



低溫長時間乾燥 香味好完整保留
本土有機調味料 讓美味更上層樓

週報期數 / 2023 年 6 月第 1 週 (6/5-6/9)

目錄

📢 社內公告.....	2
🍎 當季水果.....	3
📢 產品資訊.....	16
📢 產品說明&季節性預防提醒	19
📁 人資招募.....	21

社內公告

社員們好！

6/10、6/11 本社於華山 1914 文創園區辦理〈共同購買 改變世界 30 週年園遊會〉，並於線上舉辦【[共購三十](#) [線上同慶](#)】，活動詳情如下：

- 社員於 6 月份下訂單當日配或個配或班配
- 當日配每筆訂單超過 2,000 元、個配每筆訂單超過 2,500 元、班配每人每次訂單超過 2,500 元，即可參加抽獎。
- 活動贈品：共購三十紀念悠遊卡乙張，於 112/7/10(一)抽出 30 位幸運兒，公佈於合作社官網。



[共購三十 線上同慶](#)
[活動官網連結說明](#)



6/10 SAT – 6/11 SUN
10:00pm — 18:00pm

共同購買改變世界
30週年園遊會

華山1914文創園區
(台北市中正區八德路一段1號)

當季水果



◆豐厚甜美的稀有大果——早大荔荔枝限量供應中

早大荔荔枝 (台農 7 號), 這個品種命名十分直白, 顧名思義可知, 這個品種兼具早熟與果大的特性。這是農試所嘉義分所以「沙坑」為母本, 歷經 28 年選育而得, 於 2010 年取得品種權。早大荔色澤艷紅, 呈橢圓或心形, 果型十分巨大, **單一果實甚至可達 30 公克以上, 相當於一顆雞蛋的大小!** 果肉豐厚飽滿, 口感 Q 嫩多汁, 甜蜜中帶著些許微酸, 甜度平均可達 17 度 Brix, 今年少雨, 甜度更高。經隨機實測, **甜度甚至已來到 18.7 度 Brix!** 甜中帶些微酸, 反倒不似玉荷包那麼容易膩口, 忍不住一嚐再嚐。果籽大, 但果肉率也高達 73%, 所以吃起



來的滿足感絲毫不比小籽品種遜色。

由於台灣荔枝市場追逐高價玉荷包者眾, 種植早大荔的農友不多, 量少珍貴, 反倒成了市場少見、供不應求的稀有品種。為合作社供應早大荔荔枝的農友楊耀煌大哥原本從事軍職, 民國 89 年退伍後回歸山林, 接手父親的荔枝園。當時芬園鄉盛行黑葉荔枝, 楊家的果園一開始也是以此品種為主, 但他認為單一品項無法做出市場區隔, 便開始嫁接不同品種, 以期將產期錯開, 因此農試所發表過的台農 1 號至 7 號荔枝他都嘗試過,

最終選定 3 號的玫瑰紅和 7 號的早大荔做為主要作物。

楊大哥在管理時注重安全性, 以草生栽培、人工除草的方式管理, 刻意培植草被植物讓土壤保溫保濕, 採收前也留意用藥時機, 不希望因為農藥超標而影響荔枝價值。此外, 為了提升荔枝果實送至消費者手中時的品質, 他不惜下重本, 添購水簾設備, 改善室溫過高的困擾。荔枝採收後, 會先做整理, 剪粒並移除枝葉後整批運至水簾處理場內降溫, 維持室溫約 28 度、濕度約 98 度的高濕度環境下此篩選品檢和包裝, 以便保持荔枝的最佳色澤及風味! 楊大哥的早

大荔荔枝即將供應，僅採收一批，數量有限，如於架上看到，敬請把握這一年一度的難得機會，品嚐利用！

貼心小提醒

- 1.因品種特性，早大荔荔枝的果籽較大，屬大籽品種，與玉荷包的小籽不同，還請理解。
- 2.由於荔枝果皮富含酵素且活性高，容易氧化褐變，以致表皮發黑，外觀不佳。也因為荔枝富含酵素，天熱時，荔枝容易發酵出汁。收到荔枝後，先以報紙包裹後放入塑膠袋中，避免水分喪失，再立即放入冰箱冷藏，以免褐變或發酵。並盡快食用完畢，享受荔枝最好的風味！

【早大荔荔枝供應小檔案】

合作農友：楊耀煌

品種：早大荔荔枝/玫瑰紅荔枝

產地：彰化芬園

自主管理等級：安全級



◆野放的濃郁甜美——屏東土芒果開始供應

「夏夜裡，端著一盆從樹上敲下的土芒果和一臉盆水，坐在厝埕亭仔腳的小凳子上，窸窣窸窣的吸吮著土芒果香濃甜美的汁液，啃食帶著纖維的果肉，一方面還得提防那黃澄澄的湯汁沾到身上衣物成為難洗的痕漬…」這是 70 年代，許多南部孩子吃土芒果的豪邁回憶，也道出了土芒果的特性——果小、纖維粗、汁液濃，但是那份帶著野放氣息的濃郁甜美，卻有種獨特魅力，讓人一吃難忘。

很多人以為土芒果是台灣本土種，但其實這是個誤會。土芒果是 17 世紀由荷蘭人引進的外來種，也是台灣芒果品種中體型最小的。土芒果樹的樹型高大，如不矮化，開枝散葉甚至可達幾層樓高，也可遮蔭，因此早年台灣農村人家多少都會種上幾棵，除了遮蔭，果實亦可作為孩子們的零食。

現今土芒果主要產於南台灣，但其他地方也有零星種植。果形小，約比雞蛋大些，外觀色澤呈青色或青黃色，香氣濃烈，果肉纖維較多、肉質也較粗，因此現今多用於加工，製成芒果青(情人果)或果乾。但在那個水果選擇不算太多的年代，有土芒果可吃，是許多孩子年年期盼的夏日幸福。只可惜而今果品市場上難尋，反倒成了鄉愁。



■陳學賢——把家鄉的甜美留下來

今年首度為合作社供應土芒果鮮果陳學賢是屏東的排灣族原住民。因大學念的是社工，在部落



擔任助學社工十多年，後因父親過世，身為長子的他便返鄉陪伴母親，並接手家中的芒果園。眼看著家附近果園都改種更具經濟價值的愛文芒果等改良種了，學賢反倒有了不一樣的想法。他決定留下這些土芒果樹，致力推廣土芒果鮮果，也守住那份家鄉記憶的美好。除了推廣鮮果，也開發出土芒果麵包等加工品，期待能夠走出一片天，讓安心甜美的土芒果鮮果成為家鄉的產業特色，希望

爸爸付出大半輩子經營的果園能透過他繼續傳承下去。

貼心小提醒

- 1.收到芒果後，如果實還是青綠且摸起來仍硬，請放於常溫通風處後熟 2~3 天，待果色轉為淡黃，表皮也漸漸油亮即可食用。如未能馬上吃完，請用報紙包覆後放入冰箱冷藏，以免過熟產生炭疽斑點。
- 2.芒果採摘後，蒂頭會慢慢流出汁液，由於汁液含有豐富的鐵質，接觸空氣氧化，蒂頭就會變黑，這是正常氧化現象。還請理解後利用。

【土芒果供應小檔案】

合作農友：陳學賢

品種：土芒果

產地：屏東內埔

自主管理等級：安全級



濃香甜嫩，芒果界LV

台東夏雪芒果閃亮登場

◆濃香甜嫩，芒果界 LV——台東夏雪芒果閃亮登場

夏季是台灣芒果大放異彩的時節，除了眾所熟知的土芒果、愛文芒果之外，台灣也盛產許多風味獨特的特殊品種，各有各的精采滋味。其中，夏雪芒果（高雄 3 號）是高雄農改場耗時十多年研發，於 2008 年命名及登記，是台灣第一個有專屬身分證的芒果品種。母本是土芒果，父本為愛文和金煌，讓夏雪芒果集各家芒果優點於一身，

同時擁有土芒果的濃郁香氣，愛文芒果的細緻口感以及金煌芒果的甜蜜，籽小果肉多、纖維少，濃香滑嫩，華麗的口感讓人難以忘懷，也因而擁有「芒果界 LV」的美譽。

有別於多數黃色系芒果需採收後熟以免劣變，夏雪芒果是在穠黃採收。由於在母樹上得到充足的養分供應，風味甜度更加天然飽滿。黃澄澄的亮麗外觀十分討喜，也讓夏雪芒果迅速成為深受國內外饕客喜愛的送禮佳品！



今年首度為合作社供應夏雪芒果的農友蕭全軒大哥，原本在農會上班並

擔任推廣課課長，因為高齡 90 多歲的父親無法繼續農事，十多年前便接手家中的釋迦果園，成為全職農夫。台東釋迦雖然有名，但採收時常面臨颱風威脅，導致血本無歸，加上種植的農友飽和，市況早已大不如前，因此蕭大哥開始尋找替代作物，因緣際會品嚐到夏雪芒果，被它的香甜滋味深深吸引，加上特色和愛文有所區隔，產季也較釋迦稍早，因此他決定引進種植，成為台東第一個種植夏雪芒果的農友。

由於沒有種植芒果的經驗，蕭大哥不斷學習，在田間管理、採收流程、集貨篩選和分



級包裝等作業調整，歷經數年終於穩定產出，並帶領其他農友一起成立產銷班。因為夏雪抗旱抗病能力佳，得以積極採取草生減藥栽培，讓人們吃得美味也吃得安心。而今，台東已成為夏雪芒果的主要產區。時近採收，一顆顆飽滿碩大的金黃果實高掛枝頭，宛如夏日豔陽，也預告了這一季的甜美。歡迎把握產季，多多品嚐！

貼心小提醒

收到芒果後，如果實尚未全黃，請放於常溫通風處後熟 2~3 天，以使果肉更香甜柔軟，如已黃熟，請優先食用，如果未能馬上食用，請用報紙包覆後放入冰箱冷藏。



【夏雪芒果供應小檔案】

合作農友：蕭全軒

品種：夏雪芒果

產地：台東知本

自主管理等級：安全級



酸甜亮麗的陽光果實

黃金百香果開始供應



◆獨特回甘芭樂香，酸甜亮麗的陽光果實——黃金百香果開始供應！

百香果的香氣濃郁且層次豐富，是維生素 A、維生素 C、鉀、鈣與鐵的優質來源。一顆百香果可供應一人每日所需維生素 C 的 70%，以及約 50% 的每日鐵質建議攝取量，如果連籽一起食用，更是絕佳的纖維來源，因此也有「果汁之王」的美稱。台灣市面上的百香果主要有三種，分別是果皮紫紅色、酸中帶甜也最常見的「台農一號」、表皮有白色斑點、味道濃郁甜度高的「滿天星百香果」，以及黃綠色果皮、香氣獨特且甜度較其他兩種更高的「黃金百香果」。

黃金百香果是新品種，因栽種管理難度高，所以市面上



很少見。果形碩大，亮麗的外表、飽滿的果粒，較其他百香果高出 3%~6% 的豐厚果汁率，以及酸香回甘、略帶紅心芭樂香氣的獨特風味，讓黃金百香果迅速成為深受矚目的水果新星！黃金百香果的風味會隨著季節與氣候而有所變化，在陽光豐沛的時節，接受了足夠日照的果實甜度會更加提升；陰雨季節則是酸味較明顯。無論酸香或甜美，都是黃金百香果的正常風味呈現



哦！

傳統的百香果採收是等到果實熟成後自行掉落地，再從地上拾起。不過百香果在受到撞擊後，會使果肉分離，導致發酵而味道變酸。於是果農們改採吊網式種植——在百香果棚架吊上網子採收，避免果實接掉落地面導致外觀受損，也更能保有果實原來的甜度。黃金百香果的收成方式更加費工，需靠農友判斷適合的熟度，在熟成掉落前就手工採摘；接著透過蓋棉被後熟去除單寧酸，避免澀味，藉此提升甜度與香氣，也讓果實色澤由黃綠轉為金黃。這也是黃金百香果比其他百香果更加香甜的原因。

■鍾欣妤——健康植株造就安心高品質

今年開始為合作社供應黃金百香果的農友鍾欣妤，家族在台中新社淺山處種植葡萄，鍾爸爸接手後，為了減少使用農藥，中興大學教授輔導下改以輪作百香果、小番茄、苦瓜和小黃瓜等短期作物，後來更選擇挑戰種植難度更高、但市面少見的黃金百香果。欣妤從小便與百香果相熟，後與先生郭明哲相遇後，便帶著家傳的深厚經驗，移居台東開創新天地。

為了種出更高品質、更健康的黃金百香果，欣妤與明哲不斷精進種植管理技術，除了全區網室栽培、不使用除草劑以維持土壤活力，更拉大種植間距，每分地只種約四十棵果樹，提升果園通風性；並與農改場合作，使用微生物益菌提升植株健康。歷經多年努力，終於穩定產出可以安心吃又高品質的黃金百香果。今年欣妤的黃金百香果開始供應合作社，想品嚐這獨特風味的社員可千萬別錯過！



貼心小提醒

1. 百香果表皮光滑細緻，在採果挑果及運輸過程，偶爾會有碰撞刮傷產生褐色傷痕，並不影響果實風味，還請理解後利用。
2. 收到百香果後，請放置於常溫通風保存。黃金百香果剛採收時呈黃綠色，後熟後才會轉成金黃，因此當果實轉黃就能食用，外皮皺縮則會更甜，是最佳賞味期！但百香果皺縮後會比較不耐儲放，可將之放入冷藏保存或把果肉挖出冷凍，做成百香果冰磚。

3. 黃金百香果的風味會隨著季節與氣候而有所變化，在陽光豐沛的時節，接受了足夠日照的果實甜度會更加提升；陰雨季節則是酸味較明顯。無論酸香或甜美，都是黃金百香果的正常風味呈現哦！

【百香果供應小檔案】（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	供應品種
蘇榮	雲林斗南	環保級	台農一號百香果
東山合作社	台南東山	農好級	台農一號百香果
鍾欣妤	台東市	農好級	黃金百香果、台農一號百香果



◆把握初夏轉瞬即逝的微酸芳甜——安心高品質玉荷包包限時供應中

產地速報

產地傳來好消息！合作社農友蔣世明大哥，精進改良荔枝種植農法，除提早達成無農藥檢出，所產玉荷包酸甜風味迷人，獲得 112 年度高雄市【玉荷包荔枝】品質及果園評鑑競賽季軍及優良獎肯定！今年玉荷包產期即將結束，請把握最後機會，想品嚐這份一年一度的安心芳美，可得把握機會！



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。今年雨水少，玉荷包甜度攀升，以往約在 16-17 度 Brix，今年實測甚至可達 21.7，著實甜美迷人！

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，加上產季只有短短兩週，又屬高價明星水果，為確保產出，農友多採慣行農法。要找到符合合作社自主管理高標準、讓社員得以安心享用的玉荷包，著實不易。除了農友陳俊傑環保級玉荷包外，合作社也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！

貼心小提醒

1. 由於荔枝果皮富含酵素且活性高，容易氧化褐變，以致表皮發黑，外觀不佳。也因為荔枝富含酵素，天熱時，荔枝容易發酵出汁。收到荔枝後，先以報紙包裹後放入塑膠袋中，避免水分喪失，再立即放入冰箱冷藏，以免褐變或發酵。並盡快食用完畢，享受荔枝最好的風味！
2. 因農友採減藥或有機栽培，較一般慣行荔枝更易受荔枝細蛾（就是俗稱的蒂頭蟲）危害，雖農友已盡力篩選果實，仍難免有蟲類混跡其中（尤其是蒂頭的部位），還請社員理解後再利用。

【玉荷包荔枝供應小檔案】

農友	級別	產地	包裝規格	農產品規格 (剪枝顆粒裝)	預訂價格
陳俊傑	環保級	屏東枋寮	600g/袋	混果不分級散裝-斤	330
蔣世明	安全級	高雄大樹 (紅土丘陵地)	5斤/盒	大果(直)徑 32mm 以上	990
			3斤/盒		650
			5斤/盒	中果(直)徑 28-32mm	920
			3斤/盒		600
許倫肇	安全級		5斤/盒	特大果(直)徑 36mm 以上	900
			3斤/盒		570
			5斤/盒	大果(直)徑 32-36mm	760
			3斤/盒		470



◆酸甜細嫩好滋養，安心連皮吃——紅肉李鮮果高 CP 值登場



台語俗諺有云：「三月三，桃仔李仔，憑頭擔。」時入初夏，除了五月桃之外，李子也是旬味水果一大亮點，常見品種有：沙連李、桃接李、紅肉李、黃柑李等，其中又以紅肉李滋味最為豐美。

紅肉李又稱血根李，屬中大型的李種。標準的紅肉李外觀呈心臟形，果形底部平坦；皮薄肉厚，**熟度低時果皮呈紅紫色，脆口多汁、風味偏酸，完熟後果皮由紅轉深紫甚至紫黑色，果肉也變得軟綿，整體甜度大幅提高。微酸甜美，**

讓人脾胃大開。除鮮食外，也可醃漬、釀酒、做果醬等加工；天然果實直接發酵的紅肉李子酒，香甜益氣，是許多人念念不忘的旬味好釀！

紅肉李滋味豐美，每逢產季，便有社員殷殷詢問。可惜之前為合作社供應紅肉李的張春香大姊已屆退休，所幸有何美欄農友補上，接續供應。何美欄為曲冰部落泰雅族原住民青年，原本在北部工作，回鄉後，因緣際會參與南投林管處推廣的林下經濟專案，在山林坡地上的紅肉李果園以低密度飼養土雞；並與布農族好友林大哥一起，以友善耕作的方式管理種植紅肉李。全區採友善耕作方式，不使用化肥與農藥，每年人工除草四次，產季結束亦會整枝修剪，碎草碎枝則直接覆蓋成為有機質養分。環境天然而獨立。並以人工手採鮮果，以免碰傷果實。今年終於有機會邀請美欄供應合作社，**每顆果實口徑都比 50 元硬幣大，而且**



出貨品質高！上架以來，那酸甜芳香的滋味與平實的價格，已經擄獲

許多社員的心，獲得許多好評與回購！而今產期即將結束，還請今年最後品嘗利用機會把握有限的產期，多多品嘗這越來越難得的旬味鮮果。



貼心小提醒

1. 收到紅肉李鮮果後，可先將盒子或袋子打開通風放於常溫，等待自然轉色熟成。切記不可密封，以免果實蒸散的水氣悶住造成爛果。
2. 紅肉李熟成時，會由紅轉紫甚至紫黑色，只是熟成速度不見得一致，可先挑轉色熟成的食用，如果熟果無法馬上食用完畢，則可用報紙或紙巾包起後，放入塑膠袋（但不密封以免悶爛）冷藏保存
3. 如果要做醃漬釀酒加工，則以酸脆偏紅的未熟果為佳。

【紅肉李供應小檔案】

合作農友：何美欄

品種：紅肉李

產地：南投仁愛

自主管理等級：環保級



草生栽培造就的爽脆甜美多汁

子彈蓮霧/黑糖芭比蓮霧登場



◆草生栽培造就的爽脆甜美多汁——黑糖芭比蓮霧登場

黑糖芭比是農試所以選育而成的授權品種「台農三號」，果色深紅、果實碩大、口感爽脆多汁，甜度高。除保留親本印尼大果種的大果特性外，也改善果皮顏色的穩定性，具有形、色、質俱佳的優點，非常適合送禮；果皮深紅色、外觀亮麗及隆紋明顯；果肉結實且爽脆多汁、糖度平均約 12 度 Brix。

楊惇樟大哥的果園位在屏東內埔，原先家鄉的蓮霧園因收成不佳又耗工，楊大哥的爸爸想將其廢園改種成當地經濟產值較高的檳榔園，但在楊惇樟得爭取下才得以保留下來，並交由他管理，他隨即逐步改成採減藥及草生栽培，全園人工除草。今年屏東久旱不雨，許多果樹幾乎是奄奄一息，農友叫苦連



天，走進楊大哥的果園卻

驚喜的發現，豐美的草相成為蓮霧園土壤保濕大功臣，也使得楊大哥今年的蓮霧，質、量俱佳，產訪時實測黑糖芭比甜度，竟可達甜度可達 13.9 度 Brix，而且甜中帶香，堪稱歷來最優！還請把握機會多多利用品嚐。



【蓮霧供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

合作農友：楊惇樟

品種：泰國品種子彈蓮霧/黑糖芭比蓮霧

產地：屏東內埔

自主管理等級：安全級



◆果香濃郁，甜美Q滑——枋山愛文芒果開始供應

時序入夏，遙遠南國的芒果已經傳來陣陣濃香，召喚著饕客們迎向這一季的繽紛！首先登場的，是枋山董昱劭農友的愛文芒果。

俗話說：「芒果乞丐命」，越是貧脊的惡土，長出的芒果香氣口感越是精采。農友董昱劭的果園位於枋山坡地，土壤參雜礫石，因乾旱缺雨及土壤含水量偏低，芒果成長速度較慢，果形比台南、枋寮等地的愛文芒果小一些，但口感和甜度更加濃郁。身為農家第三代的董昱劭為了讓家鄉產業能夠永續發展，致力轉變當地耕作方式，採安全用藥，不使用除草劑，保持果樹空間，並在果樹結果時適當的留葉讓植株狀況更加健康。



今年春季枋山一帶因為乾旱加上南風吹拂，芒果酥花嚴重，著果率較差，且因乾旱導致小果時期的薊馬也是較往年嚴重，所以芒果外皮會有些被薊馬危害過的微小乾疤，無法像往年外皮乾淨無暇，但完全不影響食用品質，需請社員多多體諒利用。

【愛文芒果供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

合作農友：董昱劭

品種：愛文芒果

產地：屏東枋山

自主管理等級：安全級



🍏 水果品質說明



◆【品質說明】為什麼玉女小番茄果皮有像灑金粉一樣的斑點或色塊？是否有食用上的疑慮？

番茄果皮上如金粉般的色斑，應是草酸鈣 (calciumoxalate) 沈積於果皮的「Golden Speck」現象，好發於高濕的環境。日前產地大雨，可能也提高了「Golden Speck」的發生機率。這是番茄果實因環境氣候較為極端造成的生理障害，主要影響的是果實外觀，不影響風味與食用，對人體也無害處，還請社員理解後利用。

◆【百香果賞味秘訣】如何挑選好吃的百香果？如何判斷百香果已經完熟可以食用了？

許多人喜歡百香果的迷人香氣，卻又怕酸。但其實完熟的百香果，果汁飽滿且帶著甜美。挑選百香果時，您可以：

1. 稍微搖晃果實，確認沒有聽見果肉脫位發出的撞擊聲，藉此判斷百香果未因果肉脫位而發酵劣化。
2. 用手感受一下果實的重量，在果實大小相當的情況下，盡可能挑選重量較重的百香果，因為這表示它的果肉和果汁含量較多。
3. 剛採摘的百香果果皮光滑、色澤鮮亮。須放置於通風處後熟幾天，待果皮發皺、蒂頭略為乾縮呈茶色，就是最佳賞味狀態囉！但百香果皺縮後會比較不耐儲放，可將之放入冷藏保存或把果肉挖出冷凍，做成百香果冰磚備用。



◆【荔枝賞味百寶箱】如何吃到最鮮美的荔枝？

荔枝賞味 Q&A

Q1.荔枝的表皮為什麼有時候會發黑？是壞掉了嗎？如何判定荔枝是否壞掉了？

荔枝果皮富含酵素且活性高，容易氧化褐變，以致表皮發黑，加上荔枝表皮水分蒸散，有時會產生黑褐色乾疤，外觀不佳，這是正常現象，仍可食用。只需以報紙妥上包覆後放入保鮮袋後置入冷藏保濕即可。

但如果荔枝果皮發黑又流出汁液，那就是壞掉了！由於荔枝富含酵素，天熱時，荔枝果肉容易發酵

腐熟，滋生細菌，不宜食用。因此收到荔枝後，需以報紙包覆後放入塑膠袋，避免水分喪失，降低褐變的機會，再立即放入冰箱冷藏，以免發酵腐壞。但仍需盡快食用完畢，品嚐荔枝最美好的風味！



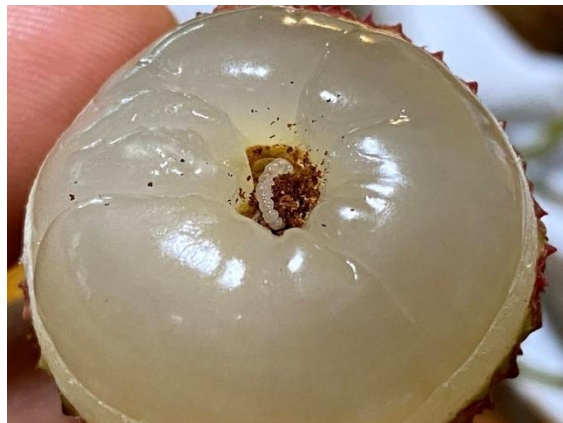
▲荔枝新鮮與否的判定。市售荔枝保存環境不佳，常常導致荔枝脫水褐變，甚至發酵。

Q2. 剝開荔枝有時還是會看到蠕動的蟲蟲，這是什麼原因造成的？

荔枝細蛾 (Conopomorpha sinensis Bradley, Litchi borer) 的幼蟲俗稱蒂蛀蟲或蒂頭蟲，是令荔枝農友頭痛的害蟲。牠們常常躲在荔枝蒂頭，讓人在剝開荔枝預備享用時不經意現身，以致驚嚇不已。為了避免影響銷售，慣行農友只得使用農藥防治。合作社供貨的農友致力減藥或有機栽培，雖已盡力篩選果實，但仍難免有漏網之蟲。還請社員理解後再利用。



▲荔枝細蛾 (蒂頭蟲) 的蟲卵



▲經常在剝開荔枝時嚇人一跳的荔枝細蛾 (蒂頭蟲) 幼蟲，也是荔枝用藥的主要原因之一。

📣 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
奧納芮有機蘋果汁	295ml	可果美	55	5/29	無	原料天然栽種，不使用化學農藥/肥料，製造過程無添加糖、人工色素、防腐劑，健康無負擔，純粹真實原味，並通過慈心(TOC)有機驗證，安全又健康的飲品
敏感和諧沐浴露(綠藤)	350ml/瓶	綠藤	522	6/5		生產者綠藤，原「寶貝 Touching 沐浴露」更名，配方全新升級，成份天然占比提高至 99.6%，品牌包裝形象重新設計，瓶身使用 100%回收塑料製作。獨特植物蠟質保濕成分做到溫和潔淨、有效保濕，無香味親膚性配方，純淨溫柔對待不同年齡與膚質：包含敏感、孕婦、寶寶與術後肌膚。多些無負擔的溫和潔淨，少些非必要的刺激與風險。
牛奶餅乾 (瑪利 MAMA)	120g/包	台中市愛心家園	95	6/12		支持台中市愛心家園及瑪利天使自理及自立能力。 2.每日以蜂蜜水培養天然葡萄活菌酵母煨養老麵麵糰手工揉製麵包。 3.不使用多餘的化學添加物，如乳化劑、人工香料、香料...等。
杏仁瓦片 (瑪利 MAMA)			100			
燕麥餅乾 (瑪利 MAMA)			80			
龍眼蜜香寶盒-芒果	600g/盒	東山合作社	360		使用合作社指定農友優質芒果，以及東山合作社自產自銷的百香果汁，並添加了產學合作生產出的龍眼蜜戚風蛋糕夾入搭配小農場產出的牛奶及雞蛋打出的卡士達醬，微酸微甜的風味在口中化開的幸福感。	

◆ 新品上市:(供應竹社、中社)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
葡萄乾吐司 (瑪利 MAMA)	440g/個	台中市愛心家園	80	6/12	供應竹社、中社	1.支持台中市愛心家園及瑪利天使自理及自立能力。 2.每日以蜂蜜水培養天然葡萄活菌酵母煨養老麵麵糰手工揉製麵包。 3.不使用多餘的化學添加物，如乳化劑、人工香料、香料...等。
蔓越莓乳酪麵包 (瑪利 MAMA)	82g/個		25			
小麥吐司 (瑪利 MAMA)	460g/個		65			
法國魔杖 (瑪利 MAMA)	225g/個		55			

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
鹽可頌 (瑪利 MAMA)	50g/個		30			
瑪利媽媽經典麵包 (瑪利 MAMA)	440g/個		220			
清香毛豆麵包 (瑪利 MAMA)	80g/2 入 /袋		40			
瑪利 MAMA 吐司 (瑪利 MAMA)	460g/個		60			
伯爵紅茶酒釀風 味麵包 (瑪利 MAMA)	270g/個		100			

◆ 價格異動: (原物料漲幅過高，調整進售價，全社皆有供應)

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域
冷凍白蝦	300g/包	邱經堯	220	240	6/5	全社
冷凍白蝦仁	150g/包		170	185		
虱目魚肚			155	165		
虱目魚肚	250g/2 片		250	275		
虱目魚背肉	600g/包		75	85		
虱目魚頭	5-6 粒/包		70	80		
養殖烏魚魚排	400g/包		200	210		
無添加貢丸	300g/包	振鈞	145	170		
起司包			140	165		
蝦仁起司火鍋料			150	175		
蔥香天婦羅			125	148		
台灣二砂糖	1kg	揚泓	42	50		
鮮肉餛飩	350g/30 入	沛騰	110	120		
高麗菜豬肉水餃	1050g/50 入		250	260		
玉米豬肉水餃			280	290		
杏鮑菇玉米豬肉水餃			285	295		
泡菜豬肉水餃			298	310		
酸高麗菜	600g/包	聖朝	145	150		

◆ 包材異動:

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	異動原因說明
頭皮淨化 洗髮精 (綠藤)- 250ml/瓶	瓶身 PET	瓶身再生原 料 PET	綠藤	3/3 製造批 次	無	全社	生產者以減塑減廢為 研發產品初衷，規劃 調整洗劑類產品容器 原料，塑膠瓶選用回

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	異動原因說明
							收塑料製瓶為優先，頭皮淨化洗髮精瓶身改為「再生原料PET」製造

◆ 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
金鯧 (邱同緯)	500g/包	邱同緯	360	288	3/27~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
草魚切片	600g/包	邱經堯	280	224	2/20~售完為止		是
台灣竹筴魚一夜干(明堯)	150g/包/2包	明堯	120	二包合購100	5/29-優惠數量售完為止	生產者回饋社員，繼公平貿易推廣後，延長優惠期，歡迎社員多加利用	否
赤鰭笛鯛(紅雞母)	550g/包	御鑫	470	423	6/5~優惠數量售完為止	利用趨緩，回饋社員採單包9折優惠，鼓勵社員利用	是
赤鰭笛鯛(紅雞母)	400g/包		395	356			
燕鯧輪切	300g	黃芬香	220	176	5/29-批次效期利用完為止	利用趨緩，生產者回饋社員採單包8折優惠，鼓勵社員利用。	否
薑母鴨	1000g/包	鴨迷	290	203	批次利用完為止	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			
藥膳薑菇鍋			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
冷凍菱角仁	300g	友善大地	季節性供應品項 (2022年10月採收量不佳)	社內庫存利用完畢即暫停供應

◆ 停止供應:

品名	規格	生產者	停止供應原因	停止供應時間
公平貿易有機調味可可粉	300g	友善大地	利用狀況不佳 2021Q3 下架商品	即日起

◆ 供應狀況:

品名	規格	生產者	缺貨狀況說明	預計恢復時間
顏色護髮粉(棕咖啡)	50g*2包	知庭	生產者缺貨	暫定7月
有機黑糯米	1kg/包	游建富	待新一季採收	7月底
碧螺春綠茶	300g	大眾茶莊	待新一季採收	6月底

📢 產品說明&季節性預防提醒

➤ 麝香王子網紋洋香瓜食用說明

農友陳慶輝的麝香王子網紋洋香瓜即將限量採收供應。一般我們會習慣輕壓洋香瓜底部瓜臍來判斷食用時機，瓜臍微軟時即可食用，但因麝香王子洋香瓜的表皮硬度較高，不容易由此判定，因此農友出貨時會先掌握熟度採收，讓瓜到達站所時已達完熟，購入後即可直接食用或以冷藏保存，不需要再另外放置後熟囉！

➤ 巴沙米克醋標籤磨損說明

本品為原裝裝箱進口，因海運過程中運送摩擦，有部份數量發生標籤磨損的狀況，而品質上沒有問題，請社員多加支持。

◆ 產品推廣: 2023 合作社生日月【美好未來打勾勾】

美好未來打勾勾

帶一份土地的禮物 想說聲謝謝你

共同購買30週年 讓我們一起互道感謝
感恩前輩與生產者的努力和堅持
守護菜籃子革命的精神
攜手朝向永續安心的未來

| 產品推廣時間：6/5(一) - 7/1(六) |

珍惜生產者每一分產出
以親土良物慶祝美好合作的日子

配合六月份 30 週年園遊會，延續園遊會的慶賀，邀請生產者與我們一同慶賀合作社生日，推廣產品如下：

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
友善飼養 溫暖餐桌	1	善糧文昌雞胸	200g	200	180
	2	善糧白肉雞雞翅	6 支	135	122
	3	白肉雞去骨雞腿(御正)	380g	240	228
	4	白肉雞去骨雞腿切塊(御正)	350g	235	223
	5	白肉雞棒棒腿(御正)	450g	200	190
	6	台灣安格斯黑牛-牛肉炒肉片	150g	220	198
	7	台灣安格斯黑牛-牛骨高湯	500ml	150	135
	8	魚餃(2 件優惠)	200g*2	200	180
	9	虱目魚餃(2 件優惠)	200g*2	200	180
	10	金目鱸魚排(邱經堯)	200g	170	160
好油好醬 拌好食	11	台灣山茶花籽油	300ml	1,850	1,665
	12	紫蘇籽油(金椿)	300ml	650	585
	13	國產黑豆拌醬(原味)(民生)	130g	80	72
	14	國產黑豆拌醬(椒麻)(民生)	130g	80	72
	15	新鮮白木耳(環保級)隆谷	200g/包	98	92
	16	新鮮香菇(環保級)就是鮮菇	200g/包	90	72
	17	雨來菇(環保優)丁采綸	100g/包	60	54
	18	冷凍有機三色蔬菜	500g	95	85
	19	冷凍有機玉米粒	500g	110	99
	20	樂亞蜜有機綠豆	450g	130	124
一天活力 天然簡單	21	冷凍烤地瓜(康可力)(2 件優惠)	600g*2	200	185
	22	台灣芒果汁	290ml	45	41
	23	海木耳纖活飲	200ml	40	38
	24	青心烏龍茶菁粉	30 入/袋	460	430
	25	全脂鮮奶	946cc	105	100
	26	低脂鮮奶	946cc	105	100
	27	巧克力鮮奶	946cc	105	100
	28	草莓雪酪	250g/杯	175	158
	29	芋頭冰淇淋	250g/杯	120	108
	30	鹹酥鍋粿	200g/包	80	80
	31	麥香蘇打餅乾	250g/包	83	80

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
體貼肌膚 護土地	32	頭皮淨化洗髮精(綠藤) (2 件優惠)	250ml*2	870	814
	33	活萃洗面乳(綠藤) (2 件優惠)	100ml*2	810	762
	34	[新品]敏感和諧沐浴露(綠藤) (2 件優惠)	350ml*2	1044	980

【綠藤老朋友 好禮分享】

■利用頭皮淨化洗髮精*2 件 或 活萃洗面乳*2 件，贈
清潔保養試用組

■利用敏感和諧沐浴露*2 件，贈沐浴露 30ml/條

※贈品數量有限，贈完為止

※優惠品項與優惠身分系統將擇優折扣

※產品數量，依各站所現場數量為主



清潔保養試用組為：
活萃洗面乳 1ml、純粹保潔精華液 1ml、綠色海洋精華油 1ml

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：

- 數位社群編輯專員、會計專員、品保專員、有機農產驗證稽核員、系統分析師、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)
- 短時數時薪站務(工作地點：雙和站)



合作社徵才網址

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](mailto:leo.chen@hucc-coop.tw)。