



美味加一匙 懷念古早味立現

週報期數 / 2023 年 1 月第 1 週

目錄

📢 社內公告	2
📢 農友介紹	3
🍎 當季水果	4
📢 產品資訊	16
📢 產品說明	19
📁 人資招募	19

社內公告

春節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

一、服務時間調整

	1/19(四)	1/20(五)	1/21(六)~1/26(四)	1/27(五)	1/28(六)
站所	服務至 20:00	服務至 20:00	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	服務至 16:00	暫停服務			
※1/7(六)補班日，站所延長服務時間至 20:00 ※三重站週六、連假期間皆暫停服務					

二、線上訂購個人宅配

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 2023/1/17 (二)，當日僅處理 2022/1/13 (五) 上午 9 點前完成的訂單。2022/1/18 (三) 至 2022/1/26 (四) 暫停出貨，春節期間完成的訂單將於 2022/1/27 (五) 起陸續出貨。春節前後截單時間如下表，春節前因委外物流包裹量多，可能延後 1~3 天到貨，下表到貨時間為預估，實際依委外物流配送狀況為主。

● 春節連假期間到貨日如下

官網個配	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
下單時間	1/9	1/10	1/11	1/12	1/13	1/14	1/15
預計出貨日	1/12	1/13	1/16	1/17	上午 9 點前下單 1/17 出貨 上午 9 點後下單 1/27 出貨	1/27	
下單時間	1/16	1/17	1/18	1/19	1/20	1/21	1/22
預計出貨日	1/27						
下單時間	1/23	1/24	1/25	1/26	1/27	1/28	1/29
預計出貨日	1/27		1/30	1/31	2/1		

※籃菜因需提早行政作業因素，若 1/27(五)~1/31(二)出貨的訂單有籃菜需求，建議提早於 1/13(五)~1/18(三)下單。

※春節假期前後，生鮮品因生產者休假天數與進貨日期不同而暫停供應，還請包涵。

三、【當日配】配送時間調整

- 1/7(六)補班日，配送時段為 14:30~16:30 及 19:00~20:00。
- 1/19(四)為年前最後配送日，配送時段為 14:30~16:30 及 19:00~20:00。
- 1/20(五)~1/26(四)暫停服務。
- 1/27(五)與 1/28(六)，僅午配，配送時段為 14:30~16:30。

四、班配截單時間調整

班配	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	1/9	1/10	1/11	1/12	1/13	1/14	1/15
預計到貨時間	1/13	1/14	1/17	1/18	1/28 之後到貨	暫停服務	
截單時間	1/16	1/17	1/18	1/19	1/20	1/21	1/22
預計到貨時間	1/28 之後到貨				暫停服務		
截單時間	1/23	1/24	1/25	1/26	1/27	1/28	1/29

預計到貨時間	暫停服務						
截單時間	1/30	1/31	2/1	2/2	2/3	2/4	2/5
預計到貨時間	2/3	2/4	2/7	2/8	2/9	暫停服務	

※籃菜因需提早行政作業因素，若 1/28(六)~2/1(三)到貨的訂單有籃菜需求，建議提早於 1/13(五)~1/18(三)17:00 下單。

※春節假期前後，生鮮品因生產者休假天數與進貨日期不同而暫停供應，還請包涵。

※非社內司機自送班，到貨時間為預估，實際時間依委外物流配送狀況為主。

五、站所春節期間籃菜訂購時間與樣數異動說明

1. 籃菜規格變更：1/16(一)~1/20(五)籃菜以年菜規格配入(仍會視農友實際到貨狀況調整)，大籃菜調整為 10~16 樣(原 6~12 樣)，小籃菜調整為 6~10 樣(原 4~6 樣)。
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

● 年節前

截止訂購時間(中午 12:00 前)	取貨時間(年節前)
1/16 (一)	1/18 (三)
1/17 (二)	1/19 (四)
1/18 (三)	1/20 (五)

● 年節後

截止訂購時間(中午 12:00 前)	取貨時間(年節後)
1/19 (四)	1/27(五)、1/28(六)、1/30(一)、1/31(二)
1/30 (一)	2/1(三)

🔊 農友介紹

林福源的耕地位於雲林縣水林鄉，原先從事營造業，退休後繼承了家族的耕地，剛開始以用藥用化肥的方式種了四年的水稻與花生，後來因緣際會開始參加慈心舉辦的課程，在學習的課程中也逐漸認同有機的栽種理念，故決定改以無農藥無化肥操作，並在田區周遭設立人工生態池來復育青蛙，亦通過綠保驗證，主要供應的品項為地瓜 (台農 57 號)。



◆農友阮皓郁更改生產者名稱為母親鍾貴香

香蕉農友阮皓郁的母親鍾貴香自香蕉研究所退休，加入家中香蕉種植管理的行列，連帶農務實際管理比重也有所調整，因此將生產者名稱由阮皓郁農變更為母親鍾貴香。一家人一起耕作管理，理念、管理方式與生產品質不變。歡迎社員繼續支持利用。

當季水果



◆汁多甜美果肉脆，始終如一的好滋味——農友鄭欽永的南洋種蓮霧開始供應啦！

年節將近，正是國產蓮霧最美味的時節。雖然近年來蓮霧品種推陳出新，但還是以南洋種（粉紅色種）蓮霧為最大宗。南洋種蓮霧的果形渾圓呈圓錐狀，滋味爽脆鮮美略帶微酸，甜度約在10-14度之間，相較於諸多改良種蓮霧，更是受國人喜愛與懷念的古老品種。那日拜訪為合作社供應南洋種蓮霧的農友鄭欽永，鄭大哥隨手摘了幾顆看起來並未太紅、甚至有裂開的蓮霧遞給我們品嚐。一口咬下，爽口香氣隨著香甜汁液在口中流竄：「對對對，我小時候吃到的蓮霧，就是這個味道！」

鄭欽永大哥今年82歲，是與合作社胼手胝足二十餘載的超級資深農友。早在共購時期之前，便與鄭正勇老師及諸多合作社前輩結識，開始致力於減藥栽植蓮霧。雖說蓮霧表皮嬌嫩，在極端氣候下，易受病害蟲害，幾乎不可能無農藥管理。但鄭大哥憑藉著專業的安全用藥知識，精準掌握施藥時間；絕不為了貪圖方便管理而使用生長抑制劑；並且有別於一般蓮霧果農採用的斷根、淹鹽水、大量殺蟲劑等傷害式催花方式，採用「環刻法」，使養分蓄積在樹的上部，供應開花所需，也避免母樹因壓力而弱化。園區枝條修剪後，會以整枝整葉後會以粉碎機將枝條打碎鋪於園區，回歸土壤。所以果園裡雖都已是超過四十歲的老樹，樹勢依舊健壯，園區土壤鬆軟整潔。所產出的蓮霧，滋味濃厚，層次豐美，令人念念不忘！

此外，為了供應最安全的蓮霧，鄭大哥會於花謝後的小果期提前套袋。套袋成本高昂，一棵果樹僅能套200串左右，且落果率高達4-5成（如不套袋可延長前後產期採收400串）。意思是扣除生理落果不計，套袋管理所能收成的果量，大約只有一般慣行產量的2-3成。

而今我們得以安心享用這滋味豐美的蓮霧，正是鄭大哥不計成本犧牲產量以求安全管理的心



意。園中 40 多歲的老蓮霧樹，見證的，正是這段共購共好的深厚情誼。雖然鄭大哥年事已高但身子硬朗，主要管理工作交由兒子易書管理，大哥則是從旁指導。累積四十餘載的豐厚經驗，終得傳承，綿延不絕。



貼心小提醒

1. 蓮霧買回家後，如果沒有馬上要吃，可以先用塑膠袋裝好後，外面包裹報紙，放進冰箱冷藏即可。
2. 今年因為氣候炎熱，加上採收前的寒流，蓮霧偶有裂果，或者表皮有薊馬爬過形成的乾疤，完全不影響風味，敬請安心利用。



◆細緻柔嫩多汁、香氣濃郁——茂谷柑喜迎新春

如果說，夏季是台灣芒果的盛宴，那麼冬天，就是柑橘類的大隊接力賽。時近年節，第一波國產柑橘（臍橙、椪柑、帝王柑、柳丁等）產期稍歇，茂谷柑、砂糖橘、桶柑等隨即上場接力。金紅亮眼的色澤外觀與柔嫩香甜多汁的口感，為即將到來的年節，平添不少喜氣。

首先到來的，是身形略為扁平，堅實飽滿的茂谷柑。茂谷柑是民國 60 年代由美國佛州引進試種，**果肉細緻柔嫩多汁，帶有微微蜜香，甜中帶著微微果酸**，因而又稱「蜜柑」是極受歡迎的送禮新寵。

為合作社供應茂谷柑的農友詹錦章，果園位於苗栗卓蘭的丘陵地帶，日夜溫差大的環境優勢，讓詹大哥的茂谷柑色澤金黃均勻，十分討喜。詹大哥全程不施用除草劑，以草生栽培涵養水土；並且善用有機質肥料管理，延長熟成度，提升了茂谷柑的香甜味與最適糖酸比，採收後熟得宜的時候，甜度甚至可達 14-15 度以上。詹大哥除了減藥栽培外，還設置了冷藏保存室，採收後，不浸泡藥水殺菌，而是以專業冷藏技術保鮮，安全加倍！正是這樣高品質的管理技術，造就了詹大哥茂谷柑的安心豐美好滋味，歡迎社員趁著產期，多多品嚐利用！

貼心小提醒

茂谷柑買回後，可常溫放置於陰涼處，最佳賞味期約 5 天，如果要延長保存，可於一周後用袋子密封放入冰箱冷藏。

【茂谷柑供應小檔案】

合作農友：詹錦章

品種：茂谷柑

產地：苗栗卓蘭

自主管理等級：安全級



◆安心甜美的冬季戀歌——草莓季華麗供應中！

色澤紅豔、香氣濃郁的草莓，堪稱是冬天最受期待的水果之一，合作社所供應的草莓全都必須是環保級或友善級無農藥檢出 (ND)。在坊間草莓用藥普遍的情況下，能做到全無農藥檢出，已是國內最高標準，也是大小朋友得以安心享用草莓的基礎。今年草莓已經陸續開始供應，不同的農友、不同品種，甚至不同產期果實 (目前為一期花)，風味各自精采！歡迎社員多多品嚐，拓展這個冬季最令人戀戀不捨的味蕾版圖。

■范桂達——台肥有機示範園區的香水草莓甜度王



好消息！范桂達大哥的香水草莓甜度經實測高達 12.6 度(一般香水草莓風味較淡雅，甜度約在 8-10 度之間)，不愧是甜度王！走進范大哥的溫網室，撲鼻而來就是濃濃草莓香，以及土壤的清香。范大哥的草莓園是台肥有機草莓示範合作農場，除了手工除草，更以基肥、液肥改善土壤，歷經多年改良，而今就連拔草都可聞到撲鼻而來的土壤清香，顯見土壤微生物活力驚人。而這也讓范大哥的香水草莓風味比其他農友更濃郁、甜酸比更豐富，甚至於 2020 年在大湖眾多草莓農友中脫穎而出，獲選為苗栗草莓文化季甜度王。這對口感較淡的香水草莓來說，尤其難得！



■謝秋芸——歲月熟成的酸甜芳美



秋芸種的草莓品種是「蘋果草莓」，外觀鮮紅，果形不大，口感紮實，微微脆口，酸香有致，大小合宜。無論是鮮食、搭配煉乳優格吃，或者是作成鮮果三明治都非常適合。一開始，秋芸是與媽媽一起合力管理露天草莓園，後深感露天有機栽植著實不易，咬牙斥資興建了第一個溫室。但不光是草莓嬌嫩照顧不易，就連要如何維持協助授粉的蜜蜂小工人存活，都是大學問。有段時期甚至面臨了有訂單卻無法出貨的窘境。後來先生國鋒毅然辭了內湖科學園區的工作，夫妻同心，在每一次、每一年的經驗中學習、調整，終於找到了適合的品種，運用天敵防治，也穩定了管理技術與節奏。**十年過去了，晨光中熠熠生輝的鮮紅果實與滿園芳香，正是秋芸與國鋒這一路堅持所得到最美麗的冠冕。蘋果草莓的酸甜滋味，訴說的，就是這令人動容的故事。**

■鍾文標——市面少見！露天栽植有機豐香、優雪、蜜香草莓



草莓嬌貴，為避免天候影響，有機農友多採網室種植。露天栽種有機草莓的農友極少，鍾文標大哥就是其中佼佼者，而且種植的品種還包括超難照料的豐香草莓！**豐香草莓質地細緻、香氣濃郁、口感層次豐富，甜酸比飽滿，帶淡淡奶香，堪稱最受歡迎的草莓品種。**惟嬌嫩且易受病害，許多農友紛紛改種其他品種。鍾文標大哥種植草莓已逾 30 年，平日沉默寡言，但追求精進草莓種植技術不遺餘力。除了豐香草莓，他還種植了蜜香與優雪草莓。優雪草莓甜度與豐香相仿，但抗病力略勝過豐香；蜜香草莓口感較為淡雅，蒂頭部位留白不轉紅是其特色，好吃之外，也十分賞心悅目。露天栽植的自然雨露雖易對草莓造成危害，卻也讓鍾文標大哥的草莓風味鮮明，是品賞草莓不可錯過的佳品！

■陳森郎——環保級 BD 農法香水草莓



供應香水草莓的陳森郎大哥，是國內第一位擁有有機認證的草莓農友。他和太太從事草莓栽種已有 30 年，因深感農藥危害的嚴重性，帶著「己所不欲，勿施於人」的信念毅然投入栽種有機草莓。其間甚至有長達三年完全沒有收入，必須靠開怪手來養家活口，就是靠著那份信念堅持下來。近年來，陳大哥改採更重視土壤活力的 BD 農法，每年採收結束後詳細檢測土壤，並根據檢測結果種植多種綠肥以養地。而這也讓陳大哥的草莓植栽健壯、葉子豐茂，果實香氣濃郁。因此雖然 BD 農法草莓價格較一般有機農法高，且產量有限，但追尋購買者絡繹不絕。

注意事項

1. 香水草莓果型較大，容易產生空心現象，這是本品種天然狀態，並非異常，還請社員理解。
2. 草莓嬌嫩多汁，產地鮮採後裝盒，即使是運送中的震動，或是進入冰箱冷藏，都會在草莓身上留下壓痕，這也是因草莓特質而有的必然結果，並非品質不佳或運送不良，還請社員理解後再行購買。並於購買後盡快於三天內食用完畢，以便品嚐到最佳風味。

【草莓供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應品項	規格
------	----	----	------	----

范桂達	苗栗大湖	友善級	香水草莓	300g/盒
鍾文標	苗栗獅潭	環保級	優雪、蜜香、豐香草莓	350g/盒
謝秋芸	桃園新屋	環保級	蘋果草莓	360g 以上/盒
陳森郎	苗栗大湖	環保級	香水草莓	250g 以上/盒



◆草生甜美減少碳排——台東鳳梨釋迦、大目釋迦開始供應

台灣的秋冬季節，是水果們競相爭豔的舞台。除了蜜蘋果、草莓、柑橘、雪梨、蜜棗之外，釋迦也是深受期待的冬季水果品項。目前供貨合作社的釋迦，有「鳳梨釋迦」與「大目釋迦」兩種。釋迦一年可兩收，但鳳梨釋迦的夏果易裂導致發霉，冬天果實熟成時間長，風味足，反倒是最適合吃鳳梨釋迦的季節！



為合作社供應釋迦的青農李俊儀，是國內少數取得有機認證的釋迦農友！2009年莫拉克風災後，俊儀返鄉跟爸爸學習種植釋迦，逐漸從減少用藥轉為友善及有機栽培，只為了讓田間的生態更加自然多元，生產更安全的釋迦。「一般人以為種樹才能減碳，但根據IPCC資料顯示，溫帶森林每公頃的碳存量為153公噸，溫帶草原則可達到243公噸。藉此粗估草原的存

碳量約為森林的1.58倍。」由此可知草生栽培亦有減碳效益，也更堅定了俊儀草生有機栽培的信念。敬請社員多多支持，俊儀友善環境又甜嫩味美的優質釋迦！

貼心小提醒

1.因釋迦不用化學藥物防治，無法避免因介殼蟲危害，使釋迦外皮變黑、外觀有白色粉狀物，無法像慣行釋迦乾淨青綠。這都是友善耕作釋迦與自然共存留下的勳章，但果肉依舊白嫩可口，而且風味更佳濃厚，更安全，希望大家一起珍惜，多多利用。

2.剛買回家的釋迦還硬硬的，大約需再放個 5-7 天左右，摸起來稍微變軟、表皮出現一些黑點後在切開時用，微酸微甜風味最佳，但也不要放到過軟，以免過於甜膩。

在釋迦熟成之前，千萬不可放入冰箱，以免低溫中斷釋迦的熟成，形成「啞巴果」。



◆豐碩甜美，送禮佳品——高品質雪梨滋潤供應中！

雪梨果肉雪白，口感厚實綿密，層次豐富——細膩多汁的甜蜜中帶點果酸，甚至可嚐到微微的花香，風味十足，果大碩美，又耐保存，素有「梨中之王」盛名，也是年節送禮熱門選擇。

為合作社供應雪梨的有林浴沂、胡燕倫、張源益等，都是資深且深具友善耕作理念的農友，重視果樹的健康與生態永續，在收成與保護環境間取得平衡。一方風土一方滋味，歡迎多多支持在生產路上理念契合的農友夥伴，品嚐這悉心呵護耕耘的好滋味。

貼心小提醒

雪梨冷藏口感更佳！收到雪梨後，建議盡快放入冰箱保存，可延長保存時間，也更加鮮脆好吃。雖然雪梨的表皮在低溫下（5-9°C以下）容易產生淡褐色的斑點，但果肉、口感都不受影響，削掉即可食用，還請理解並安心利用。

【雪梨供應小檔案】

合作農友	產地	級別
林浴沂	武陵蘭花橋	農好級
胡燕倫	台中梨山	安全級
張源益	台中武陵	農好級



◆皮薄瓜脆焦糖香——極品卡蜜拉網紋橙肉甜瓜爽脆供應中！

卡蜜拉網紋橙肉甜瓜也是近幾年來台灣甜瓜的新品種，外型橢圓飽滿，翠綠色網紋緻密。切開後，橙紅多汁的果肉極為誘人；最大特色是皮極薄，可食部位高，肉多籽少，靠近果皮處的漸層綠色果肉一樣甜美脆口！質地爽脆細嫩，甜度高（最高甚至可達 16 度），卻清爽不膩，細細品嚐，甚至可嘗到些許焦糖香！風味特殊讓人驚豔，一試難忘。無怪乎有人說它是「甜瓜中的極品」。

卡蜜拉甜瓜屬脆口品種，7-8 分熟時採收，但繼續放置熟成也不會變軟。常溫約可維持 5-7 天，放入冰箱則可保存約兩周左右。冰涼後吃，風味更佳。為合作社供應卡蜜拉甜瓜的，是對於瓜果高規格管理的專業農友范玉芳。對於甜瓜的管理，范姐堅持



採直立式栽培、單蔓整枝、一蔓一果的方式栽種；更嚴格控管水份，確保瓜果甜度品質，也使得網紋細緻均勻，賞心悅目。走訪范姐的溫網室，市面少見的冬季甜瓜們正蓄勢待發。這個冬天，就請盡情享用范姐的高品質甜瓜帶來的驚奇與甜美吧！

貼心小提醒

1. 為供應最美好風味的甜瓜，農友會先於田間判斷完熟才會採收（約 8 分熟），買回家即可食。卡蜜拉甜瓜是屬於脆口品種，熟成後也不會軟化。常溫約可放 7-8 天，放入冰箱約可保存 2 周左右，冰涼著吃，風味更佳。但還是建議把握賞味期盡快食用完畢。
2. 網紋甜瓜偶有表皮裂痕，屬正常現象，不影響品質，請安心食用。



▲農友范玉芳的高規格瓜果管理，讓冬季甜瓜的風味美好可期。

🍎 水果品質說明

◆【蓮霧甜度測試】蓮霧的裂果與乾疤會影響蓮霧的風味嗎？



蓮霧的裂果主要是因為水分的影響。為了減少用藥，農友採套袋管理。雖已選用高透氣的套袋，但水分仍不易蒸散，果實表面再吸收水分，造成裂果損傷與造成落果。乾疤則是減藥栽培下，薊馬爬過的痕跡。為了瞭解裂果與乾疤是否影響蓮霧風味，我們抽樣做了甜度測試，發現甜度都高達14度以上，是南洋種蓮霧甜度的高標區。顯見裂果與乾疤均不影響蓮霧風味。

雖然外觀不是最美，卻是農友安全用藥的印記。敬請安心享用！



▲抽樣蓮霧裂果測試甜度，竟有14.6度(Brix)



▲抽樣蓮霧乾疤+裂果測試甜度，也可達14度(Brix)

◆【冬季派對食譜】彩色水果沙拉

最近冬季水果盛產，質量俱佳，正是在餐桌上變出繽紛花樣的最佳時機。趁著草莓與彩椒產出，介紹一道色彩繽紛的沙拉食譜。草莓濃香與各式水果的完美甜酸比，搭上彩椒的甜辛香氣，在油醋醬的提引之下躍然舌尖。做法簡單，味覺與視覺卻能引起驚喜，很適合作為作為聖誕或跨年派對上的前菜，為蕭瑟的冬日平添繽紛愉悅！

材料

草莓、奇異果、蘋果等各樣水果，彩椒
 · 當季生菜（芝麻葉、綠寶石萵苣等）
 · 核果零食（即綜合堅果）

油醋醬製備

巴斯米克醋或果醋：橄欖油（或印加果油、紫蘇籽油）比例 1：3，加海鹽少許（份量約整體油醋醬的 1/10 或更少）、白胡椒粉少許，調勻備用。



作法

將所有蔬果材料洗淨切丁或切段放入沙拉碗中，撒上綜合堅果，淋上油醋醬後拌勻即成。

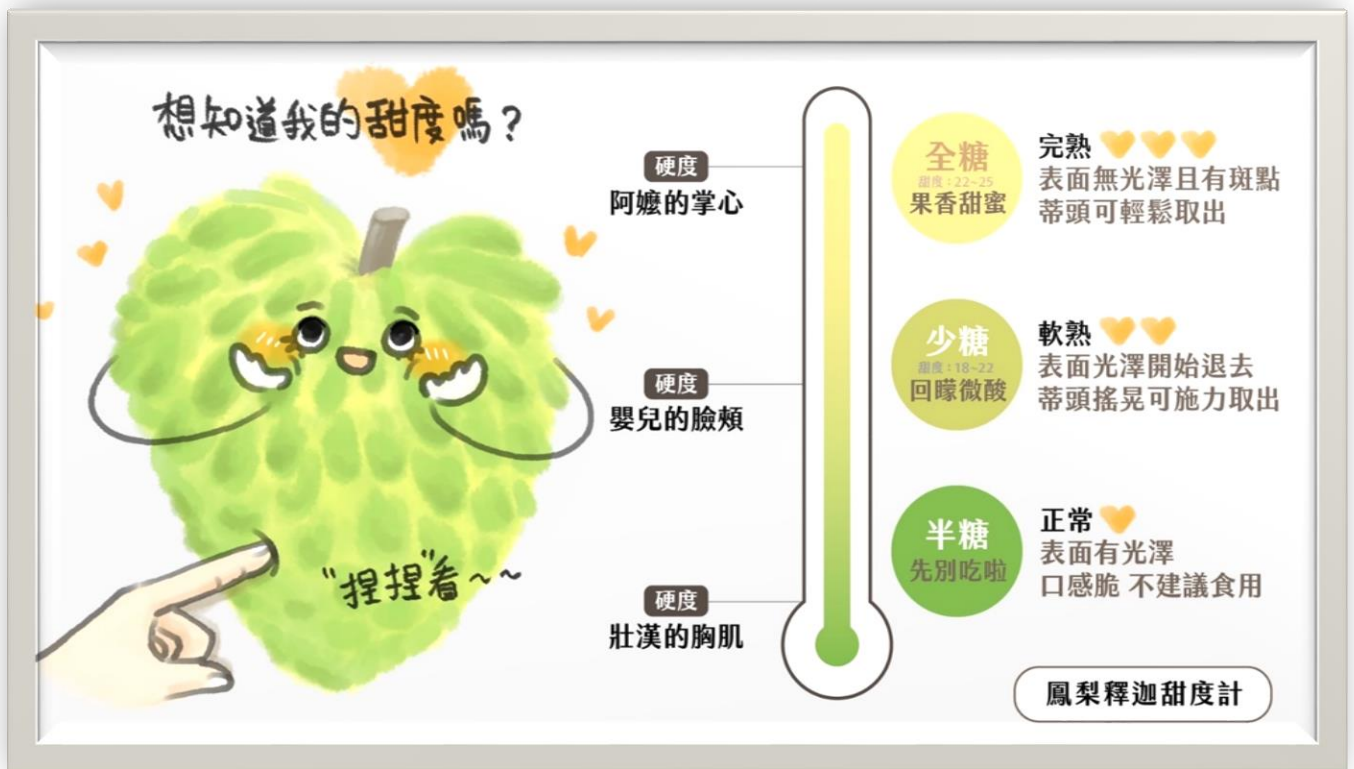
※推薦利用產品：當季草莓、廖文扶的綠肉奇異果、林浴沂的蜜蘋果、謝合作社農友的甜椒、芝麻菜與萵苣、核果零食等

◆【美味小秘訣】鳳梨釋迦甜度計，讓您輕鬆選擇自己想吃的甜度。

鳳梨釋迦屬於後熟性水果，放置一段時間後會更加軟甜，在軟熟之前，不宜放入冰箱保存，否則會妨礙熟成，但是如果放至完熟，也有可能甜度爆表（甜度甚至可能超過 22(Brix)）。事實上，帶點微酸的鳳梨釋迦，甜度雖尚未到達最高，卻是風味層次最豐富細膩的階段。那麼，怎麼分辨是否軟熟可吃了呢？以下提供三個觀察點：

- 【1】輕撥蒂頭能與果實分離（大目釋迦）
- 【2】輕壓果身尖粒感覺微微柔軟有彈性（大目釋迦、鳳梨釋迦）
- 【3】果身稍有黑色斑點

如果文字敘述還是太抽象，下圖為農友李俊儀自創的「鳳梨釋迦甜度計」判斷法，或許能幫助您判斷熟度，輕鬆選擇自己想吃的甜度哦：



(圖片來源：台東縣政府資訊發展科)

◆【美味小秘訣】柑橘辭水，風味 Up！

雖然自然環境下完熟採收的椪柑，甜度仍可能依據每年氣候狀況而有不同的表現，就連每天採收的果實甜度也稍有不同。但柑橘類其實和文旦一樣，無論是柳丁、臍橙還是椪柑，買回家後放置通風陰涼處，等外皮稍微辭水幾天，柑橘精油香氣沁入果實後，整體甜度、嫩度與風味，都會比剛買時好吃一些！



▲柑橘類水果也跟柚子文旦一樣，採收後放個幾天辭水，香氣甜度與嫩度都會更提昇！

◆蜜棗的熟度如何判定？如何保存蜜棗最佳風味呢？

猜猜看，下圖中三顆雪蜜棗，哪顆比較熟呢？該如何判定？

看果臍：蒂頭部位就像人類的肚臍。肚臍越大越開，代表熟度越熟。

看果皮：較成熟的蜜棗表皮會漸漸轉淡，由青綠轉為黃綠色。

所以下圖中最熟的應為左下方那顆，越熟甜度越高。為使社員品嚐到最佳風味，農友明輝供應給合作社的雪蜜棗約為八分熟採收。因此收到後即可冷藏，以免過熟發酵。



🍏 本週水果供應概況

水果品項	生產者	利用級別	供應狀態
蓮霧-台斤、1.5Kg/盒	鄭欽永	安全級	新上架
蓮霧-台斤	楊惇樟	安全級	新上架
茂谷柑	詹錦章	安全級	新上架
豐香草莓、蜜香草莓、優雪草莓	鍾文標	環保級	供應中
蘋果草莓	謝秋芸	環保級	供應中
香水草莓	陳森郎	環保級	供應中
鳳梨釋迦	吳金洺	環保級	供應中
鳳梨釋迦	李俊儀	友善級	供應中
大目釋迦	李俊儀	友善級	供應中
牛奶鳳梨	陳映延	農好級	供應中
台農一號百香果-600g±10%/袋	蘇榮	環保級	供應中
巨峰葡萄-500g/盒	賴國鎮	農好級	供應中
玉女小番茄 600g	張東賢	農好級	供應中
金鑽鳳梨 L	陳映延	農好級	供應中
帝王芭樂(中)	蔣世明	農好級	供應中
帝王柑-600g/袋	溪底遙學習農園	農好級	產期即將結束
紅龍果	東山合作社	農好級	供應中
紅寶石葡萄柚	詹東榮	安全級	供應中

香蕉	黃淑女	農好級	供應中
香蕉-500g 以上/袋	鍾貴香	環保級	供應中
桃太郎番茄	張東賢	農好級	供應中
梨山惠蜜蘋果 3A、4A -台斤	林浴沂	農好級	供應中
梨山雪梨 11-13 兩-顆、8 顆、6 顆/禮盒	林浴沂	農好級	供應中
富士蘋果	張源益	安全級	供應中
椪柑 23A-30A-台斤、25A-10 斤/盒	謝朝義	安全級	供應中
椪柑 25A-台斤、25A-5 斤/盒	東山合作社	安全級	供應中
臺農二號木瓜	林俊傑	環保級	供應中
蜜棗-1 斤/盒	陳明輝	安全級	供應中

📣 產品資訊

◆ 新品上市(批次限量供應、全社皆供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
善糧文昌雞胸	200g/包	江森	200	1/2	雞雞飼養五週後，開始餵食生產者自主採購的非基改玉米、黃豆，搭配維生素、礦物質和胺基酸等原料所製成的飼料，並停止使用任何藥物，於第十三週屠宰時已完全退藥。雞胸適合油煎、香烤、或切丁煮咖哩、切片炒青菜；雞腿剝塊適合快炒、或煮咖哩；雞翅適合油煎、香烤、或截切煮咖哩；雞腳適合燉滷；去骨雞腿適合油煎、香烤、或切塊煮咖哩。
善糧文昌雞腿剝塊	800g/包		580		
善糧文昌雞翅	6 支/包		200		
善糧文昌雞腳	8 支/包		90		
善糧文昌雞去骨雞腿	350g/包		460		

◆ 新品上市(無特殊供應狀況、全社皆供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
羊肉片(紐西蘭)	300g/包	舍利蓮	300	1/2	使用 12 個月以下、尚未長恆齒羔羊之羊肉；羊隻生長於氣候溫和的紐西蘭北島，以天然青草維生，不施用荷爾蒙與抗生素等化學藥劑，羔羊肉質鮮美，熱炒、煮湯皆宜。
寶鼎頂級 100% 純綠豆粉絲	210g/包	中農粉絲	145	1/2	使用 100%純綠豆澱粉製成，遵循古法生產水煮成型，無添加其他澱粉或添加物，具韌性耐久煮，不易軟爛，煮湯、涼拌、快炒皆適合。
原味雞肉粥	320g/包	立高食品	99	1/2	使用合作社指定白米與雞肉為原料，搭配喜願本土小麥仁製作而成，粥體與湯比例完美，調味簡單，成分無人工添加；

包裝使用高溫滅菌技術，讓產品可以常溫保存，方便攜帶與儲存。

◆ 新品上市(其他供應狀況、全社皆有供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
友善放牧雞蛋 (北一)	10入/ 盒	快樂腳 商行	150	1/16	無	使用友善雞蛋聯盟放牧生產系統，讓母雞維持原始自然行為，讓雞隻可安心產蛋，無添加類胡蘿蔔素，自然呈現蛋黃顏色，因此每一批次蛋黃皆可能有些微落差，屬正常現象。
友善放牧雞蛋 (北一) (不分規)	1.8kg/ 盒	快樂腳 商行	350	1/16	不分規為無添加類胡蘿蔔素之全區利用，可供應數量依據生產者提供，為限量分區輪流供應	
友善動福雞蛋 (蔡誌忠)	10入/ 盒	蔡誌忠	125	1/16	由於專區飼養無添加類胡蘿蔔素，目前因產蛋量較少，分區輪流供應	

◆ 產品優惠 (生產者感謝社員支持，主動提供優惠價格回饋社員、全社皆有供應)

品名	規格	生產者	原價	優惠價	優惠期間	9折身分是否再享優惠
松阪肉	300g	中央畜產	360	324	12/12-1/20	是
原味麵條	450g	麵本家	55	52		
原味寬麵	450g	麵本家	55	52		
原味細麵	450g	麵本家	55	52		
桑椹原汁 (加糖)	600ml	陳稼莊	315	299	1/2-2/4	
桑椹原汁 (無加糖)	600ml	陳稼莊	400	380	1/2-2/4	
桑椹果粒醬	300g	陳稼莊	225	214	1/2-2/4	

◆ 產品優惠 (其他優惠原因、全社皆有供應)

品名	規格	生產者	原價	優惠價	優惠期間	優惠原因	9折身分是否再享優惠
鹹蛋黃	20顆/ 包	宏良食品股份有限公司	270	243	12/19- 售完為止	利用趨緩，優惠價鼓勵社員利用。	是
阿薩姆 茶葉蛋	350g/ 6粒	生發號	125	115	1/9起-批次 利用完為止	第二批生產時，因蛋品規格較小，因此提供社員優惠	
泡菜豬 肉水餃	1050g/ 50粒	沛騰	298	238	即日起- 出清為止	為增加社員利用，採單包8折優惠繼續回饋社員。	否
冷凍刺 山藥丁	400g	林宜成	135	100	11/21- 出清為止	生產者採限量優惠推廣回饋社員。	
油蔥醬 *2罐	235g	好品味	240	120	12/12-1/20	近期因利用趨緩，以優惠鼓勵社員多加利用在地農產加工食品	

◆ 恢復供應: (節慶限量供應、全社皆有供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
蘿蔔糕(葷)	750g/包	餐御宴	140	1/9	用指定原料之契作蘿蔔絲、友善種植在來米、主惠調合油、信功豬肉、無染色蝦米、香菇及公平貿易白胡椒粉為原料，以傳統方式製作，口感軟綿，嘗的到蘿蔔搭配肉燥、香菇及蝦米的香氣。

◆ 恢復供應: (季節限量供應、全社皆有供應)

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
海水白蝦	300g (9~12尾)/包	黃芬香	265	1/2	堅持不用藥、永續環境的養殖方法，可用於川燙、炒、烤。
濃縮桂圓薑湯(重薑口味)	650g	溪底遙(桂圓薑湯)	450	1/4	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。

◆ 價格異動: (因原料、物流、人事費用而調整進售價)

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域
台灣山茶花籽油(苦茶油)	300ml/瓶	金椿	2000	1850	1/2	全社
蘿蔔糕(葷)	750g/包	餐御宴	135	140	1/9	全社
芝麻包	800G/8入	阿南達	235	250	1/9	全社
紅豆包	800G/8入	阿南達	235	250	1/9	全社
麥香饅頭	600G/8入	阿南達	155	160	1/9	全社
雜糧饅頭	600G/8入	阿南達	215	230	1/9	全社
虱目魚鬆	150G	漁權會	95	105	1/9	全社

◆ 包材異動

品名	舊規格	新規格	生產者	上架時間	異動原因
25%鮮奶油	180ml	180ml	四方乳品工業股份有限公司	1/2	生產者包裝設計改版，因而修改，成分無修正

◆ 供應狀況

品名	規格	生產者	缺貨狀況說明	預計恢復時間
玫瑰花茶	30g	大花	新一批未採收	2023/1月底
紫蘇籽油	300ml	金椿	進口船期延宕	2023/2月中
素水餃	750g	見晴	原料缺貨	2023/1月第二週
冷凍有機三色蔬菜	500g	看天田	因分裝機器故障	2023/2月初

◆ 暫停供應(未來可能會再供應)

品名	規格	生產者	暫停供應原因	暫停供應時間
新鮮香菇(環保級)	300g/包	羅伊秀	天冷影響香菇產量	預計3月份恢復供應

🔊 產品說明

◆ 近期蔬菜供應不穩定——生產者說明

進入冬季一段時間了，為何合作社的蔬菜供應卻沒有如往年冬季菜量過盛的狀況，反而呈現缺菜情形呢？一位平地種葉菜的農友回饋，往年的冬季菜已經多到要去做菜乾，但這一次的冬季卻是大缺菜。可能是因為 11 月份太過嚴熱，而 12 月份氣溫驟降，菜長不起來所以很小棵，且田區的蟲很多把剩下的菜都吃光光，能交貨的數量減少很多。近期山區的農友近期也回報因為寒流緣故，導致蔬菜有凍傷甚至枯掉，亦影響後續蔬菜的供貨狀況。

因應近期天候劇烈變化的狀況，農友除了已在田間打掉許多菜外，雖已儘可能篩選危害較輕微的菜出貨，但菜的外觀不如以往的好看，品質上可能不如以往的耐放，且硝酸鹽易有超標的狀況，懇請社員理解天候的變化以及農友的辛勞，以感恩的心利用合作社近期的蔬菜。

👤 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、資深訓練專員、開發專員、有機農產驗證稽核員、乾貨理貨人員、短期集貨理貨人員、短期乾貨理貨人員、短期蔬果理貨人員（

工作地點：三重總社)

◎短期蔬果理貨人員(工作地點：台南分社)

◎站長(工作地點：東區站)

◎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、士林站、雙和站、新店站)

◎時薪站務(工作地點：雙和站)

◎短期時薪站務(工作地點：三民站)

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

