

目錄

 社內公告.....	2
 當季蔬果.....	2
 產品說明&季節性預防提醒.....	16
 產品資訊.....	16
 人資招募.....	22

📢 社內公告

【社員滿意度調查-2025 年年貨預購】

2025 年年貨預購~社員滿意度調查開始了！

感謝社員對合作社計畫性消費理念的支持，2025 年年貨預購產品及社員滿意度調查開始了。邀請合作社的社員，不論是有參加預購的社員或者是來不及參加的社員，也可能是對這次預購的品項有想法的社員，填寫線上問卷，告訴我們您食用或使用後的感受，或者是對合作社預購案的建議，我們將蒐集大家寶貴的意見，做為來年預購產品開發調整或者是預購案執行的方向，您的意見將會使我們更貼近社員需求，謝謝您抽空填寫。

● 填寫時間：即日起~2/22(六)止

<https://hucc-coop.surveycake.com/s/m26Dn>



問卷填寫請掃描▲

🍅 當季蔬果



產地速報

好消息，去年供不應求的彩色蕃茄，已經開始上架供應啦！今年農友種植的品種多達十餘種，雖然不見得每盒都有十多種，但也已經繽紛了！重點是營養一樣豐富多樣，還請把握機會洽詢站所訂購。

◆繽紛色彩，營養全吃到——環保級彩色番茄盒限量供應中

綠瞳、紫精靈、橙蜜香、紫黑、麗莎、小明、嬌妹、麗金、金瑩、玉女...這麼多古靈精怪的名字，可不是什麼電玩或是影集角色，而是番茄的品種名！在農友蘇鵬的彩色番茄盒裡，這些都有機會吃得到！不同顏色、不同風味，營養成分比各有不同。紅色富含茄紅素、β-胡蘿蔔素，

紫黑色富含花青素，橙色較多葉酸，黃番茄的維生素 A 是其他番茄的好幾倍。吃一盒彩色番茄，有助補充均衡營養。

農友蘇鵬從事養豬事業超過 40 年，因綠能及環保養豬得過神農獎，近兩年投入溫室種植，在農場設施與管理上，以養珠規格一樣專業且永續循環，並通過有機驗證。所產出的彩色番茄，風味濃厚，口感與色彩一樣繽紛。去年是蘇鵬的彩色番茄盒首度產出，深受社員好評，今年即將開始供應，產量有限，可別錯過了！。

貼心小提醒

1. 彩色番茄栽培不易，自然生長下，顆粒大小不一，還請社員理解後再利用。
2. 清洗番茄時無須剝除蒂頭，以免水流滲入番茄影響風味。

【彩色番茄供應小檔案】

合作農友：蘇鵬

品種：綜合彩色番茄（每盒 600g）

產地：屏東內埔

自主管理等級：環保級



◆吃了會 Happy 的黑皮雪梨——林浴沂良級雪梨優惠供應中

哎呀！這些雪梨怎麼個個皮帶黑斑，甚至有些黑斑面積大到活像刺青刺了「半甲」！？這，還能吃嗎？別擔心！這其實是雪梨遇低溫時容易發生的自然現象——儲放溫度低於攝氏 9°C 時，雪梨的表皮可能就會開始出現淡褐色斑點，一旦低於攝氏 5°C，甚至可能出現更大的塊狀黑斑。

農友林浴沂的果園位於海拔 2 千公尺的高山，冬天氣溫動輒在 10 度以下，時入隆冬，正是最易出現黑皮雪梨的時節！但其實，這些其貌不揚的雪梨，品質完全不受影響，**切開來看，果肉潔白無瑕，口感脆口厚實且多汁，甚至甜度風味比外觀完美的雪梨更好。**隨機實測，甜度動輒來到 12 度上下，完全是品質高標！一口咬下，往往會因為出乎意料的好滋味而瞪大了眼睛！**這樣的好吃風味，極有可能也是受惠於高海拔的低溫環境。**

為了不讓這些好吃的黑皮雪梨被埋沒或耗損，農友特別以「良級品」的優惠價提供給社員利用！掛上「良級」，是基於們它奇特的外觀，但其實風味品質比優級還更優！除了優惠價，站所也有提供試吃，歡迎到站所品嚐，把握這個雪梨季最後的 Happy 時刻吧！

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。

【黑皮雪梨小檔案】

合作農友：林浴沂
品種：雪梨（良級）
產地：台中梨山
自主管理等級：安全級



產地速報

今年受雨水颱風影響，巨峰葡萄晚腐病嚴重，冬果產量銳減。所幸合作社農友尚有產出供應。繼農友古凱瑤、賴國鎮大哥之後，賴順清大哥的溫室巨峰葡萄年後也開始上架了，冬果葡萄香甜 Q 彈，品質風味俱佳，農友特地提供盒裝供預訂。數量十分有限，還請把握機會利用！

◆甜酸迷人風味足，市面難尋的安心果香——溫室巨峰葡萄冬果開始供應啦

巨峰葡萄 (日語：巨峰 / きょほう Kyohō、英語：Kyoho)

源自日本，是釀酒葡萄的一個變種，果形圓碩飽滿，也是

目前台灣種植最普及的品種；果實肉質厚實圓潤飽滿，

鮮美多汁，口感甜美，香味濃郁，廣受國人喜愛。

目前在台灣，巨峰葡萄大致分為夏果與冬果兩個產期，

夏果大約從 5 月供應到 8 月，冬果則是入冬後到次年春

天。夏果的果型略大，色澤較淺甚至偏紅。因夏天雨水多，相

較果實水份也多，甜酸比高；**冬果顏色深黑，果肉比較有Q度，較為甜美，風味宜人**，許多葡

萄愛好者偏好冬果更甚於夏果。

葡萄營養豐富，含有多酚類，花青素以及類黃酮等抗氧化成分。但表皮細嫩嬌貴，只要有蟲蟲

(花薊馬) 爬過，往往就留下痕跡。農友們為了照顧

葡萄外觀，常需施藥防治。根據 109 年農委會的農

產品農藥檢測研究，葡萄的農藥檢出率高達 91%，

一個葡萄產季，施用農藥的次數甚至可高達 30 次！

今年氣候炎熱，施藥需求更加提升。合作社農友，為

了讓大家吃到安全的葡萄，力行減藥，除了提早套袋，

也忍痛犧牲產量與所謂「完美」的外觀，終能減少施

藥八成以上。也因此合作社可以放心吃的葡萄，是社

員熱愛利用的重要水果品項。



■賴順清——與雞共舞的安心葡萄

賴順清大哥種植葡萄已有 30 年的經驗。十

多年前開始力行減藥，頭幾年不習慣，且收

成銳減，讓賴大哥深感挫折。所幸賴大哥未

因此放棄，反而更因此精進管理技術，除提

前套袋外，園中亦養雞整草除蟲，肥嘟嘟的

雞群鎮日在葡萄葉影下穿梭覓蟲，為靜謐的

葡萄園帶來蓬勃生機。歷經多年努力，賴大

哥的葡萄終得減藥八成以上，雖然有時因氣

候因素，果實外觀不見得完美，卻可安心帶

皮吃，而且風味十足！



貼心小提醒

1. 葡萄在常溫下約可存放 3-4 天，若放至冰箱冷藏約可存放 15-20 天，但需用報紙好後再冷藏，

以防水分流失！葡萄外皮的白色粉末是果粉，不是發黴，可安心食用！

2. 清洗葡萄前，建議可使用剪刀將葡萄剪下。因為用拔的容易造成葡萄有破口而讓清水滲入，影響

風味口感。

【巨峰葡萄供應小檔案】

合作農友	產地	級別
賴順清	彰化大村	農好級



◆軟嫩香甜，復刻記憶中的傳統好滋味——高雄大社白肉土芭樂開始供應

土芭樂是早年台灣稀鬆平常的不起眼水果，其香氣濃郁、果肉軟嫩，吃起來甜中帶微酸，也是流水席或餐廳常飲用芭樂汁的原料。然而，當 1990 年珍珠芭樂問世後，這個早期的品種逐漸被市場所遺忘，現在反而越來越難尋得。

為合作社供應土芭樂的盧定楠，是國內少數以土芭樂為主要作物的農友，盧大哥於 2016 年回鄉接手父親管理逾四十年的土芭樂園，其實他原本也想轉作珍珠芭樂或玉

荷包等當地主流作物，但剛

好遇上知名餐廳欲開

發芭樂生乳捲，主廚

在遍尋全台後才找到

盧大哥的土芭樂，這次因緣

際會的配合，讓他重新思考這個傳統作物的市場獨特性，最後改變心意將其保留下來，我們才有機會再次一嘗這記憶中的傳統好滋味。



因芭樂果樹有陸續開花特性，果園裡同時會結有好幾批果實，小果套袋可能會和採收期重疊，若是以慣行農法操作，容易有農藥殘留的狀況，這也是盧大哥從農第三年就改為有機耕作的主要原因，而土芭樂果實較為軟嫩，管理上又比珍珠芭樂更為費工，也考驗著農友的技術和管理方式。盧大哥種植的土芭樂為白肉品種，風味特色與宜蘭紅肉土芭樂有所差異，雖然同樣具有濃厚香氣，但較為淡雅清新，而且果籽小顆，更適合牙口不便的群族食用，因目前產量不多，採限量方式供應，如果大家有機會在站所看到它的身影，不妨把握機會利用喔！

貼心小提醒

1.土芭樂因具後熟特性，成熟時容易產生褐色的熟斑，此為正常現象。

2.土芭樂吃軟不吃硬，採收後需要全程冷藏保存，建議購入後以紙袋或塑膠袋包覆放置冰箱保存，並於一週內趁新鮮盡快食用完畢。

【白肉土芭樂供應小檔案】

合作農友：盧定楠

品種：白拔大蒂土芭樂

產地：高雄大社

自主管理等級：友善級



蜜棗供應最速報

環保級雪蜜棗限量供應中

◆蜜棗供應最速報——環保友善雪蜜棗限量供應中！

好消息，除了農友陳明輝的盒裝蜜棗之外，農友楊三慧、朱明發的蜜棗也加入供應行列啦！2024年10-11月接連而來的颱風對高屏地區的蜜棗影響嚴重，產量直接砍半，導致蜜棗價高難求。但合作社的架上，不只可見到明輝大哥的高品質盒裝蜜棗，也有明發大哥與三慧的環保友善蜜棗，讓社員吃得甜脆芳香，也吃得安心！歡迎把握產期多多利用！

■朱明發——聖地上的濃郁酸甜果實

朱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等礦物元素，非常適合蜜棗生長，有利提升果實的甜度，而天然地形屏障則大大減少病蟲害的威脅，再加上捨得篩選疏果，使得朱大哥的蜜棗品質優良，在社員間享有盛名，因產量有限，往往一上架便被秒殺，歡迎把握機會多多利用。



■陳明輝——精緻管理的甜蜜滋味

陳大哥從小在田裡長大，選擇就讀的也是農業科系，畢業後接手管理父親的棗園，廣為請益各界專家學者，精進管理，品質一年比一年好，種出來的蜜棗皮薄多汁，一口咬下除了甜蜜滋味，還有極細膩的果香，這是近年市面上過度追求甜味的蜜棗品項中難以嘗到的風味！



貼心小提醒

為了讓社員享用到雪蜜棗最美好的風味，農友堅持完熟採收。購買後請即冷藏，以便保持最佳風味，避免持續熟化以致過熟。

【雪蜜棗供應小檔案】

合作農友	產地	級別
朱明發	高雄田寮	環保級
楊三慧	高雄燕巢	友善級(產季結束)
陳明輝	高雄阿蓮	安全級



果皮Q彈，沁心香甜

鮮食長實金柑供應中



產地速報

農友林庭財大哥傳來消息，今年因颱風與氣候異常影響，金柑落果嚴重，產量大約只有往年的一半不到。但農友仍全力供應合作社，讓社員能享用到這帶著年節喜氣的鮮果。不過因氣候影響，金柑轉色較慢，雖已完熟，但色澤偏綠。購買後可於常溫放置幾天，即可漸漸轉黃。還請社員理解後再利用。



◆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，讓土地更加永續安全。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——茂谷柑開始供應啦！

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。

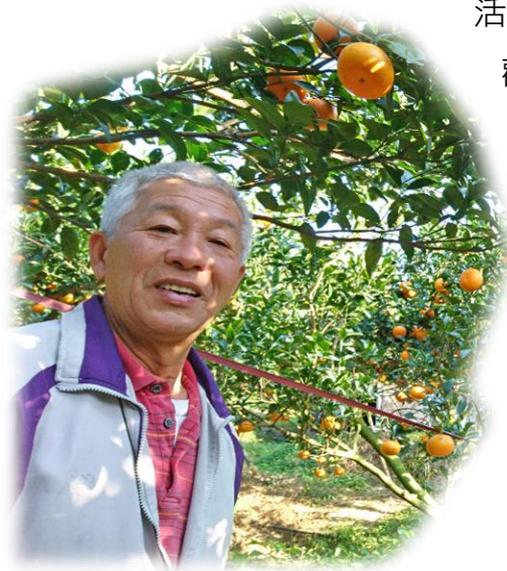
【茂谷柑供應小檔案】

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





產地速報

產地回報，今年桶柑產量減少，又因極端氣候影響，桶柑蒂頭偶有乾米現象，但不影響風味。還請社員理解後。

◆「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」。相傳早期農家因為儲存在木桶中運輸，因而命名。桶柑為椪柑與甜橙的天然雜交品種，喜好較冷涼的氣候，因此清朝時期由潮州一帶引進後，多集中在北部陽明山種植，又有「草山柑」之稱。桶柑的外皮較椪柑平滑，外皮多呈現橘黃色，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農友，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。

魏裕宸大哥與太太陳秋杏都是嘉義農專畢業，夫妻倆本是繼承家業種植夏日綠竹筍，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，農友除了全區草生栽培外，也提早於小果期停藥，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，甚至鄰近的原住民獵人也來設置狩獵隱蔽所。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怎麼地，常有火燒柑，但滋味出奇地好，令人一吃難忘。歡迎社員多多支持，這永續美好的果實！



■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(如圖)，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



◆色澤飽滿，清甜爽口——玉女小番茄冬果供應中

色澤艷紅、小巧可愛的玉女小番茄，是國人相當熟悉的水果之一。甜酸爽口、Q 實多汁的口感，總是讓人忍不住一顆接一顆。**別小看這水果看似平凡無奇，合作社架上供應的玉女番茄，長久以來可都高居利用排行榜前三名，一上架往往就秒殺！由此可知合作社農友種植的番茄，品質與風味深受社員信賴喜愛！**

然而近年來因極端氣候影響，晚腐疫病嚴重，小番茄的栽種越來越不容易。原本就已稀少的夏果更加難有收成；就連原本盛產的冬果，也因氣候影響，供應銳減。所幸今年合作社有生力軍——潘穎儒伉儷加入小番茄供應的行列！合作社農友的小番茄，多為農好級以上至環保級，不僅無農藥檢出，因為完熟生長、栽培環境有機質豐富，風味與香氣更勝市售。還請把握產季多多利用！



■張東賢——濃郁香甜、圓潤果汁感的玉女小番茄



第一次吃到東賢大哥的小番茄的朋友，往往會驚訝得瞪大了眼睛：「那濃郁的果汁感與圓潤的甜蜜是怎麼回事？一般小番茄不是通常會帶點微酸，比較爽口清淡嗎？」務農迄今 15 年，與合作社合作邁入第 11 年的張東賢伉儷，當初為了陪伴孩子成長，放棄高薪工作，買了一座溫室，投身從農。兩個毫無農業背景的人，就像一張白紙般，穿梭於農改場、農試所、藥毒所各種場域研習，並請教專家學者處理病蟲害問題，透過實作，不斷提升自己種植的技能。並且以「**輕輕沖洗即可食用**」作為溫室蔬果產品安全的使命宣言 (Mission statement)。

雖然夫妻倆曾經因為番茄種不好而吃不下飯，也曾因為颱風摧毀溫室大半的設施而想放棄，但是張東賢夫妻倆彼此加油打氣，堅信為作物營造安心的生長環境，它們必能回報以豐富的收成。而今，東賢大哥的用心與努力，我們在它的玉女小番茄與其它精緻蔬果身上嚐到了！如果您也在架上發現東賢大哥小番茄的蹤跡，歡迎一起來品嚐那令人驚奇的濃郁圓潤滋味。

■潘穎儒——濃郁飽滿的環保級玉女小番茄



潘穎儒是社內資深農友林瓊珠的女兒。原本唸美工設計的她，畢業後曾在連鎖咖啡與紅酒進口商工作，後來因看見有機市場的需求，毅然辭去工作回去幫助父母耕種，也在研修農業的過程中認識了先生黃士珈，兩人志趣相投，終得在務農之路上攜手同行。目前主要田區位於雲林東勢與台西一帶。

青農二代，雖有父母務農經驗的薰陶，但農業知識無有窮盡，在摸索的過程中，穎儒與士珈仍遭遇不少挫折。只是兩人也承襲了農夫勇敢無畏的奮鬥精神，持續吸收新知，學習改進。近期穎儒與士珈投入了玉女

小番茄的種植，而且一投入就是有機

栽種：全程不使用農藥，不靠化肥加強甜度，使用天敵防治&熊蜂授粉。這讓穎儒與士珈的玉女小番茄初試啼聲便一鳴驚人，不只色澤艷紅、果實飽滿，風味濃郁，口感爽口，甜度測試竟也有高達 9.6 度 Brix，堪稱小番茄裡的高標！穎儒與士珈的努力，在玉女小番茄的風味中顯現無遺！如在架上見到，可千萬別錯過！



貼心小提醒

1. 玉女小蕃茄在最適熟成期新鮮採收，由於皮薄多汁，運送過程的震動或碰撞容易造成裂果，但不影響風味。每盒偶有數顆裂果屬正常現象，可先從裂果的小蕃茄開始食用。
2. 三天內食用，請放置於常溫通風處，冷藏保存建議一週內食用完畢，新鮮蔬果請把握最佳賞味期。

【玉女小番茄供應小檔案】（僅列出目前採收供應之農友，黃色色塊為新增農友）

合作農友	產地	級別
張東賢	台中市	農好級
翁錦煌	嘉義義竹	農好級
曹素珍	彰化溪湖	環保級
潘穎儒	雲林東勢	環保級

蔬果品質說明

◆葡萄表面宛如地圖般的花紋是什麼原因造成的呢？還可以吃嗎？

如果您最近在架上看到賴順清大哥的葡萄，可能會發現果皮上除了豐厚果粉，還有著地圖般的花紋。這可不是新品種，而是賴順清大哥致力葡萄減藥栽培的印記。

葡萄表皮細嫩嬌貴，只要有蟲蟲（花薊馬）爬過，往往就留下痕跡。農友們為了照顧葡萄外觀，常需施藥防治。根據 109 年農委會的農產品農藥檢測研究，葡萄的農藥檢出率高達 91%，

一個葡萄產季，施用農藥的次數甚至可高達 30 次！今年氣候炎熱，施藥需求更加提升。為合作社供貨葡萄多年的資深農友賴順清大哥，為了讓大家吃到安全的葡萄，力行減藥，除了提早套袋，也忍痛犧牲產量與所謂「完美」的外觀，終能減少施藥八成以上。也因此，花薊馬危害尤其嚴重，在賴大哥的葡萄上留下了地圖般的印記。儘管外觀與大家熟悉的葡萄有些差異，**但賴大哥的葡萄照樣果粉濃厚，風味十足，甜酸比高，完勝市售葡萄。產訪時品測，雖然葡萄尚未完熟，甜度即已高達 17-18 度。**今年冬季賴順清大哥的葡萄產量不多，歡迎多多利用，支持農友寧願少收，也要供應安心水果的心意！



▲賴順清大哥犧牲了收入與產量，只為減少用藥，讓大家都安心美味的葡萄可吃，歡迎多多支持！

📢 產品說明&季節性預防提醒

➤ 喜願的青仁黑豆及黃豆產地狀況

- 喜願-青仁黑豆受 2024 年連續三個秋颱影響，影響到生長，故豆子較小顆。另外黃豆因紫斑嚴重，色選會操壞，全數改為人工挑選，挑選時難免有疏失，請社員多多體諒。

📢 產品資訊

◆ 新品上市:

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
在地米辣椒醬	300ml /瓶	民生	360	2/17	無	1)使用東里糙米、本土辣椒，搭配本土黑豆醬油製作而成，米含量 14%以上，主原料採用台灣本土原料生產，提升本土米食的利用，符合低碳、低食物里程。 2)製作以米先發酵糊化，經熟成後再加入純釀本土黑豆醬油，並加入發酵本土辣椒，工法繁複，味道香醇。
在地米醬油膏	300ml /瓶	民生	360	2/17	無	1)使用東里糙米、本土辣椒，搭配本土黑豆醬油製作而成，米含量 22%以上，主原料採用台灣本土原料生產，提升本土米食的利用，符合低碳、低食物里程。
二氧化碳鋼瓶	425g	丞洋企業	單支售價 1000 元	2/17	無	1)無須電力、使用綠能填充潔淨的二氧化碳。 2) 1 支鋼瓶約可製作 60 公升的氣泡水。 3)二氧化碳鋼瓶請存放在室溫環境，避免碰撞、敲擊或穿刺。 *空瓶換購價 550 元

品名	規格	生產者	價格	上架時間	特殊供應狀況	說明
						*換購鋼瓶請留意 1. 外瓶膠膜不得破損，無法辨別廠牌。 2. 整支鋼瓶不得凹陷及破損。 3. 氣閥不可鬆脫。

◆ 恢復供應:

品名	規格	生產者	價格	上架時間	說明
日本生干貝	200g	御鑫	350	2/10	指定北海道海域生產的生干貝，風味特別鮮美。不經發藥處理，進口後不包冰、不解凍再製。
大午魚	400g/ 1尾	湧升	330	2/10	限量 650 條，售完為止暫不進貨。

◆ 價格異動:

品名	規格	生產者	舊價格	新價格	異動時間	異動原因	供應區域
白肉雞雞胸切丁	280g	御正	105	115	2/3	原物料、人事、水電等成本上漲，故調整價格。	全社
白肉雞雞胸絞肉							
白肉雞雞柳條							
白肉雞去骨雞腿	380g	245	255				
白肉雞去骨雞腿切塊	350g	235	240				
善糧白肉雞雞胸	400g	江森	150	168			
善糧白肉雞雞翅	450g	江森	135	128			
公平貿易有機純可可粉	224g	馥聚	490	515	2/17	產量銳減導致進口原料上漲	全社
乾燥洛神花	75g	台東農會	220	262	2/17	產量銳減導致原料上漲	全社

◆ 產品優惠: (全社皆有供應)

品名	規格	生產者	原價	優惠價	優惠	優惠原因	9折身分是否再享優惠
原味鮮乳冰淇淋	600g/杯	四方	290	280	2024/9/23 至 庫存利用 完畢	季末優惠，回饋社員。	否
巧克力鮮乳冰淇淋	600g/杯		290	280			
原味鮮乳冰淇淋	64g/杯		54	50			

品名	規格	生產者	原價	優惠價	優惠	優惠原因	9折身分是否再享優惠
巧克力鮮乳冰淇淋	64g/杯		54	50			
草莓雪酪	250g/杯*2	舞茶	350	175	1/6起	雪酪系列回饋新優惠價，買一送一更加實惠，歡迎多加利用。	
芒果美莓雪酪	100g/杯*2		170	85			
善糧黃金土雞腿剝塊	800g	江森	580	495	2/10起至售完為止	優惠價格推廣，回饋社員。	
善糧黃金土雞去骨雞腿	350g		460	390			
善糧黃金土雞胸	200g*2包		400	340			

◆ 暫停供應：

品名	規格	生產者	暫停供應原因	暫停供應時間
薑母茶	10包X 20公克/盒	台糖	季節性供應完畢，現有庫存利用完為止。	即日起-10月底

◆ 停止供應：

品名	規格	生產者	停止供應原因	停止供應時間
大午魚	400g/ 2尾~3尾	湧升	因利用不佳，現有商品利用完為止。	2/10

◆ 供應狀況：

品名	規格	生產者	缺貨狀況原因	預計恢復供應時間
善糧放牧雞蛋	8顆/盒	永興畜牧場	因天寒雞隻產能低下，給予雞隻充份休息，即日起暫停出貨。	2月中下旬
優質小紅莓乾	200g/包	豪紳	進口船班延遲。	3月初
三味火鍋料	450g/包	華鎰	因原料不足，暫時缺貨。	3/3
魚豆腐火鍋料	450g/包	華鎰	因原料不足，暫時缺貨。	3/3
有機老茶樹紅茶	50g	東邦	包材改版延遲。	四月初
免浸泡糙米	1.5kg	蘇榮	包材改版延遲。	三月中

品名	規格	生產者	缺貨狀況原因	預計恢復供應時間
黑秈糙米	1kg	蘇榮	包材改版延遲。	三月中



推廣活動：【金蛇納福，平安團圓】

春季飲食調理，全家人的元氣食堂

推廣時間：2/3(一) ~ 3/1(六)

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
元宵圓滿 暖心間	1	芝麻湯圓(餐御宴)	220g/10 顆	85	85
	2	花生湯圓(餐御宴)	220g/10 顆	125	125
	3	小湯圓	300g/包	72	72
	4	甜酒釀	270g	140	135
	5	手工蘿蔔葉豬肉水餃-50 粒	50 粒/包	295	295
	6	白麵線	500g	63	63
幸福家常 好菜	7	虱目魚餃 100g/盒(2 件優惠)	2 盒/包 x2	200	185
	8	海水金目鱸涮片	150g	155	145
	9	日本生干貝-3S	200g	350	330
	10	鮮蔬雞高湯(2 件優惠)	230g 包 x2	150	145
	11	五花火鍋片(花肉社)	250g	188	179

	12	里肌火鍋片(花肉社)	250g	128	122
	13	白肉雞帶骨腿排切塊(御正)	300g	125	119
	14	白肉雞雞柳條(御正)	280g	115	109
春日健康 保養	15	金盞花萃取 葉黃素膠囊	30 粒/罐	400	380
	16	蜂膠液	30ml	530	455
	17	紫蘇籽油(金椿)	300ml	650	560
	18	台灣茶葉綠葉-烏龍茶籽油	300ml	1,320	1,250
	19	黃金菊	70g	290	270
	20	杭白菊	70g	275	270
	21	四合一芽苗(環保級)永豐	120g/盒	95	86
	22	紫高芽(環保級)永豐	100g/盒	97	87
從容晨間 時光	23	野生桑葚貝果(中子文化)	315g/3 入/包	140	140
	24	五小福貝果	250g/5 入	90	90
	25	鮮奶饅頭(四方)	585g/9 入	150	134
	26	台式刈包皮(餐御宴)	500g/10 入/包	95	86
	27	蔥抓餅(2 件優惠)	675g/5 片 x2	160	145
	28	奶皇包(2 件優惠)	300g/10 入 x2	154	139
	29	歐特有機蔓越莓脆穀片	350g	220	220
	30	綜合植物蛋白沖調粉	450g/罐	290	280
	31	100%胡蘿蔔綜合蔬果汁(3 件優惠)	195cc x3	150	120
	32	阿拉斯加鮭魚鬆(味一)	150g	220	195
	33	金油鹹鴨蛋	220g/4 粒	92	92
	34	善糧動福雞蛋	8 入/盒	135	125
	35	鮮乳坊 100%生乳保久乳 (※站所限定・利用 12 罐送 1 罐)	200ml/罐 x13	456	456
	36	雪比經典優格(3 件優惠)	100ml x3	114	100

※優惠品項與優惠身分系統將擇優折扣

※產品數量・依各站所現場數量為主・利用完為止

金蛇納福，惜食年味
 幸福感滿分，團聚的好味道
 推廣時間：2/3(一) ~ 3/1(六)

主題	序	品名	規格	原價	推廣價
年味零嘴 惜食品味	1	雜糧沙琪瑪禮盒	720g(18入)/提	180	180
	2	檸檬咬一口天然糙米餅乾	135公克/罐	165	165
	3	原味寸棗-(亞世家)	150g/包	57	45
	4	黑芝麻寸棗-(亞世家)	150g/包	57	45
	5	手工麻糬(白芝麻)-(亞世家)	150g/包	100	85
	6	手工雙色生仁糖	200g/包	155	125
	7	原味花生牛軋糖	250g/包	125	108
	8	棗泥核桃軟糖	250g/包	220	180
	9	花生酥心糖	250g/包	125	108
	10	鹽香九號花生	300g/包	112	105
	11	九號花生(全素)	300g/包	130	110
	12	小紅豆	200g/包	100	85
	13	甘納豆	200g/包	100	85
	14	法式水果軟糖-香檬口味	130g/包	90	90
	15	法式水果軟糖-草莓口味	85g/包	90	90
	16	胡椒菜脯餅 200g	8小包/袋	56	56
	17	岩燒海苔餅 200g	8小包/袋	56	56
	18	台灣玉米好棒棒 140g	4入/包	125	125
	19	鹽炒腰果	150g/包	165	165
	20	核桃果子	150g/包	155	155
	21	開心果	200g/包	175	150

	22	杏仁酥	200g/包	180	150
	23	芝麻酥	250g/包	175	150
	24	南瓜子酥	200g/包	185	175
	25	虱目魚香絲	50g/包	90	75
	26	亞美尼亞水蜜桃蘋果汁(三件優惠)	250ml x3	270	189
	27	亞美尼亞杏桃蘋果汁(三件優惠)	250ml x3	270	189
	28	亞美尼亞沙棘水蜜桃蘋果汁(三件優惠)	250ml x3	270	189
福氣佳饈 惜食品味	29	筍絲蹄膀	1450g/包	639	639
	30	沙茶石斑魚頭鍋	1400g/包	599	599
	31	剝皮辣椒蕈菇雞湯(元榆)	2400g/包	659	659
	32	黑蒜黑羽土雞湯	2400g/包	819	819

※優惠品項與優惠身分系統將擇優折扣

※年貨產品數量，依各站所現場數量為主，利用完為止

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：

- 北倉物流司機、蔬果組約聘組員、蔬果組組員(工作地點：北倉-新北市土城區)
- 中、南倉短期約聘物流、冷凍組、乾貨組理貨人員(工作地點：中倉-台中市烏日區、南倉-台南市歸仁區)
- 月薪站務(工作地點：北投站、南港站、東區站、東海站、石牌站、桃園站、東門站、三多站、新竹站、新店站、竹北站)
- 時薪站務(工作地點：東海站、員林站、后庄站)



合作社徵才網址