

2021 年 9 月第 1 週 | 產品供應現況資訊

社內公告

► 因應 2021 年中秋連續假期，宅急便配送準則說明

為因應即將到來的中秋假期與物流配送高峰期，8/30~9/21 本社宅急便配送準則調整如下：

1. 無法指定時段配達，亦無法保證隔日配達。
2. 寄往台北市、新北市、桃園市、新竹縣(市)低溫包裹將依運能適當調整，以確保服務品質。
3. 離島區域因航班載能受限，無法掌握確切到貨日，敬請斟酌商品效期與收件日底線。

► 雙北當日配服務時段調整

為提供社員更好的配送服務，雙北當日配下午配送時段調整，由原先下午 15:00-17:00 配送，調整至下午 14:30-16:30 配送，晚上配送時段則維持 19:00-20:00，其餘當日配詳情請參考官網當日配服務說明。

► 2021 年有機紅棗乾品質說明

今年台灣產的紅棗乾品質不如往年，係因在小果時期遇到大乾旱被太陽曬傷，以及琉璃蟻在園中肆虐協助介殼蟲繁衍，在因循有機栽培不可直接噴藥仰制下，可選擇防治資材少無法有效壓制琉璃蟻，採收前 2-3 週又碰到連續大豪雨及烟花颱風外圍影響強降雨而產生裂果、掉果，天晴時遭受東方果實蠅叮咬果實，種植紅棗十多年的生產者只能說：「今年棗農太苦了！」接連碰到旱災、豪雨、蟲害等狀況，果實篩選後收成僅往年的 2-3 成，生產者堅決不調整價格，已加強包裝篩選，期望社員利用時能多多包容與支持。

► 2021 中秋預購品項「綠豆凸」內餡原料更換油品來源說明

生產者餐御宴供應的 2021 年中秋預購品項「綠豆凸」，內餡改使用「非基改大豆油」製作。其風味經品評後確認無差別，將更改油品來源。特此感謝生產者餐御宴盡心協助尋找原料及測試，提供社員更佳的产品選擇。

► 水嫩保濕面膜液組退瓶回收

原水嫩保濕面膜液組退瓶回收活動至 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。

新品上架

▶有機青心烏龍茶菁粉(奇原本味特產行)·1袋(30入)460元·8/30起·全社限量供應

「奇原本味」使用守護環境與生態的青心烏龍茶菁，不經發酵，利用常溫真空乾燥粉碎法磨粉，保留完整茶多酚及綠茶的清香本味，單寧酸低，不易造成腸胃負擔。

▶台灣牛-絞肉(鈺景)·200g·150元·9/13起·全社限量供應

鈺景御牧牛自2004年成立牧場開始，堅持並重視飼料的營養價值，黃金比例的飼料成分調配，讓牛吃得飽足健康，同時維持營養均衡的生理需求。從專業飼養到維持市場的穩定供應量，伴隨牧場的產業規模逐日擴大，更朝向全牛利用的品項開發，絞肉便是產品之一，還請社員多多支持本土畜產低食物里程的理念實踐。

恢復供應

▶巨無霸杏鮑菇(環保級)陳耀松-1kg/包·130元·9/1-10/30期間恢復全社供應。

無農藥栽培，資材有回收機制，農友用心栽種的巨無霸杏鮑菇，為優質素食蛋白質來源，中秋期間限定供應，烤肉時節蔬食最佳選項，歡迎社員多加利用。

▶杏鮑菇玉米豬肉水餃(沛騰)50粒/包·285元·9/13恢復全社供應。

選用合作社指定原料，包含花肉社的腿肉及豬油、陳耀松杏鮑菇頭、嘉鹿玉米粒、溢香豆麥醬油及農友的青蔥，麵皮部分比例添加本土小麥，水餃採純手工捏製、餡料飽滿、滋味鮮甜。

產品推廣

▶本土酪梨供應中·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！

▶本土嘉玉美濃瓜開始供應·請社員多多利用!

農友張東賢生產的嘉玉美濃瓜(健康優)一台斤130元，產季開跑，供應穩定，請社員多多利用。

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。

▶肌膚隔離霜 30g，原價 450 元，優惠價 315 元，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。

供應狀況

▶春喬雜糧八寶粥 320g，原料到貨並檢驗完成，生產者排產中。預計 10 月初恢復供應。

暫停供應

▶信功中式香腸 225g，生產者包材已使用完畢，目前正進行減添加香腸開發，為避免造成包材浪費，生產者建議不再印刷，故此品項待社內庫存利用完畢即暫停供應，請社員見諒。

當季水果

▶牛奶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，夏季主流品種金鑽鳳梨已結束，嘉義民雄為主產區的牛奶鳳梨接續供應。

【農友介紹】

生產者：陳映延 | 產地：嘉義民雄 | 栽種方式：減農藥、零檢出、低化肥

農友陳映延為嘉義知名品牌阿美鳳梨的創辦人之一，農友已是第三代耕種者，陳母因丈夫早逝，一肩扛起了鳳梨種植及養家的責任，全心投入種植健康安全的鳳梨，更於 2003 年獲得神農獎。陳大哥以減農藥方式栽種牛奶鳳梨，而該品種葉片較長，陳大哥運用此特性為果實遮陰，省去防曬資材的使用，減少垃圾也環保。牛奶鳳梨為台農 20 號品種，果肉偏白、肉質細嫩、甜中帶酸，因外皮較不會完全轉黃，熟度較不易判斷，農友在鳳梨約 8 分熟後才採收，到站所時已是最佳熟度，若想品嚐到甜度較足的牛奶鳳梨，可放置 1-2 天後再食用，如果鳳梨已完全成熟，建議先於冰箱冷藏，避免過熟影響風味。

【供應品項】

牛奶鳳梨 S(健康優)陳映延-顆，售價:98 元/斤

牛奶鳳梨 M(健康優)陳映延-顆，售價:136 元/斤

牛奶鳳梨 L (健康優)陳映延-顆，售價:188 元/斤

*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。

► 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變，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

【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



► 梨山金冠青蘋果即將上架囉！

【農友介紹】

農友林浴沂在梨山種植果樹已超過 40 個年頭，年輕時從事西裝訂製的工作，因緣際會下接觸了落葉果樹的種植技術，結果一待就是幾十個年頭。為了提升蘋果品質與安全，林大哥將牛奶和優酪乳加入有機肥料中，且在幼果時期便逐一套袋，以減少農藥的施用。1976 年台灣發展休閒農業，中興大

學在林大哥的田區廣種二葉松等針葉木並規劃林間步道，使得林大哥的田區有自然的防風屏障，發展成觀光果園，結合食農教育開放採摘，也分享種植蘋果的經驗。

【供應品項】

金冠青蘋果(安全優)林浴沂-台斤，128 元/斤

※金冠青蘋果為較早採收的青蘋果品種之一，外觀綠中帶黃，口感軟硬適中、皮很薄且多汁、甜中帶酸，風味強烈，數量有限，千萬別錯過嘗試各種品種的機會喔！

【保存方式】

可使用傳統日曆紙，以不亮的那面朝內包裹單顆蘋果，日曆紙的長纖維具有保濕的效果，很適合用於保存蘋果喔！

【食用方式】

蘋果皮的營養成分比果肉更豐富，連皮一起吃最營養，而農友供應的蘋果沒有打蠟，吃起來更安心！

【品質說明】

金冠青蘋果因為皮薄的特性導致其外皮較容易有傷疤或是輕微擦撞傷，但皆不影響食用品質，請社員理解！但皮薄所以連皮吃也很容易咀嚼後吞下喔。

►孫昌楸的新興梨開始供應囉！

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，回味無窮，也能品嚐到它帶來的風土之味！豐水梨已結束，接續有新興梨，合作社的新興梨來自東勢的高接梨，農友購買進口接穗(嫁接時上部的枝/芽稱為接穗)在地培養種植，讓身處亞熱帶的台灣也能吃到溫帶盛產的水梨。不過，今年梨子果實成長期缺水，普遍果實較小且加上果實採收期氣候不穩，除了盒裝大顆優級的新興梨外，社員也可多多利用架上較小規格的新興梨。新興梨屬褐皮梨，脆口清甜，帶有清爽的蔗香味，今年因氣候較熱，供應時期從 8 月下旬起至 10 月初，歡迎社員來品嚐！

【農友介紹】

農友孫昌楸的梨園位於台中東勢區，祖傳的梨園傳到孫昌楸已是第四代，主要生產豐水梨和新興梨。孫昌楸說：「我不做催熟、不做葉面施肥，也不用勃激素(GA)，所以需要更長時間熟成，風味自然不一樣，我的梨子吃得到陽光味喔！」他對環境的照顧和梨子一樣無微不至，堅持與草木共生，從除草劑減量到完全停用，花了 11 年時間，期間更砍除位於山坡地上兩公頃面積的梨樹，植樹造林。另一方面，孫昌楸也力行環保生產，使用可自然分解的石蠟膠帶嫁接梨子，成本高出 8 倍，且網紮工序更為費時。



【供應品項】

盒裝：

新興梨 565g±7%(安全優)孫昌楸-8 顆/盒，售價:1,090 元

新興梨 655g±7%(安全優)孫昌楸-6 顆/盒，售價:1,050 元

新興梨 750g±7%(安全優)孫昌楸-6 顆/盒，售價:1,090 元

散裝：

新興梨 255g±7%(安全優)孫昌楸-3 顆/袋，售價:110 元

新興梨 310g±7%(安全優)孫昌楸-2 顆/袋，售價:120 元

新興梨 360g±7%(安全優)孫昌楸-2 顆/袋，售價:160 元

新興梨 485g±7%(安全良)孫昌楸-顆，售價: 90 元

新興梨 655g±7%(安全良)孫昌楸-顆，售價: 120 元

新興梨 860g±7%(安全良)孫昌楸-顆，售價: 126 元

*良級品的外觀會沒那麼漂亮，熟度較高比較不能久放，若要外皮漂亮或是想冰存久一點的可以利用優級品項或是盒裝新興梨喔！建議以紙袋包裹後於冰箱冷藏保存。

►來自梨山的秋香蘋果即將上架囉！

【農友介紹】

農友張源益因父親年事已高，而果園需要接班人，毅然決然放下電信業的工作，回到家鄉接手果園，為了讓孩子健康長大，張大哥捨棄父親以往噴藥的方式，改以生物利菌方式防治病蟲害，且重視果樹的健康與生態平衡，而張大哥也因此耗費四年的時間，才從年年虧損到收支逐漸打平，用心照顧的果樹也漸漸穩定生長！此外，張大哥發現與他聯絡的通路中，唯有合作社每年定期拜訪產地做檢驗，認真為產品把關的態度，也是他決定與合作社攜手合作的原因！

【供應品項】

秋香蘋果小(安全優)張源益-台斤，160 元/斤

秋香蘋果中(安全優)張源益-台斤，203 元/斤

秋香蘋果大(安全優)張源益-台斤，240 元/斤

秋香蘋果特大(安全優)張源益-台斤，270 元/斤



►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：無農藥、無化肥、草生栽培、無點燈催花

【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：無農藥、無化肥、草生栽培、無點燈催花

【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，單顆約 350-449G，70 元

紅龍果 M(健康優)東山合作社-顆，約 450-499g/顆， 48 元

紅龍果 L(健康優)東山合作社-顆，約 500g-599g/顆， 60 元

紅龍果 XL(健康優)東山合作社-顆，單果 600g 以上， 80 元

紅龍果(環保優)劉荐鴻-台斤， 80 元/斤

*因近期全台連續大雨，紅龍果較無法久放，請社員帶回家後盡快利用！

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
花豆	600g	豪紳 企業社	80	85	2021/9/6	全社	人工及原物料成本 變動
大麥仁	600g	豪紳 企業社	80	60	2021/9/6	全社	
燕麥粒	600g	豪紳 企業社	55	60	2021/9/6	全社	
澎湖野生中卷	500g	湧升	290	325	2021/8/30	全社	原物料價格調漲
酸高麗菜	600g	聖朝	140	145	2021/9/6	全社	人工及原物料成本 上漲
陶立克 (環保級)	180g/包	葦優	60	65	9/1-2/28	全社	季節性變價
黑美人菇 (環保級)	150g/盒	葦優	45	50	9/1-2/28	全社	
杏鮑菇 (環保級)	300g/盒	葦優	65	70	9/1-2/28	全社	
鴻喜菇 (環保級)	180g/包	隆谷	34	41	9/1-2/28	全社	季節性變價
柳松菇 (環保級)	150g/包	隆谷	34	40	9/1-2/28	全社	
金針菇 (環保級)	200g/包	隆谷	16	20	9/1-10/31	全社	

規格異動

品項	規格	舊包裝委託者	新包裝委託者	生產者	上架時間	特殊供應狀況	供應分社	異動原因
花豆	600g	領航協會	豪紳企業社	豪紳企業社	2021/9/6	無	全社	原本由領航協會協助包裝，改為豪紳協助包裝，內容不變，請社員繼續支持。
大麥仁	600g	領航協會	豪紳企業社	豪紳企業社	2021/9/6	無	全社	原本由領航協會協助包裝，改為豪紳協助包裝，產地從原本的荷蘭改為俄羅斯，內容不變，請社員繼續支持。
燕麥粒	600g	領航協會	豪紳企業社	豪紳企業社	2021/9/6	無	全社	原本由領航協會協助包裝，改為豪紳協助包裝，內容不變，請社員繼續支持。

規格異動

品項	規格	生產者	上架時間	供應分社	異動原因
原味鮮乳冰淇淋	600g	四方乳品	2022年第二季	全社	原冰品外盒蓋子在冷凍環境較易裂開，生產者基於食品安全，決定切換成附加封膜的外盒，價格不變。但原味冰淇淋舊包材已使用完，生產者逕自更新包材出貨，5/13 合作社進貨共 90 盒含封膜之新包材產品，明年度開始也將以含封膜之新包材產品上架。
巧克力鮮乳冰淇淋	600g	四方乳品	2022年第二季	全社	因蓋子在冷凍環境較容易裂開，生產者基於食品安全，決定切換成附加封膜的外盒，價格不變。