

目錄

 社內公告.....	2
 當季蔬果.....	3
 產品說明&季節性預防提醒.....	13
 產品資訊.....	14
 人資招募.....	20

📢 社內公告

【社員滿意度調查-2025 年年貨預購】

2025 年年貨預購~社員滿意度調查開始了！

感謝社員對合作社計畫性消費理念的支持，2025 年年貨預購產品及社員滿意度調查開始了。

邀請合作社的社員，不論是有參加預購的社員或者是來不及參加的社員，也可能是對這次預購的品項有想法的社員，填寫線上問卷，告訴我們您食用或使用後的感受，或者是對合作社預購案的建議，我們將蒐集大家寶貴的意見，做為來年預購產品開發調整或者是預購案執行的方向，您的意見將會使我們更貼近社員需求，謝謝您抽空填寫。

- 填寫時間：即日起~2/22(六)止

<https://hucc-coop.surveycake.com/s/m26Dn>



問卷填寫請掃描▲



小巧Q甜，吮指回味

台南山上玫瑰蕉甜美供應中



產地速報

好消息，去年甫上架就深受社員好評的玫瑰蕉開始供應啦！2024 年底接連而來的颱風，摧折了香蕉樹，重創香蕉產業。索性吳東杰大哥的果園地理位置相對避風，終得有產出供應。還請把握機會利用，這看似平凡，卻得來不易的果實。

◆小巧 Q 甜，吮指回味——台南山上玫瑰蕉甜美供應中

初次看到玫瑰蕉，往往會被它小巧可愛的模樣吸引了目光。玫瑰蕉被歸類為芭蕉，(cultive rose) 是源自於印尼的地方品種，1995 年由香蕉研究所

自比利時國際香

蕉種原中心引進

台灣。玫瑰蕉比一般

香蕉來得嬌小，外型細長而

尖，長

度約 10 來公分，大約與一根手指相當。因為外觀彷彿皇后的手指般纖細優雅，又有「皇后蕉」的美稱。

玫瑰蕉完熟後呈鮮黃色，果肉 Q 彈綿密，甜而不膩，也像芭蕉一樣透著細緻的微酸，而且果香濃郁，風味十分討喜

。小小一根，完全沒有剝開後吃不完的問題，食用方便無負擔，非常符合現代小家庭的利用規模。是零食也是水果，也像香蕉一樣，富含營養與膳食纖維，可作為運動後或肚子餓時的能量補給品。

今年首度為合作社供應玫瑰蕉的吳東杰大哥年輕時曾於廣告公司任職，2003 年回鄉繼承農地，從此開始務農。由於



女兒怡柔愛吃香蕉和鳳梨，吳大哥便決定以這兩種水果為主要種植作物。也正是基於這種「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。

一開始，吳大哥種植的是粉蕉、呂宋蕉和南華蕉等常見品種，但因植株常受黃葉病侵襲，便改向蕉研所購入玫瑰蕉嘗試種植，發現這品種意外地能抗黃葉病。只是植株細小易受吹折，產量也相對少，許多農友覺得種植效益不高，不願種植。也因此使得玫瑰蕉成為市面少見的果品。為了改善產量低的缺點，吳大哥採取一櫸留 4-5 根蕉苗，輪替採收的管理策略，如有蕉苗折損，便再補充新苗。雖然這樣的方法會增加 4-5 倍的工作量，卻也維持了玫瑰蕉的生產韌性。也因此，吳大哥的蕉園迄今已 18 年沒有翻耕。目前大哥專責農場事務，女兒則協助銷售事宜，全家同心協力，雖然辛苦但也甘之如飴。今年大哥的玫瑰蕉經檢驗已達到無農藥檢出，開始供應合作社。歡迎把握機會，品嚐玫瑰蕉的特有風味！

貼心小提醒

玫瑰蕉採收後已經後熟。購買後可先由輕捏微軟有彈性，或是微微出現黑點、散發濃郁香氣的果實先吃。其餘未完熟者置於通風處，不要與蘋果放在一起，避免玫瑰蕉熟成速度過快。如一時無法吃完，可將熟成的玫瑰蕉剝皮後放入保鮮盒，再放進冰箱冷藏，可多保存幾日。



【玫瑰蕉供應小檔案】

合作農友：吳東杰（吳怡柔）

品種：玫瑰蕉

產地：台南山上

自主管理等級：農好級



產地速報

好消息！鄭欽永大哥的第三期蓮霧，即將於 2 月中旬開始供應啦！因 2024 年底颱風影響，蓮

霧落果嚴重，鄭大哥的第一、二期蓮霧產量深受影響，許多社員根本連蓮霧的影子都還沒見著。所幸第三期果已經可以接續，讓期盼許久的社員有機會吃到。鄭欽永大哥的蓮霧是社員心目中秒殺款果品，架上如有見到，可千萬別錯過了！

◆念念不忘的鮮脆甜美——鄭欽永老欖蓮霧第三期果來啦！

鄭欽永大哥今年 83 歲，是與合作社胼手胝足二十餘載的超級資深農友。鄭大哥憑藉著專業的安全用藥知識，精準掌握施藥時間；絕不為了貪圖方便管理而使用生長抑制劑；並採「環刻法」，使養分蓄積在樹的上部，供應開花所需，也避免母樹因壓力而弱化。所以果園裡雖都已是超過四十歲的老樹，樹勢依舊健壯，園區土壤鬆軟整潔。所產出的蓮霧，滋味濃厚，層次豐美，令人念念不忘！



此外，為了供應最安全的蓮霧，鄭大哥會於花謝後的小果期提前套袋。套袋成本高昂，一棵果樹僅能套 200 串左右，且落果率高達 4-5 成（如不套袋可延長前後產期採收 400 串）。意思是扣除生理落果不計，套袋管理所能收成的果量，大約只有一般慣行產量的 2-3 成。而今我們得以安心享用這滋味豐美的蓮霧，正是鄭大哥不計成本犧牲產量以求安全管理的心意。園中 40 多歲的老蓮霧樹，見證的，正是這段共購共好的深厚情誼。



貼心小提醒

1. 蓮霧買回家後，如果沒有馬上要吃，可以先用報紙包裹後裝入塑膠袋，放進冰箱冷藏即可。
2. 由於農友減藥栽培，加上採收前的寒流，蓮霧外觀不盡完美，偶有裂果，或者表皮有薊馬爬過形成的乾疤，但絲毫不減損這蓮霧的美妙風味，敬請安心利用。（詳見下方蔬果品質說明）

【蓮霧供應小檔案】

合作農友：鄭欽永

品種：蓮霧

產地：屏東春日

自主管理等級：安全級



◆大武山下的濃香酸甜——屏東瑪家有機金鑽鳳梨開始供應

鳳梨富含膳食纖維、有機酸、維生素 B1、維生素 C、類胡蘿蔔素、鳳梨蛋白酶，鉀及多種礦物質等，其中維生素 C 含量更是蘋果的 5 倍之多。一直以來，鳳梨是台灣水果產業最重要的品項之一，其中，金鑽鳳梨（台農 17 號）果肉色澤金黃，柔軟多汁、纖維細緻，糖酸比佳，而且具有熱帶水果完熟香氣，風味濃郁，讓人垂涎欲滴，鮮食或加工都很適合。因此深受國人與國際市場喜愛，也是內外銷鳳梨的主力品種。

冬末春初的金鑽鳳梨，在低溫下醞釀熟成，風味濃郁，甜酸較高，與夏果風味不同。為合作社供應金鑽鳳梨的農友，皆是深具環境友善理念、致力安心種植，除了社員熟悉的農友陳映延，今年還多了個生力軍——**農友吳堅銘**。歡迎趁著產期，把握機會多多品嚐利用！

農友吳堅銘的農場位於屏東大武山下，瑪家鄉的沿山公路旁。南國的艷陽熾熱，正是鳳梨最愛氣候，產出的鳳梨又甜又多汁，氣味芳香濃郁。得天獨厚的環境，讓屏東成為台灣鳳梨重要產區。堅銘大哥家族就是以種植鳳梨為業，傳承到堅銘大哥已經是第三代。堅銘大哥的父親吳木泉，雖是慣行種植，卻堅持不用荷爾蒙，不一昧追求甜度，力保果肉原有的酸甜層次，纖維細緻，多吃也不「咬舌」。因而在 50 年前獲得神農獎桂冠，更成為台灣首批外銷日本的鳳梨農。堅銘大哥承襲了父親的種植管理技術，大學更是專攻農業管理，接手管理農場後，致力於友善永續的種植；堅銘大哥的夫人謝美蓮本是公職，看到先生忙碌，毅然辭去工作回家幫忙，她笑稱，鳳梨田是「農夫的天堂路」，滿園的鳳梨刺，常刺得農夫滿手傷痕，為的是讓客人吃得安心的滿足。夫婦倆胼手胝足，終於讓果園一步步從無農藥，到全面有機驗證，迄今已 20 年，有機種植的面積達 20 公頃，也守護了大武山下的生態環境。堅銘大哥不僅榮獲神農獎的肯定，還將外銷等級的果實留在台灣。目前主力品種是金鑽鳳梨，此外還有香水、蜜寶、釋迦鳳梨等多種鳳梨品種。友善種植的鳳梨，一切開就散發出散蜂蜜的香氣，入口甚帶有淡淡椰香，纖維細緻，風味帶著酸香後勁。在堅銘大哥的手中，神農獎的招牌依舊閃亮，更多了創新與高品質管理的活力。也讓大武山下的鳳梨田生態，得以永續且生機盎然。

貼心小提醒

1. 蜜鳳梨約 7 分熟採收，果實雖還青綠，但已可食用。如想再吃甜一些，可於常溫稍微放置至果目滿

青綠帶點微黃 (即所謂綠豆仁黃) , 此時風味最佳 , 請盡速享用 !

2. 蜜鳳梨外皮全部轉黃就已完熟 , 此時甜度攀升蜜化 , 但也可能會出現果肉透明化的現象 , 類似蜜蘋果的蜜腺 , 稱為水心症 , 這時的鳳梨還是可以食用 , 只是容易發酵 , 保存期限也較短 , 還請留意 , 以免錯失最佳賞味時機。

【有機蜜鳳梨供應小檔案】

合作農友：吳堅銘

品種：蜜鳳梨 (自有品種)

產地：屏東瑪家

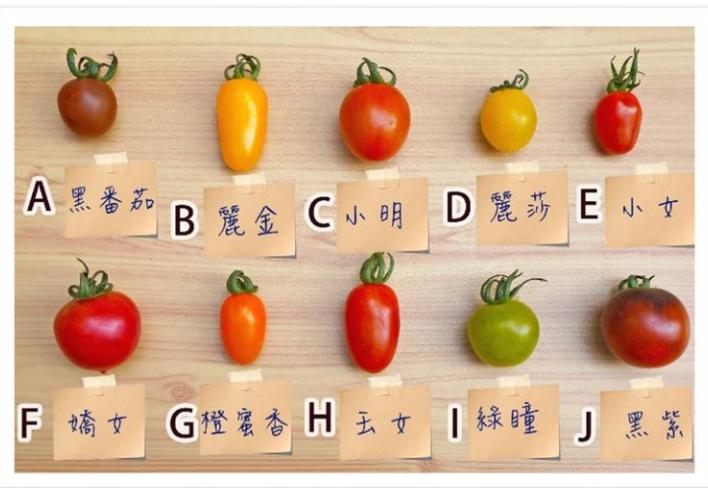


產地速報

好消息，去年供不應求的彩色蕃茄，目前已經開始上架供應啦！今年農友種植的品種多達 10 種，雖因各品種產量不一，不見得每盒都能有 10 種之多，但也已經夠繽紛了！重點是營養一樣豐富，還請把握機會洽詢站所訂購。

◆繽紛色彩，營養全吃到——環保級彩色番茄盒限量供應中

綠瞳、麗金、橙蜜香、黑紫、麗莎、小明、嬌女、黑番茄、小女、玉女....這麼多古靈精怪的名字，可不是什麼電玩或是影集角色，而是番茄的品種名！在農友蘇鵬的彩色番茄盒裡，這些都有機會吃得到！不同顏色、不同風味，營養成分比各有不同。紅色富含茄紅素、β-胡蘿蔔素，紫黑色富含花青素，橙色較多葉酸，



黃番茄的維生素 A 是其他番茄的好幾倍。吃一盒彩色番茄，有助補充均衡營養。

農友蘇鵬從事養豬事業超過 40 年，因綠能及環保養豬得過神農獎，近兩年投入溫室種植，在農場設施與管理上，以養珠規格一樣專業且永續循環，並通過有機驗證。所產出的彩色番茄，風味濃厚，口感與色彩一樣繽紛。去年是蘇鵬的彩色番茄盒首度產出，深受社員好評，今年即將開始供應，產量有限，可別錯過了！。

貼心小提醒

1. 彩色番茄栽培不易，自然生長下，顆粒大小不一，還請社員理解後再利用。
2. 清洗番茄時無須剝除蒂頭，以免水流滲入番茄影響風味。

【彩色番茄供應小檔案】

合作農友：蘇鵬

品種：綜合彩色番茄（每盒 600g）

產地：屏東內埔

自主管理等級：環保級



產地速報

今年受雨水颱風影響，巨峰葡萄晚腐病嚴重，冬果產量銳減。所幸合作社農友尚有產出供應。繼農友古凱瑋、賴國鎮大哥之後，賴順清大哥的溫室巨峰葡萄年後也開始上架了，冬果葡萄香甜 Q 彈，品質風味俱佳，農友特地提供盒裝供預訂。數量十分有限，還請把握機會利用！

◆甜酸迷人風味足，市面難尋的安心果香——溫室巨峰葡萄冬果限量預訂中

巨峰葡萄(日語:巨峰/きよほう 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。

目前在台灣，巨峰葡萄大致分為夏果與冬果兩個產期，夏果大約從 5 月供應到 8 月，冬果則是入冬後到次年春天。夏果的果型略大，色澤較淺甚至偏紅。因夏天雨水多，相較果實水份也多，甜酸比高；**冬果顏色深黑，果肉比較有Q度，較為甜美，風味宜人**，許多葡萄愛好者偏好冬果更甚於夏果。



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。



■賴順清——與雞共舞的安心葡萄

賴順清大哥種植葡萄已有 30 年的經驗。十多年前開始力行減藥，頭幾年不習慣，且收成銳減，讓賴大哥深感挫折。所幸賴大哥未因此放棄，反而更因此精進管理技術，除提前套袋外，園中亦養雞整草除蟲，肥嘟嘟的雞群鎮日在葡萄葉影下穿梭覓蟲，為靜謐的葡萄園帶來蓬勃生機。歷經多年努力，賴大哥的葡萄終得減藥八成以上，雖然有時因氣候因素，果實外觀不見得完美，卻可安心帶皮吃，而且風味十足！



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，但需用報紙包好後再冷藏，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】

合作農友	產地	級別
賴順清	彰化大村	農好級



◆色澤飽滿，清甜爽口——玉女小番茄冬果供應中

色澤艷紅、小巧可愛的玉女小番茄，是國人相當熟悉的水果之一。甜酸爽口、Q實多汁的口感，總是讓人忍不住一顆接一顆。**別小看這水果看似平凡無奇，合作社架上供應的玉女番茄，長久以來可都高居利用排行榜前三名，一上架往往就秒殺！由此可知合作社農友種植的番茄，品質與風味深受社員信賴喜愛！**

然而近年來因極端氣候影響，晚腐疫病嚴重，小番茄的栽種越來越不容易。原本就已稀少的夏果更加難有收成；就連原本盛產的冬果，也因氣候影響，供應銳減。所幸今年合作社有生力軍——潘穎儒伉儷加入小番茄供應的行列！合作社農友的小番茄，多為農好級以上至環保級，不僅無農藥檢出，因為完熟生長、栽培環境有機質豐富，風味與香氣更勝市售。還請把握產季多多利用！



■張東賢——濃郁香甜、圓潤果汁感的玉女小番茄



第一次吃到東賢大哥的小番茄的朋友，往往會驚訝得瞪大了眼睛：「那濃郁的果汁感與圓潤的甜蜜是怎麼回事？一般小番茄不是通常會帶點微酸，比較爽口清淡嗎？」務農迄今 15 年，與與合作社合作邁入第 11 年的張東賢伉儷，當初為了陪伴孩子成長，放棄高薪工作，買了一座溫室，投身從農。兩個毫無農業背景的人，就像一張白紙般，穿梭於農改場、農試所、藥毒所各種場域研習，並請教專家

學者處理病蟲害問題，透過實作，不斷提升自己種植的技能。並且以「輕輕沖洗即可食用」作為溫室蔬果產品安全的使命宣言 (Mission statement)。

雖然夫妻倆曾經因為番茄種不好而吃不下飯，也曾因為颱風摧毀溫室大半的設施而想放棄，但是張東賢夫妻倆彼此加油打氣，堅信為作物營造安心的生長環境，它們必能回報以豐富的收成。而今，東賢大哥的用心與努力，我們在它的玉女小番茄與其它精緻蔬果身上嚐到了！如果您也在架上發現東賢大哥小番茄的蹤跡，歡迎一起來品嚐那令人驚奇的濃郁圓潤滋味。

■潘穎儒——濃郁飽滿的環保級玉女小番茄



潘穎儒是社內資深農友林瓊珠的女兒。原本唸美工設計的她，畢業後曾在連鎖咖啡與紅酒進口商工作，後來因看見有機市場的需求，毅然辭去工作回去幫助父母耕種，也在研修農業的過程中認識了先生黃士珈，兩人志趣相投，終得在務農之路上攜手同行。目前主要田區位於雲林東勢與台西一帶。

青農二代，雖有父母務農經驗的薰陶，但農業知識無有窮盡，在摸索的過程中，穎儒與士珈仍遭遇不少挫折。只是兩人也承襲了農夫勇敢無畏的奮鬥精神，持續吸收新知，

學習改進。近期穎儒與士珈投入了玉女小番茄的種植，而且一投入就是有機

栽種：全程不使用農藥，不靠化肥加強甜度，使用天敵防治&熊蜂授粉。這讓穎儒與士珈的玉女小番茄初試啼聲便一鳴驚人，不只色澤艷紅、果實飽滿，風味濃郁，口感爽口，甜度測試竟也有高達 9.6 度 Brix，堪稱小番茄裡的高標！穎儒與士珈的努力，在玉女小番茄的風味中顯現無遺！如在架上見到，可千萬別錯過！



貼心小提醒

1. 玉女小蕃茄在最適熟成期新鮮採收，由於皮薄多汁，運送過程的震動或碰撞容易造成裂果，但不影響風味。每盒偶有數顆裂果屬正常現象，可先從裂果的小蕃茄開始食用。
2. 三天內食用，請放置於常溫通風處，冷藏保存建議一週內食用完畢，新鮮蔬果請把握最佳賞味期。

【玉女小番茄供應小檔案】（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
張東賢	台中市	農好級
翁錦煌	嘉義義竹	農好級
曹素珍	彰化溪湖	環保級
潘穎儒	雲林東勢	環保級

♥ 蔬果品質說明

◆【芭樂小常識】芭樂表皮有像雀斑一樣的斑點或色塊，還可以吃嗎？

近日天氣寒冷，芭樂表皮常可見到斑點，有時如雀斑佈滿表皮，但也有些面積較大，亮紅、淺紅、褐色如乾疤，數量大小不一。這是因為果實遇低溫，花青素顯現的正常生理現象。僅限於表皮，不影響食用與儲放。且因低溫果實糖化或熟化儲藏養分，反倒讓芭樂風味更濃更佳，甜酸香脆，尾韻回甘。所以其實冬天是吃芭樂的最好時節，歡迎多多利用品嚐！



▲冬天時，芭樂表皮常可見到雀斑一樣的斑點，這是遇寒產生的糖斑，俗稱紅點仔。



▲切開後會發現，斑點僅止於表皮，芭樂內部並無衰變，不影響食用。

◆【蓮霧甜度測試】蓮霧的裂果與乾疤會影響蓮霧風味嗎？

蓮霧的裂果主要是因為水分的影響。為了減少用藥，農友採套袋管理。雖已選用高透氣的套袋，但水分仍不易蒸散，果實表面再吸收水分，造成裂果損傷與造成落果。乾疤則是減藥栽培下，薊馬爬過的痕跡。為了瞭解裂果與乾疤是否影響蓮霧風味，我們抽樣做了甜度測試，發現甜度都高達 14 度以上，是南洋種蓮霧甜度的高標區。顯見裂果與乾疤均不影響蓮霧風味。雖然外觀不是最美，卻是農友安全用藥的印記。敬請安心享用！



▲ 抽樣蓮霧裂果測試甜度，竟有 14.5 度(Brix)



▲ 抽樣蓮霧乾疤+裂果測試甜度，也可達 14 度(Brix)

📢 產品說明&季節性預防提醒

➤ 農友耕作現況異動通知

- 台南西港種植綠蘆筍與酪梨的農友謝素娥日前辭世，由其妹妹謝素涼接手農場的耕作。合作社感念素娥姐多年來對社員的支持，也謝謝素涼姐願意將這友善耕作的理念繼續傳遞下去。
- 台中外埔種植芋薺的農友張志銘日前辭世，考量芋薺栽種人力成本過高，後續確認農場將結束經營，雖不捨仍感謝志銘大哥及家人過去多年的配合，讓社員有安心友善的芋薺可利用。

➤ 蘇鵬農友地瓜葉包裝公克數不足說明

- 蘇鵬農友供應的地瓜葉於 2025/1/1 至 1/8 期間，發生包裝公克數不足的狀況，導致每包菜向社員多收取 10 元的狀況。造成社員的不便，農友與合作社對此次疏失致歉，未來理貨流程會更注意細節以確保產品的規格。
 - ◆ 凡於異常期間購買地瓜葉的社員，可於 **2/17(一)至 3/15(六)** 至原利用站所辦理折抵，折抵金額將從當次消費中扣除。
 - ◆ 班配社員會於 2 月份帳單中扣除，個配與當日配社員退款金額會轉入買菜金，於下次訂購可抵扣，感謝社員的理解與支持。

📢 產品資訊

◆ 新品上市:

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
在地米辣椒醬	300ml /瓶	民生	360	2/17	無	1)使用東里糙米、本土辣椒，搭配本土黑豆醬油製作而成，米含量 14%以上，主原料採用台灣本土原料生產，提升本土米食的利用，符合低碳、低食物里程。
在地米醬油膏						2)製作以米先發酵糊化，經熟成後再加入純釀本土黑豆醬油，並加入發酵本土辣椒，工法繁複，味道香醇。
二氧化碳鋼瓶	425g	丞洋企業	單支售價 1000 元	2/17	無	1)無須電力、使用綠能填充潔淨的二氧化碳。 2) 1 支鋼瓶約可製作 60 公升的氣泡水。 3)二氧化碳鋼瓶請存放在室溫環境，避免碰撞、敲擊或穿刺。 *空瓶換購價 550 元 *換購鋼瓶請留意 1. 外瓶膠膜不得破損，無法辨別廠牌。 2. 整支鋼瓶不得凹陷及破損。 3. 氣閥不可鬆脫。

◆ 恢復供應:

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
有機玉米粒	120g	青葉	34	2/24	台灣本土有機栽種玉米，每日清晨採收，並於當天完成剝葉、殺青、封罐等製程，完全保留玉米原有鮮甜清脆滋味，讓您可以嚐到最新鮮的台灣原產有機玉米粒。
義大利螺旋麵	500g	瑪諾蘭迦工作室	135	2/24	生產者瑪諾蘭迦，麵條產地義大利，2021 年 9 月進口的義大利麵，來源規格不變。因應「有機農業促進法」，義大利目前未與台灣簽定雙邊有機同等性的國家，產品不得標示「有機」需將二字去除。 本品原料以 100% 杜蘭小麥粉、水製成。社員可將水煮後的麵條加入喜愛醬汁、海鮮及肉類拌炒，不用出門在家也可吃到美味的異國風味。
義大利麵條					
阿里山金萱茶 (冬茶)	150g	洪紹勛	500	2/24	大家快來品嚐今年冬茶。產於嘉義石棹，茶園海拔約 1600 公尺左右；因常年處於日夜溫差大、日照短且雲霧環繞的環境，純正手工採茶加上洪紹勛的製茶技術，讓金萱特有的清柔花香、奶香味較深沈，口感豐潤滑順，不突兀，飲後餘留口中的卻盡是甘甜豐美的餘韻。
阿里山烏龍茶 (冬茶)	150g		750		

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
八珍燉料	130g/包	集昌	153	2/24	調整原本佔微量成分何首烏去除，不影響原有風味。產品清水沖洗後可與雞肉或排骨煮食，配方中藥香味濃郁。
韓式泡菜	450g/罐	新來源	140	2/24	使用本土大白菜，不添加人工鮮味劑、防腐劑。開封後可直接食用、亦可加入料理中拌炒，如：泡菜炒肉片、韓式泡菜鍋。

◆ 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
公平貿易有機純可可粉	224g	馥聚	490	515	2/17	產量銳減導致進口原料上漲。	全社
乾燥洛神花	75g	台東農會	220	262		產量銳減導致原料上漲。	

◆ 成分異動:

品名	規格	生產者	價格	上架時間	異動原因	供應區域
紅耆(晉耆)調理包	210g/包	集昌	358	2/24	請詳見以下產品說明。 1)紅耆(晉耆)正名，由生產者集昌原供應之黃耆，其品種為紅耆，因早期臺灣與中國來往資訊不發達，未將兩者區分，皆以黃耆品名申報進口，致長久以來皆將紅耆標示為黃耆，今後將正名為「紅耆(晉耆)」，調整八珍燉料、四物燉料、加味十全大補燉料、燒酒雞(蝦)燉料、肉骨茶燉料產品成分標示。成分中其他的藥材，一併將原料別名更改學名。 2)複方燉料產品成分順序修正說明，原產品成分標示慣以藥方順序標示，為合乎法規將產品成分標示更正為由多到少排列。 3)產地校正，複方藥膳相同原料、單品供應，產地標示修正一致。 4)自2月起相關產品陸續修正標示。	全社
燒酒雞(蝦)燉料	100g/包		157	待生產者確認通知		
八珍燉料	130g/包		153	2/24		
加味十全大補燉料	90g/包		157	2/24		
四物燉料	95g/包		157	2/24		
正四神燉料	130g/包		150	2/24		
肉骨茶燉料	100g/包		220	待生產者確認通知		

◆ 規格異動:

品名	舊規格	新規格	生產者	上架時間	異動原因	供應區域
喜願全麥粉	1.2kg	600g	喜願行	2/17	生產者異動規格為小包裝並且重新設計外觀，相關產品說明可參考官網 https://www.hucc-coop.tw/monthly/PUBCATMONTHTLY432/18295	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	優惠原因	9折身分是 否再享優惠
原味鮮乳冰淇淋	600g/杯	四方	290	280	2024/9/23 至 庫存利用 完畢	季末優惠，回饋社員。	否
巧克力鮮乳冰淇淋	600g/杯		290	280			
原味鮮乳冰淇淋	64g/杯		54	50			
巧克力鮮乳冰淇淋	64g/杯		54	50			
草莓雪酪	250g/杯*2	舞茶	350	175	1/6起	雪酪系列回饋新優惠價， 買一送一更加實惠，歡迎多加 利用。	
芒果美莓雪酪	100g/杯*2		170	85			
善糧黃金 土雞腿剝塊	800g	江森	580	495	2/10起至 利用完為止	優惠價格推廣，回饋社員。	
善糧黃金 土雞去骨雞腿	350g		460	390			
善糧黃金土雞胸	200g*2包		400	340			

◆ 暫停供應：

品名	規格	生產者	暫停供應原因	暫停供應時間
薑母茶	10包X 20公克/盒	台糖	季節性供應完畢，現有庫存 利用完為止。	即日起-10月底
核桃果子	150g/包	寶綠		即日起-10月
杏仁酥	200g/包			
芝麻酥	250g/包			
南瓜子酥	200g/包			

◆ 停止供應：

品名	規格	生產者	停止供應原因	停止供應時間
無籽梅肉	50g/包	寬達	因生產者停產·故停止供應。	庫存利用完畢即下架。

◆ 供應狀況：

品名	規格	生產者	停止供應原因	預計恢復供應時間
有機老茶樹紅茶	50g	東邦	因包材改版延遲。	四月初
免浸泡糙米	1.5kg	蘇榮		三月中
黑秈糙米	1kg			三月中



推廣活動：【金蛇納福，平安團圓】

春季飲食調理，全家人的元氣食堂

推廣時間：2/3(一) ~ 3/1(六)

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
元宵圓滿 暖心間	1	芝麻湯圓(餐御宴)	220g/10 顆	85	85
	2	花生湯圓(餐御宴)	220g/10 顆	125	125
	3	小湯圓	300g/包	72	72
	4	甜酒釀	270g	140	135
	5	手工蘿蔔葉豬肉水餃-50 粒	50 粒/包	295	295

	6	白麵線	500g	63	63
幸福家常好菜	7	虱目魚餃 100g/盒(2件優惠)	2盒/包 x2	200	185
	8	海水金目鱸涮片	150g	155	145
	9	日本生干貝-3S	200g	350	330
	10	鮮蔬雞高湯(2件優惠)	230g 包 x2	150	145
	11	五花火鍋片(花肉社)	250g	188	179
	12	里肌火鍋片(花肉社)	250g	128	122
	13	白肉雞帶骨腿排切塊(御正)	300g	125	119
	14	白肉雞雞柳條(御正)	280g	115	109
春日健康保養	15	金盞花萃取 葉黃素膠囊	30粒/罐	400	380
	16	蜂膠液	30ml	530	455
	17	紫蘇籽油(金椿)	300ml	650	560
	18	台灣茶葉綠葉-烏龍茶籽油	300ml	1,320	1,250
	19	黃金菊	70g	290	270
	20	杭白菊	70g	275	270
	21	四合一芽苗(環保級)永豐	120g/盒	95	86
	22	紫高芽(環保級)永豐	100g/盒	97	87
從容晨間時光	23	野生桑葚貝果(中子文化)	315g/3入/包	140	140
	24	五小福貝果	250g/5入	90	90
	25	鮮奶饅頭(四方)	585g/9入	150	134
	26	台式刈包皮(餐御宴)	500g/10入/包	95	86
	27	蔥抓餅(2件優惠)	675g/5片 x2	160	145
	28	奶皇包(2件優惠)	300g/10入 x2	154	139
	29	歐特有機蔓越莓脆穀片	350g	220	220
	30	綜合植物蛋白沖調粉	450g/罐	290	280
	31	100%胡蘿蔔綜合蔬果汁(3件優惠)	195cc x3	150	120

	32	阿拉斯加鮭魚鬆(味一)	150g	220	195
	33	金油鹹鴨蛋	220g/4 粒	92	92
	34	善糧動福雞蛋	8 入/盒	135	125
	35	鮮乳坊 100%生乳保久乳 (※站所限定・利用 12 罐送 1 罐)	200ml/罐 x13	456	456
	36	雪比經典優格(3 件優惠)	100ml x3	114	100

※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

金蛇納福・惜食年味
 幸福感滿分・團聚的好味道
 推廣時間：2/3(一) ~ 3/1(六)

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
年味零嘴 惜食品味	1	雜糧沙琪瑪禮盒	720g(18 入)/提	180	180
	2	檸檬咬一口天然糙米餅乾	135 公克/罐	165	165
	3	原味寸棗-(亞世家)	150g/包	57	45
	4	黑芝麻寸棗-(亞世家)	150g/包	57	45
	5	手工麻糍(白芝麻)-(亞世家)	150g/包	100	85
	6	手工雙色生仁糖	200g/包	155	125
	7	原味花生牛軋糖	250g/包	125	108
	8	棗泥核桃軟糖	250g/包	220	180
	9	花生酥心糖	250g/包	125	108
	10	鹽香九號花生	300g/包	112	105
	11	九號花生(全素)	300g/包	130	110
	12	小紅豆	200g/包	100	85
	13	甘納豆	200g/包	100	85
	14	法式水果軟糖-香檬口味	130g/包	90	90

	15	法式水果軟糖-草莓口味	85g/包	90	90
	16	胡椒菜脯餅 200g	8 小包/袋	56	56
	17	岩燒海苔餅 200g	8 小包/袋	56	56
	18	台灣玉米好棒棒 140g	4 入/包	125	125
	19	鹽炒腰果	150g/包	165	165
	20	核桃果子	150g/包	155	155
	21	開心果	200g/包	175	150
	22	杏仁酥	200g/包	180	150
	23	芝麻酥	250g/包	175	150
	24	南瓜子酥	200g/包	185	175
	25	虱目魚香絲	50g/包	90	75
	26	亞美尼亞水蜜桃蘋果汁(三件優惠)	250ml x3	270	189
	27	亞美尼亞杏桃蘋果汁(三件優惠)	250ml x3	270	189
	28	亞美尼亞沙棘水蜜桃蘋果汁(三件優惠)	250ml x3	270	189
福氣佳餚 惜食品味	29	筍絲蹄膀	1450g/包	639	639
	30	沙茶石斑魚頭鍋	1400g/包	599	599
	31	剝皮辣椒蕈菇雞湯(元榆)	2400g/包	659	659
	32	黑蒜黑羽土雞湯	2400g/包	819	819

※優惠品項與優惠身分系統將擇優折扣

※年貨產品數量，依各站所現場數量為主，利用完為止

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：

- 北倉物流司機、蔬果組約聘組員、蔬果組組員、集貨組組員(工作地點：北倉-新北市土城區)
- 中短期約聘物流蔬果組、冷凍組、乾貨組理貨人員(工作地點：中倉-台中市烏日區)
- 月薪站務(工作地點：北投站、東區站、東海站、石牌站、東門站、三多站、新竹站、新店站、竹北站、三葉站、美術館站、惠來站)
- 時薪站務(工作地點：竹北站、東海站)



合作社徵才網址