

新品上架

▶ 益全純米大吟釀，500ml，1260元，6/7起全社限量供應

合作社 20 週年紀念酒，使用陳晉恭的益全香米製作，精米率 40%，純米發酵，不添加香精、色素，亦無使用食用酒精勾兌。屬於甘口的生原酒，飲用口感會隨溫度變化而有所改變，建議攝氏 10~16 度為最佳飲用口感。

▶ 荔后荔枝大(安全優)蔣世明，約 600g/袋，220 元，預計 6/10 起限量不定期供應，產期約 2 週

▶ 荔后荔枝中(安全優)蔣世明，約 600g/袋，205 元，預計 6/10 起限量不定期供應，產期約 2 週

荔后荔枝為農友友人所培育的新品種，市面少見，甜度高帶點微酸，甜酸比佳，吃多不甜膩，且入口咀嚼後口中會帶有淡淡蜜香。果汁多，因此果肉口感較為水嫩滑順。果殼顏色紅艷，果殼鋸齒狀較平滑，外殼偏厚，較不易被蟲害危害，但剝殼相對需要技巧，因種子焦核現象較不一致，多產小果核種。花期較晚，因此產季較玉荷包晚約一週。荔后荔枝的外殼上會有一條溝線，溝線處皮較薄，手指於溝線處擠壓即可裂核。

▶ 手工茂谷柑果醬，230ml，145 元，6/14 起全社限量供應

使用合作社農友詹錦章的茂谷柑製成，原料簡單，無添加香精、色素。可同一般果醬用法，塗抹於麵包、吐司、餅乾、鬆餅、饅頭上食用，亦可作為淋醬，淋在奶酪或冰品上面添加後食用，增加風味。

恢復供應

▶ 高山烏龍春茶，150g，940 元，6/7 起全社限量供應

生產者為洪啟瑞（新高自然農法茶園），今年雨水比去年更少，溫差一樣大，茶樹生長變慢，但品質與往年一樣好，只是缺水讓產量銳減很多，喜愛利用的社員，請把握今年為數不多的春茶。

社內公告

▶ 2021 年夏季蔬菜價格調整說明

2021 年夏季蔬菜價格已於 6 月 1 日(二)起進行例行性調整，因跨月問題，若值付標籤價格與 POS 機刷出價格有落差，以價低者為結帳售價。

▶ 6/14(一)前，班、個配之冷凍/冷藏/生鮮日配品暫停接單

日前接獲宅急便通報之應疫措施，6/1(二)~6/14(一)期間，低溫(冷凍/冷藏)產品皆須以保麗龍包裝出貨並隨貨放置保冷劑，且不擔保到貨品質，又因包裹量大增，無法保證出貨後隔日到貨。

考量運材新制不符合作社對環保盡心之原則，又無法實際顧及配送品質，本社擬自即日起至 6/14(一)，暫停班、個配之冷凍/冷藏/生鮮日配品訂購作業，僅維持部分常溫乾貨品項之訂購與配送服務(當日配服務亦僅提供部分常溫乾貨品項訂購與配送)。

惟因應節慶，端午預購品將照常出貨，但無法指定到貨時間。

後續班個配服務，將視宅急便公告與社內物流作業量能機動性調整相應舉措。



►端午連續假期服務時間調整

因應端午連續假期，為提前整合調度供需，合作社各站所、線上訂購、社員服務及訂單作業時間異動如下：

一、6/14(一)端午當日服務時間調整：

- ◆站所、線上訂購(當日配)、社員服務、訂單組暫停服務
- ◆線上訂購(宅配)可下單，但僅限部分常溫乾貨品項

二、線上訂購(常溫乾貨品項)預計到貨日：

- ◆6/8(二)上午 9:00 後訂購，預計 6/12(六)到貨
- ◆6/9(三)上午 9:00 後訂購，預計 6/15(二)到貨

三、常溫乾貨品項班配服務：

- ◆6/11(五)下午 5:00 前完成下單，將於 6/17(四)、6/18(五)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 737、739
- ◆傳真：02-29959736
- ◆Email：gncooptp@hucc-coop.tw

►6/1 起暫停回收紙袋、網袋

配合政府滾動式修正防疫措施，6/1 起合作社暫停回收：紙(布)購物袋、網袋、保麗龍套袋(泡棉)、月刊等物品，先請社員暫收至家中，待恢復回收再作公告通知社員。

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
利用速度趨緩，鼓勵社員多多利用。			

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
花生仁 600g	230	219	5/10 起至 6/13
產品因磅秤校準誤差因素，包裝重量淨重低於 600g，雖誤差值符合包裝食品之重量標準範圍，且經反應後已即刻進行磅秤校正改善。生產者對此失誤表示歉意，願於 5/10-6/13 期間提供 95 折優惠供社員利用，請社員體諒，並多多支持利用。			
辣椒醬(風味手釀)165g	65	59	5/17 起至 6/20
生產者回饋社員支持及促使產銷供需平衡。			
冷凍刺山藥丁 400g	135	122	5/24 起至

			利用完為止
利用速度趨緩，鼓勵社員多多利用。			
桑椹醋(加糖)-即飲式 300ml	55	52	5/31 起至 6/12
百香果醋(加糖)-即飲式 300ml	55	52	
滷豬腳筋-200g	175	158	5/31 起至 6/26
生產者主動提供優惠。			

※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

►紫蘇梅-700g，規格偏小說明

因今年缺水導致梅子較小顆，預計 6 月生產會用到今年梅子，成品的梅子會較小顆，重量不變，請社員見諒。

►因缺水導致水果供應規格偏小說明

因今年全台乾旱導致水果產地缺水，許多水果長不大顆，小果偏多，因此許多水果如紅肉李等，今年供應規格會較往年小，而芒果和荔枝的大果規格供應數量有限，中小果一樣好吃，風味不減，還請社員多多體諒，支持利用規格較小的水果，如右圖→長不大顆的紅肉李。



當季水果

►新社古東喜盒裝葡萄開始供應！

【農友介紹】

古東喜為新社御品果園的主人，十年前從事人壽保險業務，今日已是一位栽種面積一公頃的專業葡萄農民，今年為了有效做到減藥栽培，更是新增了溫室田區。當問起為何會返鄉從農？只淡淡的回答一句：「因為喜歡農村，覺得應該回來，就回來了。」承接著父母經營的葡萄園，剛開始那幾年還是實施慣行農法，但也思考著是否能夠讓每一口香甜的葡萄吃得更心安，於是參加了中興大學教授與農民共同成立的台灣安全高品質農業推廣協會，也從中與農民們學習如何減農藥栽培。幾年後著手開始分區試驗，不再大量



使用化學肥料並改用有機肥料外，也從數十支農藥減少到目前合乎合作社安全級水果類標準，在一般葡萄檢驗出數十支農藥屬正常的狀況下，古東喜掌握三大關鍵，以做到農藥殘留不超過四種農藥。其一為草生栽培，豐富的草相涵養土壤水分，使得葡萄結果期更穩定；其二為掌握葉果比，當光照、積溫充足時才能轉換糖分、轉色成渾厚的紫黑色；其三為施藥濃度較薄、施藥次數減少，部分改用非農





藥防治資材一波爾多液、亞磷酸等等。不過，葡萄自套袋到採收期至少要兩個月以上，即便很有經驗的古東喜也曾遇到最難克服的問題—葡萄晚腐病，當果實糖度開始增加、果皮轉色時期就容易發生，已經套好袋的狀態下是連噴藥都無法防治的，所以即將到來的梅雨季就是關鍵期！更加考驗著堅持減農藥栽培管理的風險，農友努力在安全、高品質中，也兼顧生計問題中取得平衡，懇請社員多多支持利用。

【供應品項】

●巨峰葡萄(安全優)古東喜-2.5kg/盒，售價：750 元/盒

當季水果

▶十年多來就才等到的心血結晶，農友陳俊傑的環保級蓮霧！

【農友介紹】

在一次田間訪視時我們來到了枋寮鄉間，在經過許多矮小且土壤光禿乾淨沒有任何雜草的果園後，看到了一座特特顯眼的農園，農園入口處是一整排的綠籬，滿地都是綠油油且整理得乾淨的草皮，而枝幹粗壯且高大的果樹頂著茂盛的綠葉聳立在園中，小小的機具間在園中的一隅，旁邊木頭打造的桌椅伴隨著輕柔的音樂聲，讓人不禁感嘆，這座果園頗有世外桃源之感。農場稱為靜雄農園，農場的主人是陳俊傑，農友多年前承接下父親的田區，因有感有機的美好理念因此決定轉做有機耕作，但因有機果園的收入微薄且不穩定，因此農友除了是農場主人外，自己也是制衣業的業主，農友苦笑著說因為還有這個主業，也才能繼續支持他心中對於這片土地的美好理念。農友田中有蓮霧和荔枝，兩個作物都是用有機和友善栽培格外不易的作物，蓮霧皮薄本身病蟲害照顧就不易，加上不用農藥催花的話，產季剛好會落在夏季，容易因暴雨無法採收或是落果品質差，而農友和合作社配合多年，第一次田區蓮霧終於有收成可以交貨，其品種為傳統的粉紅南洋種蓮霧，夏果因為高溫所以蓮霧轉色會較不易，翠綠中帶點粉紅，但裡面熟度其實很夠，並非熟度不足喔！吃起來清甜中帶有濃厚的蓮霧香氣，汁多口感扎實清脆，口感風味不亞於慣行蓮霧，有機和友善種植的蓮霧市面極為少見，農友堅持多年才有此成果，還請社員多多利用支持。



【供應品項】

蓮霧(環保優)陳俊傑-台斤，售價：290/斤



當季水果

► 苗栗卓蘭范姊的香甜日系網紋洋香瓜上架囉！

【農友介紹】

范玉芳原先任職於工業水質檢測實驗室，婚後隨丈夫一起經營種植聖誕紅的事業。以前時常旅行，特別喜愛日本，種了洋香瓜後，幾乎所有的時間都耗在溫室裡了。會進入瓜果產業，是源自國立中興大學植物病理學系教授蔡東纂的建議，范玉芳說：「那時候老師幫我看聖誕紅的病，說我們這裡溫差大，種洋香瓜品質會很好。」聖誕紅生長期在秋冬兩季，每年有半年的工作空窗，蔡東纂的建議讓她躍躍欲試，於是買了日本洋香



瓜品系中最嬌貴、最難照顧的品種「阿露斯」。阿露斯大家都說很難種，有人種了七年都不曾成功，而范姊憑藉著多年努力才逐漸有了成果，多年來她堅持採直立式栽培、單蔓整枝、一蔓一果的方式栽種，且堅持人工授粉，一朵一朵用毛筆替花朵均勻授粉並嚴格控管水份，都只為了種出品質優良的網紋洋香瓜，儘管產量有限，但范姊多年來始終如一，還請社員多多支持利用如此用心的生產者！

※洋香瓜在裂網紋的時候要特別注意水分控制，網紋才會裂得均勻漂亮。右圖瓜果約為壘球大小，約1個半月後成熟可採收。



【供應品項】

- 阿露斯綠肉網紋洋香瓜小(健康優)范玉芳-顆，售價：198 元
- 阿露斯綠肉網紋洋香瓜中(健康優)范玉芳-顆，售價：265 元
- 阿露斯綠肉網紋洋香瓜大(健康優)范玉芳-顆，售價：325 元
- 阿露斯綠肉網紋洋香瓜(健康優)范玉芳-2 入/盒，售價：650 元

當季水果

► 董昱劭愛文芒果開始上架，歡迎社員利用～

在枋山落山風下吹拂的愛文芒果已成熟散發出濃郁果香，歡迎社員搶先預留！

【農友介紹】

生產者董昱劭家的枋山觀光農園位處山坡地，富含礫石土，雨水及土壤含水量偏少，芒果成長速度較慢，果形比臺南、枋寮等地的品種小，但也讓口感和甜度更好。身為農家第三代的董昱劭為了讓家鄉產業能夠永續發展，開始扭轉當地的耕作習慣，採安全用藥，不使用除草劑和催花催熟劑，肥料以有機肥為主，讓果實自然熟成，在果樹結果時適當的留葉讓植株狀況更加健康。今年農友給予優惠價格，回饋社員，還請社員多多支持。



【供應品項】

- 愛文芒果大果（安全優）董昱劭-5 台斤/盒（約 5-7 顆），售價：695 元
- 愛文芒果中果（安全優）董昱劭-5 台斤/盒（約 8-12 顆），售價：520 元

社員可先至站所預留，待實際出貨後再通知，預計出貨時間約莫為 5 月下旬。今年因為全台乾旱，芒果花因為花薊馬危害嚴重，早生的花幾乎都被危害，所以採收期會往後延至 5 月底，要請社員耐心等待。此外，因為乾旱導致小果時期的薊馬也是較往年嚴重，所以外皮會有些被薊馬危害過的微小乾疤，無法像往年外皮乾淨無暇，但完全不影響食用品質，需請社員多多體諒~

當季水果

▶鳳梨足量穩定供應中！

大家是否還記得 2 個多月前的鳳梨外銷斷頭困境，當下國內許多企業和民間大力發揮自身力量支持利用台灣鳳梨，成為農民最堅強的後盾，而國內和社內鳳梨也正式進入產季，此時鳳梨比起 2 個月前更需要社員的支持利用，因產量逐漸來到高峰，少了媒體的推播，市面上的利用力度不如以往，希望社員可以在正值產季當下多多支持本土鳳梨！

官網線上訂購→因為產地回報鳳梨熟度不一，導致會有供應空窗期，懇請社員耐心等待！

當季水果

▶高雄大樹的安全級玉荷包荔枝即將開始供應，一年產季只有約兩週，不要錯過！

社內安全減藥的荔枝，是農人堅持理想、咬牙苦撐的成果。因為香甜可口多汁的玉荷包荔枝，人類愛吃昆蟲也愛吃，因果實外殼薄，容易在結果期被荔枝細蛾的幼蟲危害，導致結實累累的果實在採收前夕付之一炬，加上一年產季只有短短約 2 週左右，因此農友在田間管理時農藥施用更為重要，這一切努力只為讓社員吃得安心！今年因缺水等氣候因素加上產地缺工，因此環保級荔枝無法供應，而減藥荔枝則是因為缺水及花期不一的關係導致減產，產能較去年少約 2 成，歡迎社員把握機會多多利用，支持辛苦的生產者！

◎荔枝果實易被荔枝細蛾危害，就是俗稱的蒂頭蟲，減藥栽培的機率又更高，農友在出貨前會透過肉眼儘量篩選，但偶有疏漏無法完全避免，還請社員理解。

【農友介紹】

● 蔣世明

農友恪守安全原則，於採收前 4 週停藥，甚至拉大果樹間距，使其通風良好，減少病害。

◎不用除草劑，專區專作，減農藥栽培，自行研發果樹套網式栽培，杜絕蟲害減少用藥。

◎農友與農產專員合作協調，不畏去年全軍覆沒，今年持續挑戰以高規格追求無殘留的方式管理

◎自主管理等級：安全級（減農藥栽培）



↑ 蔣世明田區，將果樹整個套網子

- 許倫肇

許家經營農場已八十餘年，現由第三代的青農許倫肇接手。農友更成立芳境果菜運銷合作社，輔導小農生產。

◎專區專作，部分田區網室管理，不用除草劑、減農藥栽培，採收前 2 周停藥。

◎耕地不使用化肥，以『特製優酪乳』與有機肥進行管理，地力維持，風味更佳。

◎獨家研發冷藏及理貨技術，確保出貨品質。

◎自主管理等級：安全級（減農藥栽培）



↑ 許倫肇的部分田區，網室管理

【供應品項】

- 玉荷包荔枝特大(安全優)許倫肇-3 斤/盒，售價：620 元
- 玉荷包荔枝大(安全優)許倫肇-3 斤/盒，售價：480 元
- 玉荷包荔枝大(安全優)許倫肇-500g/盒，售價：160 元
- 玉荷包荔枝中(安全優)許倫肇-500g/盒，售價：130 元
- 玉荷包荔枝大(安全優)蔣世明-5 斤/盒，售價：990 元
- 玉荷包荔枝中(安全優)蔣世明-5 斤/盒，售價：920 元