



週報期數 / 2022 年 10 月第 2 週

目錄

- 🔊 社內公告 1
- 🔊 新品上架 4
- 🔊 當季水果 4
- 🔊 產品資訊 9
- 📁 人資招募 11

🔊 社內公告

◆ 2022 國慶連續假期服務時間異動公告

社員們好！國慶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

	10/8(六)	10/9(日)	10/10(一)
站所	服務至 18:00	暫停服務	服務至 18:00
線上訂購	可下單		
社員服務	暫停服務		
※三重站連假期間暫停服務			

二、線上訂購個人宅配

- 24 小時可訂購，請社員多加利用。
- 到貨時間為訂單成立後 3~4 個工作天 (計算方式不計週六日)。
- 冷凍到貨時間為週一~週五，非冷凍到貨時間為週二~週六。
- 連假期間到貨日如下:

訂購日期	10/4(二)	10/5(三)	10/6(四)	10/7(五)~10/9(日)	10/10(一)
冷凍預計最快到貨日期	10/7(五)	10/10(一)	10/11(二)	10/12(三)	10/13(四)
非冷凍預計最快到貨日期	10/8(六)	10/11(二)	10/12(三)	10/13(四)	10/14(五)

*因國慶連假，籃菜出貨行政作業需提前，10/7(五)官網個配籃菜下單時間到中午 12:00。

三、【當日配】配送時間調整

10/8(六) 配送時段為 14:30~16:30。

10/10 (一) 配送時段為 14:30~16:30。

四、宅急便配送注意事項

連續假期宅配正常配送，因疫情及節慶因素，委外物流包裹量繁盛，可能延後 1~2 日到貨，且無法指定到貨時段，請保持連絡電話暢通，以利配送順利。也建議社員可提前一週訂購，盡量避開節慶當週到貨的宅配巔峰時期，造成不便，敬請見諒。

※到貨進度查詢方式如下：

1. 線上訂購：官網訂單明細點選託運單號，即可連結至宅急便網站查詢配送進度（注意：已出貨訂單才可查詢）。
2. 班配訂單：請來信 gncooptp@hucc-coop.tw 查詢。

五、班配服務

若需 10/13(四)、10/14(五)到貨，截單時間為 10/7(五)17:00 前。

※到貨日期請以訂單組回覆日期為準。

- 下單 Email：gncooptp@hucc-coop.tw
- 下單傳真：02-29959736
- 連絡電話：02-29996122#737、739

◆吃好米，相挺花蓮震災生產者

~~邀請社員集結共購，以行動支持生產者安心重建家園！

918 花蓮地震，雖無人員傷亡，卻也造成了生產者財物與設備的損失。

經過調查，位於震央花東一帶的生產者，受災程度不一，其中又以御皇米受災最為嚴重，碾米廠、冷藏穀倉、乾燥機房皆嚴重受損，供貨大受影響。評估至少需要半年，才能恢復正常供貨，生產者的生計也受到影響。

為了幫助生產者安心重建家園，讓生活早日回到正軌，合作社特別發起集結共購，邀請社員以實際行動參與支持；並婉拒了生產者優惠進價的提議，以便能維持合理成本，讓生產者能盡快有足夠收入，安心重建家園。此外，為了加速募集足夠的協助量能，合作社特別訂出推廣優惠價格，鼓勵社員共同參與！

您的相挺共購，是生產者繼續前行的力量！

集結共購時間：10/10(一)~10/29(六)

※優惠身分不再九折

※因御皇米一邊整理家園一邊碾米出貨，可能會有接續不上的狀況，社員可以先登記，待到貨時再取貨。

生產者	品名	規格	產品價	推廣價
御皇米(富里)	良質米	3kg	300	255
	花東香米(東里)	3kg	300	255
	茉莉香米	3kg	400	330
	胚芽米(東里)	2kg	225	190
銀川(富里)	長秈白米(銀川)	3kg	359	340
	長秈糙米(銀川)	3kg	359	340
達蘭埠(六十石山)	炭焙金針	80g	195	166
花肉社(玉里)	原味香腸	300g	170	162
	蒜味香腸	300g	170	162
立川(壽豐)	吳郭魚片	200g	100	95
	帶皮吳郭魚片	200g	100	95

◆員林新站 9/26(一)開始為大家服務

員林新站 9/26 (一) 開始為大家服務！嶄新寬敞的新家前有汽、機車停車位及無障礙坡道，歡迎舊雨新知一同到站利用。

*新家地址：彰化縣員林市大仁南街 138 號

*新家電話：04-8368689

◆落實減塑，從洗衣精充填機開始

為提倡減塑、減廢，合作社首次試行洗衣精充填計畫(設置專屬機器、單次充填約 900ml)，預計 2022 年 10 月上旬在雙和站試營運。歡迎社員攜帶家中洗淨、乾燥的洗衣精空瓶 (容量 1000ml 以上、附蓋子)到雙和站購買充填式洗衣精，一起以實際行動支持減塑。

◆永興畜牧場善糧放牧雞蛋異動說明

永興畜牧場的善糧放牧雞蛋，由於場區內部的雞隻狀況因氣候關係不穩定，雞蛋產量將於下周起降低，僅剩餘量可供應鄰近中倉，北南倉即日起暫停供應，待產能回升再恢復三倉供應，也請社員諒解與包涵。

🔊 新品上架

◆沐香本土粉綠豆 (洪箱-沐香農場) 300g · 120 元 · 10 / 3 中倉限量供應

沐香本土粉綠豆是台灣綠豆品種 (台南 5 號)，粉質綠豆，容易煮熟口感好，由於本土綠豆採收費工費時成本高，加上進口綠豆便宜，台灣已經很少農友願意種植綠豆。今年合作社農友-洪箱開始嘗試種植供應，喜歡本土綠豆的社員，要把握機會。種植期間，不使用任何農藥和化肥，得來不易的綠豆，大小不一，少許綠豆有蟲啃咬的痕跡，已經很努力篩選，但可能還會有一些無法用肉眼辨別的壞豆，建議社員清洗時，可把浮在水上的綠豆挑掉，煮起來的綠豆會口感更佳！

◆小農夫粉質綠豆 (陳滢淨) 500g · 140 元 · 10 / 3 北倉、南倉限量供應

- 1.生產者陳滢淨，為陳峯昇女兒 (麻豆區雜糧產銷班第一班班長)，陳峯昇主要負責種植，女兒陳滢淨則負責推廣的任務，跟合作社本土黑豆醬油同一個原料供應者。
- 2.產自嘉南平原的國產粉綠豆，縮短食物里程。
- 3.品種為台南 5 號品種，有快煮易爛的特色，是目前市面上最受歡迎的粉綠豆品種，拿來做成綠豆湯非常鬆綿香甜。

🍏 當季水果

◆蜜香濃郁，產地鮮採獨享的完熟美味，國產黃金奇異果重磅登場！

每年 9 月底到 10 月，是品嚐台灣本土奇異果 (獼猴桃) 的最佳時機。國產奇異果產地鮮採直送，不只縮短了碳里程，也因為免去了跨國運送的時程，得以完熟採收 (九分熟採收)，果實能夠在果樹上充分生長，**口感更濃郁柔順、風味與層次更豐富迷人，與進口奇異果平淡偏酸的口感截然不同。是台灣才能享受到的最佳風味。**

青農涂旭帆因熱愛農業與大自然，在新竹與苗栗一帶，約 1,000 公尺的中海拔山區尋覓良田，克服本土奇異果種植的高門檻，種植全程無農藥、無化肥，果園以人工割草，果樹間保持適當距離，使葉片有充足日照行光合作用，讓植株更營養、健康。黃金奇異果的果肉顏色介於綠與黃之間，皮薄毛短，可以安心帶皮吃，香甜軟 Q，完熟時會散發濃郁迷人的蜂蜜香氣，伴隨著微微果酸，引人垂涎。

走過十個年頭，涂旭帆默默耕耘，堅持生產無農藥的獼猴桃，帶給社員真材實料的本土滋味。趁著盛產之際，重新回味與這片土地共生的自然原味吧。

※貼心小提醒：收到奇異果時如果果實還是硬的，可放於陰涼處或是與蘋果香蕉一同入袋催熟，待捏起來微軟，切開果心有一圈放射狀半透明果肉，就是奇異果最好吃的時候了！

供應規格：

品名	單果規格	售價
黃金獼猴桃小(環保優)涂旭帆-25 顆/盒	70-90g/顆	970
黃金獼猴桃中(環保優)涂旭帆-22 顆/盒	90-110g/顆	1,150
黃金獼猴桃大(環保優)涂旭帆-14 顆/盒	110-130g/顆	1,080
黃金獼猴桃特小(環保優)涂旭帆-1 斤/盒	50-70g/顆	265



◆一年一度的國產蘋果盛宴，早生蘋果陸續採收！

台灣本土蘋果季自 8 月中旬揭開序幕，接續在早生蘋果"秋香"與"津輕"之後登場的，是青龍、金冠、五爪等品種陸續供應，每個品種各有不同風情：青龍蘋果甜酸比迷人，金冠蘋果甜脆多汁；五爪蘋果（如圖）雖是進口蘋果的常見品項，且個頭不大，但因產地鮮採直送，尚未退酸或口感

變鬆，甜香迷人，滋味完勝進口五爪蘋果！秋天，正是台灣國產蘋果的精采盛宴，也請社員把握時機享用。



◆完熟新興梨持續供應中

近年來因氣候高溫，許多水果的風味都受到影響而不如預期，但新興梨反倒因此品質提升，脆度較為適中，口感品質的穩定度也較豐水梨好，因而成為主力品種。我們新興梨的供應農友是孫昌楸大哥，孫大哥堅持減藥栽培與完熟採收，再加上栽培環境的得天獨厚，所產的新興梨滋味表現十分優異，也請社員多多支持鼓勵。

供應規格：

品名	單果規格	售價
新興梨 485g±7%(安全優)孫昌楸-8 顆/盒	485g±7%/顆	990
新興梨 565g±7%(安全優)孫昌楸-8 顆/盒	565g±7%/顆	1,090
新興梨 655g±7%(安全優)孫昌楸-6 顆/盒	655g±7%/顆	1,050
新興梨 565g±7%(安全優)孫昌楸-顆	565g±7%/顆	142



◆市面少見的細緻風味——牛奶鳳梨正著時

台灣是鳳梨王國，品種琳琅滿目。本次為您介紹的是，來自嘉義民雄地區、由陳映延農友供應的臺農二十號——牛奶鳳梨。

牛奶鳳梨屬大果鳳梨種，果肉雪白細緻、香甜多汁，帶有淡淡的優酪乳香氣，風味十分獨特迷人，而這也是牛奶鳳梨的名稱由來。**牛奶鳳梨外皮為綠色，購買當天即可切開食用，千萬不可放置到外皮全黃，以免過熟發酵。**由於牛奶鳳梨果皮較為細緻，容易受高溫、強曬與雨水損害，栽種照顧不易，栽種的農友不多，市面上較為少見，能夠找到映延農友供應這麼高品質的牛奶鳳梨，實屬珍貴難得。邀請社員把握產期，好好品嚐。

供應規格：

品名	單果規格	售價
牛奶鳳梨 L(農好優)陳映延-顆	1,500-2,000g/顆	188
牛奶鳳梨 M(農好優)陳映延-顆	1,200-1,500g/顆	136
牛奶鳳梨 S(農好優)陳映延-顆	900-1,100g/顆	98

◆水果品質說明

Q：蘋果表面凹陷斑點，吃了對人體是否會有影響？

您是否看過某些蘋果表皮有許多黑褐色、凹陷的斑點？這樣的蘋果到底能不能吃呢？

其實，這叫做「苦痘症 (bitter pit)」，是蘋果生長時缺鈣造成的「生理障礙」，鈣可以增強植物的細胞壁，但是當蘋果的局部組織缺鈣時，就會造成苦痘症。苦痘症會造成蘋果組織有輕微的凹陷，凹陷區域的斑點呈現黑褐色、乾縮、海綿狀，還會帶有苦味，因而得名。苦痘症的症狀在採收時並不明顯，但在採後儲藏時期，隨儲藏時間漸長，蘋果會逐漸出現黑褐色的醜斑點，幾週後這些斑點就會越來越明顯。

這樣的生理障礙較常發生在「青龍」這類青蘋果身上，甚至有時無法從表皮看出，直到將蘋果買回家，削皮或切開後才會發現果肉上的斑點。但這不影響食用，對健康也沒有危害。

所以下次如果發現買回家的蘋果表面有這類的黑褐色的斑點，或是削皮後才發現果肉有些許褐色海綿狀組織，便知這是「苦痘症」造成。苦痘症的蘋果雖然看起來不怎麼美麗，但也是自然生長的結果，還是可以食用的哦。如果真的介意，只需將這些黑點削掉即可。珍惜好食，讓地球更美好！

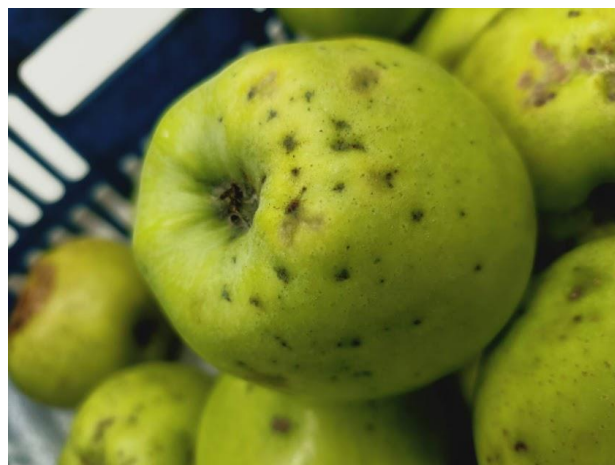


圖. 青龍蘋果苦痘症外觀



圖. 苦痘症青龍蘋果削皮後外觀

◆蘋果賞味獨家小秘訣：把握時間品嚐以免「退酸」

「退酸」是蘋果採收後的自然衰退過程。坊間流傳：「購買蘋果後要盡快冷藏，好讓蘋果可以自然退酸，提升甜味」，其實這句話只對了一半。資深蘋果農友經驗說明，蘋果採收後要冷藏，是為

了避免蘋果衰退太快，影響口感。但這不是為了「讓蘋果退酸」，而是要避免蘋果「太快退酸」。退酸並不會凸顯甜味，反倒是甜味也會隨著退酸一併消退；直到口感變鬆時（大約採收下來一週之後），整顆蘋果就變得不酸也不甜、平淡無奇了。

迷人的甜酸比，是台灣本土蘋果產地鮮採才有機會享受到的美味，因此最佳賞味期間，以一個禮拜以內盡速食用完畢為宜！而這也是判斷蘋果是否新鮮的重要依據。此時台灣本土蘋果季正熱烈展開，特別與您分享這個獨家賞味秘訣，社員不妨趁此機會觀察驗證，以便完整享用本土蘋果獨特甜酸風味！

◆【奇異果賞味小秘訣】如何吃到最美味的奇異果？

奇異果是需要後熟的水果，雖然是九分熟採收，收到時還是有可能偏硬，可於常溫陰涼處放至果實微軟或有香氣時，即為最佳賞味時間。如欲加速熟成，可將奇異果跟 1-2 顆蘋果或香蕉放入塑膠袋中，袋口打鬆結（須保留一些空氣），利用蘋果或香蕉釋放出的天然乙烯來催熟。後熟完成的奇異果可冷藏保存約 3~5 天。口感香甜滑順，與進口奇異果截然不同，這也是本土奇異果才有的風味。



◆香蕉供應熟度說明

近期氣候炎熱，站所香蕉外觀可能偏熟，請社員購買後用手觸摸，若外觀已全黃、出現斑點且偏軟，代表果實已完熟，請剝皮後置於冰箱冷藏，並盡速食用。

◆文旦辭水說明

一年一度的中秋文旦已開始陸續採收供應，但因今年中秋時間較往年提前，故各產地文旦的辭水程度可能略顯不足，請社員取貨後，將文旦放置於陰涼通風處，再放置 3-5 天，等果皮偏黃微皺後再利用，口感較佳。

📢 產品資訊

◆ 恢復供應

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應情況	供應區域	說明
燒酒雞(蝦) 燉料	100g	集昌	157	10/17	無	全社	燉料內含桂尖、紅棗、枸杞、晉耆、當歸、甘草等。本產品為食補燉料，已調整好配方方便料理，適合與雞肉或蝦子一同料理。

◆ 價格異動

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域	異動原因
新鮮香菇 (環保級)	300 公 克/包	羅伊秀	79	85	10/10	全社	原物料、管銷費用、運費等調漲

◆ 產品優惠

品名	規格	生產者	原價	優惠價	優惠期間	供應區域	優惠原因	9折身分是否再享優惠
泡菜豬肉 水餃	1050g / 50 粒	沛騰	298	268	即日起至 10/29 止	全社	生產者為增加社員利用，採單包 9 折優惠繼續回饋社員。	否

◆ 暫停供應

品名	規格	生產者	暫停供應原因	暫停供應時間
去殼綠 竹筍	300g	嘉鹿	本季已供應完畢	待站所出清為止
冷凍刺 山藥塊	400g	林宜成	本季已供應完畢	待站所出清為止
鹽水 雞翅	3 支 /320 g	漢典	季節性供應	待站所出清為止
青草 茶包	10 入 /60g	集昌	季節性供應	待站所庫存利用完畢為止

◆包材異動

品名	舊規格	新規格	生產者	上架時間	異動說明
益生菌	60 公克 (2 公克 *30 包)	60 公克 (2 公克*30 包)	惠生研生物科技股份有限公司	10/17	回應社員提問調整期用法，擬於下一批次(預估 10/17)開始，產品包裝文字修訂為"建議用法：依個人體質酌量增減，每次 1~2 包，每日 1~2 次。可搭配 40°C 以下飲水，每日食用"。(僅修訂文字，內容物無改變)

◆產品說明：

茭白筍

今年度供應的茭白筍受高溫影響，合作產區的產期較為集中，筍體纖維化較明顯，農友雖已進行嚴格篩選，但部分產品纖維感可能較往年明顯，也請社員理解與支持。

有機純可可粉

有機純可可粉原本由多明尼加生產、研磨及包裝，原本的可可粉工廠在擴建，故原料暫時轉到加拿大的工廠進行研磨跟分裝，原料一樣由多明尼加提供，因原產地標籤是以最終產出地點為準，所以有機純可可粉產地更換為加拿大。

◆產品推廣



類別	品名	規格	產品價	推廣價
支持本土 五穀雜糧	有機長秈白米	3kg	390	390
	茉莉香米 (限量供應)	3kg	400	330
	紅藜	200g	230	225
	有機純米麵條-白米(銀川)★	280g	99	89
	有機純米麵條-糙米(銀川)★	280g	99	89
	喜願米籽條	300g/3 束	50	50
	喜願全麥麵條	300g	50	50
	喜願中筋麵粉	1.2kg	120	120
	喜願全麥粉	1.2kg	100	100

類別	品名	規格	產品價	推廣價
調味良伴 在地醬香	國產黑豆拌醬(原味)	130g	80	80
	國產黑豆拌醬(椒麻)	130g	80	80
	辣豆瓣醬	165g	70	65
	甜酒釀	270g	140	135
	台灣山茶花籽油(苦茶油)	300ml	2000	1750
	手工草莓果醬(限量供應)	230g	195	185
	手工玫瑰草莓果醬	230g	240	240
	油蔥醬★	235g	120	108
加熱即食 方便備餐	台灣米漢堡(素沙茶鮮菇)	960g/6 入/包	295	295
	台灣米漢堡(全牛肉)	960g/6 入/包	385	385
	台灣米漢堡(薑燒豬肉)	960g/6 入/包	350	335
	台灣米漢堡(洋蔥牛肉)	960g/6 入/包	355	335
	台灣米漢堡-三杯雞	960g/6 入/包	350	350
	台灣米漢堡(打拋雞)	960g/6 入/包	330	330
	玉米豬肉炒飯(喜生)	300g	88	84
主婦挑選 特別推薦	蕎麥黑米海苔脆片	100g	130	117
	動物造型餅乾(海鹽)	100g	35	35
	黑糖沙琪瑪	225g	45	45
	鮮乳坊豐樂鮮乳	936ml*2	224	210
	鮮乳坊吃吃鮮乳優格	750g*2	450	396
	四方乳清優酪乳	946ml	147	135
	四方鮮乳酪/巧克力鮮乳酪	120g*3 入	115	103

※優惠推廣產品具優惠身分不再九折優惠，★可再九折優惠，限量供應利用完為止，請以現場庫存為主。

📁 人資招募

歡迎認同合作社的你/妳加入我們的行列！

招募職缺：

◎庶務課長、資深總務專員、資深行銷企畫、社務專員、開發專員、蔬果理貨人員（
工作地點：三重總社）

◎生鮮理貨組長(工作地點：台中分社)

◎冷凍理貨人員(工作地點：台南分社)

◎儲備站長(工作地點：北南分社-跨站支援)

◎月薪站務(工作地點：天母站、大直站、木柵站、縣府站)

◎時薪站務(工作地點：大直站、新店站、縣府站)

職缺說明請至 104 人力銀行查詢 <https://goo.gl/jkinnX>，或來電洽詢總社陳先生
(02)2999-6122 分機 352，或將履歷寄至 leo.chen@hucc-coop.tw。

