

新品上架

▶ 原味小麥貝果(中子文化) , 300g/3入/包, 102元, 3/1起全社供應

生產者好丘(中子文化)使用指定冷發高筋麵粉、台灣二砂糖製作，不添加化學香料、防腐劑、改良劑等。純手工製作，原味貝果入口咀嚼後展現麥香甘醇。

▶ 野生桑葚貝果(中子文化) , 315g/3入/包, 117元, 3/1起全社供應

生產者好丘(中子文化)使用指定冷發高筋麵粉、台灣二砂糖製作，不添加化學香料、防腐劑、改良劑等。純手工製作，搭上本土桑椹醬揉入麵糰，天然酸甜滋味，感受台灣在地莓果氣息。

▶ 芋頭鹹蛋黃貝果(中子文化) , 360g/3入/包, 175元, 3/1起全社供應

生產者好丘(中子文化)，使用指定冷發高筋麵粉、台灣二砂糖製作，不添加化學香料、防腐劑、改良劑等。純手工製作，內餡使用台灣芋頭製成香甜芋泥，夾入鹹蛋黃丁，譜出讓人意想不到的美味。

▶ 小菠蘿(小潘潘) , 120g/包, 51元, 3/1起台中分社限量供應

傳統經典麵包用料卻不凡，麵粉使用30%本土全麥粉，不使用氫化油脂，製程不添加防腐劑、香精，每款手作麵包的麵糰獨立用心製作，一口咬入軟綿麵包體搭上表面菠蘿外皮微甜不膩，加熱過更好吃，造型小巧也適合當小朋友點心，推薦您來品嚐。

▶ 義式可頌(小潘潘) , 70g/包, 53元, 3/1起台中分社限量供應

選用非氫化奶油製作可頌，麵粉比例中有30%使用本土全麥粉，製程不添加防腐劑、香精，一口咬入除了奶油香氣之外，還能品嚐到麵糰中義式香料，淡淡的鹹香風味，建議加熱後口感更佳。

▶ 豆纖奶香麵包(小潘潘) , 135g/包, 50元, 3/1起台中分社限量供應

用無氫化奶油為原料，將煮漿過濾後的黑豆渣揉入麵糰裡，大豆中多數營養成分殘留在豆渣中，黑豆渣、黃豆渣富含膳食纖維與礦物質，麵包口感軟綿具有淡淡奶香味。

產品推薦

▶ 長實金柑(友善優)林庭財, 165元/斤/盒

長實金柑為宜蘭地區特色農產品，過去多用於加工醃漬品，故果實品質與栽培成本要求較低，除草劑施用與農藥管理的低價策略即為過去金柑產業的常態。金柑全果鮮食味美、營養價值高、好入口，外觀金黃，年節前擺盤極為討喜。農友為求鮮食的安全性與堅持環境永續的概念，堅持不用除草劑與農藥，為求果實美味，亦不提早採收，兼顧安全與品質的要求，請社員多加把握，支持我們台灣的特殊季節性產品。

▶ 有機乾姬松茸(巴西蘑菇), 35g, 280元

生產者為就是鮮菇，選用無農藥無化肥栽種的新鮮姬松茸烘乾製成，具特殊杏仁香味，風味較市售品濃郁，煮湯與燉補皆宜。

▶ 有機銀耳, 40g, 155元

生產者為就是鮮菇，選用無農藥無化肥栽種的新鮮銀耳烘乾製成，富含天然植物膠質，較市售中國進口的口感軟嫩，煮湯與燉補皆宜。



**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
有機綜合菇 40g	140	115	10/1 起至 利用完為止
因利用速度趨緩，鼓勵社員利用。			

**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
善糧放牧雞蛋/8 入	120	96	2/17 起至 2/28
為出清年假期間累積雞蛋，鼓勵社員利用。			
芳香精油(薰衣草) -10ml	450	405	2/1 起至 2/27
芳香精油(薄荷) -10ml	525	473	
芳香精油(迷迭香) -10ml	525	473	
芳香精油(茶樹) -10ml	525	473	
芳香精油(尤加利) -10ml	450	405	
回饋社員支持，提高利用數量。			
原味鮮乳冰淇淋(四方) 600g	290	232	11/9 起至 2021/6/4
巧克力鮮乳冰淇淋(四方) 600g	290	232	
原味鮮乳冰淇淋(四方) 64g	45	36	
巧克力鮮乳冰淇淋(四方) 64g	45	36	
季節性品項，利用速度趨緩，鼓勵社員利用。			
有機猴頭菇 70g	315	268	11/9 起至 2021/2/15
因利用速度趨緩，歡迎社員利用。			

※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。

**恢復供應**

▶ **葛鬱金粉，300g，260 元，2/1 起全社限量供應**

生產者為賴文龍，本土種植的葛鬱金，取用其地下莖，採古法水磨製作。葛鬱金粉為早期日本太白粉原料，可替代太白粉，做為勾芡使用。

## 暫停供應

▶ 巧克力核桃麵包(小潘潘)，145g/包，3/1 起暫停供應。

生產者為小潘潘，因開發新品與舊品替換供應。

▶ 蔓越莓餐包(小潘潘)，100g/包，3/1 起暫停供應。

生產者為小潘潘，因開發新品與舊品替換供應。

▶ 田園多穀麵包，10-11 片，11/30-2021/2/28 暫停供應。

生產者為喜願，年節期間暫停。

▶ 草本多穀吐司，10-11 片，11/30-2021/2/28 暫停供應。

生產者為喜願，年節期間暫停。

▶ 綜合素包，8 入，11/30-2021/2/28 暫停供應。

生產者為阿南達，年節期間暫停。

## 停止供應

▶ 黑糯糙米(健康級)光豐地區農會，600g/包，即日起停止供應。

生產者為花蓮縣光豐地區農會供銷部，2020 年二期作，效期批次 2021.06.24，於 1/11 進行例行性抽驗，檢出重金屬鎘 0.7ppm(<0.4ppm)。超出「食品中污染物質及毒素衛生標準」之糙米類重金屬的標準

▶ 鹹蛋黃，220g/20 粒，社內庫存利用完停止供應。

生產者為廣大利蛋品股份有限公司，因飼養理念與本社不符，故另尋其他生產者替代。

▶ 鯰魚切塊，300g，待三倉庫存用罄，即停止供應。

生產者為立川，因利用量不佳，經會議決議後停止供應。

▶ 軟絲，500g/3 隻，待三倉庫存用罄，即停止供應

生產者為利豐，因利用量不佳，經會議決議後停止供應。

## 產品品質說明

▶ 蒜頭、蒜米為何會發芽？可以吃嗎？發芽的蒜頭、蒜米可以如何利用？

1. 蒜頭、蒜米氣溫低時就容易發芽，屬正常現象。建議社員冬季時宜將蒜頭、蒜米置於紙箱內蓋起保溫，可以延緩發芽。
2. 蒜頭發芽沒有毒，仍可以食用的，甚至有研究指出發芽的蒜頭所含的大蒜精與大蒜素的含量遠高於新鮮蒜頭。
3. 發芽的蒜頭可依一般方式食用，若擔心爆香時蒜芽會黑掉，爆香時可以把芽的部分剔除，後續烹煮再加入。另可將發芽的蒜頭拿去種，長出來的可作為青蒜食用。



## 當季水果

### ► 台東太麻里的友善級鳳梨釋迦及大目釋迦現正供應中！

#### 【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，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。因釋迦不用化學藥物防治，無法避免介殼蟲使釋迦外皮變黑、外觀有白色粉狀物，無法像慣行釋迦乾淨青綠，友善級釋迦雖然外觀不漂亮，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！

#### 【特色介紹】

鳳梨釋迦是大目釋迦與冷子番荔枝的雜交種，果肉具特殊香氣、口感 Q 綿，風味極佳且有豐富的多樣的礦物質，維生素 C 比芭樂還高，又含有蛋白質和維生素 B2，營養豐富。一般太麻里地區果農為外銷高收益與外觀零瑕疵，大多使用除草劑與殺蟲劑管理。生產者李俊儀堅持以無農藥無化肥的方式管理，為的就是友善環境。鳳梨釋迦一年一收，12 月至翌年 4 月為產期，今年鳳梨釋迦外銷受阻，也請社員多多支持利用，以消費的方式來支持這位有理念的農友。

- 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放冰箱延緩後熟。

大目釋迦一年兩收，在荷蘭統治時期傳入台灣，在台灣落地深耕已有 400 年的歷史，是過年過節常見的台灣傳統的水果之一，但因對溫度敏感易裂果，良率通常較低，其儘管吐籽不易，但不需剝皮切塊，上手即可食用，其富有獨特香氣口感綿密，是無可取代的美味。

- 保存方式：常溫保存，約 1~3 天會開始變軟，果實輕壓微軟即可食用，若已微軟但尚不食用可先冰置冰箱延緩後熟。

#### 【供應品項】

##### 散裝

- 鳳梨釋迦(友善優)李俊儀-台斤：150 元/台斤
- 大目釋迦(友善優)李俊儀-台斤：150 元/台斤

##### 禮盒

- 鳳梨釋迦-5 斤裝(4-6 顆入)：800 元/盒
- 大目釋迦-5 斤裝(4-7 顆入)：800 元/盒



## 當季水果

► 農友賴順清的大村優質溫室葡萄禮盒，年節前夕開始供應！，請社員多多利用！

### 【農友介紹】

生產者賴順清與合作社配合許久超過 10 年以上，由其他合作農友介紹與我們結下緣份，開始供應葡萄及蔬果給合作社，但因人手不足，改供應減藥栽培的葡萄為主。農友為彰化大村本地人，從 27 歲就接手家中葡萄園已有 30 年，而家中從父執輩就開始在大村種植葡萄將近有 1 甲子的時間。起初接手也是從慣行的種植方式開始，但因覺得農藥對種的人和吃的人都不好，開始轉減藥栽培，一路走來也是心酸淚，甚至有因為農藥殘留整區無法收成的經驗。不同於傳統用藥時間會用到接近採收期，農友自花期開始停藥，小果期就套袋，而後只用有機資材管理田間病蟲害，雖然留果量和產量是慣行的三分之一到一半，但為了讓自己和社員吃得安心，農友不放棄減藥，不走回頭路。而彰化縣大村鄉是台灣第一個引進巨峰葡萄栽種的地方，經多年發展葡萄品質穩定，果實大，色澤漂亮，果粉多，甜度高，送禮自用兩相宜。農友預留一批在年前盒裝供應，還請社員多多支持！



### 【保存說明】

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。但千萬不要裸冰，要包在報紙中在冰可以防止水分流失，保持鮮度喔！葡萄外皮的白色粉末是果粉喔，不是發黴，可正常食用！建議清洗前可以用剪刀於果梗處剪下，用拔的容易造成葡萄破口，水流進去影響風味口感。

### 【供應品項】

巨峰葡萄溫室(安全優)賴順清-1.5kg/盒 ，530 元



## 當季水果

►過年將近，橘紅喜氣的茂谷柑開始供應～

### 【農友介紹】

生產者詹錦章說，照顧果樹就像照顧孩子一般，對果樹好、它會回報的。有些農友栽種果樹，只要收成好、果實好看，猛噴藥防病害，卻忘了要收成好，就得回歸養土的基本功。他用花生粕、芝麻粕、豆粕等，增加果園的有機質和微量元素，使果園土壤深黑、鬆軟，難怪詹錦章會自豪說：「我的土是活的。」此外，他的果園不用除草劑，以草生栽培協助涵養水分、留住肥料和有機質、也減少大雨沖刷土壤表層流失，並主張把樹體養好了，果樹的水分管理、氮磷鉀營養控制得宜，果實自然長得好。茂谷柑最怕裂果，成熟時也怕日曬，所幸他的果園地處兩山間的峽谷區，不會造成太陽直曬，也就毋須在果實上噴塗碳酸鈣；再者，一般採摘下的柑橘，為維持好看賣相、延長保存時間，須浸泡藥水處理，他秉持自然原則，僅以專業冷藏技術保存鮮度，讓人吃進去的不只是美味，更是自然的真味！

### 【產品說明】

茂谷柑由寬皮柑、甜橙雜交選育而成，果皮薄、油胞小，扁平身形堅實飽滿，吃來柔軟多汁、渣少、甜度高，其果酸增添果糖豐富的層次感，每口風味濃郁。柑橘類常溫放置即可，最佳賞味期約 5 天

### 【供應品項】

茂谷柑 25A 以上(安全優)詹錦章-5 斤/禮盒，售價：550 元/盒

## 當季水果

►棗子季節到！近期開始供應，歡迎社員來品嚐！

一年一收、喜氣的蜜棗來了！蜜棗富含維生素 C，以及滿滿的膳食纖維！

### 【農友介紹與供應品項】

#### ● 蜜棗(安全優)陳明輝-1 斤/盒：190 元/盒

生產者陳明輝，減農藥、草生栽培。農園位在高雄阿蓮，棗園內實行全濕式管理，透過維持土壤濕度，使棗樹在十至十五天內將肥料或藥劑儘量代謝掉，做到極低的農藥殘留，農友也投入大筆資金興建溫室及自動化遮雨棚，除了可維持蜜棗的品質和供應量穩定外，也能降低病蟲害以減少農藥的施用，朝著不用藥的目標邁進！

#### ● 蜜棗(友善優)楊三慧-台斤：195 元/斤

生產者楊三慧，其田區位於蜜棗主要的產區高雄燕巢，其土壤富含礦物質，使得該區種植的蜜棗及芭樂品質優良，而楊三慧的蜜棗為台灣古早的品種，果肉細緻香甜之餘帶點微酸的尾韻，是記憶中棗子的老味道。全程農友不施用農藥資材，只用昆蟲費洛蒙和拉網室的方式防治病蟲，以維持田區生態鏈的豐富，將打下來的落果自行堆肥做為肥料的主要來源，燕巢當地種植友善或有機棗子的農友不多，剛開始楊大哥都被街坊鄰居笑傻子，倒掉堆肥的比賣出去的多，但經過多年努力，收益逐漸平衡，歡迎社員多多鼓勵與支持！

#### ● 雪蜜棗(環保優)朱明發-台斤：135 元/斤

生產者朱明發，其月照農場在知名的月世界，農田土質富含青灰岩的礦物元素，非常適合蜜棗生長，使水果甜度更佳，而自然的地形屏障，大大減少了病蟲害的威脅，再加上捨得疏果篩選留果，因此品質優良。雪蜜棗屬早生種，產期約 2 週左右，農田耕作面積不大，雪蜜棗供應數量有限，最佳賞味期約 3 天，風味會隨著時間慢慢改變，建議社員儘速食用。



## 當季水果

▶代表年節水果之一的桶柑，架上選擇多且充足供應，社員可以多多利用喔～

### 【農友介紹】

#### ● 桶柑(安全優)呂世詮-台斤，售價：50 元/斤

呂世詮農友的「大湖悠然柑橘園」位在苗栗大湖，其提供我們安全級的椪柑、桶柑，呂大哥本是高雄人，因緣際會下來到苗栗，因為對農業有興趣，因此主動承租了一位老農的田區，讓這個坐落在樹林中的美麗農園得以傳承延續下去，果園同時是「大湖四份水土保持戶外教室」，為了水土保持這個果園，自開園以來不曾使用除草劑除草。呂大哥說在病蟲害防治上最難處理的是果蠅，天牛相對好處理，如果在樹頭看到天牛挖的洞，就用矽利康把洞塞住就好，而農場噴藥就是為了防治果蠅，八月停藥後就要靠黏果蠅的膠來防治，而走在路上可以見到一袋一袋被果蠅叮咬或是因為疏果廢棄的柑橘，減藥這條路著實不易，社員可多多支持。

#### ● 桶柑(安全優)魏裕宸-台斤，售價：50 元/斤

魏裕宸與其太太陳秋杏都是嘉義農專畢業，夫妻倆本是傳承父執輩以種植夏日綠竹筍為主，但因綠竹筍的產季集中在夏季，為了讓全年都有農務活可幹，10 多年將自己原先荒廢的土地開始種植桶柑，此田區在桃園復興鄉，海拔約 400 公尺，此區域日夜溫差大，雲霧繚繞水氣多，位於水庫上游因此水源乾淨且充足，非常適合桶柑生長，原先此地區多是以種植桶柑為主，但因價格太差，當地農民紛紛轉種綠竹筍，經過魏大哥的努力，讓逐漸消失的桶柑產業在復興鄉有復興的機會。農友採減藥栽培，非以衝產量為第一目標，小果期就會停藥，後期以性費洛蒙做防治，雖然效果有限，地上落果多，但為了土地永續發展且種的安心食的安心，甘之如飴。

#### ● 桶柑(環保級)張治榮-台斤，桶柑 19A 以上，售價：55 元/斤；桶柑 23A 以上，售價:60 元/斤

農友張治榮是我們唯一桶柑環保級農友，為西湖鄉農事指導員，因多年前地方政府推行有機耕作，為帶動地區農民一起投入，因此率先以自有土地開設農場並採有機栽培，並取名為可愛又好記的「多多龍」為名。多多龍農場主要經營業務為蜂農與果園管理，田區位於一處坡地，富有自然原野的氣息，果樹林園枝葉茂盛，是主人悉心照料的結果。農場內果樹皆有編號，並且提供開放認養。農友主要種植作物為椪柑、桶柑、檸檬、文旦柚、大白柚、西施柚等柑桔類，另亦有種植少量低需冷性晶圓梨。有機柑橘栽種不易，為了與主婦聯盟合作，農友重新調整作物管理方式，希望除了吃得健康不用藥之外，也能維持品質在一個水平。注意！桶柑外皮因銹蟎危害，導致果實外層油囊細胞因吸食而被破壞，使得桶柑變為黑色果皮，俗稱象皮病或火燒柑(如圖)，但剝開後不影響果肉，因有機友善和減藥栽種的桶柑無法完全防止病蟲害，還請社員理解喔。



## 【保存說明】

桶柑因為在農曆年前採收，又稱年柑，是過年時家家戶戶桌上會出現的水果，傳聞說早期農家因為儲存在木桶中運輸而命名。其最早是清朝由潮州一代引進，多集中在北部種植，推測是椪柑和甜橙類的雜交品種，其外皮叫椪柑平滑，外皮多呈現橘黃色，果實較少，但甜度高且多汁肉質細緻，粗纖維較少，皮薄與果肉較難分離，建議一分為二後較好剝皮。常溫可放置約 5~7 天。

## 社內公告

### ▶ 班配服務窗口異動公告

為提供更好的服務，2/11(四)起將調整統班訂單人工下單窗口，方便社員單一窗口聯繫訂單相關事項，班下單仍維持原接單方式(電話、mail、傳真)及截單時間。

#### 1. 接單窗口全台(北中南東含離島)統一如下：

- (1) 電話：02-29996122 分機 736、739 線上訂購服務組
- (2) 傳真：02-29959736
- (3) Email：gncooptp@hucc-coop.tw

#### 2. 班配訂單每日 17:00 截單，到貨邏輯如下：

截單日期	周一	周二	周三		周四	周五
最快到貨日期	周五	周六	下周一	下周二	下周三	下周四
可到貨溫層	全溫層	冷藏+乾貨	僅冷凍	全溫層		

※冷凍溫層到貨日為周一~周五、非冷凍溫層到貨日為周二~周六。

#### 3. 注意事項：

##### (1) 訂單成立：

- 1-1. MAIL 訂單請注意是否有收到回信。
- 1-2. 傳真後請來電確認。

##### (2) 訂單資訊：將班長姓名、聯絡方式及到貨日期請標註清楚。

(3) 到貨日期：以線上訂購服務組回覆時間為準，超過截單時間將延後一~二天到貨。

(4) 服務時間：周一~周五 9:00~17:00，國定假日暫停服務請注意社內公告。

##### (5) 請班長注意：2/11 班配接單窗口改為統一窗口服務：

- 電話：02-29996122 分機 736、739 線上訂購服務組  
傳真：02-29959736  
Email：gncooptp@hucc-coop.tw



## ►2021年春節期間相關作業與時間調整

### ■服務時間：

單位\日期	2月10日(三)	2月11日(四)~2月16日 (二)	2月17日(三)起	2月20日(六)補班日
站所	至20:00止	春節連假 暫停服務	至20:00止	至18:00止
三重站	至17:00止		至17:00止	暫停服務
線上訂購服務組	至16:00止			

### ■春節期間籃菜樣數異動與訂購時間說明：

1月初因霸王寒流連續來襲，導致蔬菜收成突減，讓農民損失甚大，為與農友共體時艱，籃菜及蔬菜箱取消原計畫八折優惠，但基於鼓勵社員均衡飲食，訂購籃菜及蔬菜箱仍享九折優惠，請社員見諒並請多加利用，讓我們一起用實際行動支持農友，讓即將到來的農曆年，充滿溫暖的年味。

#### 1. 規格變更：2月1日(一)~2月10日(三)籃菜以年菜規格配入。(仍會視農友實際到貨狀況調整，請社員見諒)

※年菜規格調整：大籃菜為10~16種(原6~12種)，小籃菜為6~10種(原4~6種)。

※線上訂購蔬菜箱樣數不變，若需要多樣蔬菜建議可蔬菜箱大、小搭配利用。

#### 2. 為使農友年前可以預先計劃採收蔬菜量，農曆年前後取菜站所一籃菜截止訂購時間如下：

取菜時間(農曆年前)	2月3日(三)	2月4日(四)	2月5日(五)	2月6日(六)	2月8日(一)	2月9日(二)	2月10日(三)
截止訂購時間12:00前	2月1日(一)	2月2日(二)	2月3日(三)		2月4日(四)		2月5日(五)
取菜時間(農曆年後)	2月17日(三)	2月18日(四)	2月19日(五)	2月20日(六)	2月22日(一)	2月23日(二)	
截止訂購時間12:00前	2月8日(一)	2月9日(二)	2月17日(三)		2月18日(四)	2月19日(五)	

### ■班個配春節期間配送及截單日調整：

#### 1. 宅急便配送：

(1)年前到貨下單截止時間：班配為2月2日(二)17:00前/線上下單平台下單為2月3日(三)9:00。

(2)年前最後到貨日：冷凍溫層為2月5日(五)、非冷凍溫層為2月6日(六)。

※注意：過年期間運輸貨量暴增，宅急便業者不一定能隔日送達，為避免社員無法於年節前收貨，請社員儘早下單，並保持聯絡方式暢通以利後續配送。。

※2月3日(三)9:00後線上訂購平台訂單為年後到貨。

#### 2. 暫停配送：2月8日(一)至2月16日(二)不提供配送服務。

#### 3. 班配年後出貨訂單截單日期如下：

到貨日期	2月18日(四) 農曆初七	2月19日(五) 農曆初八	2月20日(六) 農曆初九 僅非冷凍溫層	2月22日(一) 農曆十一 僅冷凍溫層	2月23日(二) 農曆十二	2月24日(三) 農曆十三
訂單截止日/ 時間	2月8日(一)	2月9日(二)		2月17日(三)		2月18日(四)
17:00前(班配送人工下單)						



## ▶ 228 連續假期站所服務、配送截單時間調整公告

### 一、 服務時間調整:

	2月27日(六)	2月28日(日)	3月1日(一)
站所	至 18:00 止	暫停服務	至 18:00 止
線上訂購服務組	暫停服務		

### 二、 線上訂購平台：24 小時不休息接單，請社員多加利用。

訂單成立後的 3~4 個工作天到貨。

(冷凍到貨日周一~周五、非冷凍到貨日周二~周六)

※連續假期到貨截單日期如下：每日 9:00 截單。

截單日期	2月23日(二)	2月24日(三)
冷凍到貨日期	2月26日(五)	3月1日(一)
非冷凍到貨日期	2月27日(六)	3月2日(二)

### 三、 班配送訂單

3月5日(五)到貨之訂單，請提前至 2月26日(五)17:00 前下單。

※預估到貨日期請以線上訂購服務組回覆日期為準。

※即日起北中南區下單統一窗口，請班長注意：

電話：02-29996122 分機 736、739 線上訂購服務組

傳真：02-29959736

Email：gncooptp@hucc-coop.tw

### 四、 宅急便配送注意事項

連續假期宅急便正常配送，到貨當日需有人接貨並保持連絡電話暢通，以利配送順利。

※3月1日(一)到貨進度查詢方式如下：已出貨訂單才能查詢，造成不便祈請見諒。

(1)線上訂購平台：訂單查詢中託運單號可連結宅急便網站查詢配送進度。

(2)班配訂單：請來信mail：[gncooptp@hucc-coop.tw](mailto:gncooptp@hucc-coop.tw)查詢。

