

時光輕撫指尖，品味生活中的靜謐詩情

清爽好食下午茶

串起世界美食 支持友善食材

公平貿易季季

推廣時間:5/6-6/1



生乳希臘式濃縮優格
500g 推廣價 215元



關西
即溶仙草
Instant Hojary'ao
Herb Powder

即溶仙草
3g*15包入g 推廣價 216元

週報期數 / 2024 年 5 月第 3 週(5/13-5/17)

目錄

- 🍎 當季水果..... 2
- 📢 產品說明&季節性預防提醒..... 11
- 📢 產品資訊..... 11
- 👜 人資招募..... 16

當季水果



產地速報

產地好消息，今年農友養護果樹有成，五月桃有大果可以供應啦！五月桃的果形不大，超過4兩以上的更是稀有！今年終於有少少量大果禮盒可供應（約僅10盒），不知哪位幸運社員有機會吃到呢？還請把握機會向站所預訂哦！

◆皮薄甜脆，守住棲地的安心甜美——台灣原味老品種五月桃開始預訂

五月桃，其實就是五月產出的水蜜桃，雖然品種繁多，香氣略有差異，但特色就是那介於溶質與半溶質之間，帶點Q彈甚至爽脆、綿密多汁的甜美口感，在七月高山水蜜桃季到來之前，搶先暖場，擄獲眾多水蜜桃愛好者的心。

然而五月已近梅雨季，天氣漸漸溼熱，東方果實蠅與諸多病蟲害蠢蠢欲發，在極端氣候下，要完全不使用農藥化肥而種出足量且高品質的五月桃，簡直天方夜譚，要能符合合作社嚴格的自主管理允收標準，更是少之又少。這也是往年市面上五月桃一片熱騰之際，合作社架上卻鮮少見到五月桃蹤影的原因。



▼名列保育類的霧社血斑天牛



所幸，長年致力輔導原住民部落轉型友善耕作的台灣原味夥伴捎來好消息：在新竹尖石 Mrqwang 部落，有一方淨土，部落媽媽們種植了五月桃，完全不用農藥化肥，卻有豐美產出！

Mrqwang 部落位於新竹尖石的淺山，部落媽媽們接受友善耕作輔導多年，完全不使用農藥，而是使用微生物菌液肥，運用液肥發酵產生的微生物代謝物，祛除土壤中的病菌，在灌肥時同時產生抗菌抗病的效果；並且善用各種天然資材與忌



避植物，種植桉樹、尤加利或檸檬香茅等，利用精油與純露的氣味，抗菌驅蟲。

雖然部落媽媽們笑鬧戲稱自己是「差不多婦女」，但對於指導員所說各種友善耕作栽培管理方法，其實牢記在心。經年累月下來，病害減少了，草相豐美了，就連令人頭疼的介殼蟲危害，也大幅降低。產量、品質日益提升，環境生態並未因此犧牲，反倒更加豐富，果園與山林融為一體，宛如森林秘境，

因而取得了「陸域棲地」綠保標章。他們堅持無藥無化肥友善耕作，不

但守住了石門水庫上游集水區的水源純淨，桃子的風味也更好了！

部落媽媽們種植的五月桃品種，除了帶有甜美蜜香的「春蜜」，還有「老品種五月桃」——這是數十年前農試所帶回台灣選育的品種，果形微尖，與一般水蜜桃的渾圓略有差別，果香濃郁，甚至帶點細膩梔子花香！相較於多數桃樹到了一定的樹齡就會產量下滑，老品種五月桃的樹勢不易衰弱，加上微生物菌養了好土，更提升了桃



子的甜美口感，**產地實測，完熟五月桃甜度已經來到 12 度以上，甚至可達 13.8 度 Brix，而且有別於市售使用增甜劑的桃子，老品種五月桃不會退甜！**

20 年來，台灣原味懷抱著推廣友善農作、使大地恢復生機的信念，深入原鄉蹲點，致力輔導原住民部落轉型友善、有機耕作，是與合作社理念契合的社企夥伴。老品種五月桃的甜美，正是這一路堅持下來的甜美回饋。五月桃產期不長，只到五月下旬，敬請把握時機多多品嚐！



貼心小提醒

五月桃的賞味方式，大致就跟水蜜桃一樣——越軟熟，甜度越高。收到桃子時，可先於常溫通風處保存 2~3 天，待桃子香味變濃、輕按果肉微軟即可享用。軟化的水蜜桃可放入冷藏保存，建議一周內食用完畢。

【五月桃供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應規格
台灣原味/Mrqwang 部落	新竹尖石	友善級	6 顆/盒(每盒 2-2.5 斤) ★極少量，僅有 10 盒！
			8 顆/盒 (每盒 2-2.5 斤)
			10 顆/盒 (每盒 2-2.5 斤)
			混果不分級 (每盒 2 斤以上)



產地速報

產地傳來消息，因氣候影響，今年玉荷包產量銳減，一般農友的產量普遍只有去年的 2-3 成，唯獨合作社的玉荷包農友蔣世明致力減藥、養護果樹，產量與品質均優！玉荷包產期只有短短 2 周，為了避免屆時搶購不及，即日起開放預訂，預計 5/20 開始採收供應，屆時將依預訂順序供應出貨，一期一會，請把握機會品嚐這個夏天的微酸甜美！

◆2024 產量極少，今夏轉瞬即逝的微酸芳甜——高品質玉荷包搶先預訂中！



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。炎炎夏日，將玉荷包荔枝冰鎮後再享用，沁心甜美，簡直一大樂事！

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 2 週，又屬高價明星水果，為確保產出，農友多採慣行農法。為了讓社員享用到安心甜美的玉荷包，合作社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，供應給合作社的都是 28mm 以上外銷等級的大規格果。安心優質玉荷包難尋，產期轉瞬即逝，還請把握機會預訂，以免向隅！

■蔣世民——綠光防蟲害，安心無檢出的高品質玉荷包

農友蔣世民大哥是供應合作社水果多年的資深農友，致力減藥栽培多年，就是期待有一天能夠供應無農藥檢出的玉荷包。然而常在荔枝蒂頭出現的荔枝細蛾，令農友傷透腦筋。且因農藥使用久了，害蟲也會產生抗藥性，加重農藥劑量也沒有用，反倒對人體有害。蔣大哥一開始使用

全樹套袋，為整棵荔枝樹罩上防蟲網，但仍難以驅趕網內蟲類，產量不是大好就是大壞。



於是蔣大哥決定與鳳山試驗所合作，採用助理研究員方信秀所研發的「夜間綠光照方式」，利用荔枝細蛾對於綠光的畏光性，在果樹與果樹之間搭設綠色燈泡，加上勤於整枝修剪讓光線無死角，讓荔枝細蛾在原地罰站不敢亂動，白天太陽光、晚上綠光照，蟲生結束原地自然死亡。試驗第一年，就有極好的效果，園中幾乎不見荔枝細蛾的蹤影，因此蔣大哥得以提早在四月就全面停藥，並於採收前達到高標準的**農藥殘留零檢出**！蔣大哥的玉荷包，是農夫悉心呵護、善用科技輔助達到安心高品質的甜美，還請多多利用！



蔣世明大哥今年採用夜間綠光照射防治荔枝細蛾，致力追求農藥無檢出！



■許倫肇——喝優酪乳長大的玉荷包

許家經營農場已八十餘年，現由第三代的青農許倫肇接手。倫肇接手後，從頭學習荔枝栽培管理技術，並將之發揚光大，除了專區專作、部分田區網室管理，不用除草劑、減藥栽培外，堅持不用除草劑，並特製植物喝的「優酪乳」，使用黑糖、鮮奶，加上好的菌種發酵，為荔枝樹提供充足的養分。此外，除精準把握採收時機外，倫肇還致力研發冷藏及理貨技術，確保出貨品質。為的就是將這季

節限定、稍縱即逝的珍果，送到大家手上！

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。

【玉荷包荔枝預訂小檔案】(預計 5/20 採收出貨)

農友	級別	產地	包裝規格	農產品規格 (剪枝顆粒裝)
蔣世明	安全級	高雄大樹	5 斤/盒	大果(直)徑 32mm 以上



		(紅土丘陵地)	3 斤/盒	
			5 斤/盒	中果(直)徑 28-32mm
			3 斤/盒	
許倫肇	安全級		5 斤/盒	特大果(直)徑 36mm 以上
			3 斤/盒	
			5 斤/盒	大果(直)徑 32-36mm
	3 斤/盒			

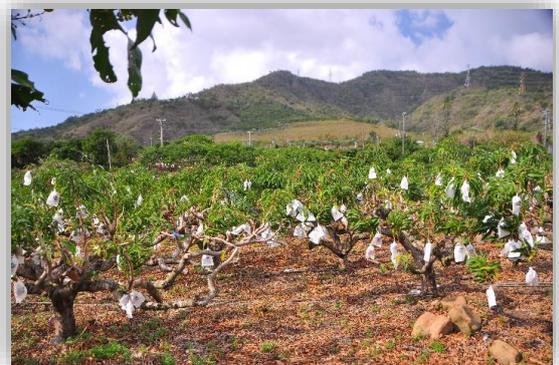


產地速報

產地回報，今年因暖冬影響，枋山的愛文芒果產量銳減，但農友仍盡全力供應，以回應社員的殷殷期盼與支持。現已開放盒裝預訂，送禮自用皆宜。還請把握產期，享受台灣夏季芒果最美的序曲！

◆果香濃郁纖維細緻，國人最愛——枋山愛文芒果開始供應

時序入夏，遙遠南國的愛文芒果已經傳來陣陣濃香，召喚著饕客們品嚐這一季的繽紛！色澤艷麗的愛文芒果，果肉多汁、纖維細緻，濃郁甜香中帶清爽微酸與些許草香，爽口不膩的多層次風味，鮮食迷人，做成芒果汁、芒果冰沙、水果沙拉都合適，是專屬夏天的好滋味，深受國人喜愛。無怪乎自 1962 年正式推廣以來，便成為內外銷芒果的主力，產量占國內改良種芒果的五成以上！



每年打頭陣為合作社供應愛文芒果的，是屏東枋山的農友董昱劭。俗話說：「芒果乞丐命」，越是貧瘠的惡土，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；白天吹落山風、晚上吹海風，不是整顆紅咚咚的完

美外銷比例，昱劭家的芒果反而有一股與生俱來的野性美，香氣和甜度更加濃郁。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，並且嚴格要求最佳葉果比，一顆芒果約分配二十片葉子，董昱劭說，葉片留得多，果實被葉子擋住，果皮顏色比較繽紛，不符合外銷等級的半面紅；加上使用有機肥，毛細孔大一點、果皮粗一點，自然熟成也讓果皮顏色天然不均勻。

今年芒果產季還沒開始，產地就傳來了產量減少的消息，加上乾旱導致小果時期的薊馬影響依然嚴重，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



胭脂粉嫩蜜桃香，今年最早！

2024 鮮芒果季

吳洪巧容紅龍芒果盒裝搶先預訂中

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

產地速報

好消息，合作社農友吳洪巧容以中草藥結合益生菌調製液肥，改善土壤與果樹健康，調整不同產區產期，加上中部地區氣候氣候合宜，今年成功馴化紅龍芒果，將產期延長為 8 個月，成為拔得頭籌開始供應紅龍芒果的農友；去年深受好評的蜂蜜芒果——金蜜，也隨後將於 5 月中旬開始供應，並且質量兼優！現已可開放盒裝紅龍芒果、金蜜芒果預訂，送禮自用皆宜，還請把握機會多多品嚐，農友悉心管理照料的安心甜美！



◆胭脂粉嫩蜜桃香，甜而不膩——吳洪巧容紅龍芒果盒裝搶先預訂中

紅龍芒果又稱水蜜桃芒果，熟成時果皮略呈胭脂粉紅宛如水蜜桃，且熟成蒂頭會透著淡淡水蜜桃香氣，因而得名。籽薄肉多，纖維細緻，Q彈多汁。相較於其他芒果品種來說，紅龍甜度不是頂高，卻多了清爽氣息。

如果您喜歡高甜度的芒果，或許吃了會有些失望，但若您是喜歡芒果香氣與口感卻又不想太甜膩，紅龍芒果應該會是個清爽多汁的好選擇。

據聞紅龍芒果是日本時代流傳下來的老品種，父母本不可考，1976年由高雄荖濃地區果農在果園中發現而流傳開來。植株強壯，略似金煌，因此又有人稱它為「紅金煌」。但因受粉不易、結果率低，且表皮薄嫩運送易碰傷，儘管外觀討喜，種植的農友卻不多，市場上仍屬少見品種。



◆粉嫩細緻的蜂蜜芒果，甜度冠軍——金蜜芒果開放預訂中

金蜜芒果則是目前國產芒果中甜度最高的品種。1971年由彰化果農自菲律賓引進，經多年馴化後終於在國內穩定生產。果實呈金黃色，果肉粉嫩細緻，水分飽滿，甜度可達 21 Brix 以上，且帶有土芒果與蜂蜜香氣，因而得名，或有人稱之為「蜂蜜芒果」。金蜜芒果甜度高，成熟時，果籽周邊的果肉有時會呈現半透明狀的蜜化現象，這是完熟果實的正常生理現象，還請安心享用。

今年拔得頭籌開始供應紅龍芒果與金蜜芒果的農友吳洪巧容，原經營中醫診所多年，因緣際會在台中改良場高德錚博士介紹下開始種植金蜜芒果，從此進入農業的世界。基於所學背景，巧容姊將中醫「君臣佐使」的概念融入果園管理中，視果樹生長各階段所需使用不同資材，並以中草藥結合益生菌調製液肥，藉此改善土壤與果樹健康；全區草生栽培，園中放養



雞、鵝，幫忙吃害蟲，達到減藥和友善環境的目的，提升果實品質。並且在穢熟採收，以使果實得到充分養分供應，風味更佳。如果您想認識台灣芒果的萬種風情，還請把握產期，別錯過了品嚐紅龍芒果的機會！

貼心小提醒

紅龍芒果的果皮顏色會呈現黃、橘紅或粉紅等色澤，這是受日照多寡影響。無論是粉紅或鮮黃，均不影響口感。熟度的判定仍以蒂頭處微軟及散發香氣為主要判斷依據。



【紅龍芒果供應小檔案】

合作農友：吳洪巧容

品種：金蜜芒果/紅龍芒果

產地：彰化永靖

自主管理等級：安全級



◆媽紅爽脆、香甜大驚奇——國產紅玉甜桃供應中

春夏水蜜桃的產期十分緊湊，都還沒嘗夠紅鈴甜桃的軟嫩甜美呢，爽脆甜美的紅玉甜桃便已經緊跟著登場啦！

紅玉甜桃（台農4號）是農試所為了改善水蜜桃果肉太軟嫩、容易碰傷的問題，於2000年育成的平地桃新品種。紅玉甜桃的硬度較其他水蜜桃高。果形圓整，皮薄毛短，成熟時果皮呈豔紅色，切開後，**果肉媽紅透亮彷彿紅玉髓**，並且香氣濃郁；**雖是脆口品種，甜度可也毫不遜色，實測**

可達13.6度Brix；同時具備了「甜桃的爽脆」以及「水蜜桃的香甜」，風味

毫不遜於任何水蜜桃。完全顛覆一般人對水蜜桃軟嫩的想像，

深受市場喜愛！想品嚐熱帶水蜜桃各種風情的朋友，千萬不可錯過！

為合作社供應甜桃的兩位農友羅吉祿與吳保諒，一位資深穩健，一

位年輕細心，都是共同購買支持下，市



面難尋的優秀農友。歡迎把握產期多多品嚐，這初夏的甜嫩精彩！

儘管先天條件優越，面對極端氣候，即使是海拔較高的大坪頂，也難免遭受酷熱衝擊，高溫逆境若未盡速改善，植株開花、轉色、發育不良，果實品質勢必受影響。學以致用的保諒，引進自動化栽培管理、智慧農業因應——架設溫控系統，一旦果園溫溼度達到警戒點，手機會響起警報，即可遠端遙控噴水、噴霧設施，進行降溫。此外，保諒的甜桃採網室種植，以減少蟲害，降低用藥機會；果園不用除草劑，而是以除草機除草，讓草相維持 3、4 公分的高度，可以減少陽光蒸發水分，保溫又保濕；並且致力於開發培育更多樣的甜桃品種，提升種植韌性。精緻專業的管理，讓保諒屢獲優良農場評鑑大獎。歷經多年努力，保諒今年終於有機會供應高品質甜桃給合作社，歡迎多多支持品嚐，二代青農用心栽培的甜美！



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. 紅玉甜桃亦可依照個人喜好，選擇品嚐熟度：7-8 分熟時口感硬脆，甜度清爽；9 分熟以上則會帶點 Q 度，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！

【紅玉/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	產地	級別	供應品項
羅吉淼	台中東勢	安全級	紅鈴甜桃/紅玉甜桃
吳保諒	苗栗卓蘭	安全級	紅鈴甜桃/紅玉甜桃

水果品質說明

◆【蔬果保鮮提醒】近日氣候變化劇烈，蔬果品質易受影響，敬請留意並盡快利用完畢為宜

因梅雨季與春夏交接，溫濕度變化劇烈，加上多數水果採收期適逢降雨，可能造成產品含水量高，增加異常率，請多多留意。收到水果時，可先於盒內鋪上一層廚房紙巾或白報紙吸收濕氣後，趕緊放入冰箱冷藏。為了確保良好食用品質，也請盡快利用完畢為宜！



◆【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。



📢 產品說明&季節性預防提醒

➤ 陳晉恭-長秈白米 3kg 及糙米 3kg 預計缺貨至 7 月

前一季採收量已全數利用完畢，下批採收預計 2024/7。

📢 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
傘布巧袋(生活者)	單個	生活者工作坊	330	5/6	限量	以回收、生產庫存廢材再次利用、巧手再生，配色多元優美，經純手工精心剪裁車縫，減廢循環。 *本品為支持性商品,不再享有身份折扣優惠。
傘布便當袋			385			
奧納芮有機紅葡萄汁	295ML	可果美	55	5/13	無	生產者-可果美，奧納芮有機紅葡萄汁，原料天然栽種、不使用化學農藥/肥料，通過慈心(toc)有機驗證，產品無添加糖、人工色素及防腐劑等添加物，健康無負擔，純粹真實的原味。
仙草涼露	255g/罐	員林食品	45	5/13	無	涼露！這是老輩對仙草的稱呼，生產者-員林食品，堅持百年古法製作，經過數小時的熬煮萃取，將仙草熬成含豐富的膠質精華-仙草涼露。即開即

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
						食，最適合夏日午後解饞的點心，加一點牛奶、蜂蜜，或是搭配奶茶作為仙草奶凍，美味又健康。
野生午仔魚 400 克-2 尾	400g/包	湧升	295	5/6	季節限量	野生捕撈午仔魚，據卸魚申報。清蒸、乾煎、紅燒等料理皆宜。 ※因屬野生撈捕漁貨，預定產季到 4 月底結束，延後至 5/6 供應
海水金目鱸魚排(張博仁)-150g	150g/包	張博仁	145	5/7	限量	全程純海水飼養，肉質紮實 Q 彈！採多物種混養，打造完整生態鏈，養殖全場全程皆無用藥，並使用 CAS 細胞活存技術凍結，讓產品可長期保持高新鮮度，解凍後重現極為接近剛捕獲時的品質！
善糧滴雞精(常溫)	60ml/包	龍彧	155	5/13	無	採用合作社指定牧場之白肉雞製成，飼養全程不投藥，並餵食由非基改玉米、黃豆等原料製成的非基改飼料適合產前、產後或病後補養，以及青少年的營養補給。善糧滴雞精經過商業滅菌處理，可常溫保存，利用更方便！

◆ 恢復供應: (全社供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
冷藏牡蠣---300g	300g	湧升	265	5/7	牡蠣是台灣產量最大的貝類。其飽滿的生殖腺含有多樣的維生素群，尤其含有豐富的肝醣及牛磺酸，故有海中的牛奶之稱。牡蠣以海中的藻類及有機碎屑為食，是對環境友善的養殖物！牡蠣需要在潔淨的水域中生長才有好品質。牡蠣肉質細嫩易消化，老少咸宜。 ※原預計 4/25 恢復供應因西南氣流影響，天候不穩定導致牡蠣偏瘦，延後至 5/7 供應請社員見諒。
阿拉斯加鮭魚鬆(味一)-150g	150g/罐	味一	220	5/13	嚴選阿拉斯加鮭魚，不添加色素、防腐劑、味精，以鹽、糖、非基改釀造醬油調味炒製而成。可直接食用，或配飯、稀飯、夾麵包、饅頭、三明治等。適合長輩配粥補充蛋白質，也是孩童配飯的最愛！ 內附脫氧劑一包，請留意避免誤食！ ※限量供應
五穀素粽	170g*4 入	阿南達	310	5/13	以合作社黑豆醬油取代豆麥醬油調味，使素粽風味更溫和，考量夏季悶熱潮濕，以薏仁替代大麥，並搭配其他多種穀物，加入指定原料製作，食材蒸煮調味後再包入適過的餡料，少油少鹽，保有食材原味。 供應規格更改為 170g*4 入(原規格 170g*6 入)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
懷舊古早粽	180g*4 入	親憶	370	5/13	用心製作出的古早味肉粽；精選在地豬肉及鹹菜脯加上蝦米及紅蔥頭，以豬油爆香，是難以忘懷的經典，有著熟悉的家鄉風味。

◆ 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	供應區域
阿拉斯加鮭魚鬆(味一)-150g	150g/罐	味一	189	220	5/13	生產者因原物料及加工成本調漲，故同步調整售價	全社
脆花瓜	170g	明德	75	85	5/13	生產者因原物料及加工成本調漲，故同步調整售價	全社
冷凍烤地瓜	600g	尚朝(原康可力)	100	110	5/13	生產者因原物料及加工成本調漲，故同步調整售價	全社

◆ 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
樂亞蜜有機綠豆	450g	馥聚	130/包	2包\$156	3/25至利用完為止	利用緩慢，促銷推廣	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，促銷推廣	否
酸菜白肉鍋底	1200g/包	漢典	290	245	4/29至庫存利用完畢	利用趨緩，故提供優惠價回饋社員，歡迎社員多加利用	否
燒酒雞	1000g/包	鴨迷	300	255	4/29至庫存利用完畢	利用趨緩，故提供優惠價回饋社員，歡迎社員多加利用	否
滷牛筋	200g/包	智立	350	315	4/29至庫存利用完畢	利用趨緩，故提供優惠價回饋社員，歡迎社員多加利用	否
滷牛肚	260g/包		375	338			
	305g/包		435	392			
	350g/包		500	450			
	395g/包		560	504			
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
蓮子	300g/包	集昌	315	284	5/6~6/1	鼓勵社員利用，生產者提供優惠可與有機白木耳一起煮甜湯使用。	否
薏仁	600g/包		175	158			

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
豬血糕--- 290g	290g	信功	85	75	5/13-6/29	利用趨緩，故提供優惠價回饋社員，歡迎社員多加利用	是
新鮮黑木耳 (環保級)	200g/包	就是鮮菇	49	44	4/22~5/18	農友主動回饋給社員，限量供應，售完為止	是
新鮮川耳 (環保級)			59	53			
新鮮白木耳 (環保級)	200g/包	隆谷	98	78	5/6-6/1	農友主動回饋給社員，限量供應，售完為止	是
優質枸杞- 200g	200g/包	集昌	428	375	5/6-6/1	鼓勵社員利用，生產者提供優惠，提供社員煮甜湯的好選擇	否
新鮮白木耳 (環保級)		隆谷					

◆ 暫停供應:

品名	規格	生產者	說明	暫停供應時間
本土青仁黑豆(朴子)	500g	朴子農會	因 2023 年風災影響導致產量大減，本季採收已利用完畢	

◆ 推廣活動:【公平貿易手牽手】

推廣時間 5/6(一)~6/1(六)

串起世界美食 支持友善食材

公平貿易手牽手

來場和媽媽1+1的安心料理
讓散發迷人香氣的異國美味，溫暖胃、溫暖心

公平貿易手牽手
串起世界美食，支持友善食材
推廣時間 5/6(一)-6/1(六)

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
友善新鮮 畜水產	1	白肉雞棒棒腿(御正)	450g	210	185
	2	白肉雞雞柳條(御正)	280g	120	105
	3	白肉雞雞胸絞肉(御正)	280g	120	105

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
	4	優質牛條肉	600g	535	435
	5	優質牛腱肉	1000g	890	718
	6	培根(五花肉片)(中央畜牧場)	300g	190	170
	7	原味香腸	300g	180	171
	8	蒜味香腸	300g	180	171
	9	馬告香腸	300g	180	171
	10	東北角小卷	250g	190	181
安心健康 蔬食	11	有機筍茸	200g	200	200
	12	有機脆筍	320g	150	150
	13	炭焙金針	80g	195	195
	14	有機綜合菇 (2件優惠)	40g*2	280	245
	15	有機銀耳 (2件優惠)	40g*2	330	290
簡單無添加 調味	16	公平貿易白胡椒粉(馥聚)/瓶	30g	165	157
	17	公平貿易肉桂粉(馥聚)/瓶	35g	175	166
	18	公平貿易黑胡椒粒(馥聚)/瓶	50g	255	242
	19	公平貿易咖哩粉-辣味(馥聚)/包	20g	77	73
	20	公平貿易咖哩粉-原味(馥聚)/包	20g	77	73
	21	公平貿易白胡椒粉(馥聚)/包	40g	165	157
	22	公平貿易黑胡椒粒(馥聚)/包	50g	165	157
	23	手工茂谷柑果醬	230ml	145	105
清爽好食 下午茶	24	雨林咖啡半水洗曼特寧(原豆)	230g	310	279
	25	雨林咖啡日曬曼特寧(原豆)	230g	340	306
	26	全脂鮮奶 (2件優惠)	946cc*2	210	198
	27	鮮乳坊豐樂鮮乳 (2件優惠)	936ml*2	224	198
	28	克菲爾優格(無加糖) (2件優惠)	974g*2	320	298
	29	生乳希臘式濃縮優格 (新品) (站所限定活動·利用一桶送雪比經典優格一杯)	500g	230	215
	30	原味鮮乳冰淇淋	600g	290	275
	31	巧克力鮮乳冰淇淋	600g	290	275
	32	100%胡蘿蔔綜合蔬果汁 (3件優惠)	195cc*3	150	135
	33	有機蘋果汁	940ml	320	304
	34	即溶仙草	3g*15包入	240	216
	35	愛玉子(達邦) (2件優惠)	80g*2	390	350
	36	愛玉子(石棹) (2件優惠)	80g*2	390	350
	37	有機巴拿馬濃黑巧克力 80%	80g	215	215
	38	有機半甜巧克力豆 55%	283.5g	330	297
寵愛媽咪限定組 A	39	日本生干貝-3S (5/13 開始供應)	1000g	1,740	1,470
		澳洲有機無鹽奶油 (5/13 開始供應)	250g		
寵愛媽咪限定組 B	40	日本生干貝-S	1000g	2,010	1,720

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
		培根	300g		
寵愛媽咪限定組 C	41	羊肩排(紐西蘭)	300g	1,070	899
		優質特級冷壓橄欖油	750ml		

※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

◆ 推廣活動:【輕食無負擔的好選擇】

輕食無負擔的好選擇
 每天一杯為你的活力充電
 推廣時間：5/13(一)~6/1(六)

序	品名	規格	原價	推廣價
1	豆漿(無加糖)(名記) (2 件優惠)	920ml *2	150	130
2	豆漿(名記) (2 件優惠)	920ml *2	150	130
3	純濃臺灣黃豆乳(無加糖)(禾乃川)(部分供應·詳見※)	945ml	95	95
4	純濃臺灣黑豆乳(無加糖)(禾乃川)(部分供應·詳見※)	945ml	105	105
5	有機濃豆漿(無加糖)(茶月) (2 件優惠) (部分供應·詳見※)	940ml*2	160	150
6	有機濃豆漿(茶月) (2 件優惠) (部分供應·詳見※)	940ml*2	160	150

※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

※(茶月)豆漿供應：班配及線上下單(全社)、站所(竹、中、南社)

(禾乃川)豆漿供應：站所(北北、北南)

📁 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：

- 會計專員、社務專員、月刊編輯專員(工作地點：總社-三重區)
- 乾貨理貨人員、蔬果理貨人員 (工作地點：北倉-土城區)
- 蔬果理貨人員(工作地點：中倉-烏日區)
- 儲備站長(工作地點：北北分社、新店站、三民站)
- 月薪站務(工作地點：石牌站、雙和站、木柵站、林口站、三葉站)



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。