



週報期數 / 2022 年 11 月第 1 週

## 目錄

📢 社內公告 .....	1
📢 新品上架 .....	2
📢 當季水果 .....	2
📢 產品資訊 .....	10
📁 人資招募 .....	14
📢 年貨預購 .....	14

## 📢 社內公告

### ◆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。

## 📣 新品上架

### ◆魚餃 ( 耀集 ) 200g · 100 元 · 11/14 全社供應

指定使用豬後腿肉製作內餡，火鍋料中的經典款！冬季湯鍋料理不可缺少的美味。

### ◆虱目魚餃 ( 耀集 ) 200g · 100 元 · 11/14 全社供應

指定虱目魚背肉與豬後腿肉製成，湯鍋料理中不可缺少的美味。餡料中使用虱目魚肉，風味創新獨特！是冬季鍋物的好夥伴！

魚餃真的有魚，只是在皮裡，內餡大多則是以豬肉作為基底，合作社的魚餃內餡為豬肉，虱目魚餃就是內餡為豬肉加虱目魚混和。

## 🍎 當季水果



### ◆細緻甜美高標準！邀您品嚐國產甜柿的甜脆豐美！

甜柿是除了蜜蘋果之外，深秋水果版圖上的另一個耀眼明星。花御所、早秋、次郎、富有等著名甜柿品種陸續登場。目前早生甜柿已近尾聲，緊接著到來的，是甜柿中的主力大軍——富有甜柿。富有甜柿的果形扁平，口感脆嫩細緻，甜美帶蜜香，十分討喜怡人。是每年柿子饕客們的必嘗品種！柿子的圓潤果形與暖紅色澤，以及入口的飽滿甜蜜，總能引來收禮者的讚嘆驚喜，也讓柿子成為秋季送禮的精緻首選！

然而根據台大昆蟲系柯俊成教授指出，會危害柿樹的害蟲約有四十幾種。加上近年來氣候暖化，要能確保供應品質與產量，又要減藥友善環境，簡直難上加難。農委會 109 年度抽檢結果顯示，柿子的農藥檢出率達 63%。即使種植環境如此艱困，為合作社供應甜柿的資深農友們卻還是堅持減藥栽培：套袋、疏果、清園，積極參與各種甜柿栽植技術課程，甚至遠赴日本取經。費盡心思，就是為了提供高品質又能安心吃的甜柿。摩天嶺的謝家興大哥力行減藥草生栽培，並且為了讓甜柿養分集中、葉片大、糖分足，嚴格要求疏果時一個分枝只留一顆果實；林浴沂大哥則在梨山深耕多年，自主送驗，逐年調整，如今已幾近零檢出。更難得的是南投仁愛的林瓊珠，經過多年栽植管理研究，終於種出了國內罕見、符合有機認證高標準

的甜柿，並且風味層次更勝慣行，除了蜜香，甚至還帶點花香！

經產地拜訪，我們得知今年的甜柿產區風調雨順，美味可期。歡迎把握時機多多利用，品嚐這秋天才能嘗到的喜悅甜蜜。

## 甜柿生產者小檔案

<b>謝家興</b> 產地：台中摩天嶺 自主管理等級：安全級	<b>林浴沂</b> 產地：台中梨山 自主管理等級：安全級	<b>林瓊珠</b> 產地：南投仁愛 自主管理等級：環保級
--------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

※貼心小提醒：甜柿可置於通風處常溫保存約 3~5 天，但若喜愛清脆口感者，則會建議在柿子尚未變軟前就先放入冷藏保存。甜柿也會後熟，若喜愛甜度高，果汁多且口感綿密的社員也可以將甜柿放置袋中催熟，等柿子變軟後再食用，享受柿子另一種吃法。



## ◆品嚐台灣雲頂山巔的香甜精采——國產蜜蘋果禮盒供應中！

時入深秋，國產蘋果即將迎來這一年最甜美芳香的終極樂章——蜜蘋果季。台灣的蜜蘋果多源於日本品種，但因產地鮮採，不會因為運送時程長而退酸，所以甜酸比佳，除了甜香，還帶點細緻微酸，口感爽脆，滋味豐富遠勝進口蘋果。一口咬下，那在口中迸發的多汁香甜，讓人驚艷，一吃難忘！而且香氣迷人，往往還沒切開，就被滿室生香的濃郁甜美勾引得垂涎欲滴。也因此總是引來眾多蘋果饕客競逐期待，未到產期，便已殷殷詢問。

蜜蘋果迷人珍貴，照顧不易，農友願意減藥草生栽培更屬難得！為了供應最美味安心的蜜蘋果，林浴沂、喻嘉壁、劉春長等合作社農友們致力減少用藥，妥善呵護土地，養護果樹，歷經一整年的醞釀，終於等到蜜蘋果產出！2022 年蘋果產區雨水平順，是蜜蘋果豐收的一年，滋味也是近年來最佳。歡迎社員們趁此時機，盡情品嚐台灣雲頂山巔的香甜精采！

※貼心小提醒：蜜蘋果是指因氣候溫差大，較有機會結蜜（醣轉化儲存形成蜜腺）的蘋果，但其實有無結蜜都是一樣好吃的哦！



### ◆入秋的经典細緻——品嘗木瓜正當時！

許多人以為木瓜是夏季水果，但其實台灣木瓜一年四季都有生產，而**秋天才是品嘗木瓜的最佳季節！**夏天木瓜生長快速，為了避免衰退快速，市售木瓜往往尚未完熟，果皮較厚，果肉較硬，但如購買較熟果，買回後吃得慢一些，又可能遇到過熟軟爛的窘境；冬季的木瓜生長過慢，如受寒流侵襲，甚至可能帶點有苦味。**秋天的木瓜，果皮薄、果肉細緻，果肉很甜，香氣也足，是風味最美好的狀態。**

木瓜富含維生素 A、B、B1、B2、C、多種礦物質（鐵、鈣、鉀）、蛋白質、木瓜酵素、纖維質及有機酸等，其中維生素 A 及維生素 C 的含量特別高，木瓜肉色鮮紅，正是含有β胡蘿蔔素的證明，。而木瓜酵素它可以幫助消化、清理腸胃，減少腸胃病的發生。並可潤澤養顏，解皮膚的秋燥。

目前合作社供應的木瓜為台農二號品種，官家展、許玉鈴、林俊傑，都是採用有機方式種植木瓜多年的資深農友。**雖然木瓜是大家熟悉的傳統口味，但其實一方風土一方滋味，嘉義太保、台南玉井、雲林台西，同樣品種，風味各異，有的清麗淡雅，有的濃香 Q 滑，歡迎趁此季節多多品嘗，拓展味蕾視野。**



▲木瓜是國人相當熟悉的水果，但是一方風土一方滋味，入秋品嚐木瓜，美容養顏助消化，風味最佳！

### ◆ 吃鮮果，也可做甜品滋補——完熟新興梨持續供應中

時序入秋，甜脆多汁的新興梨，依舊產能豐沛的活躍著！我們新興梨的供應農友是孫昌楸與林浴沂。兩人均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。而除了吃鮮果可減秋燥，還可用這當令水果燉煮抗疫養生甜品——冰糖銀耳燉梨湯，清火潤肺。作法十分簡單，在這即將入冬的深秋，呼吸道與皮膚症狀蠢蠢欲動之際，藉此時令好食稍作養護，也是舒緩療癒良方，歡迎多多利用。

【冰糖銀耳燉梨湯】電鍋料理食譜（兩人份）

#### 食材

1. 新興梨 一顆
2. 生鮮白木耳約 70-100g
3. 冰糖或紅冰糖 50g
4. 紅棗 少許



#### 作法

1. 新興梨削皮、去核、切塊；白木耳稍微沖洗後撕成小塊；紅棗洗淨。
2. 將削下的梨皮鋪墊於碗底，再放入水梨、加入冰糖，以電鍋蒸煮 30 分鐘（外鍋約 1 杯水）備用。
3. 取一鍋裝約 1000cc 開水，放入白木耳、紅棗，外鍋一杯水，燉出銀耳膠質。（如使用瓦斯爐則須留意中小火燉煮以免黏鍋）
4. 將蒸好的梨糖加入銀耳鍋內，外鍋再放一杯水（或瓦斯爐再熬煮 30 分鐘）燉煮，直到梨汁和膠質融合即完成！

## ◆香甜不咬舌的金色寶石——金香鳳梨即將上架供應！

如果說，金鑽鳳梨是爽朗奔放的女中豪傑，那麼，金香鳳梨就是鳳梨界的小家碧玉。金香鳳梨又稱為 MD2 鳳梨，是全球鮮食鳳梨的主力品種。果肉色澤金黃誘人，散發蜂蜜與奶油香，肉質纖維細緻、多汁，甜度高，是近年來深受喜愛的新興品種，讓人一吃難忘！為合作社提供金香鳳梨的生產者，是東山合作社的李建志。建志是 2016 年百大青農得主。因父親早期主要參與台灣鳳梨育種與採後處理，經評估後選擇金香鳳梨作為主要種植主力，歷經 5 年以上的管理試驗，並堅持採用對生態環境友善方式來栽培，細心的為每一顆鳳梨穿衣戴帽，避免鳳梨果肉因烈日直射而造成損傷，販售前所採收之鳳梨逐批進行送驗，確認農藥檢驗報告結果符合安全標準。

採收將屆，走進建志的鳳梨田區，聞到的是完熟鳳梨的誘人甜香；放眼望去，是與土地共好的旺盛生命力。邀您一起來品嚐，這宛如金色寶石般的香甜美好！

※貼心小提醒：收到金香鳳梨後，置於常溫陰涼處保存，或於七天內食用完畢為宜！另因植株冠芽生長較強勢，故鳳梨採去冠芽出貨！不是缺損，還請安心享用。

### 【金香鳳梨小檔案】

生產者：東山合作社—李建志

品種：金香鳳梨（又稱 MD2）

產地：台南東山

自主管理等級：安全級

### 供應規格：

品名	單果規格	售價
金香鳳梨 XL (安全優) 東山合作社-顆	1,500-1,800g/顆，去冠芽	125
金香鳳梨 L (安全優) 東山合作社-顆	1,300-1,500g/顆，去冠芽	108
金香鳳梨 M (安全優) 東山合作社-顆	1,100-1,300g/顆，去冠芽	92
金香鳳梨 S (安全優) 東山合作社-顆	900-1,100g/顆，去冠芽	75



▲金香鳳梨外觀討喜可愛，香氣濃郁，果肉金黃，香甜不咬舌，風味極佳！

## ◆銜接南北芭樂缺果期的美味——摩天嶺西瓜紅心芭樂、珍珠芭樂

為了因應氣候暖化，摩天嶺的甜柿農友謝家興大哥近五、六年間又陸續種植較能適應高溫、耐儲藏的熱帶水果，如酪梨、芭樂和芒果等。其中珍珠芭樂與西瓜紅心芭樂產期正巧落在國產南北芭樂較缺果的時期，滋味卻出奇地好吃。尤其是西瓜紅心芭樂，脆而不硬，香甜潤口，近日已接獲不少社員好評回饋。因目前種植面積有限，產量不多，歡迎把握機會利用品嚐！

※貼心小提醒：西瓜紅心芭樂和珍珠芭樂種植區域相近，授粉時會相互影響，因此出現部分紅心芭樂內部不那麼紅，或是珍珠芭樂果肉帶一點紅的現象，不影響水果品質，社員可安心食用



## 🍏 水果品質說明

### ◆【美味小秘訣】如何吃到清甜不苦澀的葡萄柚？

葡萄柚的營養價值極高，《本草綱目》記載，柚子能「消食快膈、散憤懣氣」，每 100 公克的柚子果肉熱量為 32 大卡，維生素 C 是芭樂的 3 倍，纖維非常豐富。柚子成分中還有一種名為柚皮甙 ( naringin ) 的物質，是天然的抗氧化物，可以幫助清除體內的自由基。

選購葡萄柚時以選擇表皮結實、油胞細緻、拿起時有沉重感者最佳。剛採收的葡萄柚鮮果，最好先擺在陰涼通風處，待辭水一週後再吃，味道會更佳。表面光滑平亮，表示皮薄且熟度足，葡萄柚果肉外頭包裹的那層白色膜衣帶有檸檬苦素，是葡萄柚苦味的來源之一。怕苦澀者可將皮膜撕除後再吃，可減緩苦味。但其實檸檬苦素與白色皮膜的粗纖維對人體都有益處，如不介意，可像吃柳丁那樣切開後，帶膜吃下，也別有風味。



▲葡萄柚膜衣的檸檬苦素是苦味來源，怕苦澀的朋友可以剝掉膜衣只吃果肉。  
買回家後記得常溫放置辭水一周，待果皮略微皺縮後再食用，風味最佳。

### ◆ 蘋果賞味獨家小秘訣：把握時間品嚐以免「退酸」

說明：

「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！

## ◆ 蘋果表面凹陷斑點，吃了對人體是否會有影響？

蘋果買回家後，有時會發現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

## 📢 產品資訊

### ◆ 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12/03(六)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

### ◆ 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
薑母鴨	1000g	鴨迷	290	11/14	季節性供應	全社	生產者自行育種養成的台灣土番鴨，加上珍稀竹薑及西螺老薑母和多種中藥材，湯頭香濃不燥、鴨肉厚實有嚼勁，是冬季暖心的首選。
花椒麻辣鍋	1200g	漢典	360	11/14	季節性供應	全社	以信功豬排骨、豬血糕與名記油炸豆包，搭配集昌青花椒、大紅袍花椒、朝天椒、燈籠椒、花椒粒等及嚴選中藥材熬煮而成。辣味溫潤，麻香多層次，味道濃郁香醇！
藥膳蕈菇鍋	1200g	漢典	270	11/14	季節性供應	全社	選用名間鄉蔬菜產銷班、隆谷生產的多種菇類、穀盛醇米霖，搭配集昌嚴選中藥材熬煮而成。清甜湯頭中帶出各種菇類的獨特香味及咀嚼感，入口時散出濃濃菇香，喉韻甘甜。
小湯圓	300g	餐御宴	72	11/21	無	全社	使用指定糯米與天然紅麴調

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
							色，並以傳統水磨工法製無添加防腐劑、澱粉改良劑及乳化劑，需冷凍保存以免品質劣變；若有龜裂情形，屬正常現象，小湯圓有紅與白顏色，毋須解凍，水煮開後直接投入湯圓，待湯圓浮起後撈出即可食用。
冷凍菱角仁(硬)	300g	友善大地	195	11/21	季節性供應	全社	生產者為台南官田友善大地有機聯盟，健康級。綠色保育的菱角，結合認證機構所推出的棲息地保護運動，讓生產與生態雙贏。不使用農藥、化學肥料及除草劑，此品不需退冰，即可烹煮。
鹽炒腰果	150g/包	寶綠	165	11/7	季節限量	全社	生產者為寶綠。無人工添加物，原料單純，腰果以食鹽手工翻炒製作，再經過多次手工過篩去除鹽粒；腰果香脆中帶有淡淡的鹹味，不添加防腐劑、人工甘味劑，風味口感佳。季節性供應。
核桃果子	150g/包	寶綠	155	11/7	季節限量	全社	生產者為寶綠食品。無人工添加物，原料單純，以核桃、不漂白麥芽糖與冰糖手工製作，口感清脆中帶有微甜的核桃香；不添加防腐劑、人工甘味劑，風味口感佳。
杏仁酥	200g/包	寶綠	180	11/7	季節限量	全社	生產者為寶綠食品。以低溫慢火焙炒堅果，使杏仁片的

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
							氣味飄香，再混合不漂白原色冰糖及麥芽糖，製成美味的堅果酥糖；純手工製作，原料單純，低糖配方，口感酥脆不黏牙；不添加防腐劑、人工甘味劑，風味口感佳。
芝麻酥	250g/包	寶綠	175	11/7	季節限量	全社	生產者為寶綠食品。以低溫慢火焙炒堅果，使黑芝麻的氣味飄香，再混合不漂白原色冰糖及麥芽糖，製成美味的堅果酥糖；純手工製作，原料單純，低糖配方，口感酥脆不黏牙；不添加防腐劑、人工甘味劑，風味口感佳。
南瓜子酥	200g/包	寶綠	185	11/7	季節限量	全社	生產者為寶綠食品。以低溫慢火焙炒堅果，使南瓜子的氣味飄香，再混合不漂白原色冰糖及麥芽糖，製成美味的堅果酥糖；純手工製作，原料單純，低糖配方，口感酥脆不黏牙；不添加防腐劑、人工甘味劑，風味口感佳。

◆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
金針菇 (環保級)	200g/包	隆谷	20	24	11/1	全區	季節性變價。
鹹金柑蜜餞	300g/包	旭工實業有限公司	150	200	11/7	全區	原物料、管銷費用、運費等調漲，故調整價格

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
核桃果子	150g/包	寶綠	142	155	11/7	全區	季節性供應，因原物料調漲，故調整價格
薑母鴨	1000g	鴨迷	300	290	11/14	全區	為平抑物價，提供實惠價格鼓勵社員多利用。
花椒麻辣鍋	1200g	漢典	350	360	11/14	全區	工資、包材、運費及原物料等費用調漲。
藥膳葷菇鍋	1200g	漢典	250	270	11/14	全區	工資、包材、運費及原物料等費用調漲。
小湯圓	300g	餐御宴	62	72	11/21	全區	工資、包材、運費及原物料等費用調漲。
冷凍菱角仁 (硬)	300g	友善 大地	180	195	11/21	全區	工資、包材、運費及原物料等費用調漲。

## ◆成分異動

品名	規格	生產者	特殊供應 狀況	供應區域	異動說明
麻辣 排骨鍋	1200g	漢典	無	全社	將辣度下修，加上名記的油炸豆包，因應採用青花椒、大紅袍花椒、花椒、燈籠椒及乾辣椒等堆砌出麻香溫潤及微辣層次感，故更名為「花椒麻辣鍋」。
藥膳 葷菇鍋	1200g	漢典	無	全社	提高指定原料比例，固形物含量從 200g 增加為 230g，葷菇類由 5 項(杏鮑菇、秀珍菇*、雪白菇*、金針菇、香菇)增加為 6 項(杏鮑菇、鴻喜菇*、雪白菇*、金針菇*、香菇、黑木耳)。

## ◆供應狀況

品名	規格	生產者	缺貨狀況說明	預計恢復時間
綠豆細粉絲 ---350g	350g	潔碳(藍潔)	生產者因遷新廠，舊廠產線縮減，又因合作社原料規格不同，生產排程困難導致交期尚無法確認。	交期確認後將於週報刊登。

**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：

- ◎資深總務專員、開發專員、蔬果理貨人員、驗收人員（工作地點：三重總社）
- ◎生鮮理貨組長（工作地點：台中分社）
- ◎儲備站長（工作地點：北南分社-跨站支援）
- ◎月薪站務（工作地點：信義站、大直站、雙和站、木柵站、縣府站、嘉義站）
- ◎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](mailto:leo.chen@hucc-coop.tw)。

**年貨預購**



※ 因部分預購產品需事先安排及製作時間產能有限，將採限量供應。

※ 詳細介紹及產品相關資訊請看合作社官網及專刊。

類型	生產者	品項	規格	預購價
團圓年菜	元榆	剝皮辣椒葷菇雞湯	2,400g(固形物 1,050g)	659 元
	雞大王	甘蔗雞	1,200g	679 元
	漢典	沙茶石斑魚頭鍋	1,400g(固形物 430g)	539 元
		黑蒜黑羽土雞湯	2,400g (固形物 1,120g)	799 元
		紅燒金目鱸魚	630g(固形物 350g)	499 元
		南瓜百匯羹湯	1,200g(固形物 445g)	349 元
佛跳牆	2,200g (固形物 1,000g)	959 元		

類型	生產者	品項	規格	預購價
		筍絲蹄膀	1,450g (固形物 1,250g)	549 元
		素佛跳牆(全素)	2,260g (固形物 960g)	639 元
		吉祥如意素羹湯(全素)	1,300g (固形物 560g)	339 元
		桂圓紅棗銀耳羹(全素)	1,000g (固形物 300g)	199 元
	親憶食堂	花雕醉蝦(每位社員限利用 1 包)	600g(固形物 300g)約 15~20 隻蝦	569 元
		紅麴滷豬腳	1,000g(固形物 700g)	569 元
	鴨迷	蜜燻鴨肉油飯	550g	379 元
		芋泥貢鴨	520g	549 元
	龍彧	去骨醉雞腿	200g(固形物 140g)	275 元
	鮮湧	三杯天貝杏鮑菇(全素)	350g	199 元
		干貝獅子頭	960g(固形物 660g)	489 元
	喜生	櫻花蝦干貝油飯	800g	429 元
	123 水餃	團圓雙鮮餃 ( 已達預購上限 )	408g(12 顆)	299 元
	巧味零嘴	原芳	本土綜合蔬菜菇類脆片(全素)	150g
本土綜合水果脆片(全素)			150g	150 元
樸實		金桔杏仁棗泥糕(全素)	175g	256 元
		金鑽鳳梨酥糖(全素)	95g	155 元
		客家香桔糕(全素)	175g	300 元
嗎哪		夏威夷豆牛奶糖(奶素)	150g	350 元
好味兒		小紅莓杏仁牛軋糖(奶蛋素)	250g	285 元
寬達		夏威夷綜合莓果乾組(全素)	夏威夷豆 180g 、綜合莓果 230g	650 元
馥聚	蔓越莓雪 Q 餅(奶素)	120g	190 元	
步步高升	福潤	古早味芋頭糕	600g	195 元
	豪紳	相思八寶飯(全素)	500g	265 元
	祥太	紅豆年糕(全素)	600g	265 元
		懷舊黑糖年糕(全素)	600g	210 元
	餐御宴	御宴紅豆鬆糕(全素)	380g	150 元
		鹹香素年糕(全素)	400g	165 元
古早味紅糖發粿 2 入組(全素)		350g · 共 2 顆	110 元	
傳家良醬	綠吔	風味橄欖油組	200ml*4 入	1,180 元
	穀盛	熟藏味噌組(清川、濃野) (※冷藏)	320g/盒*2 入	190 元
	明德	眷村辣渣(五辛素)	145g	135 元
		眷村剝椒(五辛素)	150g	135 元

類型	生產者	品項	規格	預購價
	阿金姐工作坊	客家桔醬(全素)	300g	115 元
精選好物	黃芬香	龍膽石斑	頭骨 1 包、下巴 1 包、 魚片 2~4 包 (約 1,650 公克)	1,500 元
	智立	日本乾干貝(規格 SA)	200g	1,100 元
	龍彧	善糧滴雞精(5 入)	60ml*5	750 元
	星虹海	安格斯黑牛紐約客牛排	300g	420 元
		澳洲和牛五花火鍋肉片	300g	355 元
	春發成	平埔黑豬梅花火鍋肉片	300g	300 元
		平埔黑豬五花火鍋肉片	300g	300 元
	禾乃川	米麴甘酒雙入組(※冷藏)	500ml*2	510 元
	東邦	台灣紅茶組合	紅玉紅茶 75g、紅韻紅茶 75g	750 元
	東南國際	水果氣泡酒組(※限站所利用)	330ml*6 瓶/組 (鳳梨、草莓、金桔檸檬各 2 瓶)	690 元
泰武咖啡 合作社	泰武濾掛式咖啡組	日曬掛耳包 10 入、蜜處理掛耳包 10 入	980 元	
提盒	送禮好伴手紙袋			1 元
	風味橄欖油組紙盒		可放 4 入	20 元
	米麴甘酒雙入組紙盒		可放 2 瓶	40 元
	水果氣泡酒組紙盒		可放 6 瓶	45 元

※專刊勘誤：

- 干貝獅子頭，內容固形物為 660g，專刊誤植 360g，造成社員不便請見諒。
- 干貝獅子頭成分中漏植調味料：香油(大豆油、芝麻油)、白胡椒粉\*、冰糖，特此說明，造成社員不便請見諒。

※為體恤第一線站物及物流夥伴，避免過度集中導致人員體力不堪負荷，且紓解分散倉庫儲放量，推出早取優惠活動，詳細活動內容請看官網。(班個配社員因屬物流配送到府，無法參與本活動，請社員見諒)

**禁止酒駕  飲酒過量 有害健康**