



茂谷柑自然之美在瓶中靜靜流轉

用心手作 每一口都是一個故事

週報期數 / 2023 年 5 月第 3 週

目錄

| | |
|-------------|----|
| 📢 社內公告..... | 2 |
| 🍎 當季水果..... | 4 |
| 📢 產品資訊..... | 21 |
| 📁 人資招募..... | 25 |

社內公告

社員們好！

本週有三件事向各位社員們報告，說明如下：

➤ 本社<綜合莓果乾>安全無虞，請社員安心食用

近期新聞報導市售通路輸入其自有品牌之「冷凍三種綜合莓(產地：智利，規格：1.81 kg/包)」檢出 A 型肝炎病毒陽性，因部分社員擔心母親節預購綜合莓果乾之安全性，對於相關疑問回覆如下：

1. A 型肝炎是由「A 型肝炎病毒」感染所造成的急性肝臟發炎，傳染途徑為「糞口傳染」，主因是食用受汙染的食物及飲水所造成。
2. 食藥署公告食品中微生物衛生標準中，A 型肝炎病毒非指標微生物，合作社常溫綜合莓果乾的微生物例行檢驗項目為「金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌」。
3. 食藥署公布市售通路下架回收冷凍莓果之國外廠牌(產地：智利)，並非合作社配合之國外供應商(產地：美國)，兩者不同。
4. 本社供應的綜合莓果乾有經過殺菁、脫水及乾燥、糖漬、加油製程，脫水乾燥溫度 74-101°C 達三小時以上，可讓 A 型肝炎病毒不活化，且包裝前會再經過 UV 光照射殺菌，性狀與冷凍水果的水活性、狀態皆為不同。

綜上，可瞭解 A 型肝炎之病毒並非僅來自受汙染的莓果類，防範重點在於製程的品質管控，以及維持個人良好衛生習慣，本社之綜合莓果乾來源產地、國外廠商及製程皆與市售通路之冷凍莓果不同，社方委由第三方公正單位檢驗，皆通過微生物、甜味劑、二氧化硫及農藥殘留之衛生標準，可安心食用。

➤ 2022 年社員股息與社員分配金處理

重要公告

依據：

- 一、合作社法第 24 條與本社章程第 37 條規定。
- 二、第八屆社員代表 2023 年常年大會決議。

說明：

- 一、2022 年度社員股息發放與社員分配金處理，採轉為社員個人股金方式辦理：
 - 股息發放：依社員股金總額，以年利率 1.450 % 計算利息。
 - 社員分配金：依社員該年度對社之利用額占全社利用額之比例分配，每萬元利用額可分配 115 元，為合乎股數計算，實際分配金額個位數以下無條件捨去，捨去之金額將列為資本公積項目。
 - 社員於社員代表大會決議前出社者，不予分配股息及社員分配金。
- 二、上述事項已於 2023 年 3 月 27 日轉入個人股金，不另製發股票，社員可至本社網站或洽總社社籍專員查詢個人股金情形，不再另行通知。

三、為達節能減紙之環保目標，本社依「所得稅法」第 94 條之 1、第 102 條之 1 規定，得免填（寄）發各類所得扣繳憑單、股利憑單等相關憑單予社員。社員對各類所得憑單有需求者，請洽總社申請填發：電話：02-29996122 / E-mail：activity.gm@hucc-coop.tw

四、社員如欲領取股息及社員分配金，申請方式如下：

- 至本社網站列印「退部分股金申請書」。

詳填「退部分股金申請書」（須保留 2,000 元入社股金），郵寄至 24160 新北市三重區重新路五段 408 巷 18 號 社籍管理專員收。

➤ 陳天印檸檬檢驗不符農藥殘留容許量標準說明

農友陳天印供應之檸檬（4/19 採收批次），於 4/20 進行例行架上抽驗農藥質譜快速篩檢，檢出除草劑草殺淨 0.02ppm，不符合國家農藥殘留容許量標準與本社環保級農藥殘留規範。當日立即預防性下架並停止出貨。合作社隨即派員前往農友田區進行環境訪察及採樣複驗，仍檢出草殺淨（註 1）。

專員與農友釐清異常發生原因，農友檸檬園區與西北側慣行鄰田原有架設防護網隔離，因田區處於西北風下風處，研判可能為附近慣行鄰田噴灑除草劑，導致田區作物受農藥飄散汙染。依照本社自主管理分級要點，檢驗異常田區所有品項暫停進貨 4 個月。目前已與農友溝通加強鄰田防護措施，待農友完成後，專員到場複查且採樣複驗合格，再行恢復供應。

陳天印對此次事件造成社員困擾深感抱歉！也願意接受社員退費，並加強注意週遭田區的防護措施與管理。

- 退費方式：於 4/6（四）~4/20（四）期間利用農友陳天印檸檬的社員，請至原利用站所辦理退費。若社員家中尚有該產品請攜回站所銷毀。
- 退費期間：5/8（一）~5/27（六）止。班配社員將於 5 月份貨款扣除，線上訂購社員退款金額將轉至買菜金帳戶中。

註 1：食用風險：以農藥殘留 411 項精密儀器複驗結果檢出草殺淨 0.01ppm，換算其每日攝取容許量 (Acceptable Daily Intake, ADI) 0.02mg/kg b.w.，即一位 60 公斤體重的成人，每日需食用 120 公斤的檸檬(整顆連皮)，才會到達每日攝取安全容許量。



◆守住一方淨土，種出安心甜美——台灣原味老品種五月桃

嘗過了早春紅鈴與紅玉甜桃的繽紛甜美，在春季的末了，我們迎來了皮薄甜脆的五月桃產季！五月桃，其實就是五月產出的水蜜桃，雖然品種繁多，香氣略有差異，但特色就是那介於溶質與半溶質之間，帶點 Q 彈甚至爽脆、綿密多汁的甜美口感，在七月高山水蜜桃季到來之前，搶先暖場，擄獲眾多水蜜桃愛好者的心。



然而五月已近梅雨季，天氣漸漸溼熱，東方果實蠅與諸多病蟲害蠢蠢欲發，在極端氣候下，要完全不使用農藥化肥而種出足量且高品質的五月桃，簡直天方夜譚，要能符合合作社嚴格的自主管理允收標準，更是少之又少。這也是往年市面上五月桃一片熱騰之際，合作社架上卻鮮少見到五月桃蹤影的原因。

所幸就在今年，長年致力輔導原住民部落轉型友善耕作的台灣原味夥伴捎來好消息：原味的合作的新竹尖石 Mrqwang 部落，有一方淨土，部落媽媽們種植了五月桃，完全不用農藥化肥，卻有豐美產出，且今年有望供應合作社！

合作社夥伴驚喜交集，連忙趕赴實地訪查。Mrqwang 部落位於新竹尖石的淺山，部落媽媽們接受友善耕作輔導多年，完全不使用農藥，而是使用微生物菌液肥，運用液肥發酵產生的微生物代謝物，祛除土壤中的病菌，在灌肥時同時產生抗菌抗病的效果；並且善用各種天然資材與忌避植物，種植桉樹、尤加利或檸檬香茅等，利用精油與純露的氣味，抗菌驅蟲。

雖然部落媽媽們笑鬧戲稱自己是「差不多婦女」，但對於指導員所





說各種友善耕作栽培管理方法，其實牢記在心。經年累月下來，病害減少了，草相豐美了，就連令人頭疼的介殼蟲危害，也大幅降低。產量、品質日益提升，環境生態並未因此犧牲，反倒更加豐富，果園與山林融為一體，宛如森林秘境，甚至因而取得了「陸域棲地」綠保標章。他們堅持無藥無化肥友善耕作，不但守住了石門水庫上游集水區的水源純淨，桃

子的風味也更好了！

部落媽媽們種植的五月桃品種，除了帶有甜美蜜香的「春蜜」，還有「老品種五月桃」——這是數十年前林試所帶回台灣選育的品種，果形微尖，與一般水蜜桃的渾圓略有差別，果香濃郁，甚至帶點細膩梔子花香！相較於多數桃樹到了一定的樹齡就會產量下滑，老品種五月桃的樹勢不易衰弱，加上微生物菌養了好土，部落媽媽的果園裡，多的是數十年健壯老欖，甚至回春新生。也因此，養出了甜美口感，**今年產地實測，完熟五月桃甜度已經來到 12 度以上，甚至可達 13.8 度 Brix！**



20 年來，台灣原味懷抱著推廣友善農作、使大地恢復生機的信念，深入原鄉蹲點，致力輔導原住民部落轉型友善、有機耕作，是與合作社理念契合的社企夥伴。老品種五月桃的甜美，正是這一路堅持下來的甜美回饋。五月桃產期不長，只到五月下旬，敬請把握時機多多品嚐！

貼心小提醒

1. 五月桃的賞味方式，大致就跟水蜜桃一樣——越軟熟，甜度越高。收到桃子時，可先於常溫通風處保存 2~3 天，待桃子香味變濃、輕按果肉微軟即可享用。軟化的水蜜桃可放入冷藏保存，建議一周內食用完畢。
2. 今年產地乾旱無雨，小果比例偏高，但甜美程度不輸大果，價格亦較平實，還請多多把握利用。

【五月桃禮盒供應小檔案】

| 合作農友 | 產地 | 級別 | 供應規格 |
|-----------------|------|-----|---------------------|
| 台灣原味/Mrqwang 部落 | 新竹尖石 | 友善級 | 8 顆/盒 (每盒 2-2.5 斤) |
| | | | 10 顆/盒 (每盒 2-2.5 斤) |
| | | | 混果不分級 (每盒 2 斤以上) |



籽細肉厚汁多，預約今夏的微酸香甜

安心高品質玉荷包限量預訂中



主婦聯盟合作社



◆籽細肉厚汁多，預約今夏的微酸芳甜——安心高品質玉荷包限量預訂中

產地速報

產地傳來好消息，今年玉荷包開花著果狀況比去年好些，合作社兩位玉荷包農友蔣世明、許倫肇，今年均可望產出供應！惟產量有限產期短，即日起開放預訂，預計 5/23 開始採收，屆時將依預訂順序供應出貨。還請就近洽詢各站所登記，把握機會品嚐這個夏天的微酸甜美！



玉荷包荔枝皮薄籽小肉厚，香氣濃郁，甜美多汁帶微酸，產期雖短，卻總能引起水果市場一陣騷動競逐，就連國外友人來台也指名品嚐，堪稱是初夏最具代表性的台灣水果之一。炎炎夏日，將玉荷包荔枝冰鎮後再享用，沁心甜美，簡直一大樂事！

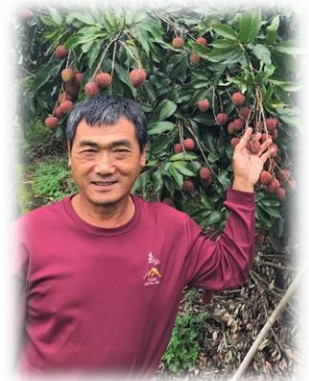
但也因玉荷包香甜可口多汁，不只人類愛吃，昆蟲也愛吃，且果實外殼薄，容易遭荔枝細蛾的幼蟲啃食，加上產季只有短短 2 週，又屬高

價明星水果，為確保產出，農友多採慣行農法。為

了讓社員享用到安心甜美的玉荷包，合作社特別與高雄大樹的蔣世明、許倫肇兩位農友合作，以專區專作方式栽培，堅持零除草劑、安全用藥；再加上大樹地區為紅土土質，礦物元素豐富，坡地排水佳，所產出的玉荷包果實碩大、甜度高，品質優良。敬請期待！

■蔣世明——酸甜芳香，高規格安全管理的玉荷包

農友蔣世明大哥為供應合作社水果多年的資深農友，致力減藥栽培，除恪守安全原則，提前於採收前 4 週停藥，甚至拉大果樹間距，使其通風良好，減少病害。除了涵養土壤，蔣世明大哥更將引進智能農業系統，持續朝無農藥檢出的方向邁進！



■許倫肇——喝優酪乳長大的玉荷包



許家經營農場已八十餘年，現由第三代的青農許倫肇接手。倫肇接手後，從頭學習荔枝栽培管理技術，並將之發揚光大，除了專區專作、部分田區網室管理，不用除草劑、減藥栽培外，堅持不用除草劑，並特製植物喝的「優酪乳」，使用黑糖、鮮奶，加上好的菌種發酵，為荔枝樹提供充足的養分。此外，除精

準把握採收時機外，倫肇還致力研發冷藏及理貨技術，確保出貨品質。為的就是將這季節限定、稍縱即逝的珍果，送到大家手上！

貼心小提醒

減藥栽培的荔枝果實，較一般慣行荔枝更易受荔枝細蛾（就是俗稱的蒂頭蟲）危害，雖然農友在出貨前會透過肉眼儘量篩選，但偶有疏漏無法完全避免，還請社員理解後再利用。



【玉荷包荔枝供應小檔案】（預計 5/23 採收出貨）

| 農友 | 級別 | 產地 | 品名 | 包裝規格 | 農產品規格 (剪枝顆粒裝) | 預訂價格 |
|-----|-----|-----------------|----|------|------------------|------|
| 蔣世明 | 安全級 | 高雄大樹 (紅土丘陵地) | 大 | 5斤/盒 | 果(直)徑 32mm 以上 | 990 |
| | | | | 3斤/盒 | | 650 |
| | | | 中 | 5斤/盒 | 果(直)徑 28-32mm | 920 |
| | | | | 3斤/盒 | | 600 |
| 許倫肇 | 安全級 | | 特大 | 5斤/盒 | 果(直)徑 36mm 以上 | 900 |
| | | | | 3斤/盒 | | 570 |
| | | | 大 | 5斤/盒 | 果(直)徑 32-36mm | 760 |
| | | | | 3斤/盒 | | 470 |



蜜香甜嫩，入口即化

環保級波姬紅無花果



農產小筆記

無花果鮮果十分柔嫩嬌貴，儲運不易，這也正是無花果鮮果之所以珍貴少見的原因。由於國人對無花果鮮果的食用較為陌生，特於本文末附上賞味 Q&A，供想利用品嘗的社員參考理解。

◆蜜香甜嫩，入口即化的珍貴鮮果——環保級波姬紅無花果

許多人對無花果的認識來自國外進口的無花果乾，但對無花果鮮果較為陌生，殊不知，入口柔嫩、果膠濃厚、果蜜潤口的新鮮無花果，風味更加迷人，更是許多老饕的心頭好！

無花果樹是桑科無花果屬的灌木或小喬木，原栽種於小亞細亞與地中海沿岸，是人類栽培史上最古老的果樹之一。無花果並不是真的無花，它的花朵開在中空的花托（果皮）之中。我們所吃的「無花果肉」，其實是它的花蕊以及果膠。



無花果富含膳食纖維、鈣、鎂、鉀、黃酮、維生素、胺基酸、消化酶以及微量元素，而其中天門冬胺酸的含量高達 30%，並含豐富的抗氧化物質，營養價值極高，因而有「超級食物」之稱。口感軟嫩又營養，也成為

牙口不好的長者或幼兒最佳營養補充。新鮮的無花果除了鮮食，更是西式料理中的高檔食材，常用來入菜法式料理；甜中帶著微酸的滋味，與風乾火腿是經典組合；搭配鵝肝醬與含鹽分的希臘山羊乳酪料理，彼此襯托不搶味，也可以中和羊肉質的油膩感。

無花果的品種繁多，目前合作社供應的是「波姬紅」。波姬紅無花果果形呈水滴狀，果實碩大飽滿，完熟時果皮呈從紅褐色到

紫紅色或紫黑色都有，並細小的褐色斑點；切開後果心為暗紅色，果心顏色越深，越是甜美；果膠晶亮如蜜；一口咬下，果肉軟糯綿密，滑嫩程度幾可融化人心，口感清甜，並帶有清新花草香與蜂蜜香，暨清爽又濃郁，十分迷人，深受大眾喜愛。

根據研究，無花果最適合的儲存溫度為攝氏-1°C，可以延緩果實軟化的速度，也較能維持果實內酵素的活性，但若是放置於常溫，保鮮期大約只有 3~5 天。皮薄果嫩，賞味期極短、不耐儲運，幾乎難以上架陳列供人挑選，正是無花果鮮果如此珍貴罕見的原因，無論是在國內或國外，無花果鮮果都是高檔果品。

近年來，國人對無花果鮮果的喜愛與認識日增，但因種植管理門檻高，栽種的農友不多，能夠達到有機友善種植高標且能穩定產出的更是少之又少！

■黃炳華——果大香甜如蜜的上校無花果

今年率先為合作社供應無花果的是農友黃炳華。炳華大哥過去曾任上校、公務員，2012年退休後，便來到苗栗縣公館鄉種植紅棗。炳華大哥過去在職場服務時，專精系統分析與資訊管理，如今也應用在農業上，勤於紀錄、分析，並提出解決方案。他除了獨創Y型整枝法種植管理紅棗，在無花果的管理上，針對病害、蟲害與養分水分供應，也有許多自創管理妙招，例如：E型理枝法、阻斷式防蟻法、自製蟋蟀陷阱，每棵果樹都有自己的編號與名牌；另外還有蟾蜍與蜜蜂小幫手，並水電師傅討論，自行研究設置高效率澆灌法；就連採收，也做了獨特防撞採收盒，避免無花果在採收時滾動碰傷。費盡心思與財力，為的就是將這柔嫩珍貴的無花果，完好無缺的送到消費者面前。



無花果容易受銹病與病蟲害所擾，**能夠順利採收、可以安心帶皮吃的有機無花果，顆顆都是農友的心血結晶，彌足珍貴。**

走進炳華大哥的果園，滿園紅棗、無花果整齊羅列宛如軍隊，景觀堪稱一絕！2018年合作社夥伴實地勘查後，對其創新栽培及嚴謹品管印象深刻而商談合作。今年因氣候回暖較慢，無花果熟化緩慢，等候多時，終於開始有少量產出。還請把握機會品嚐這珍貴果品。



【波姬紅無花果供應小檔案】

合作農友：黃炳華

品種：波姬紅無花果

產地：苗栗公館

自主管理等級：環保級

←黃炳華大哥以回收礦泉水瓶自創的防撞採收盒，可以讓每顆採收下來的無花果都妥妥當當地安頓在盒中不會撞傷！

貼心小提醒

1. 近日乾旱，為防治蟻害，農友於無花果表面有噴灑波爾多液，對人體無影響。收到果實時如發現白色粉末殘留，清洗後即可食用。還請理解後再利用。
2. 無花果心裂口處通常顏色較深，也是最甜美如蜜之處，如遇濕氣，較易產生霉點，稍稍切除食用即可。還請理解後利用。



嫣紅爽脆，香甜大驚奇

國產紅玉甜桃供應中

◆嫣紅爽脆、香甜大驚奇——國產紅玉甜桃供應中



春夏水蜜桃的產期十分緊湊，都還沒嘗夠紅鈴甜桃的軟嫩甜美呢，爽脆甜美的紅玉甜桃已經緊跟著登場啦！。

紅玉甜桃(台農4號)是農試所為了改善水蜜桃果肉太軟嫩、容易碰傷的問題，於2000年育成的平地桃新品種。紅玉甜桃的硬度較其他水蜜桃高，果形圓整，皮薄毛短，成熟時果皮呈豔紅色，切開後，**果肉嫣紅透亮彷彿紅玉髓**，並且香氣濃郁；**雖是脆口品種，甜度可也毫不遜色，實測可達13.6度Brix；**同時具備了「甜桃的爽脆」以及「水蜜桃的香甜」，風味毫不

遜於任何水蜜桃。完全顛覆一般人對水蜜桃軟嫩的想像，深受市場喜愛！想品嚐熱帶水蜜桃各種風情的朋友，千萬不可錯過！

農友羅吉淼大哥為合作社供應熱帶水蜜桃已有20年。羅大哥力行減藥栽培，且重視土壤涵養，為了產出可以讓大家安心食用的水蜜桃，羅大哥提早逐一將果實套袋，費時費工且成本極高。在羅大哥的悉心照顧下，園區土壤鬆軟，滿園桃樹成熟健壯，今年終得比別人早半個月產出，且品質風味俱優。



羅大哥供應的早生甜桃有**紅鈴與紅玉**兩種。紅鈴產期已屆尾聲，紅玉隨後登場。**在口感上，紅鈴屬溶質水蜜桃，較為甜嫩，熟成時可剝皮吃；紅玉較為脆口，不易剝皮，因此多半帶皮吃。**今年春天雨水較少，甜桃的甜度香氣更勝以往。還請把握機會多多品嚐，合作社農友長年悉心耕耘的傲人果實！。

貼心小提醒

品嚐紅玉甜桃時，可依個人喜好，放置室溫熟成後品嚐。越軟熟，甜度越高。紅玉甜桃耐儲放，如無蟲咬，即使有壓傷，亦不致嚴重擴散，如想吃較熟軟者，可稍微放置室溫後熟，如已達所需熟度，再放進冰箱冷藏。

【紅玉/紅鈴甜桃供應小檔案】

合作農友：羅吉淼

品種：紅鈴甜桃/紅玉甜桃

產地：台中東勢

自主管理等級：安全級



◆皮薄 Q 彈、香甜飽滿的能量水果——安心高品質芭蕉全面供應中

台灣地處亞熱帶，果型肥胖圓短的芭蕉，與香蕉一樣都是國人相當熟悉的日常水果。雖然不似蘋果或桃子等明星水果那般搶眼，營養價值卻是高得驚人。芭蕉富含維生素、碳水化合物、蛋白質、膳食纖維，鉀、鎂等元素，且糖分可迅速被人體轉化為葡萄糖吸收，所含的膳食纖維更是高出它的親戚「香蕉」許多；口感飽足，熱量卻比一般澱粉食物低，很適合作為運動前後或肚子微餓時補充能量的點心。早年芭蕉多半野放，或是農家零星種植。近年來，由於芭蕉的口感 Q 彈紮實，香甜微酸滋味豐，喜愛食用者日增，也逐漸成為常態水果市場上的要角。為合作社供應芭蕉的農友，自主管理等級均為農好級以上，甚至可達環保級，藉著種植芭蕉，守住環境生態。除了社員熟知的朱明發、翁錦煌、蕭棟樑、余登貴等農友，今年又有賴金田、黃偉哲陸續加入供應的行列。芭蕉耐儲放，非常適合做為家中常備營養水果。目前芭蕉已進入穩定供應產期，還請把握機會多多利用！

■賴金田——守護森林的里山芭蕉



台東長濱的賴金田大哥，以森林樣貌管理果園，混種近四十種的果樹與多樣適地適種的原生樹種、生態多樣豐富。堪稱「農林間作」典範。

賴金田大哥從農至今已將近 40 年。父親過世後，他因不捨從小生長的土地就這樣荒廢，便接手經營農場，早期是以慣行方式種植甜桃和柑橘，但因天災頻繁、病蟲害嚴重，收成一直不是很好，直到遇見台東野鳥學會的廖聖福老師，接觸了賞鳥，感受到守護自然生態的重要

性，便改以友善方式耕作。除以芭蕉為主力作物外，也以少量多樣的方式混種 60 餘種果樹，增加園區多樣性。更開始做起種樹造林的大工程。為了維護農場的自然環境，除了原來自家的 10 公頃農地之外，賴大哥又貸款購地或承租廢耕地，將園區擴充到 30 多公頃，其中只有 12 公頃種果樹，其餘全是賴大哥造林種樹或是原始林地。在他與妻子許美菊女士多年努力下，迄今已經種了三萬棵樹。其中除了混合種植各種原生樹種混合混種植，更協助復育多種殼斗科植物——我國 40 多種殼斗科植物中，就被他們蒐集種植了 30 餘種。這也成為動物鳥類最好的食物來源。

除了造林，賴大哥也沒荒廢本業。他花了多年時間研究適合家鄉土地種植的水果，長濱有肥沃的黑土層加上沒有農藥危害，果樹愈長愈好，口感 Q 彈、風味特別有層次的有機芭蕉，就是這樣種出來的。今年終於有機會，邀請賴大哥供應這與森林共存的芭蕉，還請多多把握機會品嚐。



■黃偉哲——青年從農種出老品種芭蕉

黃偉哲是出生於 1986 年的青農，因嚮往純樸的農務生活，高中畢業後就從台南搬到花蓮從農。一開始因資源欠缺，只能先以換工的方式邊做邊學，進而承租到一小塊土地耕作，後在「小地主大佃農」政策的協助下，逐漸擴大種植面積。原本反對他從農的家人，也從不解、不捨轉為支持，現在也移居花蓮協助他農務。他的管理方式不施農藥和化肥，，果肉碩大肥美。

偉哲的堅持與努力，終於獲得家人的支持，

父親也會幫忙管理農園。圖為偉哲（左）與父親（右）→

偉哲從一開始就是以友善方式管理園區，不施農藥和化肥，通過有機驗證，並以乾燥大豆豆莢、大豆仁殼、大豆粕等自然鋪蓋做



肥料。目前主要作物為大豆、毛豆和芭蕉，**芭蕉是來自當地農友傳承的老品種**，果肉紮實甜度高，還帶有淡淡的蘋果酸，很受消費者喜愛，去年他也**新增種植紅皮品種**，據說甜度更高且無酸味，風味比較類似香蕉，預計 2024 年初開始產出，希望能給客人另一種不同風格的蕉類選擇。

■余登貴——濃郁飽滿的部落芭蕉

南投仁愛曲冰部落的余登貴大哥，是為合作社供應蔬菜多時的資深農友。曲冰部落海拔約 800-1000 公尺，是台灣最北的布農族村落。村內多數居民以農為生，少數人經營商店、擔任教師和員警，年輕人多從事貨運司機的工作。2014 年開始，部落族人組成了萬豐產銷班，開始供應有機蔬菜給合作社，余大哥就是其中一員。

由於曲冰部落環境遺世獨立，種植出來的蔬果既安心又好吃。近年來，許多外地人便是看上這點，來此租地搭建設施，大量種植慣行蔬果。余大哥的芭蕉園區附近，便已可見到外地人挾著雄厚資金財力來整地搭建的各種設施。還請多多利用余大哥的蔬果芭蕉，以行動守護，讓部落的永續農業得以支持下去。



貼心小提醒

1. 保存方式：收到請打開讓芭蕉放在通風處，可保存更久。芭蕉剛轉黃的時候還不好吃，逐漸成熟後皮轉薄，顏色轉至重黃色且開始出現黑色斑點時更可口。
2. 芭蕉因為皮厚且果肉紮實有彈性，不像香蕉黑掉後就會軟爛，其實芭蕉在轉黃後，開始轉黑變軟，也逐漸蜜化，才是真正最香甜的時候。

【芭蕉供應小檔案】（僅列出目前採收供應之農友，黃色色塊為新增農友）

| 合作農友 | 產地 | 級別 |
|------|------|-----|
| 賴金田 | 台東長濱 | 環保級 |
| 朱明發 | 高雄田寮 | 環保級 |
| 黃偉哲 | 花蓮壽豐 | 友善級 |
| 余登貴 | 南投仁愛 | 友善級 |
| 蕭棟樑 | 南投草屯 | 農好級 |



◆香熟甜美，澄黃細緻的台灣味——品嘗金鑽鳳梨正當時

台灣生產了全世界最好看、最好吃的鳳梨，這是台灣日常生活中少人察覺的幸福。

鳳梨富含膳食纖維、有機酸、維生素 B1、維生素 C、類胡蘿蔔素、鳳梨蛋白酶，鉀及多種礦物質等，其中維生素 C 含量更是蘋果的 5 倍之多。一直以來，鳳梨是台灣水果產業最重要的品項之一，其中，**金鑽鳳梨（台農 17 號）** 果肉色澤金黃，柔軟多汁、纖維細緻，糖酸比佳，

而且具有熱帶水果完熟香氣，風味濃郁，讓人垂涎欲滴，鮮食或加工都很適合。因此深受國人與國際市場喜愛，也是內外銷鳳梨的主力品種。

近日天氣轉暖，南台灣的氣溫和陽光越來越適合鳳梨的生長，此時的金鑽鳳梨，甜度高、香氣足，口感細緻多汁，正是風味最美好的時節。為合作社供應金鑽鳳梨的農友，皆是深具環境友善理念、致力安心種植，所供應的金鑽鳳梨，汁多味美，而且吃得放心。歡迎趁著最佳賞味季節，把握機會多多品嘗利用！。



【金鑽鳳梨供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

| 合作農友 | 產地 | 級別 | 栽種方式 |
|------|------|-----|-------------------|
| 巴錦楸 | 高雄大樹 | 環保級 | 無農藥、草生栽培、自製堆肥、有機肥 |
| 黃保儒 | 高雄大樹 | 安全級 | 安全用藥、低化肥 |
| 陳映延 | 嘉義民雄 | 農好級 | 安全用藥、低化肥 |
| 李昭貴 | 屏東內埔 | 農好級 | 安全用藥、低化肥 |



清新甜美的幸福果實

國產藍莓豐美供應中



產地速報

好消息，除了「自己種」公司的藍莓之外，合作社的藍莓農友楊士藝、吳保諒等也陸續加入供應行列了！不同農友選育品種、栽種方式各有不同：「自己種」公司的藍莓果大飽滿，風味甜美柔順如春天清晨的草原；青農楊士藝、吳保諒的藍莓，雖然果實不大，卻帶著細膩的甜酸比與草本香氣，甚至嚐得到淡淡花香，抓一把入口，滋味濃郁豐富，讓人又驚又喜，欲罷不能！

今年，合作社架上供應的藍莓，品質與種類堪稱國內最豐！歡迎社員把握產期多多品嚐，拓展藍莓的味蕾版圖！

■楊士藝——帶藝投入，種出國產藍莓的繽紛味





走進青農楊士藝的藍莓園，彷彿進入藍莓的大觀園！這裡除了有4、50種藍莓品種，就連園中的雜草或各種防治蟲鳥的設施，也是琳瑯滿目，處處可見到士藝運用所學的專業巧思。士藝畢業於台大園藝系研究所，自小對園藝生態充滿熱情的他，不甘於所學只留在求學場域，更渴望所學專業，能在生產實務上開花結果。因此他在家鄉的南投八卦山一帶覓地，完成了碩士論文後，義無反顧投身藍莓產業。

在台灣種藍莓，不是不可能，但也不是那麼容易。「種對品種」以及「改良土壤」，是台灣藍莓落地生根的兩大技術關鍵。士藝的田區位於南投八卦山一帶，土壤偏酸，正是藍莓喜愛的環境，但還需要調整土壤通透性與保濕性；藍莓根系細弱，也格外需要保護，因此士藝使用粗糠、花生殼覆蓋，一來可以改善土壤的通透性，也可以保溫、抑草。

此外，士藝自己育苗，園裡總共種植了近五十種藍莓品種，除了可以藉此選育最適品種外，也可將整體藍莓產期延長至七八月；混合品種出貨，也讓士藝的藍莓口感風味更加繽紛。

為了落實有機或友善無農藥的栽種，士藝善用了各種天敵防治，例如種植馬利筋吸引黃色蚜蟲，此種蚜蟲不會危害藍莓植株，又可吸引更多瓢蟲進駐，此外也有觀察到螳螂等其他生物在園內出沒，生態豐富。從滴灌設備、品種選育、整枝養土、去留雜草.....士藝的十八般武藝，為的，正是國產藍莓的那一縷細緻的甜酸與鮮甜花草香，以及人們安心享用時的滿足笑容。而今士藝的藍莓已經開始供應，期待已久的朋友們，千萬不要錯過！



▲士藝刻意在園中保留馬利筋吸引黃色蚜蟲，做為天敵防治小幫手。



■吳保諒——學以致用，甜脆豐美的幸福藍莓

國內種植藍莓的農友，有許多出身自園藝科系，青農吳保諒就是其中之一。保諒家族一開始落腳苗栗時，以種植香茅、苦茶等經濟樹種、提煉精油為生。後改種果樹。自小耳濡目染的保諒，也以農業為志向。台大園藝系就讀期間，碩論即以藍莓為題，而實驗的場域，就在自家田區。畢業後，保諒帶著所學專業，一頭栽進投入藍莓種植。沒想到耗損慘重，種下一千棵藍莓苗，會折損好

幾百棵，所幸父親全力支持，讓他得以安心鑽研種植技術。保諒深信，台灣的土壤成分還是很適合種植藍莓，只是土壤黏度較高，酸度不足，因此使用了在地資材——粗糠來改良土壤的排水性；並使用黃豆製作液肥，不但可供應養分，也可增加土壤酸度；此外，保諒今年更以滴灌來取代之前的澆灌，精準灌溉可省水 3-4 倍！並在自家園內養蜂，提高授粉效率。在鑽研改善種植技術的同時，保諒可沒忘了兼顧安全永續。歷經五年的熬練，終於在今年得以有穩定產出，並申請有機驗證。因為有家人的支持，保諒的藍莓之路，一步一腳印，越走越穩健，恰似保諒園子所產出的藍莓，入口細膩甜酸交織，而後湧出甜美，越嚐越有滋味。目前保諒的藍莓已有少量供應，如在架上見到，歡迎把握難得機會，多多品嚐。



貼心小提醒



1. 農友採有機種植，不使用農藥，藍莓表皮難免偶有薊馬爬過，留下叮咬印記。外觀不盡完美，風味卻是絲毫不受影響。還請理解後再利用。
2. 藍莓表皮白色粉狀物質是天然保護蠟，不需要特別洗掉。過度清洗藍莓沒有必要而且會降低藍莓的營養價值，合作社的藍莓均為無農藥檢出(ND)，清洗時只需可用流動的水洗去表面灰塵即可，避免過度清洗降低藍莓的風味。
3. 藍莓的賞味期約 5 天，如未立即食用完畢，請放入冰箱冷藏。

↑ 藍莓表皮的刀痕狀疤痕，是薊馬爬過的痕跡，完全不影響風味！

【藍莓供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

| 合作農友 | 產地 | 級別 | 供應規格 |
|------|------|-----|--------|
| 吳保諒 | 苗栗卓蘭 | 環保級 | 125g/盒 |
| 楊士藝 | 南投福山 | 農好級 | 125g/盒 |

水果品質說明

◆【五步驟輕鬆作】日常水果的華麗料理——奶香焦糖煎芭蕉



甜香軟糯的芭蕉，除了鮮食之外，也很適合做成各式甜點，在此介紹一道，在西式料理中相當受歡迎的芭蕉/香蕉甜點料理。做法十分簡單，五個步驟即可完成。口感華麗，老少咸宜。近日適逢芭蕉盛產，有興趣的朋友不妨一試。

材料

芭蕉(香蕉) 2-3 條，麵粉(中低筋皆可)/麵包粉適量，雞蛋 1 個，砂糖適量，有鹽/無鹽奶油 1 小塊，楓糖、蜂蜜

作法

1. 將雞蛋打入淺盤，蛋液拌勻備用；取另一淺盤放入適量麵粉備用。
2. 芭蕉/香蕉去皮，對半縱切後沾蛋液，均勻裹上一層薄薄麵粉，撒上砂糖少許備用。(如不想灑砂糖，也可帶煎好起鍋後，撒上白芝麻做裝飾)



3. 平底鍋裡放入適量奶油與鹽巴少許 (有鹽奶油不用) , 開小火 , 待奶油溫熱 , 輕輕將香蕉放入煎至兩面金黃。
4. 起鍋排盤 , 淋上蜂蜜/楓糖後 , 撒上杏仁片或白芝麻
5. 蜂蜜淋醬可視手邊材料更換 , 淋巧克力醬或加一球義式冰淇淋更增華麗感。



※※推薦利用產品：當季芭蕉/香蕉、合作社中筋 / 低筋 / 全麥麵粉，澳洲有機無鹽奶油、龍眼花蜂蜜、加拿大 Brien 頂級楓糖漿-Amber

◆【無花果賞味百寶箱】如何吃到最美味的無花果？

無花果賞味 Q&A

Q1.如何保存新鮮無花果？

新鮮無花果富含果膠，比水蜜桃還軟嫩，且農友為完熟採收出貨，外皮細緻嬌嫩，取用時需要輕巧些，以免果實損傷。收到後請立即冷藏保存，並盡快於 3-5 天內食用完畢；若要延長保存期限，可以將接近完熟的無花果對剖後冷凍保存，要吃時拿出回溫後即食，甚至會有些許冰淇淋口感。

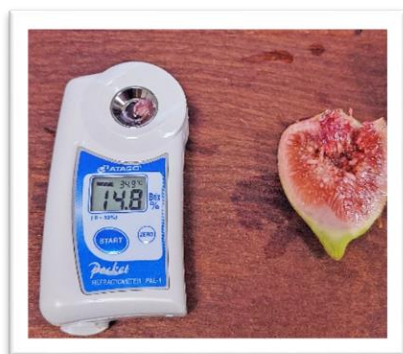


Q2.無花果的外觀與風味有關嗎？

無花果的轉色主要是與日照有關。日照充足的地方，無花果顏色較深。波姬紅無花果完熟時，外觀從紅褐色到紫黑色都有，果心略現龜裂，果實觸感柔軟。無花果內部的顏色深淺也是無花果小花的色澤，視品種特色而會有差異。另果皮上的白色粉末，是完熟的果粉而非發霉，還請理解後利用。

←無花果的轉色熟成與日照有關，有日照之處，無花果的轉色較完全。

Q3.無花果有裂果是正常的嗎？還可以吃嗎？



無花果基部微微裂開時，是最香甜可口的狀態！無花果裂果為正常生長時因氣候變化而易產生的現象，且裂果甜度更高，今年產期初實測已達 12.8-14.8 度 Brix，風味更佳。此外，初春早晚溫差大，裂果狀況會比較明顯，但不影響其風味。無



花果的裂口處，其實是授粉開口，且因無花果富含果膠，加上農友為了食用安全不噴灑制菌劑，如置於常溫，易從裂口處發霉，因此立即冷藏保存並盡快食用為宜。

Q4.無花果拿起來軟軟的，是正常的嗎？

完熟無花果富含果膠，拿起來較軟嫩。一般市面上為避免消費者不理解此果品狀態，多半提前於六分熟採收，但其實無花果後熟較難提升風味，提早採收也犧牲了風味，甚為可惜。我們的農友八分熟採收，是為了讓社員可以吃到無花果最佳完熟風味。無花果的完熟軟嫩與過熟爛掉風味不同，熟爛衰敗往往會伴隨發酵氣味。還請理解後再利用。

Q5.無花果吃起來有微微苦味是正常的嗎？

今年天氣回暖較慢，導致無花果生長與轉色也較為緩慢，產季初採收的無花果，生長期正巧遇寒，因此風味較濃，吃起來偶有微苦的風味，這是正常生理現象。此外，寒冷的天候也會在無花果外觀留下凍斑，但不影響保存與食用。還請理解後再利用。

◆【美味小秘訣】如何找出最喜歡的甜桃熟度？吃的時候還有什麼注意事項？

甜桃的可食用範圍從 7 分熟到 9 分熟均可。6-7 分熟時口感較脆，甜度清爽；8 分熟以上香氣較濃、甜度也較高。猶如青菜蘿蔔各有所好，每個人喜愛食用的甜度與熟度可能都不同。可輕捏果實軟硬、聞聞果實香氣程度來判斷熟度，並依個人喜好選擇品嚐時機。如想吃較熟軟者，可稍微放置室溫後熟，如已達所需熟度，趕緊放進冰箱冷藏。但還是避免放至全熟發酵以免影響風味！

此外，新鮮的甜桃表面絨毛多，氣管較敏感者，可於食用前用布將絨毛擦除（如圖）再食用，以免引起氣管不適。



◆藍莓表皮的霧狀白色粉狀物是什麼？可以吃嗎？該怎麼清洗？

買回藍莓後，常會發現藍莓表面有一層霧狀白粉，有人會懷疑這是施藥痕跡或是人工打蠟，因此總是想盡辦法要洗淨。但其實，藍莓表面的白粉是一種天然的植物蠟，主要成分是一些三萜類(如熊果酸)或二酮及酯類，還有一些長鏈脂肪酸。它可形成一種保護層，防護外來細菌、黴菌或是昆蟲對藍莓的傷害，也可以減緩藍莓內部水分透過表皮的蒸散。所以蠟質可以作為觀察藍莓新鮮度的指標——越新鮮的藍莓表皮蠟質越多，顏色也越淺。隨著藍莓採收下來的時間越久，蠟質會減少，因此看起來的顏色會變深。

清洗藍莓時，無需使用小蘇打、醋或清潔劑，用流動的水清洗，或稍作浸泡後，洗去雜質、灰

塵，即可食用。已經受損的藍莓較易受到細菌、黴菌感染，應該整顆丟棄。清洗藍莓沒必要使用小蘇打、醋、或清潔劑，用水最好。



▲藍莓表皮白色粉狀物是天然蠟質，也是觀察果實新鮮度的指標。

📣 產品資訊

◆ 新品上市(全社皆有供應)

| 品名 | 規格 | 生產者 | 價格 | 上架時間 | 特殊供應狀況 | 說明 |
|-----------|---------|-----|-----|------|--------|---|
| 善糧黃金土雞胸 | 200g | 江森 | 200 | 5/15 | 無 | 黃金土雞是由黑羽土雞和紅仿土雞育成的優良品種，其肉厚且富彈性。小雞飼養至六週時，改餵食由非基改黃豆與玉米製成的「善糧飼料」 |
| 善糧黃金土雞腿去骨 | 350g | | 460 | | | |
| 善糧黃金土雞腿剝塊 | 800g | | 580 | | | |
| 善糧黃金土雞翅 | 450g/6支 | | 200 | | | |
| 善糧黃金土雞腳 | 400g/8支 | | 90 | | | |

◆ 恢復供應: (限量供應，全社皆有供應)

| 品名 | 規格 | 生產者 | 價格 | 上架時間 | 說明 |
|-------|--------|-----|-----|------|---|
| 芋頭冰淇淋 | 250g/杯 | 舞茶 | 120 | 5/22 | 口味升級版本，增加芋頭用量，提升芋頭香氣；由合作社的芋頭、台灣二砂、鮮乳坊的鮮奶、四方鮮奶油及隆谷的白木耳結合而成，特別使用了鮮奶油讓口感更滑順，原料單純，無添加人工色素及添加物，每一口都可以品嚐到天然的芋頭風味。 |
| 草莓雪酪 | 250g/杯 | | 175 | 5/15 | 草莓加量至 40~60%以上，佐以少量檸檬汁調整 |

| | | | | | |
|-----|--------|----|-----|------|---|
| | | | | | 至最佳風味糖酸比，由合作社的草莓、台灣二砂及隆谷的白木耳結合而成，原料單純，無添加色素及添加物，每一口都可以品嚐到天然的草莓風味。 |
| 鹹蛋黃 | 20 粒/包 | 浚良 | 360 | 5/22 | 使用平飼無藥殘鴨蛋，不添加防腐劑，可包肉粽、月餅，或炒菜、做成金沙豆腐等料理。(除粽子外，建議使用前一天冷藏退冰)，另因產量減少，原物料價格波動，調整售價，限量供應。 |

◆ 產品優惠: (限量供應、全社皆有供應)

| 品名 | 規格 | 生產者 | 原價 | 優惠價 | 優惠期間 | 優惠原因 | 9 折身分是否再享優惠 |
|-----------------------|---------|-----|-----|-----|-----------------|-------------------------------|-------------|
| 草魚切片 | 600g/包 | 邱經堯 | 280 | 224 | 2/20~ 售完為止 | 利用趨緩，生產者回饋社員採單包 8 折優惠，鼓勵社員利用。 | 是 |
| 金鯧 (邱同緯) | 500g/包 | 邱同緯 | 360 | 288 | 3/27~ 售完為止 | | |
| 蕎麥黑米 海苔脆片 (維聖發) | 100g/包 | 維聖發 | 130 | 104 | 3/27 起~ 批次利用完為止 | | |
| 薑母鴨 | 1000g/包 | 鴨迷 | 290 | 203 | 批次利用完為止 | 近期因利用趨緩，採單包 7 折優惠價鼓勵社員多加利用。 | 否 |
| 燒酒雞 | | | 300 | 210 | | | |
| 花椒麻辣鍋 | 1200g/包 | 漢典 | 360 | 252 | | | |
| 藥膳葷菇鍋 | | | 270 | 189 | | | |

◆ 暫停供應:

| 品名 | 規格 | 生產者 | 暫停供應原因 | 暫停供應時間 |
|---------------|-----------|-------|---------------|-------------------|
| 椰漿-24%(馥聚) | 400 毫升/罐 | 馥聚 | 季節性供應品項 | 社內庫存利用完畢 即暫停供應 |
| 里肌火鍋片(中央畜牧場) | 200g | 中央畜產 | | |
| 龍眼蜜香寶盒-草莓 | 600g | 東山合作社 | | 5/29 |
| 鴻喜菇(環保級) | 180g | 隆谷 | 包裝規格調整 | 5/8(一)~5/26(五) |
| 台灣小麥吐司(珠寶盒) | 220g/包 | 華馥 | 因生產者人力不足 暫停供應 | 5/29 |
| 蜂蜜餐包(珠寶盒) | 80g/2 入/包 | | | |
| 佛卡夏(珠寶盒) | 200g/包 | | | |
| 法式核桃麵包(珠寶盒) | 180g/包 | | | |
| 農夫麵包(珠寶盒) | 230g/包 | | | |
| 蘭姆酒葡萄小餐包(珠寶盒) | 3 入/包 | | | |

| | | | | |
|-----------|--------|--|--|--|
| 鮮乳吐司(珠寶盒) | 180g/包 | | | |
|-----------|--------|--|--|--|

◆ 停止供應:

| 品名 | 規格 | 生產者 | 說明 | 停止供應時間 |
|--------------|------|-----|--------------------------------|--------|
| 善糧黃金雞腿(母) | 630g | 江森 | 1、更新為不分公母簡化規格 2、更名為善糧黃金土雞系列 | 即日起 |
| 善糧黃金雞腿剝塊(母) | | | | |
| 善糧黃金雞腿剝塊(公) | 770g | | | |
| 善糧黃金雞腿去骨(公) | 450g | | | |
| 善糧黃金雞胸(公) | 270g | | | |
| 善糧黃金雞胸(母) | 200g | | | |
| 善糧黃金雞翅(不分公母) | 6支 | | | |
| 善糧黃金雞腳(不分公母) | 8支 | | | |

◆ 供應狀況:

| 品名 | 規格 | 生產者 | 缺貨狀況說明 | 預計恢復時間 |
|-------|------|-----|--------------|--------|
| 丁香干貝醬 | 170g | 向記 | 原料丁香魚暫缺，待新產季 | 預計七月恢復 |

◆ 產品推廣: 2023 公平貿易月



推廣期間: 5/8(-) ~ 5/27(六)

公平多一點

5/13(六) 公平貿易日 **世界好一點**

你的選擇 守護土地和生產者

(公平無國界，邀您一起成為公平貿易運動的合作力量。)

| 主題 | 序 | 品名 | 規格 | 售價 | 優惠價 |
|-------------|---|----------------|-------|-----|-----|
| 你的選擇改變未來的世界 | 1 | 公平貿易白胡椒粉(馥聚) | 30g/瓶 | 165 | 165 |
| | 2 | 公平貿易黑胡椒粒(馥聚) | 50g/包 | 165 | 165 |
| | 3 | 公平貿易白胡椒粉(馥聚) | 40g/包 | 165 | 165 |
| | 4 | 公平貿易肉桂粉(馥聚) | 35g/瓶 | 175 | 175 |
| | 5 | 公平貿易咖哩粉-辣味(馥聚) | 20g/包 | 77 | 77 |

| | | | | | |
|-------------|----|------------------|---------|-----|-----|
| | 6 | 公平貿易咖哩粉-原味(馥聚) | 20g/包 | 77 | 77 |
| | 7 | 公平貿易黑胡椒粒(馥聚) | 50g/瓶 | 255 | 255 |
| | 8 | 公平貿易肉桂棒 | 25g | 145 | 145 |
| | 9 | 公平貿易檸檬草 | 20g | 105 | 105 |
| | 10 | 公平貿易辣椒粉 | 30g | 135 | 135 |
| | 11 | 公平貿易冷壓初榨椰子油 | 250g | 300 | 300 |
| 一杯飲品連結產地和農友 | 12 | 雨林咖啡半水洗曼特寧(原豆) | 230g | 310 | 279 |
| | 13 | 雨林咖啡半水洗曼特寧掛耳包 | 6 包入 | 155 | 155 |
| | 14 | 雨林咖啡日曬曼特寧(原豆) | 230g | 340 | 306 |
| | 15 | 雨林咖啡日曬曼特寧掛耳包 | 6 包入 | 165 | 165 |
| | 16 | 公平貿易有機純可可粉 | 224g | 375 | 375 |
| | 17 | 鮮乳坊豐樂鮮乳 | 936ml | 112 | 106 |
| | 18 | 日紅小葉種紅茶包 | 12 入 | 185 | 185 |
| 支持生產者讓世界更溫暖 | 19 | 有機巴拿馬濃黑巧克力 80% | 80g | 215 | 215 |
| | 20 | 手工茂谷柑果醬(買 1 送 1) | 230ml*2 | 290 | 145 |
| | 21 | 手工玫瑰草莓果醬 | 230g | 240 | 220 |
| | 22 | 手工百香芒果果醬 | 230g | 160 | 150 |
| | 23 | 鮮乳坊吃吃鮮乳優格 | 750g | 225 | 214 |
| | 24 | 鮮奶酪(2 件優惠) | 3 入*2 | 230 | 220 |
| | 25 | 巧克力鮮奶酪(2 件優惠) | 3 入*2 | 230 | 220 |
| 真食好味來入菜 | 26 | 馬舌鰈(扁鱈)-有肚洞 | 1,000g | 500 | 450 |
| | 27 | 馬舌鰈(扁鱈)-無肚洞 | 1,000g | 660 | 594 |
| | 28 | 台灣竹筴魚一夜干(明堯) | 150g*2 | 120 | 100 |
| | 29 | 善糧文昌雞胸 | 200g | 200 | 190 |
| | 30 | 帶皮五花肉條 | 600g | 305 | 290 |
| | 31 | 培根(五花肉片) | 300g | 170 | 162 |
| 支持部落經濟 | 32 | 紅藜 | 200g | 230 | 230 |
| | 33 | 糯小米 | 300g | 310 | 310 |
| | 34 | 一日鮮蕎麥 | 600g | 280 | 265 |

※優惠品項與優惠身分系統將擇優折扣。

◆ 社員滿意度調查: 2023 母親節預購產品滿意度調查開始了!

感謝社員對合作社計畫性消費理念的支持，母親節預購產品滿意度調查開始囉！邀請參與預購的社員，填寫線上問卷，告訴我們您食用或使用後的感受及建議，我們將蒐集大家寶貴的建議，做為來年調整的方向，拜託拜託！

填寫時間：即日起～6/03(六)

<https://hucc-coop.surveycake.com/s/0DZ19>



📁 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：

- 品保專員、採購專員、有機農產驗證稽核員、驗收理貨人員、乾貨理貨人員(工作地點：三重總社)
- 儲備站長(工作地點：大直站、新店站)
- 月薪站務(工作地點：北南分社、雙和站、斗六站)
- 短時數時薪站務(工作地點：員林站)



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)。