

**新品上架**

▶ **快樂主婦雞蛋(茂勇)**，8 入/盒，90 元，全社供應

生產者為奧亞綠園企業有限公司，全場為非籠式飼養，飼養環境符合友善雞蛋聯盟規定，水簾環控系統，監控溫度、濕度、一氧化碳和氨氣濃度，並利用風扇調節，維持蛋雞舒適的環境。

▶ **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/新竹分社限量供應

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/新竹分社限量供應

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/新竹分社限量供應

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**

▶ **韓式泡菜**，450g，140 元

生產者為新來源，可直接食用、亦可加入料理中拌炒如泡菜炒肉片、火鍋湯底使用。不添加人工鮮味劑、防腐劑。

**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。			

※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

- ▶ 單人床包(紫色)，素紫；單一色，1220 元，3/1 全社限量供應
  - ▶ 雙人床包(紫色)，素紫；單一色，1460 元，3/1 全社限量供應
  - ▶ 枕頭套(紫條紋)，正面：紫條紋；背面：素紫，270 元，3/1 全社限量供應
  - ▶ 單人被套(紫條紋)，正面：紫粗條紋拼接紫細條紋；背面：紫細條紋，1700 元，3/1 全社限量供應
  - ▶ 雙人被套(紫條紋)，正面：紫粗條紋拼接紫細條紋；背面：紫細條紋，2095 元，3/1 全社限量供應
  - ▶ 夏被(紫條紋)，正面：紫粗條紋拼接紫細條紋；背面：紫細條紋，2285 元，3/1 全社限量供應
  - ▶ 雙人兩用被(紫條紋)，正面：紫粗條紋拼接紫細條紋；背面：紫細條紋，3360 元，3/1 全社限量供應
- 生產者為知蓮，原料有機棉花來自自土耳其，從棉花、紡紗、織布、染整等所有生產流程均符合 GOTS 有機紡織品認證規範台灣製造，織品精煉染整製作過程中堅持著以下原則：不添加螢光增白劑、不使用甲醛、氨、苯、酚等化學物質與偶氮染料、不使用對環境造成污染的氯系漂白劑；使用氧系漂白劑—過氧化氫。「零負擔」的有機棉織物，除了減少化學物質引起皮膚不適，觸感柔軟具有透氣性與保暖功能，也是關愛生態的安心織品。數量有限！趕緊來為自己及家人準備安心舒眠的好寢具。

## 停止供應

### ▶ 雪霸烏龍茶(冬茶)，150g，停止供應。

生產者為李志正，因利用量不佳，經會議決議後停止供應。

### ▶ 雪霸烏龍茶(春茶)，150g，停止供應。

生產者為李志正，因利用量不佳，經會議決議後停止供應。

### ▶ 冷壓鮮榨純淨椰子油，450ml，停止供應。

生產者為椰霖，因利用量不佳，經會議決議後停止供應。

### ▶ 冬瓜糖條，300g，停止供應。

生產者為達益，因利用量不佳，經會議決議後停止供應。

### ▶ 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，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，庫存利用完即停止供應

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

## 產品品質說明

### ▶ 韓式泡菜變苦了

社內近期收到社員反映，本批次韓式泡菜有苦味，拜訪生產者確認後，生產者回覆：同一農友不同日期所提供的大白菜進貨抽驗會有些許差異。其他通路可使用代糖調整苦味會驗收，但本社只使用蔗糖，苦味會較明顯，已跟生產者協調後續生產時使用較無苦味的大白菜生產。農產品會因土壤以及蟲害影響造成些許差異，還請社員多加見諒。

### ▶ 蜂王乳顏色變深

社內近期收到社員反映，蜂王乳顏色較黃，疑似變質以及帶有微酸味道，經拜訪生產者後確認，其品質並非變質，而是蜜蜂會因採收到的蜜源有所差異，近期供應的蜂王乳因工作蜂採收花粉時正好為小花蔓澤蘭開花期，以至於蜂王乳會帶有蜂蜜的甜味但顏色較黃，酸味為蔓澤蘭本有味道，請社員放心利用。

## 當季水果

### ▶ 皮薄多汁茂谷柑現正供應中！

#### 【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

茂谷柑 25A(安全優)詹錦章-台斤，售價：90 元/斤

## 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

### ► 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

► 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。

**當季水果**

▶ **小番茄正當季，皮薄多汁，社員可以多多利用！**

小番茄年後產量達高峰，有下列選擇，歡迎社員到站所多多利用喔！

● **金圓滿小番茄(環保優)朱明發-台斤，售價：98 元/斤**

金圓滿小番茄為農友自有品種，其果實渾圓，熟成時果肉呈現橘紅色，果肉厚，酸甜適中。

● **金瑩小番茄(環保優)曹素珍-台斤，售價：120/斤**

金瑩小番茄果實偏長，呈現金黃色，皮薄多汁，果肉口感明顯，甜度高，帶點番茄的微酸。

● **玉女小番茄(健康優)張東賢-1 斤/盒，售價：185 元/斤**

玉女小番茄為目前水果類番茄的主流品種，其果形較長，外表鮮紅，因皮薄果肉偏軟且汁多，易裂果，甜度極高。

不同顏色的番茄有著不同的營養素，社員可以多品種的利用，不但能品嚐到不同種小番茄的獨特風味，還能攝取更加豐富多元的營養。

## 社內公告

### ►快樂主婦雞蛋(茂林/茂勇)，供應牧場切換說明

生產者在蛋雞淘汰時，會切換另一牧場，確保供應充足。兩個牧場都由同一生產者管理，相同的堅持，提供好品質的雞蛋。

### ►228 連續假期站所服務、配送截單時間調整公告

因應 228 連假，合作社站所、線上訂購與社員服務時間異動如下，造成不便之處，敬請包涵。

#### 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 (三重站暫停服務)	暫停服務	至 18:00 止
線上訂購	可下單，3~4 工作天到貨 ※不同溫層產品因配送保存方式不同，冷凍品與非冷凍品將分次到貨。		
社員服務	暫停服務		

#### 二、 班配服務：

228 連假前最後截單日為 2 月 26 日(五) 17:00 前，於時間內完成的訂單，將於 3 月 5 日(五) 到貨。

※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，請班長留意：

電話：02-29996122 分機 736、739 線上訂購服務組

傳真：02-29959736

Email：gncooptp@hucc-coop.tw

#### 三、 宅急便配送注意事項

連續假期宅急便正常配送，到貨當日請保持連絡電話暢通，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)：

(1) 線上訂購：點選官網訂單查詢所附託運單號，即可連結至宅急便網站查詢配送進度。

(2) 班配訂單：請 Email：[gncooptp@hucc-coop.tw](mailto:gncooptp@hucc-coop.tw) 查詢。



## ▶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

