

新品上架

▶燕鮪輪切，300g，185 元，4/26 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。

▶有機黑糯米，1kg，180 元，4/26 起全社供應

1、黑糯糙米俗稱紫米，是糯米亦是香米，比起白米具有更高的營養價值，帶有天然的濃郁米香，口感軟 Q，可與白米混合煮成米飯或稀飯。

2、採用優良水稻品種，利用綠肥作物為肥料，生長環境純淨無污染，稻穀採用低溫儲藏，可確保米質長久如新。

價格異動

品項	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間
無添加貢丸	300g	振鈞	120	135	04/19
起司包	300g		130	140	
蝦仁起司火鍋料	300g		130	140	

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。

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
肌膚隔離霜 30g	450	315	4/19 起至 9/13
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。

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。

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 4/24
因利用速度趨緩，鼓勵社員利用。			

產品品質說明

► 近期蒜頭、蒜米品質與保存說明

- 1.有社員反應 4 月份以前購買的蒜頭蒜米品質狀況不佳，有黑心發霉等狀況，主要原因是該批次為前一年採收，生產者雖用加溫儲藏的方式可以較往年拉長供應時間到過年後，但因儲藏較久品質仍會有下降的狀況，後續會再與農友討論如何兼顧拉長供應期與品質提升之作法。目前 4 月新批次的蒜頭蒜米已供應，品質相對較佳，請社員可以放心利用。
- 2.少部分的社員反應新批次的蒜頭，一包內可能會有幾顆剝開呈褐色壞掉的狀況，農友回覆是因合作社的蒜頭停藥較長較容易得到細菌性軟腐病，後續包裝人員會再加強篩選改善，請社員見諒。
- 3.蒜頭蒜米買回家後應置於通風乾燥陰涼處，並儘快利用完畢，尤其是蒜米因沒有蒜頭外層的皮，因此更容易失水失重。社員可以買回後先將蒜頭、蒜米剝皮蔭乾後，用料理機打成蒜末後加油置於冰箱，可保存一個月，炒菜時爆香很好用；亦可將蒜頭剝皮後，以整顆蒜粒或打成蒜末後放入夾鍊袋中作冷凍保存。



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°C-12°C 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

►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 21A(安全優)詹錦章-台斤，售價：60 元/斤

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)，數量充足可多多利用！

茂谷柑 27A(安全優)詹錦章-台斤，售價：105/斤

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，而近期也有農友將新興品種戀香草莓成功生產，其風味甜度較其他草莓品種高，但產量有限，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用美味的草莓，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？

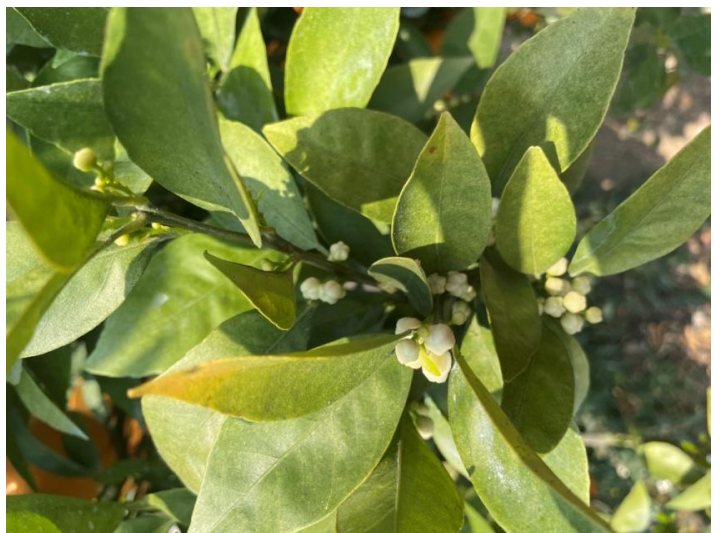
農友並非故意將有異常面朝下，而是草莓本身因為皮非常薄，外表保護力較差，屬於較嬌嫩的水果，常常容易因一小點肉眼不易查覺的雨水殘留就引發後續因運輸過程中而發生儲藏性病害，而我們草莓因為生產全程沒有使用藥劑因此染病機率更是高，容易發生在底部的原因，乃是因為底部海綿本身本就易吸收濕氣所以與草莓接觸面濕度較高加上底部受到碰撞時就易發病，絕非故意反放放置不好的貨進去，因為這樣做農友不只要負擔退款還白白浪費了運費也賠上商譽，更是得不償失。若社員無法接受到貨時得情況必需進行退費，農友也是概括承受，也還請社員體諒。

當季水果

► 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

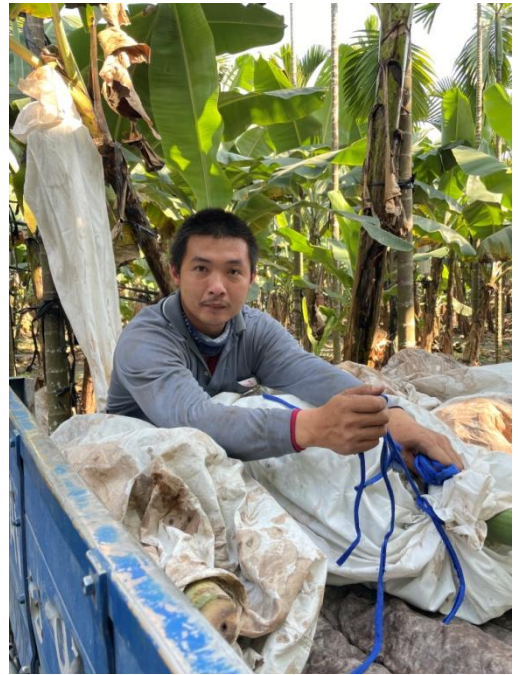
桶柑 27A(安全優)謝家興-10 斤/箱，售價：900 元/箱

新農友介紹

► 青農阮皓郁留守家鄉投入友善農業，靠自己得力量改變當地產業！社員可多支持利用！

【農友介紹】

農友阮皓郁為 8 年級的青年農友，投入農業約有 5 年多的時間，原先是運動員的他在當完兵後面臨該踏入什麼職場的抉擇，雖然家中並非務農，但媽媽在農業機構任職多年，學習了許多有機香蕉種植及催熟技術的知識，加上屆齡退休，因此給他回家務農的建議，母子兩一起踏入有機香蕉種植的領域，兒子負責田間管理，而媽媽則負責後端的催熟及出貨作業，經過多年努力漸漸得抓到田間管理訣竅，也能夠有產量與通路配合。農友不太用資材做病蟲防治，管理方式較粗放，以面積換取產量，只使用有機肥蓖麻粕供應氮肥，棕枋灰補充鉀肥，且用來套香蕉的果袋則是使用布袋取代紙袋，可回收利用。屏東九如當地有許多老農家中有檳榔園，農友將其承租下來種植香蕉不只能夠延續香蕉產業，也能夠讓當地檳榔產業轉型。



【供應品項】

香蕉(環保優)阮皓郁-500g 以上/袋，售價：50/包 (約 500-600g，3-4 支)

新農友介紹

► 蔬菜新農友-郭明源

【農友介紹】

郭明源與施麗芬夫婦居住於雲林縣口湖鄉，成龍溼地附近，家族原先從事板模業，直到父親買了一塊地，但因土地鹽化無人願意承租故自行投入農業，開啟了從農之路。

【產地介紹】

秉持著單純不想聞到農藥味道的想法，起初耕作已堅持不用農藥與化肥。目前耕作面積約 3.5 公頃，分布在成龍、水林等區，全區取得和諧有機驗證，主要種植地瓜、水稻、黃豆、黑豆與綠豆等，目前預計合作的品項為地瓜。



新農友介紹

► 蔬菜新農友-丁萬富

【農友介紹】

丁萬富耕地於雲林縣虎尾鄉，創社初期曾交貨給合作社，之後因為將土地租賃給張朝陽耕作，故退出合作社供應鏈。近年張朝陽因年紀大較無體力管理，就將田區還給丁萬富，農友表示可配合種一些作物。

近年因秋行軍蟲危害，導致玉米減產，農友種植會先以玉米類為主，以維持社內供應



新農友介紹

► 從傳產會計轉行當女農夫的張瀨月友善種植芭樂上架中！

【農友介紹】

張瀨月，高雄大社人，原先在製造業擔任會計，其父親於大社經營一塊約 2 分左右的芭樂園，因協助販售自家的芭樂給親友，開始在意自家的芭樂是用什麼方式種植，為確保親友購買芭樂的安全性及疼惜長期務農的年邁父親，因此於 105 年決定放棄辦公室的工作投入農業，為說服父親不要再使用農藥，因此決定將田區的種植工作一間扛起，從幾棵芭樂樹開始改變耕作方式至今全園皆已全部為友善耕作。田間非必要通常不用任何資材防治，病蟲害嚴重時用強力水注將蟲害洗掉，與合作社農友楊安和購買樹枝落葉推肥並學習近似自然農法的耕作方式，但因農友田區是建地無法申請認證，苦無銷售通路，只能降低產量以販售親友為主，希望可以找到穩定的通路後將田區產能提升，讓友善種植方式耕作的芭樂園可以永續經營。

張瀨月一路走來跌跌撞撞，從拿計算機到拿圓鋤這一路的轉變不易，靠自己不斷的摸索，有一年的芭樂園甚至被捲葉蟲危害到半年沒有收成，身體也常常會累到有狀況，但她轉念想她得到的是與以往人生不同的經驗且和親人的關係也更加親近，田間的日常雖然辛苦，但可以領略四季的變化，體悟自然的法則，這些領悟讓她在這條不太平坦的道路上堅忍前行，雖然產量有限，若社員有機會在架上看到農友的芭樂害請多多支持利用！



【產品說明】

大社和燕巢一樣因土壤富含礦物及微量元素等特性，使得芭樂風味更佳有別於其他地區，風味更佳出色，甜度更高。

【供應品項】

珍珠芭樂(友善優)張瀨月-台斤，售價：79 元/斤



社內公告

►五一勞動連續假期服務時間調整公告

五一勞動節連續假期合作社站所、線上訂購、社員服務與訂單作業時間異動如下：

一、服務時間調整

	4/30(五)	5/1(六)	5/2(日)
站所	服務至 18:00		暫停服務
線上訂購	可下單		
社員服務	暫停服務(※三重站暫停服務)		

二、站所籃菜訂單時間調整

4/29(四)中午 12:00 前預定，於 5/1(六)、5/3(一)、5/4(二)取貨。

4/29(四)中午 12:00 後~5/3(一)預定，於 5/5(三)後取貨

三、線上訂購到貨時間

- 24 小時可訂購，請社員多加利用。
- 連假期間到貨日如下：

訂購日期	4/26(一)	4/27(二)
冷凍到貨日期	4/29(四)	4/30(五)
非冷凍到貨日期	4/30(五)	5/1(六)

四、【當日配】配送時間調整

4/30(五)、5/1(六)晚上配送時段(19:00~20:00)暫停服務。

五、班配服務

4/29(四)17:00 前完成下單，將於 5/5(三)、5/6(四)到貨。

※到貨日期請以訂單組回覆日期為準。

- 下單專線：02-29996122 訂單組分機 736、739
- 傳真：02-29959736
- Email：gncooptp@hucc-coop.tw

六、宅急便配送注意事項

連續假期宅配正常配送，下單社員請保持連絡電話暢通，以利配送順利。

※到貨進度查詢方式如下：

1. 線上訂購：官網訂單明細點選託運單號，即可連結至宅急便網站查詢配送進度（注意：已出貨訂單才可查詢）。
2. 班配訂單：請來信 gncooptp@hucc-coop.tw 查詢。

