



週報期數 / 2023 年 9 月第 2 週 (9/11-9/15)

目錄

- 📢 社內公告..... 2
- 🍓 當季水果..... 6
- 📢 產品資訊..... 21
- 📢 產品說明&季節性預防提醒..... 24
- 👜 人資招募..... 27

📢 社內公告

【站所假日盤點時間延後通知】

站所 3 月、6 月、9 月及 12 月的最後一個服務日為【盤點日】，將提早兩小時打烊。

為方便社員利用，自今年 9 月 30 日(六)起，盤點日不分平日、假日，皆於 18:00 打烊，敬請社員把握時間到站。(註：三重站及龍潭站閉店時間不同，請詳見官網服務據點資訊)

【本社對於輻射污染風險區域產品的管理原則】

一、近期日本政府開始排放福島含氚廢水，本社一向關注食品安全與堅決廢核的立場，對於輻射產品的檢驗標準及進貨原則，不會有所改變；對來自輻射污染風險區域的產品，需有原料產地證明或報關單據，清楚標示其來源產地，持續進行嚴密的管控與檢驗，防止任何輻射產品進入餐桌的可能。

二、本社為國內唯一堅持自主檢驗的通路業者，針對進口及風險區域的產品進行必要的自主送驗，檢驗項目包含輻射監測(加馬能譜分析)，抽驗結果均公告在官網檢驗專區。若發生任何產品檢驗異常的狀況，本社亦秉持資訊透明公開的一貫原則，即時於官網及週報公告社員。

檢驗室報告：2023年8月產品檢驗結果

總檢驗件數	總合格件數	總不合格件數
144	144	0

產品分類	檢驗目的	*品名(註1)	檢驗項目	*檢驗件數(註2)	檢驗結果	檢驗單位
五穀雜糧類	架上產品抽驗	白米(銀川) 胚芽米(東里)	農藥殘留 411 項 重金屬(鉛鎘汞砷)	4	合格	瑠公
	新品檢驗	牧蜂農莊老長工米	農藥殘留 411 項 重金屬(鉛鎘汞砷)	2	合格	瑠公
水產類	架上產品抽驗	養殖烏魚魚排	氯黴素類 四環黴素類	2	合格	振泰檢驗
	進貨前檢驗	日本生干貝 S	重金屬(鉛鎘甲基汞 無機砷) 放射性核種	3	合格	全國公證 清華大學
	新品檢驗	東北角小卷	重金屬(鉛鎘甲基汞 無機砷) 放射性核種	3	合格	全國公證 清華大學
畜產類	架上產品抽驗	小里肌(花肉社) 梅花肉片(花肉社) 豬腳	動物用藥 48 項 乙型受體素 21 項 重金屬(鉛鎘)	3	合格	全國公證 振泰檢驗
	進貨前檢驗	岩生雪巖雞 善糧文昌雞 善糧白肉雞	大腸桿菌 沙門氏菌 可利斯汀 β -內醯胺類抗生素 動物用藥 48 項 抗原蟲劑 23 項 安保寧 四環黴素類 硝基呋喃代謝物	13	合格	全國公證 中央畜產會
烘焙類	新品檢驗	香丁鳳莓酥	防腐劑 5 項 丙酸	2	合格	台美檢驗
沖泡飲品類	架上產品抽驗	清潤杏仁茶 有機發芽玄米沖調粉	黃麴毒素 4 項 農藥殘留 411 項	3	合格	振泰檢驗
	新品檢驗	牧蜂蜜碼-荔枝蜂蜜	農藥殘留 411 項 重金屬	2	合格	振泰檢驗
豆製品_漿類	架上產品抽驗	豆漿(無加糖)(名記) 黑豆漿(名記) 原味豆干 板豆腐 油炸豆腐 豆花	二甲基黃二乙基黃 金黃色葡萄球菌 沙門氏菌 李斯特菌 黃麴毒素 4 項	10	合格	ETC 檢驗
調理加工	架上產品抽驗	滷花生	腸桿菌科 沙門氏菌	2	合格	振泰檢驗

產品分類	檢驗目的	*品名(註1)	檢驗項目	*檢驗件數 (註2)	檢驗結果	檢驗單位
類	新品檢驗	滷牛筋 滷牛肚	腸桿菌科 沙門氏菌 防腐劑5項 重金屬(鉛鎘) 動物用藥48項 乙型受體素21項	6	合格	全國公證
調味品類	架上產品抽驗	紅麴醬 有機素蠔油 生抽壺底醬油 原味沙拉醬	橘黴素 3-單氣丙二醇 4-甲基咪唑 金黃色葡萄球菌 沙門氏菌 李斯特菌 防腐劑5項	9	合格	台美檢驗 ETC 檢驗
	新品檢驗	公平貿易香草荚 川蜀麻辣醬 老爹熟油辣椒 眷村家常辣醬 冷壓花生油	農藥殘留411項 人工色素8項 甜味劑13項 防腐劑12項 塑化劑9項 酸價	7	合格	瑠公 全國公證
休閒零食類	架上產品抽驗	松子 核桃 回家李果乾 麥香蘇打餅乾 蘇打餅乾	農藥殘留411項 黃麴毒素4項 甜味劑13項 防腐劑5項 抗氧化劑	8	合格	全國公證 台美檢驗 振泰檢驗
	進貨前檢驗	原味花生牛軋糖 花生酥心糖 棗泥核桃軟糖 岩燒海苔餅 胡椒菜脯餅	金黃色葡萄球菌 沙門氏菌 李斯特菌 防腐劑5項 黃麴毒素4項 丙烯醯胺	8	合格	振泰檢驗
	新品檢驗	芋見娃娃酥 古早味牛舌餅組(柴燒桂圓) 古早味牛舌餅組(鹽之花) 果香金鑽鳳梨酥糖	甜味劑13項 防腐劑5項	5	合格	台美檢驗 ETC 檢驗
茶飲類	進貨前檢驗	碧螺春綠茶 DB 草莓氣泡酒 DB 鳳梨氣泡酒	甲醇 鉛 二氧化硫 乙醇(酒精度) 防腐劑(己二烯酸/苯 甲酸) 農藥殘留411項	8	合格	瑠公 全國公證

產品分類	檢驗目的	*品名(註1)	檢驗項目	*檢驗件數 (註2)	檢驗結果	檢驗單位
	新品檢驗	DB 花蓮小米氣泡酒-蜂蜜口味 阿里山素燕窩	甲醇 鉛 二氧化硫 乙醇(酒精度) 農藥殘留 411 項	5	合格	瑠公 全國公證
農產加工類	架上產品抽驗	紅豆 喜願全麥麵條	農藥殘留 411 項 黃麴毒素 4 項 真菌毒素 11 項	3	合格	台美檢驗 振泰檢驗
	進貨前檢驗	有機脫殼花生 糯高粱 帶殼龍眼乾	農藥殘留 411 項 黃麴毒素 4 項 赭麴毒素 A	6	合格	瑠公 振泰檢驗
	新品檢驗	糯小米 去殼冷凍板栗仁	農藥殘留 411 項 黃麴毒素 4 項	3	合格	瑠公 振泰檢驗
蔬菜類	架上產品抽驗	苦瓜(環 A 優-曹素珍) 紫洋蔥(友 A 優-尤憲德) 馬鈴薯(環 A 優-蘇榮)	農藥質譜快速篩檢	3	合格	瑠公
	進貨前檢驗	地瓜葉(環保級-王宗益) 芋頭(環保級-王宗益)	農藥殘留 411 項	2	合格	瑠公
水果類	架上產品抽驗	帝王芭樂(農好優-蔣世明) 大目釋迦(友善優-李俊儀) 帝王芭樂(友善優-黃生富) 芭蕉(友善良-黃偉哲) 石火泉紅龍果(環保優-黃敏)	農藥質譜快速篩檢	5	合格	瑠公
	進貨前檢驗	津輕蘋果、秋香蘋果、紅金冠蘋果(安全級-林浴沂) 龍眼(友善優-東山合作社) 寶島甘露梨(安全級-吳保諒) 豐水梨、新興梨(農好級-孫昌楙) 文旦(安全級-李國溢) 文旦(安全級-詹東縈) 紅寶石葡萄柚(安全級-詹東縈) 文旦(農好級-盧秀紅) 銀輝美濃瓜(農好級-陳慶輝) 二十世紀梨(安全級-張源益) 梨子(安全級-林浴沂) 酪梨(安全級-羅吉森) 新世紀梨(安全級-許漢忠) 洋香瓜(農好級-范玉芳) 梨子(農好級-胡燕倫) 蘋果(安全級-胡燕倫)	農藥殘留 411 項	17	合格	瑠公

*註1：品名為產品名稱以送檢時間計算。

*註2：件數以產品送檢驗件數為計算。

當季水果



◆皮薄多汁，晶瑩細緻如玉——國產新世紀梨爽脆供應中

新世紀梨是日本引進的品種，多種植在高海拔地區，最大的特色是皮薄水分多，外型晶瑩白皙，宛若美人和嬰兒的肌膚般水嫩，是水梨中口感最細緻的品種，因此有「梨中之玉」的美稱，也是許多長輩口中的「幼梨仔」(口感細嫩之意)。新世紀梨富含醣類、蛋白質、脂肪、鈣、磷、鐵及維他命 A 和 C 等多種營養成分，而且含水量極高，高達 89.3%，簡直像是梨子形狀的天然優質飲品！既可補充水分，也可補充營養。冷藏過後食用，令人暑氣全消！由於新世紀梨的產期適逢中秋，加上外表精緻，口感甜美，也成了許多人秋節送禮餽贈親友的好選擇。為合作社供應新世紀梨的農友為梨山地區的胡燕倫、林浴沂，以及今年新加入的許漢忠。三人均在梨山地區友善耕作多年，不但重視水土保持，也悉心高品質管理。新世紀梨嬌嫩，產期短，大約到九月中下旬便結束。還請把握難得產期，多多品嚐利用這珍貴甜美的果品！

貼心小提醒

1. 新世紀梨的果皮細薄，加上農友均為友善種植，建議使用清水清洗後，無須削皮便可直接食用無需削皮，口感更佳，且更能完整攝取果皮上的天然維生素及礦物質！
2. 新世紀梨果皮細緻，因此常可見到幼果未套袋時期與樹枝摩擦留下的褐色斑痕跡，不影響食用，還請理解。

【新世紀梨供應小檔案】(以目前供應者為主，黃色色塊為今年新加入供應之農友)

合作農友	產地	級別
林浴沂	台中梨山	安全級
胡燕倫	台中梨山	安全級
許漢忠	台中梨山	安全級





產地速報

時近中秋，合作社文旦農友陸續傳來捷報，繼花蓮鶴岡農友張華妹獲【花蓮地區文旦早收技術管理成果競賽優等獎】之後，**台南麻豆鎮北農友李國溢的文旦亦在眾多麻豆文旦中脫穎而出，獲得【2023年台南市文旦評鑑大賽優等獎】！**這在眾多慣行農友環伺之下，實屬不易！今年文旦生長良好，多可提早採收，而且甜度高，糖酸比佳，多汁又香甜，歡迎提早訂購，盡情品嚐！。



◆極品老欖，細緻多汁甜美——2023 文旦大賞！

節氣來到白露，正是文旦柚採收的季節！文旦富含維生素C、膳食纖維等營養，清新的柚子甜香解膩去燥，是中秋節最應景的水果。台灣文旦主要產區除了知名的麻豆、斗六，花蓮鶴岡、苗栗西湖也算新起之秀，一方風土一方滋味，品嚐各產區的文旦，其實也品嚐了台灣各地的氣候風。

合作社農友的文旦，多已是樹齡超過 2、30 年以上的老欖

，採友善耕作多年；採收後經過適當辭水，果肉細緻水分足，晶瑩透亮，讓人忍不住一口接一口，吃得好安心。且因農友們以維持品質為主，不刻意追求產量，加上文旦耐儲放，許多人會成箱購買，餽贈親友，或是回家辭水慢慢吃，因此往往未到中秋，箱裝文旦便已被預訂一空。秋節已近，圓滾滾、油胞細緻的文旦即將現身合作社架上，歡迎多多利用，品嚐這一季最美妙的旬味鮮果！



■張華妹——有機栽培打敗慣行的優質早收文旦

張華妹接手老欖文旦園之後，便踏上難度最高的有機栽培之路。為了使果樹得到充分養分，張華妹將樹與樹的行距拉寬至五公尺左右，犧牲產量換來每棵樹充分享受到空氣、日照和雨水洗禮，結出渾圓飽滿的果實。除了有機質肥料、人工除草、完全生物性防治外，張華妹還會將剩餘文旦便拿來自製液態堆肥，或到山上蒐集枯葉用以增加果園地力。今年，張華妹的文旦甚至擊敗眾多慣行農友。從與眾多慣行農友的競爭中脫穎而出，獲得【花蓮地區文旦早收技術管理成果競賽優等獎】。



■詹東縈——注意管理細節，種出高品質文旦



詹家文旦是爺爺從臺南麻豆帶回種苗開始種植至今，現在供應合作社主要是 20 至 30 年的老欖文旦，「我們劉厝庄文旦，果肉較有彈性，口感回甘。」詹東縈認為，樹體健康才能培育好的水果品質，這也會減少用藥頻率，詹大哥農園特別規劃行株距寬約七公尺，並全面採用草生栽培，走在園裡感受草地的舒適柔軟；此外，詹東縈在採收前夕還會減少施用氮肥，果實為爭取有限的養分，反而會特別甜。正因為這樣的費心管理，詹大哥的文旦油胞細緻風味甜美，品質極高，是不可錯過的優質果實！

■盧秀紅——注意管理細節，種出高品質文旦

幾十年前，盧秀紅與先生一起種植文旦柚，一直是獨自照顧果園。一開始她對務農完全不懂，也是定期施用農藥至採收為止，直到先生住院後無暇噴藥，才發現沒噴藥的果實並無太大損傷，開始投入安全用藥的種植方式，「反正做事我不計成本，傻傻的一直用，有一天就發現，果子怎麼變得那麼好吃.....。」而今，兒子也已接手投入果園管理。走入盧秀紅的果園，只見草相豐美，雖然果實表皮不盡完美，卻可吃到自然栽種最細緻豐足的滋味，請勿錯過！。



■李國溢——田間管理第一名的正宗麻豆鎮北文旦



李國溢承接家裡果園已近 30 年，主攻文旦柚種植，果園位於麻豆區北勢寮，為麻豆鎮北柚之正宗產區。麻豆鎮北的土壤特殊，源於曾文溪上游青灰岩沖刷而來的鹼性壤質土，且有多層隔土，堅硬密實使文旦樹難以紮根。也正因此逆境，間接迫使文旦樹將養分保留於果實中，成就鎮北柚果形細緻小巧，多汁回甘香氣足，餘韻無窮的天然風味，是許多文旦行家追逐的精品級文旦。「我們果園管理都是減農藥、不用除草劑，再搭配有機自製液肥補充樹體營養」。李大哥的悉心管理，也

讓他在以嚴格評比著稱的「台南市文旦評鑑大賽」中脫穎而出，2022 年得到田間管理評比第一名，**今年更是奪得文旦大賽優等獎**！李國溢大哥供應合作社的文旦，是精選頂級（40 年生以上）跟特級（25 年生以上）的老欖等級，歡迎把握產期品嚐得獎文旦！

■溫昌海——梯田上的蜜香文旦

農友溫昌海的柚子園苗栗西湖。早年，西湖的坡地遍植相思木，後來引進栽種柚子後，發現果肉汁多香甜，引領西湖種植柚子的風潮。1987 年，溫昌海在西湖開墾占地兩甲半的五階梯田種植文旦及其他果樹，2011 年，溫昌海大哥轉為有機耕作，果園大半都是獨力完成。目前溫昌海大哥園中的文旦，平均樹齡超過 31 年。「我們的文旦柚有蜂蜜的香氣，辭水以後很多水耶，一剝就充水，你要用吸的，像吃西瓜那樣。」溫昌海大哥的文旦柚，果香十足，金黃透明且軟甜多汁的果肉，依然誘人。他說，現採的文旦柚不會好吃，經過三天到一週的辭水，才可以品嚐到最完熟的風味。雖然西湖文旦產期略晚於麻豆與斗六，但別具風味，歡迎這獨樹一格的文旦風味。



貼心小提醒

因農友減藥栽培及近日颱風影響，文旦外觀可能不盡完美，但風味一樣甜美清香，還請理解後再利用。

【文旦供應小檔案】

合作農友	產地	級別
張華妹	台中梨山	友善級
詹東縈	雲林斗六	安全級
李國溢	台南麻豆鎮北	安全級
盧秀紅	雲林斗六	安全級
溫昌海	苗栗西湖	環保級



◆完熟甜脆多汁，青色不青澀——國產青蘋果金冠、青龍蘋果香甜供應中

時入九月，國產蘋果季來到中段班，兩種青蘋果——青龍蘋果與金冠蘋果即將相繼登場。有些人看到青蘋果會退避三舍，覺得一定又酸又澀又沒風味，這主要是受到進口青蘋果的食用印象拖累——為了避免長途運輸造成撞擊損傷，進口青蘋果往往六分熟就採收，此時尚未完熟，且蘋果也無法後熟，因此風味自然又酸又澀。但台灣本土種植的青龍蘋果，少了長途運輸的勞頓，得以完熟採收，果實在樹上得到充分的養分供應與熟成，風味甜度十分細緻，一口咬下，那迸出的香甜汁液，往往讓人大吃一驚，完全不酸澀！今年雨水調和，實測甜度竟有高達 14 度的，甚至不輸蜜蘋果！各種品種的國產蘋果一波接一波，錯過就得等明年，還請把握產期多多品嘗，豐富您的味蕾地圖！

■金冠蘋果——皮薄肉細酸甜多汁，帶著金色皇冠的青蘋果

金冠蘋果成熟時果皮呈黃綠色，靠近果梗周圍會有黃褐色鏽斑，放射狀有如皇冠，因而得名。金冠蘋果的外表不向進口蘋果那樣鮮豔亮麗，但是果肉細緻，果皮細薄，因為皮薄，連皮一起吃，一點都不粗糙乾澀，還可完整獲取果皮的礦物質等營養。風味濃郁，果香清新，酸甜適口不膩，口感脆實，嚐起來清爽極了！也可用來打成果汁或搭配做成水果沙拉，讓金冠的酸香點

亮味覺，喜愛作烘培品的話，其酸香也很適合與甜品搭配喔。數量與產期都有限，千萬別錯過嘗試這蘋果的獨特風味！

貼心小提醒

1. 金冠蘋果成熟時靠近果梗周圍會有黃褐色鏽斑，放射狀有如皇冠，因而得名。此為正常現象，不會影響果肉品質，一樣清甜爽口。還請安心食用。
2. 農友完熟採收，購買後請立即冷藏保存，並且趁新鮮於一周內享用完畢風味最佳，以免退酸，影響風味。

◆完熟甜脆多汁，青色不青澀——國產青龍蘋果香甜供應中



時入九月，國產蘋果季來到中段班，兩種青蘋果——青龍蘋果與金冠蘋果即將相繼登場。青龍蘋果原產於澳洲，原名 "Granny Smith" (史密斯奶奶蘋果)。1868 年史密斯老奶奶在花園發現蘋果苗，原以為是歐洲野生酸蘋果品種，沒想到種出來的蘋果香甜爽脆。後來這個品種被廣泛種植並成為經濟作物，也是做蛋糕甜點食材的主要品種。

今年為合作社供應青龍蘋果的，有林浴沂、許漢忠、胡燕倫、張源益，他

們在梨山武陵一帶友善耕作多年，致力減藥，涵養水土。其中，農友張源益大哥的青龍蘋果因種植海拔較低，最早供應，且因氣候暖化，外觀較多瑕疵，但農友已自行理貨篩果挑去一大半，且實測風味甜度不輸蜜蘋果（即前述實測 14 度 Brix 者），經品測過後，深深覺得如果因為外觀而篩除，社員就少了一個優質蘋果風味的味覺經驗。還請社員們理解並珍惜利用。



貼心小提醒

產地鮮採的青龍蘋果果皮雖是青綠色，卻已是為完熟採收，購買後請立即冷藏保存，並且趁新鮮於一周內享用完畢風味最佳，以免退酸，影響風味。

【國產青蘋果供應小檔案】（以目前供應者為主，黃色色塊為今年新加入供應之農友）

合作農友	產地	級別
林浴沂	台中梨山	安全級
張源益	台中武陵	安全級
胡燕倫	台中梨山	安全級

許漢忠

台中梨山

安全級



酸甜亮麗的陽光果實

黃金百香果開始供應

主婦聯盟合作社
Taiwan Homesteaders United Consumers Co-op

◆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。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 / 鍾金翰——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與鍾金翰是姊弟，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。欣妤與金翰從小便與百香果相熟，帶著家傳的深厚經驗，致力種出更高品質、更健康的黃金百香果。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，每分地只種約四十欖果樹，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。而今適逢盛產，想品嚐這獨特風味的社員千萬別錯過！



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
鍾金翰	台東市/台中新社	安全級	黃金百香果



◆少見品種，甜酸比細膩——國產紅心奇異果早鳥限量預訂中

產地速報

好消息，旭帆的紅心奇異果即將於 **9月中** 採收，屆時將依訂單順序出貨。由於產量稀少，**只有500盒**，訂完為止！即日起請洽站所預訂，以免錯過品嚐這珍貴果品的機會！

奇異果原名獼猴桃，早在一兩萬年前，便已出現在中國、台灣一帶。一百多年前被帶到紐西蘭推廣種植，成為紐西蘭的代表農作物之一。奇異果營養價值極高，富含水溶性膳食纖維、奇異果酵素、獼猴桃鹼、氨基酸和磷、鉀、鈣、鐵、鎂等礦物質，以及大量維生素C。所以有「維他命果」、「超級水果」、「水果之王」的美譽。台灣一年到頭都吃得到進口奇異果，對於奇異果的人均消費量世界第一。但每年唯有9到10月，是能夠品嚐到台灣國產奇異果的時間。其中絕不能輕易錯過的，是青農涂旭帆的**紅心奇異果**以及**黃金**



奇異果。紅心奇異果又名「紅陽奇異果」，皮薄肉嫩，照顧

不易，少有農夫種植，是國內外都難得見到的品種，產量十分稀

少。果

形小巧，果心帶有

放射狀的豔紅色彩，宛若明亮陽光，因而得名。紅心奇異果

軟熟後肉

質綿密、甜酸比細膩，帶有淡淡蔗香揉合果香，風味層

次

十足。



相較於進口奇異果七分熟就必須採收運送，國產奇異果產地鮮採直送，不只縮短了碳里程，也因為免去了跨國運送的時程，得以完熟採收。因此果實能夠在果樹上充分生長，口感更濃郁、風味與層次更豐富迷人。為合作社供應奇異果的農友涂旭帆，推廣種植本土

奇異果已超過十年。果園全以人工割草，果樹間保持適當距離，使葉片有充足日照行光合作用，讓植株更營養、健康。之所以選擇種植這種水果，其中一個重要的原因是，奇異果的根系深入地下十公尺，相當於三層樓高，有助於水土保持。也因此，雖然奇異果種植門檻高，旭帆仍一路堅持，也讓更多國人品嚐到國產奇異果的美妙滋味。而今產期又將到來，歡迎把握機會品嚐，這一年一度的美好！

貼心小提醒

1. 奇異果為後熟水果，收到時可先打開通風半天，好讓運送時產生的水氣散出乾燥。如果果實還偏硬，可能還需要 3-5 天成熟。若想加速熟成，可將奇異果跟 1-2 顆蘋果或香蕉放入塑膠袋中，袋口打鬆結（須保留一些空氣），放於室溫中待其軟熟即可。如果已經軟熟，則可放入冰箱冷藏慢慢食用，減緩軟熟速度，以便調節食用時間。但還是盡快嘗鮮吃完，以免過熟發酵。
2. 紅心奇異果的果型小巧，產量稀少，因此採混果出貨，但無論顆粒大小，都一樣好吃迷人。

【紅心奇異果供應小檔案】



合作農友：涂旭帆

品種：紅心奇異果

產地：新竹尖石/苗栗海拔約一千公尺地區

自主管理等級：環保級

出貨規格/售價：500g/盒（混果出貨）· 500 元/盒



◆秋之旬味，鬆綿甘甜——國產板栗鮮果供應中

說到栗子，你會想起什麼？栗子燒雞？還是香甜熱呼呼的糖炒栗子？栗子鬆軟香甜的滋味，是許多人的心頭好，飽滿溫暖的感受，召喚著食欲之秋美好記憶。秋天，正是新鮮板栗採收的季節。



栗子擁有豐富澱粉、膳食纖維和礦物質等營養，素有「乾果之王」的美名。栗子多產於溫帶地區，台灣的北回歸線，便是板栗分布的最南界，產區多集中在嘉義阿里山腳的中埔鄉。

中埔地區栽培板栗已有六十年歷史，其中最重要的推手就是現今產銷班班長林德淵的祖父林長成先生。日治時期，日本人嘗試在阿里山種植各種板栗，當時從事伐木工作的林長成發現日本人對板栗甚為喜愛，便討了一些果實回家種。原本只是供自家食用，但經過多年淘汰選種逐漸馴化，林先生發現其有發展成產業的潛力，便開始有計劃的經營，更無私將樹苗和經驗分享給親友，帶起當地種植板栗熱潮。2004年在農會輔導下，中埔鄉成立全國唯一的板栗產銷班。由於**國產板栗果仁呈現亮麗金黃色，和市售進口板栗有所差異，因此命名為「黃金板栗」**。林家的栗子園就從林長成先生開始，一代傳一代，十多年前林德淵大哥回鄉接手，與兒子志賢一起管理，希望能繼續將這個在地特色農產發揚光大。



板栗栽種門檻極高，從種子、實生苗到嫁接，至少要七年才能穩定產出，願意投入的農友不多。而且板栗多

刺，甜美的果肉被佈滿長尖刺宛如刺蝟的「殼斗」包裹著，被扎到時往往痛徹心扉，因此採收時須先以長柄鐮刀將成熟的果實割落，以長鐵夾

撿拾收集後，再戴上沾膠厚手套小心翼翼地扳開殼斗取得果實，後續還要經過分級和篩選等流程精選後才可出貨，十分「厚工」。然而**國產黃金板栗果仁飽滿，清炒後依然保留金黃色澤，吃起來口感鬆綿鮮甜，遠勝進口板栗，新鮮度就是最大關鍵。因此儘管栽種採收不易，卻是追逐者眾。而且鹽炒比糖炒更能展現它的清爽鮮味與香氣。8月下旬到10月下旬就是中埔板栗一年一度的採收季，歡迎社員把握產期多加利用，一同品嚐這難得的鮮美好滋味。**



8月下旬到10月下旬就是中埔板栗一年一度的採收季，歡迎社員把握產期多加利用，一同品嚐這難得的鮮美好滋味。

貼心小提醒

1. 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。

2. 板栗連殼料理時請先以利剪或刀子在殼表面劃一道切口，避免加熱時因果仁與殼之間的空氣驟然膨脹而爆碎，也方便品嚐時剝殼。
3. 若要先取得果仁利用，可將果實浸泡於滾水 2 分鐘，待殼軟化會更容易剪開剝除。
4. 鹽炒板栗做法：板栗和鹽取 2：1 的比例，先將鹽炒熱，再放入已劃好切口的板栗一起翻炒，當果實外殼翻開並露出金黃色果仁即完成，需時約 20 分鐘。



【板栗供應小檔案】

合作農友：林德淵

品種：黃金板栗

產地：嘉義中埔

自主管理等級：農好級



◆好禮送好梨，陽光熟成的蜜香味——新興梨開始供應中

梨，是台灣夏秋季常見的水果之一，清透爽脆的口感，恰恰能解盛夏的暑熱燥氣。每年從七月開始，便陸續能嘗到許多品種的梨。豐水梨、新興梨、寶島甘露梨、新世紀梨以及雪梨等，滋味各有不同。而今，豐水梨產期已近尾聲，接續登場的，是廣受大眾歡迎的新興梨。

新興梨屬褐皮梨種，果皮斑點明顯，果肉細緻脆嫩，清甜多汁，透著蜜香。**日照充足、熟度夠時，果核甚至有機會蜜化出現蜜腺。圓潤飽滿的果形，細緻甜美的口感，厚實豐碩的果重，加上產期接近秋節，讓新興梨成為廣受大眾歡迎的禮品水果之一。**

為合作社供應新興梨的農友，是台中東勢的孫昌懋大哥。有別於市面上為了爭取產期提早而催熟的高接梨，孫昌懋大哥家的梨，從嫁接到採收需花費 180 天，也就是整整半年的時間，生長期比做人工催熟的梨子更長。孫昌懋大哥說：「我不做催熟、不做葉面施肥，也不用勃激素(GA)，所以需要更長時間熟成，年年研究，就是希望讓梨子品質更好。我的梨子吃得到陽光味喔！」孫大哥會在橫山梨與豆梨砧木上先嫁接豐水梨，一個月後再接新興梨，雖會增加工序、損耗數量也較多，但兩種梨的質量都能兼顧，同時也嚴格遵守採收前三個月以上的停藥安全期。此外，孫大哥對環境的照顧和對梨子一樣無微不至，堅持與草木共生，經過 11 年的努力，終能完全不用除草劑，期間更砍除位於山坡地上兩公頃面積的梨樹，植樹造林。品嚐孫大哥的梨子，吃到的是孫大哥照顧環境與水果品質的濃濃心意，歡迎多加利用！



貼心小提醒

1. 梨子耐儲放，購買後請即置於冰箱冷藏，便可保持鮮度與甜美。
2. 今年產地少雨，梨子甜度也有提升，生長期間如遇較大溫差，果核附近會蜜化（醣分轉化）形成半透明狀的蜜腺，這不是梨子爛掉哦。還請理解後利用。

【新興梨供應小檔案】（僅列出目前採收供應之農友）

合作農友	產地	級別
孫昌懋	台中東勢	農好級
林浴沂	台中梨山	安全級

◆碩大清甜，獨特蔗香——寶島甘露梨來報到

「寶島甘露梨」是近年來台灣本土農友精心培育出來的高接梨新品種。果型巨大，渾圓扁胖，表面有些凹凸，彷彿壯漢糾結的肌肉。初次看到寶島甘露梨的人，很少不被它碩大厚實的外型所震懾。然而**在看似粗獷的外表下，寶島甘露梨有著細緻甜美的內在，果皮薄、果肉脆，一刀切下，汁液會直接從切口處迸出，分切時甚至會順著切痕自動裂開。而且果實越大顆，肉質越細膩。甜度高，卻幾無酸度，有些人覺得口味較淡，但其實反倒凸顯了這個品種獨特的蔗香。**

搶眼的外表，細膩爽脆的口感，讓寶島甘露梨一上市就深獲好評，送禮視覺誠意十足，也因而成為水果禮品市場上的重量級新星。

今年首度為合作社供應寶島甘露梨的是青農吳保諒，他的家族落腳苗栗多年，一開始以種植香茅、苦茶等經濟樹種、提煉精油為生，後改種柑桔、高接梨、桃等果樹。自小耳濡目染的保諒，也以農業為志向。園藝系畢業後，保諒學以致用，返鄉種植藍莓，也協助父親管理果園。有感於本土梨穗的適地生長優勢，五年前，保諒家族取得了寶島甘露梨的種植授權，與新興梨同接在一棵砧木上，一來調節果品產期，再者也希望藉著甘露梨生長優勢，透過花粉雜交的

過程，提升新興梨果實大小。**除了草生栽培、提前套袋之外，保諒還會在梨子幼果期進行「果萼修果」，將幼果果萼如五爪蘋果般突起的「爪」修除，雖然這麼做十分費工，卻可使採收下來的甘露梨果型更圓潤飽滿，送禮也更美觀。不過度追求果重，而是花更多心思在精緻品質管理上，也使得保諒的寶島甘露梨風味十足。秋節將近，正是送禮的好時機，歡迎趁著產期多多利用，農友悉心照料的佳品美果！**



貼心小提醒

1. 梨子耐儲放，購買後請即置於冰箱冷藏，便可保持鮮度與甜美。
2. 農友供應的寶島甘露梨均為成熟採收出貨，唯保諒採用了較不透光的套袋，採收初期收到的梨子顏色會較淺些，但果皮也比較細嫩。但無論果皮深淺，進入冷藏保存後，果皮顏色都會漸漸變深(如何判定梨子熟度請見週報下方【水果品質說明】)。還請理解後利用。

【寶島甘露梨供應小檔案】

合作農友：吳保諒
 品種：寶島甘露梨
 產地：苗栗卓蘭



自主管理等級：安全級

♥ 水果品質說明

◆【文旦賞味小秘訣】等一等，更好吃——文旦辭水風味佳

文旦剛採收時果肉較硬，口感沒那麼好吃，必須放置 5~10 天，讓它「辭水」（俗稱消水），讓文旦從原本淡綠色的外皮轉變為黃綠色，一部分多餘的水分會蒸散，使果肉柔軟，果實甜度提高。這時就是品嚐文旦的最好時機了。

（圖像資料來源：農糧署-鮮享農 YA 粉專）



◆【蘋果賞味小秘訣】把握時間品嚐以免「退酸」

「退酸」是蘋果採收後的自然衰退過程。坊間流傳：「購買蘋果後要盡快冷藏，好讓蘋果可以自然退酸，提升甜味」，其實這句話只對了一半。資深蘋果農友經驗說明，蘋果採收後要冷藏，是為了避免蘋果衰退太快，影響口感。但這不是為了「讓蘋果退酸」，而是要避免蘋果「太快退酸」。退酸並不會凸顯甜味，反倒是甜味也會隨著一併消退；直到口感變鬆時（大約採收下來一週之後），整顆蘋果就變得不酸不甜、平淡無奇了。

迷人的甜酸比，是台灣本土蘋果產地鮮採才有機會享受到的美味，因此以一個禮拜以內盡速食用完畢為宜！而這也是判斷蘋果是否新鮮的重要依據。國產蘋果季即將展開，特別與您分享這個賞味秘訣，社員不妨趁此機會觀察驗證，以便完整享用本土蘋果獨特甜酸風味！

◆【梨子品質說明】購買梨子回家後，切開一看，發現果肉有黑點，或者是透明果凍狀

· 這是什麼原因造成的？還能吃嗎？

梨子果肉的褐黑點，是因為缺鈣造成的生理障礙，類似蘋果的「苦痘症」，不影響食用與健康，還請理解並利用。

至於梨子果肉的透明果凍狀，如位於接近果皮處，較可能是撞傷。如位於果肉內部或接近果心處，則是俗稱「梨蜜症」或「水心症」的生理障礙，常見於亞洲梨系統如豐水梨、新世紀梨、二十世紀梨等。主要產生原因有二，一是缺鈣，二是果實甜度高，在日夜溫差高的環境逆境下，果實轉換糖份為山梨糖醇，因而產生類似蜜蘋果的結蜜現象。兩者均不影響食用。但如果梨蜜症範圍較大較嚴重，也請盡快食用完畢，以免過熟發酵。

📢 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
友善蜂米組	米 1kg/ 蜂蜜 700g	簡德源	620	9/5	限量 600 組	牧蜂農莊位於三芝，亦是供應合作社筊白筍的農友-簡德源，以生態農法為主要訴求，生產筊白筍、米及蜂蜜，桃園三號香米，入口嚼勁有 Q 度，有點黏又不會太黏的絕佳口感，放涼後風味絲毫不減，冷熱食都有芋頭香味。荔枝蜜色澤淺而晶亮，帶有獨特的荔枝清香，比起濃郁的龍眼蜜，香氣相對雅致，甜味溫和，帶有微酸尾韻，吃起來有清爽的香甜。
花旗參 銀杏茶	250g/罐	集昌	500	9/18	無	生產者集昌，利用本身的中藥材專長，使用『正宗』花旗參，搭配頂級銀杏，調配出參氣滿滿的沖調粉，補充你一天的元氣。

◆ 恢復供應:(全社皆有供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
椰漿-24% (馥聚)	400ml	馥聚	150	9/5	1.採用斯里蘭卡椰子椰肉壓榨而成，不添加其他成分。 2.天然椰奶在長時間靜置下或天氣寒冷時可能會油水分離，且椰子油遇冷會凝固，建議使用前先浸泡於熱水中再進行搖晃開罐使椰漿均勻，因不添加其他添加容易凝固食用前，請先搖晃再使用。
澳洲有機 無鹽奶油	250g	舍利蓮	270 9/4-9/30	9/7	乳源來自澳洲有機飼養放牧乳牛，飼養過程不使用抗生素，限地限額飼養牛隻。維持當地生

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
			優惠價 260		態，保留更多生物多樣性，定期檢測，確保產品和環境沒有汙染
有機脫殼花生	300g/包	國輝 (土豆世家)	165	9/18	市面上少有的有機認證花生，因此也缺貨多時，生產者今年更加努力照護，終於有收成，採收後充分日曬，立即放入冷藏，確保花生的品質，無論炒花生、水煮花生、燉煮甜湯、魯花生、包肉粽都十分美味

◆ 價格異動: (因原物料、加工成本增加，生產者進價調漲，同步調整售價，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
碧螺春綠茶	300g	大眾茶莊	620	715	9/11	全區
冷藏牡蠣	300g	湧升	250	265	9/11	全區

◆ 產品優惠: (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
手工玫瑰草莓果醬	230g/罐	蘿拉	240	175	8/28至利用完為止	利用緩慢,促銷推廣	否
有機紅棗乾-200g	200g	黃炳華	330	315	8/21-9/30	時序已入立秋，秋季養生好時機，其中紅棗是溫補好食材，如紅棗銀耳湯潤肺、補氣的紅棗枸杞茶.....等，除了煮甜湯養身雞湯內也是常見的食材。合作社供應來自苗栗公館有機紅棗乾，因生產者堅持「天然、有機、無農藥」的友善理念，及維持好品質不妥協，產出更優質紅棗，香氣濃郁，果肉香Q。別因秋老虎發威，錯過節氣時機，來一包台灣紅棗，讓您有好氣色。	是
薑母鴨	1000g*2包	鴨迷	580	290	批次利用完為止	因利用趨緩，優惠價2包5折鼓勵社員多加利用。(因系統設定，站所可任2包5折、線上及班配需同品項2包5折)	否
燒酒雞			600	300			
小湯圓	300g*2包	餐御宴	144	72	批次利用完為止	因利用趨緩且效期將屆，採兩包5折優惠價鼓勵社	否

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
						員多加利用。	
台灣米漢堡 (素沙茶鮮菇)	6入 /960g	喜生	295	260	批次利用 完為止	因米漢堡規格更改為3入新包裝，為出清6入裝規格採單包88折優惠價鼓勵社員多加利用。	否
台灣米漢堡 (全牛肉)			385	339			
台灣米漢堡 (洋蔥牛肉)			355	312			
台灣米漢堡 (薑燒豬肉)			360	317			
台灣米漢堡 (三杯雞)			350	308			
台灣米漢堡 (打拋雞)			330	290			
有機筍筍	200g	茶山	200	180	批次利用 完為止	因利用趨緩，採單包9折優惠價鼓勵社員多加利用。	否
一日鮮 轆筍筍	600g		280	250		因利用趨緩，採優惠價鼓勵社員多加利用。	
草莓雪酪	250g/杯	舞茶	175	149	批次利用 完為止	因應季節轉換，趁夏季的尾巴利用起冰品，搭配中秋團聚，作為餐後甜品十分合適，採單品85折優惠，歡迎社員多加利用，供應情況以站所及各分倉數量為主。	否
芋頭冰淇淋	250g/杯		120	102			
海鹽西瓜 冰棒	80g*3入 /盒	春一枝	140	119	批次利用 完為止	因應季節轉換，趁夏季的尾巴利用起冰品，搭配中秋團聚，作為餐後甜品十分合適，採單品85折優惠，歡迎社員多加利用，供應情況以站所及各分倉數量為主。	否
百香果 冰棒			115	98			
蜂蜜檸檬 冰棒			140	119			

◆ 停止供應:

品名	規格	生產者	原因說明	停止供應時間
有機鷹嘴豆	500g/包	正原	有機鷹嘴豆因航運等相關問題，產地由土耳其改成墨西哥，同時有機的等同性認證問題，將其有機字樣移除，改為優質鷹嘴豆上架供應。	現有庫存利用完為止

◆ 供應狀況:

品名	規格	生產者	缺貨狀況說明	預計恢復時間
有機棉小方巾--- 34*38cm4 入	4 入/包	知蓮	加工廠缺工，製程尚在安排中	11 月底
有機棉中毛巾--- 34*76cm2 入	2 入/包			
有機棉手巾--- 23*25cm4 入	4 入包			
燦日大武山濾掛式咖啡- 日曬處理	10 入/組	有限責任 屏東縣原 住民泰武 咖啡生產 合作社華 安義	包材印製及颱風導至新品進貨 延遲	9 月底前
燦日大武山咖啡- 日曬處理	112g			
燦日大武山咖啡- 蜜處理	112g			
燦日大武山濾掛式咖啡- 蜜處理	10 入/組			

📢 產品說明&季節性預防提醒

➤ 手工香皂(玫瑰)成份異動說明

生產者瑪諾蘭迦，手工香皂(玫瑰)自 7/11 製造批次起調整配方，支持本土農業，新增大花農場的玫瑰花瓣液為原料，手工皂以人工壓皂切皂製作，不使用化學色素、化學香精，推薦適用於任何膚質清潔使用。

➤ 近期蔬果品質說明

因近期颱風與連續降雨，採收的蔬果多受影響，外觀可能不盡完美，保存也需要多多留意。例如因強風吹襲，黃秋葵易與枝條磨擦，產生較多黑斑；降雨較多，也會導致葉菜類含水量偏高，品質耐受度較差，需進冰箱保存並盡快利用完畢。

目前社內已請農友與物流理貨端加強採後處理，盡可能減少相關異常上架，亦請社員近期購買後蔬果盡早利用避免久放。還望社員多多理解與支持。

◆ 推廣活動:【有機棉寢具預購】



品類	序	品名	規格	預購價
夏被	1	夏被(大地綠) NEW	150 x 210m/件	2,590 元
	2	夏被(優雅藍)	150 x 210m/件	2,590 元
雙人兩用被	3	雙人兩用被(大地綠) NEW	180 x 210cm/件	4,030 元
	4	雙人兩用被(優雅藍)	180 x 210cm/件	3,990 元
被套	5	單人被套(大地綠) NEW	150 x 210cm/件	1,925 元
	6	單人被套(優雅藍)	150 x 210cm/件	1,925 元
	7	雙人被套(大地綠) NEW	180 x 210cm/件	2,410 元
	8	雙人被套(優雅藍)	180 x 210cm/件	2,375 元
床包	9	單人床包(綠) NEW	105 x 186 x 30cm/件	1,400 元
	10	雙人床包(綠) NEW	150 x 186 x 30cm/件	1,660 元
	11	雙人加大床包 Queen Size(綠) NEW	180 x 186 x 30cm/件	1,940 元
	12	雙人加大床包 King Size(綠) NEW	180 x 210 x 30cm/件	2,200 元
	13	單人床包(灰藍)	105 x 186 x 30cm/件	1,400 元
	14	雙人床包(灰藍)	150 x 186 x 30cm/件	1,660 元
	15	雙人加大床包 Queen Size(灰藍)	180 x 186 x 30cm/件	1,940 元
	16	雙人加大床包 King Size(灰藍)	180 x 210 x 30cm/件	2,200 元
枕頭套	17	枕頭套(大地綠) NEW	48 x 73cm/單個	315 元
	18	枕頭套(優雅藍)	48 x 73cm/單個	315 元
隨身被	19	隨身被(湖水綠)	105 x 150cm/件	1,160 元
	20	隨身被(煙燻粉)	105 x 150cm/件	1,160 元
棉被胎	21	單人	150 x 210cm/5 斤	3,950 元
	22	雙人	180 x 210cm/6 斤	4,780 元

◆ 推廣活動: 【溫柔秋日便當計畫】



良食記憶 安心裝盒

活動時間：9/4(一)-9/30(六)

一餐一盒愛裝滿 打開與農共好的溫柔食刻

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
好食秋便當	1	香魚(松樹門)	600g/3~6 條	235	212
	2	台灣薄鹽鯖魚(明堯) (2 件優惠)	300g*2	190	170
	3	松坂肉(中央畜牧場)	300g	360	342
	4	豬小排骨(中央畜牧場)	300g	160	152
	5	小熱狗	300g	120	114
	6	培根	300g	210	200
	7	日本生干貝-3S	1000g	1,470	1,420
	8	岩生雪巖-土雞剝塊	800g	485	450
	9	善糧白肉雞雞腿	500g	278	265
	10	善糧白肉雞雞腿剝塊	500g	288	274
	11	海水金目鱸魚排(2 件優惠)	200g*2	370	325
	12	巨無霸杏鮑菇(環保級)陳耀松	1kg/包	130	130
	13	三日苗(環保優)綠藤 (2 件優惠)	50g*2	196	176
	14	冷凍烏龍麵	800g/4 入	93	90
	15	NEW 友善蜂米組(米 1kg/蜂蜜 700g)	1 組	620	620
調料秋知味	16	澳洲有機無鹽奶油	250g	270	260
	17	有機味噌	500g	145	135
	18	有機番茄醬	270ml	120	108
元氣秋早餐	19	鮮奶饅頭(四方)	585g/9 入	150	140
	20	手作芋頭饅頭(福潤)	70g*6 入	135	125
	21	手作芋泥包(福潤)	50g*6 入	135	125

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
溫柔秋養肺	22	清潤杏仁茶	450g	370	352
	23	蜂膠液	30ml	530	490
	24	新鮮白木耳(環保級)隆谷	200g/包	98	92
	25	優質枸杞	200g	330	281
	26	正四神燉料	130g	150	128

※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

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、有機農產驗證稽核員、乾貨理貨人員、驗收理貨人員(工作地點：三重總社)
- 社務專員、蔬果理貨人員(工作地點：台中分社)
- 儲備站長(工作地點：大台北地區、新店站)
- 月薪站務(工作地點：北北分社、大直站、碧湖站、三重站、斗六站、三多站、河堤站)
- 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/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。