

《新品上架》

▶ 善糧黃金雞腿去骨 (公) 485 元/450g—1/13 起全社供應

生產者為江森，善糧黃金雞是合作社指定飼養的雞隻，自雛雞飼養，達 6 週後餵食生產者自主採購的非基改玉米、黃豆，搭配維生素、礦物質和胺基酸等原料製成之飼料，飼齡 13 週，雞隻熟成，肉質與風味充分呈現雞種特色、美味。新增雞腿去骨規格，更方便社員料理。

▶ 鮮奶布里歐吐司(珠寶盒) 72 元/140g—1/7 起北北、北南分社供應(每週二、四到站)

生產者為華馥，100%鮮奶低溫發酵的布里歐麵糰，口感鬆軟微甜，散發自然牛奶香味。常溫下可放置 3 天，冷凍可延長保存，經完全解凍，烤箱溫度設定 180-200° C 並預熱 5-10 分鐘，在麵包上灑一點水，烘烤 3-5 分鐘即可。

▶ 全麥吐司(珠寶盒) 68 元/230g—1/7 起北北、北南分社供應(每週二、四到站)

生產者為華馥，以法國 T55 麵粉與 50%全麥麵粉製成天然葡萄種酵母。無油、無蛋、低糖。常溫下可放置 3 天，冷凍可延長保存，經完全解凍，烤箱溫度設定 180-200° C 並預熱 5-10 分鐘，在麵包上灑一點水，烘烤 3-5 分鐘即可。

▶ 蘭姆酒葡萄小餐包(珠寶盒) 60 元/135g/3 入—1/7 起北北、北南分社供應(每週二、四到站)

生產者為華馥，採低溫發酵奶油及老麵製作，口感鬆軟綿密，特別加入蘭姆酒漬葡萄乾，香氣濃郁。常溫下可放置 3 天，冷凍可延長保存，經完全解凍，烤箱溫度設定 180-200° C 並預熱 5-10 分鐘，在麵包上灑一點水，烘烤 3-5 分鐘即可。

▶ 農夫麵包(珠寶盒) 95 元/230g—1/7 起北北、北南分社供應(每週二、四到站)

生產者為華馥，天然酵母與裸麥粉自然長時間醱酵，內含葡萄乾與核桃、無蛋。常溫下可放置 3 天，冷凍可延長保存，經完全解凍，烤箱溫度設定 180-200° C 並預熱 5-10 分鐘，在麵包上灑一點水，烘烤 3-5 分鐘即可。

▶ 佛卡夏(珠寶盒) 52 元/200g—1/7 起北北、北南分社供應(每週二、四到站)

生產者為華馥，低溫發酵、無糖，使用橄欖油與義大利綜合香料，表面灑上迷迭香及天然海鹽，口感鬆軟美味。常溫下可放置 3 天，冷凍可延長保存，經完全解凍，烤箱溫度設定 180-200° C 並預熱 5-10 分鐘，在麵包上灑一點水，烘烤 3-5 分鐘即可。

▶ 蜂蜜洛代夫(珠寶盒) 100 元/230g—1/7 起北北、北南分社供應(每週二、四到站)

生產者為華馥，洛代夫是法國地名，也是地方特色麵包。麵包含水量高，內餡濕潤柔軟、越嚼越香。常溫下可放置 3 天，冷凍可延長保存，經完全解凍，烤箱溫度設定 180-200° C 並預熱 5-10 分鐘，在麵包上灑一點水，烘烤 3-5 分鐘即可。當主食，或搭配肉丸、濃湯都很適合。

▶ 法式核桃麵包(珠寶盒) 72 元/180g—1/7 起北北、北南分社供應(每週二、四到站)

生產者為華馥，採用天然奶油及嚴選核桃，長時間發酵製作。無蛋、低糖。常溫下可放置 3 天，冷凍可延長保存，經完全解凍，烤箱溫度設定 180-200° C 並預熱 5-10 分鐘，在麵包上灑一點水，烘烤 3-5 分鐘即可。

▶ 岩生馥桂-半雞 399 元/800g—12/30 起全社供應

生產者為岩生築見，本次岩生馥桂土雞是大武部落同胞初次嘗試飼養，因飼養狀況不如預期，品質不變，但養成的土雞體型較小。為了照顧部落同胞，秉持合作社惜食精神，另外設定 800g 小規格，希望社員多多利用支持！

《恢復供應》

▶ 開心果 158 元/200g—1/6 起全社限量供應

生產者為寬達，選用產品美國的開心果，烘烤過程中僅使用食鹽，提升堅果風味。

▶ 蘿蔔糕(葷) 125 元/750g—1/6 起全社季節性預訂

生產者為餐御宴，蘿蔔糕(葷)使用指定原料之製作蘿蔔絲、友善種植在來米、主惠調合油、信功豬肉、無染色蝦米、香菇及公平貿易白胡椒粉為原料，以傳統方式製作，口感軟綿，嘗的到蘿蔔搭配肉燥、香菇及蝦米的香氣。

▶ 阿里山金萱茶(冬茶) 500 元/150g—1/6 起全社供應

生產者為洪紹勛，阿里山金萱茶(冬茶)因為今年 10 月山上溫差比去年大，茶葉的品質比去年更好，請社員把握機會，品嚐今年更優的冬茶。

▶ 阿里山烏龍茶(冬茶) 750 元/150g—1/6 起全社供應

生產者為洪紹勛，阿里山烏龍茶(冬茶)因為今年 10 月山上溫差比去年大，茶葉的品質比去年更好，請社員把握機會，品嚐今年更優的冬茶。

▶ 帶殼龍眼乾(楊沔瓚) 375 元/600g—1/6 起全社季節性限量供應

生產者為楊沔瓚，選用潤蒂品種的生鮮龍眼以古法製作，利用傳統土窯，以龍眼木熱風燻烘，除增加龍眼肉 Q 度外，更可增加其風味。可直接剝殼食用或煮甜米糕、甜粥或龍眼茶等。

▶ 土魷魚切片 550 元/500g—2019/12/30 起全社限量供應

▶ 土魷尾段對切 220 元/530g—2019/12/30 起全社限量供應

生產者湧升，土魷在台灣一年四季都能捕獲，以冬季的魚油脂含量高，被視為最好的季節。簡單料理就能展現高品質土魷的價值，只要抹鹽與胡椒，用平底鍋油煎最好吃，下鍋後香氣四溢、有嚼勁可是不老柴。社員可多利用嚐試。

《價格異動》

品項	原價	新價	起始日期	
土魷魚切片 500g	530	550	即日起	
土魷尾段對切 530g	210	220		
生產者因原料成本變動，故調整定價。				
吳金洛香蕉(環保級)-台斤	57	60	1/1	
生產者因原料成本變動，故調整定價。				
蘿蔔糕(葷) 750g	120	125	1/6	
生產者因原料成本變動，故調整定價。				
帶殼龍眼乾(楊沔瓚)600g	320	375		
因氣候異常產量銳減，導致原料成本變動，故調整定價。				
酸菜白肉鍋底 1200g	255	260	1/20	
生產者因人事與原料成本變動，故調整定價。				

《成份異動說明》

▶開心果 200g

因原供應產地伊朗無法如期供應開心果，1/13(一)起調整為進口美國的開心果，價格不變。

《暫停供應品項》

▶黑豆漿 920ml-名記

因架上抽驗品質不符合作社進貨標準，與生產者協商改善措施，於 2019/12/23-2020/1/18 暫停供應，待複驗結果合格後再行恢復供應。

《停止供應品項》

▶藜麥堡(2入)110g、全麥餐包(3入)250g、椰香紅豆麵包 270g、香草乳酪麵包 175g、什錦果乾堡 135g、藍莓乳酪堡 110g、南瓜胚芽吐司 400g、台灣小麥吐司 410g、抹茶紅豆麵包 100g、椰香餐包 165g/3入、芝麻堡 165g/3入-綠色叢林

生產者因體力無法負荷，無法繼續供應麵包，1/1(三)起停止供應。

《優惠中品項》

下列表格內品項，原 9 折身分社員不再重複優惠。

品項	原價	優惠價	日期
杭白菊 70g	244	244/2 件	即日起 至 1/21 止
黃金菊 70g	255	255/2 件	
因庫存量高，有效期疑慮，鼓勵社員利用。			
公平貿易有機綠豆 500g	195	166	即日起 至利用完為止
因利用速度趨緩，鼓勵社員利用。			
有機棉短袖 T 恤(我是合作人) 140cm	420	199	即日起 至 12/31 止
因利用量趨緩，故進行優惠出清。			

※班個配訂單截止日在優惠期間內即享有優惠，以各班員單筆訂單計算。

《優惠中品項》

以下表格內品項，原 9 折身分社員可再享折扣優惠。

品項	原價	優惠價	日期
本土黑豆瓣醬 460g	143	129	即日起 至 1/22 止
本土黑豆豉 80g	50	45	
生產者主動提供優惠，歡迎社員多多利用。			
新鮮白木耳(環保級)隆谷 200g	92	85	即日起 至 2020/2/29 止
生產者主動提供優惠，歡迎社員多多利用。			

《水果情報與農友介紹》

▶安全級的檸檬柑即將開始供應！

檸檬柑為柑橘類的一種，又稱甜檸檬、三寶柑，其外皮青黃色，果蒂處突起成柱狀，其形狀與檸檬相似。檸檬柑吃起來有柳丁的香甜與檸檬的清香，因市面上少見，多數人並不熟悉此品種，合作社希望透過上架推廣的方式，讓大家有機會利用和認識這新奇的檸檬柑！

- 供應品項：檸檬柑 23A – 60/斤/袋
- 產地/生產者：台東/湯崑森
- 自主管理等級：安全級
- 保存方式：常溫保存即可，1~2 週內食用完畢。
- 如何食用：和吃柳丁的方式相同，帶皮切辦後即可品嚐。

檸檬柑小妙用：檸檬柑的果皮很適合用來泡茶，只需將表皮與果肉切辦，以 60 度的溫水沖泡即可。檸檬柑茶滋味甘甜、帶有柚子和檸檬的清香，加入蜂蜜更好喝喔！

※農友採收後無施用藥物，外觀容易因蟲害而產生黑斑，但不影響品質，請社員放心利用。

▶香甜多汁的美女柑(安全級)預計於 1/1(三)開始供應！

帶有橘色美麗色澤的美女柑，果肉多汁，香氣濃厚，酸甜適中，數量有限，歡迎社員多加利用。

- 供應品項：
 - 美女柑 23A – 74 元/斤
 - 美女柑 25A-79 元/斤
 - 美女柑 27A-95 元/斤
- 產地/生產者：台東/湯崑森
- 自主管理等級：安全級
- 保存方式：常溫保存，建議於 1~2 週內食用完畢。
- 如何食用：和吃橘子的方式相同，美女柑果皮較難剝除，也可以用刀切辦後品嚐喔！

※農友採收後無施用藥物，外觀容易因蟲害而產生黑斑，但不影響品質，請社員放心利用。

▶友善級的大目釋迦開始供應了！

- 供應品項：
 - 大目釋迦特大果(500 克以上/顆)：155 元/台斤
 - 大目釋迦大果 (350-500g/顆)：143 元/台斤
 - 釋迦禮盒-大目釋迦-5 斤裝 (4~6 顆入) -800 元/盒
- 產地/生產者：台東/李俊儀
- 自主管理等級：友善級
- 種植方式：無農藥、無化肥
- 保存方式：常溫保存，輕壓微軟即可食用。若已微軟但尚不食用可先冰置冰箱延緩後熟。

※因貨運關係，線上訂購下單於週一、二配貨者將無法供應，若有需要利用的社員，可於週三、週四，週五至站所利用！

【農友介紹】

生產者李俊儀，為青農返鄉，繼承原本位於太麻里的釋迦園。為了讓田間的生態更加多元，改用水槍和空氣槍的方式驅趕害蟲並快速套袋，常常費時又費工，其果園在 2015 年榮獲行政院農委會臺東區農業改良場評鑑亞軍。

釋迦不用化學藥物防治，則無法避免因介殼蟲危害釋迦外皮變黑，及身上的白色粉狀物，外觀無法像慣行釋迦乾淨青綠，友善級釋迦扭雖醜，但營養價值、安全性高，希望社員可以多給這位青年農友鼓勵，多多利用！

《產品品質說明》

▶山純居苦茶油保存期限變更

生產者「楊永勝山純居苦茶油」，有效日期由 18 個月變更為 2 年。

▶牙膏更改包裝設計說明

由生產者瑪諾蘭迦生產「牙膏」即將改品牌設計穿新衣，產品視覺與先前產品有所差異，其成份及原料來源不變。

《產品公告》

▶生產者綠色叢林停止供應

因考量身心狀況，將停止供應，生產者感謝社員一直以來喜愛綠色叢林麵包，謝謝社員支持。

▶林俊儀農友及李建志農友更改生產者名稱說明

農友林俊儀及李建志為集結當地小農力量以共同產銷當地農產品，因此成立東山生產合作社，進而活絡地區發展，自 2020/1/1 起，此兩位農友將盒並更名以「臺南市東山產業生產合作社」名義持續供應合作社需要的農產品，歡迎社員支持。

《2020 年一籃菜供應規格變更說明》

因應農曆春節前蔬菜需求較多，期間內一籃菜規格將變更為年菜規格，增加蔬菜樣數，歡迎社員多多利用！

- 一籃菜規格變更日期：2020/1/13(一)-1/22(三)
- 規格調整：大籃菜 10~16 種(原 6~12 種)，小籃菜 6~12 種(原 4~6 種)