

嚴選食材

瑞兔賀歲

· 呈上寶藏料理 ·



2023年是共同購買的第30年

從一包米一串葡萄開始

我們一點一點的用共同購買的力量

譜出一首「支持生產者、友善環境和尊重土地」的華麗圓舞曲

在這個團圓的季節讓我們為您呈上

成分是健康、口感是天然的精選料理

早取優惠

鼓勵計畫性消費，社員訂單滿2,700元以上，1/10前取貨贈回饋金，辦法詳見專刊說明。

預購

10/31  11/26 

取貨

2022.12/28  2023.01/17 

除夕2023.01/21 



佛跳牆

959元

冷凍 葷

使用多種好食材(包含豬排骨、豬腳、乾干貝、鵪鶉蛋、栗子、芋頭、筍片及銀杏果等)，經過長時間熬煮，濃縮全食材風味，意味福壽雙全、用料實在、誠意滿滿。

◎芋頭(240g)另外包裝。

生產者：漢典

規格：2,200g(固形物1,000g)

保存效期：冷凍12個月

成分：水、芋頭、豬排骨(台灣)、豬腳(台灣)、鵪鶉蛋、杏鮑菇*、栗子、筍片、乾魷魚、乾干貝(貝柱、食鹽)、米酒、黑豆醬油*、香菇*、銀杏果、米霖*(糯米、米麩、果糖、水、釀造酢、鹽)、蒜、油蔥(紅蔥頭、芥花油、麵粉)、優質紅棗*、大豆沙拉油、冰糖、蔥、樹薯澱粉、麵粉、香油(大豆沙拉油、芝麻油)、穀香米酢*(水、糯米、釀造酒精)、碘鹽、砂糖、白胡椒粉、五香粉(肉桂、小茴香、胡荽、丁香、八角、香芹)、肉桂粉

吉祥如意·福壽雙全

湯頭鮮醇
用料澎湃

友善飼養

#蔗香留齒 #油亮鹹香

甘蔗雞

679元

限量 冷凍 葷

指定元榆牧場契養的黑羽土雞，足齡飼養4個月，採全雞甘蔗煙燻，鎖住雞汁風味；外皮香嫩中帶有淡淡蔗香味，肉質彈牙，風味鹹香，尾韻鮮甜。

◎全雞供應，不分切

生產者：雞大王

規格：1,200g

保存效期：冷凍12個月

成分：黑羽土雞*、水、食鹽、調味劑(L-麩酸鈉)、米酒、甘蔗、糖(煙燻用)



#指定信功豬腳

#使用豆麥醬油和紅麴醬

紅麴滷豬腳

569元

限量 冷凍 葷

採用豬腳中段部分，前後腳混合，以紅蔥頭爆香後佐以豆麥醬油、紅麴醬和冰糖煨煮，肉質軟Q彈牙，醬香四溢。

生產者：親憶食堂

規格：1,000g(固形物700g)

保存效期：冷凍12個月

成分：豬腳*(台灣)、水、豆麥醬油*、米酒、青蔥、紅麴醬*(米、水、紅麴、鹽)、紅蔥酥(紅蔥頭、純豬油(台灣)、麵粉)、冰糖、八角、熟地、滷包(小茴香、肉桂、八角、花椒、三奈)



#指定邱家兄弟蝦仁 #日本乾干貝

團圓雙鮮餃

299元

NEW

限量 冷凍 葷

以胡蘿蔔及日本種蘿蔔葉榨汁後製成特色餃皮，再分別包入整尾蝦仁和整顆乾干貝，搭配黑豬絞肉及高麗菜餡，集結了海陸鮮甜，佐以少許香菜提味；元寶型的水餃有招財進寶的意涵，討喜的顏色更添圓滿團圓喜氣。

◎內含紅皮鮮蝦餃6顆、綠皮干貝餃6顆。

生產者：123水餃

規格：408g(12顆)

保存效期：冷凍6個月

成分：干貝餃：蘿蔔葉餃皮(麵粉、蘿蔔葉汁、鹽、水)、高麗菜、干貝*、黑豬後腿絞肉(台灣)、豬中油(台灣)、香菜、雞蛋、芝麻油、豆麥醬油*

鮮蝦餃：紅蘿蔔餃皮(麵粉、紅蘿蔔汁、鹽、水)、高麗菜、蝦仁*、黑豬後腿絞肉(台灣)、豬中油(台灣)、香菜、雞蛋、芝麻油、豆麥醬油*



特選台味



#嚴選土番鴨 #芋香綿密

芋泥貢鴨

549元

冷凍 葷

生產者自家飼養的土番鴨，肉質肥美，搭配來自大甲檳榔心芋頭；全鴨低溫清蒸後去骨，再與混入鴨油的芋泥結合，一口咬下酥脆、肥嫩與綿密，三重口感同時享受。

生產者：鴨迷

規格：520g

保存效期：冷凍12個月

成分：鴨肉、芋頭、玉米粉、鴨油、二砂、碘鹽、麵粉、黑胡椒



NEW

#指定花肉社絞肉 #手工揉製Q彈多汁

干貝獅子頭

489元

冷凍 葷

使用花肉社豬絞肉製作，將豬絞肉搗潰揉打成丸子，包入蒸炊後的乾干貝及荸薺，搭配高湯煮大白菜及些許鈕扣菇，口感脆中帶鮮又多汁。

生產者：鮮湧

規格：960g(固形物360g)

保存效期：冷凍12個月

成分：豬絞肉*(台灣)、包心白菜、水、豬高湯(台灣)(水、豬肉)、洋蔥、荸薺、全蛋液、薑泥、青蔥、乾干貝、有機素蠔油*(水、有機黃豆、有機小麥、有機蔗糖、海鹽、有機糯米、香菇、昆布濃縮抽出物)、二砂、碘鹽、鈕扣菇、玉米澱粉

社間合作



#指定白蝦 #集昌紅棗、枸杞

花雕醉蝦

569元

限量 冷凍 葷

使用指定白蝦製作，搭配花雕酒、紹興酒的陳香及數種中藥的完美結合，採冰鎮冷滷，味道鮮美，鮮蝦肉質彈牙，酒香瀰漫口腔。

◎因數量有限，為維護社員權益，每位社員(社員編號)僅能下單1包醉蝦。

生產者：親憶食堂

規格：600g(固形物300g)約15~20隻蝦

保存效期：冷凍12個月

成分：白蝦*、水、花雕酒、紹興酒、米酒、優質紅棗*、優質枸杞*、熟地黃、桂枝、川芎、桂皮、當歸、食鹽、冰糖

友善養殖



全食物利用

#指定黃芬香石斑魚頭 #傳統台式沙茶鍋

沙茶石斑魚頭鍋

539元

限量 冷凍 葷

指定特選石斑魚頭，大白菜熬煮湯頭，搭配特製沙茶醬、黑豆醬油及辣豆瓣醬等調味料，融合魚鮮及沙茶香，打造出傳統台式風味。

生產者：漢典

規格：1,400g (固形物430g)

保存效期：冷凍12個月

成分：水、石斑魚頭*、大白菜、沙茶醬{調合油*(葵花油、冷壓花生油、苦茶油、低溫胡麻油)、香辛料[混和辣薑粉(乾薑粉、辣椒粉)、韓式辣椒粉、八角、茴香、黑胡椒粉、油桂末、香芹子末(香芹子、地瓜澱粉)、胡荽子末(胡荽子、地瓜澱粉)]、蝦皮、魚干、水、蔥干、蒜頭、辣椒醬(辣椒、食鹽)、芝麻粉、椰子粉、花生粉、大豆蛋白(非基因改造)、糖、食鹽、非基因改造黃豆、酵母粉(酵母抽出物、食鹽)、混和濃縮生育醇(抗氧化劑)、大麥}、大豆沙拉油、黑豆醬油*、樹薯澱粉、醇香烏醋*(水、釀造米酢、糖、鹽、胡蘿蔔汁、洋蔥汁、蕃茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖)、香料)、九層塔、辣豆瓣醬*[台產紅辣椒、甘蔗液糖(糖、水)、水、非基因改造黃豆、食鹽、蠶豆、香油(大豆油、芝麻油)、麵粉、酵母抽出物、玉米糖膠、八角粉]、糖、米霖*(糯米、米麴、果糖、水、釀造酢、鹽)、油蔥(紅蔥頭、芥花油、麵粉)、乾香菇*、碘鹽、黑木耳*、蒜酥(蒜頭、麥纖麩皮、棕櫚油、玉米澱粉)、柴魚粉、白胡椒粉



友善飼養

#指定黑羽土雞、菇類 #甘醇暖胃

黑蒜黑羽土雞湯

799元

限量 冷凍 葷

指定元榆牧場契養的黑羽土雞，低密度飼養，提供雞隻充足活動空間，肉質Q彈、多汁、有嚼勁；高湯以自然發酵黑蒜頭為基底，加入鮮菇、中藥等慢火熬煮，甘醇溫潤。

◎全雞、湯分開包裝。

生產者：漢典

規格：2,400g (固形物1,120g)

保存效期：冷凍12個月

成分：水、黑羽土雞*、杏鮑菇*、香菇*、秀珍菇*、黑蒜頭、米霖* (糯米、米麩、果糖、水、釀造酢、鹽)、碘鹽、米酒、薑、蒜、砂糖、當歸、優質枸杞*、黃耆、川芎、桂枝、香油(大豆沙拉油、芝麻油)、白胡椒粉



#指定長秈糯米 #嚴選青松乾香菇

蜜燻鴨肉油飯

379元

冷凍 葷

長秈糯米加入米酒、乾香菇絲、麻油及薑片拌炒，全鴨使用二砂煙燻上色，手工剝骨切絲，Q彈糯米搭配糖燻鴨肉絲，一口咬下滿滿的幸福。

生產者：鴨迷

規格：550g (鴨肉絲80g)

保存效期：冷凍12個月

成分：長秈糯米*、鴨高湯(水、鴨骨)、鴨胸肉、香菇*、薑片、胡麻油(芝麻油、黃豆油)、醬油[水、食鹽、砂糖、非基改脫脂黃豆、小麥、調味劑(L-麩酸鈉)、甜味劑(甘草萃)]、米酒、二砂



NEW

友善養殖

#指定邱家兄弟金目鱸魚 #傳統年菜意涵年年有餘

紅燒金目鱸魚

499元

限量 冷凍 葷

使用邱家兄弟飼養的金目鱸魚，搭配黃金比例的紅燒醬汁。

◎紅燒醬與金目鱸魚分開包裝，適合過年拜拜後淋上紅燒醬成為桌上吉祥年菜。
鱸魚已預炸過，魚體兩邊背部及側面劃刀讓熟度均一。

生產者：漢典

規格：630g (固形物350g)

保存效期：冷凍12個月

成分：金目鱸魚*、水、黑豆醬油*、素蠔油[小麥、黃豆(非基改)、水、食鹽、糖、糯米、香菇、昆布、焦糖色素(普通焦糖)]、辣豆瓣醬*[台產紅辣椒、非基因改造黃豆、蔗糖液糖、水、蠶豆、食鹽、芝麻油、麵粉、酵母抽出物、玉米糖膠、天然香辛料(八角粉)]、調合油*(葵花油、冷壓花生油、苦茶油、低溫胡麻油)、樹薯澱粉、冰糖、薑、蒜、蕃茄糊、米霖*(糯米、米麩、果糖、水、釀造酢、鹽)、料理米酒(米、精製食用酒精)、醇香烏酢*[水、釀造米酢、糖、鹽、胡蘿蔔汁、洋蔥汁、蕃茄汁、柳橙汁、焦糖色素(普通焦糖)、香料)、玉米粉(非基改)、碘鹽、白胡椒

#指定善糧白肉雞 #方便即食

去骨醉雞腿

275元

限量 冷凍 葷

冷盤開胃菜餚，選用江森契養的白肉雞，以紹興酒、黃酒、米酒醃製，雞肉軟嫩，一口咬下濃濃酒香湧現，退冰即可食用。

◎醉雞腿為整隻去骨供應，非切片

生產者：龍或

規格：200g (固形物140g)

保存效期：冷凍12個月

成分：去骨雞腿*、水、紹興酒(糯米、小麥、水、酵母)、黃酒(蓬萊米、小麥、水)、蔥、薑、米酒、碘鹽、特砂、米霖(糯米、米麩、果糖、水、釀造酢、鹽)





#全年齡層都愛
#香濃順口的南瓜羹湯

南瓜百匯羹湯 349元

冷凍 葷

在地食材與異國料理的美味組合，選用本土南瓜、白菜、菇類、木耳，加入牛奶增添香氣及滑順口感。

生產者：漢典

規格：1,200g (固形物445g)

保存效期：冷凍12個月

成分：水、大白菜、南瓜、牛奶、紅蘿蔔、花枝、蝦仁、洋蔥、金針菇、奶油、砂糖、碘鹽、黑木耳*、香菇*、橄欖油



#筍絲鹹香脆口
#嚴選蹄膀外Q內軟

筍絲蹄膀 549元

限量 冷凍 葷

選用台全牧場之蹄膀，以黑豆醬油、米霖等調味料醃製一天，再以慢火燉滷入味，一口咬下入口即化，搭配爽脆筍絲，鹹香解膩。

生產者：漢典

規格：1,450g (固形物1,250g)

保存效期：冷凍12個月

成分：豬蹄膀(台灣)、水、筍茸(麻竹筍、食鹽)、黑豆醬油*、冰糖、米霖* (糯米、米麴、果糖、水、釀造酢、鹽)、碘鹽、蕃茄糊、紹興酒、黃酒(米、小麥)、米酒、糖、辣椒、薑、大豆沙拉油、豬油(台灣)、蔥、八角、五香粉(肉桂、小茴香、胡荽、丁香、八角、香芹)、肉桂粉



友善飼養

#指定黑羽土雞
#微辛甘醇入喉溫潤

剝皮辣椒葷菇雞湯 659元

限量 冷凍 葷

使用元榆牧場飼養的黑羽土雞加上「就是鮮菇」的有機乾燥菇、剝皮辣椒共同熬煮後，湯頭溫潤回甘，冬天暖身暖心，令人感到元氣滿滿。

生產者：元榆

規格：2,400g(固形物1,050g)

保存效期：冷凍12個月

成分：水、黑羽土雞*、香菇*、柳松菇*、金針菇*、杏鮑菇*、剝皮辣椒(水、辣椒、醬油、鬼椒、牛蒡、香菇、糖、食鹽、乳酸)、醬油[水、非基因改造黃豆(高蛋白豆片)、小麥、食鹽]、冰糖、醋

#指定乾干貝、乾香菇及豆麥醬油
#友善耕種好米

櫻花蝦干貝油飯 429元

冷凍 葷

選用多款指定食材，包含長糯米、豬肉、乾干貝、乾香菇、醬油、胡麻油，採減鹽調味配方，米粒充分吸附醬汁，口感Q彈，風味十足。

生產者：喜生

規格：800g

保存效期：冷凍6個月

成分：長秈糯米*、水、豬肉絲*(台灣)、豆麥醬油*、胡麻油*(黑芝麻)、乾干貝*(貝柱、食鹽)、蝦乾(金鈎蝦、食鹽)、櫻花蝦乾、特砂、乾香菇*、油蔥酥(紅蔥頭、玉米澱粉、棕櫚油、麩皮)、食鹽、米酒、白胡椒粉(胡椒、澱粉、辣椒、天然香料、麥芽糊精)





#多種指定原形蔬食烹調

吉祥如意素羹湯

339元

NEW

冷凍 全素

使用多種指定菇類切絲，熬煮出食材的鮮甜，滑嫩的吉祥如意羹，吃得到傳統懷念的好味道，淋上醋、香油，撒上香菜，讓人忍不住食指大動！

生產者：漢典

規格：1,300g(固形物560g)

保存效期：冷凍12個月

成分：水、大白菜、杏鮑菇*、紅蘿蔔、金針菇*、秀珍菇*、美白菇*、鮮香菇*、玉米粉(非基改)、米霖*(糯米、米麩、果糖、水、釀造酢、鹽)、碘鹽、黑木耳*、調合油*(葵花油、冷壓花生油、苦茶油、低溫胡麻油)、乾香菇*、黑豆醬油*、高湯[水、鹽、薑汁、糖、昆布抽出物、酵母粉、南薑粉、白胡椒粉、葡萄柚香料[甘油、圓柚油、維生素C(抗氧化劑)]、玉米糖膠、當歸粉、海帶粉、芝麻油}、穀香米酢*(水、糯米、釀造酒精)、糖、薑、黑胡椒、白胡椒、五香粉(肉桂、小茴香、胡荽、丁香、八角、香芹)

財源滾滾·生生不息

均衡油膩
風味清爽

#甘醇清爽湯底 #蔬食選擇

素佛跳牆

639元

NEW

冷凍 全素

多種指定菇類帶出特製素高湯的清甜，加入芋頭塊、栗子、筍片、素豆塊、紅棗、黑木耳、白木耳等豐富食材，茹素者的佛跳牆也能享受多層次的風味及口感。

生產者：漢典

規格：2,260g (固形物960g)

保存效期：冷凍12個月

成分：水、芋頭、杏鮑菇*、美白菇*、栗子、筍片、素豆塊[非基改大豆分離蛋白、非基改脫脂豆粉、高筋麵粉、玉米澱粉、大豆沙拉油、大豆卵磷脂、碳酸鈣(品質改良劑)]、紅蘿蔔球、米霖*(糯米、米麩、果糖、水、釀造酢、鹽)、銀杏(銀杏果、水、糖、食鹽、檸檬酸)、香菇*、黑豆醬油*、薑、樹薯澱粉、優質紅棗*、調合油*(葵花油、冷壓花生油、苦茶油、低溫胡麻油)、高湯[水、食鹽、薑汁、糖、昆布抽出物、酵母粉、南薑粉、白胡椒粉、葡萄柚香料[甘油、圓柚油、維生素C(抗氧化劑)]、玉米糖膠、當歸粉、海帶粉、芝麻油}、碘鹽、黑木耳、白木耳、糖、五香粉(肉桂、小茴香、胡荽、丁香、八角、香芹)、肉桂粉



#精選非基改黃豆天貝 #三杯醬香

三杯天貝杏鮑菇 199元

冷凍 全素

天貝(印尼語:tempeh)是一種發源於印尼爪哇的大豆發酵食品，富有豐富之蛋白質，使用豆麥醬油、有機素蠔油、麻油...等拌炒出道地三杯醬香，指定青松杏鮑菇口感厚實，加上天貝獨特口感，感受料理的豐富層次。

◎天貝口感比豆乾更加Q彈富有嚼勁。

生產者：鮮湧

規格：350g

保存效期：冷凍12個月

成分：杏鮑菇*、天貝[非基改黃豆、發酵菌(Rhizopus oligosporus)]、水、大豆沙拉油、薑片、豆麥醬油*、胡麻油(芝麻油、大豆油)、有機素蠔油*(水、有機黃豆、有機小麥、有機蔗糖、海鹽、有機糯米、有機香菇、昆布濃縮抽出物)、九層塔、二砂、紅辣椒、特砂、馬鈴薯粉、香油(大豆油、芝麻油)



NEW



#將客家飲食用糖果新型態呈現
#不添加色素、防腐劑

客家香桔糕

300元

常温 全素

使用阿金姐客家桔醬為原料，結合溪底遙柳橙、羿方百年古法麥芽糖與洲南海鹽製作，每一口都是滿滿柑橘酸香甜及客家人勤儉愛物的心意。

◎包裝使用環保再生紙罐，食用完畢後紙罐可以變身為小盆栽，送禮自用兩相宜。

生產者：樸實

規格：175g

保存效期：常温5個月

成分：白豆沙(白鳳豆、精製特砂、麥芽糖)、百年古法麥芽糖(糯米、小麥)、美國核桃、客家桔醬(酸桔、鹽、糖、辣椒)、柳橙皮、柳橙肉、水、葡萄籽油、台灣葛鬱金粉、台灣海鹽



#堅持使用純棗餡，無人工香精

金桔杏仁棗泥糕 256元

常温 全素

特別使用羿方百年古法煉製的純正麥芽糖，與純棗餡、金桔果泥及杏仁製作，酸甜爽口。

生產者：樸實

規格：175g

保存效期：常温5個月

成分：棗泥餡(紅雲豆、黑棗、二砂糖、紅棗、麥芽糖、葡萄籽油)、百年古法麥芽糖(糯米、小麥)、美國杏仁果、金桔汁、水、葡萄籽油、台灣葛鬱金粉、金棗泥、台灣海鹽



#選用台灣鳳梨、檢驗合格堅果

金鑽鳳梨酥糖 155元

常温 全素

加入羿方古法製作的麥芽糖，及台灣鳳梨製成的果乾，每口都嘗得到堅果的脆香和果乾的酸甜好味。

生產者：樸實

規格：95g

保存效期：常温100天

成分：美國杏仁果、二砂糖、金鑽鳳梨果乾、水、百年古法麥芽糖(糯米、小麥)、金鑽鳳梨、台灣海鹽、洋菜



NEW

#使用合作社指定原料

桂圓紅棗銀耳羹 199元

冷凍 全素

使用集昌白木耳、蓮子、紅棗及枸杞等食材，僅以二砂熬煮而成，純粹的美味，是過年期間飯後甜湯的最佳選擇。

◎紅棗未去籽，食用時請小心。

生產者：漢典

規格：1,000g (固形物300g)

保存效期：冷凍12個月

成分：水、二砂、桂圓、蓮子*、白木耳*、優質紅棗*、優質枸杞*





#夏威夷豆顆粒飽滿、香脆甜 #無硫化處理

夏威夷豆綜合莓果乾組

650元

NEW

常溫 全素

綜合莓果乾：整顆櫻桃去籽烘焙，添加微量糖中和水果酸度，和藍莓乾搭配，酸中帶甜。
夏威夷豆：低溫烘焙，具有果香與豐厚油脂香氣。

生產者：寬達

規格：夏威夷豆：180g/罐 綜合莓果：230g/罐

保存效期：常溫6個月

成分：夏威夷豆(澳洲)

酸櫻桃乾(櫻桃乾、糖、葵花油)、野生藍莓乾(藍莓乾、糖、葵花油)



支持本土農糧

#台灣在地水果零嘴

本土綜合水果脆片

常溫 全素

150元

以麥芽糖調味，微甜不黏牙，包含香蕉、鳳梨、哈密瓜、楊桃、甜柿、洛神花蜜餞。

生產者：原芳

規格：150g

保存效期：常溫6個月

成分：鳳梨、甜柿、哈密瓜、香蕉、楊桃、洛神花蜜餞*(洛神花、砂糖、食鹽)、棕櫚油[精製棕櫚油、抗氧化劑(混合濃縮生育醇、大豆油)]、麥芽糖



支持本土農糧

#使用台灣在地蔬菜菇類

本土綜合蔬菜菇類脆片

常溫 全素

175元

指定生產者菇類以真空低溫油炸，口感清脆，可取代高油高鹽的洋芋片零嘴，不添加味精、防腐劑。

◎調整菇類比例至 25%，並使用指定原料。

生產者：原芳

規格：150g

保存效期：常溫6個月

成分：地瓜、芋頭、香菇*、秀珍菇*、南瓜、胡蘿蔔、棕櫚油[精製棕櫚油、抗氧化劑(混合濃縮生育醇、大豆油)]、麥芽糖、碘鹽



NEW

#不添加色素、防腐劑

蔓越莓雪 Q 餅 190元

常温 奶素

使用優質蔓越莓乾，蔓越莓的酸甜與雪花 Q 餅的奶香達到完美平衡，口感層次分明，酥棉 Q 感，幸福酸甜不膩口。

生產者：馥聚

規格：120g

保存效期：常温4個月

成分：麥芽糖(樹薯澱粉、水、大麥粉)、餅乾[(小麥麵粉、植物油(棕櫚油、椰子油)、糖、葡萄糖、乳清粉、乾酪粉、蛋白分解酵素(小麥粉、蛋白分解酵素)、碳酸氫鈉(小蘇打)、鹽)、蔓越莓乾(蔓越莓、糖、葵花油)、海藻糖、奶粉、杏仁、奶油、特砂、乳清蛋白、碘鹽、大豆卵磷脂



送禮好伴手
預購可用 1 元加購 / 個



#用料講究，純手工製作

夏威夷豆牛奶糖 350元

常温 奶素

不使用煉乳，是用成本較高的麥芽糖、海藻糖、四方鮮奶、鮮奶油、海鹽等慢火熬煮，再加入澳洲夏威夷豆製作而成，奶香濃厚、甜中帶鹹。

生產者：嗎哪

規格：150g

保存效期：常温3個月

成分：鮮奶油*、夏威夷豆、麥芽糖*、鮮奶*、海藻糖、葛根粉、海鹽*



#減糖配方、酸甜不黏牙

小紅莓杏仁牛軋糖 285元

常温 奶蛋素

使用指定的優質小紅莓製作，搭配杏仁果粒，每一口都真材實料。

生產者：好味兒

規格：250g

保存效期：常温2個月

成分：麥芽糖、小紅莓*(蔓越莓、糖、葵花油)、杏仁、特砂、乳脂粉、奶油、蛋白、碘鹽

步步高升



#圓滿甜蜜的好味道

相思八寶飯

265元

冷凍 全素

選用友善種植圓糯米、黑糯米、紅豆製作，彈牙的糯米中夾著紅豆沙，鋪上蓮子、核桃、葡萄乾、龍眼乾等，香甜可口。

生產者：豪紳

規格：500g

保存效期：冷凍6個月

成分：圓糯米*、黑糯米*、紅豆*、核桃*、二砂、蓮子*、紅棗、優質葡萄乾*(葡萄、葵花油)、優質枸杞*、龍眼乾*、葵花油



#吃得到綿密紅豆

紅豆年糕

265元

限量 冷凍 全素

選用沈福來友善種植的紅豆及銀川的圓糯米、蓬萊米製作，甜而不膩，年節必備。

生產者：祥太

規格：600g

保存效期：冷凍6個月

成分：圓糯米、紅豆*、蓬萊米*、二砂、葡萄籽油



#傳統工序的古早味

懷舊黑糖年糕

210元

限量 冷凍 全素

口感Q彈，用料單純、製作相當費時，使用銀川的圓糯米、蓬萊米及紅糖製作，年節傳統的懷舊味。

生產者：祥太

規格：600g

保存效期：冷凍6個月

成分：圓糯米、紅糖*、蓬萊米*、葡萄籽油



#指定農友芋頭 #真材實料

古早味芋頭糕

195元

冷凍 葷

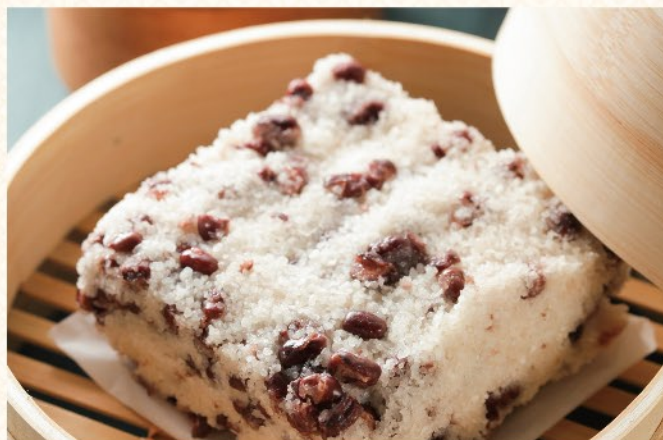
使用合作社指定農友的芋頭，經拌炒後加入紅蔥頭、水及在來米粉煮漿，再放入模具中蒸炊，用傳統的方法製作芋頭糕，保留芋頭香及Q彈口感。

生產者：福潤

規格：600g

保存效期：冷凍6個月

成分：水、芋頭*、在來米粉*、地瓜粉*、糯米粉、芥花油、紅蔥頭、蝦米*、鹽、乾香菇*、特砂、五香粉(大茴、小茴、丁香、花椒、甘草)、白胡椒粉*



#鬆軟可口的傳統點心

御宴紅豆鬆糕

150元

限量 冷凍 全素

以銀川的蓬萊米粉及圓糯米粉製作，糕體質地鬆軟，可吃到整顆綿密的蜜紅豆。

生產者：餐御宴

規格：380g

保存效期：冷凍12個月

成分：蓬萊米*、水、圓糯米*、特砂、紅豆、二砂



#鹹中帶甜讓人難忘

鹹香素年糕

165元

限量 冷凍 全素

米香甜味配上鹹香蘿蔔乾及香菇，吃起來鹹香Q軟，以銀川圓糯米、蓬萊米，加入蘿蔔乾、豆麥醬油、香菇等製成。

生產者：餐御宴

規格：400g

保存效期：冷凍12個月

成分：圓糯米*、水、蓬萊米*、調合油*(葵花油、冷壓花生油、苦茶油、低溫胡麻油)、二砂、蘿蔔乾(白蘿蔔、食鹽)、香菇*、豆麥醬油*、白胡椒粉*、食鹽



#無泡打粉的美味發糕

古早味紅糖發糕

2入組

110元

限量 冷凍 全素

以蓬萊米、紅糖、在來米和本土小麥麵粉為原料，無人工色素、泡打粉，天然酵母發酵方式製作。

生產者：餐御宴

規格：350g/2顆

保存效期：冷凍12個月

成分：蓬萊米*、紅糖、水、在來米、本土全麥粉*、酵母

精選好物



友善養殖

龍膽石斑

限量 冷凍 葷

1500元

龍膽石斑魚皮厚實、膠質豐富、魚肉緊緻Q彈！生長在低密度、水質優良的環境下，可大幅度降低疾病風險。收成時再以日本技術「活締法」進行宰殺，可有效保存肉質鮮美，且是最人道的魚類屠宰方式。

友善環境
低密度海水養殖

生產者：黃芬香
規格：頭骨1包、下巴1包、魚片2~4包(約1,650公克)
保存效期：冷凍12個月
成分：龍膽石斑



#料理美味的神助手 #合格安心

日本乾干貝

規格 SA

1100元

常溫 葷

來自日本北海道生長的帆立貝，於當地加工製成，風味鮮美濃郁，無色素、無防腐劑，且通過貝毒及重金屬與輻射檢測。產品由日本原裝進口，再由智立勞動合作社進行分裝。

◎供應規格為 SA，每包約 45-67 顆 (每顆約 3g-5g)。

生產者：智立
規格：200g
保存效期：常溫12個月
成分：帆立貝柱(日本)、食鹽



友善飼養

#無調味、無添加 #全雞萃取滴雞精

善糧滴雞精

5入

750元

限量 冷凍 葷

善糧白肉雞是以非基改黃豆、玉米配製而成的飼料餵飼，並且飼養密度符合人道標準。請以電鍋或隔水加熱，加熱後即可飲用。

生產者：龍或
規格：60ml x 5入
保存效期：冷凍12個月
成分：善糧白肉雞*



NEW

#純安格斯黑牛 #全草飼放牧

安格斯黑牛紐約客牛排

限量 冷凍 葷

420元

紐約客取自前腰脊部位，肉質軟嫩帶有彈性，油花分布均勻，外側通常有一條很明顯帶著筋膜的油脂，特別有嚼勁。適合煎、烤料理。

生產者：星虹海

規格：300g

保存效期：冷凍6個月

#安格斯黑牛與但馬牛育種

澳洲和牛五花火鍋肉片

限量 冷凍 葷

355元

肥瘦相間，肉質細膩，入口香嫩，剛好的厚度，完美綻放油花，最適合火鍋涮肉片！

生產者：星虹海

規格：300g

保存效期：冷凍6個月



NEW



NEW

#科技化管理，不餵廚餘

平埔黑豬梅花火鍋肉片

限量 冷凍 葷

300元

屬於上肩胛肉，油脂分布均勻，肉質鮮嫩，可入火鍋。

生產者：春發成

規格：300g

保存效期：冷凍12個月

#台灣原生種黑豬

平埔黑豬五花火鍋肉片

限量 冷凍 葷

300元

油脂與瘦肉層層交疊，肉質軟嫩，脂肪豐富，剛好的厚度適合團圓吃火鍋涮肉片。

生產者：春發成

規格：300g

保存效期：冷凍12個月



NEW



NEW

風味橄欖油

1180元

限量 常溫

使用新鮮的香料與特級初榨冷壓橄欖油一起碾壓浸泡，使用時能感受到味覺和口感層次完全升級。

建議使用方式：

1. 烹調：中西式料理，煎、炒、烤、水煮。
2. 涼拌：生菜沙拉或沾麵包直接食用。
3. 煮飯：煮飯時倒入一匙橄欖油米飯充分吸收其香味。
4. 醃製：增加醃漬時的香氣。

生產者：綠地
規格：200ml x 4入
保存效期：常溫24個月

成分：克里特：特級初榨橄欖油、芥末子、迷迭香、紅辣椒條、紅胡椒、肉桂
百里香：特級初榨橄欖油、百里香萃取物
奧勒岡：特級初榨橄欖油、奧勒岡萃取物
迷迭香：特級初榨橄欖油、迷迭香萃取物

橄欖油紙盒 / 20元



#使用自家製作的米麴
#含活酵母的信洲風味味噌

熟藏 清川味噌 熟藏 濃野味噌 / 組

NEW

限量 冷藏

190元

清川味噌：顏色偏淺，清爽口感而不膩，適合味噌湯、海鮮料理。

濃野味噌：顏色偏深，提升料理的甘味，濃郁香醇，適合醃漬小菜、涼拌提味、肉品料理。

◎拆封後如未使用完請放入冰箱冷藏保存。

生產者：穀盛
規格：320g / 盒 x 2入
保存效期：冷藏18個月
成分：清川味噌：非基改黃豆、米、鹽
濃野味噌：非基改黃豆、米、鹽



#眷村傳統醬料 #調味小幫手

眷村辣渣

135元

常溫 五辛素

融合大蒜和花椒，細火慢炒，辣渣口感酥脆，香氣十足，適合拌麵、涼拌或做紅油抄手，不添加防腐劑、人工色素和味素，辣度適中，提供愛吃辣的社員另一種口感選擇。

生產者：明德

規格：145g

保存效期：常溫36個月

成分：葵花油、大蒜、素肉（非基改大豆分離蛋白、非基改脫脂豆粉、高筋麵粉、玉米澱粉、大豆沙拉油、大豆卵磷脂、碳酸鈣）、辣椒粉、食鹽、芝麻粒、洋蔥粉、非基因改造黃豆、酵母抽出物、水、花椒、小茴末、肉桂粉（肉桂、甘草）、麵粉、八角粉



#酸辣開胃 #合作社醬料生產者

眷村剁椒

135元

限量 常溫 五辛素

選用台灣在地新鮮紅辣椒，由老師傅掌握適當的火候，再加上蘋果醋調味，嘗起來酸辣開胃，適合做剁椒魚或者拌飯拌麵、開胃小菜或涼拌菜調味。

生產者：明德

規格：150g

保存效期：常溫36個月

成分：台產紅辣椒、大豆油、大蒜、蘋果醋（水、蘋果濃縮汁）、甘蔗液糖（糖、水）、食鹽、非基因改造黃豆、酵母抽出物、水、麵粉、八角粉



#古法手工製作 #成分單純自然無添加

客家桔醬

115元

常溫 全素

生產者直接與酸桔農民製作原料，強調以公平貿易的方式支持在地農友，遵循古法製作，客家料理桔醬是不可或缺的調味料，適合搭配肉類及燙青菜。

生產者：阿金姐工作坊

規格：300g

保存效期：常溫18個月

成分：酸桔、鹽、糖、辣椒



支持本土農糧

舒心飲品



#嚴選台灣白米製作
#使用台灣本土桂花

NEW

米麴甘酒雙入組 510元

限量 冷藏

「甘酒」，是日文「あまざけ」的漢字，名稱雖有酒，卻不含酒精，是一種飲料，使用圓糯米製作，利用「米麴」自然發酵後釀造而成，大人小孩都能飲用，是一款無負擔的優質飲品。

生產者：禾乃川

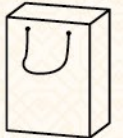
規格：500ml x 2

保存效期：冷藏3個月

成分：米麴甘酒：純水、圓糯米、米麴(白米、麴菌)

桂花甘酒：純水、圓糯米、米麴(白米、麴菌)、乾燥桂花

支持本土農糧



米麴甘酒紙盒40元/個

#紅玉紅茶滋味甘潤醇美
#紅韻紅茶滋味甘甜鮮爽

NEW

臺灣紅茶組合 750元

限量 常溫

紅玉紅茶：手摘條索型，一心二葉，茶湯明亮橘紅清透如玉，因具有台灣山茶的基因，沖泡後散發天然肉桂與淡淡薄荷香，兼具高香氣與甘美口感的台灣特色紅茶，非常適合純飲。

紅韻紅茶：茶湯金紅明亮，帶有濃郁花果香，其香氣類似柑橘所散發之花香，因具有小葉種(祈門)基因，亦隱約散發烏龍茶特有的清雅蘭香，喜歡烏龍茶的清香，又想喝較暖胃的全發酵茶者，此款茶正符合您的雙重需求與享受。

生產者：東邦

規格：紅玉紅茶75g + 紅韻紅茶75g

保存效期：常溫36個月

成分：紅玉紅茶：台茶18號茶葉

紅韻紅茶：台茶21號茶葉



未滿十八歲禁止飲酒



NEW



#在地釀造 #天然發酵水果滋味豐富

水果氣泡酒組

常溫

690元

秉持釀酒師的堅持使用本土水果，不添加色素及香料，讓台灣特色水果經過輕釀搖身一變成為精緻的氣泡酒。

生產者：東南國際

規格：330ml x 6瓶/組

鳳梨、草莓、金桔檸檬各2瓶

保存效期：常溫12個月

成分：鳳梨氣泡酒：蘋果汁、鳳梨汁、酵母
草莓氣泡酒：蘋果汁、草莓汁、酵母
金桔檸檬氣泡酒：蘋果汁、金桔汁、檸檬汁、酵母

鳳梨氣泡酒

選用台灣在地優質鳳梨，和正統蘋果酒天然發酵成黃金比例，入口清爽、酸甜而不膩，每一口都散發濃濃鳳梨香。

草莓氣泡酒

挑選完熟的大湖豐香草莓，在口中綻放的草莓氣泡，讓人體驗新鮮酸甜的美好滋味。

金桔檸檬氣泡酒

使用金桔和檸檬一起發酵精釀而成，入口先是金桔味道，後續再散發出新鮮的檸檬清香，喝了讓人心曠神怡。

酒精濃度
3.5度



水果氣泡酒
禮盒空盒
45元/個
(可裝6瓶)

NEW

#種植海拔800~1200公尺 #烘焙度中深焙

泰武濾掛式咖啡組 980元

限量 常溫

精選泰武鄉北大武山高海拔地區所生產的優質咖啡豆，以日曬法及蜜處理法精製，口感滑順、香醇回甘，尾韻細柔優雅。

生產者：泰武合作社

規格：日曬掛耳包(9g/入)10入+蜜處理掛耳包(9g/入)10入

保存效期：常溫12個月

成分：100%阿拉比卡咖啡豆

社間合作

酒後不開車 · 安全有保障

瑞兔 賀歲

從開發生產到食材、製程，每道口味反覆調整修正，
每個生產環節都嚴謹討論，全程有賴眾人的合力協助，
以食物的天然風味呈現，盡可能減少添加物，
調味單純又要兼顧美味，唯有適度捨去之後，
才能端出這桌誠意十足，無可取代的好滋味。

全食物利用：從頭到尾都可以被妥善的利用，不浪費任何一點營養。

本土農糧：支持國產，守護永續農業的生產基地。

友善養殖(飼養)：儘可能減少人為操作對自然的破壞，注重動物福利。

社間合作：合作社之間透過彼此合作壯大力量讓社員得到最佳服務。

預購須知

1. 於預購期間進行預購，享預購價優惠。
2. 因部份產品需事先安排及製作期間產能有限，將採限量供應；若預購量提早達到上限，將以付款先後，作為訂單成立的依據。預購後產品若有餘量，將會另行上架販售。

早取優惠說明

邀請您提早進行年貨預購品取貨，體恤第一線站務及物流夥伴，分散倉庫儲放量，避免過度集中導致夥伴體力不堪負荷，鼓勵社員計畫性消費，推出「早取優惠活動」。

◎購買年貨預購產品，訂單滿2,700元以上，並於1/10(二)前取貨，可於年貨取貨期間享有回饋金折抵：

- (1)選擇於12/28(三)-1/3(二)期間取貨者，可於取貨當週享有150元回饋金。
- (2)選擇於1/4(三)-1/10(二)期間取貨者，可於取貨當週享有100元回饋金。

◎回饋金使用方式：

限取貨當週使用，現場利用金額需超過回饋金金額；每人限優惠一次，不可拆單累計回饋金。(班個配社員因屬物流配送到府，無法參與該活動，敬請諒解)。



官方粉絲團
訊息快訊不漏接



官方LINE好友
提貨訊息不錯過



年貨產品訊息
更多介紹看這裡