

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。

▶ **鹹蛋黃(泓良)**，20粒/包，240元，5/3起全社供應

生產者為泓良食品股份有限公司，使用無藥殘鴨蛋，不添加防腐劑。

▶ **油蔥醬**，235g，165元，5/10起全社供應

生產者為好品味生技食品股份有限公司，使用合作社指定紅蔥頭、非基改芥花油，生產過程不添加防腐劑。

恢復供應

▶ **冬瓜茶凍磚**，310g/4入，110元，5/10起全社限量供應

生產者達益，以純冬瓜榨汁，以特砂及珊瑚草粉熬煮結晶，不添加防腐劑、香料。

▶ **冬瓜糖磚**，310g/4入，95元，5/10起全社限量供應。

生產者達益，純冬瓜榨汁，以特砂熬煮結晶，不添加防腐劑、香料，可煮冬瓜茶使用。

▶ **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。

供應狀況

▶ **碧螺春綠茶**，300g

生產者為大眾茶莊，前產季原料已用完，預計6月底前恢復供應。

價格異動

品項	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間
台灣海鹽	300g	社團法人嘉義縣布袋嘴文化協會	110	125	5/10 起
生產者調漲。					
海水白蝦(台南)	300g	黃郁翔	200	205	5/3 起
生產者為提升包材與社員利用方便性，改用可回收之 PP 材質，故調整進售價。					
醉雞腿	400g	龍彧	255	260	5/17 起
生產者因原料與加工成本調漲，故調漲進售價。					

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。

▶ 燒酒雞(蝦)燉料，100g，待社內庫存利用完畢即暫停供應

生產者為集昌，季節性供應。

▶ 薑母茶，10 包 x20g /盒，待社內庫存利用完畢即暫停供應

生產者為台灣糖業，季節性供應。

▶ 濃縮桂圓薑湯(重薑口味)，670g，待社內庫存利用完畢即暫停供應

生產者為溪底遙，年度存量已出清。

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
野生帝王鮭切塊 500g	450	383	5/3 起至 6/26
批次進口安量品項，利用速度趨緩，鼓勵社員利用。			
鹽水雞翅 3 支/320g	115	95	5/3 起至 利用完為止
肌膚隔離霜 30g	450	315	4/19 起至 9/13
利用速度趨緩，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。



產品品質說明

►珠寶盒 7 款麵包營養標示更正說明

經細心的社員提醒麵包鈉含量數值有誤，請生產者重新檢視每款麵包營養數值，自 4/28 起更正產品標籤上的營養數值，生產者經本次事件加強管理作業，造成社員困擾，深感抱歉！

產品推廣

►有機銀耳，40g，155 元

生產者為就是鮮菇，利用緩慢，鼓勵社員多利用。

►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	

►夏南瓜，約 400-600g /包

夏南瓜(環 A 優)	115 元/斤(約 400-600g /包)	生產者為羅彌迦、林程詳，近期夏南瓜逢量產，供應量充足。夏南瓜也就是櫛瓜，屬於低 GI 食物(低升糖指數)，富含抗氧化劑如胡蘿蔔素、葉黃素、維生素 C，適合作體重控制的食物，可作切絲作煎餅，炒雞絲，煮湯，請社員把握機會多多利用。
夏南瓜(環 B 優)	110 元/斤(約 400-600g/包)	
夏南瓜(環 O 優)	104 元/斤(約 400-600g/包)	

Q：夏南瓜為何常常硝酸鹽落在 O 級標準？

A：瓜果類的硝酸鹽標準為 A 級（450 ppm 以下），B 級(451-600 ppm)，O 級(>600 ppm)，農友栽種夏南瓜的經驗是，若硝酸鹽要合格必需要種很大條，但經社員的回饋是小條比較好利用，但是硝酸鹽較易偏高。自 2020 年 4 月啟動硝酸鹽觀察期，截至 2020 年 12 月底，夏南瓜總共檢測件數為 126 件，樣品硝酸鹽平均濃度為 720 ppm，雖落在 O 級的標準比例偏高，對比小葉菜類 A 級硝酸鹽濃度 <3500 ppm 的標準下，夏南瓜實際的硝酸鹽度大部份低於 1000 ppm，風險仍低，請社員仍可以放心利用。

當季水果

►春日悄悄離去，立夏將至，滿地攀爬的藤蔓象徵著夏季瓜果的盛產，盛夏解渴首推火紅多汁的冰涼西瓜！翁錦煌大哥的健康級西瓜正值大採，數量充足！社員可至站所多加利用！

【供應品項】

- 甜美人小西瓜，表皮呈綠色，黑色紋路明顯，體型較小，一餐方可食用完畢，口感較為爽脆且清甜不膩，適合小家庭，直接吃或打成果汁都十分消暑。甜美人小西瓜(健康優)翁錦煌-台斤，售價：38 元/斤
- 華寶西瓜是目前最常見的大西瓜品種，外皮顏色較淺，紋路較不明顯，肉質鮮紅，甜度極高，果肉細緻帶有沙沙的口感，是市場上常見的西瓜品種，多為分切利用！華寶大西瓜(分切)(健康優)翁錦煌，售價：39 元/斤



- 新蘭小西瓜，其果肉為呈現黃色，俗稱小玉西瓜的一種，其果皮成綠色，黑色縐紋偏粗，體型不大偏圓，適合小家庭，其口感爽脆中微帶有沙質口感，瓜味濃郁，甜度清爽不膩，適合想享受西瓜美味又需控制糖份的社員利用。 新蘭小西瓜(健康優)翁錦煌-台斤，售價：38 元/斤

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

當季水果

►草莓季不間斷！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？

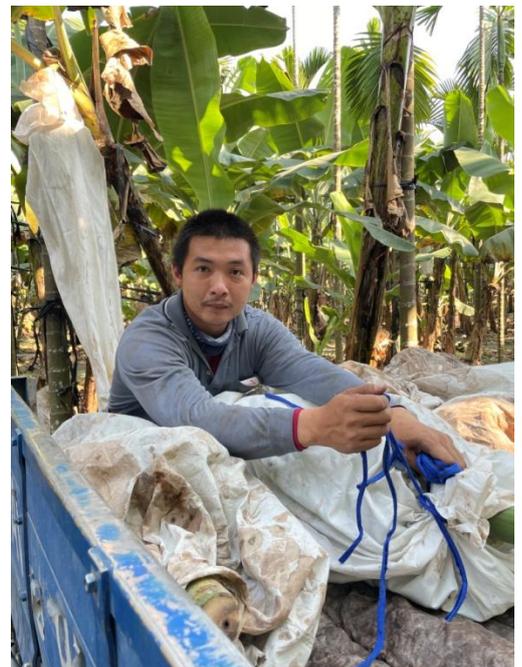
農友並非故意將有異常面朝下，而是草莓本身因為皮非常薄，外表保護力較差，屬於較嬌嫩的水果，常常容易因一小點肉眼不易查覺的雨水殘留就引發後續因運輸過程中而發生儲藏性病害，而我們草莓因為生產全程沒有使用藥劑因此染病機率更是高，容易發生在底部的原因，乃是因為底部海綿本身本就易吸收濕氣所以與草莓接觸面濕度較高加上底部受到碰撞時就易發病，絕非故意反放放置不好的貨進去，因為這樣做農友不只要負擔退款還白白浪費了運費也賠上商譽，更是得不償失。若社員無法接受到貨時得情況必需進行退費，農友也是概括承受，也還請社員體諒。

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)