

新品上架

▶ **台灣山茶花籽油(苦茶油)**，300ml，2000 元，3/8 起全社供應

生產者為金椿，以當季本土小果苦茶籽為原料，初榨苦茶油富含葉綠素、多酚等營養價值，單元不飽和脂肪酸含量甚至高於橄欖油(可達 80%以上)，口感滑順。過程採低溫壓榨、自然沉澱的方式過濾，留住完整營養及果香，可直接生飲、拌麵，顧健康也顧美味。

供應狀況

▶ **樂亞蜜有機三色藜麥**，400g/包，預計恢復時間 4/14

生產者為馥聚，生產者配合加工廠產線全滿，最快需至 4 月初始得安排包裝。

▶ **永興畜牧場-善糧放牧雞蛋**，8 入/盒，預計恢復時間 4/4

因雞隻染病腹瀉，故生產者調整飼料配方，讓蛋雞調養，預計暫停供應約 1 個月，實際供應時間視蛋雞回復狀況調整。

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/盒	葦優	70	65	3/1 起至 8/31
黑美人菇(環保級)	150g/盒		50	45	
陶立克(環保級)	180g/包		65	60	
季節性變價					
金針菇(環保級)	200g/包	隆谷	24	16	3/1 起至 8/1
柳松菇(環保級)	300g/包		72	59	3/1 起至 7/31
新鮮白木耳(環保級)	200g/包		92	98	3/1 起至 11/30
鴻喜菇(環保級)	180g/包		41	34	3/1 起至 8/31
季節性變價					
秋刀魚	4 尾/包	利豐	115	130	3/15 起
近年因日本秋刀魚產量銳減，價格攀升，生產者不敷成本，故做價格異動。					

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	2020/10/1 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
原味鮮乳冰淇淋(四方) 600g	290	232	2020/11/9 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。

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，售價：98 元/約 600g /袋

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 元/約 600g/袋

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/約 600g/盒

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。

當季水果

▶ 棗子盛產中！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-約 600g/袋，195 元

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-約 600g/袋，135 元

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

▶ 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(安全優)詹錦章，約 910g±10%，售價：137 元/袋 (約 5 顆)



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
- 桶柑(安全良)呂世詮-台斤，售價：35 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
- 桶柑小(安全優)魏裕宸-台斤，售價：30 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做，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，其外皮較椪柑平滑，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。

冬季的常溫下可放置約 3 天，天氣轉熱建議儘早食用或是低溫保存可延常保存時間喔。※今年年節前夕合作社全體的桶柑利用狀況不佳，以至於今年桶柑進貨量較往年同期都還要低，太晚採收的桶柑已逐漸開始遇上落果或是外皮皺縮等損害，農友只能辛苦承擔，雖然我們的減藥桶柑沒有橘紅油亮的外表，不符合大眾心目中拜拜或送禮的標準，但退去外皮，果肉柔軟，甜度高，外觀有黑點的桶柑是減藥的勳章，一般"以貌取果"的市場通路往往都會拒絕收購，因此需仰賴合作社做為主要銷售管道，由衷期盼社員多多利用，讓農友未來還得以用減藥的方式永續經營，而非往需以大量農藥維持以貌取果的市場需求面靠攏。

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

