

## 2021 年 9 月第 2 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。

#### ► 20 週年紀念湯鍋取貨時間調整

生產者告知，受疫情影響造成原物料進口延遲，現與生產者確定新一批原料預計 10 月中下旬進口，第二批最快可以供應的時間為 11/29(一)，第一批預計供應 600 個，將依接單順序排序確認取貨名單進行聯繫，無法於第一批取貨的社員也將以簡訊通知，造成困擾，還請社員見諒。

#### ► 中秋連續假期服務時間異動公告

因應中秋連續假期，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

日期	9/11(六)補班日	9/18(六)	9/19(日)	9/20(一)	9/21(二)中秋節
站所	服務至 20:00	服務至 18:00	暫停服務	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)			服務至 17:00	暫停服務

## 二、宅配線上訂購

24 小時不休息，請社員多加利用。<https://www.hucc-coop.tw/>

到貨時間為訂單成立後 3~4 個工作天(計算方式不計周六日)

冷凍到貨時間：周一~周五；非冷凍到貨時間：周二~周六

訂購日期(上午 9:00 後)	9/14(二)	9/15(三)	9/16(四)
冷凍預計最快到貨日	9/17(五)	9/20(一)	9/21(二)
非冷凍預計最快到貨日	9/18(六)	9/21(二)	9/22(三)

## 三、宅急便配送注意事項

連續假期宅配正常配送，因中秋假期包裹量繁盛，可能會延遲 1~2 天到貨，且無法指定到貨時段，請社員包涵，並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：官網社員專區內，訂單查詢明細點選託運單號，即可連結至宅急便網站查詢配送進度（※已出貨訂單才可查詢）。
2. 班配訂單：請來信 [gncooptp@hucc-coop.tw](mailto:gncooptp@hucc-coop.tw) 查詢。

## 四、【當日配】配送時間調整

9/11(六)增加晚上配送時段 19:00~20:00。

9/20(一)晚上配送時段 19:00~20:00 暫停服務。

9/21(二)中秋節全天暫停服務。

## 五、班配服務

1. 9/20(一)17:00 前完成下單，預計將於 9/24(五)、9/25(六)到貨。
2. 部分班採社內司機配送，周二配送的班，因 9/21(二)中秋節休息，會提前於 9/20(一)配送，若需下單請於 9/15(三)17:00 前來單。
3. 到貨日期請以訂單組回覆日期為準。
  - 傳真：02-29959736
  - Email：[gncooptp@hucc-coop.tw](mailto:gncooptp@hucc-coop.tw)
  - 下單專線：02-29996122 訂單組分機 737、739

## ▶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

▶草蝦-張博仁(5-7尾)，300g，490元，9/13起，北北、北南、台南分社限量供應

▶草蝦-張博仁(8-10尾)，300g，445元，9/13起，新竹、台中、台南分社限量供應

全程純海水飼養，肉質紮實Q彈，採多物種混養，打造完整生態鏈，養殖全場全程皆無用藥。

▶芋頭冰淇淋(舞茶實業)，350g，150元，9/13起，全社限量供應

選用合作社指定原料芋頭、台灣二砂糖、鮮乳坊的鮮奶及隆谷的白木耳調製而成，原料單純，無添加人工色素及添加物，每一口都可以品嚐到天然的芋頭及鮮奶的風味。

## 恢復供應

▶杏鮑菇玉米豬肉水餃(沛騰)50粒/包，285元，9/14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！

## 產品優惠

▶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。

## 成分異動

▶原味沙拉醬(恩德發)300g，採用天然素材原料製成，不添加防腐劑、乳化劑、化學色素與人工甘味劑，其中標籤成分表之糯米醋原料展開，修正新增「食用酒精」。標籤更新後，9/13全社上架。

## 產品品質說明

### ▶ 蜂蜜結晶可以食用嗎？

去年氣候異常造成龍眼花提早開花，同時，蜜蜂採蜜時因溫度偏低發生低溫流蜜現象，導致龍眼花的天然果糖偏低，蜜蜂採蜜時葡萄糖比例偏高，因此特別容易出現結蜜現象。

### ▶ 蓮藕杏仁奶原料異動說明

生產者稻屋供應之的「蓮藕杏仁奶」，其原料「杏仁」增加來源供應商「集昌」，該供應商原料風味及品質佳，自9月起製造調整。

### 暫停供應

品項	規格	生產者	暫停供應原因	暫停供應時間
滷雞腳	6支/包	海森	缺原料	即日起
滷雞翅	6支/包	海森	缺原料	即日起
香草雞胸肉(生)	240g/包	漢典	缺原料	即日起
鹽水雞翅	3支/包	漢典	缺原料	即日起
醉雞胸	250g/包	漢典	缺原料	即日起
甘菜	250g/包	公館	季節性採收,已供應完畢	即日起
葛鬱金粉	300g/包	賴文龍	季節性採收,已供應完畢	即日起
台灣米漢堡(三杯雞)	6入/包	喜生	缺原料	即日起
台灣米漢堡(打拋雞)	6入/包	喜生	缺原料	即日起
切塊綠竹筍	300g/包	嘉鹿	原料欠收	即日起
善糧濃縮白肉雞高湯	500g/包	漢典	缺原料	即日起
濃縮白肉雞高湯	500g/包	漢典	缺原料	即日起
阿里山驕筍筍	600g/包	洪振坤	因乾旱欠收無法供應	即日起
冷凍有機玉米粒	500g/包	看天田	因蟲害欠收無法供應	即日起
韓式泡菜	450g/罐	新來源	季節性供應	即日起
粽葉(附棉線)	300g/包	天下糧倉	年節性供應	即日起
中式香腸	225g	信功	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。	社內庫存利用完畢即暫停供應

## 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。

### ►柚見文旦，過中秋：友善文旦安心吃，上架開跑！

#### 【農友介紹】

張華妹 / 花蓮鶴岡

■栽種方式：無農藥無化肥、草生栽培 (友善級)

花蓮縣瑞穗鄉的鶴岡村，家家戶戶幾乎都有一片柚園，農友張華妹自豪表示：「我們這裡好山好水好土壤，連空氣都好甜，種出來的文旦絕對讚！」，她將樹與樹的行距拉寬至五公尺左右，犧牲產量換來每棵樹充分享受到空氣、日照和雨水洗禮，結出渾圓飽滿的果實。果樹栽培要做到有機、無農藥、無化肥的管理，挑戰與風險極大，但她始終堅信辛苦會有回報。除了有機質肥料、人工除草、完全生物性防治外，張華妹還會將剩餘文旦便拿來自製液態堆肥，空閒時，甚至到山上蒐集枯葉用以增加果

園地力，慢慢地，土地越發肥沃、自然生態也越發多樣化，「這裡晚上你來，會有螢火蟲喔！」張華妹說。

### 【供應品項】

鶴岡老欖文旦(友善優)張華妹-10斤/箱，售價:1250/箱

鶴岡老欖文旦(友善優)張華妹-5斤/盒，售價:690/箱

### 【農友介紹】

#### 溫昌海 / 苗栗西湖

■栽種方式：無農藥無化肥、草生栽培（環保級）

早年，西湖的坡地遍植相思木，於一九五九年在園子裡的空地種下第一棵柚苗，收成後發現果肉汁多香甜，開始了西湖種植柚子的風潮。一九八七年，溫昌海在西湖開墾占地兩甲半的五階梯田，至今已約有一百棵文旦柚、五十棵西施柚、三棵白柚，和少許帝王柑、南瓜、龍眼等作物，溫大哥的田區生態豐富，幹上棲息許多蝸牛，垂下的文旦柚、白柚和西施柚上有許多黑色的琉璃蟻在活動，翻動果實上方的葉子，會冒出密密麻麻的蟻群，數量之多，像是要把整顆果實包覆似的。「我沒辦法直接這樣子採耶，一採螞蟻馬上就上身了，我都用剪刀剪，再用吹葉機把它們吹走。」溫昌海說。除此之外，果園裡還有松鼠、野兔、雨傘節、鳳蝶等各種生物。溫昌海摘取一顆文旦柚，雖尚未完熟，但剝開時果皮迸發的精油香氣、金黃透明且軟甜多汁的果肉，依然誘人，他自豪的說「我們的文旦柚有蜂蜜的香氣，看文旦結果、採收，而且能賣得出去，成就感就出來了。」

### 【供應品項】

西湖老欖文旦(環保優)溫昌海-顆，售價:54元/顆

### 【農友介紹】

#### 詹東縈 / 雲林斗六

■栽種方式：安全用藥、草生栽培（安全級）

詹家文旦是爺爺從臺南麻豆帶回種苗開始種植至今，現在供應合作社主要是20至30年的老欖文旦，「我們劉厝庄文旦，果肉較有彈性，口感回甘。」詹東縈認為樹體健康才能培育好的水果品質，也會減少用藥頻率，「我們農人也要有好的觀念來使用農藥，包含選擇合格、有信用的農藥行合作，這是農人對家人及產品的責任，從事農業，能否以此維持生活是最重要的。」農園特別規劃行株距寬約七公尺，並全面採用草生栽培，走在園裡感受草地的舒適柔軟，配上寬闊視野就像來到公園一般。

### 【供應品項】

斗六老欖文旦(安全優)詹東榮-10 斤/箱，售價:1100 元/箱

### 【農友介紹】

盧秀紅 / 雲林斗六

■栽種方式：安全用藥、草生栽培(健康級)

幾十年來，盧秀紅一直是獨自照顧果園。每每談及她種植的作物，盧秀紅開心回應：「你問我，我不懂，就是捨得給果樹吃，本錢不計較」。一開始她對務農完全不懂，也是定期施用農藥至採收為止，直到先生住院後無暇噴藥，才發現沒噴藥的果實並無太大損傷，開始投入安全用藥的種植方式，「反正做事我不計成本，傻傻的一直用，有一天就發現，果子怎麼變得那麼好吃.....。」

### 【供應品項】

斗六老欖文旦(安全優)盧秀紅-10 斤/箱，售價:1200 元/箱(預購量已滿，可選擇下單其他品項)

斗六老欖文旦(安全優)盧秀紅-顆，售價:65 元/顆

### 【農友介紹】

李國溢 / 台南麻豆

■栽種方式：安全用藥、草生栽培 (安全級)

李國溢承接家裡果園已近 30 年，主攻文旦柚種植，果園位於麻豆區北勢寮，為鎮北柚之正宗產區。鎮北段環境特有的中鹼性偏黏土壤加上多層隔土的逆境，果實較小且甘甜。此次與農友李國溢合作精選頂級 ( 40 年生以上 ) 跟特級 ( 25 年生以上 ) 均屬於老欖的等級，株齡越高果實越細緻度，風味越濃縮。「我們果園管理都是減農藥、不用除草劑，再搭配有機自製液肥補充樹體營養」，李國溢的堅持亦榮獲 2020 臺南市文旦大賽第一階段果園評鑑入選名單。

### 【供應品項】

頂級麻豆老欖文旦(依檢驗)李國溢-5 斤/盒，售價:860 元/盒 (預購量已滿，可選擇下單其他品項)

頂級麻豆老欖文旦(依檢驗)李國溢-5 斤/盒，售價:660 元/盒

\*李國溢農友供應的盒裝文旦，因今年全台普遍缺水導致實際採收後發現果實都偏小，因此原先單盒設定為 6-8 顆入，改為 6-9 顆入，文旦小果市場的價格更高品質甚佳，農友自動升級，但不更動價格。

►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！

※安全級為減農藥栽培，微量農藥殘留表皮可經清洗降低殘留量，社員可自行評估身體狀況，若有疑慮，建議去皮後食用。

### 【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。

## ► 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篡的建議，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，蔡東篡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

#### ▶孫昌楸的新興梨供應中！

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，且綁紮工序更為費時。



#### 【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

※建議以紙袋包裹後於冰箱冷藏保存。

### ►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
野生透抽	600G	湧升	425	450	2021/9/6	全社	生產者因原物料調漲，已不敷成本，須調整進售價
澎湖野生中卷	500g	湧升	290	325	2021/8/30	全社	原物料成本上漲
日本生干貝 -M	1kg	朝洋	1450	1650	2021/9/6	全社	此為日本北海道一年採收一季，每年價格會依照當年度的產量與需求量變化，今年度價格調漲，故做價格異動。
日本生干貝 -3S	1kg	朝洋	1320	1340	2021/9/6	全社	
杏鮑菇玉米 豬肉水餃	50 粒/包	沛騰	280	285	2021/9/13	全社	原物料成本上漲
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	
冷凍黃金蜆	600g	立川	170	180	2021/9/13	全社	人工及原物料成本變動

## 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，內容不變，請社員繼續支持。上週週報誤植產地為俄羅斯，正確產地維持荷蘭不變。
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。