



年節零食點心 陪你吃甜甜過好年

週報期數 / 2023 年 1 月第 4 週

目錄

📣 社內公告	2
🍎 當季水果	4
📣 產品資訊	17
📁 人資招募	19

社內公告

社員們好！

春節連續假期服務時間、線上訂購、與訂單相關作業時間異動如下：

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			
※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。

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	1/09	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	2/01		

※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、當日配時段調整

1. 1/20(五)~1/26(四)暫停服務。

2. 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	1/16	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、站所春節前後籃菜訂購時間說明

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

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)

主婦聯盟生活消費合作社祝您 萬事順心！

當季水果



◆安心好伴手，送上來自土地的祝福——精選年節水果禮盒賀新春！

年節近了，在期待團圓相聚的時刻，除了趕著採買年貨，許多社員也為了返鄉或訪友的伴手禮傷腦筋。合作社的水果禮盒，都是在共同購買支持之下，眾多農友減藥減碳、永續生態與環境，呵護栽種出來的美好果實，安心甜美，最能顯現送禮的誠心。如果您有送禮需求，歡迎多多利用，與親友一同分享，來自土地的平安祝福。



◆喜氣洋洋的金色果實——鮮食長實金柑供應中

金柑，就是大家所熟知的金棗，一般人常看到被加工成蜜餞，但其實，鮮食金柑別有風味，而且營養價值高，外觀金黃悅目，擺盤喜氣，是年節熱門水果。目前金柑類有三個品種，長實、長壽、寧波。寧波只有甜味，長壽比較大、脆、厚；長實金柑是目前市場主力，營養價值高、維他命C也多，可以當水果直接吃，加工運用也很多元。金柑主要食用部位其實是果皮。有別於多數柑橘的果皮酸澀難食，金柑的果肉微酸，反倒是果皮Q彈且香甜，一口咬下，柑橘精

油香氣沁人心脾，口中滲出絲絲甜味，令人忍不住一口接一口。



金柑最知名產區在宜蘭，冬季迎東北風，低溫潮濕的坡地，正適合金柑熟成。這樣的生長環境，結出來的金柑皮Q彈、脆軟，果肉甜分高又多汁。不過也因為雨水多，容易落果、裂果，照顧更不容易。

早年宜蘭的金柑多半加工醃漬外銷，因此在品質與栽培管理的要求較低，除草劑與施用農藥以便節省人力的低成本管理幾乎是過去金柑產業的常態，也因此少有人知鮮食的風味。農友林庭財 15 年前返鄉接手家中果園，

開始致力種植可鮮食的金柑，從產銷履歷開始，朝有機之路邁進。有機金柑鮮果最困難的就是病蟲害，庭財大哥除了投資建造溫網室，培養地力，不用除草劑與農藥，更與花蓮農改場合作，逐年實驗觀察並諮詢專家，提升技術與品質，歷經三年，終於**成為台灣第一個通過有機認證的鮮食金柑生產者**，也讓更多人認識到鮮食金柑的美味。

鮮食金柑的大受歡迎，翻轉了宜蘭金柑產地的命運，更加永續安全。而且為了讓大家享用到金柑的最好風味，庭財大哥堅持完熟不搶收，終於趕在年前與大家見面。敬請社員多加把握利用！

貼心小提醒：金柑皆為完熟採收，如未能馬上食用完畢，請放入冷藏保存為宜。

【長實金柑供應小檔案】

- 合作農友：林庭財
- 品種：長實金柑
- 產地：宜蘭礁溪
- 自主管理等級：友善級



細緻柔嫩多汁，香氣濃郁

茂谷柑喜迎新春

主婦聯盟合作社 

◆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（美童柑、臍橙、極柑、帝王柑、柳丁等）產期稍歇，茂谷柑、美女柑、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。民國 60 年代由美國佛州引進試種的茂谷柑，是由寬皮柑、甜橙雜交選育而成，**果皮薄、油胞小，果肉細緻柔嫩多汁，渣少，甜度高、風味濃，帶有微微蜜香**，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，彷彿吸收了飽滿的陽光，十分討喜。詹大哥堅持不施用除草劑，**草生栽培涵養水土；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**。除了減藥栽培外，詹大哥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！正是這樣有活力的土壤與高規格管理技術，造就了詹大哥茂谷柑的安心好滋味，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



◆「柑」甜味美，「桔」祥如意——桶柑年味濃濃上市！

桶柑因為在農曆年前採收，由於色澤金黃寓意吉祥，是以前過年時家家戶戶桌上會出現的水果，因此又稱「年柑」。桶柑為椪柑與甜橙的天然雜交品種，外皮較椪柑平滑，多呈橘黃色，但甜

度高、口感紮實多汁且肉質細緻，粗纖維較少，甜酸比恰到好處，果皮緊密，建議先剝成兩半後會較好剝食。

為合作社供應桶柑的均為合作多年的農友夥伴，滋味各有不同，但讓社員得以安心利用的心意卻是不變，歡迎多多利用支持！

■魏裕宸——石門水庫上游淨土孕育的甜嫩多汁桶柑

農友魏裕宸的田區在桃園復興鄉的石門水庫上游，海拔約 400 公尺，田區日夜溫差大，雲霧繚繞水氣多，位於水庫上游因此水源乾淨且充足，環境天然而獨立，非常適合桶柑生長。也因此造就了魏大哥桶柑的細緻綿密、香甜多汁且氣味濃郁，甜酸比絕佳。

魏裕宸大哥十多年前開始轉種桶柑，產量技術穩定後，便開始供貨給合作社。為了供應讓社員安心食用的桶柑，除了全區草生栽培外，魏裕宸更提早於小果期停藥，後期則以性費洛蒙做防治。雖然效果有限，地上落果多，產量與外觀受到影響，但園區生機盎然，隨處可見穿山甲挖的通道，松鼠、猴子也常造訪，生態豐富，這與山林永續共存的柑橘園，彷彿也受到山神的庇佑，產出的桶柑雖然外觀不見得完美，但滋味出奇地好，令人一吃難忘。歡迎社員多多支持，品嚐這永續美好的滋味！

■張治榮——清新自然的環保級桶柑

農友張治榮經營的「多多龍農場」，主要為蜂農與果園，田區位於坡地，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。無農藥柑橘栽種不易，為了與合作社合作，農友重新調整作物管理方式，除了吃得健康不用藥之外，也能維持品質。今年治榮大哥的桶柑採收較早，酸度略高，建議購買後可稍微放個幾天辭水退酸後食用，風味更佳。

貼心小提醒

因減藥或有機栽培之故，桶柑外皮油囊細胞易受銹蟎吸食而被破壞，果皮呈現黑色，俗稱象皮病或火燒柑，但完全不影響風味，甚至有柑橘愛好者會特地尋找購買火燒柑，認為風味更佳。還請社員理解後再利用哦！

【桶柑供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應規格
魏裕宸	桃園復興	安全級	21A 以上-台斤
張治榮	苗栗西湖	環保級	19A 以上-台斤





蜜棗供應最速報

環保級雪蜜棗限量供應中

◆【產地速報】年來了！雪蜜棗農友陸續加入供貨行列

台灣的蜜棗口味果香豐濃、甜脆多汁，最適合鮮食，由於盛產期接近年節，色澤清新，寓意吉祥，也成為年節送禮的熱門選擇。

■朱明發——聖土地上的濃香酸甜

農友朱明發大哥的月照農場位於高雄田寮的月世界地區，聖土地質富含青灰岩的礦物元素，非常適合蜜棗生長，提升了蜜棗的甜度；而天然地形屏障則大大減少了病蟲害的威脅，再加上捨得疏果篩選留果，使得朱明發大哥的蜜棗品質優良，在社員間享有盛名；供應數量有限，往往一上架便被秒殺，歡迎把握機會多多利用。

■楊三慧——自然農法呵護傻瓜蜜棗

更正啟事：上期生活者 e 周報【當季水果】中，「楊三慧與父親楊安和在高雄燕巢一帶種植棗子多年.....」，誤植為「楊三慧與先生楊安和在高雄燕巢一帶種植棗子多年.....」特此更正，敬請見諒！

楊三慧與父親楊安和在高雄燕巢一帶種植棗子多年，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，將打下來的落果做成堆肥。燕巢當地種植友善或有機棗子的農友不多，一開始三慧一家常被街坊鄰居笑稱傻子，扔掉或是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！

■陳明輝——青農精緻管理的甜蜜果香

明輝從小在田裡長大，選擇就讀的也是農業科系，畢業後，接手管理父親的棗子園。廣為請益各專家學者，精進管理，品質一年比一年好，種出來的蜜棗皮薄多汁，風味濃郁，一口咬下，口舌之間除了甜蜜之外，還有極細膩的果香，這是在近年市面上過度追求甜味的蜜棗品項中難以嘗到的滋味！

貼心小提醒

蜜棗的最佳賞味期約為 3 天，隨後風味即會衰退甚至過熟，建議社員儘速食用。

【雪蜜棗供應小檔案】

合作農友	產地	級別	供應規格
朱明發	高雄田寮	環保級	散裝出貨-斤
陳明輝	高雄阿蓮	安全級	1 斤裝及 2 斤裝禮盒
楊三慧	高雄燕巢	友善級	散裝出貨-斤



草莓供應最速報

多款草莓香甜供應中

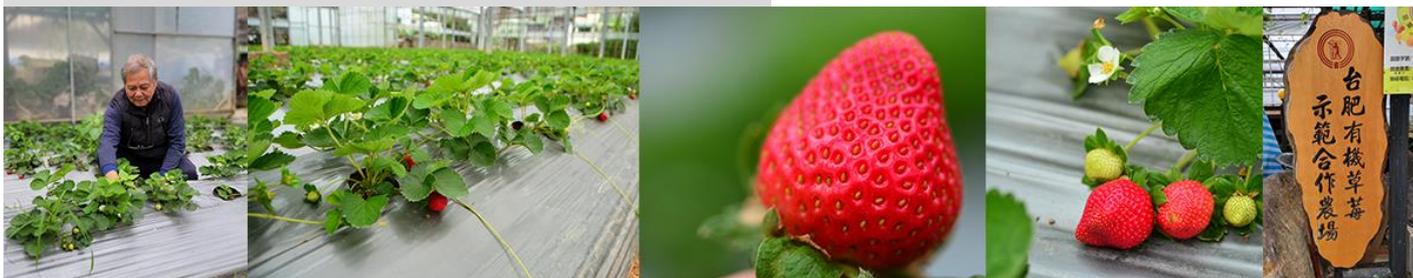
■陳櫻櫻——多元種植精緻管理的草莓百寶箱



千呼萬喚，社員詢問度超高，農友陳櫻櫻的草莓終於開始供應了！

六年級前段班的陳櫻櫻畢業於中國文化大學園藝學系，曾在育苗場工作，婚後投入草莓栽培。帶著所學的專業，櫻櫻在種植草莓的策略上清晰明確。為了避免外購苗導致苗期用藥的風險，櫻櫻決定自行育苗，並且善用天敵防治，以蟲制蟲，捕殖蟎、小黑花椿象，都是幫助她防治薊馬與二點葉蟎（紅蜘蛛）的小工人；了因應無法避免的極端氣候，櫻櫻採取的種植策略是多元化種植，日系、台系等二十幾種品種，不同品種的草莓有不同的特性，有的耐儲運，有的濃香多汁，有的清新爽口，就連果梗長短，也會影響種植管理的品質。透過詳實的品種與田間管理紀錄，年年累積操作經驗，以便找出最適管理方式。走進櫻櫻的草莓園，每排草莓都有它的身分名牌。我們一一品嚐，果真驚喜連連！今年櫻櫻的草莓依舊採混合品種出貨，歡迎多多利用，體驗這高品質管理草莓百寶箱帶來的驚奇！

■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！**期待許久，范大哥的香水草莓終於開始供應，目前正落於一期與二期果之間，風味正濃，敬請把握機會利用！**



■謝秋芸——歲月熟成的蘋果草莓



■鍾文標——市面少見！露天栽植有機豐香、優雪、蜜香草莓



■陳森郎——環保級 BD 農法香水草莓



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
陳櫻櫻	苗栗銅鑼	環保級	多元化種植，品種繁多，混合出貨	375g 以上/盒



◆汁多甜美果肉脆，始終如一的好滋味——鄭欽永老欖蓮霧供應中

產地速報

今年因寒害影響，加上山豬首度入侵肆虐，鄭大哥第一期蓮霧的產量驟減，數量有限，還請把握機會多多利用！！

南洋種 (粉紅色種) 蓮霧為國內蓮霧最大宗，**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。為合作社供應 20 多年南洋種蓮霧的農友鄭欽永今年 82 歲，憑藉著專業農業知識的安全用藥，並採用「環刻法」催花，避免母樹因壓力而弱化。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，且落果率高達 4-5 成，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。**



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。



果大碩美，送禮佳品

高品質雪梨爽脆登場

◆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，都是資深且認同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

🍏 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)

◆【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
雪梨 16-20 兩-斤	張源益	農好級	新上架
長實金柑 -1 斤/盒	林庭財	友善級	供應中
草莓 (綜合品種)	陳櫻櫻	環保級	供應中
蜜棗	楊三慧	友善級	供應中
雪蜜棗-600g±10%/袋	朱明發	環保級	供應中
金圓滿小番茄	朱明發	環保級	供應中
桶柑	魏裕宸	安全級	供應中
桶柑	張治榮	環保級	供應中
蓮霧-台斤、1.5Kg/盒	鄭欽永	安全級	供應中
蓮霧-台斤	楊惇幃	安全級	供應中
茂谷柑禮盒	詹錦章	安全級	供應中
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	范桂達	友善級	新上架
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
玉女小番茄 600g	張東賢	農好級	供應中
金鑽鳳梨	陳映延	農好級	供應中
帝王芭樂(中)	蔣世明	農好級	供應中
帝王芭樂	游盛豐	環保級	供應中
珍珠芭樂	王乾坤	環保級	供應中
紅龍果	東山合作社	農好級	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
雪梨 16-20 兩-斤	張源益	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
臺農二號木瓜	林俊傑	環保級	供應中
蜜棗-2 斤/盒	陳明輝	安全級	供應中

📣 產品資訊

◆ 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	12/12-2/25	是
桑椹原汁 (加糖)	600ml	陳稼莊	315	299	1/2-2/4	是
桑椹原汁 (無加糖)	600ml	陳稼莊	400	380	1/2-2/4	是
桑椹果粒醬	300g	陳稼莊	225	214	1/2-2/4	是

◆ 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	泓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
泡菜豬肉水餃	1050g/50 粒	沛騰	298	238	即日起至出清為止	生產者為增加社員利用，採單包 8 折優惠繼續回饋社員。	否
冷凍刺	400g	林宜成	135	100	11/21~出清	生產者採限量優	否

山藥丁					為止	惠推廣回饋社員	
油蔥醬 *2 罐	235g	好品味	240	120	12/12-2/25	近期因利用趨緩，延長優惠時間鼓勵社員多加利用在地農產加工食品	否

◆ 恢復供應: (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
手工百香芒果果醬	230g	蘿拉	160	1/30	1.使用合作社董昱紹的芒果。 2.原料簡單，無添加香精、色素。 3.可同一般果醬用法，塗抹於麵包、吐司、餅乾、鬆餅、饅頭上食用；亦可作為淋醬，淋在奶酪或冰品上面添加後食用，增加風味。
杭白菊	70g	韓順雄	275	2/13	來自苗栗銅鑼杭菊上架囉，杭菊依照花的顏色，分為杭白菊跟黃金菊，加入 500c.c 熱水和 20 朵杭菊下去沖泡，一杯菊花茶簡單完成！也可以和紅棗或枸杞一起沖泡，增加自然的甜味。
黃金菊	70g	韓順雄	290	2/13	

◆ 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
杭白菊	70g	韓順雄	265	275	2/13	全社
黃金菊	70g	韓順雄	275	290	2/13	全社
綠主張生態洗衣精	1800ml	綠宣生技有限公司	245	250	2/6	全社
綠主張生態洗碗精	480ml	綠宣生技有限公司	123	135	2/6	全社
綠主張生態洗衣粉	1800g	綠宣生技有限公司	200	220	2/6	全社
綠主張生態浴廁清潔劑	480ml	綠宣生技有限公司	95	100	2/6	全社
清潔劑噴槍(新版)		綠宣生技有限公司	28	32	2/6	全社
優質蕎麥粒	600g	豪紳	170	200	2/6	全社
手工百香芒果果醬	230G	蘿拉	150	160	1/30	全社
洋菇(友善級)	200g	楊翔喻	93	100	2/6	全社
茸王菇(友善級)	200g	楊翔喻	108	115	2/6	全社
脆菇(友善級)	200g	楊翔喻	86	95	2/6	全社
小洋菇(友善級)	200g	楊翔喻	72	80	2/6	全社
惜福洋菇(友善級)	350g	楊翔喻	93	100	2/6	全社
原味蛋捲	540g/6 包/提	福義軒	380	415	1/30	全社
原味蛋捲	單包	福義軒	65	70	1/30	全社
米糠芝麻蛋捲	600g/6 包/提	福義軒	385	420	新一批供應起	全社
米糠芝麻蛋捲	單包	福義軒	70	75	新一批供應起	全社

蘇打餅乾	350g/包	福義軒	89	100	1/30	全社
麥香蘇打餅乾	250g/包	福義軒	71	83	1/30	全社
蒜頭	300g/包	張秋田	75	113	1/30	全社
蒜米	300g/包	張秋田	85	118	1/30	全社

◆ 價格異動: (因產地價格下降而調整進售價)

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域
杏仁果	300g/包	豪紳	185	180	1/30	全社
核桃	200g/包	豪紳	160	150	1/30	全社

◆ 價格異動: (因氣候因素而調整進售價)

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	供應區域
手工百香芒果果醬	230g	蘿拉	150	160	1/30	全社

◆ 暫停供應

品名	規格	生產者	暫停供應原因	暫停供應時間
米糠芝麻蛋捲	600g/6 包/提	福義軒	包材改版中	2023.4 月
有機鷹嘴豆	500g/包	正原	國際海運航班延宕	3 月底前

◆ 成分異動

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	供應區域	異動原因說明
手工百香芒果果醬	230g	蘿拉	160	1/30	限量	全社	因氣候因素，本土的百香果產季後延，致使產量不足，為維持本品的穩定性，將百香果改成非指定原料。

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：

- 教育訓練專員、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：台中分社)
- 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、新店站)
- 月薪站務(工作地點：大直站、北南分社、木柵站、東山站)



- 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。