

新品上架

▶水果冰棒(鳳梨), 3 支入, 125 元, 5/3 起全社限量供應

生產者為春一枝有限公司, 使用古法熬煮之鳳梨製作冰棒, 帶有鳳梨酸香氣及果肉, 成分單純、無添加香料、香精等, 使用檢驗合格水果, 無添加香料, 保留水果的自然風味。

▶水果冰棒(葡萄), 3 支入, 165 元, 5/3 起全社限量供應

生產者為春一枝有限公司, 使用台中新社的葡萄, 微酸滋味, 口感層次豐富, 成分單純、無添加香料、香精等, 使用檢驗合格水果, 無添加香料, 保留水果的自然風味。

▶燕鯧輪切, 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、生產者為游建富, 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。

恢復供應

▶抹茶紅豆條糕, 250g, 190 元, 5/3 起週預訂正常供應。

由社員媽媽們共同組成的手天品社區食坊, 使用單純、天然、品質好的食材, 自然又健康。

▶紅藜, 200g/包, 230 元, 4/26 起全社供應

生產者為台灣味, 來自台東的本土紅藜, 紅藜為台灣原住民耕作百年以上的傳統作物, 成熟時整株艷紅, 營養價值高, 去殼紅藜清洗乾淨可與白米、糙米混煮, 請大家支持台灣紅藜。

▶有機鷹嘴豆, 500g/包, 115 元, 4/26 起全社限量供應

生產者為正原, 鷹嘴豆又稱埃及豆、雪蓮子、雞豆, 色澤呈淡黃, 有堅果果實香味, 口感像鬆軟的花生, 適合搭配米飯蒸食, 也可以加入沙拉食用。或是與咖哩醬一同烹煮。是一種高營養的豆類食物, 含豐富植物性蛋白和維生素, 可提供素食者攝取蛋白質來源的選擇之一。

產品推廣

▶土魷魚切片, 500g, 550 元

生產者為湧升, 野生魚種季節性品項供應, 推廣讓社員利用。

▶牛番茄/黑柿番茄, 1 斤/包

牛番茄(環 A 優)	70 元/斤	生產者為王宗益、吳坤錦、翁錦煌、曹素珍、陳慶輝, 近期牛番茄、黑柿番茄逢量產, 供應量充足。番茄富含茄紅素與維他命 A、B、C、E 及微量元素, 食用有益身體健康, 為當季作物, 請社員把握機會多多利用。
牛番茄(健 A 優)	65 元/斤	
黑柿番茄(環 A 優)	78 元/斤	

**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。			
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。			

### 成分異動

#### ►端午節預購產品「丁香干貝醬」升級！

生產者為向記食品有限公司，丁香干貝醬中使用的大豆沙拉油，將更改為「非基改芥花油」，使用純植物性非基改芥花油，耐高溫、更能承受大火熱炒，發煙點約 226-246 度，升級原料使用，讓社員在使用上更放心、安心！

### 暫停供應

#### ►芝麻條糕，240g，5/3 起暫停供應

生產者為手天品，季節性供應。

## 產品品質說明

### ▶有機半甜巧克力豆膨包說明

經生產者與原廠確認，此為包裝時，包到的空氣量有差異，導致膨脹程度不同，檢驗單位也確認是正常品，請社員安心食用。

### ▶有機綜合菇更改外包裝材質與效期

因生產者於供應期間查覺包材的保存性及產品設定的二年保存期限不如預期的效果，為了有更好的保存性，新的批次上架會更換包材，產品效期亦改為一年。

## 社內公告

### ▶夏季蔬菜價格啟動時間異動

合作社往年通常於 5/1 啟動夏季蔬菜變價，但經過近兩年觀察 4 月至 5 月天候變化下，蔬菜供應仍能滿足，故今年試行延後一個月，自 6/1 啟動夏季菜價。

## 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

### ►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

### ►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

#### ►羅吉森大哥的熱帶水蜜桃開始供應！產季短數量有限，不要放過看到它的機會！

生產者羅吉森大哥供應熱帶桃已有 20 年，其田區位於台中東勢，為了與合作社配合堅持提早停藥減少農藥施用，不只整個田區要拉網子蓋住，有時甚至還得將果實逐一套袋才能有效防止果實蠅的叮咬，管理成本及耗費人力極高且產量有限，栽培不易。

紅玉甜桃為農政單位引進後再進行改良的品種，讓低海拔的區域也能生產香甜可口的水蜜桃，其產季比起一般的高山水蜜桃較早採收，每年約莫在 4 月底開始，且一個月內就會結束，因此相對稀少珍貴，價格不斐，其特點在於採收時果實較硬，因此較耐碰撞，其甜酸比相當平衡，且香氣十足，剛採收時的口感較脆，越放越熟軟，香氣更明顯，社員可以照自己喜愛的口感去決定食用的時機喔！

減藥栽培病蟲危害狀況會較嚴重，細小的叮咬傷口也難以在理貨時逐一發現，若社員有發現內部有被蟲害危害還請理解。



#### 【供應品項】

紅玉甜桃大(安全優)羅吉森-台斤，售價：175 元/斤

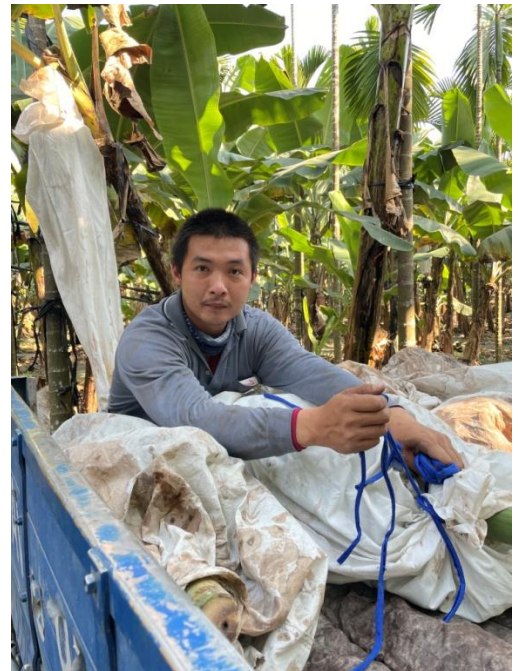
紅玉甜桃小(安全優)羅吉森-台斤，售價：132 元/斤

## 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，棕梠灰補充鉀肥，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)



## 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。

