

嚴選好食材 精選好原料



合作慶端午

預購時間:4/8(一)至4/27(六)

<p>主婦甘菜香粽 160g/4入 預購價 409元</p>	<p>杏菇板栗素粽(全素) 160g/4入 預購價 310元</p>	<p>紫米八寶粽(全素) 160g/4入 預購價 290元</p>
------------------------------------	--	---------------------------------------

週報期數 / 2024 年 4 月第 2 週(4/8-4/12)

目錄

- 📣 社內公告 2
- 🍎 當季水果 3
- 📣 產品說明&季節性預防提醒 15
- 📣 產品資訊 16
- 📁 人資招募 21

📢 社內公告

【生產者邱昌明(五湖畜牧場)雞蛋精進品質管理說明】

社員們好！

近期邱昌明(五湖畜牧場)雞蛋因品質問題較多，本社產品部品保專員已至生產者自有養雞場稽核，協助生產者找出危害點並提出解決方案，以提升品質，降低危害。

稽核後建議生產者改善如下：

1. 遷移雞蛋清潔設備與場所至獨立區域，以避免重複汙染。
2. 更換清潔用酒精類溶液。
3. 增加生產者內部管理文件記錄表單以利追蹤、追溯。
4. 清潔用具每日清洗並定期更換。

生產者表示願意配合改善，品保課會追蹤生產者改善狀況與後續產品品質，以確保食品安全。

當季水果



產地速報

農友回報，今年春天冷熱不定，以致大果數量不如去年，但風味一樣濃郁。還請把握機會預訂，屆時將依訂單順序出貨。

2024 年羅吉淼紅鈴甜桃盒裝大果早鳥預訂限時優惠方案

即日起至 4/15(一)止，預訂農友羅吉淼紅鈴甜桃盒裝大果，享九折優惠，4/16 起恢復原價。

◆甜嫩多汁，春天也有水蜜桃——紅鈴甜桃搶先預訂中

相信嗎？春天竟然也有水蜜桃產出，而且，好吃指數直逼高山水蜜桃！

紅鈴甜桃(台農7號)是農試所歷經多年研發所育出的熱帶水蜜桃新品種。相較於溫帶水蜜桃需冷性較高，得種植在冷涼高山，產期也較晚；紅鈴甜桃冬季休眠所需低溫時數少，可種植在低海拔 300 至 500 公尺的區域，採收期也提早至 4 月上旬，避開了梅雨季與果實蠅為害的高峰期，可說是北半球最早的水蜜桃。



紅鈴甜桃的果形飽滿渾圓，色澤粉紅，外觀十分討喜；果香撲鼻；不像其他五月桃走脆口路線，反倒接近高山水蜜桃的軟嫩口感。完熟時甜度超過 12 度 Brix。甜嫩多汁風味與高山水蜜桃相當，而且還更耐儲運。因此成為夏季甜桃市場上的耀眼新星。

農友羅吉淼大哥為合作社供應熱帶水蜜桃已有 20 年。為了供應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。羅

大哥供應的早生甜桃有紅鈴與紅玉兩種。紅鈴產期較早，紅玉隨後跟上。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。在羅大哥的悉心照顧下，滿園桃樹成熟健壯，今年即將採收，且品質風味俱優。為了回饋合作社共同

購買長年來的支持，羅大哥特別提供紅鈴甜桃盒裝大果限時早鳥優惠，供社員預訂利用。還請把握機會多多品嚐，共同購買支持下，合作社農友辛勤耕耘所得的美好果實！。



貼心小提醒

1. 為求安全管理，農友力行減藥，難免有時還是會受果實蠅叮咬。此狀況無法在理貨時從外觀判斷發現，還請社員理解後再行利用！
2. 紅鈴甜桃的可食用範圍較廣，6-7 分熟時口感較脆，甜度清爽；8 分熟以上較軟嫩，甜度也較高。可輕捏果實軟硬程度來判斷熟度，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！**

【紅鈴甜桃供應小檔案】（僅列出已開始接受預訂之農友）

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



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 年老欉梅園



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，但醞製而成的 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

1. 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。
2. 胭脂梅外觀嫣紅討喜，但纖維較細，較不適合做脆梅，挑選手作品項時還請留意。

【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——保育藍腹鵲的原鄉枇杷



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，成為藍腹鵲的重要保育棲地；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

謝家興的桶柑供應中

◆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，較不適合作脆梅。**

◆【只要五步驟，梅子輕鬆釀-1】梅子味噌

梅子味噌是百搭醬料的基底，拌菜、拌沙拉、醃魚肉、烤雞腿都很適合，可使肉質軟嫩，肉質清爽；即使是單純做沾醬，用蔬果棒沾著一口接一口吃，酸甜鹹香，也非常適合作為夏季開胃菜。**製作梅子味噌以纖維較細的胭脂梅或是較熟的黃梅較適合。**做法非常簡單，一層梅子一層味噌一層冰糖（或砂糖）填入罐中，靜置一個月就完成了！

【梅子味噌】

材料

乾淨乾燥的玻璃罐、合作社有機味噌、原色冰糖、完熟黃梅（可將青梅置於室溫放至黃熟）或胭脂梅

做法

1. 將完熟梅子去蒂頭、洗淨、晾乾。
2. 取乾淨乾燥玻璃罐，依序放入處理後的梅子、味噌以及糖。如喜歡鹹香口味，則可減少糖量或者不放糖亦可。
3. 裝罐置入冰箱冷藏，靜置 1 個月後取出，因梅子會出水，如有水分分離情形，則可搖晃瓶身將之搖勻後置入冰箱冷藏。



- 待梅子與味噌融合後，即可取出使用。
- 烹調應用方式：將梅子味噌塗抹於雞腿排或魚肉上，置入烤箱烤熟即可（溫度約 150 度，切忌過度高溫以免烤焦。

※※推薦利用產品：合作社當季新鮮青梅（或胭脂梅）、主婦聯盟合作社有機味噌-500g、主婦聯盟合作社原色冰糖、紅冰糖



梅子味噌土魷魚



蜂蜜漬青梅



第一次DIY就上手



合作社的青梅超顆大！
果實直徑 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-2】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、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

➤ 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。

➤ 台灣味糯小米暫缺

本季採收已供應完畢，下一次可供貨時間預計 6 月初。

➤ 馥聚三色藜麥暫缺

下一批進口可供貨時間約 6 月初。

➤ 翁錦煌地瓜 6 折優惠

農友翁錦煌地瓜今年風調雨順盛產，農友主動提出自 4/1(一)起以 6 折優惠給社員利用(原價 46 元/斤，優惠價 28 元/斤)，限量供應，優惠量利用完為止，請社員把握機會利用。

➤ 謝樹篤人蔘山藥 8 折優惠

農友謝樹篤主動提供人蔘山藥優惠折扣回饋給社員，自 4/1(一)起以 8 折優惠給社員利用(原價 131 元/斤，優惠價 105 元/斤)，限時供應 1 個月，優惠量利用完為止，請社員把握機會利用。

➤ 皇帝豆仁價格異動

農友蘇榮初次供應剝好的皇帝豆仁(規格 200 公克)，原先供應價格為 70 元/包，但經過初次上架計算精確的人工包裝成本後，異動後的價格為 85 元/包，仍請社員多多支持與利用。

📢 產品資訊

◆ 恢復供應: (季節性供應，全社供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
原味鮮乳冰淇淋(四方)	600g	四方乳品	290	4/15	生產者為四方乳品，以低溫殺菌的原味鮮奶製作，不加防腐劑、糖精與化學香料。添加蜂蜜使口感更香濃，夏季供應。
巧克力鮮乳冰淇淋(四方)					生產者為四方鮮乳，使用自家鮮乳、鮮奶油與黑巧克力製作而成，每口都有濃郁奶香與巧克力香，夏季供應。
原味鮮乳冰淇淋(四方)	64g	四方乳品	54		以生產者自產之低溫殺菌原味鮮乳與奶油製作，搭配蜂蜜風味更香濃，並引進義大利 Gelato 冰淇淋設備與技術，衛生、安全、品質加倍，減少冰晶產生，口感密實、入口即化。無添加防腐劑、人工糖精、化學香料及色素，夏季供應。 *售價為 54 元/1 盒，一次購買 5 盒冰淇淋優惠價是 250 元/組。
巧克力鮮乳冰淇淋(四方)			54		以生產者自產之鮮乳與奶油製作，搭配濃郁黑巧克力，並引進義大利 Gelato 冰淇淋設備與技術，衛生、安全、品質加倍，減少冰晶產生，口口綿密細緻。無添加防腐劑、人工糖精、化學香料及色素，夏季供應。 *售價為 54 元/1 盒，一次購買 5 盒冰淇淋優惠價是 250 元/組。
青草茶包--- 10 入/60g	10 入/60g	集昌	155	4/15	生產者為集昌，內容物為北茵陳、切薄荷、桑葉、白茅根、淡竹葉、甘草片、羅漢果組合，無香料、防腐劑。古早味的養身涼飲，清涼退火很適合夏日飲用。
冷凍白蝦(特大)-邱經堯	300 公克/包	邱經堯	299	4/15	魚池周圍長出的草都用人工除草，不使用除草劑，確保無污染。全程不施用動物用藥，現撈急速冷凍，新鮮美味！

◆ 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
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

◆ 成分異動:

品名	規格	生產者	價格	上架時間	異動原因說明	供應區域
黑米紅豆粥	230g/包	立高生機	59	4/15	因目前架上黑米紅豆粥口感較稀，改版之黑米紅豆粥增加黑米、紅豆使用量，提升整體口感及豐富度	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
樂亞蜜有機綠豆	450g	馥聚	130/包	156/2包	3/25至利用完為止	利用緩慢，增加推廣	否
有機脫殼花生	300g	土豆世家	165	149	優惠至利用完為止	利用緩慢，增加推廣(限批次效期至2024/04/23前始折扣)	否
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

◆ 推廣活動:【合作慶端午】



合作慶端午

預購時間：4/8(一)~4/27(六)

類別	序	品名	規格	預購價
經典肉粽	1	肉粽	160g*4 入	405
	2	北部粽	160g*4 入	405
	3	主婦甘菜香粽(新品)	160g*4 入	409
	4	經典客家板粽(新品)	100g*4 入	390
	5	干貝海陸粽	200g*4 入	470
美味素粽	6	杏菇板栗素粽(全素)	160g*4 入	310
	7	紫米八寶粽(全素)(新品)	160g*4 入	290
	8	芋泥紫米粽(全素)	120g*2 入	130
	9	鹼粽(全素)	90g*6 入	240
	10	紅豆鹼粽(全素)	90g*6 入	280
飲品點心	11	本土爆米花組(奇異果/焦糖海鹽)	50g*2 包/組	175
	12	柴焙桂圓黑米冰淇淋(新品)	100g*4 杯	248
	13	果凍組合(桑椹果粒+蜂蜜香檬)(新品)	12 杯/箱(每種口味各 6 杯)	328
	14	Q 梅蜜棗乾	320g/5-8 顆/包	190
	15	六龜野蜜茶禮盒	75g/盒*2 盒	1,050
	16	亞美尼亞果汁組	250ml*8 瓶/組	670
	17	好菌好俊康普茶(新品)	300ml*6 入	770
	18	Lakewood 有機純蔓越莓汁(新品)	946ml	610
	19	兒茶素綠茶(新品)	6g*30 入	399
	20	綠原酸兒茶素咖啡綠茶(新品)	11g*15 入	419
	21	國姓咖啡掛耳包組(水洗+蜜處理)(新品)	10 入/盒*2 盒	840
精選好物	22	海味小卷醬	240g/罐	250
	23	甘蔗雞	1,200g	679
	24	傳香滷鴨翅(新品)	300g/份(每包有 5 隻鴨翅)	169

類別	序	品名	規格	預購價
	25	醬燒鐵板豬柳(新品)	285g/份(固形物 250g)	175
	26	萬巒豬腳(新品)	600g/包(帶骨)	320
	27	黑胡椒舒肥雞腿排(新品)	350g/包(2隻腿)	250
	28	海鹽舒肥雞腿排(新品)	350g/包(2隻腿)	250
	29	日本乾干貝	150g/份	780
	30	摩德納巴沙米克醋	500ml	320
	31	勝利廚房-安心三醬(新品)	辛甘香辣醬 200g+無糖堅果醬 200g+無糖黑芝麻醬 200g	780
	32	金花小葉-茶花籽油(新品)	500ml	1,300
	33	初榨橄欖油風味禮盒組(新品)	辣椒 250ml+檸檬 250ml	960
防曬舒爽	34	PMD 有機驗證防蚊噴霧	60ml/瓶	520
	35	礦采物理防曬乳	30ml/瓶	648
	36	茶樹·薄荷清爽洗髮精	350ml/瓶	595
	37	甜橙清新潔面慕絲	180ml/瓶	595
	38	甜橙清新潔面慕絲-補充瓶(新品)	180ml/瓶	625
	39	檸檬草體香凝露(新品)	35ml/隻	395
	40	佛手柑·迷迭香柔順洗髮精(新品)	350ml/瓶	595
		備註：滿 2,000 元即贈潔淨平衡沐浴露 ※單筆訂單不累積贈送，贈完為止		

◆ 推廣活動:【全食利用的廚房】

全食利用的廚房
即日起~4/27

肉用農產品都易有部位利用不均的問題，從虱目魚開始做起，例如魚背肉可做成虱目魚丸；魚肚是最有經濟價值的部位；魚身也可以做成茄汁虱目魚罐頭。

虱目魚肚
虱目魚丸
茄汁虱目魚
虱目魚餃
虱目魚背肉

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>

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
	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>
	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

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)
- 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、台南區、嘉義站)



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。