



**2022春節期間
合作社服務時間調整公告**

1/29(六) 年前最後服務日・服務至18:00

日	一	二	三	四	五	六
1/30 小年夜	1/31 除夕	2/1 初一	2/2 初二	2/3 初三	2/4 初四	2/5 初五
春節放假中					服務至18:00	

一籃菜說明訂購說明：

- 為了讓農友過年前可預先規劃採收蔬菜量，避免浪費，籃菜請提前預訂，詳細預訂資訊請洽站務人員。
- 1/20(四)~1/29(六)籃菜皆以年菜規格配入。
- 春節規格之籃菜樣數調整為：
大籃菜樣數調整為10~16種(原6~12種)，小籃菜樣數調整為6~12種(原4~6種)。

大籃菜 10-16種 (原6-12種)
小籃菜 6-12種 (原4-6種)

冬季蔬菜盛產，為鼓勵社員利用，限定期間籃菜優惠身分不重複折扣。規格加大，優惠更多，一同支持定期檢驗的優質籃菜。

8折優惠 (原為9折)

台灣主婦聯盟生活消費合作社

週報期數 / 2022 年 1 月第 4 週

社內公告

◆農曆春節連續假期服務時間異動公告

社員們好，預祝您新年快樂，闔家平安！

春節連續假期，線上訂購、班配服務、站所與社員服務的作業時間調整如下：

線上訂購

1. 因春節前訂單配送量較大，為確保社員們訂購的生鮮品質，配合物流廠商作業，最後出貨日為 1/21(五)，當日僅處理 1/19(三)上午 9 點前完成的訂單。
2. 1/24(一)至 2/6(日)不提供配送服務，春節期間完成的訂單將於 2/7(一)陸續出貨。
3. 春節前因委外物流包裹量多，可能延後 2~3 天到貨，還請包涵！

春節前後截單時間如下：

EC 個配	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
截單時間	1/17	1/18	1/19	1/20	1/21	1/22	1/23
預計出貨時間	可訂購/可出貨		可訂購 9 點前訂單 1/21 出貨 9 點後訂單 2/7 出貨	可訂購/ 2/7 起出貨			
截單時間	1/24	1/25	1/26	1/27	1/28	1/29	1/30
預計出貨時間	可訂購/ 2/7 起出貨						
截單時間	1/31	2/1	2/2	2/3	2/4	2/5	2/6
預計出貨時間	可訂購/ 2/7 起出貨			可訂購 2/8 起出貨	可訂購/ 2/9 起出貨		

雙北當日配

- 1/22(六)補班日，配送時段為 14:30~16:30 及 19:00~20:00。
- 1/29(六)為年前最後配送日，1/31(一)~2/3(四)暫停服務。
- 2/4(五)及 2/5(六)，配送時段為 14:30~16:30。

班配服務

- 為確保社員可於春節前收到班配品項，請班長們留意春節前最後收單時間為 1/18(二) 17:00 前。
- 1/24 (一) 至 2/6 (日) 不提供配送服務，1/19(三)後的訂單，皆為春節後出貨。
- 春節前因委外物流包裹量多，可能延後 2~3 天到貨，還請包涵。

春節前後截單時間如下：

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
截單時間	1/17	1/18	1/19	1/20	1/21	1/22
預計到貨時間	1/21	1/22	年後出貨			暫停服務
截單時間	1/24	1/25	1/26	1/27	1/28	1/29
預計到貨時間	年後出貨					暫停服務
截單時間	1/31	2/1	2/2	2/3	2/4	2/5
預計到貨時間	暫停服務				2/10	暫停服務

站所

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
1/17	1/18	1/19	1/20	1/21	1/22	1/23
正常服務，週六 1/22 補班日營業至 20:00						公休
1/24	1/25	1/26	1/27	1/28	1/29	1/30
正常服務，週六 1/29 至 18:00						公休
1/31	2/1	2/2	2/3	2/4	2/5	2/6
暫停服務				正常服務，營業至 18:00		公休

※龍潭站 1/22(六)服務至 19:00，三重站週六皆不服務。

站所春節前籃菜樣數異動與優惠說明

- 冬季蔬菜盛產，鼓勵社員利用，籃菜同步八折優惠，發揮共購精神，支持農友持續生產品質優良的蔬菜。
供應日期：2022/1/20(四)-1/29(六)
規格調整：大籃菜12~16種(原6~12種)，小籃菜6~12種(原4~6種)
籃菜優惠：供應期間統一售價8 折供應(原為9折)，優惠身分不重複折扣

2. 為使農友年前可以預先計劃採收蔬菜量，農曆年前後站所一籃菜截止訂購與取貨時間如下：

一籃菜截止訂購時間(中午 12:00 前)	取貨時間(年節前)
1/24(一)	1/26(三)
1/25(二)	1/27(四)
1/26(三)	1/28(五)、1/29(六)
一籃菜截止訂購時間(中午 12:00 前)	取貨時間(年節後)
1/28(五)	2/4(五)、2/5(六)、2/7(一)
2/4(五)	2/8(二)
2/7(一)	2/9(三)

社員服務

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
1/17	1/18	1/19	1/20	1/21	1/22	1/23
正常服務~17:00					公休	
1/24	1/25	1/26	1/27	1/28	1/29	1/30
正常服務~17:00				服務至 16:00	公休	
1/31	2/1	2/2	2/3	2/4	2/5	2/6
暫停服務				正常服務	公休	

主婦聯盟生活消費合作社祝您 萬事順心！

◆公平貿易有機黑胡椒粒(馥聚)-50g/瓶，產品更名說明

原「公平貿易有機黑胡椒粒(馥聚)-50g/瓶」由於有機促進法未簽署完成，更名為「公平貿易黑胡椒粒(馥聚)-50g/瓶」，內容物均相同，請社員安心利用。

◆雞蛋(含放牧、非籠飼)因天候因素大量減產說明

因近期氣候日夜溫差大，母雞產蛋率大幅下降，因此社內總體雞蛋產量下滑，缺蛋期間請社員多多見諒。

新品上架

◆清潤杏仁茶(集昌)-450g，370 元，1/24 起，全社供應



清潤杏仁茶使用優質光中杏調製而成，不添加香精，杏仁含量超過 95%。也許有社員對於光中杏的毒性有疑慮，也在此說明，合作社的杏仁茶，已經水洗熟化，杏仁中的「苦杏仁苷」已去除，產品經送驗亦確認為「未檢出」，請社員安心利用。

產品推廣

◆有機純米麵條(銀川)-280g/袋，99 元，全社供應

◆有機純米麵條-糙米(銀川)-280g/袋，99 元全社供應



生產者銀川，使用純米製作，原料只有「米」+「水」，無人工添加物，生產者既是原料米供應來源也是米麵製造者(註 1)。

純米麵條煮食後 Q 彈，適合乾、湯麵料理。米麵丟入滾水煮後，湯汁呈現濃稠感，如同白粥上層的米湯。煮完麵條的米湯水別丟棄，加入豆腐、小白菜、蛋花，變身為美味蛋花湯。註 1：銀川米麵加工由自家工廠樂弟食品有限公司生產製作。

◆黃梅吸凍(豐喜)-220g，12 杯/盒，336 元/盒

全社供應中

本品使用合作社指定黃梅醬製作，不添加防腐劑、人工香料與人工色素，梅香濃郁口感香甜，適合作為年節贈禮及圍爐飲品，歡迎社員多加利用。



當季水果

◆台東太麻里友善級的鳳梨釋迦及大目釋迦現正供應中！今年因外銷受阻，懇請社員多支持！

【農友介紹】

生產者李俊儀，青農返鄉，繼承原本位於太麻里的釋迦園，為釋迦農第三代，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，因有感釋迦市場逐漸改變，開始改變種植方式，7 年前開始減少用藥而後轉為友善及有機栽培，為了讓田間的生態更加自然多元，與一般有機栽培的農友不同的是李俊儀堅持不使用任何天然的資材如辣椒水等等的去移除田間的害蟲，而是讓田間的生態系自然循環，使得害蟲的天敵得以生存，自然的控制害蟲的族群數，讓田裡的生物達到平衡，他只會始用水槍或空氣槍的方式驅趕害蟲並快速將釋迦套袋，常常費時又費工力，只為了防止嚴重蟲害力求減少外觀瑕疵。而也因為沒有給過多的肥份，讓果實慢慢累積養份成長，其口感細緻綿滑，也讓釋迦不是只有甜味，而是有屬於釋迦這類水果的獨特香氣，品嚐起來滋味更加濃郁富有層次。今年農友因擔心鳳梨釋迦外銷對岸受阻影響國內市場，因此架上散裝鳳梨釋迦農友特別提供優惠價格，社員可以把握機會嘗試這個在國外被受歡迎的水果品項，不僅吃得更安心，也為環境生態盡一份心力。今年鳳梨釋迦外銷受阻，請社員多多支持利用，以利用的方式來支持這位富有理念的農友。



【產品說明】

鳳梨釋迦是大目釋迦與冷子番荔枝的雜交種，果肉具特殊香氣且口感 Q 綿，風味極佳且有豐富的多樣的礦物質、維生素 C 堪比芭樂，又含有蛋白質和維生素 B2，營養豐富。一般太麻里地區果農為求外銷高收益與外觀零瑕疵，多使用除草劑與殺蟲劑管理。生產者李俊儀堅持以無農藥無化肥的方式管理，為的就是友善環境。鳳梨釋迦一年一收，12 月至翌年 4 月為產期。大目釋迦是軟枝種釋迦的一種，而現在市場上主流大目釋迦，名為臺東 2 號，約 2000 年開始流行，為目前為內銷主力品種，大目釋迦一年兩收，主要產期為每年 7 月下旬至 9 月下旬及 12 月下旬至翌年 2 月下旬，其特色鱗溝開裂明顯，有特殊香氣。



【保存方式】

從袋子或箱中拿出，放置在常溫通風處保存，冬天低溫約 3 天開始即會軟熟。若果實按壓已軟才可以放進冰箱延長保存喔，若果實按壓還是硬的不可放入冰箱，冰箱的低溫會影響釋迦後熟，果實就會硬梆梆，食用起來的風味不佳，要請社員留意喔。

【鳳梨釋迦甜度選擇】

全糖：全熟的鳳梨釋迦摸起來，就像是牽著阿嬤的手，外皮有點鬆弛了，且像柔軟的掌心，按壓即凹陷，此時外觀無光澤，綠中帶點黃，還長出些許的黑斑，蒂頭無需費力就能輕鬆取出。此時甜度高（甜度約在 22~25 之間），口感軟滑，適合螞蟻一族！

少糖：7-8 分熟的釋迦，摸起來如同嬰兒臉頰般彈嫩的鳳梨釋迦，輕輕壓下去還會回彈的質地，這個階段的鳳梨釋迦，外表是綠中帶黃，表面的光澤逐漸退去，蒂頭需施力搖晃才能取出，此時是「少糖」（甜度約在 18~22 之間）階段，也就是手搖飲中常說的「七分糖」。

半糖：甜度只有完熟一半的鳳梨釋迦，摸起來的觸感就像是觸摸壯漢的胸肌，質地堅實，用力壓下去不致於塌陷，外觀看起來很光亮，而且每一個鱗目的稜角都較明顯，此時屬於「半糖」的狀態，因為內部熟度還不夠，吃起來口感較硬且帶有點未熟的青草味，雖然食用對身體無害，但考量風味並不建議此階段食用。

*因合作社供應的釋迦採無農藥耕作，因此較易受到蟲害導致外皮變黑或是偶爾會看到帶有白粉狀的介殼蟲，但並不影響內部食用品質，可以安心食用，且越熟的釋迦外皮會慢慢產生黑點，屬於正常現象，不影響食用品質喔！

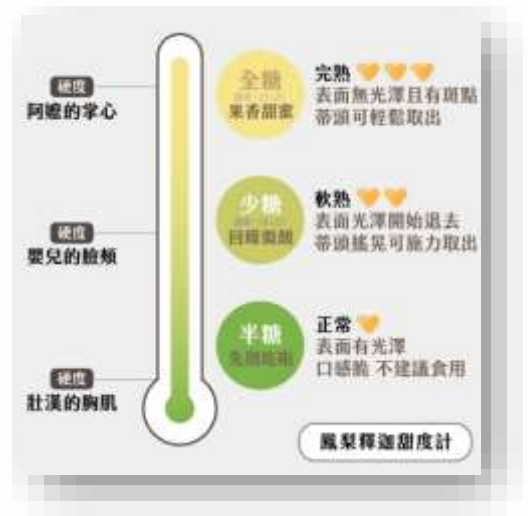
【供應品項】

●鳳梨釋迦

散裝-鳳梨釋迦(友善優)李俊儀-台斤，售價:150元/台斤，優惠推廣價:120 元/斤

盒裝-鳳梨釋迦(友善優)李俊儀-5 斤/盒（約 3~6 顆入）-售價: 800 元/盒

●大目釋迦



散裝-大目釋迦(友善級)李俊儀-台斤，售價:150 元/斤

盒裝-大目釋迦(友善級)李俊儀-5 斤/盒，(約 4~8 顆)，售價:800 元/盒

◆農友廖文扶的健康級綠肉奇異果(獼猴桃)供應即將進入尾聲！本土奇異果雖後熟時間較不一致但比較香甜，希望大家多多支持！

【農友介紹】

廖文扶大哥田區位於梨山，需要乘坐單軌列車穿越樹林後方能抵達，不同於山上多數的梨子或是蘋果產業，農友選擇較少人種植的獼猴桃及水蜜桃，而獼猴桃因屬於落葉果樹，需要足夠的低溫才能開花結果，因此本土生產的獼猴桃需要高山氣候型態方能種植，也因山上日夜溫差大，獼猴桃品質佳，再加上不需長途運輸，可以熟度較高時再採收，因此甜度高，酸度低。國內少有農友生產獼猴桃且能夠使用的農藥極少，農友為此傷透腦筋，也因此走上無農藥殘留的道路，農友在肥料的供給特別用心，堅持放入足量有機質肥料提高果實品質，讓每一位社員體會只屬於本土生產的獼猴桃的美味！山上討生活不易，懇請社員多多利用支持。



【保存方式】

因氣候較冷，部分果實後熟時間較久，若果實尚硬請於常溫下放置到頭尾輕壓以軟熟凹陷即可食用，若想加速熟成，可以與蘋果或香蕉一起置放於塑膠袋中密封。

【供應品項】

綠肉奇異果(獼猴桃)中(健康優)廖文扶-600g±5%/盒,售價:148 元/盒

綠肉奇異果(獼猴桃)大(健康優)廖文扶-600g±5%/盒,售價:180 元/盒

綠肉奇異果(獼猴桃)特大(健康優)廖文扶-600g±5%/盒，售價:215 元/盒

◆外表喜慶，汁多味美香氣十足的優質美女柑現正供應中！

【品種介紹】

「美女柑(紅柑)」原名「明尼桔柚」，是美國栽培專家將葡萄柚和紅桔雜交組合選出新的品種，而後引進台灣種植。「明尼桔柚」因果肉柔軟多汁如葡萄柚，其果皮鮮紅色，又稱「紅柑」，而特色為大部分果梗部凸出呈頸狀，又稱之為「美人柑」。美女柑產期為 12 月上旬至 2 月上旬，果皮油胞細緻光滑，紅色至橙紅色，果肉橙色，具輕微葡萄柚爽快風味但不會太酸或帶有苦味，

反而香甜汁多，酸甜適中，具柑橘類強烈香氣。多為少子或無子，非常適合春節祭祀送禮需求。建議食用方法因美女柑果皮較難剝除，也可以用刀切辦後品嚐，才不會果汁噴滿手喔！美女柑除了直接吃之外，因其多汁的特性也可以榨汁後冰在冷凍庫，夏季時就有天然的柑橘飲品可以飲用。合作社美女柑由來自中部大坑的謝朝義及台東東河湯崑森兩位農友接續供應，請大家多多支持利用，不要錯過產季只有 1 個月的香甜美味！※因 2021 年氣候乾旱，導致產地細蟎害蟲危害較嚴重，而合作社農友都採減藥栽培，低殘留農藥，因此外皮較無法鮮橙無斑，會有少部分灰黑色的細點散落在柑橘類外皮，但果肉一樣香甜多汁可口，請社員多多理解支持！

【農友介紹】

農友謝朝義，果園位於台中大坑，承接前一代父親的果園迄今已 30 餘年，為台灣安全高品質農業推廣協會會員，主要作物為椪柑與美女柑。柑橘因大小年因素，產量變化大，故一般生產者為求低成本策略，多使用除草劑管理，降低人力成本，但農友認為雜草涵養對地力維持有利，堅持不使用除草劑，仍以揸負式割草機進行果園管理，果實亦重質不量，堅持大量疏果，生產的果實品質優良，果汁飽滿。農友屆齡退休，未來將由女兒與女婿承接果園，亦具青年返鄉的農業推廣議題。



【供應品項】

美女柑 21A(安全級)謝朝義-台斤，售價:55 元/斤
美女柑 23A(安全優)謝朝義-台斤，售價:63 元/斤
美女柑 25A(安全優)謝朝義-台斤，售價:79 元/斤
美女柑 27A(安全優)謝朝義-台斤，售價:95 元/斤
美女柑 30A(安全級)謝朝義-台斤，售價:102 元/斤

【農友介紹】

農友湯崑森的果園位於台東東河地區，原本為麵包師傅，之後返鄉繼承農業，承接前一代長輩的果園迄今已十餘年，主要種植各種柑橘類作物。國內柑橘因果實蠅危害嚴重，田間管理需頻繁施用殺蟲劑維持品質與產能。農友為降低用藥風險，採提早套袋管理，雖成本提高，但可有效降低風險，果園亦採草生栽培。另因農友對完熟採收與品質的堅持，也讓農友在 2018 年獲得東河鄉農會舉辦的香丁果品評鑑第一名的殊榮。



【供應品項】

美女柑 23A(安全優)湯崑森-台斤，售價:74 元/斤

美女柑 25A(安全優)湯崑森-台斤，售價:79 元/斤

美女柑 27A(安全優)湯崑森-台斤，售價:95 元/斤

◆台中梨山的梨中之王-雪梨開始供應！今年農友首次挑戰健康級成功，盼社員多多支持！

【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，兒子和媳婦也跟隨父親的腳步在梨山有了自己的田區。此次供應的雪梨由林大哥的兒子負責管理，雪梨越大顆口感越細緻越多汁，農友為了提高品質，減少每棵植株的果實數量，讓果實能夠生長夠大，提供消費者多種規格選擇，農友採減藥栽培，且在產期前期都會自主送驗確保藥檢合格，讓社員吃得安心。

【產品說明】

雪梨又稱梨中之王，因其果實碩大而聞名，一年一收，產季在 12 月~1 月，因採收時已接近冬季，故名雪梨，此品種主要是從日本引進而來，因其需要寒冷環境方可開花結果，因此只能在台灣高山種植，其口感細緻度介於新興梨與豐水梨之間，汁多甜度高，為過年前唯一產出的國產水梨品種。雪梨經過冷藏口感更佳，食用前建議可置於冷藏約 2 小時，請連同外盒置入蔬果櫃以延長儲藏時間，冷藏可保存約 2-3 週。因雪梨果皮較為光滑細薄，冷藏與運送



過程中會因低溫果皮轉黑，此為自然現象並不影響果肉品質，請安心食用！

【供應品項】

梨山雪梨 23-26 兩(安全優)林浴沂-5 顆/禮盒，優惠價：1400 元/盒

梨山雪梨 21-23 兩(安全優)林浴沂-6 顆/禮盒，優惠價：1400 元/盒

梨山雪梨 17-19 兩(安全優)林浴沂-6 顆/禮盒，優惠價：1020 元/盒

◆年節應景的桶柑開始供應囉！

【農友介紹】

農友張治榮在苗栗經營的「多多龍農場」，主要為蜂農與果園，田區位一處坡地，富有自然原野的氣息，果樹林園枝葉茂盛，且農場內果樹皆有編號，並且提供開放認養。為了與合作社合作，農友重新調整作物管理方式，採無農藥、無化肥栽培柑橘，除了吃得健康不用藥之外，也能維持品質。

【產品說明】

桶柑因鮮採成熟期適逢農曆年前後，又稱為年柑，早年因農家習慣上將桶柑儲藏於木桶中運輸之緣故，故俗稱桶柑。本次供應桶柑品種為大春種桶柑，為目前市場上流通品質最佳的桶柑品種，桶柑外皮容易因銹蟎危害，導致果實外層油囊細胞因吸食而被破壞。使得桶柑變為黑色果皮，俗稱象皮病或火燒柑，但剝開後不影響果肉，請社員放心食用。

保存方式：置於常溫保存即可



【供應品項】

桶柑(環保優) 23A 以上-60 元/斤

桶柑(環保優) 19A 以上-55 元/斤

【農友介紹】

桶柑果農魏裕宸的田區位於桃園復興鄉，由夫妻二人經營，夏季產綠竹筍，冬季產桶柑，採減藥栽培且不使用除草劑，此地區日夜溫差且濕度夠，桶柑香甜多汁，價格也實惠，提供給社員多種選擇，也可以一併支持利用喔！

【供應品項】

桶柑(安全優)魏裕宸-台斤，規格 23A 起，售價:50 元/斤

桶柑小(安全優)魏裕宸-台斤，規格 19-21A，售價:30 元/斤

◆棗子季節到！近期開始供應，歡迎社員來品嚐！

【農友介紹】

富含維生素 C 及滿滿膳食纖維、一年一收喜氣的蜜棗來了！生產者陳明輝，採行減農藥、草生栽培。農友農園位在高雄阿蓮，棗園內實行全濕式管理，透過維持土壤濕度，使棗樹在十至十五天內將肥料或藥劑儘量代謝掉，做到極低的農藥殘留，農友也投入大筆資金興建溫室及自動化遮雨棚，除了可維持蜜棗的品質和供應量穩定外，也能降低病蟲害以減少農藥的施用，朝著不用藥的目標邁進！



【供應品項】

蜜棗(安全優)陳明輝-1 斤/盒：190 元/盒

蜜棗(安全優)陳明輝-2 斤/盒：370 元/盒

【農友介紹】

生產者朱明發，其「月照農場」在知名的月世界景點，農田土質非常適合蜜棗生長。雪蜜棗屬早生種，產期約 2 週左右，農田耕作面積不大，因此雪蜜棗數量有限，最佳賞味期只有 3 天，滋味會隨著時間慢慢改變，建議社員儘速食用。



【供應品項】

雪蜜棗(環保優)朱明發-台斤：145 元/斤

◆酸甜柑濃！茂谷柑季節來了！

【農友介紹】

苗栗卓蘭農友詹錦章說，照顧果樹就像照顧孩子一般，對果樹好、它會回報的。有些農友栽種果樹，只要收成好、果實好看，猛噴藥防病害，卻忘了要收成好，就得回歸養土的基本功。他用花生粕、芝麻粕、豆粕等，增加果園的有機質和微量元素，使果園土壤深黑、鬆軟，難怪詹錦章會自豪說：「我的土是活的。」此外，他的果園不用除草劑，以草生栽培協助涵養水分、留住肥料和有機質、也減少大雨沖刷土壤表層流失，並主張把樹體養好了，果樹的水分管理、氮磷鉀營養控制得宜，果實自然長得好。茂谷柑最怕裂果，成熟時也怕日曬，所幸他的果園地處兩山間的峽谷區，不會造成太陽直曬，也就毋須在果實上噴塗碳酸鈣；再者，一般採摘下的

柑橘，為維持好看賣相、延長保存時間，須浸泡藥水處理，他秉持自然原則，僅以專業冷藏技術保存鮮度，讓人吃進去的不只是美味，更是自然的真味！

●詹大哥茂谷柑的四大特色

- 1.減量用藥：柑橘病蟲害多，農友努力將藥物控制於4支以下，並提早約採收前2個月停藥。
- 2.安全保鮮：採收後，不浸泡藥水殺菌延長保存，僅以專業冷藏技術保鮮，安全加倍。
- 3.減少資材：因果園具地利之便，毋須套袋或噴塗碳酸鈣防曬，回歸自然簡單，減輕地球負擔。
- 4.友善環境：以環保的水土保持栽種，如以天然油粕增加土壤肥分、草生栽培、不使用除草劑。

【保存與食用】

茂谷柑耐久放是受歡迎的原因之一，但要如何正確保存，又要如何吃得優雅？以下告訴你！

- 1.過年前採收出貨的茂谷柑可在常溫置放約3~5天再食用，置放幾天能讓果肉更柔軟，甜度更提升。只需置放在冬日室溫陰涼處即可，年後採收的茂谷柑最佳賞味期約5天。
- 2.以保鮮袋密封置於冷藏，即可再延長保存，但仍請盡快食用。



【供應品項】

茂谷柑 25A 以上(安全優)詹錦章-5 斤/盒，售價：550 元/盒

🎁 產品優惠

品名	規格	生產者	原價	優惠價	優惠期間	供應說明	優惠原因	9折身分是否再享優惠
本土黑豆瓣醬	460g	民生	143	129	1/3-1/29	全社	生產者推廣優惠，鼓勵社員增加利用。	是
本土黑豆豉	80g	民生	50	45	1/3-1/29	全社		是

羊肩排	300g	舍利蓮	395	375	2021/12/27-2022/1/29	全社 限量供應	生產者為回饋社員，鼓勵社員增加利用。	是
台灣山茶 花籽油 (苦茶油)	300ml	金椿	2000	1800	2021/12/25-2022/1/29	全社限量 供應，現 有庫存利 用完為止	生產者推廣優惠 鼓勵社員增加利 用。	是
黑麥汁	330ml	東南	40	36	2021/12/13-2022/1/29	全社	利用趨緩，生產 提供推廣優惠， 勵社員利用。	是
原味寬麵	450g	麵本家	110 /2 包	99 /2 包	1/17-1/29	全社	生產者提供 2 包 9 折優惠，鼓勵 社員利用。	否
虱目魚 香絲	50g	鰻鄉	90	81	2021/12/20 至利用完為 止	全社 限量供應	生產者推廣優 惠，鼓勵社員增 加利用。	是
海鱷 中段輪切	400g	湧升	580	500	2/7-3/31	全社限量 供應，現 有庫存利 用完為止	生產者推廣優 惠，鼓勵社員增 加利用。	是
益全純米 大吟釀	500ml	宜穀	1260	1134	即日起 ~1/29	全社	農曆新年將近， 提供優惠與社員 一同歡慶迎接新 年，請社員多加 利用。 *禁止酒駕*酒後 不開車、安全有 保障*	否

恢復供應

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	供應區域	說明
濃縮 桂圓 薑湯 (重薑 口味)	670g	溪底遙	450	1/17	無	全社	生產者溪底遙，使用來自南投中寮的無農藥龍眼、薑、黑糖、以及未漂白冰糖，經熬煮無添加人工防腐劑。因今年薑的收成時間較晚，恢復供應時間延至 1 月，請社員多加利用。
阿里山 金萱茶 (冬茶)	150g	洪紹勛	500	2/4	季節限量	全社	大家快來品嚐今年冬茶。產於嘉義石棹，茶園海拔約 1600 公尺左右；因常年處於日夜溫差大、日照短且雲霧環繞的環境，純正手工採茶加上洪紹勛的製茶技術，讓金萱特有的清柔花香、奶香味較深沈，口感豐潤滑順，不突兀，飲後餘留口中的卻盡是甘甜豐美的餘韻。
阿里山 烏龍茶 (冬茶)	150g	洪紹勛	750	2/4	季節限量	全社	大家快來品嚐今年冬茶。產於嘉義石棹，茶園海拔約 1600 公尺左右；因常年處於日夜溫差大、日照短且雲霧環繞的環境，讓茶葉的香氣淡雅，有獨特的山頭氣味，純正手工採茶加上洪紹勛的製茶技術，讓茶湯甘醇香甜順口、喉韻佳耐沖泡。

柑橘 果醬	180g	智立勞動 合作社	110	2/7	無	全社	智立勞動合作社將台灣本土生產過剩或有瑕疵的農產品製成果醬。不僅惜物，也提供二度就業機會。
----------	------	-------------	-----	-----	---	----	--

💰 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
桑椹 原汁 (無加糖)	600ml	陳稼莊	380	400	2/1	全社	生產者因原料及管銷成本調整，故需調整進售價
烏龍麵	280g	台灣 鴻德	14	15	2/1	全社	生產者因市場原物料調漲，故需調整進售價
冷凍 烏龍麵	800g/ 4 入	台灣 鴻德	90	93	2/1	全社	生產者因市場原物料調漲，故需調整進售價
無添加 貢丸	300g	振鈺	135	145	2/7	全社	生產者因原物料、貨運包材成本上升，不敷成本須調整進價
蝦仁起 司火鍋 料	300g	振鈺	140	150	2/7	全社	生產者因原物料、貨運包材成本上升，不敷成本須調整進價
仙楂 美人果	150g/ 包	春一畝	195	210	2/7	全社	原物料及運費上漲，故需調整價格
柑橘 果醬	180g	智立勞動 合作社	100	110	2/7	全社	生產者因原料及管銷成本調整
香橘乳 酪蛋糕	6 吋 /500g	瑪諾 蘭迦	400	420	2/14	全社	生產者因原物料、貨運包材成本上升，不敷成本須調整進價
原味起 司蛋糕	6 吋 /500g	瑪諾 蘭迦	330	345	2/14	全社	生產者因原物料、貨運包材成本上升，不敷成本須調整進價
桑椹乳 酪蛋糕	6 吋 500g	瑪諾 蘭迦	380	420	2/14	全社	生產者因原物料、貨運包材成本上升，不敷成本須調整進價

黑豆 蛋糕	6 吋 /400g	看天田	400	420	2022/2/14	全社	生產者因原物料、貨運 包材成本上升，不敷成 本須調整進價
黑豆 桂圓 布朗尼	6 吋 /400g	看天田	500	525	2022/2/14	全社	生產者因原物料、貨運 包材成本上升，不敷成 本須調整進價

🔊 供應狀況

品名	規格	生產者	缺貨狀況說明	預計恢復時間
雨林咖啡日曬 曼特寧(原豆)	230g	雨林商行 (吳子鈺)	因生產者目前存量不足，待架 上庫存利用完畢，需暫停供應 直至新批次到港，預計 2 月中 下旬到港	3 月中上旬
雨林咖啡日曬 曼特寧掛耳包	6 包/袋	雨林商行 (吳子鈺)	因生產者目前存量不足，待架 上庫存利用完畢，需暫停供應 直至新批次到港，預計 2 月中 下旬到港	3 月中上旬

👤 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：

◎品保專員、活動企畫專員、乾貨理貨人員、短期理貨人員-蔬果(工作地點：三重總社)

◎短期理貨人員-蔬果(工作地點：台中分社)

◎儲備站長(工作地點：斗六站)

◎月薪站務(工作地點：士林站、大直站、東門站、板橋站、賴厝站)

◎時薪站務(工作地點：士林站、大直站、東門站、林口站、員林站、南門站)

職缺說明請至104人力銀行查詢 <https://goo.gl/jkinnX> 或掃右方條碼

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





推薦年菜水產

水產年菜食譜



■黃芬香石斑魚



■澎湖大花枝

■紅燒赤鯨



■蔥薑淋石斑



■花枝招展



團聚時刻
益全純米大吟釀



好久不見 好友
怎能少了 好酒

2022.01.17 ~ 01.29 年前限定期間9折優惠 (優惠身分不重複折扣)

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障