



**加入合作社 正著時**  
**四方鮮乳送給你**

**期間限定**  
**4/1-5/31**

新社員入社程序完成與  
加入LINE好友

詳情請見官網

週報期數 / 2022 年 4 月第 1 週

## 社內公告

### ◆清明連假服務時間異動

社員們好！

清明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

	3/31(四)	4/2(六)	4/3(日)	4/4(一)	4/5(二)
站所	服務至 18:00	服務至 18:00	暫停服務	服務至 18:00	服務至 18:00
線上訂購	可下單				
社員服務	正常	暫停服務			
※3/31(四)因應季盤點，站所提前兩小時結束服務 (龍潭站服務至 17:00、三重站服務至 17:30) ※三重站連假期間皆暫停服務					

#### 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~週五，非冷凍到貨時間為週二~週六。

訂購日期 (上午 9:00 後訂購)	3/29(二)	3/30(三)	3/31(四)	4/1(五) 4/2(六) 4/3(日)	4/4(一)	4/5(二)
冷凍預計最快到貨	4/1(五)	4/4(一)	4/5(二)	4/6(三)	4/7(四)	4/8(五)
非冷凍預計最快到貨	4/2(六)	4/5(二)	4/6(三)	4/7(四)	4/8(五)	4/9(六)

### 三、【當日配】配送時間調整

3/31 因站所季盤點全天暫停服務。

4/2(六)、4/4(一)、4/5(二)，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

4/1(五)17:00 前完成下單，將於 4/7(四)、4/8(五)、4/9(六)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\

### ◆有機棉預購品延後取貨公告

各位社員大家好，有機棉預購案品項「雙人兩用被(綠粉二色)」及「夏被(綠粉二色)」，因工廠機器故障，導致以上品項交期延誤，然預購訂單內品項須同時出貨，故有訂購到上述品項的社員，將延後至 4/18(一)後取貨；無訂購上述品項之社員，仍可於預定取貨日內取貨，造成不便，懇請社員體諒。

## ◆端午節預購專刊產品成分勘誤

廣式鴨肉粽調整成分，經風味試吃後調整口味，誤植成分含有花生，經確認廣式鴨肉粽內無花生，造成不便請社員見諒。

## ◆端午節預購品項食用說明

(一)蒲燒鰻覆熱方式： ※請先將蒲燒鰻退冰

- 1.瓦斯爐隔水加熱：煮滾一鍋水後關火，將蒲燒鰻靜置於熱水中，5-10 分鐘即可食用。
- 2.微波爐加熱：將蒲燒鰻置於盤中，以 800W 火力微波 2 分鐘即可食用。
- 3.烤箱加熱：將蒲燒鰻置於烤盤上，以烤箱 160°C 烤 5 分鐘即可食用。

(二)黑胡椒醃豬排覆熱方式：

- 1.直接以平底鍋煎熟。
- 2.烤箱以 200 度預熱 10 分鐘，烤 15~20 分鐘左右就可以上桌。

## ◆喜願全麥麵條效期延長說明

生產者喜願，自 3/21 起製造之全麥麵條產品，延長保存期限至 9 個月，麵條經保存測試，並更換密度較高材質包裝，品質無慮，請社員繼續支持。

## ◆近期蔬果品質說明

因近期連續降雨，採收的蔬果含水量偏高，可能會有部分水傷的情形，品質也較不好維持，社內已請農友與物流理貨端加強採後處理，盡可能減少相關異常品上架，亦請社員近期購買後蔬果盡早利用。

## ◆鄭源卿春菊不符本社自主管理規範說明

本社合作農友鄭源卿供應之春菊 (2/22 採收批次)，於 3/4 進行例行性架上抽驗，3/9 收取快篩報告檢出農藥殘留。檢出除草劑「比達寧」及「施得圃」，其中比達寧並非春菊推薦用藥 (註 1)，不符合環保級農藥殘留規範。合作社於檢出當日，隨即進行產品預防性下架，派員前往田區進行採樣，追溯並確認相關可能發生異常原因，經確認後判定應為「田區旁灌溉渠道遭噴灑農藥飄散汙染所致」。說明如下：

- 1.據產品部專員實地訪視農友田區，農友栽種春菊田區為簡易網室，全程使用有機栽培方式管理，灌溉用水為地下水，非取用灌溉渠道水。
- 2.網室內外及其他田區皆無除草劑痕跡，田區內距春菊較遠處之茼蒿(3/7 採收)農藥殘留檢驗結果為未檢出，可排除農友自行使用之可能性。
- 3.於春菊田區側邊之灌溉溝渠內發現有除草劑痕跡，採取現場剩餘春菊送驗，仍檢出微量農藥

殘留。

4.農友經詢問鄰田水稻農戶得知，鄰近水稻田適逢插秧後灌溉，水稻農民為防止灌溉渠道因雜草生長造成堵塞，2/15 曾在灌溉溝渠噴灑除草劑，因此造成除草劑飄散汙染至該田區之春菊。比達寧、施得圃也為常見用於防治雜草的除草劑。

鄭源卿表示因疏忽田區周遭的安全管控，導致社員利用到不合格之產品，感到非常抱歉，並表達願承擔產品耗損及社員退費。未來更加謹慎的管理，也會協助田區旁灌溉渠道雜草割除，以及增加防護網，避免類似情況再次發生。合作社也會追蹤確認農友完成前述改善措施。

## ◎退費方式：

本事件退費，合作社採主動連繫社員辦理。

退費批次：自 2/15(二)~3/9(三)利用之社員，請至原利用站所辦理退費，若社員家中尚有該產品請攜回站所銷毀。

退費期間：4/11(一)至 4/30(六)止。

班配社員將於 4 月份貨款扣除，線上訂購社員退款金額將轉至買菜金帳戶中。

註 1：食用風險：3/9 檢驗結果為 2 支農藥殘留。其中檢出比達寧 0.02ppm (非推薦用藥，不得殘留)。比達寧殘留量換算每日攝取容許量 (ADI) 為 0.2mg/kg b.w.，即一位 60 公斤體重的成人，每日需食用 600 公斤的春菊才會到達每日攝取安全容許量。

## 📣 新品上架

---

### ◆有機乾燥老薑片(安芯)，50g/包，195 元，4/4 全社供應

使用台灣有機農作物，低溫長時間乾燥而成。

## 📣 產品推廣

---

### ◆楓糖胡桃(樹窩)-150g，200 元

年節供應之楓糖胡桃正常上架供應中。使用合作社指定之台灣二砂糖搭配胡桃與加拿大楓糖製作，使用玫瑰鹽來最後的點綴，全成分不含人工香料、無防腐劑，讓胡桃呈現天然的奶香味與淡淡楓糖味，可添加於生菜沙拉、燕麥片或其他穀物中，亦可與牛奶、豆漿等一起沖泡，也可作為一般零食，香氣十足不甜膩，歡迎社員多加利用。

### ◆原味寬麵(麵本家)-450g/包，55 元

生產者麵本家，使用麵粉製成，並利用高、中筋麵粉特性調整出麵條 Q 彈口感；無添加防腐

劑。原味寬麵的寬度約 0.5 公分，依個人口感麵條水煮約 6 分鐘，喜愛吃有嚼勁寬麵煮湯麵或拌麵皆合適。

## ◆帶殼龍眼乾(楊滂瓚)-600g/包，360 元

近期適逢龍眼花開季節，惟因春雨不斷，導致 2022 年龍眼花結果率僅剩去年約 1~2 成左右，恐將導致今年度供應量銳減。合作社架上目前帶殼龍眼乾供應充足，社員可提前備貨、多加利用（端午甜粽、夏季冰品、甜湯可用）以免後續遇缺向隅。本品以古法製作，利用傳統土窯，以龍眼木熱風燻烘，除增加龍眼肉 Q 度外，更可增加其風味。本品可直接剝殼食用、煮甜米糕、甜粽、甜粥或加入冰品甜湯等，食材運用性高，歡迎多加利用。

## 🍎 當季水果

### ◆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/盒

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~

## ◆棗子季節來到尾聲了！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

## ◆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/盒

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。



## ●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，口感細致、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**



## ◆面對草莓農藥連連超標的消息，合作社的無毒草莓是你安心的選擇！

### 【農友與產品介紹】

令人期待的草莓季即將尾聲！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，苗栗有陳櫻櫻(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(友善級)、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。



## ※特別說明

Q：為什麼有時候草莓的風味落差很大？

A：除了品種之間的差異外，草莓風味受到環境氣候因素影響也很大，部分品種對於水份的吸收特別敏感，因此下雨時就會影響草莓的甜度，就需增加使用化肥的頻率將草莓的甜度拉住，但因為合作社草莓多採友善環保種植，草莓風味會較天然。

## ◆高品質吊網台農一號百香果現正上架中！

### 【農友介紹】

這次東山生產合作社供應的百香果，其田區來自於屏東的大武山山腳下，用天然純淨的水源灌溉生產，也是這些年推動檳榔園轉作果園的成果，屏東的冬季溫暖乾燥，將台農一號百香果產期調節至 3-6 月，而生產者為了減少防治昆蟲類的危害，減少農藥的施用，並建立了網室栽種，除了自己養蜂協助授粉外，也有採人工授粉讓授粉完全，讓百香果的果肉可以更飽滿。有別於手採百香果，農友採用吊網蒐集自然熟成落下的百香果，百香果也因為有吊網的保護，果肉不會因為撞擊而影響品質，希望社員可以在天氣漸暖的春日，一起來尝尝這香甜的美味！



### 【產品說明】

台農一號百香果其外觀呈現深紫色，香氣足，酸甜比佳，鮮食加工都合適！百香果不需冰在冰箱，請放置在常溫通風處，放到外皮皺縮後退酸，甜度更高，如果在架上看到已經皺縮的百香果，不要嫌醜，這是一種熟成的表現，等買回家立馬就可以食用喔！

### 【供應品項】

吊網台農一號百香果(健康優)東山合作社-台斤，售價:130 元/斤

## ◆跟著季節吃果子！春日青梅釀！

### 【產品介紹】

台灣因氣候關係，普遍種植經濟價值高可採收果實的果梅。一月賞梅，四月採梅，一棵梅樹可在不同季節，展現不同的風情。酸甜生津的梅子產季不長，若錯過此時，就得等明年才有囉！生產者甲仙農會在地深耕多年，經歷過 20 多年前因中國大陸低價梅子鯨吞，台灣青梅產銷面臨嚴重結構性失衡，為了保障梅農生計，「甲仙地區農會食品工廠」設立有機加工廠，對配合

之農友全數輔導，朝有機驗證方向進行田間管理，加工廠採全產季保價收購，輔導農民轉型有機栽種，對土地友善與堅持手採梅的理念，讓今日有高品質的口碑。而我們與甲仙農會配合也特別挑選在田區管理技術和田區環境上，都符合合作社需求的農友配合，以能夠溯源為原則。產季初的青梅熟度低，適合做脆梅，清明後青梅熟度較高，風味明顯適合做 Q 梅、梅酒或梅醋。產期初期青梅梅果較小且顏色較青，後期則是較大顆但熟度較高顏色會有些轉黃，社員可依需求挑選不同時期的青梅利用。

## Q1.為什麼合作社的青梅果實看起來較小呢？

1. 因為合作社農友皆為友善種植，在肥料的供給上都得使用有機肥料，少了化學肥料和資材的輔助，果實成長得比較天然扎實，也因此果小但風味濃厚，並不影響加工後的品質喔！

2. 高雄那瑪夏鄉及桃源鄉原鄉地區種植的多為二青種，雖相對果實較小，但果肉厚風味較重，為加工用的優質品種。其它產地則以大青為主，大青種果實較大，但果核也較大，果肉中水分多，風味較淡，較符合一般像市場上對於大顆的喜好。我們的青梅雖小但風味濃且志氣高，一樣 5 斤但果實數更多，做起加工來不會遜色，還請社員多多理解支持利用。



## Q2.為什麼之前南投的農友王永忠的健康級青梅沒再供應了呢？

因為王大哥年事已高腰痛無法已負擔梅園的工作，種植青梅的地方大多是山上，地形崎嶇照顧採收不易，且因氣候異常每年產量及品質不一，因此多方考量後選擇退休。為感謝王大哥多年來為青梅產業的付出，我們希望因為有王大哥供應上的支持而培養起來的青梅手作傳統不要因此間斷，因此期望高雄甲仙地區的原鄉能以友善種植的方式將合作社多年的傳統延續下去。不同於日本，讓台灣也有屬於自己的青梅文化。

### 【供應品項】

鮮果青梅(環保優)甲仙地區農會食品工廠-5 斤/袋，售價：325 元/袋

## ◆摩天嶺謝家興的優質安全級桶柑現正供應中！

### 【農友介紹】

農友謝家興的丸興果園位在摩天嶺，田區除了甜柿外還有種植品質優良的桶柑，約民國 60 年時摩天嶺因為得天獨厚的氣候關係，多為種植桶柑，其特色因海拔屬中低海拔，溫度偏冷，桶柑熟成較慢，也剛好與平地桶柑產期錯開，且當平地桶柑產季到晚期時，摩天嶺的產季正開始

能夠新鮮供應，而摩天嶺因為氣候關係，果實和來年的花同時存在果樹上(如右圖)，因養分競爭的關係，掛果時間就會較短，產季往往只有 1 個月至 1 個半月左右，此外摩天嶺 9 月-2 月時雨水較少，也讓此階段需水性較低的柑橘類能夠結出良好甜度高的果實，但無奈價格不高一直是桶柑農民的痛處，因此自 76 年後摩天嶺才又逐漸轉作甜柿。而因應氣候變遷的影響，摩天嶺氣候不如以往冷涼，因此甜柿的生長越來越差，因此 8 年前農友選擇將已砍除的桶柑園恢復，希望以多樣性經營的方式來抵抗氣候變遷，讓在摩天嶺農業經營的日子更加永續，農友堅持果實採收前 2 個月即開始追蹤果實的糖度並適時給予液肥，讓果實的糖度足夠，而因為海拔較高，蟲害的防治較可以減低農藥施用的時間，雖然山上濕度高病菌較難防治，但農友選擇用低殘留性的藥劑來達到減藥和品質的平衡，此外，理貨時農友會篩選二次，不同於一般柑橘用圓周分級，農友的篩選第一次由機器幫忙以重量分級，第二次人工篩選看果皮是否漂亮或是有傷口軟爛等問題，希望的就是提供不只安全且優質的桶柑給社員，請社員多多支持利用。

## 【供應品項】

桶柑 21A(安全優)謝家興-台斤，售價：45 元/台斤

桶柑 23A(安全優)謝家興-台斤，售價：60 元/台斤

桶柑 23A(安全優)謝家興-10 斤/箱，售價：570 元/箱

桶柑 25A(安全優)謝家興-10 斤/箱，售價：740 元/箱

桶柑 27A(安全優)謝家興-10 斤/箱，售價：900 元/箱



## ◆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！

## 📢 包裝異動

品名	規格	生產者	包材異動狀況說明	上架時間
鮮乳坊 豐樂鮮乳	936ml	慕渴股份有限公司	外包薄膜新增動物福利、產銷履歷標章	4/7
澳洲優質奶油 (無鹽)	250g	舍利蓮	產品原為有機，今年度改為直接使用同等性驗證辦理進口，並調整品名改為「澳洲有機無鹽奶油」。	4/11

## 📢 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
原味鮮乳 冰淇淋	600g	四方	290	4/18	無	全社	季節性品項恢復供應上架。
巧克力鮮 乳冰淇淋	600g	四方	290	4/25	無	全社	季節性品項恢復供應；生產者因產能關係，設定 4/25 上架。
原味鮮乳 冰淇淋	64g	四方	45	4/18	無	全社	季節性品項恢復供應上架。

巧克力鮮乳冰淇淋	64g	四方	45	4/18	無	全社	季節性品項恢復供應上架。
辣椒醬	180g	智立	128	4/4	無	全社	季節性品項恢復供應上架。
芭樂乾	300g	鈺豐	195	4/25	無	全社	原料足夠恢復供應上架。
鹽水雞翅	3支 /320g	漢典	130	4/11	無	全社	季節性品項恢復供應上架。使用合作社指定原料-江森-白肉雞翅，不施用動物用藥，不添加人工香料，退冰後即可食用，方便又美味。
星山極品咖啡豆	300g	經東	450	4/11	無	全社	1.先前生產者因烘焙設備故障，造成供應品質不一。目前生產者已改善，喜愛星山咖啡的社員，請繼續支持。 2.星山咖啡採用淺烘焙，色澤偏淺，味道偏酸，還沒嚐過的社員可以試試看。
青草茶包	10入 /60g	集昌	155	4/4	無	全社	季節性品項恢復供應上架。生產者為集昌，內容物為北茵陳、切薄荷、桑葉、白茅根、淡竹葉、甘草片、羅漢果組合，無香料、防腐劑。古早味的養身涼飲，清涼退火很適合夏日飲用。

## 📢 暫停供應

品名	規格	生產者	暫停供應說明	暫停供應時間
不漂白捲筒衛生紙	6捲/袋	永豐餘	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。	待庫存利用完畢即暫停供應。
不漂白捲筒衛生紙(指送)	72捲/箱	永豐餘	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。	待庫存利用完畢即暫停供應。
燒酒雞(蝦)燉料	100g	集昌	季節性供應品項	待庫存利用完畢即暫停供應。



薑母茶	10包 X20g /盒	台灣 糖業	季節性供應品項	待庫存利用完畢即暫停供應。
-----	----------------	----------	---------	---------------

## 💰 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
優質奶油 (無鹽)	250g	舍利蓮	240	270	待新批次效期 22/08/2022 上架即調整 預計 4/18	全社	因全球海運船班大亂，與生產者討論短效期的情況下，改以空運進口，加快到倉時間供社員利用，因此運費成本增加，故須調整進售價。並調整品名改以有機奶油原裝進口。
公平貿易 有機 純可可粉	224g	馥聚	340	375	4/11	全社	國際進口海空及國內運輸及包材費用大漲，故須調整進售價。
芭樂乾	300g	鈺豐	170	195	待新批次上架 即調整 預計 4/25	全社	產量減少、運費調漲等因素，生產者反應成本，故需調整售價。
白麵線	500g	耀隆	55	63	4/18	全社	生產者因原物料調漲，成本增加，故價格異動。
紅麴麵線	220g	耀隆	30	35	4/18	全社	
紅麵線	600g	耀隆	55	63	4/18	全社	

## 🎁 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
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

香檬 原汁	300m	永信	200	180	4/4-4/30	全社	生產者提供進價 優惠，同步優惠 社員	是
巴西蘑 菇雞湯	520g	奇力愛	240	204	3/30-4/30	全社	季節性供應鍋 物、湯品：於站 所任選 2 件 85 折；網路訂購/班 個配，同品項 2 件 85 折。	否
麻辣 排骨鍋	1200g	漢典	350	298	3/30-4/30			
藥膳 蕈菇鍋	1200g	漢典	250	213	3/30-4/30			
薑母鴨	1000g	鴨迷	300	255	3/30-4/30			
酸菜鴨	1000g	鴨迷	290	247	3/30-4/30			
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	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	同上	同上	同上	同上	同上
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					
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					

## 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：

- ◎系統分析師、活動企畫專員、教育訓練專員、工務專員、乾貨理貨人員、蔬果理貨人員 (工作地點：三重總社)
- ◎短期理貨人員-蔬果(工作地點：台中分社)
- ◎月薪站務(工作地點：大直站、板橋站、東門站、中和站、麻園頭站)
- ◎時薪站務(工作地點：大直站、東門站、新店站、中和站、東海站)

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)



麻辣排骨鍋 NEW  
藥膳草菇鍋 NEW  
酸菜鴨  
薑母鴨

一碗熱湯 告別冬天 入春補身

站所任兩件 85 折  
班個配同品項兩件 85 折