



週報期數 / 2022 年 2 月第 3 週

## 📢 社內公告

### ◆二二八連續假期服務時間異動公告

社員們好！二二八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

	2/26(六)	2/27(日)	2/28(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		
※三重站連假期間皆暫停服務，龍潭站 2/26(六)、2/28(一)服務至 17:00			

#### 二、線上訂購個人宅配

24 小時不休息 <https://www.hucc-coop.tw/> 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至週五，非冷凍到貨時間為週二至週六。

訂購日期(上午 9:00 後)	2/22(二)	2/23(三)
冷凍到貨日期	2/25(五)	2/28(一)
非冷凍到貨日期	2/26(六)	3/01(二)

### 三、當日配 配送時間調整

2/26(六)、2/28(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，近期因疫情及連假因素包裹量繁盛，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（注意：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。

### 五、班配服務

2/25(五)17:00 前完成下單，將於 3/03(四)、3/04(五)到貨，逾期下單則延後 1~2 天到貨。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
- 

### ◆板豆腐、黑芝麻板豆腐延長保存期限說明

生產者名記，自 2/27 起製造之板豆腐及黑芝麻板豆腐產品，因製程增加殺菌作業，經產品檢測、品評，可使原效期 4 天延長為 8 天，但在此貼心提醒社員，因豆腐蛋白質含量高，易受環境溫度波動影響，除了使用保冷袋運送，其保冷袋無法維持長時間冷度，在炎熱天氣下須盡速回到冷藏庫內保存。

### ◆年貨預購產品滿意度調查開始了！

感謝您對合作社計畫性消費理念的支持，2022 年貨預購產品滿意度調查開始囉。邀請參與預購的社員，填寫線上問卷，告訴我們您食用或使用後的感受及建議，我們將蒐集大家寶貴的建議，做為來年調整的方向！

填寫時間：即日起~2/28(一)

請上問卷網址：<https://hucc-coop.surveycake.com/s/xN0ky> 或掃右方 QR-Code



## 🔊 新品上架

### ◆紅藜亞麻手作餅(小潘潘)-140g/包，88 元，2/14 起，全社限量供應

生產者小潘潘，手作餅配方中添加台灣全麥麵粉支持本土雜糧自主，麵糰中加入紅藜麥、奇亞籽、亞麻籽，不使用人工香料、氫化油脂、防腐劑。手作餅有淡淡奶香味，咬下後有種子顆粒的口感，適合在喝茶、咖啡配上的小點心。

### ◆義式核桃手作餅(小潘潘)-140g/包，88 元，2/14 起，全社限量供應

生產者小潘潘，手作餅配方中添加台灣全麥麵粉支持本土雜糧自主，不使用人工香料、氫化油脂、防腐劑。手作餅入口有奶香及鹹香義式香辛料的雙重風味，鹹香味道再加上核桃的顆粒成，讓您不自主一口接一口去探索細嚐它的融合風味。適合在喝茶、咖啡配上的小點心。

### ◆養殖烏魚排(邱經堯)-400g，200 元，2/14 起，全社限量供應

多物種低密度混合養殖，不使用藥物與除草劑，友善動物與養殖環境，烏魚排煮湯、清蒸、或煎烤皆宜。

### ◆冷凍有機三色蔬菜(看天田)-500g，95 元，2/21 起，全社供應

看天田-冷凍有機三色蔬菜由馬鈴薯丁、胡蘿蔔丁、毛豆仁等三種蔬菜混合包裝，採有機種植經殺菁急速冷凍保存，烹調時毋須解凍直接快炒煮熟後食用。

### ◆原味香腸(花肉社)-300g，170 元，2/21 起，全社供應

具優質的環境及飼養技術，整合產製銷產業鏈，提供優質的肉品。解凍後料理使用，適合燒烤或油煎。

### ◆蒜味香腸(花肉社)-300g，170 元，2/21 起，全社供應

具優質的環境及飼養技術，整合產製銷產業鏈，提供優質的肉品。解凍後料理使用，適合燒烤或油煎。

### ◆豆腐餅(名記)-200g，70 元，2/28 起，全社供應

生產者名記，以非改黃豆為原料製作，純手工捏製後經油炸，可煮湯、滷，依個人喜好的調理方式，進行添加使用。

## 📣 產品推廣

### ◆ 青江菜豬肉水餃(沛騰)-50 粒/包，255 元

農友蔬菜過剩轉加工水餃，並選用合作社指定原料，包含花肉品社的腿肉及豬油、溢香豆麥醬油及農友的青江菜。水餃採純手工捏製、餡料飽滿。請社員多加利用。



## 🍎 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！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！

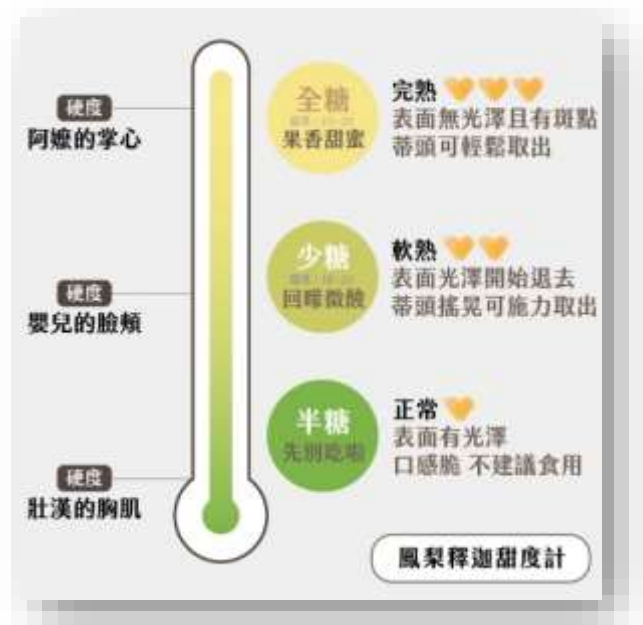
**少糖：**7-8 分熟的釋迦，摸起來如同嬰兒臉頰般彈嫩的鳳梨釋迦，輕輕壓下去還會回彈的質地，這個階段的鳳梨釋迦，外表是綠中帶黃，表面的光澤逐漸退去，蒂頭需施力搖晃才能取出，此時是「少糖」(甜度約在 18~22 之間)階段，

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！今年因為寒流陣陣導致大目釋迦裂果嚴重，產地約 7~6 成都受影響，但此裂果只是表面，並不影響內部肉質，為了與農友共同分擔農損，邀請社員一



同支持裂果釋迦，若在架上看到表皮裂開的大目釋迦，也請不要棄嫌喔！此外，吳金洛大哥的鳳梨釋迦因產量較少產季已告一段落，可以多多利用李俊儀的釋迦！

## 【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(友善優)李俊儀-台斤，售價:150元/斤

盒裝-大目釋迦(友善優)李俊儀-5斤/盒(約4~8顆)，售價:800元/盒

## ◆環保級張治榮及安全級魏裕宸的桶柑現正供應中！

### 【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

### 【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。



### 【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】

桶柑農友魏裕宸與其太太陳秋杏都是嘉義農專畢業，夫妻倆本是傳承父執輩以種植夏日綠竹筍為主，但因綠竹筍的產季集中在夏季，為了讓全年都有農務活可幹，10多年將自己原

先荒廢的土地開始種植桶柑，此田區在桃園復興鄉，海拔約 400 公尺，此區域日夜溫差大，雲霧繚繞水氣多，位於水庫上游因此水源乾淨且充足，非常適合桶柑生長，原先此地區多是以種植桶柑為主，但因價格太差，當地農民紛紛轉種綠竹筍，經過魏大哥的努力，讓逐漸消失的桶柑產業在復興鄉有復興的機會。農友採減藥栽培，非以衝產量為第一目標，小果期就會停藥，後期以性費洛蒙做防治，雖然效果有限，地上落果多，但為了土地永續發展且種的安心食的安心，甘之如飴。

## 【供應品項】

桶柑(安全優)魏裕宸-台斤，售價:50 元/斤

桶柑小(安全優)魏裕宸-台斤，售價:30 元/斤

## ◆棗子季節到！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

### 【農友介紹】



生產者楊三慧，其田區位於蜜棗主要產區高雄燕巢，其土壤富含礦物質，使得該區種植的蜜棗及芭樂品質優良，而楊三慧的蜜棗為台灣古早的品種，果肉細緻香甜之餘帶點微酸的尾韻，是記憶中棗子的老味道。全程農友不施用農藥資材，只用昆蟲費洛蒙和拉網室的方式防治病蟲，以維持田區生態鏈的豐富，將打下來的落果自行堆肥做為肥料的主要來源，燕巢當地種植友善或有機棗子的農友不多，剛開始楊安和大哥都被街坊鄰居笑傻子，倒掉堆肥的比賣出去的多，但經過多年努力，收益逐漸平衡，歡迎社員多多鼓勵與支持！

## 【供應品項】

蜜棗(友善優)楊三慧-台斤：195 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

茂谷柑 25A(安全優)詹錦章-900g±10%/袋，售價：137 元/袋

## ◆鮮甜多汁的小番茄產量正值高峰，請多多利用！

### 【供應品項】

#### ●玉女小番茄：

不僅顏色豔紅、皮薄多汁、果實糖度亦高，番茄喜歡乾燥涼爽的環境，因此秋季到隔年春季，都是品嚐番茄的季節，風味、品質俱佳。

玉女小番茄因為皮薄多汁，容易裂果特性，栽培不易。

玉女小番茄(健康優)張東賢-1 斤/盒，售價: 185 元/盒

玉女小番茄(健康優)張東賢-10 斤/箱，優惠價:1790 元/箱

其產地位於台中烏日，產季約莫 12 月底~4 月底供應，採溫室無農藥栽培，皮薄多汁風味佳。



#### ●金瑩小番茄

外觀和橙蜜香非常相似，但風味卻是大大不同！金瑩小番茄果實偏長，果皮、果肉呈現討喜的金黃色，吃起來皮薄但果肉偏後，口感十足且多汁，果肉甜度高又帶點番茄的清酸香氣。

金瑩小番茄(環保優)曹素珍-約 600g/袋，售價:132 元/袋

其產地位於彰化溪湖，供應時間約莫 12 月底~4 月，溫室無農藥無化肥栽培。



## ●蜜紅 3 號小番茄

其特性為皮薄多汁，與玉女小番茄很相近，只是口感較 Q 彈脆口，其糖度可達 8~12°度，讓人齒頰留香。

**蜜紅 3 號小番茄(健康優)陳慶輝-1 斤/盒，售價:180 元/盒**

其產地位於彰化埔鹽，供應時間約莫 12 月底~4 月，採溫室減農藥介質栽培。



## ◆屏東安全級蓮霧現正供應中！



### 【農友介紹】

生產者為鄭欽永，田區位於屏東縣春日鄉，不用外來有機質肥料，以果樹本身的落葉枝條打碎混入土中，更加自然環保，並且採安全用藥，不用生長激素，口感細緻、果形渾圓，水分多，好吃又安心。

### 【供應品項】

**蓮霧(安全優)鄭欽永-1.5kg/盒，售價:310 元/盒**

**蓮霧(安全優)鄭欽永-台斤，售價:100 元/斤**

## ◆久等了，開春後草莓逐漸穩定供應，不要錯過這安心的酸甜美味！

### 【農友與產品介紹】

令人期待的草莓季就要開始了！依主婦聯盟合作社農產品自主管理原則，連皮吃的草莓須為健康級以上(含環保及友善級)，不可使用農藥，但草莓容易產生病害，氣候變遷下種植更具挑戰。目前合作社的草莓農友眾多，有苗栗的陳櫻櫻(環保級)、陳森郎(環保級)、鍾文標(環保級)、范桂達(友善級)；桃園的謝秋芸(環保級)；嘉義的東山合作社(健康級)、劉子瑄(環保級)、李健銘(環保級)；台南的洪淑珍(環保級)等等。品種則有香水、蜜香、豐香、優雪、大心等，琳瑯滿目，風味各有千秋，歡迎社員到站所看看，讓大人和小孩都能安心享用草莓。



※因近期產地陰雨連連，果實偶爾會有些許水傷，農友已儘量替除，但因農產品的異常狀況往往需經過運輸後才會出現，若社員回家開盒有發現些許異常果，還請社員見諒。

## ◆長實金柑現正供應中，請社員多多利用！

### 【農友介紹】

農友林庭財為宜蘭礁溪的蘭陽金柑生產合作社理事長，因金柑營養豐富，他也致力推廣「鮮食」金柑！他自己管理的田區也是宜蘭縣第一個獲得有機認證金棗果園。林大哥務農經驗超過四十年，早期礁溪是金棗的盛產地，大部分農民大量種植加上中國進口低價競爭下，宜蘭的金棗淪落為削價競爭，價格很差。林庭材因此移往梨山生活，直到數年前林務局收回梨山的租地，於是回到礁溪老家繼承父業，種植金棗。林庭財希望能以無污染的種植，來改變過去傳統農作的方式，以



前只要一年噴灑農藥兩三次就可以解決雜草及病蟲害的問題，現在因不使用除草劑，平均約 45 天拔草一次，管理時間成本翻好幾倍，為了防止蟲害近幾年也開始嘗試網室栽培，不惜成本的建造設施，只為了維持金柑的產量及品質穩定。而且友善的栽培環境，也有利於營造昆蟲及微生物的多樣性。也能減少對生態環境的干擾長實金柑為宜蘭地區特色農產品，過去多用於醃漬品加工，故果實品質與栽培成本要求較低，除草劑施用與農藥管理的低價策略即為過去金柑產業的常態。金柑全果鮮食味美、營養價值高、好入口，外觀金黃，年節前擺盤極為討喜。農友為求鮮食的安全性與堅持環境永續的概念，堅持不用除草劑與農藥，請社員多加把握，支持我們台灣的特殊季節性產品。金柑香甜的外皮甜混合帶酸果肉，風味最佳食用的大小是中果一口一顆最合適，入口一瞬間帶酸，但越咬越香越甜，是很特殊的味蕾感受。

### 【供應品項】

長實金柑(友善優)林庭財，165 元/斤/盒

※ 因近期產地陰雨連連，果實偶爾會有些許水傷，農友已儘量替除，但因農產品的異常狀況往往需經過運輸後才會出現，若社員回家開盒有發現些許異常果，還請社員見諒。

## 🔊 成分異動

### ◆韓式泡菜(新來源)-450g

- 1.因法規變動，韓式泡菜成分「魚露」，更改為「玉筋魚露」。
- 2.新批次上架產品，生產者將進行補丁作業，品質上沒有疑慮，請社員多加利用。

## 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
阿里山金萱茶(冬茶)	150g	洪紹勛	500	2/4	季節限量	全社	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	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。
糙米輕乳酪蛋糕	350g	看天田	380	2/14	週預訂品項	全社	原為節慶預購品項，因應社員需求改成常態週預訂，讓社員能多多利用。

## 停止供應

品名	規格	生產者	停止供應原因	停止供應時間
茂谷香腸	225g	信功	指定原料茂谷柑酒已利用完畢，此品項將停止生產。	待社內庫存利用完畢
鮮奶布里歐吐司(珠寶盒)	140g	華馥	歐洲發酵奶油供應商應疫情影響，價格持續調漲與供貨不穩，生產者無法穩定供應，故須停止供應此規格品項。	北倉日配麵包即日起



## 💰 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
糙米 輕乳酪 蛋糕	350g	看天田	360	380	即日起	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
蔥香 天婦羅	300g	振鋤	105	125	即日起	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
原味 沙拉醬	300g	恩德發	60	65	2/14	全社	生產者因原料及管銷成本調整
米粉	300g	永盛	100	110	2/21	全社	生產者因原料及管銷成本調整，故需調整進售價
黑豆 蛋糕	6吋 /400g	看天田	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
黑豆 桂圓 布朗尼	6吋 /400g	看天田	500	525	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
蘿蔔糕	750g	餐御宴	100	105	2/14	全社	生產者因工資、包材與合作社提供原料雙調漲，故調整進價
核果 燕麥芽奶	1000ml	稻屋	100	110	2/14	全社	生產者因原料及管銷成本上漲
蓮藕 杏仁奶	1000ml	稻屋	100	110	2/14	全社	生產者因原料及管銷成本上漲
五穀 益生源	1000ml	稻屋	100	110	2/14	全社	生產者因原料及管銷成本上漲

## 📦 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
海鱺 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
羊肩排	300g	舍利蓮	395	375	2021/12/27-2022/2/28	全社限量供應	生產者為回饋社員，鼓勵社員增加利用	是
鹽香 九號花生-	300g	土豆世家	95	67	2/9起至利用完為止	全社限量供應，現有庫存利用完為止	餘量較多，鼓勵社員增加利用。	否

## 👤 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、系統分析師、活動企畫專員、教育訓練專員、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：大直站、東門站、板橋站、中和站、林口站、賴厝站、麻園頭站)

◎時薪站務(工作地點：大直站、東門站、新店站、中和站、林口站、員林站、麻園頭站、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](mailto:leo.chen@hucc-coop.tw)

