



黑豆豆腐乳採用自然醱酵製法，甘醇不死鹹。黑豆蔭豉以本土黑豆輔以傳統醱酵方式經4～6個月熟成精製，甘醇味美。黑豆蔭瓜嚴選下營在地生產之蔭瓜，搭配蔭豉下缸封藏45天醱製而成，風味絕佳，三項充滿濃濃古早味風情的調味拌料，皆是您佐餐的最佳良伴。

❶ A 贏黑豆腐乳

建議售價：

單瓶：380 公克 / 罐 NT\$110

禮盒：380 公克 × 2 罐 / 盒 NT\$220

❷ A 贏黑豆蔭豉、蔭瓜

建議售價：

單瓶：360 公克 / 罐 NT\$90

禮盒：360 公克 × 2 罐 / 盒 NT\$180

供應月份：全年

備註：黑豆腐乳、蔭豉、蔭瓜三項商品皆可隨意搭配組合。

聯絡單位：下營區農會

電話：06-6892024





東北酸白菜與韓國泡菜，嚴選雲嘉南地區的鮮美大白菜，遵循古法自然發酵製作，保留國產大白菜最原始甘甜爽脆，健康美味且低熱量。酸菜白肉鍋，由官田區農會田媽媽班榮譽出品，是網友評鑑五顆星的優質好品。酸菜白肉鍋將與官田農民契作的大白菜高湯細火慢熬，烹調出「酸、鮮、香、脆」好滋味，堅持原汁原味，食材豐富，含酸白菜、精選五花肉片、香菇、凍豆腐、豆皮等，全程低溫（-18℃）保存，鎖住美味與營養。

❶ 任記東北酸白菜

規 格：300 公克 / 包

建議售價：NT\$70（冷凍運費另計）

❸ 日豐酸菜白肉鍋

規 格：1,200 公克 / 盒

建議售價：NT\$150（冷凍運費另計）

❷ 任記韓國泡菜

規 格：300 公克 / 包

建議售價：NT\$70（冷凍運費另計）



供應月份：全年

備 註：以上產品皆需冷凍零下 18℃ 保存。

聯絡單位：官田區農會

電 話：06-5791221#301、308



左鎮破布子

談起左鎮，自然令人聯想到破布子，在過去許多左鎮農民都會在田野間隨地栽上一兩株，採收果實自行醃製，但罕有人作專業栽培，直到左鎮區農會大力推廣，破布子才正式躍升為左鎮的知名農特產。破布子除了蒸魚之外，同時也是解芒果毒的妙方，而由左鎮區農會生產的破布子，撷採當地盛產之樹子仔，醃製過程符合衛生規範，甘醇鮮甜，單吃或作為料理佐菜皆十分合宜。

建議售價：

140 公克 × 6 罐 / 盒 NT\$390

650 公克 × 2 罐 / 盒 NT\$400

供應月份：全年

聯絡單位：左鎮區農會

電話：06-5731046



西港芝麻醬

利用西港在地胡麻石磨研製而成，味醇濃郁，入口細綿，嚼後留香，佐餐或作為火鍋調料醬汁皆十分美味，建議直接抹在吐司或麵包上食用，或製成拌麵芝麻醬、麻醬沙拉醬汁、芝麻優格、芝麻沾醬等多種變化。

規格：260 公克 / 罐

建議售價：NT\$250

供應月份：全年

聯絡單位：西港區農會

電話：06-7955217





股份魚鄉除了漁產外，也與地方農產品合作。三股旅歷推出的紅蔥酥拌料，人工篩選、古法研製、季節限定，可愛活潑的外包裝，更讓傳統好味與趣味文創巧妙融合。另有傳承自阿嬤手中的古早味狠蝦蘿蔔糕。超過 50% 蘿蔔絲的糕體，加入七股在地生產的上等蝦米，綿密中帶有濃濃蘿蔔香氣與蝦米風味。



① 狠蝦蘿蔔糕

規 格：800 公克 / 條
建議售價：NT\$150

② 紅蔥酥

規 格：170 公克 / 袋
建議售價：NT\$150

供應月份：全年

備 註：本產品需冷藏 4°C，保存期限為 7 天。

聯絡單位：股份魚鄉

電 話：06-2003633

