

新品上架

▶ 杏鮑菇玉米豬肉水餃，50粒/1050g，280元，9/14起全社供應

生產者為沛騰，選用合作社指定原料：花肉社的腿肉及豬油、陳耀松的杏鮑菇頭、嘉鹿的玉米粒、溢香的豆麥醬油及農友的青蔥，麵皮添加本土小麥製作，水餃採純手工捏製、餡料飽滿、滋味鮮甜。

▶ 蘿蔔糕(素)，750g，105元，9/14起全社採週預訂供應

生產者為餐御宴，使用有機白蘿蔔、友善種植的在來米、主惠的調合油及公平貿易白胡椒粉為原料，以傳統方式製作，不添加防腐劑、抗氧化劑，請趁鮮食用。

▶ 草莓鮮乳冰淇淋，4入/82g，240元，9/8起全社限量供應

生產者為鄰鄉良食，選用本社原料，以農友的香水草莓做成草莓醬，並結合鮮乳坊的豐樂鮮乳，口感綿密滑順，每一口都可以品嚐到天然的草莓風味。

▶ 濃縮白肉雞高湯，500g，70元，9/7起全社限量供應

生產者為漢典，採用本社白肉雞分切後的骨架與雞爪，加水慢火熬煮6小時以上後過濾，不添加味精與防腐劑，味道濃醇甘美，適用於各式料理，也可稀釋一倍作為火鍋湯底。

▶ 巨無霸杏鮑菇(環保級)陳耀松，1kg，130元，9/2起至10/31全社供應

生產者為陳耀松，特選單支重量高於100g的巨無霸杏鮑菇，較一般杏鮑菇耐放，菇肉厚實，乾煎、快炒都非常適合。

恢復供應

▶ 新高山有機全麥粉，600g，95元，9/7起全社供應

生產者為喜願，使用契作本土有機小麥全麥研磨，粉質細緻色度勻白，適合做包子饅頭等中式麵點。

▶ 有機長秈白米，3kg，390元，9/7起全社供應

生產者為東豐，長秈白米來自好山好水的花蓮，品種為台中秈10號，口感上不黏膩、軟又Q，高纖維澱粉且低GI的特性，可吃到淡雅的香甜滋味。

▶ 免浸泡有機糙米，1.5kg，239元，9/7起全社供應

生產者為東豐，為台南14號品種，外觀半透明，白米略呈乳白色，不需浸泡清洗即可放入電鍋中蒸煮，糙米飯口感軟黏，彈性佳又爽口，且無粗硬口感。通過慈心有機認證，種植於長良有機專區，面積約40公頃，周圍環境水源皆獨立。

▶ 愛玉子(石棹)，80g，195元，8/25起全社限量供應

生產者為智立，來自海拔1,500公尺阿里山的愛玉子，以人工採集，簡單加工後再進行分裝。愛玉子泡入冷開水搓洗至果膠黏液析出，即可凝結成愛玉凍。請勿用蒸餾水或含油質的容器製作，不易凝結成愛玉凍。

價格異動

品項	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間
杏鮑菇(環保級)	300g	葦優	65	70	9/1 起至 2021/2/28 止
黑美人菇(環保級)	150g		45	50	
陶立克(環保級)	180g		60	65	
為季節性調整價格，歡迎社員多多支持。					
再生衛生紙便利包	10 包	永豐餘	115	110	8/31 起
再生衛生紙便利包(指送)	60 包 6 袋		680	660	
因原料回收紙來源單純且品質佳，可製作出更輕薄、韌度佳的紙張，自 7/27 起再生衛生紙便利包調整紙張厚度，新規格符合 CNS 衛生紙標準之上，請社員放心使用。					

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
有機綜合菇	2,800/20 件	2,180/20 件	8/10 起至 9/19
100%胡蘿蔔綜合蔬果汁 195ml/瓶	270/6 件	252/6 件	
桑椹醋(加糖)即飲式 300ml	330/6 件	310/6 件	
百香果醋(加糖)即飲式 300ml	330/6 件	310/6 件	
動物造型餅乾(海鹽)	420/12 件	378/12 件	
黃梅軟糖(全素)	300/12 件	240/12 件	
義式香草黑豆 200g	200/2 件	100 元/2 件	
黑胡椒蒜味黑豆 200g	200/2 件	100 元/2 件	
中元節優惠，歡迎社員多多利用。			
頭皮淨化洗髮精(綠藤)250ml	810/2 件	770/2 件	8/3 起至 9/7
強韌護色洗髮精(綠藤)250ml	810/2 件	770/2 件	
活萃沐浴露(綠藤)350ml	700/2 件	670/2 件	
限量供應優惠。			
紅薏仁沖調粉 150g	105	74	即日起至 9/11
因利用速度趨緩，鼓勵社員利用。			



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
原味麵 450g	60	55	9/7 起 至利用完為止
生產者主動提供優惠，歡迎社員多多支持。			
杏鮑菇(環保級)陳耀松 500g	90	75	9/1 起 至 10/31 止
金針菇(環保級)隆谷 200g	20	16	
鴻喜菇(環保級)隆谷 180g	41	37	
中秋節優惠，歡迎社員多多利用。			
黑羽土雞全隻(公) 1,900g	745	656	8/10 起 至 9/19 止
黑羽土雞剝塊(不分公母) 800g	370	326	
帶皮五花肉條(中央畜牧場) 600g	255	245	
台灣山茶花籽油(苦茶油)250ml	1,800	1,620	
優質特級冷壓橄欖油 750ml	595	565	
本土黑豆醬油 300 ml	233	210	
本土黑豆豉 80g	50	45	
本土黑豆瓣醬 460g	143	129	
有機番茄醬 270ml(弘景&可果美)	110	99	
益全香米(宜蘭)2kg	295	280	
益全糙米(宜蘭)1.5kg	225	200	
長秈白米(宜蘭) 3kg	310	295	
長秈糙米(宜蘭) 3kg	300	285	
有機綜合米穀粒 150g	110	99	
有機三色藜麥 400g	355	290	
有機義大利螺旋麵 500g	135	122	
有機義大利麵條 500g	135	122	
純糙米米粉 200g	90	81	
米粉 300g	100	90	
黑麥汁 330ml	40	36	
有機蕃茄汁 295ml	55	50	
中元節優惠，歡迎社員多多利用。			

※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。



停止供應

▶長秈糯米(銀川) 1kg-賴兆炫

因目前的包裝材質容易失真空，生產者已停止供應，待三倉庫存用罄即停止供應，後續已規劃供應同類型產品。

產品品質說明

▶五穀益生源、核果燕麥芽奶更換原料糖蜜來源

生產者稻屋，原料糖蜜原使用美國來源，自 8/24(一)起更換為台灣生產糖蜜，成品風味不變，歡迎社員多多支持。

▶原味麵品名調整及包裝視覺改變說明

生產者麵本家所供應的「原味麵」，品名將調整為「原味麵條」。為取代標示貼紙以減少紙張運用，外袋包裝設計改用印刷袋，其內容物成份與規格不變。

▶鮮乳坊吃吃鮮乳優格增加封膜說明

為了確保品質與食用安全性，降低運輸過程所產生的風險，經評估後將加上封膜，預訂 9/7(一)起上架的鮮乳坊吃吃鮮乳優格皆有封膜。

當季水果

▶孫昌楸的新興梨開始供應囉！

新興梨屬褐皮梨，脆口清甜，帶有清爽的蔗香味，一口咬下清透多汁的梨，除了回味無窮，也期待它帶來的風土之味，供應時期從 8 月底至 10 月初，歡迎社員來品嚐！

【農友介紹】

農友孫昌楸的梨園位於台中東勢區，祖傳的梨園傳到孫昌楸已是第四代，主要生產豐水梨和新興梨。孫昌楸說：「我不做催熟、不做葉面施肥，也不用勃激素(GA)，所以需要更長時間熟成，風味自然不一樣，我的梨子吃得到陽光味喔！」他對環境的照顧和梨子一樣無微不至，堅持與草木共生，從除草劑減量到完全停用，花了 11 年時間，期間更砍除位於山坡地上兩公頃面積的梨樹，植樹造林。另一方面，孫昌楸也力行環保生產，使用可自然分解的石蠟膠帶嫁接梨子，成本高出 8 倍，且網紮工序更為費時；目前正試行「明涼袋」套袋實驗，其特性為可重覆使用，取代一次性拋棄紙袋，盡力讓農業生產與友善環境取得平衡。

【供應品項】

- 新興梨 420g±7%(安全優)孫昌楸-8 顆/盒，售價 850 元
- 新興梨 485g±7%(安全優)孫昌楸-8 顆/盒，售價 950 元
- 新興梨 565g±7%(安全優)孫昌楸-8 顆/盒，售價 1,050 元
- 新興梨 655g±7%(安全優)孫昌楸-6 顆/盒，售價 1,050 元

【保存方式】建議以紙袋包裹後於冰箱冷藏保存。



當季水果

►來自梨山的秋香蘋果即將上架囉！

【農友介紹】

農友張源益因父親年事已高，而果園需要接班人，毅然決然放下電信業的工作，回到家鄉接手果園，為了讓孩子健康長大，張源益捨棄父親過往慣行的用藥方式，改以減農藥並佐以生物製劑綜合防治病蟲害，且重視果樹的健康與生態平衡，而張源益也因此耗費四年的時間，才從年年虧損到收支逐漸打平，用心照顧的果樹也漸漸穩定生長！此外，張源益發現與他聯絡的通路中，唯有本社每年定期拜訪產地做檢驗，認真為產品把關的態度，也是他決定與我們攜手合作的原因！

【供應品項】

- 秋香蘋果小(健康優)張源益-台斤，160 元/斤
- 秋香蘋果中(健康優)張源益-台斤，203 元/斤
- 秋香蘋果大(健康優)張源益-台斤，240 元/斤
- 秋香蘋果特大(健康優)張源益-台斤，270 元/斤

【農友介紹】

農友林浴沂在梨山種植果樹已超過 40 個年頭，年輕時從事西裝訂製的工作，因緣際會下接觸了落葉果樹的種植技術，結果一待就是幾十個年頭。為了提升蘋果品質與安全，林浴沂將牛奶和優酪乳加入有機肥料中，且在幼果時期便逐一套袋，以減少農藥的施用。1976 年台灣發展休閒農業，中興大學在林浴沂的田區廣種二葉松等針葉木並規劃林間步道，使得林浴沂的田區有自然的防風屏障，發展成觀光果園，結合食農教育開放採摘，也分享種植蘋果的經驗。

【供應品項】

- 秋香蘋果(安全優)林浴沂-台斤，160 元/斤

農友張源益與林浴沂所供應的秋香蘋果為台灣最早產出的品種，外觀紅中帶青、果肉顏色偏青綠，口感爽脆、清甜微酸、香氣十足，目前秋香蘋果已採收完畢即將上架，喜歡的社員千萬別錯過囉！

【保存方式】可使用傳統日曆紙，以不亮的那面朝內包裹單顆蘋果，日曆紙的長纖維具保濕效果，很適合用於保存蘋果喔！

【食用方式】蘋果皮的營養成分比果肉更豐富，連皮一起吃最營養，而農友供應的蘋果沒有打蠟，吃起來更安心！



新農友介紹

► 供應小葉菜類的新農友葉筱梅、田嘉鈴來報到！

【農友介紹】

葉筱梅與媽媽姜慧娟共同經營位於桃園新屋的筠水觀農園，主要供應小葉菜類，起初姜慧娟考量健康因素而食用有機蔬菜，卻發現市售施用大量肥料的有機蔬菜對身體健康不僅無幫助，甚至變更差，因此決定種植減硝酸鹽的蔬菜。此外，母女倆為了讓自家農園能與大自然完全融入，共生共養，自製環保酵素作為肥料，且夏季栽種時不用有機肥料，只在冬季少量施用，盡力不破壞環境並維持土壤生態。

【農友介紹】

田嘉鈴與林士傑夫婦為桃園復興鄉泰雅族原住民，主要供應小葉菜類及白花椰、包心菜類，田嘉鈴的先生因在學期間接觸了有機栽種，故畢業後夫妻倆便以無農藥、無化肥的方式進行耕作，堅持用微生物把地養好的理念，自行培養有效微生物群，少量施用有機肥，至今已有近 10 年的栽種經驗。

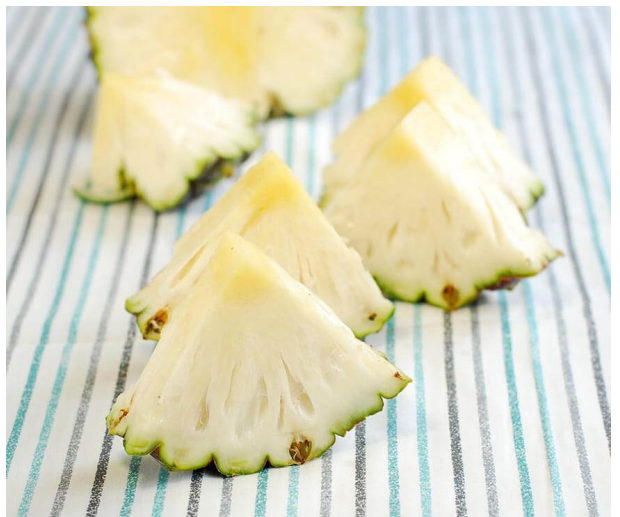


► 新農友陳映延種植的牛奶鳳梨即將供應！

農友陳映延為嘉義知名品牌阿美鳳梨的創辦人之一，目前已是第三代耕種者，陳映延的母親因丈夫早逝，一肩扛起了鳳梨種植及養家的責任，全心投入種植健康安全的鳳梨，更於 2003 年獲得神農獎。

陳映延的果園位於嘉義民雄，減農藥栽種牛奶鳳梨，該品種葉片較長，陳映延運用此特性為果實遮陰，省去防曬資材的使用，減少垃圾之餘也環保。

牛奶鳳梨為台農 20 號，果肉偏白、肉質細嫩、甜中帶酸，因外觀不會完全轉黃，熟度較不易判斷，農友在鳳梨約 8 分熟後才採收，到站所時已是最佳熟度，若想品嚐到甜度較足的牛奶鳳梨，可放置 1-2 天後再食用，如果鳳梨已完全成熟，建議先於冰箱冷藏，避免過熟影響風味喔！



【供應品項】

- 牛奶鳳梨 M(健康優)陳映延-顆，136 元
- 牛奶鳳梨 L(健康優)陳映延-顆，188 元

