



與農共好溫柔食刻

溫柔秋養肺

正四神燉料 優質枸杞

推廣價:128元/130g

推廣價:281元/200g

週報期數 / 2023 年 9 月第 3 週 (9/18-9/22)

目錄

📢 社內公告.....	2
🍎 當季水果.....	7
📢 產品資訊.....	22
📢 產品說明&季節性預防提醒.....	24
👜 人資招募.....	26

📢 社內公告

【中秋連假服務時間異動說明】

社員們好！

中秋節連續假期站所、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

	9/29(五)	9/30(六)	10/1(日)
站所	暫停服務	服務至 18:00	暫停服務
線上訂購	正常服務		
社員服務	暫停服務		
※三重站連假期間皆暫停服務			

二、線上訂購個人宅配

因連假，籃菜出貨行政作業需提前，9/28(四)中午 12 點至 9/29(五)上午 9 點暫停籃菜供應。24 小時可訂購，請社員多加利用，連假期間到貨日如下：

● 雙北、基隆、桃園、宜花:

訂購日期 (上午 9:00 後)	9/25(一)	9/26(二)	9/27(三)	9/28(四)	9/29(五)~ 10/1(日)
冷凍預計最快到貨日	9/28(四)	9/29(五)	10/2(一)	10/3(二)	10/4(三)
非冷凍預計最快到貨日	9/29(五)	9/30(六)	10/3(二)	10/4(三)	10/5(四)

● 竹苗、中彰投、雲嘉南、高屏、台東、離島:

訂購日期 (上午 9:00 後)	9/25(一)	9/26(二)	9/27(三)	9/28(四)	9/29(五)~ 10/1(日)
不分溫層預計最快到貨日	9/29(五)	9/30(六)	10/3(二)	10/4(三)	10/5(四)

三、【當日配】配送時間調整

9/29(五)中秋節站所休息，暫停配送。

9/30(六)站所季盤點，暫停配送。

四、宅急便配送注意事項

連續假期宅配正常配送，因第三方物流包裹量繁盛，可能延後 1~2 日到貨，請保持連絡電話暢通，以利配送順利。到貨進度查詢方式如下：

- 線上訂購：官網社員專區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)。
- 班配訂單：請來信 gncooptp@hucc-coop.tw 查詢。

五、班配服務

9/28(四)16:40 前完成下單，將於 10/4(三)、10/5(四)到貨。若需 10/4(三)到貨且含籃菜的訂單請提早於 9/28(四)12:00 前來單。到貨日期請以訂單組回覆日期為準。

- 下單 Email：gncooptp@hucc-coop.tw
- 下單傳真：02-29959736
- 連絡電話：02-29996122 #737、739

【公館站因工程延後，改於 9/23(六)09:00 開始服務社員】

社員好！公館站因工程延長，改於 9/23(六)09:00 開始服務社員，此期間可至東門站、景美站、雙和站等站所利用或歡迎使用當日配服務，造成不便祈諒。

【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



◆爽口解膩無負擔，秋節好禮水果大賞——送上來自土地的祝福

秋節近了，正是親友團聚、互送感恩與祝福的日子。吃多了烤肉與月餅，吃點水果正可去油解膩。秋之旬味正當時，合作社的水果都是在大家共同購買支持之下，眾多農友減藥減碳、永續生態與環境，呵護栽種出來的美好果實，安心甜美，最能顯現送禮的誠心。歡迎多多利用，與親友一同分享，來自土地的平安祝福。



◆蜜香濃郁，預約這一季的高 C 營養——國產黃金奇異果開始預訂了！

台灣一年到頭都吃得到進口奇異果，奇異果的人均消費量世界第一，進口量更高居世界排名第三，堪稱是全世界最愛吃奇異果的國家。但唯有每年的9月底到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。緊接在紅心奇異果之後，黃金奇異果也將開始採收供應啦！



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。其中，又以**黃金奇異果的風味最為獨特。黃金奇異果的果肉顏色不見得是全黃，而是介於綠與黃之間，皮薄毛短，幾乎可帶皮吃；口感香甜軟 Q，有別於綠肉奇異果的酸香，黃金奇異果完熟時會散發濃郁蜂蜜香氣，伴隨著微微果酸，引人垂涎。**

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。**旭帆之所以選擇種植奇異果，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，也讓更多國人認識國產奇異果的美妙滋味。走過十年頭，旭帆默默耕耘，帶給社員真材實料的本土滋味。而今產期又將到來，歡迎把握時機，預約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，可能還需要放置常溫 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。
2. 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。
3. 黃金奇異果完熟時香氣濃郁，甚至會有發酵香，這是正常現象，不是果實過熟。還請安心食用。



【黃金奇異果供應小檔案】

合作農友：涂旭帆

品種：紅心奇異果

產地：新竹尖石/苗栗卓蘭

自主管理等級：環保級



完熟甜蜜，秋之贈禮

環保級富有甜柿開始預訂

產地速報

今年因 8 月的致災性豪雨，導致農友林瓊珠的果園部份崩塌，所幸仍有部分果樹留存。為讓社員有機會品嚐這碩果僅存的完熟甜美，農友特別提供早鳥優惠供社員預訂，10/6 截止。數量非常有限，歡迎向站所預訂，這難得的安心果實。

◆完熟甜蜜，秋之贈禮——環保級富有甜柿開始預訂

甜柿是秋天水果版圖上的耀眼明星，其中又以富有甜柿占最大宗。富有甜柿的果形扁平，口感脆嫩細緻，甜美帶蜜香，十分討喜怡人。是每年柿子饕客們的必嘗品種！柿子的圓潤果形與暖紅色澤，以及入口的飽滿甜蜜，總能引來收禮者的讚嘆驚喜，也讓柿子成為秋季送禮的精緻首選！然而根據台大昆蟲系柯俊成教授指出，會危害柿樹的害蟲約有四十幾種。加上近年來氣候暖化，要能確保供應品質與產量，不施藥防治，簡直難上加難。農委會 109 年度抽檢結果顯示，柿子的農藥檢出率達 63%。也因此，國內能通過有機驗證的甜柿極少，幾乎是一隻手便能數得出來，合作社甜柿農友林瓊珠就是這極少數中的一位！



林瓊珠和先生潘源田的果園位在南投縣仁愛鄉海拔 1300 公尺處的春陽村，原本家中是開農機行，後轉換跑道投入農業生產。因看到了農藥在農友身上留下的傷害，因此決定一家人走上有機耕作的道路。瓊珠姊堅持不用化肥、農藥，勤勞巡園修剪病株，採草生栽培，地表草根深厚，保護水土；替果實套袋來防護蟲咬，發現甜柿被鳥吃了，也不摘除，就是希望鳥兒吃飽了，能留下些果實得以收成。經過多年栽植管理研究，瓊珠姊終於種出國內罕見、符合有機認證高標準的甜柿，並且風味層次更勝慣行，除了蜜香，甚至還帶點花香！

此外，由於富有甜柿屬於「完全甜柿」，需在樹上自然脫澀，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% 以內，對於腸胃不好的朋友較無負擔。

瓊珠姊堅持完熟採收，雖然儲架壽命與產量都會受到影響，但瓊珠姊寧願犧牲產量、吸收耗損，為的就是讓社員品嚐到最佳風味、也最安全無負擔的甜柿！歡迎多多支持品嚐，瓊珠姊護育土地、持守品質與食用安全的珍貴心意！



2023 年林瓊珠環保級甜柿早鳥預訂優惠方案

預訂時間：即日起至 10/6(五)止，預訂享早鳥 95 折優惠，10/7 起恢復原價。

※※數量有限，10 月上旬開始採收，起將依訂單順序出貨



期間
限定!!

品名	單果重量	包裝規格	售價
林瓊珠富有甜柿 11.5-12.5 兩(環保優) 只有10盒	11.5-12.5 兩	6 顆/盒	1,680 元 1,596 元
林瓊珠富有甜柿 9.5-10.5 兩(環保優) 限量50盒	9.5-10.5 兩	8 顆/盒	
林瓊珠富有甜柿 8.5-9.5 兩(環保優) 限量100盒	8.5-9.5 兩	10 顆/盒	





預訂
請洽各站所之站務人員登記。



注意
價格、級別、供應量，本社保留最終異動權。

貼心小提醒

- 瓊珠姊的甜柿為完熟採收，若喜愛清脆口感者，建議購買後即可冷藏保存；喜愛甜度高較軟熟，者則可以將甜柿先在常溫放置 1-2 天，待柿子變軟後再食用。
- 有些甜柿表皮、蒂頭或果肉，會有黑色煤灰狀斑點，這不是發霉，而是因為甜柿中的鞣酸 (單寧酸，tannic acid)，遇濕氧化造成。不影響風味與安全，請放心食用。

【環保級富有甜柿供應小檔案】

合作農友：林瓊珠
品種：富有甜柿
產地：南投春陽

自主管理等級：環保級



◆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

嘗！。



◆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



◆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。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。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



◆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



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。



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

水果品質說明

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)



◆【奇異果賞味小秘訣】如何判斷奇異果已經完熟了？

根據生長條件不同，奇異果的果皮有黃有綠，如果從外觀顏色判定奇異果熟度，恐易失準。建議可根據下列三點觀察：

1. **觸**：輕捏，摸起來微軟即可
2. **聞**：散發蜂蜜香氣
3. **看**：橫向切開後中央果肉會呈現一圈放射狀半透明感。

只要符合以上三個特點，就表示已經完熟，適合享用了。

◆【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
燦日大武山咖啡-日曬處理	112g	有限責任 屏東縣原 住民泰武 咖啡生產 合作社華 安義	500	9/25	無	屏東泰武咖啡生產合作社，精選泰武鄉北大武山地區所生產的優質阿拉比卡咖啡豆，烘焙度中深焙，以日曬法及蜜處理法精製，口感滑順、香醇回甘，尾韻細柔優雅。
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					
燦日大武山糯小米	400g		200		限量 480 瓶	生產者為泰武咖啡生產合作社，小米產至於屏東太武山。糯小米個頭較小，香氣濃郁，有豐富的營養價值，容易煮開，方便幼童與長者食用。
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。
有機冷凍鹽味毛豆(看天田)	500g	看天田	145	9/25	無	有機種植毛豆，僅以食鹽調味，吃得到毛豆的自然鮮甜。毛豆的採收必須趕在太陽出來前完成，避免毛豆因日照而加速熟化變得不新鮮。採收後送到專業加工廠製作後以外銷等級篩選，保存毛豆的新鮮滋味。

◆ 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
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

◆ 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
台灣米漢堡(全牛肉)	6入/960g	喜生	385	339	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
有機筍茸	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
一日鮮轆篙筍	600g		280	250	批次利用至9/23為止	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			
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	是

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
						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。	

◆ 產品推廣:

品名	規格	生產者	價格	需推廣原因	說明
楓糖胡桃	150g/包	樹窩	200	利用趨緩	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，使用玫瑰鹽來做最後的點綴，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，可單吃亦可搭配沙拉或混合穀物沖泡牛奶食用。
有機半甜巧克力豆 55%	283.5g /包	馥聚	330	利用趨緩	Equal Exchange 可可的來源由產地直皆與農夫合作社購買，公平貿易精神扶持當地小農，使利潤直皆回饋農夫及其社區，將剝削以及依靠童工勞力等的不合理對待消除。直接由秘魯的合作社配合生產，縮短產品里程數。不含乳成分，小顆粒的巧克力豆，適合烘焙使用或直接單吃，也可以隔水加熱溶解後，搭配牛奶或咖啡飲用。

◆ 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
有機黑棗乾(去籽)	200g/包	力象	進口船班排隊中	10月底

📢 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:【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-土雞剁塊	800g	485	450
	9	善糧白肉雞雞腿	500g	278	265
	10	善糧白肉雞雞腿剁塊	500g	288	274
	11	海水金目鱸魚排(2 件優惠)	200g*2	370	325

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
	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
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：

- 資深 ERP 系統工程師、系統維運工程師、數位社群編輯專員、有機農產驗證稽核員、自主管理專員、乾貨理貨人員、驗收理貨人員(工作地點：三重總社)
- 社務專員 (工作地點：台中分社)
- 儲備站長(工作地點：大台北地區、北南分社、新店站)
- 月薪站務(工作地點：北北分社、大直站、三重站、斗六站、三多站、台南站、河堤站)
- 短時數時薪站務(工作地點：雙和站)
- 定期站務(工作地點：三民站)



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。