

2021 年 4 月第 1 週 | 產品供應現況資訊

新品上架

►燕鰾輪切，450g，260 元，3/29 起全社限量供應

由生產者黃芬香飼養於海水文蛤池裡的工作魚（養殖池裡的清道夫），低密度飼養、且無土味！輪切更適合一般家庭使用。

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
桑椹原汁(加糖) 600ml	300	280	4/12 起至 5/1
桑椹原汁(無加糖) 600ml	360	335	
桑椹果粒醬 300g	215	200	
小排肉 600g	220	198	
貢丸 300g	115	104	
豬血糕 290g	65	59	
生產者主動提供社員優惠，鼓勵社員利用。			
有機綜合菇 40g	140	95	3/15 起至 4/10
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
鮮乳坊豐樂鮮乳 936ml /瓶	112	105	3/1 起至 4/30
鼓勵社員多多利用。			
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

► 冷藏牡蠣，300g，220 元，4/6 起全社限量供應

生產者為湧升，牡蠣是台灣產量最大的貝類。其飽滿的生殖腺含有多樣的維生素群，尤其含有豐富的肝醣及牛磺酸，故有海中的牛奶之稱。牡蠣以海中的藻類及有機碎屑為食，是對環境友善的養殖物！牡蠣需要在潔淨的水域中生長才有好品質。牡蠣肉質細嫩易消化，老少咸宜。

價格異動

品項	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間
虱目魚鬆	150g	漁權會	85	95	4/19 起
芝麻包	8 入	阿南達	225	235	4/12 起
紅豆包	8 入		225	235	
綜合素包	8 入		240	250	
麥香饅頭	8 入		145	155	
雜糧饅頭	8 入		205	215	
生產者因原料與人事成本增加，為維持正常營運，須調整進價。					
蒜頭	300g	張秋田	113	99	4/9 起
蒜米	300g		118	104	
新一批次供應，故調整價格。					
佛卡夏(珠寶盒)	200g	華馥(珠寶盒)	52	54	4/6 起
生產者報價錯誤，故調整進售價。(北北/北南分社供應)					

暫停供應

► 優質奶油(無鹽)，250g，即日起暫停供應

生產者為舍利蓮，生產者因國外進口文件關係，目前無法進口奶油，會短期暫停供應，已努力與國外持續確認中。

► 紅薏仁沖調粉，150g，即日起暫停供應

生產者為鈺統，季節性供應。

► 酸菜白肉鍋底，1200g，待站所庫存出清後即暫停供應。

► 濃縮蝦高湯，500g，待倉庫與站所庫存出清後即暫停供應。

生產者為漢典，季節性供應。

供應狀況

► 紅花大果苦茶油，500ml，預計恢復時間 4 月底。

生產者為金椿，台玻產線滿載，缺玻璃瓶。



當季水果

►厚工栽培水果頭，新社「枇杷」來報到！

【農友介紹】

農友：徐俊明／台中一新社

農友徐俊明的枇杷園位於海拔 500 至 800 公尺間的台中新社。徐家的枇杷園承襲自父親，小時候徐俊明便常在農園裡打滾，每週末還得協助農事，直到 32 歲那年才正式回鄉接手；原本使用慣行農法，2004 年徐俊明生了一場大病後，有了不一樣的體悟，於是改以友善耕種方式，不使用農藥、除草劑，從一開始賠本做白工，到如今枇杷園生意盎然，過程雖然艱辛，但在徐家人的心裡種出健康作物，遠比什麼都重要。如今，徐俊明的兒子徐崇儒與媳婦也一起加入枇杷園的農事行列，讓友善一代傳一代！

枇杷怎麼吃？

將枇杷連皮輕輕沖洗後，剝枇杷要從果臍處剝起，如同剝香蕉一般，一片片地剝下來，不但輕鬆好剝又漂亮，而且一點也不沾手喔！剝皮後的枇杷要趕快食用，以免果肉因接觸空氣而產生氧化。除鮮食外，枇杷果肉也可製成罐頭、釀酒，甚至可將枇杷去皮、去仁，加入冰糖熬煮食用。



我們的枇杷農友採用草生栽培，注重生物多樣化的栽培理念，即使辛苦，仍堅持與萬物共處、守護土地，邀請大家以共同購買支持這條友善道路！

【保存說明】

成熟的枇杷建議即早食用完畢。約 8-9 分熟成時採收，建議帶回家的枇杷可先置於常溫 2 天，再以 8℃-12℃ 冷藏，可保存 5-7 天。冷藏時建議外盒包覆報紙，避免直接接觸冰箱冷空氣，以免表皮褐變脫水。

【供應品項】

枇杷(環保優)徐俊明-375g/盒，售價：215 元



當季水果

►跟著季節吃果子！春日青梅釀

台灣因氣候關係，普遍種植經濟價值高可採收果實的果梅。一月賞梅，四月採梅，一棵梅樹可在不同季節，展現不同的風情。酸甜生津的梅子產季不長，若錯過此時，就得等明年才有囉！生產者甲仙農會在地深耕多年，經歷過 20 多年前因中國大陸低價梅子鯨吞，台灣青梅產銷面臨嚴重結構性失衡，為了保障梅農生計，「甲仙地區農會食品工廠」設立有機加工廠，對配合之農友全數輔導，朝有機驗證方向進行田間管理，加工廠採全產季保價收購，輔導農民轉型有機栽種，對土地友善與堅持手採梅的理念，讓今日有高品質的口碑。而我們與甲仙農會配合也特別挑選在田區管理技術和田區環境上，都符合合作社需求的農友配合，以能夠溯源為原則。產季初的青梅熟度低，適合做脆梅，清明後青梅熟度較高，風味明顯適合做 Q 梅、梅酒或梅醋。產期初期青梅梅果較小且顏色較青，後期則是較大顆但熟度較高顏色會有些轉黃，社員可依需求挑選不同時期的青梅利用。

Q1.為什麼合作社的青梅果實看起來較小呢？

1. 近期缺水嚴重，導致青梅果實無足夠水源去充實果肉，因此小果多，光是不到 5 塊錢的大小的青梅就佔了整體產量 6 成，但果小風味濃不影響加工後的品質喔！
2. 高雄那瑪夏鄉及桃源鄉原鄉地區種植的多為二青種，雖相對果實較小，但果肉厚且風味較重，為加工用的優質品種。南投產地則為大青為主，大青種果實較大，但果核也較大，果肉中水分多，風味較淡，較符合一般像市場上對於大顆的喜好。



我們的青梅小但風味濃且志氣高，一樣 5 斤但果實數更多，做起加工來不會遜色，還請社員多多理解支持利用。

Q2.為什麼之前南投的農友王永忠的健康級青梅沒再供應了呢？

因為王大哥年事已高腰痛無法已負擔梅園的工作，種植青梅的地方大多是山上，地形崎嶇照顧採收不易，且因氣候異常每年產量及品質不一，因此多方考量後選擇退休。為感謝王大哥多年來為青梅產業的付出，我們希望因為有王大哥供應上的支持而培養起來的青梅手做傳統不要因此間斷，因此期望甲仙地區的原鄉能以友善種植的方式將合作社多年的傳統延續下去。不同於日本，讓台灣也有屬於自己的青梅文化。

【供應品項】

鮮果青梅(環保優)甲仙地區農會食品工廠-5 斤/袋，售價：325 元/袋

※農友開園實際採收後發現符合出貨規格的青梅少之又少，再加上山區連日大雨，無法繼續採收，因此清明節前夕的青梅可能會無法如期供應或是數量甚少，多數的梅子需等到清明後才能陸續採收，懇請社員耐心等待！

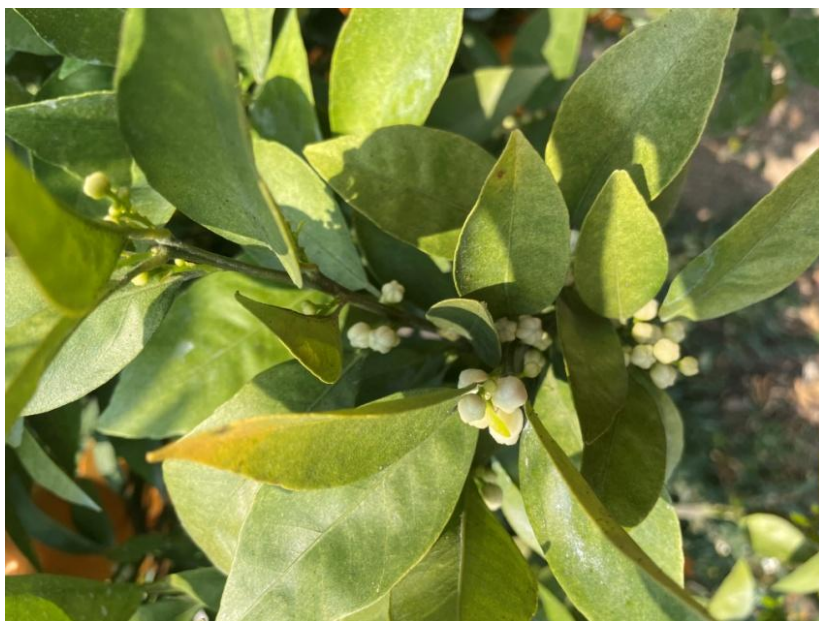


當季水果

►摩天嶺謝家興的優質安全級桶柑現正供應中！

【農友介紹】

農友謝家興的丸興果園位在摩天嶺，田區除了甜柿外還有種植品質優良的桶柑，約民國 60 年時摩天嶺因為得天獨厚的氣候關係，多為種植桶柑，其特色因海拔屬中低海拔，溫度偏冷，桶柑熟成較慢，也剛好與平地桶柑產期錯開，且當平地桶柑產季到晚期時，摩天嶺的產季正開始能夠新鮮供應，而摩天嶺因為氣候關係，果實和來年的花同時存在果樹上(如右圖)，因養分競爭的關係，掛果時間就會較短，產季往往只有 1 個月至 1 個半月左右，此外摩天嶺 9 月-2 月時雨水較少，也讓此階段需水性較低的柑橘類能夠結出良好甜度高的果實，但無奈價格不高一直是桶柑農民的痛處，因此自 76 年後摩天嶺才又逐漸轉作甜柿。而因應氣候變遷的影響，摩天嶺氣候不如以往冷涼，因此甜柿的生長越來越差，因此 8 年前農友選擇將已砍除的桶柑園恢復，希望以多樣性經營的方式來抵抗氣候變遷，讓在摩天嶺農業經營的日子更加永續，農友堅持果實採收前 2 個月即開始追蹤果實的糖度並適時給予液肥，讓果實的糖度足夠，而因為海拔較高，蟲害的防治較可以減低農藥施用的時間，雖然山上濕度高病菌較難防治，但農友選擇用低殘留性的藥劑來達到減藥和品質的平衡，此外，理貨時農友會篩選二次，不同於一般柑橘用圓周分級，農友的篩選第一次由機器幫忙以重量分級，第二次人工篩選看果皮是否漂亮或是有傷口軟爛等問題，希望的就是提供不只安全且優質的桶柑給社員，請社員多多支持利用。



【供應品項】

桶柑 23A(安全優)謝家興-10 斤/箱，售價：520 元/箱

桶柑 25A(安全優)謝家興-10 斤/箱，售價：740 元/箱



當季水果

► 草莓旺季來囉！嘗一口與草莓共度的甜蜜時光！

草莓正紅，多位草莓農友迎來產量的高峰，歡迎社員多多利用這春日裡的鮮甜好滋味。

大家最喜愛的草莓品種豐香草莓環境適應性較低，加上我們農友多由友善及無農藥方式耕作，目前已逐年降低栽種量，多以香水草莓為主要栽種品種，香水草莓帶有獨特香氣、酸甜適中、順口不甜膩；同時也供應蘋果草莓及蜜香草莓，蘋果草莓酸度較高，適合做甜品糕點，喜歡嘗鮮的社員可別錯過！

草莓嬌嫩又易有病蟲害，有機和友善耕作的草莓非常困難，農友都是扛著維持生計的壓力投入有機和友善耕作的草莓生產，為了就是讓社員可以吃到無農藥安全的美味草莓。歡迎社員到站所利用！

Q1.為什麼草莓表皮有一點點白白的呢？

每年的一、二月即是草莓季的開始，一直到五月結束最後的花期。最近的天氣，不斷考驗著堅持不用農藥防治的農友們，因桃竹苗地區鋒面陸續報到，時晴時雨、氣候多變，草莓極可能陸續感染白粉病，若社員近期發現草莓表面上有類似白色發黴，但摸下去是硬的，只要經過清洗或削掉後一樣可以享受美味的草莓，農友在選果理貨時已兢兢業業地欲呈現最好的品質，請共同支持堅持友善栽培的農友，讓我們吃得安心！

Q2.為什麼草莓總是底部會爛掉呢？難道是農友刻意隱藏？

農友並非故意將有異常面朝下，而是草莓本身因為皮非常薄，外表保護力較差，屬於較嬌嫩的水果，常常容易因一小點肉眼不易查覺的雨水殘留就引發後續因運輸過程中而發生儲藏性病害，而我們草莓因為生產全程沒有使用藥劑因此染病機率更是高，容易發生在底部的原因，乃是因為底部海綿本身本就易吸收濕氣所以與草莓接觸面濕度較高加上底部受到碰撞時就易發病，絕非故意反放放置不好的貨進去，因為這樣做農友不只要負擔退款還白白浪費了運費也賠上商譽，更是得不償失。若社員無法接受到貨時得情況必需進行退費，農友也是概括承受，也還請社員體諒。

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，一箱約 12~16 顆左右。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 23A(安全優)詹錦章-台斤，售價：75 元/斤

茂谷柑 25A(安全優)詹錦章，約 910g±10%/袋，售價：137 元/袋 (約 5-6 顆)

茂谷柑 27A(安全優)詹錦章-台斤，售價：105/斤

