

理想未來 週陣行  
推廣時間:6/3-6/29

以食共好 活力補給吃好料



帶皮吳郭魚片  
200g 推廣價 104元

梅花捲肉片(中央畜牧場)  
300g 推廣價 195元

黑胡椒鹹豬肉  
300g 推廣價 185元

週報期數 / 2024 年 6 月第 1 週(6/3-6/7)

## 目錄

📢 社內公告.....	2
🍎 當季水果.....	4
📢 產品說明&季節性預防提醒.....	21
📢 產品資訊.....	21
👜 人資招募.....	26

## 社內公告

### 【2024 端午節連假服務時間異動公告】

社員們好！端午節連續假期站所、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

	6/8(六)	6/9(日)	6/10(一)
站所	服務至 18:00	暫停服務	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(宅急便配送)

- 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)。
- 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)	6/4(二)	6/5(三)	6/6(四)	6/7(五)~6/9(日)	6/10(一)
冷凍 預計最快到貨日	6/7(五)	6/10(一)	6/11(二)	6/12(三)	6/13(四)
非冷凍 預計最快到貨日	6/8(六)	6/11(二)	6/12(三)	6/13(四)	6/14(五)

##### 竹苗、中彰投、雲嘉南、高屏、台東、離島:

訂購日期 (上午 9:00 後)	6/4(二)	6/5(三)	6/6(四)	6/7(五)~6/9(日)	6/10(一)
不分溫層 預計最快到貨日	6/8(六)	6/11(二)	6/12(三)	6/13(四)	6/14(五)

#### 三、【當日配】配送時間調整

6/8(六)配送時段僅午配 14:30~16:30。

6/10(一)站所休息，暫停配送。

#### 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

6/7(五)16:40 前完成下單，將於 6/13(四)、6/14(五)到貨。若需 6/13(四)到貨且含籃菜的訂單請提早於 6/7(五)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

## 【23 週年生日慶線上抽抽樂】

為歡慶合作社 23 週年生日慶，當日配、個配與班配舉辦線上生日抽抽樂：

- 一、凡於 6/01~6/30 下單，官網當日配與個配每筆訂單超過 2,500 元、班配每人每次訂單超過 2,000 元，即有資格參加生日抽抽樂。
- 二、贈品為傘布巧袋 3 個、及日紅小葉種紅茶包或咖啡掛耳包共 15 個，將於 7/08(一)抽出 18 位幸運兒並公佈於合作社官網，支持傘布廢材回收再次利用。



手機掃描 Qrcode  
進入合作社當日配



手機掃描 Qrcode  
進入合作社個配

## 【2024 端午預購品部分延後入倉說明】

因受到戰爭影響，導致全球航運大亂，端午預購品-有機純蔓越莓果汁(力象)船期延誤需延後取貨時間。

目前確認狀況如下：

有機純蔓越莓果汁預計 6/7(五)起社員可至站所取貨，原定 5/27(一)~6/6(四)取貨的社員，感謝社員體諒，將於取貨時提供 30 元購物金，造成社員不便深感抱歉。

※購物金使用方式：

(1)站所：取貨當日使用完畢。(2)班配：抵扣當月貨款。(3)個配：轉買菜金。

## 【2024 端午節預購-站所取貨限定優惠加購】

端午節預購取貨期間，凡於站所取貨，即可優惠價 298 元加購日本生干貝-3S(200g/包，約 7-11 顆)。

活動時間：5/27(一)~6/8(六)

備註：因系統限制活動僅限站所取貨社員，每人限利用 1 包，身分不再折扣。加價購產品數量，依各站所現場數量為主，利用完為止。

## 【2024 年夏季蔬菜價格調整說明】

2024 年夏季蔬菜價格預計 6 月 1 日(六)起進行季節例行性調整，因跨月問題，若支付標籤價格與 POS 機刷出價格有落差，以價低者為結帳售價。

當季水果



細緻多汁，罕見有機栽培

# 抬耀部落高山紅玉甜桃供應中

## ◆細緻多汁，罕見有機栽培——抬耀部落高山紅玉甜桃開始供應

時序入夏，平地的熱帶甜桃產季漸漸接近尾聲，爽口甜美的紅玉甜桃令人意猶未盡。有朋友詢問，如果還想吃紅玉甜桃，只能等明年了嗎？所幸，農友江文平捎來了好消息，新竹尖石抬耀部落的環保級紅玉甜桃今年有機會供應合作社了！

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，屬於脆口品種，硬度較一般甜桃高，開花需冷性低，因此通常五月中旬之後，平地熱帶甜桃的產期便已結束。合作社農友江文平的紅玉甜桃產區

位於新竹尖石抬耀部落，海拔約1,300公尺以上，高海拔地區果實成熟較晚，產期正巧落在平地熱帶甜桃與高山水蜜桃之間，堪稱國內熱帶甜桃最晚採收的產區。



抬耀(Tayax)在泰雅族語中是懸崖、傾斜之意，部落

位於舊時泰雅族人通往司馬庫斯的傳統獵道上方制高點，因而有「太陽故鄉」之稱；地形多斜坡，經常雲霧繚繞，遺世而獨立。

這裡產出的紅玉甜桃種植於陡峭礫石坡上，雖然產期較晚，也不像台中新社或拉拉山等大產區那樣為人熟知，卻帶有高山桃的特色，果肉細緻多汁，甜度不是頂高，卻格外爽口清香。加上文平採無農藥、無化肥、套袋的方式養護栽種，並已取得有機驗證，



## 這在國內熱帶甜桃來說，更顯珍貴少見。

農友江文平供應合作社蔬菜多年，因偏鄉就學不易，文平國中時便離家到山下親戚家借住，就近上學，畢業後四處打工做勞力活；後來受同村族人羅彌迦之邀返鄉，在羅彌迦家的有機農場打工，學習八年後，文平決定回家中農場幫忙，與父親一起耕作。文平家的農場早年曾種植椴木香菇、慣行蔬菜及水蜜桃，爸爸江秋冬擔心轉作有機將影響作物產量和收入，不願意改變耕作方式，後來眼見周遭不少族人因噴農藥影響肝臟、失去健康，也看到兒子好友一家人投入有機農業後，健康和生活都穩定改善，便毅然轉型有機耕作。除種植蔬菜，文平一家還種植了熱帶甜桃、高山水蜜桃、甜柿等水果。文平家的高山紅玉桃，是多年草生裁培養護山坡的甜美果實，也是部落青年返回原鄉深耕的生機。而今終得下山來到社員面前，歡迎把握短短產期，多多支持利用！



### 【高山紅玉甜桃供應小檔案】

合作農友：江文平（黃春妹）

品種：紅玉甜桃

產地：新竹尖石抬耀部落

自主管理等級：環保級

肉幼芳甜，蜜香多汁

幼嫩  
蜜香

## 台南山上甜蜜蜜鳳梨開始供應



### ◆肉幼芳甜，蜜香多汁——台南山上甜蜜蜜鳳梨開始供應

甜蜜蜜鳳梨（台農 16 號）為嘉義農業試驗分所育成、1995 年命名的鮮食鳳梨品種，是台南山上產區的特產。這個品種最特別之處在於，果實果目溝青綠帶微黃（即所謂的綠豆仁黃）時即可食用，放到整顆轉黃反而會過熟，切開果肉可能會有發黑（所謂臭目）現象。

甜蜜蜜鳳梨的果肉幼嫩多汁、纖維細緻不咬舌，甜度高、酸味低，帶迷人蜜香，富含醣類、維生素、膳食纖維和鳳梨酵素，不但退火，也可促進腸胃消化，堪稱與炎炎夏日最速配的水果。



正因為甜蜜蜜鳳梨柔嫩甜美，易受病害，難照料，要能種得好並不容易，因此少有農友願意種植。為合作社供應玫瑰蕉的農友吳東杰專愛挑戰少人種植的高難度品種，除了玫瑰蕉之外，吳大哥也挑戰了甜蜜蜜鳳梨的種植，於種植前使用適量基肥養地，保持適當株距維持良好通風，以避免病菌感染；此外因鳳梨果實水分多、甜度高，在日益嚴苛的夏季豔陽下格外容易曬傷，吳大哥也會使用黑紗網幫鳳梨遮

陽防曬，以維持果實品質。也因為女兒怡柔愛吃香蕉和鳳梨，帶著「為家人而種」的心情，要讓家人吃得安心，也讓消費者像家人一樣吃得安心，吳大哥努力朝向減藥、甚至不用農藥的方向前進。吳大哥的悉心照料，反映在甜蜜蜜鳳梨的香甜品質上。拜訪產地時，吳大哥隨手割下一顆鳳梨讓我們品測，不但香甜不咬舌，甜度甚至高達 20 度以上，完全不負「甜蜜蜜」的稱號。而今即將開始供應，喜愛鳳梨香甜的朋友可別錯過！

### 貼心小提醒

甜蜜蜜鳳梨的最佳賞味狀態與一般鳳梨不同，不可放到外皮全部轉黃，而是在採收三天後果木溝青綠中帶點微黃（即所謂綠豆仁黃）時風味最佳，全部轉黃就已過熟。還請留意，以免錯失賞味機會！

### 【甜蜜蜜鳳梨供應小檔案】

- 合作農友：吳東杰（吳怡柔）
- 品種：甜蜜蜜鳳梨（台農 16 號）
- 產地：台南山上
- 自主管理等級：農好級





◆沁心甜美，念念不忘——灣寶西瓜涼夏供應中

溽夏將至，來顆沁人心脾的冰鎮西瓜，實在是令人身心舒暢的享受！其中，苗栗後龍灣寶社區的西瓜更是是許多社員每年夏天念著候著的沁心甜美。之所以念著候著，一方面是因為灣寶農民悉心栽種，以友善土地的方式生產的安心甜美；另一方面也是紀念著合作社與灣寶農民共同守護農地的革命情感。

2011年，灣寶農民、合作社與反對土地浮濫徵收的人民團結一致，挺身捍衛灣寶農地，歷經三年多的抗爭，終於成功阻止良田變建地，迫使政府駁回「後龍科技園區農地變更案」，灣寶農民賴以維生的土地得以繼續生產三寶：西瓜、菜頭與地瓜。



灣寶夾在山與海之間，  
一片沃野平疇。

「灣寶曾經

是台灣西瓜最主要的產地，現在人口老化，種植面積減少，但轉型做無毒(西瓜)很值得，(種植)技術應該要傳下去。」

洪箱共耕隊成員謝修鎰如此說。市面上的西瓜為了產量，噴除草劑、使用系統性農藥，不但破壞土地，也會影響西瓜

風味。灣寶的西瓜不用藥、無化肥，不用特別挑選，都很好吃、吃

不膩，也吃得安心。主要種植的品種有二：【甜美人小西瓜】果肉鮮紅緻密，爽脆多汁甜度高，富含維生素 A 與胡蘿蔔素，外型碩長，很像小型的冬瓜，非常適合 2-4 人的小家庭；【華寶西瓜】則是目前最常見的大西瓜品種，汁多甜度高，肉質鮮紅，果肉細緻，是炎炎夏日補充水分的最佳果品！

「哲人日已遠，典型在夙昔」，雖然當年一起抗爭的灣寶靈魂人物洪箱大姊已於 2023 年辭世，灣寶西瓜的種植生產由二女兒張嘉玲接手負責。但每回吃著灣寶西瓜，那沁人心脾的芳香清爽，

讓人忍不住憶起，農運鬥士洪箱女俠街頭抗爭時赤足演講的颯爽身影，以及這段共同守護土地與糧食安全的歷史。

## 貼心小提醒

1. 農委會曾列出五大挑瓜重點：**表面光滑完整、顏色明亮、花紋清晰明顯、果梗呈現微微捲曲、蒂頭處有微微凹陷**。坊間常聽到的則是「聽音識別」，判斷聲音的原則則與鳳梨相反：如果是鼓聲，代表這顆還不夠熟，但如果是沉沉的肉聲，則代表這顆西瓜水嫩多汁。
2. 剛採收的西瓜口感通常不佳，需先靜置約 5-7 天，待其蒂頭乾縮、果實內部水分稍微收斂之後，風味最佳。西瓜最好切開立即享用，如無法一次吃完，請用保鮮膜包覆並盡快享用完畢，以免風味營養流失。



## 【甜美人西瓜 / 華寶西瓜供應小檔案】

合作農友：張嘉玲

品種：甜美人小西瓜/華寶西瓜

產地：苗栗後龍灣寶社區

自主管理等級：友善級



## ◆香甜不咬舌的金色寶石——金香鳳梨上架供應！

如果說，金鑽鳳梨是爽朗奔放的女中豪傑，那麼，金香鳳梨就是鳳梨界的小家碧玉。

金香鳳梨是鮮食鳳梨的閃亮明星，**果肉色澤金黃誘人，散發蜂蜜與奶油香，肉質纖維細嫩、多汁，甜度高、香氣足，讓人一吃難忘！**

此時為合作社提供金香鳳梨的農友，是高雄大樹的黃保儒。從小在自家鳳梨園長大，20 多歲時便承襲家族土地，全心投入栽種行列已近一甲子。黃大哥是二代了，自從他父執輩黃盛男開始就遵從傳統農業古法，依循節氣之轉變栽種、採收，鳳梨園部分採自行留種，工作繁複而費時，只為掌握鳳梨品質與大小。

採收將屆，走進保儒大哥的鳳梨田區，聞到的是完熟鳳梨的誘人甜香；放眼望去，是與土地共好的旺盛生命力。邀您一起來品嚐，這宛如金色寶石般的香甜美好！

## 貼心小提醒

收到金香鳳梨後，置於常溫陰涼處保存，或於七天內食用完畢為宜！

## 【金香鳳梨小檔案】

合作農友：黃保儒

品種：金香鳳梨

產地：高雄大樹

自主管理等級：農好級



金香鳳梨外觀討喜可愛，香氣濃郁，果肉金黃，香甜不咬舌，風味極佳！



## ◆甜酸迷人風味足，市面難尋的安心果香——農好級巨峰葡萄預訂中

巨峰葡萄(日語：巨峰 / きょほう Kyohō、英語：Kyoho)源自日本，是釀酒葡萄的一個變種，果形圓碩飽滿，也是目前台灣種植最普及的品種；果實肉質厚實圓潤飽滿，鮮美多汁，口感甜美，香味濃郁，廣受國人喜愛。

葡萄營養豐富，含有多酚類，花青素以及類黃酮等抗氧化成分。但表皮細嫩嬌貴，只要有蟲蟲(花薊馬)爬過，往往就留下痕跡。農友們為了照顧葡萄外觀，常需施藥防治。根據 109 年農委會的農產品農藥檢測研究，葡萄的農藥檢出率高達 91%，一個葡萄產季，施用農藥的次數甚至可高達



30 次！今年氣候炎熱，施藥需求更加提升。合作社農友為了讓大家吃到安全的葡萄，力行減藥，除了提早套袋，也忍痛犧牲產量與所謂「完美」的外觀，終能減少施藥八成以上。也因此**合作社可以放心吃的葡萄，是社員熱愛利用的重要水果品項。**

## ■賴國鎮——風味濃郁甜度足的葡萄

賴國鎮大哥也是資深農友，為了讓社員食得更安心，力行減藥，以降低土地環境傷害與人體負擔，產出的巨峰葡萄果皮黑亮、外表果粉均勻飽滿、果肉 Q 彈多汁，顆顆風味濃郁、甜度十足！今年端午節前，賴國鎮大哥特別供應盒裝高品質巨峰葡萄供社員預訂，歡迎多加利用！



葡萄外皮的白色粉末是果粉，代表葡萄新鮮且甜度高，是好品質的象徵，不是發霉哦！

### 貼心小提醒

1. 葡萄在常溫下約可存放 3-4 天，若放至冰箱冷藏約可存放 15-20 天，但需用報紙好後再冷藏，以防水分流失！葡萄外皮的白色粉末是果粉，不是發黴，可安心食用！
2. 清洗葡萄前，建議可使用剪刀將葡萄剪下。因為用拔的容易造成葡萄有破口而讓清水滲入，影響風味口感。

【巨峰葡萄供應小檔案】（僅列出目前供應之農友）

合作農友	產地	級別
賴國鎮	彰化大村	農好級

社員獨享安心價

市面最優，可以安心吃的高品質荔枝

## 2024玉荷包荔枝產期即將結束

籽小  
肉厚

2024  
產量極少!



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

### 產地速報

因梅雨持續，產地大雨，影響果實品質，原本已經銳減的產量，更是雪上加霜，農友回報，**今年玉荷包產期可能提早結束**，還請把握架上現貨，品嚐今年玉荷包產季最後的香甜芳美！

◆市面最優！可以安心吃的高品質荔枝——2024 玉荷包荔枝產期即將結束！

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，要找到符合合作社自主管理高標準的農友十分不易。**但也因農業科

技日新月益，有機會減

少用藥扭轉農藥殘留的困境。目前合作社供應玉荷包荔枝的農友有蔣世明、許倫肇、陳俊傑等，各有其特色及用心之處，**不但可以安心吃，產量與價格也比一般水果市場更平穩。**例如蔣世明大哥採用夜間照綠光，致力往農藥零檢出大步邁進；陳俊傑大哥更是堅持有機種植，產出台灣極為罕見的環保級玉荷包荔枝，這對其他慣行農友而言，簡直難以達成的嚴格標準，但合作社的農友辦到了！還請把握稍縱即逝的荔枝產期，品嚐這共同購買的酸甜豐美滋味！



## 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】 (僅列出目前供應之農友)

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 (紅土丘陵地)	5 斤/盒	大果(直)徑 32mm 以上
			3 斤/盒	
			5 斤/盒	中果(直)徑 28-32mm
			3 斤/盒	



草生栽培造就的爽脆甜美多汁  
黑糖芭比蓮霧登場



◆草生栽培造就的爽脆甜美多汁——黑糖芭比蓮霧

黑糖芭比是農試所以選育而成的授權品種「台農三號」，**果色深紅、果實碩大、口感爽脆多汁，甜度高**。除保留親本印尼大果種的大果特性外，也改善果皮顏色的穩定性，具有形、色、質俱佳的優點，非常適合送禮；果皮深紅色、外觀亮麗及隆紋明顯；果肉結實且爽脆多汁、糖度平均約 12 度 Brix。



楊惇樟大哥的果園位在屏東內埔，原先家鄉的蓮霧園因收成不佳又耗工，楊大哥的爸爸想將其廢園改種成當地經濟產值較高的檳榔園，但在楊惇樟得爭取下才得以保留下來，並交由他管理，他隨即逐步改成採減藥及草生栽培，全園人工除草。極

端氣候下如遇久旱不雨，許多果樹幾乎是奄奄一息，農友叫苦連天，走進楊大哥的果園卻可發現，**豐美的草相成為蓮霧園土壤保濕大功臣，也使得楊大哥的蓮霧，質、量俱佳，產訪時實測黑糖芭比甜度，竟可達甜度可達 13.9 度 Brix，而且甜中帶香，堪稱歷來最優！**還請把握機會多多利用品嘗。

【蓮霧供應小檔案】（僅列出已開始採收供應之農友）

- 合作農友：楊惇樟
- 品種：黑糖芭比蓮霧
- 產地：屏東內埔
- 自主管理等級：安全級





**產地速報**

因氣候影響，今年夏雪芒果產量僅剩往年的 1-2 成，產量稀少。為確保社員有機會品嚐到這難得果品，今年農友特別提供**限量 300 盒早鳥優惠**供社員預訂，額滿恢復原價，還請把握機會向站所預訂。

**◆濃香甜嫩，芒果界 LV——台東夏雪早鳥限量優惠搶先預訂中**

夏雪芒果（高雄 3 號）是高雄農改場耗時十多年研發，於 2008 年命名及登記，是台灣第一個有專屬身分證的芒果品種。母本是土芒果，父本為愛文和金煌，讓夏雪芒果集各家芒果優點於一身，同時擁有土芒果的濃郁香氣，愛文芒果的細緻口感以及金煌芒果的甜蜜，籽小果肉多、纖維少，濃香滑嫩，華麗的口感讓人難以忘懷，也因而擁有「芒果界 LV」的美譽。

夏雪芒果在纒黃採收，在母樹上得到充足的養分供應，風味甜度更加天然飽滿。黃澄澄的亮麗外觀十分討喜，也讓夏雪芒果迅速成為深受國人喜愛的送禮佳品！

今年首度為合作社供應夏雪芒果的農友蕭全軒大哥，是台東第一位種植夏雪芒果的農友。由於沒有種植芒果的經驗，蕭大哥不斷學習，在田間管理、採收流程、集貨篩選和分級包裝等作業調整，歷經數年終於穩定產出，並帶領其他農友一起成立產銷班，積極採取草生減藥栽培，讓人們

吃得美味也吃得安心。而今，台東已成為夏雪芒果的主要產區。蕭大哥的兒子蕭彥廷也加入了產銷班，協助管理，增添青農生力軍。時近採收，一顆顆飽滿碩大的金黃果實高掛枝頭，宛如夏日豔陽，也預告了這一季的甜美。歡迎把握產季，多多品嚐！



**貼心小提醒**

收到芒果後，如果實尚未全黃，請放於常溫通風處後熟 2~3 天，以使果肉更香甜柔軟，如已黃熟，請優先食用，如果未能馬上食用，請用報紙包覆後放入冰箱冷藏。

【夏雪芒果供應小檔案】

合作農友：蕭全軒/蕭諺廷（父子）

品種：夏雪芒果

產地：台東知本

自主管理等級：安全級



產地速報

好消息，深受社員喜愛的農友范玉芳的阿露斯綠肉綠肉網紋洋香瓜即將開始採收供應。並且因應即將到來的端午節送禮需求，**開放 2 入盒裝供社員預訂。**

阿露斯網紋洋香瓜栽種不易，但香味濃郁、**果肉綿潤細緻口感宛如冰淇淋**、汁多皮薄，且擁有深邃立體網紋，視覺系的外表加上箱甜爽口的風味，讓這顆日本引進的阿露斯網紋甜瓜，迅速成為水果禮盒界閃耀吸睛的新星！早年在日本，一顆高品質阿露斯要價動輒近萬元日幣，也成為貴重水果禮盒的代表！范姐歷經多年考驗，終得產出這高品質果品！還請把握產期預訂利用！

◆皮薄汁多，細緻綿潤——阿露斯綠肉網紋洋香瓜開始供應了！

阿露斯網紋甜瓜對氣候環境、溫溼度十分敏感。一棵阿露斯甜瓜果株從種下到能有收成，得經過重重考驗，稍有閃失，就會落得個果裂瓜破的下場，就算是種植老手，也可能只有 50% 的收成率（種下 100 棵，大約只能收 50 顆果）。無怪乎許多農友都說，「要到採收前三天，才能確定這顆阿露斯可以入袋！」。種植難度高，是阿露斯甜瓜價格較高的主因，也常讓初次投入種植的農友，落個血本無歸的結局。

「種植前三年幾乎只能打平成本啦，大概到第七年才比較穩定。」為合作社供應阿露斯甜瓜的農友范玉芳苦笑道。問到范姐為什麼要挑選難度這麼高的水果種？她的理由倒是很單純：「因



為自己愛吃啊！」范姐對於洋香瓜的管理，十分專業且嚴格。除了採直立式栽培、單蔓整枝、一蔓一果的方式栽種；為降低藥殘風險，授粉期即停藥，加強枯葉、落花的清園管理，避免病菌危害；更嚴格控管水份，確保瓜果甜度品質，也使得網紋細緻均勻，賞心悅目，非常適合送禮餽贈親友。正是因為這種高品質管理，讓吃過范姐的阿露斯洋香瓜的人，多成了忠實粉絲，年年回購。2024年范姊致力減藥，甚至達到無農藥檢出的農好級高標準，還請把握產季，品嚐利用！

## 貼心小提醒

為供應最美好風味的甜瓜，農友會先於田間判斷完熟才會採收（約8分熟），買回家即可食。如喜歡吃熟度更高的，可放於室溫一兩天後熟，完熟的則直接冷藏保存。最好將瓜側放，以免壓壞頂部與底部。

## 【阿露斯網紋甜瓜供應小檔案】

合作農友：范玉芳

品種：阿露斯綠肉網紋甜瓜

產地：苗栗卓蘭

自主管理等級：農好級



酸甜消暑好滋養，安心連皮吃

## 紅肉李鮮果搶先登場

### ◆酸甜消暑好滋養，安心連皮吃——紅肉李鮮果登場

台語俗諺有云：「三月三，桃仔李仔，憑頭擔。」時入初夏，除了五月桃之外，李子也是旬味水果一大亮點，常見品種有：沙連李、桃接李、紅肉李、黃柑李等，其中又以紅肉李滋味最為豐美。

紅肉李又稱血根李，屬中大型的李種。標準的紅肉李外觀呈心臟形，果形底部平坦；皮薄肉厚，熟度低時果皮呈紅紫色，脆口多汁、風味偏酸，完熟後果皮由紅轉深紫甚至紫黑色，果



肉也變得軟綿，整體甜度大幅提高。微酸甜美，讓人脾胃大開。果肉鮮紅，富含花青素、胺基酸、鈣鈉等礦物質、維他命 B、C 以及膳食纖維，營養價值高；果皮所含的花青素比果肉多好幾倍，吃的時候可得連皮吃才上算。

紅肉李除鮮食外，也可醃漬，或是釀酒、釀醋、做果醬或其他料理。食用方式非常精采多樣。早年種植多粗放於山林間，用以加工與醃漬釀酒，少量鮮食。近年來，由於極端氣候影響，

山區氣溫逐年升高，紅肉李產量銳減，栽種者也越來越少，僅剩少數中海拔原住民部落有零星種植。也因此，紅肉李鮮果成了市面難尋的珍貴果品，有些老饕甚至會將紅肉李放至軟甜後再冷凍起來，等到端午節拿出來解饞。

紅肉李滋味豐美，每逢產季，便有社員殷殷詢問。然之前為合作社供應紅肉李的張春香大姊已屆退休，所幸有南投仁愛的曲冰部落何美欄、吳聰明，以及部落易購的農友補上，接續供應。今年初次造訪時，正逢李樹開花之際，

滿滿李花白了整個山頭，也預告了今年紅肉李的產量可期。合作社紅肉李出貨品質高，每顆果實口徑都比 50 元硬幣大，還請把握有限的產期，多多品嚐這越來越難得的旬味鮮果。



### 貼心小提醒

- 1.收到紅肉李鮮果後，可先將盒子或袋子打開通風放於常溫，等待自然轉色熟成。切記不可密封，以免果實蒸散的水氣悶住造成爛果。
- 2.紅肉李熟成時，會由紅轉紫甚至紫黑色，只是熟成速度不見得一致，可先挑轉色熟成的食用，如果熟果無法馬上食用完畢，則可用報紙或紙巾包起後，放入塑膠袋(但不密封以

免悶爛) 冷藏保存。

- 3.如果要做醃漬釀酒加工，以酸脆偏紅的未熟果為佳。

### 【紅肉李供應小檔案】

合作農友	產地	級別
何美欄	南投仁愛 曲冰部落	環保級
吳聰明	南投仁愛 曲冰部落	環保級
部落易購	南投仁愛 曲冰部落	環保級

## 水果品質說明

◆【網路謠言追追追】「鳳梨心較大、果皮有裂痕」，很有可能打了生長激素？不要誤信謠言以致冤枉了認真生長的鳳梨們！

近日適逢鳳梨盛產，網路上又流傳起一支判斷鳳梨是否打了生長激素的影片。內容說到：「鳳梨心較大、果皮有裂痕，很有可能打了生長激素」。這早在 2023 年就已被證實是錯誤訊息。



根據農委會農業試驗所嘉義分所果樹研究室副研究員官青杉表示，果梗（鳳梨心）是輸送養分的組織，鳳梨大，果梗就會大，反之亦然，且鳳梨也會因為品種、採收的季節不同而影響果梗大小。另外，水分劇烈變化、氣溫高等環境因素，都會造成裂果，因此傳言講的兩種觀察方式無法直接判斷鳳梨有無使用生長調節劑。

官青杉表示，**品種特性、植株大小、生產季節等因素，都會影響鳳梨果心的大小**，例如臺農 17 號金鑽鳳梨即屬大果心品種；鳳梨在台灣是全年都有產出的水果，一般而言，因為天氣炎熱生長較快速，**在鳳梨果實大小相同的前提下，夏秋兩季產出的鳳梨果梗會比冬春採收的鳳梨來得大。**

至於裂果跟使用生長調節劑也沒有關係。官青杉說，只要環境變化大，例如過度乾燥、雨水過多、溫度太高等，都會造成自然的裂果，因此，傳言講的這兩種方式無法直接判斷鳳梨有無使用生長調節劑。近日適逢鳳梨開始盛產，合作社農友所供應的鳳梨，都是悉心栽培管理，按照時序好好生長的好鳳梨，風味十足品質優。可千萬別誤信謠言，錯怪了優質的鳳梨與農友！

（資料來源：台灣事實查核中心）

## 合作社新農介紹

### ➤ 屏東潮州的有機奇蹟：郭連豐的天然芽菜之旅

種植有機芽菜的農友郭連豐大哥，永豐農場位於屏東縣潮州鎮，郭大哥早期在高雄做苜蓿芽起家，因為想讓消費者吃了健康，又不污染土地，因此轉作有機栽種，至今已 20 多年。郭大哥說：

「讓人吃健康的東西，自己也會有成就感。」

現在郭大哥與兒女一同經營農場，在栽種管理上，不添加任何化學肥料，給芽菜一個健康的環境，農場的青花芽和紫高芽採用無照光的方式栽培，讓芽菜呈現黃色，保留最天然原始的樣貌。庫房皆採用環控栽培，穩定芽菜的生長，用人工採收挑除不良品，把關出貨品質，讓社員能夠安心利用，吃得健康。

芽菜經過簡單清洗後可做成沙拉，不添加醬更吃得出芽菜的新鮮，也適合和蔬菜、水果一起打成綠拿鐵，讓身體獲取最天然的營養。



### ➤ 鞋樣設計師的斜槓人生：王文傑與有機金時地瓜的耕耘故事

今年開始為合作社供應金時地瓜的農友王文傑，本業是鞋樣設計，目前在製鞋廠擔任工程師。因家族是務農起家，王大哥自小對農業一直有著深刻的情感；長大成家後，在工作之餘也將友善耕作農業列為自己斜槓的志業，並積極參加雲林科大開設的有機農業專業課程，以充實專業知識。爾後因碾製有機稻米的需求而結識社內資深農友蘇榮大哥，於是開啟了合作契機。王大哥的農場位於雲林斗六，目前已取得采園有機驗證；並於種植地瓜的田區，施行水旱輪作，減少甘藷蟻象的危害，以供應更好品質的地瓜。



### ➤ 觀音山下的筍香：吳泓泰的友善綠竹筍之道

農友吳泓泰的筍園位於新北五股觀音山，沙質壤土中夾雜著觀音山沉積的火山灰及豐富的礦物質，是最適合綠竹筍的生長環境，所產出的綠竹筍格外鮮甜，也讓五股成為台灣綠竹筍著名產區。身為第五代筍農的吳泓泰，堅持友善農法，以無農藥、無化肥栽種綠竹筍。為了確保品質，農友在天色未亮就進行採收，並且確實預冷與嚴格篩選分級，好讓社員拿到的每一支筍都為鮮甜細緻。



【永豐-四合一芽菜 食譜】

# 酸甜開胃— 水果沙拉食譜



## 準備食材

1. 永豐四合一芽菜 1盒
2. 橘子 1顆
3. 綜合堅果 10g
4. 沙拉醬 15g

## 做法

1. 四合一芽菜用生飲水沖洗後，瀝乾備用。
2. 橘子去籽後切小丁，堅果也稍微切碎方便入口。
3. 將芽菜放入盆中，拌入沙拉醬最後撒上橘子丁和堅果碎粒即可。

## 營養分析

熱量122大卡／5.3g 蛋白質／878ug β-胡蘿蔔素

不飽和脂肪酸：幫助身體吸收維生素

蘿蔔硫素：降低心血管疾病風險

維生素A：適度紓解眼睛疲勞

## 合作社食材建議搭配

永	豐	有機芽菜四合一	120g
豪	紳	核果零食	300g
穀	盛	芥子脆綠鮮沙拉醬	300g
當季水果		百香果、芒果、鳳梨	



# 護腸道好健康— 綠拿鐵食譜

## 準備食材

- 永豐四合一芽菜 1盒
- 地瓜葉 100g
- 蘋果 150g
- 鳳梨 150g
- 綜合堅果 7g
- 無糖豆漿+水 200g+200g

## 做法

1. 四合一芽菜，四種各取10g，用生飲水沖洗後，瀝乾備用。
2. 地瓜葉洗淨，川燙30秒，瀝乾備用。
3. 蘋果洗淨，去核切塊、鳳梨也切塊。
4. 食材放入果汁機內，加入豆漿和水，低速打50秒即可。

## 營養分析

熱量193大卡／5.6g 蛋白質／

3673ug β-胡蘿蔔素

不飽和脂肪酸：幫助身體吸收維生素

蘿蔔硫素：降低心血管疾病風險

維生素A：適度紓解眼睛疲勞

## 合作社食材建議搭配

永	豐	有機芽菜四合一	120g
豪	紳	核果零食	300g
名	記	豆漿(無加糖)	920ml
當季蔬菜	地瓜葉、羽衣甘藍		
當季水果	蘋果、鳳梨		



## 📢 產品說明&季節性預防提醒

### ➤ 名豐豆製品更換消泡劑來源說明

生產者名豐(名記)·為求原料供應穩定性·將替換消泡劑(註1)來源·新原料為「乳化劑(註2)」·其作用同為豆汁煮漿消泡使用·未來依新原料包裝上的命名「乳化劑」修正豆製品原料標示(註3)·自6/1起生產調整·調整品項:豆漿類、豆腐類、豆干類、豆包類、豆花、豆腐餅、火鍋油豆腐。

註1:食品級消泡劑(脂肪酸甘油酯、碳酸鈣、碳酸鎂、卵磷脂)。

註2:食品級乳化劑(脂肪酸甘油酯、碳酸鈣、卵磷脂)。

註3:部份品項因包材尚有庫存·基於包材不浪費·待包材用盡後更新包材正確標示。

## 📢 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
洋蔥燉牛肉	200g	漢典	149	6/3	無	臺大雲林分院研發監製、漢典製作並結合部分合作社指定食材·透過簡單復熱就可食用·兼具便及營養(蛋白質、維生素及礦物質)·特選牛頰肉細火慢燉·友善質地·適合樂齡族食用。
京醬燒肉	180g	漢典	149	6/3	無	臺大雲林分院研發監製、漢典製作並結合部分合作社指定食材·透過簡單復熱就可食用·兼具便及營養(蛋白質、維生素及礦物質)·特選去筋膜前腿肉·更適口好咀嚼·適合樂齡族食用。
青花芽 (環保級)	100g	永豐	97	6/4(北區) 6/5(中+南區)	無	永豐農場位於屏東縣潮州鎮·農友郭連豐·為了種出吃了健康又不汙染土地的芽菜·堅持有機栽種已20多年·芽菜們皆為環控栽培·人工採收品質把關·做成沙拉或打綠拿鐵都很適合·敬請多多利用!
紫高芽 (環保級)	100g	永豐	97	6/4(北區) 6/5(中+南區)	無	永豐農場位於屏東縣潮州鎮·農友郭連豐·為了種出吃了健康又不汙染土地的芽菜·堅持有機栽種已20多年·芽菜們皆為環控栽培·人工採收品質把關·做成沙拉或打綠拿鐵都很適合·敬請多多利用!
四合一芽苗 (環保級)	120g	永豐	95	6/4(北區) 6/5(中+南區)	無	永豐農場位於屏東縣潮州鎮·農友郭連豐·為了種出吃了健康又不汙染土地的芽菜·堅持有機栽種已20多年·芽菜們皆為環控栽培·人工採收品質把關·做成沙拉或打綠拿鐵都很適合·敬請多多利用!
歐特有機蔓 越莓脆穀片	350g	正原有機	220	6/3	無	生產者正原·嚴選多種有機穀物·同時攝取稻穀、豆類、麥類三大穀類營養素·以細膩實在的製作方式·保留飽滿麥香·製作成富有彈性的脆穀片·添加有機葡萄乾及有機蔓越莓乾·帶來繽紛莓果的酸甜好滋味·和穀物一同創造多層次美味。

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
日本生干貝 3S(200g)	200g	御鑫	350	5/28	無	指定北海道海域生產的生干貝，風味特別鮮美。日本原裝進口，不經發藥處理，進口後不包冰、不解凍再製。
鮮檸檬蛋糕 球 2 入裝	150	勝利廚房	118	6/3	無	勝利廚房招牌點心。嚴選新鮮雞蛋、無鹽奶油，搭配純正檸檬汁及柳橙汁，純手工細火烘焙而成。獨家技法，讓每顆胖嘟嘟的蛋糕，都吸飽 20CC 以上的鮮果汁，每一口都散發濃濃的天然果香。拒絕香精、防腐劑，以真材實料、獨到風味取勝。

## ◆ 恢復供應:

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
高山烏龍春茶	150g	洪啟瑞	940	6/3	大家來品春茗!高海拔、友善環境方式栽培，產量少，品質與往年一樣好，喜愛利用的社員，請把握今年為數不多的春茶。 *季節限量
特選觀音山綠竹筍	450g 不定重	吳泓泰	198 元/ 台斤	6/5	來自五股觀音山以無農藥、無化肥栽種綠竹筍，農友每日天色未亮就進行採收、確實預冷與嚴格篩選分級，讓每一支筍都為鮮甜細緻，請社員把握時機多加利用。 特選觀音山綠竹筍：無出青完全沒有苦味，適合作沙拉 *季節限量 *北區供應
觀音山綠竹筍	450g 不定重	吳泓泰	165 元/ 台斤	6/5	來自五股觀音山以無農藥、無化肥栽種綠竹筍，農友每日天色未亮就進行採收、確實預冷與嚴格篩選分級，讓每一支筍都為鮮甜細緻，請社員把握時機多加利用。 *季節限量 *北區供應
去殼觀音山綠竹筍(生)	450g 不定重	吳泓泰	241 元/ 台斤	6/5	觀音山綠竹筍、去殼觀音山綠竹筍(生)：農友去除出青的部位，適合煮湯與熱炒。
一日鮮轆篙筍	600g/包	茶山	280	5/27	使用阿里山當地轆篙筍，採收到加工時間控制 2 小時內，可以以梅干菜、酸菜或其他配料，墩、煮、炒，葷素皆宜。茶山雜糧產銷班因生筍收購價格方面採比一般大盤商價格多 2 元收購，以增加班員的利潤，並將其班裡銷售農產品，最終銷售金額提撥 1 成，採購其友善環境產品捐贈安養院及其他部落 65 歲老人食用。
新鮮蓮子-去膜去芯(農 A 優)	250g/包	楊家銘	去膜去芯 265 元	即日起	農友楊家銘的新鮮蓮子生產於台南市白河區，產期為 6 月到 7 月，無農藥栽種並合理施肥。 保存方式：蓮子勿碰水，儘量保持袋內乾燥，密封後冷藏 2 天內食用完畢。若沒有要馬上料理，建議將蓮子冰在冷凍庫，以延長保存時間，不退冰直接烹煮。 利用方式：清水清洗後就可烹煮，大火煮開後，放入生鮮蓮子轉小火，煮 6-7 分鐘即可煮軟。 *季節限量
新鮮蓮子-帶膜帶芯(農 A 優)			帶膜帶芯 195 元		

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
草本多穀吐司 ---10-11片	10-11片	喜願行	65元	6/3	草本多穀物吐司，草本風味是由迷迭香、羅勒葉、墨角蘭、鼠尾草、百里香、奧里根、香蜂草7種草本植物所組成，添加在麵糰中經烤焙後香氣十足

## ◆ 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
沐浴精	2L	瑪諾蘭迦	1030	927	6/1	生產者提供優惠價回饋社員，待包材及三倉用罄即停止供應	全社
仙楂美人菓	150g/包	春一畝	210	245	6/3	各項原物料及人工波動，調整價格。	全社
杏仁角海苔脆片 (維聖發)	120g/包	維聖發	165	170	6/3	原料海苔，國際價格調漲，調整價格。	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
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 <b>*限量供應</b>	否
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
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 <b>*限量供應</b>	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 <b>*限量供應</b>	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 <b>*限量供應</b>	否
滷牛肚	260g/包		375	338			
	305g/包		435	392			
	350g/包		500	450			
	395g/包		560	504			

## ◆ 推廣活動: 【理想未來逗陣行】



理想未來逗陣行

感恩 23 週年生日慶 · 以食共好打造安心生活

推廣時間 6/3(一)-6/29(六)

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
活力補給 吃好料	1	馬舌鰈(扁鱈)-有肚洞	1000g	500	450
	2	吳郭魚片	200g	115	104
	3	帶皮吳郭魚片	200g	115	104
	4	魚餃	100g/盒 x2	100	95
	5	虱目魚餃	100g/盒 x2	100	95
	6	壽司用紫菜	55g/20 枚	145	140
	7	無添加貢丸	300g	170	162
	8	梅花捲肉片(中央畜牧場)	300g	205	195
	9	黑胡椒鹹豬肉	300g	195	185
營養易嚼 吃好糧	10	冷凍有機毛豆仁(2 件優惠)	300gx2	220	185
	11	冷凍有機玉米粒 (2 件優惠)	500gx2	220	185
	12	冷凍有機三色蔬菜 (2 件優惠)	500gx2	190	160
	13	益全香米(宜蘭)	2kg	295	266
	14	益全胚芽米(宜蘭)	2kg	280	252
	15	冷凍麵腸(2 件優惠)	600gx2	130	110
	16	鮮奶饅頭(四方)	585g/9 入	150	145
	17	原味豆干	450g/4 塊	55	50
	18	有機木棉豆腐(茶月)	420g	55	50
	19	黑豆漿	920ml	80	72
	20	花生醇豆奶(3 件優惠)	330mlx3	81	61
	21	蓮藕粉	300g	350	315
	22	花生仁	600g	245	221

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
	23	鮮乳坊吃鮮乳優格	750g	225	203
巧婦秘釀 開味醬	24	甜辣醬(明德)	220g	75	71
	25	本土黑豆醬油(站所限定活動·利用一瓶送一罐 黑豆拌醬(原味/椒麻)·口味隨機)	300ml	270	270
	26	本土無糖醬油(站所限定活動·利用一瓶送一罐 黑豆拌醬(原味/椒麻)·口味隨機)	300ml	340	340
	27	奧納芮有機番茄醬(臺灣可果美)	270g	120	108
守護環境 用好物	28	牙膏	100g	105	105
	29	軟毛牙刷	5 入	93	82
	30	有機棉小方巾---34*38cm4 入	34*38cm4 入	360	342
	31	有機棉中毛巾---34*76cm2 入	34*76cm2 入	330	314
	32	有機棉手巾---23*25cm4 入	23*25cm4 入	200	190
	33	有機棉浴巾---70*130cm	70*130cm	530	504

※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:【快速備餐好上手】

想要自己煮又怕備料太多·不知道從何下手·  
天氣熱·簡單加熱·安心吃剛剛好·  
1 個主食+1 碗雞湯·1+1 恰恰好·  
推廣時間：6/3(一)~6/29(六)

序	品名	規格	售價	優惠價
1	台灣米漢堡(薑燒豬肉)	480g/3 入	299	255
	個人湯-鳳梨豆醬雞湯(元榆)	240g		
2	台灣米漢堡(素沙茶鮮菇 3 入)	480g/3 入	264	225
	個人湯-老菜脯枸杞雞湯(元榆)	240g		
3	日本生干貝 3S-200g	200g	465	379
	白肉雞雞胸切丁(御正)	280g		
4	善糧白肉雞雞翅	6 支/包	135	122
5	善糧白肉雞雞腿剝塊	500g	288	259
6	義大利麵條---500g	500g	135	110
7	義大利螺旋麵---500g	500g	135	110
8	義大利麵醬	420g	165	165
9	茄汁虱目魚	230g	65	65

※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:【安心午茶任你選】

進入炎熱夏季前·  
方便社員自煮或者在站所利用時解暑·

推廣時間：6/3(一)~6/29(六)

序	品名	規格	售價	推廣價
1	乳清氣泡飲料	250ml*6	300	264
2	四方乳清優酪乳	946ml	147	130
3	奧納芮有機紅葡萄汁(新品)	295ml	55	50
4	奧納芮有機番茄汁	295ml	55	50
5	奧納芮有機蘋果汁	295ml	55	50
6	酸梅湯包料	150g	137	123
7	大麥茶	300g	93	84
8	青心烏龍茶菁粉	30 入/袋	460	414
9	蓮子	300g	315	284
10	薏仁	600g	175	158
11	無糖愛文芒果乾	200g/包	250	240
12	薄鹽海苔	60g	180	175

※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

### ◆【2024 母親節預購滿意度調查】

2024 母親節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，母親節預購產品滿意度調查開始囉！邀請參與預購的社員，告訴我們您食用或使用後的感受及建議，沒參加預購的社員也可以告訴我們原因及建議，我們將蒐集大家寶貴的建議，做為來年調整的方向，拜託拜託！

填寫時間：即日起~6/15(六)

問卷網址：<https://hucc-coop.surveycake.com/s/we84M>



掃描 QR-code 填問卷

### 👛 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：

- 人資專員、會計專員(工作地點：總社-三重區)
- 乾貨理貨人員、蔬果理貨人員、廚務人員、蔬果約聘組員 (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：北投站、三民站、賴厝站、沙鹿站、惠來站)
- 月薪站務(工作地點：信義站、雙和站、木柵站、林口站、新店站、桃園站、台中市北屯區跨站、沙鹿站、三多站)
- 時薪站務(工作地點：沙鹿站)



合作社徵才網址

職缺說明請至 104 人力銀行查詢 <https://goo.gl/jkjnnX>，或來電洽詢總社吳先生 (02)2999-6122 分機 353，或將履歷寄至 [ted.wu@hucc-coop.tw](mailto:ted.wu@hucc-coop.tw)。

備註：沙鹿站預計下半年 8~9 月開設，安排新人到東海站學習。