

2021 年 8 月第 2 週 | 產品供應現況資訊

社內公告

▶ 水嫩保濕面膜液組退瓶回收

原退瓶回收活動至 2021/07/31 止，因疫情影響站所暫停回收重覆利用包材；現退瓶回收活動延期至 10/30。

新品上市

▶ 紅藜亞麻手作餅(小潘潘)-140g/包，一包 88 元，8/12 起，新竹、台中分社供應

生產者小潘潘，手作餅配方中添加台灣全麥麵粉，支持本土雜糧自主，麵糰中加入紅藜麥、奇亞籽、亞麻籽，不使用人工香料、氫化油脂、防腐劑。手作餅有淡淡奶香味，咬下後有種子顆粒的口感，是適合在喝茶、咖啡配上的小點心。

▶ 義式核桃手作餅(小潘潘)-140g/包，一包 88 元，8/12 起，新竹、台中分社供應

生產者小潘潘，手作餅配方中添加台灣全麥麵粉，支持本土雜糧自主，不使用人工香料、氫化油脂、防腐劑。手作餅入口有奶香與義式香辛料的雙重風味，鹹香味道再加上核桃的顆粒，讓您不由自主一口接一口細嚐它的融合風味。是適合在喝茶、咖啡配上的小點心。

▶ 春一枝水果冰棒(芒果) 3 支入/盒，一盒 150 元，8/16，全社限量上架。

春一枝水果冰棒(芒果) 成分單純、無添加香料、香精，使用檢驗合格水果，保留水果的自然風味。採用台東、屏東、台南的愛文芒果製成，口感香甜綿密。

▶ 馥聚公平貿易肉桂棒，25g/包，一包 135 元，8/16，全社上架。

溫暖渾厚略帶辛辣的味道，經常使用於烘培甜點與咖啡中。不添加人工色素及防腐劑，完整保留肉桂濃郁的香氣及口感，原裝進口。肉桂取自於肉桂樹的樹皮，經由捲成條狀乾燥後所製成，越接近樹幹中心的樹皮所製成的肉桂品質越上等。本產品孕婦忌食。

產品推廣

▶ 芒果旺季，產量多供應足，全社供應中，請多利用!

農友張景添生產的甜蜜蜜一號芒果(健康優)5斤一盒，一盒 380 元。

甜蜜蜜一號芒果旺季，供應穩定，請社員多多利用。

▶ 本土酪梨產季開跑，供應穩定，請社員多多利用!

農友羅金增生產的轉色/不轉色品種本土酪梨(健康優)，一台斤 83 元。

農友鄭旺枝生產的轉色/不轉色品種本土酪梨(環保優)，一台斤 110 元。

本土酪梨產季開跑，供應穩定，請社員多多利用。

▶ 本土萊姆供應中!

農友張茂軒、楊春發、林碧龍供應的萊姆(環保優) 一台斤 72 元。

盛產季節，供應穩定，萊姆皮較薄，籽少或無籽，較好擠汁，酸度沒那麼高，適合製作夏季飲品或糖漬料理使用喔！

▶ 本土高山水蜜桃產量供應穩定，請社員多多利用!

農友張源益生產的高山水蜜桃(安全優)：

高山水蜜桃-5 顆/盒(每顆約 6.5 兩~8 兩)- 930 元

高山水蜜桃-6 顆/盒(每顆約 5.3 兩~6.5 兩)- 860 元

高山水蜜桃-8 顆/盒(每顆約 4~5.3 兩)- 660 元

高山水蜜桃-10 顆/盒(每顆約 3~4 兩)- 540 元

備註：本土高山水蜜桃產量供應穩定，減藥栽培實屬不易，且水蜜桃產量和品質易受氣候影響，每次採收供應都是農友和社員的福利，可把握有限的產期和數量，多多利用！本土水蜜桃因為採收熟度較高，運輸過程中容易會有輕微碰傷，但大多不影響內部品質，請社員理解。

產品優惠

▶ 看天田冷凍有機毛豆莢-500g/包，原價 145 元，全社優惠價 123 元，9 折身分再享優惠，優惠期間 7/12~9/4。

採有機農法種植毛豆，僅以食鹽調味，吃得到毛豆的自然鮮甜。採收後送到專業加工廠製作後以外銷等級篩選，確保供應的毛豆品質優良。

▶ 漁友邱經堯生產之虱目魚背肉-600g，原價 75 元，全社優惠價 67 元，9 折身分再享優惠，優惠期間 7/26-批次效期利用完為止。

邱經堯採合乎生態原則的低密度人工飼養，將養殖池創造出一個生態系，生物多樣共生混養，透過自然的力量去達成平衡。

▶ 肌膚隔離霜 30g，原價 450 元，全社優惠價 315 元，即日起優惠至 9/13，9 折身分無再享優惠。

紫外線常達過量級或危險級的炎炎夏日，提供優惠回饋社員並加速利用率。

恢復供應

- ▶ 四方乳品生產的克菲爾優格(無加糖)974g(原品名：無加糖優酪乳)，150 元，8/9 全社恢復供應。
- ▶ 茶山雜糧生產的一日鮮蕎麥筍 600g，280 元，8/16 全社恢復限量供應。

使用阿里山當地蕎麥筍，採收到加工時間控制 2 小時內，可與梅干菜、酸菜或其他配料透過燉、煮、炒方式料理，葷素皆宜。

備註：茶山雜糧產銷班因生筍收購價格方面採比一般大盤商價格多 2 元收購，以增加班員的利潤，並將農產品最終銷售金額提撥 1 成，採購符合友善環境條件之產品，捐贈安養院及其他部落 65 歲老人食用，歡迎社員一起利用響應。

當季水果

▶ 鳳梨足量穩定供應中！

大家是否還記得年初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，此時鳳梨比起年初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！

【農友介紹】

生產者：李萬枝 | 產地：台東鹿野 | 栽種方式：減農藥、零檢出、低化肥
栽種鳳梨已有 20 多年的李萬枝，27 歲自嘉義農專畢業後，更以熱誠的心種植安心作物；種苗完全自行繁殖，採行分區輪作，以保持地力、維持生產品質。他也致力蝴蝶生態保育，用心對待自然萬物。該農友生產的紅寶石鳳梨極其稀少，外界少見，其特色有冠芽不全為綠色，稍帶橘黃，耐熱。香氣、酸度、甜味層次豐富。



【供應品項】

紅寶石鳳梨(健康優)李萬枝-台斤，售價:50 元/斤

土鳳梨(健康優)李萬枝-台斤，售價:50 元/斤

甜蜜蜜鳳梨(健康優)李萬枝-台斤，售價:50 元/斤

【農友介紹】

生產者：巴錦楸 | 產地：高雄大樹 | 栽種方式：無農藥、草生栽培、自製堆肥、有機肥

今年 55 歲的巴錦楸在中年毅然辭職，回鄉成立「綠冠有機農場」種鳳梨。10 年來，他秉持和自然生態對話的精神，不捕鳥與老鼠；支持循環經濟概念，收集枯枝、樹葉與廚餘，自製堆肥；農場 30% 以上面積用於造林，滋養水土。

【供應品項】

牛奶鳳梨 M(環保優)巴錦楸-顆，售價:158 元/顆

牛奶鳳梨 L(環保優)巴錦楸-顆，售價:185 元/顆

牛奶鳳梨 XL(環保優)巴錦楸-顆，售價:195 元/顆

*因氣候高溫的關係，今年鳳梨會有裡面已經過熟，但外皮尚未轉色之現象，可以用指頭彈看看若是聲音較低沉不清脆，就代表已經熟成可以食用，但若有發現果肉已經過熟發酵無法食用，可再反應告知，出貨時農友和理貨端都有挑選過了，但因運輸過程中蔬果品質狀況或許還會有變化，還請理解。

▶新社古東喜盒裝葡萄供應中！

【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。」承接著父母親經營的葡萄園，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—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 一盒，售價：750 元/盒

► 把握最後機會吃豐水梨和秋蜜梨喔~產季要收尾了！

梨，是台灣夏季常見的水果之一，每年大致從七月開始直到年底，陸續能嘗到不同品種的梨，各有不同口感及香氣，咬下清透多汁的梨，除了回味無窮，也期待它帶來的風土之味！而 7 月初打頭陣的是數量較稀少的豐水梨，合作社豐水梨來自東勢及苗栗的高接豐水梨，豐水梨為日本品種，由農友購買日本進口接穗(嫁接時上部的枝/芽稱為接穗)，豐水梨外皮偏黃、有細小斑點，雖然個頭沒有新興梨大，但肉質細緻且水份多又甜，帶有蜜香味，而今年因為全台乾



旱缺水，影響果實膨大，因此今年規格較往年小，而果粒大小對甜度不影響，品質均佳，也耐冰儲，可帶回家慢慢享受！7 月下旬緊接著秋蜜梨開始供應，其特色果皮黃褐色中帶點綠，如豐水梨般爽脆多汁，甜度佳。今年因為寒流來得晚，導致花苞凍傷，結果率降低，加上果實成長採收期氣候不穩，導致多數豐水梨採收後有過熟的狀況，農友孫昌楸經過理貨後挑除過熟，除蟲咬傷、撞傷等因素，可以裝成盒裝出貨的數量大減至少 7 成以上，因此供應已結束，請社員多多利用架上其他農友小包裝的水梨。

【供應品項】

豐水梨特大(健康優)鍾國順-台斤，售價：130 元/斤

豐水梨(健康優)鍾國順-台斤，售價：128 元/斤

豐水梨特小(健康優)鍾國順-台斤，售價：103 元/斤

秋蜜梨特大(健康優)鍾國順-台斤，售價：128 元/斤

秋蜜梨(健康優)鍾國順-台斤，售價：126 元/斤

秋蜜梨特小(健康優)鍾國順-台斤，售價：103 元/斤

*兩種梨子產季都即將進入尾聲，請大家把握最後機會！



► 台東太麻里的友善級的大目釋迦現正供應中！

【農友介紹】

生產者李俊儀，為青農返鄉，原本在台北打拼多年後返鄉繼承位於太麻里的釋迦園。因認同田間的生態多樣性，因此將家中田區陸續由慣行改成友善農法，農友田間的草相之多，釋迦樹則隱身其中，我問農友為什麼不把草除一除以免隱藏太多病蟲？農友說他希望他的田間生態是豐富的，要留有草才能讓一些昆蟲棲息，因此農友甚至後來只改用水槍和空氣槍，在套袋前驅趕害蟲並快速套袋，要一邊噴

一邊套，如果一個不注意，螞蟻介殼蟲就會馬上又爬到果實上了，因此為了自己心中的堅持，農友不惜費工又費時，其果園在 2015 年榮獲行政院農委會臺東區農業改良場評鑑亞軍。因釋迦不用化學藥物防治，無法避免因介殼蟲危害，使釋迦外皮變黑、外觀有白色粉狀物，無法像慣行釋迦乾淨青綠，友善級釋迦雖然外觀不漂亮，但營養價值、安全性高，希望社員可以多給這位青年農友鼓勵，多多利用！

【供應品項】

大目釋迦(友善優)李俊儀- (4-7 顆) 5 斤/禮盒，售價：800 元

大目釋迦(友善優)李俊儀-台斤，售價：150 元

【建議保存方式】

(1)釋迦未軟熟前：

常溫保存：取出箱(袋)中，放置陰涼乾燥處，夏天溫度較高，約 1~3 天會軟熟，軟熟後儘快食用完畢。

(2)釋迦軟熟後：

冷藏保存：軟熟後可直接冰到冰箱約 2~3 天食用完畢。

冷凍保存：軟熟後果肉挖出冷凍保存可放置約 2 個星期，冰冰涼涼吃正好適合夏季。



【溫馨小提醒】

(1)沒有軟熟的釋迦放入冰箱會影響後熟的狀況就無法食用，千萬要注意！

(2)冷藏過的釋迦外皮容易變色，只要常溫先放置軟熟都不會影響釋迦品質。

► 溽暑夏日，正是色澤艷紅的紅龍果豐產之時！

源自中美洲的火龍果，別名紅龍果，在台灣主要以紅皮紅肉、紅皮白肉兩大品系做經濟栽培，夏季時，約每 15 天就有一批花苞，可連續開 10 批花以上，加上產期分散且長，是風險分擔的連續採收型果物。而目前合作社供應是以紅皮紅肉紅龍果為主，其果實與果皮含有豐富果膠、維生素 E 及特殊的甜菜色素(betalains)，具抗氧化、抗自由基作用，最好的食用方法是「果肉連內皮一起吃」，更營養、口感更脆、更有甜味喔，非常適合夏天解渴唷。合作社配合農友有東山生產合作社的健康級紅龍果，環保級農友則有陳自榮、劉荐鴻、黃敏開始穩定供應，大家可以利用整個夏季逐一品嚐不同農友的紅龍果滋味！

【農友介紹】

今年 53 歲的陳自榮工作以修車保養廠為主，從農一直是他的興趣。10 多年前，以種植水稻開始了他的農夫人生，由於用農藥用到怕，民國 101 年開始轉作紅龍果，並實施有機、草生栽培，甚至在農場裡養起雞、鵝，以自然共生概念讓雞除害蟲、鵝除雜草，這些農場小幫手也讓紅龍果健康生長、果

實甜美，不時還有斑鳩在紅龍果植株上築巢產卵呢！目前農場主要種植有紅龍果與小面積的芭樂，由陳自榮夫妻兩人共同經營，談及辛苦之處，他表示，除草與套袋最費工，由於割草機太靠近時會傷害植株本身，所以每一株紅龍果都得以人工方式除草，有時雨季一多除草次數也得增加，一天下來更是腰酸背痛。陳自榮說：農民只要老天爺賞臉，產量好，所有的辛苦就都過去了。

- 產地：嘉義鹿草
- 品種：紅龍果(紅肉) - 富貴紅、大紅
- 特色：不點燈催花、無農藥、無化肥，草生栽培

【供應品項】

紅龍果(環保優)陳自榮-台斤，80 元/斤

紅龍果特大(環保優)陳自榮-顆，90 元/顆

紅龍果特小(環保優)陳自榮-2 顆/袋，76 元/袋



【農友介紹】

在台東鹿野土生土長的黃敏，從小跟著媽媽在田裡幫忙，身為農家子弟的她，對於農務一點也不陌生。黃敏說：「我跟媽媽一樣，很勤勞都停不下來，很愛弄東弄西的。」當孩子大了，她逐漸轉移重心，把心力放在開心農場裡，悉心照顧果樹，為家人種出好吃又健康的水果。

黃敏愛玩勇於嘗試的性格，並沒有把耕作當成是辛苦的事，她笑著說：「這裡就是我的開心農場呀！」目前耕耘的田地是黃敏的公公留下來的，早年種植枇杷。因為家人愛吃紅龍果，於是她一頭栽下去種植，而且一開始就選擇有機方式管理，且黃敏堅持完熟才採收，熟度夠了，甜度、香氣也會跟著提升。

- 產地：台東鹿野
- 品種：紅龍果(紅肉) - 蜜玄龍、石火泉
- 特色：不點燈催花、無農藥、無化肥，草生栽培

【供應品項】

紅龍果(環保優)黃敏-台斤，80 元/斤

架上還有下列其他農友的紅龍果品項同時供應，可以交互利用喔~

紅龍果 S(健康優)東山合作社-2 顆/袋，售價:70 元/袋

紅龍果 M(健康優)東山合作社-顆,售價:48 元/顆

紅龍果 L(健康優)東山合作社-顆,售價:60 元/顆

紅龍果 XL(健康優)東山合作社-顆,售價:80 元/顆

紅龍果(環保優)劉荐鴻-台斤，80 元/斤

供應狀況

- ▶陳源和生抽壺底醬油 420ml，因生產排程延遲缺貨中。預計 8 月中恢復供應。
- ▶春喬雜糧八寶粥 320g，因原料船期延遲缺貨中。預計 9 月中恢復供應。

停止供應

- ▶鰻鄉虱目魚一夜干-200g，因利用狀況不佳，會議決議停止供應，待三倉庫存與站所庫存用罄後即停止供應。

價格異動

品項	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應分社	異動原因
紅麴醬(粗)	200g	味榮食品	40	49	2021/8/9	全社	生產成本調漲。
一日鮮轎筒筍	600g	茶山雜糧	200	280	2021/8/16	全社	因乾旱減產一半與工資調漲
酸高麗菜	600g	聖朝	140	145	2021/8/23	全社	工資與包材調漲
澎湖丁香魚	150g	湧升	77	92	2021/8/16	全社	原物料價格調漲
鳳梨果醬	180g	智立	100	110	2021/8/23	全社	人工及原物料成本上漲