮其實看不出來有苦痘症的產生，買回家削皮後才會發現果肉上看起來有斑點。苦痘症的症狀在採收時並不明顯，但在採後儲藏時期，蘋果會隨儲藏時間的延長，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。所以下次如果發現買回家的蘋果表面發現這些黑褐色的斑點，或是削皮後才發現果肉呈現褐色的海綿狀組織，這是因為缺鈣所導致的「苦痘症」，雖然很不美觀，而這對於任何吃蘋果的人來說，並沒有健康上的危害，削掉後蘋果還是可以吃，千萬別浪費了！

香蕉供應熟度說明

因近期氣候炎熱，站所香蕉外觀可能偏熟，請社員購買後用手觸摸，若外觀已全黃、出現斑點且偏軟，代表果實已完熟，請剝皮後置於冰箱冷藏，並盡速食用。

文旦辭水說明

一年一度的中秋文旦已開始陸續採收供應，但因今年中秋時間較往年提前，故各產地文旦的辭水程度可能略顯不足，請社員取貨後，將文旦放置於陰涼通風處，再放置 3-5 天，等果皮偏黃微皺後再利用，口感較佳。中秋佳節，也提前保柚大家，事事順利。

📢 產品資訊

◆恢復供應

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
茉莉花茶	20g	花壇鄉農會	490	9/5	限量	全社	生產者為花壇農會，產地花壇鄉，是台灣茉莉花的大產地。使用本土茉莉花，篩選完整含苞的大花乾燥而成，花質優良、清香芬芳，支持本土精緻農業發展。可與烏龍或綠茶、紅茶一起泡製，搭配屬於自己的香茶滋味。
有機紅棗乾	200g	黃炳華	330	9/12	限量	全社	生產者為黃炳華農友，位於苗栗公館鄉，自產的有機轉型期紅棗，先以機器乾燥一天，再於日曬屋乾燥六天，紅棗香氣濃郁，果肉香 Q。
巨無霸杏鮑菇	1kg	陳耀松	130	9/3	季節性供應	全社	專為中秋節慶而生的巨無霸杏鮑菇來囉！ 巨無霸杏鮑菇為特選單支規格高於 100g 的杏鮑菇，菇肉厚實適合烤肉與各式料理，僅於 9-10 月中秋節慶供應，歡迎社員多多利用。

◆規格異動

品名	舊規格	新規格	生產者	上架時間	特殊供應狀況	供應區域	異動說明
莫札瑞拉起司	g	100g/包	四方鮮乳	9/5	月預訂	全社	因應生乳價格收購價上升、

(條)							基本薪資、相關原物料、包材，需調整進/售價。因製作莫札瑞拉重量已趨穩定，因此於9月開始使用單條定重供社員利用。
-----	--	--	--	--	--	--	---

◆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
黑糖沙琪瑪 6入	225g/包	鴻福	40	45	9/5	全社	生產成本提高,需調整進/售價
原味沙琪瑪禮盒	720g/盒	鴻福	125	148	9/5	全社	生產成本提高,需調整進/售價
有機紅棗乾	200g	黃炳華	300	330	9/12	全社	生產者原物料、包材、運費、人事成本增加，需調整進/售價
杏鮑菇 300g(環保級)	300g	蕈優	65	70	9/1-2/28	全社	季節性變價
蠔菇-黑美人菇 150g(環保級)	150g	蕈優	45	50	9/1-2/28	全社	季節性變價
陶立克 180g(環保級)	180g	蕈優	60	65	9/1-2/28	全社	季節性變價
金針菇 200g(環保級)	200g	隆谷	16	20	9/1-10/31	全社	季節性變價
柳松菇 150g(環保級)	150g	隆谷	36	40	9/1-2/28	全社	季節性變價
鴻喜菇 180g(環保級)	180g	隆谷	39	43	9/1-2/28	全社	季節性變價
苜蓿芽 160g(環保級)	160g	綠藤	50	53	9/3	全社	生產者因生產成本增加，故調整進售價
蘿蔔嬰 160g(環保級)	160g	綠藤	50	53	9/3	全社	生產者因生產成本增加，故調整進售價

◆成分異動

品名	規格	生產者	價格	特殊供應狀況	供應區域	異動說明
----	----	-----	----	--------	------	------

鹹鴨蛋	220g/4 入	浚良食品	82	無	全社	為提升產品品質，減少保存期的產品異常，修改產品效期為6個月。社員購買後若無立即食用可存放於冷藏，保持產品品質。
皮蛋	220g/4 入	浚良食品	85	無	全社	為提升產品品質，減少保存期的產品異常，修改產品效期為6個月。社員購買後若無立即食用可存放於冷藏，保持產品品質。

◆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
麻辣排骨鍋	1200g	漢典	350	298	庫存利用完為止	全社	季節性供應鍋物、湯品；於站所任選2件85折；網路訂購/班個配，同品項2件85折。因優惠期間社員反應佳，故延後至庫存利用完為止。	否
薑母鴨	1000g	鴨迷	300	255				
泡菜豬肉水餃	1050g/50粒	沛騰	298	268	8/8-9/10	全社	生產者為增加社員利用，採2包9折優惠回饋社員。	否
豬小排骨	300g	中央畜產	160	152	8/15-9/10	全社	生產者為回饋社員，主動提供社員95折優惠	否

◆暫停供應

品名	規格	生產者	暫停供應原因	暫停供應時間
綠豆小寬粉	350g	藍潔(潔碳)	生產者通知近期預計遷新廠，舊廠因產線縮減，合作社原料規格不同，目前僅能維持綠豆細粉絲正常供應，另外兩支品項待架上庫存利用完畢後暫停供應，恢復時間待確認。	架上庫存利用完畢
綠豆胚芽冬粉	350g	藍潔(潔碳)	生產者通知近期預計遷新廠，舊廠因產線縮減，合作社原料規格不同，目前僅能維持綠豆細粉絲正常供應，另外兩支	架上庫存利用完畢

			品項待架上庫存利用完畢後暫停供應，恢復時間待確認。	
虱目魚香絲	50g	鰻鄉	此批虱目魚香絲原料肉油脂含量偏高，使用較少添加物，容易呈現出原料的風味，此批風味未符合生產者預期標準，為維護產品品質、提供社員良好的產品，雖然非屬品質異常，生產者仍提出自主性回收產品，以維持產品風味與良好的品質。	後續風味恢復後，會季節性恢復

◆產品推廣

品名	規格	價格	生產者	推廣說明
楓糖胡桃	150g	200	樹窩行銷股份有限公司	使用合作社指定之台灣二砂糖搭配胡桃與加拿大楓糖製作，使用玫瑰鹽來作最後的點綴，全成分不使用人工香料、無防腐劑，讓胡桃呈現天然的奶香味與淡淡楓糖味，適合秋節茶點搭配及作為贈禮使用，歡迎社員多加利用。

📁 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：

◎資深行銷企畫、系統工程師、社務專員、資深職安專員、乾貨理貨人員、蔬果理貨人員、物流儲備幹部(工作地點：三重總社)

◎生鮮理貨人員(工作地點：台中分社)

◎冷凍理貨人員(工作地點：台南分社)

◎月薪站務(工作地點：大直站、士林站、東區站、雙和站、中和站、惠來站)

◎時薪站務(工作地點：大直站、士林站、東區站、雙和站、景美站、木柵站、中和站、新店站、嘉義站、海安站)

職缺說明請至104人力銀行查詢<https://goo.gl/jkjnnX>，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](mailto:leo.chen@hucc-coop.tw)。



🔊 有機棉預購產品資訊

「我們每天有三分之一的時間在睡覺，與身體最親密接觸的就是寢具，看顧我們及孩子，從寢具開始選擇使用有機棉，友善肌膚同時也關懷我們的環境。」

品項		適用規格	價格
枕頭套	優雅藍	48x73 公分	298
	煙燻粉		275
	湖水綠		

單人床包	灰藍	105x186x30 公分	1,355
	灰條紋		1,220
雙人床包	灰藍	150x186x30 公分	1,610
	灰條紋		1,450
雙人加大床包(Queen size)	灰藍	180x186x30 公分	1,895
	灰條紋		1,710
雙人加大床包(King size)	灰藍	180x210x30 公分	2,140
	灰條紋		1,925
單人被套	優雅藍	150x210 公分	1,875
	煙燻粉		1,690
	湖水綠		
雙人被套	優雅藍	180x210 公分	2,310
	煙燻粉		2,080
	湖水綠		
夏被	優雅藍	150x210 公分	2,520
	煙燻粉		
	湖水綠		2,270
	紫條紋(38 件)		
雙人兩用被	優雅藍	180x210 公分	3,890
	煙燻粉		
	湖水綠		3,300
	紫條紋(27 件)		
有機棉被胎	單人	5 斤/150 x210 公分	3,950
	雙人	6 斤/180x210 公分	4,780
隨身被(紫條紋)		150 x105 公分	1,130

2023
有機棉寢具
預購中
安心首選。

有機棉
的舒適

孩子最知道

預購時間 8/15(一)~9/3(六)
站所取貨 寢具 12/26(一)~2023/1/7(六)
生產直送 棉被胎 9/19(一)~12/31(六)