

**全食利用的廚房** 推廣時間:即日起至4/27(六)

清爽解膩又開胃  
#果香清新  
#清甜多汁

手工脆梅 520g/罐 推廣價 155元

紅玉茶梅 520g/罐 推廣價 199元

週報期數 / 2024 年 4 月第 1 週(4/1-4/5)

目錄

- 📢 社內公告..... 2
- 🍎 當季水果..... 3
- 📢 產品說明&季節性預防提醒..... 12
- 📢 產品資訊..... 12
- 👜 人資招募..... 17

社內公告

【2024 清明連假服務時間異動公告】

社員們好！

清明連續假期站所、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

	4/4(四)	4/5(五)	4/6(六)	4/7(日)
站所	服務至 18:00	服務至 18:00	服務至 18:00	暫停服務
線上訂購	可下單			
社員服務	暫停服務			
※三重站連假期間皆暫停服務				

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)。
- 因連假，籃菜出貨行政作業需提前，4/3(三)中午 12:00 至 4/4(四)上午 9:00 下單的籃菜暫停供應。
- 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)	4/1(一)	4/2(二)	4/3(三)	4/4(四)	4/5(五)~4/7(日)
冷凍預計 最快到貨日	4/4(四)	4/5(五)	4/8(一)	4/9(二)	4/10(三)
非冷凍預計 最快到貨日	4/5(五)	4/6(六)	4/9(二)	4/10(三)	4/11(四)

竹苗、中彰投、雲嘉南、高屏、台東、離島：

訂購日期 (上午 9:00 後)	4/1(一)	4/2(二)	4/3(三)	4/4(四)	4/5(五)~4/7(日)
不分溫層預計最快 到貨日	4/5(五)	4/6(六)	4/9(二)	4/10(三)	4/11(四)

三、【當日配】配送時間調整

4/4(四)、4/5(五)、4/6(六) 配送時段僅午配 14:30~16:30。

四、宅急便配送注意事項

連續假期宅配正常配送，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](mailto:gncooptp@hucc-coop.tw) 查詢。

五、班配服務

4/3(三)16:40 前完成下單，將於 4/9(二)、4/10(三)、4/11(四)到貨。若需 4/8(一)、4/9(二)到貨且含籃菜的訂單請提早於 4/3(三)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](mailto:gncooptp@hucc-coop.tw)
- 下單傳真：02-29959736
- 連絡電話：02-29996122 #737、739

## 當季水果



### 產地速報

好消息，經過一整年的陽光雨水，終得開花結果，國產青梅即將於 3/28 下山來。今年的青梅果實品質較去年更佳，正是手作釀梅好時機，還請把握機會多多利用！

#### ◆手採梅，安心釀——國產青梅季開始啦！

一顆酸澀的梅子果實，如何經過時間浸潤，轉化成為口齒間酸溜又甜蜜的記憶？還記得開啟梅釀漬物時，四溢的濃郁梅香勾起的嘴角愉悅笑意嗎？

每年清明節後，正是台灣梅子的產季，南投、高雄甲仙，甚或花東的中低海拔山林，梅香濃濃，梅子陸續採收運送下山，收成的喜悅，在忙碌的梅農嘴角漾成笑紋，為初春新綠的山林憑添熱鬧氣息。

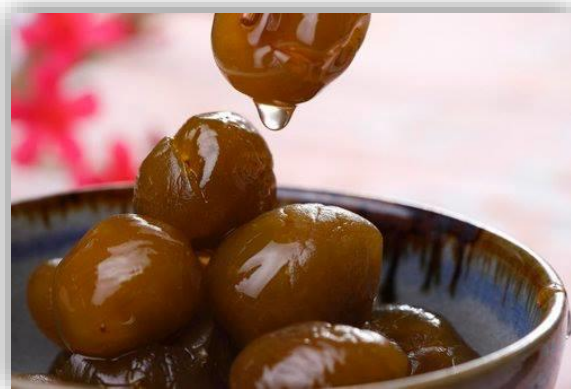
梅樹是深根型果樹，不只有助於水土保持，也可提供蜜源或棲地，是守護山林共存的綠色經濟作物！只是青梅的

採收耗時費力，梅農在陡斜的坡地或以手採、或以竹竿敲打梅枝，讓青梅自然落地，再以人工搬運這一袋袋重達 60 公斤的青梅下山；一年一收的梅子，採收期短，離開梅樹 3 天內就要立即處理，以防果實腐爛。從產地到消費者手中，耗費人力甚鉅，這在缺工的部落與山區，都是艱難挑戰，近年來不少農友灰心放棄，刨除梅樹改種檳榔。

所幸，終究有農友不肯放棄，為合作社供應青梅的**甲仙農會、南投的王貴香大姊、曲冰部落的楊春發大哥**，都在守護山林的最前線努力，環保級的安心高標準，只為了讓入口的梅香安心健康。而今又到了梅子飄香的季節，悉心手作、靜待時間熟成醞釀後，品嚐著各種梅漬芳香撲鼻的酸甜 Q 脆，或是啜飲濃醇梅釀，彷彿也嘗到了漫漫歲月中，農友們守著梅樹護著山林故土的深情厚意，餘韻綿長。

#### ■楊春發——遺世獨立的 60 年老欖梅園

南投仁愛鄉的曲冰部落，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。其中一位產銷班成員楊春發大哥，自父祖輩承襲了一座梅園，園中百來棵梅樹與松樹杉木混生，樹齡多已超過 60 年，樹幹苔蘚斑駁，樹型曲折蒼勁。平時只是除草覆蓋，並未過多介入管理，環境十分天然。楊大哥的梅園果量雖然不多，但醃製而成的 Q 梅，酸甜香氣迷人，口感層次豐富更勝尋常，令人念念不忘。今年終於說服楊大哥採收供應，數量有限，還請把握機會利用！



## ■甲仙農會——梅香護原鄉



青梅的採收耗時費力，這對地處偏鄉、對外交通不便的高屏山區原民梅農來說是嚴苛挑戰。八八風災後，人口外移，梅子採收期的缺工問題也讓梅子採收更顯艱難。

甲仙農會在地深耕多年，在台灣青梅產銷危機時，為了保障梅農生計，設立有機加工廠，提供專業加工技術，並採全產季保價收購，積極輔導配合農友轉型有機栽種。而今，在那瑪夏、桃源與甲仙等地，農會共輔導了 1200 多公頃的梅農，讓環境永續與梅農生計得以兼顧。而今梅子產期又將到來，只見農會夥伴開著貨車在崎嶇蜿蜒的山路上奔波，為的就是將這守護原鄉的青梅，送到大家手中，化成種種美好。

## ■王貴香——驗出農藥，一顆也不要！



南投是台灣梅子的最大產地，這裡的梅園多半位於深山林內的林班地，60%以上是造林，40%才是梅樹。梅子產銷受到重創後，農友王貴香引導梅農們投入有機種植，她跟梅農們約定，只要送來的梅子沒有農藥殘留，就以高於市場行情的價格收購，但是一旦驗出農藥，一顆也不要！王貴香的這個策略帶動了信義鄉許多梅農跟進，大家不噴灑農藥及除草劑，努力種出最好的台灣梅，對於生態與棲息的生物，也減少藥物與化肥的危害。

### 貼心提醒

合作社所供應的梅子均為無農藥檢出。因沒有用藥防治，雖農友已盡力選果，部分果實仍難免有些微黑星病或蟲害痕跡，完全不影響手作風味，浸漬後痕跡亦不復見。還請理解再利用。

### 【青梅供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

合作農友	產地	級別	供應品項
甲仙農會	高雄甲仙	環保級	青梅
楊春發	南投仁愛	環保級	青梅、胭脂梅混果
王貴香	南投信義	環保級	青梅
王貴香	南投信義	友善級	胭脂梅

(均為無農藥無化肥栽種，但因鄰田隔離帶不符合合作社規範，故列友善級)



### ◆酸甜欲滴的果汁之王——高品質百香果供應中

百香果的香氣濃郁，滋味酸甜迷人，是國人常見的水果。可別小看這不起眼的橢圓形果實，百香果富含維生素 A、維生素 C、鉀、鈣與鐵，一顆百香果就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，營養價值驚人！而且食用方式變化多樣，可切開鮮食、榨果汁，也可入菜作為輕漬蔬果的醬料，如百香漬蘿蔔、百香漬南瓜等。營養豐富又好吃，因而得了「果汁之王」的美稱。

目前市面上的百香果主要有三種：果皮紫紅色、酸甜濃郁的「台農一號」，果皮有星星一樣的白色斑點、酸度較低的「滿天星百香果」，以及黃綠色果皮、帶有獨特蜜香的「黃金百香果」。

其中，台農一號產量最多，佔國內百香果 90% 以上，黃金百香果較為少見，但因風味特殊，甫登場便成為深受市場喜愛的新星。

過去百香果只在 6-12 月產出，而今透過產季調節技術，已可全年供應。合作社的百香果農友供應品項齊全且優質，並且力行友善環境與減藥栽培，讓社員不只吃得健康，也吃得安心。





## ■天時地利人和的精品級百香果——李廖金英的台農一號



台農一號是常見的百香果品種，甜酸比佳，味道濃郁，鮮食加工都合適，但是要種得好並不容易。合作社農友李廖金英的台農一號百香果，堪稱其中的佼佼者。李廖金英大姊是屏東萬巒人，果園位於大武山腳下，早期家裡種植檳榔，後接受高雄農改場百香果專業輔導，協助轉作冬季高品質百香果。

李家的台農一號百香果以網室栽培，並且力行減農藥栽培，開花後就不再使用農藥，並以蜜蜂及人工授粉，勤於疏果，以維持適當葉果比及果實品質；並且採吊網式採收，以免百香果落地受到撞擊而果肉分離，導致發酵而味道變酸。供應產期為 3-5 月，產期結束便進行清園，讓土地休息。**地理環境的優勢、生產管理技術的優化，再加上屏東地區冬天溫暖且乾燥少雨氣候，讓李廖金英大姊家生產出的百香果果實渾圓飽滿、風味濃郁果汁率高，而且可以吃得安心，堪稱國內最高標。**而今正值產期，還請多多把握機會品嚐利用這高 CP 值的果實。





### ■果汁率高帶蜜香——鍾欣好的黃金百香果

黃金百香果是新品種，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、略帶蜜香的獨特風味，讓黃金百香果迅速成為深受矚目的水果新星！不過因為栽種管理與收成難度高，所以市面較為少見。黃金百香果的採收遠比其他百香果品種更費工，需靠農友判斷熟度，在熟成掉落前就手工採摘；再透過蓋棉被後熟去除單寧酸，避免澀味，也藉此提升甜度與香氣，並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。



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。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. 百香果不需冰在冰箱，請放置在常溫通風處，放到外皮皺縮後退酸，甜度更高，如果在架上看到已經皺縮的百香果，不要嫌醜，這是一種熟成的表現，買回家即可食用喔！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
李廖金英	屏東萬巒	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





春之旬味，甜美滑嫩

## 環保級枇杷全員到齊

### 產地速報

台灣原味夥伴回報，因氣候異常，今年比亞外部落的枇杷產量幾乎減半，另徐俊明大哥、吳金洺大哥的枇杷產期也將結束，還請把握最後機會，多多品嚐！

### ◆春之旬味，甜美滑嫩——環保級枇杷全員到齊

冬去春來，溫濕度變化大，常可聽到咳嗽或清喉嚨聲，幸好此時正值枇杷產期，橙黃多汁的枇杷，含有豐富的維生素、苦杏仁苷和白蘆梨醇，有助平氣潤肺，堪稱大地餽贈的養生旬味。目前合作社所供應的枇杷，有的來自雲頂山巔，有的來自後山海角，也有出自知名產區，最大的共通點是——全部都是環保級高規格。而今供應者全員到齊，歡迎把握為期不長的產季，多多品嚐這鮮嫩甜美的春之旬味！

### ■台灣原味/比亞外部落——保育藍腹鷓的原鄉枇杷



每年春天，從台灣原味夥伴手中接過來的比亞外部落枇杷，是許多人盼著等著的珍品，只是產量十分有限，能吃得到真的得看緣分。之所以盼著，倒不是因為它的外觀有多亮眼，而是這樸實外表下所蘊藏的濃郁枇杷味，以及每一盒枇杷為部落帶來的生機。

20年前台灣原味開始輔導友善耕作時，許多比亞外部落族人還抱持著觀望的態度，只有兩戶參與，20年後，整個部落陸續投入了有機耕作，生活改善，年輕人也回流了。部落的泰雅族人依循傳統，順應自然交替種植多樣果樹，就地取材管理果園，環境天然且安全，成為藍腹鷓的重要保育棲地；也因此獲選發展經濟部綠能部落。今年，終於有機會引薦台灣原味/比亞外部落的超級限量枇杷給社員品嚐，數量極其有限，歡迎把握機會多多利用！

### 貼心小提醒

因為從部落將枇杷運送下山的路程遠，為了延長新鮮度，台灣原味/比亞外部落的枇杷採整串出貨，還請理解後再購買。

### ■徐俊明——絕境重生的新社古早味枇杷





台中新社的徐俊明大哥種植的枇杷，除了整枝、疏果、採收、提早套袋等基本動作外，**完全不用農藥、除草劑，甚至連有機許可的防治資材與肥料也不使用**。只用這對露天栽植枇杷來說，要有收成簡直是不可能的任務！忍受著鄰居的嘲笑，以及沒有收成的經濟壓力，徐大哥咬牙堅持，整枝、疏果、覆蓋堆肥，讓自然界的循環回歸土壤。直到第八年才開始看得到收成。走進徐大哥的枇杷果園，**每棵樹的樹頭幾乎都看得到熬過病害、抽芽重新生長的樹洞或分杈**。60多年的老欖，枝條表皮卻是光亮飽滿，養護了十幾年的土壤，造就了徐大哥枇杷的好滋味——**今年實測甜度平均至少 12 度，最高竟可達到 17 度！而且不只甜美，還帶著微酸與枇杷特有的微微奶香，是不可錯過的味蕾體驗！**敬請把握機會，品嚐這滋味豐富的枇杷古早味！

## ■吳金洛——東海岸的厚工栽培枇杷



台東卑南的吳金洛大哥出身水果世家。1997 年他和太太回家接手農務時，開始思考另一種農法的可能性，尋尋覓覓，最終在自然農法落了腳。他加寬每棵果樹的行距，以高架整枝方便除草，並保持通風、降低溼度以防治病蟲害，並且如此栽種出來的果樹，營養供應充足，樹勢強健，抗病能力強，對大自然養份的吸收能力較佳；此外，在開花之後，還得除側芽疏果，集中養分供應；並且堅持完熟採收，由於每穗枇杷不一定同時成熟，但成熟的枇杷必須馬上採收，否則隔天就會過熟、易壞。故枇杷成熟期的每一天，農友會將每個套袋拆下，剪下成熟果實、留下不熟的，再小心地套回袋子。**如此厚工栽種的枇杷，質地結實、綿密，果肉晶瑩剔透，養分完整均衡，甜酸比佳，相較於一般只存留甜度的慣行枇杷，風味層次更加豐富，是不可錯過的味蕾體驗，還請把握產期多多利用！**

### 貼心小提醒

1. 枇杷保存於常溫陰涼通風處即可，如需冷藏，可將外盒包覆紙袋後再放進冰箱，避免果實因低溫導致褐變和脫水。合作社供應的枇杷為完熟採收，請盡快食用完畢。
2. 枇杷表皮薄而嬌嫩，農友裝盒時雖已小心包裝，但外觀仍難免偶有些許痕跡，其不影響食用，請理解後再行購買。

### 【枇杷供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應規格
台灣原味/比亞外部落	桃園復興	環保級	帶枝盒裝出貨，1 斤/盒
吳金洛	台東卑南	環保級	500g/盒
徐俊明	台中新社	環保級	375g/盒；混果 430g/盒
莊俊彥	台中新社	農好級	360g/盒





◆摩天嶺上的酸甜果實——謝家興桶柑限時供應中

農友謝家興大哥的果園，位於台中摩天嶺的制高點上，因摩天嶺水質乾淨、日夜溫差大，加上水氣充足、整年籠罩霧氣，適合桶柑生長。未完全熟成的甜酸比，便已讓人為之驚艷，及至外觀轉色完全，甜度更高。桶柑無籽多汁方便食用，產季只有短短一個月，可以存放至少 1 週以上，箱裝買更能大力支持農友生計，歡迎把握機會多加利用。



貼心小提醒

因減藥或有機栽培之故，桶柑外皮油囊細胞易受銹蟎吸食而被破壞，果皮呈現黑色，俗稱象皮病或火燒柑，但完全不影響風味，甚至有柑橘愛好者會特地尋找購買火燒柑，認為風味更佳。還請社員理解後再利用哦！

【桶柑供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應規格
謝家興	台中摩天嶺	安全級	21A 以上

♥ 水果品質說明

◆【梅子 FAQ】青梅與胭脂梅怎麼分辨？滋味有什麼不同？

台灣的梅子種類繁多，目前市面上主要可見的品種就是青梅與胭脂梅兩種：

**青梅**：又分為大青與二青，通常會混合出貨。果實偏綠，纖維紮實，適合製作的品項較為全面，從脆梅、Q 梅、梅酒、梅醋到梅子味噌都可製作。





**胭脂梅**：屬於紅梅類。向陽面會呈紫紅色，像抹上了胭脂一般，十分討喜。全熟時，紅色的面積可以佔到表面 30%-70%，因而得名。但沒受到日照的部分不見得會轉紅。轉紅與否不影響風味。口感較細緻，香氣較濃，適合作梅醬、梅酒、梅醋等，但因纖維較細，較不適合脆梅。

## 蜂蜜漬青梅

第一次DIY就上手

合作社的青梅超大大顆！

25mm

以上！

1. 青梅洗淨後浸泡2-4小時去除澀味，再撈起攤平風乾。
2. 擦拭多餘水分，去蒂處理。
3. 利用叉子將青梅刺出小洞，再放入乾淨、乾燥的罐子中。
4. 倒入蜂蜜至淹過梅子表面，封蓋放置陰涼處。
5. 靜置2-3個月後，即可開蓋享用。

### ◆【只要五步驟，梅子輕鬆釀】蜂蜜漬青梅

現代人生活繁忙，縱使想要享受手作梅釀樂趣，卻往往苦無時間或擔心工序太複雜。接下來我們將陸續介紹一些簡易食譜，供大家參考。

#### 【蜂蜜漬青梅】

##### 材料

青梅(視罐子大小預備數量)、乾淨乾燥的玻璃罐、蜂蜜

※※推薦利用產品：合作社當季新鮮青梅藍莓、主婦聯盟合作社龍眼花蜂蜜(現正優惠中)

## 📢 產品說明&季節性預防提醒

### ➤ 薄鹽胡桃原料缺貨中

生產者寬達由於原料尚未抵台，更新預估恢復供應期為 5 月初。

### ➤ 燦日大武山糯小米缺貨中

本季採收已供應完畢，下一次可供貨時間預計 6 月底。

## 📢 產品資訊

### ◆ 新品上市:(全社供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
野生銀鮭輪切(御鑫)-600g	600g/包	御鑫	599	3/25	無	來自阿拉斯加的嚴選野生鮭魚，受到良好漁業管控保護資源。鮭魚捕獲後急速冷凍保持鮮美滋味，於台



品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
						灣專業分切後以超低溫保存，維持產品良好品質。適合油煎、煮味噌湯、或以碎肉炒飯、炒青菜。
茄汁虱目魚	230g/罐	鰻鄉	65	3/25	無	<p>使用生產者邱經堯飼養的虱目魚背肉製作。邱經堯的養殖核心精神就是回歸能永續發展、自然友善的生態養殖，也通過國際水產品認證單位 BAP (最佳水產養殖規範，Best Aquaculture Practices Certification) 的肯定！在魚肚大量利用之後，剩餘的魚背肉因為刺多而無法消化，藉由加工廠金春勝專業的生產技術，將魚骨魚刺處理到可以嚼食，讓虱目魚的全食物利用更進一步！產品採用經典茄汁風味，搭配白麵條、義大利麵，輕鬆就能完成美味料理。</p> <p><b>*此品為常溫罐頭商品，產品含魚脊椎骨與魚刺，食用時請留意吞嚥！</b></p>
紅麴醃豬排	300g	花肉社	175	4/1	無	採用花肉社出品的優質台灣豬，以真空按摩機將肉片與紅麴醬按摩，把低脂的大里肌肉變得細嫩可口！是能夠輕鬆料理的美味佳餚，也適合做為郊外烤肉的材料
黑胡椒醃豬排	300g	花肉社	175	4/1	無	<p>指定使用花肉社出產大里肌肉，台灣本土豬肉，完全飼料餵養，不使用廚餘。</p> <p>獨家客製化無添加配方並以真空按摩機將肉片與醬汁按摩，用心費時的製成黑胡椒醃豬排，可以快速輕鬆料理出一道美味佳餚</p>
紅玉茶梅	520g (固形物 280g)	梅博館	199	4/1	梅子季限量供應	使用青梅製作、經過多道手續醃製成 Q 梅，並添加南投在地紅玉茶葉，使梅子口感 Q 軟並具有紅茶香氣。
手工脆梅			155			使用青梅製作、經手工敲打、漂洗去除青梅苦澀味道及多道工序製作而成，口感爽脆不膩，讓人一口接一口。 <b>*本品請冷藏保存</b>

◆ 價格異動:

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	異動原因說明	供應區域
帶皮五花肉條 (中央畜牧場)	600g/包	中央畜產	305	330	4/1	生產者因原物料及飼養成本調漲，故同步	全社

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	異動原因說明	供應區域
梅花捲肉片 (中央畜牧場)	300g/包		190	205		調整售價	
豬小排骨 (中央畜牧場)			160	175			
里肌豬排 (中央畜牧場)			165	180			
霜降豬肉-僧帽肌 (中央畜牧場)- 300g			215	225			
絞肉(中央畜牧 場)-300g			110	120			
肉絲(中央畜牧 場)-300g			115	130			
培根(五花肉 片)(中央畜牧場)- 300g			170	190			
松坂肉(中央畜牧 場)-300g			360	375			
里肌火鍋片(中央 畜牧場)-200g	200g/包		115	125			
久盛紅豆	600克/包	陳安茂	180	200	4/8	生產者因原物料及種 值成本調漲，故同步 調整售價	全社

## ◆ 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
平埔黑豬戰 斧豬排	300g	春發成	420	299	4/1-庫存利 用完畢	利用趨緩，故提供優惠價 回饋社員，歡迎社員多加 利用	否
善糧白肉雞 雞腳	16支/包	江森	160/2 包	136/2包	批次利用完 為止	利用趨緩，2包85折優惠價 回饋社員，歡迎社員多加利 用，供應情況以站所及各分 倉數量為主。	否

## ◆ 暫停供應:

品名	規格	生產者	說明	暫停供應時間
里肌火鍋片 200g (中央畜牧場)	200g	中央畜產	季節性供應	架上庫存利用完畢即暫停 供應
高山烏龍冬茶	150g	洪啓瑞	季節限量現有庫存利用完畢	即日起-2024/12 底
桂圓茶磚	4 入/310g	達益	季節限量現有庫存利用完畢	即日起-2024/10



品名	規格	生產者	說明	暫停供應時間
薑母茶	10包 *20g/盒	台灣糖業	季節限量現有庫存利用完畢	即日起-2024/10

◆ 推廣活動:【全食利用的廚房】



全食利用的廚房

推廣時間：3/18(一)~4/27(六)

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
全利用 營養完整不浪費	1	茄汁虱目魚 (新品) *三件優惠 180 元	230g	65	<u>65</u>
	2	虱目魚丸(無添加磷酸鹽)	300g	145	<u>138</u>
	3	善糧滴雞精(冷凍)	60ml	155	<u>148</u>
	4	石斑魚輪切	400g	400	<u>380</u>
	5	花枝漿	200g	170	<u>153</u>
	6	台灣薄鹽鯖魚(明堯)	300g	95	<u>86</u>
	7	優質牛條肉	600g	535	<u>435</u>
	8	優質牛腱肉	1000g	890	<u>718</u>
青梅季 手作漬物最當時	9	糯米酢	600ml	55	<u>55</u>
	10	有機玄米酢	600ml	250	<u>250</u>
	11	紅冰糖	500g	125	<u>125</u>
	12	原色冰糖	500g	107	<u>107</u>
	13	細粒紅冰糖	450g	119	<u>119</u>
	14	綠主張 38 度米酒	600ml	220	<u>220</u>
	15	台灣二砂糖	1kg	50	<u>50</u>
	16	龍眼花蜂蜜	500g	350	<u>333</u>
	17	龍眼花蜂蜜	3kg	1470	<u>1,397</u>
梅製品 清爽解膩又開胃	18	黃梅軟糖 (12 件優惠)	30g/包*12	300	<u>250</u>
	19	無籽梅肉(寬達)	50g/包	80	<u>72</u>

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
	20	手工脆梅 (新品) 4/1 起	520g/罐	155	<u>155</u>
	21	紅玉茶梅 (新品) 4/1 起	520g/罐	199	<u>199</u>
	22	黃梅吸凍(豐喜) (12 件優惠)	220g/杯*12	336	<u>320</u>
	23	紫蘇梅果凍(豐喜) (12 件優惠)	130g/杯*12	216	<u>205</u>
	24	國產精釀梅子酢	360ml	150	<u>143</u>
	25	紫蘇梅醬	600ml /瓶	195	<u>195</u>
	26	紫蘇梅	700g /瓶	245	<u>245</u>
迎春季 優雅享受下午茶	27	低脂鮮奶	946cc	105	<u>99</u>
	28	巧克力鮮奶	946cc	105	<u>99</u>
	29	25%鮮奶油	180ml	63	<u>58</u>
	30	雪比經典優格 (新品)	100g±4.5g/杯	38	<u>36</u>
		雪比經典優格 (新品) (3 件優惠)	3 杯/組	110	<u>100</u>
	31	桑椹果粒醬	300g	225	<u>203</u>
	32	桑椹原汁(無加糖)	600ml	400	<u>360</u>
	33	桑椹醋(加糖)-即飲式	300ml	55	<u>50</u>
	34	本格梅酒	600ml	385	<u>360</u>
35	果釀梅醋	500ml	285	<u>260</u>	
暖餐桌 快手輕鬆來上菜	36	國產黑豆拌醬(原味)(民生)	130g/罐	80	<u>140</u>
	37	有機純米麵條(銀川)	280g/袋	99	
	38	國產黑豆拌醬(椒麻)(民生)	130g/罐	80	<u>140</u>
	39	有機純米麵條-糙米(銀川)	280g/袋	99	
	40	台灣米漢堡(蕈菇牛肉 3 入)(2 件優惠)	480g/3 入*2	390	<u>343</u>
	41	台灣米漢堡(三杯雞 3 入) (2 件優惠)	480g/3 入*2	360	<u>317</u>

※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，利用完為止

※法規規定網路不得販售菸酒，故請有需求的社員，至站所利用，謝謝！

禁止酒駕  飲酒過量 有害健康



## ◆ 推廣活動:【2024 年貨預購滿意度調查】

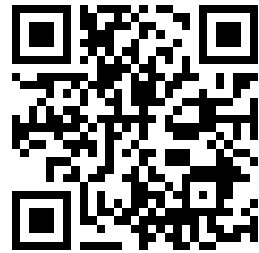
2024 年年貨預購~產品滿意度調查開始了！

感謝社員對合作社計畫性消費理念的支持，2024 年年貨預購產品滿意度調查開始了。

邀請本次參與預購的社員，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，做為來年預購產品開發調整的方向！

填寫時間：即日起~4/7(日)

填答網址：<https://hucc-coop.surveycake.com/s/8RGaa>



手機掃描 Qrcode  
填答問卷

## 📁 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：

- 開發專員、會計專員、月刊編輯專員(工作地點：三重總社)
- 社務專員(工作地點：南倉)
- 集貨理貨人員 (工作地點：北倉)
- 蔬果理貨人員(工作地點：中倉)
- 儲備站長(工作地點：北北分社、三民站、賴厝站)
- 月薪站務(工作地點：北北分社、雙和站、嘉義站)

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)。



合作社徵才網址