



週報期數 / 2022 年 3 月第 3 週

## 📢 社內公告

### ◆合作社「個人宅配(EC)」與「當日配」服務調整公告

社員們好！合作社個人宅配(EC)與當日配相關調整公告如下：

個人宅配(EC)上線後，為讓社員有優質的線上服務體驗，因而於測試期中，提供優惠配送門檻，以增進使用親切度。近期，由於運費及相關成本增加，社內重新檢視相關配送門檻及營運成本後，將重新調整配送門檻至 1,099 元(常溫冷藏、當日配)、1,500 元(冷凍)。調整後的優惠門檻，仍由社內吸收部分成本，以持續提供社員優質服務及使用親切度。相關調整作業時間及配送門檻，說明如下：

#### 一、個人宅配：自 3/15(二)起免運費門檻調整

- 常溫冷藏溫層：訂單金額由原先測試期的優惠 999 元，調整為滿 1,099 元免運費，未滿 1,099 元需支付運費 150 元。
- 冷凍溫層：維持訂單金額滿 1,500 元免運費，未滿 1,500 元需支付運費 230 元。
- 離島運費另計，蘭嶼地區免運費門檻維持不變。
- 預購訂單配送門檻與溫層計費方式同上。

#### 二、當日配：3/15(二)起，當日配服務正式營運，歡迎社員多加利用！

- 配送範圍：台北、新北、桃園、新竹、台中、高雄、台南等市區，指定範圍內配送。
- 下單時間：當日 00:00-14:00 至官網當日配專區下單。
- 訂單金額：當日配不分溫層訂單金額由原先測試期的優惠 999 元，調整為滿 1,099 元免運費，未滿 1,099 元需支付運費 110 元。
- 配送時段：當天 14:30~16:30 或 19:00~20:00，由站所出貨、委外機車配送。

#### 三、籃菜：3/15(二)起，個人宅配(EC)與當日配新增籃菜品項供應(個人宅配取消蔬菜箱)。



籃菜規格 4-6 包菜、每籃預估金額 450 元，以實際出貨金額為準，線上已付金額與實際出貨之差額，於出貨後 7-10 個工作天轉買菜金供下次利用抵扣。

## ◆2022 母親節預購開跑

2022 母親節預購：輕盈呵護·日常保養·美味養生

- 預購：3/07(一)-3/26(六)
- 取貨：4/25(一)-5/07(六) \*母親節 5/8(日)
- 限量活動開跑

(1)綠藤品項滿額贈：8ml 保濕精華液

(2)預購品項滿項贈：有機棉口罩套

※數量有限贈完為止，活動詳情見專刊及官網說明

## ◆2022 母親節預購專刊勘誤

(1)經典保濕組中產品圖片「奇蹟辣木油」誤植為「綠色海洋精華油」。

(2)草莓清酒為指定農友草莓原料，成分部分未標示「\*」。

特此說明並致歉，造成社員不便請見諒。

## 🔊 新品上架

### ◆手工玫瑰草莓果醬(蘿拉)·230/罐·240 元·3/21 全社現量供應

生產者蘿拉，手工果醬的翹楚，使用合作社合作農友的草莓及大花玫瑰製成。原料簡單，不添加香精及色素。可做一般果醬使用，亦可作為淋醬，淋在奶酪或冰品上面添加後食用，增加風味。

## 🍎 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，吳金洺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】

### ●李俊儀鳳梨釋迦

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

### ●吳金洺鳳梨釋迦

鳳梨釋迦(環保優)吳金洺-台斤，售價:145元/斤

吳金洺大哥的鳳梨釋迦雖產量較少，但也有在架上喔，有看到的社員可以一併利用！

## ◆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

## 【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(目前空窗期，請耐心等待)

## ◆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，農友已儘量剔除，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。

## ◆台灣葡萄重鎮彰化大村鄉的葡萄足量供應，請社員多多利用！

### 【農友介紹】

葡萄為溫帶果樹，要在亞熱帶國家栽種本屬不易，技術門檻更高，彰化縣大村鄉是台灣第一個引進巨峰葡萄栽種的地方，經多年發展葡萄品質穩定，已在台灣市場佔有一席之地，且合作社

農友賴國鎮為了讓社員食得更安心，以減農藥方式栽培，降低土地環境傷害與人體負擔，產出的巨峰葡萄果皮黑亮、外表果粉均勻飽滿、果肉 Q 彈多汁，葡萄顆顆風味濃郁、甜度十足！

## 【供應品項】

巨峰葡萄溫室(健康優)賴順清-1.5kg/盒，售價：530 元/盒

巨峰葡萄(健康優)賴順清-500g/盒，售價：165 元/盒



## ◆厚工栽培水果頭，枇杷來報到！

### 【農友介紹】

農友徐俊明的枇杷園位於海拔 500 至 800 公尺間的台中新社。徐家的枇杷園承襲自父親，小時候徐俊明便常在農園裡打滾，每週末還得協助農事，直到 32 歲那年才正式回鄉接手；原本使用慣行農法，2004 年徐俊明生了一場大病後，有了不一樣的體悟，於是改以友善耕種方式，不使用農藥、除草劑，從一開始賠本做白工，到如今枇杷園生意盎然，過程雖然艱辛，但在徐家人的心裡種出健康作物，遠比什麼都重要。如今，徐俊明的兒子徐崇儒與媳婦也一起加入枇杷園的農事行列，讓友善一代傳一代！

※枇杷怎麼吃？

將枇杷連皮輕輕沖洗後，剝枇杷要從果臍處剝起，如同剝香蕉一般，一片片地剝下來，不但輕鬆好剝又漂亮，而且一點也不沾手喔！剝皮後的枇杷要趕快食用，以免果肉因接觸空氣而產生氧化。除鮮食外，枇杷果肉也可製成罐頭、釀酒，甚至可將枇杷去皮、去仁，加入冰糖熬煮食用。我們的枇杷農友採用草生栽培，注重生物多樣化的栽培理念，即使辛苦，仍堅持與萬物共處、守護土地，邀請大家以共同購買支持這條友善道路！

### 【保存說明】

成熟的枇杷建議即早食用完畢。約 8-9 分熟成時採收，建議帶回家的枇杷可先置於常溫 2 天，再以 8°C-12°C 冷藏，可保存 5-7 天。冷藏時建議外盒包覆報紙，避免直接接觸冰箱冷空氣，以免表皮褐變脫水。

### 【供應品項】

枇杷(環保優)徐俊明-375g/盒，售價：215 元

枇杷(環保優)吳金洛-520g/盒，售價：315 元/盒





※今年另外一位生產者吳金洛大哥的枇杷，因為田區租約到期，因此減產，雖然供應數量較少，但有機會在架上看到的話，也可以多多利用喔~~

◆乘著東部太平洋的風來的黃澄澄的晚崙西亞橙，有著迷人的香味，歡迎社員多加利用！

## 【農友介紹】

農友湯崙森，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，主要種植各類柑橘類作物。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。

## 【產品說明】

晚崙西亞橙原產於葡萄牙亞達島，之後才引進台灣，果實較柳丁大顆、少籽，肉質細緻且甜中帶點微酸，多汁而香味濃郁，因此又稱香丁，是風味相當迷人的橙類。香丁屬晚熟種，開花期為每年三至四月，亦是去年的結果成熟採收的時候—今年花、去年果同時高掛枝頭，花果共賞的美景讓人稱奇。然而果實高掛枝頭長達十二個月，



風險高於其他水果，果實必須熬過一整年病蟲害的考驗，存活下來的才能採收。由於果實損耗大且需要嚴格的管理技術，讓許多農友卻步，近年來栽培面積大幅降低，目前僅存東河鄉有小量栽培。然而，在三、四月國產鮮果缺乏的時段，若能有鮮採而安心的香丁供應，實在是幸福的，這也是主婦聯盟合作社產品開發部開發這類水果的長期目標。

## 【供應品項】

晚崙西亞橙大(安全優)湯崙森-台斤，售價:78 元/斤

晚崙西亞橙大(安全優)湯崙森-台斤，售價:76 元/斤

晚崙西亞橙大(安全優)湯崙森-台斤，售價:74 元/斤

## ◆冬果鳳梨妙用多，生食之外還能以入菜的方式增加食用多樣性！

因產季調節及因應年節需求，南部農友陳映延及李朝貴近期供應了數量充足的鳳梨，冬果鳳梨因為成長較慢，果肉較細緻，但風味較為強烈，酸度也較夏果明顯，除了直接食用，社員們也可以將鳳梨做成飲品或是入菜，增加調理的多樣性！鳳梨在國內以鮮食為主，在歐美國家卻有截然不同的吃法，例如燒烤過後搭配肉類食用，以解肉類的油膩，而烤肉搭配富含維生素 C 的水果食用，也能降低身體負擔，以下是冬果鳳梨的食譜推薦，大家可以多多嘗試利用喔！官網上也有許多推薦的鳳梨料理，可查看參考。

### ●推薦食譜一：鳳梨蒜醬

#### \*材料

鳳梨 250 公克、醬油 4 大匙、蜂蜜 2 大匙、蒜頭 4 瓣

#### \*步驟

鳳梨去皮切塊，蒜頭去皮，放入果汁機打成泥。醬油、蜂蜜混合後，與作法 1 拌勻即可。

【推薦搭配】鳳梨酵素可軟化肉質，適用各種肉類燒烤，或當拌炒底醬。

### ●推薦食譜二：鳳梨熱紅茶-

#### \*材料

鳳梨 1 顆、二砂糖適量、紅茶 2 包(約 8~10g)

#### \*步驟

鳳梨去皮切小塊裝入電鍋內鍋，加入約 3 公升的水及二砂糖適量(依個人甜度喜好)，放入電鍋後在外鍋加約 1.5 杯水開始烹煮，至開關跳起，加入茶包泡置約 10 分鐘後，將茶包撈起。

鳳梨紅茶香氣濃郁，讓人一口接一口，是一年四季都適合的飲品。要注意茶包不要靜置過久以免茶湯太苦！

## 📣 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)	新一批進貨前檢驗合格，可恢復正常供應	3/17
雨林咖啡日曬曼特寧掛耳包	6 包/袋			

## 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
番社 十六號米	2kg	東山 合作社	265	3/14	限量供應	全社	臺南十六號米，米粒外觀晶瑩剔透風味佳，素有台版越光米的美稱。以友善環境無毒方式種植。
喜願 中筋麵粉	1.2kg	喜願行	120	3/21	無	全社	喜願白海豚中筋麵粉，使用契作本土小麥台中選二號研磨，粉質細緻色度勻白，研磨後不經後製配粉，總粉直接扮合，靜置熟成適合做白吐司、法國麵包、包子饅頭等中式麵點。
花生粉	100g	豪紳	75	3/21	限量供應	全社	生產者為豪紳，使用指定花生，焙炒後研磨成花生粉，無任何調味，不添加防腐劑且通過黃麴毒素檢驗，因應清明節需求限量供應。

## 暫停供應

品名	規格	生產者	暫停供應說明	暫停供應時間
不漂白再生抽取衛生紙 (130抽)---6包	6包/袋	永豐餘消費品 實業股份有限 公司	因生產者-永豐餘目前無法供應符合合作社的產品驗收標準，故暫停本品項採購作業。	待庫存利用完 即暫停供應。
不漂白抽取衛生紙 (指送)---48包 8袋	8袋/箱			
再生衛生紙便利包 ---10包	10包/袋			
再生衛生紙便利包 (指送)---60包 6袋	6包/箱			
再生擦手紙 (抽取式)---單包	單包裝			
再生擦手紙 (指送)---20包	20包/箱			

## 🎁 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
海鱸中段輪切	400g	湧升	580	500	2/7-3/31	全社限量供應，庫存利用完為止	生產者推廣優惠，鼓勵社員增加利用。	是
核桃果子	150g	寶綠	142	任 2 件 8 折	3/14 起	全社	季節性產品，庫存較多，鼓勵社員利用	否
杏仁酥	200g	寶綠	180					
芝麻酥	250g	寶綠	175					
南瓜子酥	200g	寶綠	185					
九號花生	300g	王國輝 (土豆世家)	128					
小紅豆	200g	松記食品	82					
甘納豆	200g	松記食品	83					
花生小魚	140g	溪和	275					
原味花生牛軋糖	250g	聯淳	110					
棗泥核桃軟糖	220g	聯淳	155					
法式香檬軟糖	100g	豆之家	75					
原味寸棗	150g	全冠	43					
黑芝麻寸棗	150g	全冠	43					
麻糬 (白芝麻)	150g	全冠	56					
麻糬 (杏仁)	150g	全冠	85					

台灣玉米好棒棒	140g	上下游	125	任 2 件 8 折	3/14 起	全社	季節性產品,庫存較多,鼓勵社員利用	否
雜糧沙琪瑪禮盒	720g	鴻福食品	170					
胡椒菜脯餅	200g	鴻福食品	56					
岩燒海苔餅	200g	鴻福食品	56					
花生酥心糖	220g	聯淳	93					
雙色生仁糖	250g	全冠	135					
鮮乳坊蛋捲	250g	慕渴	330					
桑椹果粒醬	300g	陳稼莊	225	212	3/28-4/16	全社	桑椹季節即將來臨,生產者提供進價優惠,同步優惠社員。	是
桑椹原汁(無加糖)	600ml	陳稼莊	400	376	3/7-3/26	全社		是

## 💰 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
杭白菊	70g	韓順雄	260	265	3/7	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。
黃金菊	70g	韓順雄	270	275	3/7	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。

全麥吐司 (珠寶盒)	230g	華馥 (珠寶盒)	68	70	3/14	北北、北南分社 (地區性生鮮麵包)	生產者因原物料、 貨運包材成本上 升，不敷成本須調 整進價。
農夫麵包	230g	華馥 (珠寶盒)	95	100	3/14	北北、北南分社 (地區性生鮮麵包)	生產者因原物料、 貨運包材成本上 升，不敷成本須調 整進價。
佛卡夏	200g	華馥 (珠寶盒)	54	60	3/14	北北、北南分社 (地區性生鮮麵包)	生產者因原物料、 貨運包材成本上 升，不敷成本須調 整進價。
蜂蜜 洛代夫	230g	華馥 (珠寶盒)	100	110	3/14	北北、北南分社 (地區性生鮮麵包)	生產者因原物料、 貨運包材成本上 升，不敷成本須調 整進價。
法式核桃	180g	華馥 (珠寶盒)	72	75	3/14	北北、北南分社 (地區性生鮮麵包)	生產者因原物料、 貨運包材成本上 升，不敷成本須調 整進價。
根源 天然珊瑚 海鹽	300g	根源	99	110	3/21	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。
喜願 中筋麵粉	1.2kg	喜願行	115	120	3/21	全社	因應市場物價波 動，恢復上架時將 同步調整售價，懇 請社員持續支持及 利用
花生粉	100g	豪紳	70	75	3/21	全社	生產者因原物料、 加工成本調漲，故 調整進價與售價。

善糧白肉雞雞腿	500g	江森	290	278	3/28	全社	因社內採全雞利用，為避免部位肉(雞腿 / 雞胸)利用狀況失衡，調整產品進售價，以調節利用
善糧白肉雞雞腿(去骨)	320g	江森	300	288	3/28	全社	因社內採全雞利用，為避免部位肉(雞腿 / 雞胸)利用狀況失衡，調整產品進售價，以調節利用
善糧白肉雞雞腿剝塊	500g	江森	300	288	3/28	全社	因社內採全雞利用，為避免部位肉(雞腿 / 雞胸)利用狀況失衡，調整產品進售價，以調節利用
善糧白肉雞雞胸	400g	江森	135	150	3/28	全社	因社內採全雞利用，為避免部位肉(雞腿 / 雞胸)利用狀況失衡，調整產品進售價，以調節利用
善糧白肉雞雞腳	16 支	江森	85	80	3/28	全社	因社內採全雞利用，為避免部位肉(雞腿 / 雞胸)利用狀況失衡，調整產品進售價，以調節利用
本土小麥一口杏仁酥	180g	上下游	105	115	4/4	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

## 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、蔬果理貨人員、短期理貨人員-蔬果(工作地點：三重總社)

◎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、蔬果理貨人員、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：信義站、大直站、中和站、林口站、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、南門站、美術館站)

職缺說明請至104人力銀行查詢 <https://goo.gl/jkjnnX> 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)



掃我看鮮魚食譜



來自東北角  
肉質鮮美Q彈細刺少  
採用對海洋環境友善的船釣漁法捕獲(僅供應北北、北南分社站所)

450g **385元**

**黃雞魚優惠供應中**



