安全，只是我們最基本的承諾

在消費大眾對於食品安全越趨重視的今日，不管是親自下廚、或到餐廳用餐，消費者對於食材的栽種過程、生產、包裝，都想要有更多的探尋與了解。藉由產品上的「產銷履歷驗證標章」，可以滿足消費者對食材哪裡來的好奇心。

申請產銷履歷得經過重重關卡、自付驗證費用以及詳實的田間工作記錄，因此，每份產銷履歷產品都代表了生產者對自己的高度要求，也代表生產者對消費者負責任的態度。

產銷履歷驗證有效期間內，生產者還得每年接受一次以上的追蹤查驗 (包含產品檢驗)，並且逐批編定追溯碼及張貼標示，以供追溯追蹤之用！

「產銷履歷」為您的食物全方位把關





產銷履歷
安心農產「新食代」

走入商家、賣場採買所需的新鮮食材，為家人親手料理一道道美味菜餚，是你我再熟悉不過的日常生活。然而，面對貨架上琳琅滿目的生鮮蔬果、禽畜水產，您是否猶豫過該如何選擇，才能在兼顧美味的同時也吃進健康？

食，為健康之源。近年來幾次食安事件的觸發下，消費者日趨關注食材來源以及產製的流程與細節。農委會推行的產銷履歷驗證制度，將農產品從生產到餐桌的過程完整揭露，以符合國際食品安全標準嚴格把關，將可能的風險降至最低。

產銷履歷是藉由臺灣良好農業規範(Taiwan Good Agriculture Practice，簡稱 TGAP)的實施，輔導農民自願性加入，以兼顧環境友善、動物福利的方法從事生產與養殖；透過國際第三方驗證機構的查驗，確保產品的安全性；並將產製歷程詳實登載於資訊網路；出貨前產品包裝均貼上專用的識別標章，及個別的追溯號碼與二維條碼 (QR Code)，方便消費者辨識，更可在採購的同時，即利用行動裝置查詢產品的產製資訊。

如此嚴格、審慎的標準，須每位參與者的用心經營才得以維護。為鼓勵優良的生產者，農委會自 102 年起特地舉辦產銷履歷達人選拔。本手冊中介紹當選 104 年度產銷履歷達人的故事，這 15 位得獎者原先可能來自不同行業，跨入農業生產的原委也不盡相同，但如今，卻都有著共同的信念：提供更安全、更優質的農產品給消費者。

截至 104 年 9 月，約有 1600 位業者已加入產銷履歷制度，每個月可生產 550 萬件以上的貼標商品供民眾選購；商品品項含括蔬菜、水果、茶葉、養殖水品產、肉品、乳製品、加工食品等，販售商家也遍及全臺各大連鎖賣場、超商，讓消費者能輕鬆購買到安心食品。

針對外食族的需求，農委會鼓勵國中、小學營養午餐食材，搭配使用產銷履歷農產品。此外，推動餐飲業者加入溯源餐廳計畫，溯源餐廳的菜單或桌卡上可見採用的產銷履歷食材 QR Code，消費者可以透過手機連結至系統網站，了解今日美味佳餚由何而來。

產銷履歷制度的普及，仍有賴消費者以購買行動來支持。未來，農委會也會持續扮演守護臺灣農產品、保護廣大消費者的角色，建構一個安心、信心、放心的「新食代」。

行政院農業委員會 主任委員

陳保基





天天美味，我的溯源餐桌

文 / 葉怡蘭

算算，擔任「臺灣農產品產銷履歷」代言人，竟然已經堂堂邁入第五年了！

回首前路，著實能夠感受到，產銷履歷農產品之行銷推廣與能見度，隨歲月的累積，在公部門、農友、通路與消費者各方齊心努力下，整體氛圍一年一年漸有進境：

從代言初期的非得振臂疾呼、反覆說明，到現在整社會逐步凝聚共識，肯定認同為理所當然之必須；從曾經只能在特定店家零星採買，到現在大小賣場貨架上舉目可見琳琅滿目俱是 TAP 認證標章，從蔬菜水果米蛋菇類以至水產肉類，想買什麼吃什麼盡可以縱情率意挑選。



因而同時發現，我的飲食生活也隨之悄悄有了改變：

以往，因著對食物的極度挑剔求全，力求每一食材都能知其身世由來過程故事，如非萬不得已、來源不清背景不明者都極力避免消費；遂而向來採買總是勞累，「東市買駿馬、西市買鞍韉、南市買轡頭、北市買長鞭」之往復奔波早成常態。

如今，多虧產銷履歷農產品的落實普及，透過「農產品產銷履歷驗證制度」越來越完整嚴密的登錄與驗證體系，種植與產銷過程均有良好管控與規範的食材漸漸俯拾即是，日常採買負擔大大減輕，家附近鄰里間隨時隨手輕易輕鬆就能完成。

所以，真真切切感受到，此刻，我的餐桌比過往要來得豐富、多樣、愉悅而篤定。

依隨一年四時，當令食材輪番登場，且因來處皆安心可信賴，都是認認真真用心培育而出的優質農產品，本身風味已然俱足，故一點不需、也不捨太過度烹調；簡單快速三兩步驟、些許手工調味料畫龍點睛，不費什麼時間力氣，卻道道都是醇美動人之味，比任何華餚豪宴都更真摯踏實、自在合胃。

這是，你我日日唾手可得的、美味的幸福。透過每一天每一頓飯，與這片土地、以及土地上每一位專注種作的人們緊密連結相繫，隨著季候流動變化，深切領會、享受生活在此、飲食在此的豐裕、踏實與美好。

就從，熱烈擁抱產銷履歷農產品開始。





目錄







1 安全，只是我們最基本的承諾

2 序 產銷履歷 安心農產新食代

4 推薦序 天天美味，我的溯源餐桌－葉怡蘭

8 從產地到餐桌的安心身分證

10 產銷履歷驗證 層層關卡不馬虎

12 探索 TGAP －臺灣良好農業規範

13 產銷履歷粉絲團

14 產銷履歷達人這樣選

水產達人

16 **陳清岳**－過三關的嚴選虱目魚

18 **顏榮宏**－用老祖先的青草藥養魚

20 **葉怡君**－數據化的養蝦先驅

22 **蔡昆霖**－創新石斑養殖法

畜禽達人

24 **蘇　鵬**－獸醫師養出的健康豬

26 **張天勇**－住庭園豪宅的快樂雞





農糧達人

28 **康崇熙**－履歷管理種出高價枇杷

30 **陳宏松**－用科學量化方法種金針

32 **王景風**－郵差農夫的金質紅茶

34 **江明男**－尊重土地的巨峰葡萄

36 **吳文盛**－打上自己名字的榮譽香菇

38 **蘇建鈞**－讓豆豆美味健康兼得

40 **陳國鎮**－聽梵音的美濃瓜

42 **羅紹圳**－敷特製面膜的茂谷柑

44 **陳明友**－產銷履歷棗子能三贏

46 2015 產銷履歷達人 info

48 跟著時令採買產銷履歷農產品

50 全國產銷履歷專櫃一覽表

51 產銷履歷產品哪裡買

60 產銷履歷溯源餐廳




產銷履歷
從產地到餐桌的
安心身分證



用智慧型手機輕輕一掃 QR Code ，嗶的一聲，從生產到採收、從產地到餐桌的紀錄：經營者名稱、產地、出貨日期、驗證機構等資料一覽無遺，傳遞最安心的保證！

TAP 產銷履歷標章 -- 農產品的安心身分證

2007 年農委會開始推動產銷履歷制度，參與本制度的農民，從事生產、加工等作業，皆須符合「臺灣良好農業規範」（Taiwan Good Agriculture Practice，簡稱 TGAP）等作業基準，並且詳實記錄各項操作登載於系統。透過國際第三方驗證機構，針對生產環境的土壤、水質、產品及生產流程的不定期查驗，讓生產者隨時注意不致馬虎。產品出貨時，經由系統印製獨一無二的追溯號碼，貼附於外包裝，消費者於賣場選購時，即可利用手機掃描 QR Code，查詢提供商品的來源。

產銷履歷制度降低生產過程中可能的風險、提升食品安全並賦予產銷流程中所有參與者的明確責任。此外，為使農業環境永續經營，從生產過程的源頭，即要求生產者進行田間管理工作時需合法與合理的使用各種資材，以降低環境衝擊，針對水產與畜牧業，以兼顧動物福利的角度，使用更為友善的方式飼養。產銷履歷制度從生產、消費乃至環境，可謂面面俱到、一證多贏！



TAP 標章設計理念

貼有「產銷履歷農產品標章（簡稱 TAP 標章）」的農產品，就是已經過驗證機構把關的農產品。若未經驗證逕行使用這個專用標章，依法可處新臺幣 20 萬以上，100 萬以下罰鍰，保障通過驗證者得來不易的標章使用權，也維護了消費者正確選購的權利！



TAP 標章圖樣的特徵如下：

◎外圈有產銷履歷農產品及字樣，其中 TAP 是 Traceable Agriculture Product 的縮寫。

◎中心綠色符號同時呈現：

綠葉—
TAP 農產品是大自然的恩賜。

雙向箭頭—
TAP 農產品可追溯產品來源，也能從源頭追蹤去向。

G 字形—
TAP 農產品是 Good Product，農產界的模範生。

心形—
四心，農民的用心，以及 TAP 農產品讓人安心、信心、放心的特質。

豎起的大拇指—
代表 TAP 農產品的口碑形象，及追求一等一的信念。



看懂產銷履歷標章密碼



產銷履歷驗證
層層關卡不馬虎



除了安全，農民取得產銷履歷驗證資格還需要投入更多！

既然產銷履歷是由國際公正第三方驗證機構做出的安心、安全保證，想得到這張標章可是不簡單呢！

申請產銷履歷得經過以下重重關卡、自付驗證費用以及詳實的田間工作記錄，因此，每份產銷履歷產品都代表了生產者對自己的高度要求，以及對消費者負責任的態度。

闖關前準備－

●農民在參與產銷履歷前，需滿足以下條件：

具有農民／農業產銷班／農場、畜牧場或養殖場／依法設立或登記之法人或團體等四種身分方可進行產銷履歷驗證申請。

●驗證方式分為：個別驗證（由單一農民提出申請）及集團驗證（由產銷班、合作社等，整合多數農民成立總部提出申請）兩種。

個別驗證者，應檢附申請日前至少三個月之產銷紀錄及至少一次之自我查核紀錄。

集團驗證者，應檢附自訂之總部作業規範及相關作業程序書、至少一次之總部自我查核紀錄、

●總部對所有成員至少一次之內部稽核紀錄、所有成員在申請日前至少三個月之產銷紀錄及至少一次之自我查核紀錄。





關卡共分五大類－

驗證單位收到申請書後，首先進行書面審核，再至作業現場進行稽查，並採集水、土壤及產品樣本帶回檢驗，檢驗結果皆需符合法令規定，方能進行評鑑決定是否發給證書。

作業現場稽查事項可概分為以下五大類：



一、人員管理：確認所有人員都接受適當的訓練、考核，確保其能勝任所從事的相關作業。



二、場地管理：確認所有農地、產品處理場所、儲存場所合法使用，並查核設備、配置及管理情形等事項，是否符合 TGAP(臺灣良好農業規範) 要求。



三、作業管理：查核施肥、飼餵、用藥、採收、包裝處理等各項作業內容及使用資材，是否符合 TGAP 要求。



四、產品管理：確認所有產品做好品質控管、批次管理與正確標示，可供追蹤追溯，並有客訴處理機制，保障購買者權益。



五、紀錄管理：依生產批次做好資材採購、生產作業、採收、出貨等作業紀錄，並將部分紀錄上傳至產銷履歷資訊系統，供驗證機構查驗及消費者查詢。

過關看成績－

驗證單位根據上述的查核結果評估申請者是否具有條件及能力完成產銷履歷各項要求，未完全符合規定者給予時間進行改善並複查，最後決定是否發給產銷履歷使用證書。

讓消費者與農民直接面對面

探索 TGAP —

臺灣良好農業規範

驗證把關芒果柑橘大不同

臺灣良好農業規範 (TGAP) 就如同農民在田間工作的操作指南，提供生產者如何使用各種資材及方式，產出安全農產品的各種資訊。而且每種農產品都有各自量身訂做的規範，例如在病蟲害防治上，芒果與柑橘推薦使用的藥品就可能不同喔。如此用心，除了維護消費者的健康，同時也兼顧環境永續經營。

農糧類

農糧產品 TGAP 規範適用範圍，從蔬菜、稻米、果樹、雜糧特作、茶產業、食用花卉等，經過農業試驗改良場 (所) 等研究單位嚴謹訂定。這些規範主要目的在於指導農民合理管控用藥、有效降低環境負荷、加強共同經營管理、提升農產品品質之前提下栽培農作物，創造出生產者、環境、作物及消費者和諧的境界。

養殖水產品

養殖水產品 TGAP 將養殖過程的一條龍作業完整納入管控，從最源頭的魚苗進貨、放養、投餵、採收、初級處理到最後出貨，都有相關風險管控要求，包含魚苗健康、飼料品質、水質監測、溫度控管、包材清潔等。過程中諸如作業日期、內容、使用資材與數量、環境參數等資料，均需詳實記錄，以供詳細比對。由於養殖水產品往往需要較長的時間放養才能收穫，如何管控期間不會出現不明來源的水產品，也極為重要。

畜禽產品

畜禽產品 TGAP 適用豬、牛、羊、牛乳及所有家禽肉品與蛋品，規範其生產端的畜養牧場，到屠宰、分切或洗選等階段作業，所有環境衛生、飼料及飲用水、病媒生物及疾病之防治，包括疫苗施打或生病時的施藥治療等，均有完整的管理與紀錄，尤其用藥後，均經過一定的停藥期，才供應屠宰或上市，在驗證機構的追蹤查驗及市售產品抽驗的監督之下，衛生安全相當有保障。



產銷履歷粉絲團

生活食安小幫手



從產銷履歷產品的介紹、消費情報、如何料理當季旬之味與食安議題探討，還有推廣活動等資訊，產銷履歷粉絲團儼然是生活食安的小幫手呢！

加入產銷履歷粉絲團有什麼好處呢？



好處一 隨時更新產銷履歷相關資訊

粉絲團會介紹各種當季、便宜又好吃的旬味食材，並分享各種美味食譜。

最貼心的是，還會幫粉絲整理產銷履歷產品的優惠好康，讓人買當令、買便宜！

好處二 好活動，報你知

粉絲團不定期舉辦一系列好康活動，包含網路遊戲或留言集氣活動，民眾還有機會參加網路抽獎，獲得各種超優質的產銷履歷產品。

好處三 食安議題探討

相較於網路世界常流傳各種未經證實的食品安全議題，粉絲團提供專業的食安討論平臺，傳達較正確的觀念與知識。

加入「產銷履歷 FB 粉絲團」，
讓您多一位食安小幫手！

搜尋 產銷履歷

為您把關的食安守門員

產銷履歷達人這樣選



產銷履歷達人的誕生可是要闖過三關
才能脫穎而出喔～
讓我們來看看有哪些關卡。

第一關：初選資格賽

1. 依農產品生產及驗證管理法、產銷履歷農產品驗證管理辦法等規定，通過驗證之產銷履歷農產品經營業者。
2. 三年內（101~103 年）未曾當選產銷履歷達人。
3. 通過驗證滿 1 年以上（102 年 12 月 31 日前加入者），且 103 年度於驗證產品本身或經屠宰、分切、加工後產品，於販售時有合法使用標章及為相關標示。

第二關：網路票選賽

辦理網路票選，讓全國民眾一起來支持喜歡的產銷履歷生產者。

第三關：決選

評選項目涵蓋下列各層面：

1. 報名者參與產銷履歷制度之成效（產量、營收狀況、經營效率、通路等）。
2. 報名者或其產銷履歷農產品具有故事性、話題性或媒體聚焦性。
3. 報名者對產品特色之表述能力。
4. 報名者 103 年實際使用標章產量與依驗證面積推估之採收量占比。
5. 網路票選名次。
6. 農業相關獲獎事蹟（如十大經典好米、神農獎、績優產銷班等）。
7. 其他無法計量之衍生效益（環境保護、個人收穫等）。



104年產銷履歷
達人分布圖



安心食材守門員

陳清岳

品項：虱目魚加工　產期：全年

過三關的嚴選虱目魚



陳清岳加工的虱目魚每一尾都得在 800 公克以上。

以竹炭粉為虱目魚健胃整腸，幫契作漁民申請產銷履歷驗證，加工前經過三道關卡把關，選出來的虱目魚，散發著讓人垂涎的鮮美滋味。

漁業養殖第二代的陳清岳，發現每年產季，漁民們便趕著收成，容易造成供過於求、價格下滑的現象，因此在民國 87 年成立洽通實業股份有限公司，做虱目魚初級分切、魚罐頭、魚鬆等食品加工，意圖改善產季市場失衡情形，並且整合養殖、加工凍存、銷售上下游成為「一條龍」作業，以穩定的供給鏈，提供更好的品質及多元化的商品給消費者。

輔導漁民申請驗證　建立虱目魚品牌

本身也是知名飼料代理商的他，了解要控管品質，就要從源頭做起，因此跟有志一同加入產銷履歷行列的養殖業者契作，將飼料直接提供給養殖業者，嚴格控制虱目魚養殖環境，並以高於市價的價格收購。

為了推廣這樣的理念，陳清岳甚至還自掏腰包，幫契作漁民付每年的檢驗費、驗證費，並有專人負責相關文書工作，漁民只需專心負責把虱目魚養好就好。這一切用心都是希望——建立一個讓漁民安心、消費者放心的虱目魚品牌。





魚皮或魚柳拆開包裝就能直接料理。

此外，要建立品牌，就要提高品質，陳清岳契作的虱目魚採鹹淡水混合的方式池養，飼料中添加竹炭粉，讓魚池的水質較乾淨，吃起來自然比較沒有異味。

加工過三關　產銷履歷驗證有保障

為品質把關，陳清岳早已申請 ISO、HACCP 國際食品安全系統管理驗證，並於 2 年前加入產銷履歷驗證制度。

契作戶的虱目魚想到陳清岳的加工廠進行加工，得先過三關：第一關，每尾重量至少要 800 公克以上；第二關，漁獲除了藥物殘留檢驗外，還得先試吃一尾，看看口感有無土味或異味；第三關，捕撈前一天再試吃一次，確保虱目魚的食用口感品質。

每一尾虱目魚從進入加工廠開始，皆以標準的 SOP 流程作業，先以分級機自動分出虱目魚大小等級；接下來，再以自動去鱗機一尾尾去鱗、清洗；生鮮處理完成後，再進行不同部位的分切；然後以真空機包裝、急速冷凍送入冷凍庫保鮮，讓漁民辛苦養殖的虱目魚能保持最原始的肥美滋味。

有了產銷履歷驗證的虱目魚，不但讓品牌穩健地走出一條藍海，更讓消費者多了一條安心享用虱目魚美味的途徑！



不管是整尾虱目魚或者魚皮、魚柳，全都有產銷履歷驗證。



香煎虱目魚肚讓人食指大動。

達人有話說——挑選虱目魚小撇步



魚眼清澈、鰓要紅，才新鮮；魚背結實；魚肚渾圓滾胖，摸起來像手臂肉一樣軟中帶點結實，肉質才 Q 彈好吃。



安心食材守門員

顏榮宏

品項：虱目魚、白蝦、龍膽石斑、烏魚、文蛤　產期：全年

用老祖先的青草藥養魚



溫室裡自家栽種的青草藥，是顏榮宏養魚蝦的秘密武器。

用傳統的青草藥來餵虱目魚、烏魚、白蝦，龍膽石斑、草蝦、文蛤則喝乳酸菌優格做成的液體飼料，顏榮宏讓我們老祖先健胃整腸的老方子成了魚蝦們健康的祕密武器！

原本擔任數學補習班老師的顏榮宏，從小努力唸書就是為了擺脫祖傳五代「作塭仔」養虱目魚、蝦子的家業，沒想到父親一場大病，終究讓他回到了這片生養的土地，接下百年事業承續香火。

用傳統青草藥　幫魚蝦健胃整腸

既然要做，就要做得跟別人不一樣！顏榮宏一次到供奉保生大帝的海尾朝皇宮做藥籤的機緣，讓他得到靈感，想到：或許可以用傳統的青草藥來養魚，改善魚蝦最脆弱的消化系統！

從 8、9 年前開始，他抱著實驗精神將青草藥加入飼料中，替虱目魚、白蝦、烏魚等健胃整腸。只要魚蝦腸胃好，免疫力就會增強，就不需要投抗生素等藥物。想不到效果卓著，魚蝦不但體質明顯變好，也大大降低每年因寒流而高升的死亡率。



健康的蝦跟文蛤，散發漂亮的光澤。



用乳酸菌　幫石斑與文蛤顧肚子

至於龍膽石斑、草蝦、文蛤等，顏榮宏則以乳酸菌優格做成液體飼料來餵養。果然這一試，喝乳酸菌優格的龍膽石斑，不只魚皮膠質更豐厚，原本富有彈性的肉質，又多了特有的韌度，嚐起來更彈 Q，而且完全沒有土味，能夠吃到最自然的鮮甜。

而文蛤，由於處於無藥飼養環境，又喝優格長大，所以顆顆肥美又健康，滋味純淨。



吃青草藥長大的蝦，腸胃好，抵抗力就好了！

以生態養生態　產銷履歷更加值

除了飼料不一樣，顏榮宏還成立微藻工廠，利用乳酸菌分解養殖池的底泥，抑制藻類增生；還透過苦茶粕、無患子等天然介面活性劑，做魚池環境控管，再利用螺類做生物除藻防治工作，營造出蝦苗良好成長環境。以生態養生態，用科學管理取代傳統養殖方式，讓魚蝦生長環境達到最佳的自然平衡。

加入產銷履歷驗證的行列後，顏榮宏發現有產銷履歷加持的產品，外銷商會以更好的價格收購，增加漁民收入並提高銷售量。也因此，顏榮宏選擇契作對象十分嚴格，不但嚴審對方的魚塭環境，還會細心地跟養殖者詳談養殖方法，說服對方加入產銷履歷，讓「台江漁人」，成為漁產的安心守門員。如今，顏榮宏已贏得消費者認同，讓好的產品跟環境能正向循環，繼續書寫下一頁的百年篇章！

達人有話說

對於挑好料，顏榮宏和別人不一樣。他笑說：「認明產銷履歷標章，就是我們給消費者最好的承諾！」





安心食材守門員

葉怡君

品項：白蝦　產期：6 月至翌年 2 月 (全年供貨)

數據化的養蝦先驅



用科學的數據化來養高品質的蝦，是葉怡君夫妻倆的驕傲。

這裡的蝦住豪宅、有樹蔭；在儀器化、數據化管控的環境健康成長，葉怡君被老蝦農笑「瘋子」，事實證明這一點也不瘋癲，而是走在趨勢尖端，開啟了養蝦業的新時代！

儘管在蝦池裡作業時是從頭到腳都包得密不透風，亮晃晃的耳環還是不小心揭露了葉怡君身為城市人的底牌，但 8 年歷練出的好身手卻令人驚豔！只見她跟丈夫陳勝田流暢地收起捕蝦網，一尾尾晶瑩剔透的白蝦在陽光下躍動著，像是從池子裡撈起的碎鑽般閃亮。

應用化學系專長　用儀器分析數據

由於婆婆中風加上公公想退休，葉怡君辭去農會的工作回嘉義與先生接下家族養殖事業，而後，由於市場需求的改變，在民國 96 年開始改養內銷量較大的白蝦。

不是唸水產，對養殖也一竅不通，但擁有應用化學系背景的她，發揮科學精神，養殖方式一切走儀器分析、數據化管理。每每葉怡君拿著水桶跟儀器，一池一池地做水中溶氧量、清澈度等測試時，總被養蝦老前輩們笑是「瘋子」。



健康的蝦透明度好，連蝦殼上的斑點都清楚可見。



但葉怡君不以為意，堅持走自己的路，「每個池子的土壤、水溶氧量，都有不同差異，只有數據化才能做最有效的管理。」她說。

住花園豪宅的白蝦　肉甜彈牙殼薄

一般蝦農以一分地放養 24 萬尾蝦，她的一分地則只養 8 萬尾，大大降低水質劣化的問題，這些住在 3 倍大豪宅的白蝦，更能充分活動、擁有的資源與營養更多，肉質更彈牙。

有鑑於白蝦養殖，水質是一大關鍵，葉怡君採池養，打造專屬戶外循環水系統，不抽地下水，配置大蓄水池，用長年累積的經驗佐以儀器檢測水中溶氧量，一旦判定有狀況，立刻運用排換水方式改善，如此一來即使在不使用化學藥物的情況下也能維持良好水質。

此外，葉怡君還在魚塭旁種上整排木麻黃、無花果等樹木，解決天氣太熱、藻類生長太快，蝦子易缺氧的問題。

扎實履歷紀錄　有憑有據行銷加分

申請產銷履歷驗證後，夫妻倆從累積 8 年的紙本紀錄中分析、歸納出最佳的養殖條件，並且嚴加管控每一池飼料的使用量、魚塭溶氧量、水溫等變化，讓每年省下的水質保養費越來越多，更提高了蝦子的存活率。

葉怡君夫妻倆都覺得比起花大錢買廣告，還是有憑有據的產銷履歷標章來得有說服力，通過年年檢測、安全無毒的優良白蝦，肉甜、殼薄、蝦膏飽滿，吃來肉質彈牙，常讓消費者一吃上癮，一再回頭訂購呢！



葉怡君的蝦肉質紮實有彈性。

達人有話說——挑選白蝦小撇步

蝦殼好像上蠟般帶著黑色光澤閃閃發亮，表示甜度夠；蝦殼摸起來有微微黏液，表示蝦子抵抗力好，身體健康。





安心食材守門員

蔡昆霖

品項：石斑　產期：全年

創新石斑養殖法

父親捍衛國人健康的決心，加上 7 年級生兒子提出的全時日照、室內循環水養殖及基因選種三大新觀念，大大提昇了石斑的質與量。



透過基因選種，以自然的科學方法，大大提高石斑育成率及成長率。

屏東縣枋寮鄉，地處國境之南、被臺灣海峽海岸線包圍的小小鄉鎮，是蔡龍勝、蔡昆霖父子，同心協力一起努力為臺灣人健康盡一份心力的夢想之地。

棄醫從漁　只想為臺灣人找回健康

擔任醫院副院長多年的蔡龍勝發現，重視養生的現代人，經常擔心所食用的水產品可能有過度使用抗生素及殺菌劑的情形，於是發願要為國人的健康貢獻一份心力，民國 90 年一腳跨入養殖業，而兒子蔡昆霖從大學開始就跟在身邊，幫忙照顧魚池、餵魚，協助父親開展人生的第二事業。



巡視魚池觀察魚群的胃口好壞，是每天的必做功課。

三大創新觀念　法律生師法自然

唸東吳大學法律系研究所、身為 7 年級生的蔡昆霖，對於養殖有很不一樣的思維，他將法律人統整歸納、邏輯思考的特質，運用在養魚理論上，並向專業人士請益，想出了全時日照、室內循環水養殖及基因選種，這三個新觀念。

「全時日照」不但便於夜間觀察魚兒狀況，讓魚群更有安全感，也能減少魚群受驚後所可能引發的集體抽筋死亡。而且，全時日照也讓魚群少發情，肉質較佳；「室內循環水養殖」則讓引進的海水自然沉澱、過濾後，再加入益生菌及藻類使水質平衡，經由室內養殖隨時監測及控制水中溶氧量、亞硝酸鹽等影響魚群生長參數，大大提高了存活率；透過「基因選種」，留下每一批長得最快、最好的資優魚再跟引進的國外優良品種交配，加強基因優勢，以自然的科學方法，增加石斑的育成率及成長率。

醫院級 SOP　維持水產健康品質

不同於兒子的新創意，蔡龍勝採用從前管理醫院的 SOP 模式，制定養殖的標準作業程序，從而充分掌握每一批「亞太」水產的品質，從民國 97 年陸續拿到產銷履歷、HACCP 等驗證，並將水產品賣到五星級飯店及高檔餐廳，甚至外銷香港、中國大陸。



蔡昆霖跟爸爸養殖出的石斑，肥美好品質已成功外銷。

此外，父子倆為了讓更多人認識產銷履歷驗證水產品的好處，三不五時配合通路，在賣場直接跟消費者面對面推廣驗證的好處與自家水產品的安全性。

如今蔡昆霖與父親一起攜手，讓臺灣的石斑有了外銷等級——更肥美、更健康安全的滋味。

達人有話說——挑選石斑小撇步

魚眼清澈明亮、魚鰓天然鮮紅無異味，魚肉輕輕按下有彈性，這些是魚鮮度夠的明證；魚鱗有頭髮般亮麗光澤，則表示養份攝取夠，肉質甜美飽滿。





安心食材守門員

蘇　鵬

品項：豬　產期：全年

獸醫師養出的健康豬





住溫控室的豬，不怕蚊蟲叮咬帶來傳染病。

因為獸醫出身，深深瞭解預防重於治療，蘇鵬讓豬隻住在自動環控豬舍中，吃著食品級調配的飼料，這樣備受呵護，不健康美味也很難！

山腳下，八公頃的中央畜牧場內整齊的一排排豬舍，裡頭有 1 萬 2 千頭好命豬，住電腦溫控冷房，不必擔心蚊蟲叮咬或外在病菌來襲，這樣幸福的豬，有了健康更少不了美味！

每一個都是生命　養豬更要唸書

牧場主人蘇鵬有 30 多年獸醫執業經驗，民國 68 年與一樣唸畜牧相關科系的哥哥，一起從父親當作家庭副業的 8 頭豬養起。

蘇鵬告訴小孩：「要接我的牧場，就要唸書！」「因為，每一頭豬都是生命，得好好研究怎麼讓牠不生病、健康開心的長大！」本科系出身的蘇鵬知道：養豬是一門學問！從求學到成立牧場養豬已 36 年，他還在學。

隔絕病源 屏東第一個水簾式豬舍

身為專業獸醫師，蘇鵬認為病媒蚊蠅叮咬，是造成豬隻不健康的重要原因，民國 86 年他率先蓋出屏東縣第一棟密閉式水簾式豬舍，之後再加上自己輔修園藝系所學到的溫室控溫技術，有效阻止蚊子叮咬與蒼蠅、禽鳥帶來病菌，遠離病源、住得舒服，豬隻就能保持健康，不需要吃藥。

住得好，也要吃得好！蘇鵬民國 96 年成立中興農畜，進口優質玉米、黃豆，比照食品級規格調配飼料，並加入牧草增加纖維質與微量元素的攝取，增加豬隻的天然抵抗力。





牧場直送，百分百產銷履歷優良肉品。



以牧草來增加豬隻的纖維質與微量元素攝取，增加抵抗力。

從肉品源頭管控　讓客戶買得心安

要控制豬肉品質，唯有從源頭開始管控，並透過有系統的流程管理與記錄，才能讓下游的客戶買得心安。民國 101 年，蘇鵬加入產銷履歷行列。他認為唯有透過產銷履歷制度，才能避免讓少數不肖業者摧毀養豬農的心血與生計。

他相信民眾最終會認清「安全衛生的肉品比價格重要」，有產銷履歷的優良肉品將會被認同與接受，「因為這是一條正確的路！」

直營門市 供應 100% 履歷好豬肉

民國 102 年 6 月 9 日，蘇鵬的中央畜牧場第一間肉品直營店，選在屏東市傳統市場旁正式開幕。每天由牧場直送，在有空調的環境中電宰溫體豬肉、低溫環境分切，在冷藏櫃中存放。原來讓人吃到安心的豬肉，從一開始的飼養到分切上桌，每一步驟竟是如此不簡單！

達人有話說——挑選豬肉小撇步

顏色如果呈暗紅，表示血沒放乾淨，有可能是病死豬；若是呈死白色，則可能已放冷凍多天。





安心食材守門員

張天勇

品項：土雞　產期：全年

住庭園豪宅的快樂雞

以雞農張天勇為首的六位好友，為了能吃到理想中的健康雞，一起創業自己飼養，他們讓雞住山林庭園豪宅，吃天然好飼料，終於養出了震撼市場的一味好雞！



滿山跑的雞，健康又快樂！

印度有知名電影《三個傻瓜》，鼓勵人們要隨心所向、勇於追夢，臺南龍崎也有六個追夢傻子：以雞農張天勇為首，與從事飼料業務、獸醫師、雞隻批發商、雞販、雞隻運輸等相關行業的好友共六人，為了養出讓人吃得安心、吃得美味的好雞，於民國 101 年共同集資成立公司，堅持養出跟市面上不一樣的健康快樂雞！

住庭園豪宅　快樂放山雞

「野飼崎雞」是他們的品牌名稱，意指來自臺南龍崎自然放養的土雞。牧場以體型較小、肉質結實、脂肪少、肌肉發達的臺灣原生種黑羽土雞為主，這種雞肉質比較 Q 彈紮實，口感較佳。

「讓雞自然無壓力的生活，用友善的態度培育出最自然的黑羽土雞。」是張天勇的信念。為了養出快樂又好吃的雞，張天勇讓雞滿山趴趴走，在竹林間避暑納涼，在山壁間自由走跳，悠閒的曬太陽、吹著風做日光浴……，這些雞有如住在擁有私人庭園的豪宅裡。因為張天勇跟夥伴們相信：雞隻快樂，人吃下去就會健康！





紮實肉質與新鮮度看得到。

不強迫成長 用時間換安心

他堅持以不用藥的方法飼養，小雞打完疫苗後就不再打針，靠吃酵素、礦物質等營養素來保持雞隻的身體健康。就連飼料也不使用容易有抗生素殘留的骨粉等動物性蛋白及脂肪，改以黃豆、玉米提供油脂，由於以植物性飼料餵養，因此雞肉吃來也較無腥味。

有別一般業者養 11 周就準備宰殺，張天勇的雞要等上 15 周以上才出售，「用時間換安心。」張天勇不急於獲利的心態，他的雞自然比一般的雞隻更符合消費者的期待。

達人有話說——挑選雞肉小撇步

雞肉呈現自然淡粉紅色，代表鮮度夠，滋味最佳。





安心食材守門員

康崇熙

品項：枇杷　產期：2 月初～ 4 月底

履歷管理種出高價枇杷



位於太麻里山上的枇杷園，套上紙袋，等待最後的豐收時刻。

從西藥代理商轉種枇杷，在故鄉靠山面海的太麻里山上，康崇熙的產銷履歷枇杷，吹著太平洋的風，呼吸乾淨無污染的空氣，太陽下閃耀著金黃色甜蜜果實的枇杷，為自己跟消費者顧健康。

做了半輩子的西藥代理廠商，康崇熙左手進藥，右手賣藥，看盡人世艱苦病痛，了解花再多錢買藥吃，不如以預防醫學的觀點吃健康，於是，50 歲的他從藥商變成農夫，將父親留下的柑桔園轉種高單價的枇杷，開始他迄今近 20 年的田園生活。

黑潮的風　帶來豐收與甜美

他的枇杷園位於臺東太麻里鄉華源村海拔約 500 ～ 600 公尺高的山坡地上，前迎藍色遼闊的太平洋海風，後倚峰巒起伏的中央山脈，日夜溫差大，砂礫地土壤排水性佳，枇杷容易開花，得天獨厚的自然環境，孕育出優質的枇杷果品。

每年冬天來自赤道、吸飽熱帶陽光的的黑潮，溫暖地吹向太麻里的海風，讓這裡的枇杷提早成熟，在 2 月初就結實纍纍，比起全臺最大產區臺中整整早了一個月，讓消費者在寒冬中也能享受溫潤的枇杷滋味。





太平洋黑潮帶來的暖風，讓太麻里成為全臺最早採收的枇杷產區。

產銷履歷驗證　手機查詢更安心

產品好賣，自我要求也不能輕忽，康崇熙從民國 97 年起便加入產銷履歷驗證行列，消費者只要用智慧型手機掃描標章旁的 QR code，就能連結相關檔案看到所選購的果品栽培管理紀錄，這樣除了可增加消費者對臺灣農產品的信心，也讓自己的品牌獲得肯定。

康崇熙藉由長年累積的田間管理紀錄，加以檢討改善作業流程，決定何時該灑上自己泡黃豆、磨黃豆做成的豆漿、牛奶等有機肥，用天然的資材，減少化學肥料對環境的衝擊，同時也兼顧消費者的健康。



疏枝才能讓枇杷有好的生長空間。



這裡的枇杷每一顆都碩大飽滿，甜度高又汁多。

拍賣價升級　行銷更通暢

果品張貼產銷履歷標章，讓康崇熙有種被肯定的成就感，而且最大效益在於：同等級果品的拍賣市場價格，明顯較未驗證的果品價格提高了 30 ～ 50% ！

剛參加產銷履歷制度時，要建立各項紀錄資訊，還要學習如何使用電腦，這對已逾花甲之年的他來說，相當不容易。經過輔導單位及驗證公司的持續協助，如今的成果令他相當自豪！

達人有話說——挑選枇杷小撇步

枇杷整顆顏色黃偏橘，代表熟度夠、甜度高，若是果色有帶綠則是不夠成熟，吃起來會較酸。





安心食材守門員

陳宏松

品項：金針　產期：4 月中～ 7 月

用科學量化方法種金針



陳宏松的香水金針就連日本人也搶著要。

因為不屈不撓的精神，與科學化、數據化的種植方法，讓花蓮玉里飄著百合花香的香水金針，成為讓人驚豔的臺灣好味道。

在秀姑巒溪畔山腰上的花蓮玉里二贊坪，每年 4 月中到 7 月底，起伏的山坡上一朵朵鵝黃色的香水金針，在陽光下閃耀著耀眼高雅的身影，這裡是臺灣香水金針的故鄉，也是最大的產地。

二氧化硫風暴　開啟鮮金針市場

土生土長的玉里蔬果產銷班第 9 班班長陳宏松是金針農第 4 代，原本種的是最常見的臺灣原生種及臺東 6 號金針。

民國 89、90 年，因為乾金針多以二氧化硫漂白產生食安風暴，高中同學要求陳宏松摘採新鮮金針提供他販售，他也就這樣連續賣了兩年。臺東 6 號鮮金針價格不錯，但容易開花，不易保存，這時他發現馬來西亞引進的香水金針沒有這些問題，於是開始試種。





玉里是臺灣香水金針主要產地，產銷班班長陳宏松種出的香水金針個頭大，吃起來又脆又香。

數據化、觀察法　充份掌控變因

種植初期，香水金針在臺灣水土不服，頭三年產量接近於零，於是他又到花蓮區、臺南區農業改良場上課，自己買書鑽研。經過改變栽培方式、減少化肥量、增加有機肥料，提早做病蟲害防治等嘗試後，終於在第四年提升了產量。現在他已成為臺灣香水金針種植大戶。



陳宏松靠著不斷看書，增加農業相關知識，讓自己的金針越種越好。

「農業不只要目測，還要有實際的數據！」他詳實記載防治資材使用情形，用放大鏡、顯微鏡觀察防治效果，將農業種植數據化，找出變因，進而控制變因！

用對方法，比用勞力簡單

儘管生產管理資料建檔是一件煩人的事，但想起當初的二氧化硫風暴重創臺灣乾金針市場的事件，陳宏松帶領班員一起率先加入產銷履歷，遵循嚴謹的規範要求，並且在第三方驗證機構嚴格審查稽核與檢驗把關下，成功贏得消費者的信賴與肯定。

而拜鮮食宅配風氣日盛，陳宏松的香水金針鮮採低溫直送，安全、品質有保證，今年甚至開始外銷日本，成為最受歡迎的當季新鮮食材。

「用對方法，比起用勞力簡單多了！」陳宏松班長這句話，一語道盡申請產銷履歷的種種好處，現在他享受著由這一點一滴「對的方法」所累積起的甜美成果。



新鮮香水金針，直接打蛋煮成金針蛋花湯，最能吃到香水金針的香氣與脆度，是金針農的私房菜譜。

達人有話說——挑選香水金針小撇步



花苞顏色要綠中帶黃，大小約 11 公分長，成熟度恰好、口感佳。



安心食材守門員

王景風

品項：茶葉　產期：全年

郵差農夫的金質紅茶



原為郵差的王景風，為了女兒的紅茶夢，轉做茶農，父女兩代一起為傳承魚池紅茶而努力。

為了當女兒後盾，放棄退休金，王景風從郵差變農夫，投入魚池紅茶的復興，這以愛為源孕育出的茶香，溫厚香醇，充滿回甘醇韻。

茶園裡穿著綠色郵差制服採茶的王景風，身影格外吸睛，過去當了 18 年郵差的他，本來再 2 年就能拿到退休金，但民國 88 年九二一大地震，重創了魚池鄉，也改變了王景風一家人的人生。

砍檳榔種紅茶　再現阿公的茶園

王景風的兩個女兒們從小到大聽著阿公用阿薩姆紅茶養活家庭的故事：父親小時候跟著阿公到茶園工作、小小年紀就挑著採好的茶菁走很遠的路……茶園的點點滴滴，讓姊妹倆油然而生一種傳承的使命感，想在大學畢業後從事振興魚池紅茶的工作。

九二一地震後，茶改場的魚池分場試圖以當地特色的臺茶十八號紅玉紅茶為魚池鄉找回新生命。姊妹倆於是建議父親王景風種茶，再由她們負責銷售。





採取最嫩的一心二葉，做成甘醇又好喝的茶。

為了一圓兩位女兒傳承魚池紅茶的夢想，他回到父親荒廢十幾年的阿薩姆老茶園，砍掉老茶園間植的檳榔樹，開始改種臺茶 18 號紅玉紅茶！

申請產銷履歷　魚池鄉第一人

一開始決定種紅茶後，王景風就決定走跟別人不一樣的路，民國 96 年產銷履歷剛上路，他就率先申請，成為魚池鄉加入產銷履歷驗證制度的第一人！

從田間生產紀錄簿填寫、水質及土壤檢驗到製茶工廠衛生安全，每一個環節都得符合規範且詳實記載，並通過嚴格審查稽核，過程十分繁瑣，但王景風說：「麻煩歸麻煩，但有公正的第三方替我們驗證產品的安全，消費者更有信心！」

此外，王景風也是魚池鄉連續三年申請「日月潭紅茶」產地證明標章最多的茶農，取得履歷及產地證明雙標章；更於 2013 年魚池鄉日月潭紅茶評鑑競賽中，榮獲臺茶 18 號（紅玉）類金質六獎、臺茶 18 號類優質獎以及大葉種優質獎，給了他多年努力莫大的肯定。

老爸種的茶　手搖茶拉攏年輕人

不只老爸王景風一人忙碌，唸嘉南科大旅遊休閒系的大女兒王涵綾負責茶品的包裝、設計、行銷等，跟著全國各地的展覽擺攤行銷與推廣，全省跑透透，只為增加自家茶莊知名度。

二女兒王虹綾則在伊達邵碼頭蓋了一間歐風小木屋的手搖茶飲店 TEA18，採用自家茶園生產、有產銷履歷的紅玉紅茶，沖泡出一杯杯好喝的手搖茶飲，成功拉攏年輕族群來領略日月潭在地紅茶的好滋味，讓傳統茶葉走出新的生命！



將自家茶葉做成手搖茶，成功捉住年輕人的胃口，也讓傳統紅茶走出一片藍海。

達人有話說

挑選臺茶 18 號紅玉紅茶小撇步

臺茶 18 號夏茶、秋茶的淡淡肉桂香與薄荷香明顯；春茶、冬茶則甜味較重，是屬於內容物較豐富的茶種。冷泡的茶湯會呈現濁濁的乳化現象，但只要再加入熱茶就能還原澄澈茶湯。





安心食材守門員

江明男

品項：巨峰葡萄　產期：夏果（6～7月），秋果（10～11月），冬果（12～翌年1月）

尊重土地的巨峰葡萄

堅持對土地尊重、友善環境、友善消費者的江明男，帶領信義鄉巨峰葡萄走上產銷履歷之路，飽滿甜美的黑紫色葡萄，值得消費者用更好的販售價格回報這份用心！



有產銷履歷加持的信義鄉巨峰葡萄，讓人吃得更安心。

位於臺灣第一高山玉山山腳下的南投縣信義鄉，生產的巨峰葡萄，有「玉山之珠」美稱！因不忍父親終日農忙辛苦，25 歲退伍後的江明男接手父親的葡萄園，至今已將近 25 個年頭。

對環境與消費者負責　申請產銷履歷

九年前，身為信義鄉果樹產銷班班長的他，帶領班員一起加入產銷履歷。起心動念其實也很單純，就是源自對土地尊重、友善環境、友善消費者的堅持，也是為了與其他業者走出不一樣的路，所以要讓信義鄉巨峰葡萄加入產銷履歷的行列！



乾淨的陽光、空氣及水，讓這裡的葡萄每一顆都碩大而飽滿，裹著健康證明的漂亮果粉。

產銷履歷不只驗葡萄果品，水質、土壤也要驗，所有在園區的操作，都要依循標準作業程序。就連使用的農藥、肥料等，都得合理合法使用，才能將環境影響減到最低。

擴大產品差異化 不畏考驗等到你

葡萄是田間管理很繁瑣的作物，葡萄萌芽前得一枝一枝點藥，結出果實時得一串一串套袋，就連最後採收也只能純手工一串一串剪下，幾乎是得天天到果園報到，一刻不得閒，但產銷履歷這條路，卻使信義鄉葡萄產業開始轉型，以有系統的組織來提升管理技術和標準作業流程的速度。

但加入產銷履歷之初，市場銷售情形不如預期，讓江明男倍感受挫，不過他抱著「總有一天等到你」的信念，堅持下去，決心一定要把差異性擴大！

每一處細節與用心，最終在消費者的口中被品嘗出來！天然美味證明的果粉更是均勻裹覆，因為施藥管理得好，就算連皮一起吃，也不會覺得嘴巴澀澀的，滿嘴都是葡萄的甜美。幾次的食安風暴，讓民眾消費意識抬頭，現在不管是臺北農產公司的拍賣市場、網路平臺的「臺灣好農」，或是全聯、家樂福，甚至是 SOGO 百貨都能看到南投縣信義鄉果樹產銷班第 5 班的巨峰葡萄身影。種了一輩子的江明男說：「藉由農委會輔導的產銷履歷制度，讓消費者更加信任信義鄉巨峰葡萄的品質，能歡喜的安心享用，那就是我最大的榮耀。」



達人有話說

挑選巨峰葡萄小撇步



要挑選果肉飽滿、白色果粉均勻裹覆，才是甜美又多汁的巨峰葡萄。



安心食材守門員

吳文盛

品項：香菇
產期：黑早香菇（農曆過年～7月）、271香菇（4～9月）

打上自己名字的榮譽香菇



新社是臺灣最大的乾香菇產地。

看著在「全聯」銷售的乾香菇外包裝上，印著產銷履歷標籤，旁邊還打上自己的名字，吳文盛滿足的笑了！沒有假期的勞累、種香菇的辛苦、申請產銷履歷驗證的繁瑣，這一切都不算什麼！因為這已經不只是一份維生的工作，而是他引以為傲的事業！

位於臺中盆地東側臺地上的新社，地形多雨，日夜溫差大，氣候十分適合香菇生長，擁有全臺灣60%以上的香菇產量，是臺灣最大產地！這裡也是吳文盛的故鄉。由於年邁的父親身體不適，原本從事國際貿易海運工作的他，回到家鄉，接下香菇事業。

為保鮮搶時間　香菇作業無假期

剛回來接下棒子的吳文盛最不習慣的，倒不是辛苦勞動，而是馬不停蹄、沒有假日的生活！很多人不知道做乾香菇跟製茶一樣，得跟鮮度變化搶時間，一旦流程開始就得一路做到好，才能呈現產品最佳風味！

時間有多緊迫呢？採收下來的香菇得在一小時內冷藏，以低溫保持鮮度及甜度，緊接著剪去過長蒂頭、初步分級、洗去雜質、披菇、送入乾燥機，工作這時才告一段落，終能休息喘一口氣，往往已是天明忙到黑夜。接著是「等」，夏天得烘上17、18小時，冬天則長達20～24小時，得耗上整整一天。





有產銷履歷的乾香菇，安全有保障。

自己的名字 成為品質保證

近年，他警覺到安全驗證的重要，也希望能一改原本父執輩們採收香菇後只交給中盤商的做法，幫香菇銷售開發多元通路；於是投入農會產銷班的產銷履歷驗證行列，藉由新社區農會的集體出擊，將香菇成功打入連鎖賣場等通路。當他看到在「全聯」銷售的一盒盒香菇，產銷履歷標籤旁印上菇農的名字，感覺就像是看到自己孩子獲獎般的榮耀與肯定。以前的同事或朋友，也會打電話跟他說：「在『全聯』看到你的香菇耶！」一切辛苦都化成自信的喜悅。



所有的乾香菇都是當天新鮮現採、現烘而成。

在流程密集的生產作業上，吳文盛不放鬆任何細節，從新進太空包中判斷菌絲走菌情形，隨時淘汰品質不良的太空包；再依氣候調整菇舍內的通風、灑水等設定，保持菇舍良好環境，避免蟲蟻生成。他瞭解，消費者重視的是品牌加上產銷履歷驗證的安心感，所以他的香菇做多少量就賣多少量，今年做的乾香菇絕不放到明年，讓香菇的口感與香氣都保持最佳狀態。這一份的用心，除了遞延父親手中的家業，更成就他引以為傲的志業！



達人有話說——挑選乾香菇小撇步

外觀看蕈褶呈金黃色，蕈傘表面黑，表示這是2、3月雨水多時採收的冬菇，肉厚實，口感較好。再聞香氣濃郁有沒有霉味，確定保存狀態良好。





安心食材守門員

蘇建鈞

品項：黃豆、黑豆、紅豆
產期：黃豆、黑豆（ 8~12 月），紅豆 (9 月 ~ 翌年 1 月)
讓豆豆美味健康兼得



有產銷履歷的紅豆、黃豆、黑豆等雜糧，讓人吃得更安心。

健康風當道的豆類農產如何吃得健康又美味？產銷履歷產品如何打開歐日市場？面對病蟲害如何無毒防治？7 年級的蘇建鈞自有一套想法。

進口黃豆充斥市場，你知道剛喝下的豆漿、吃進肚子裡的豆腐、豆皮、豆花原料是來自哪裡嗎？長程運輸與貯運過程安全嗎？一顆顆看似不起眼的豆豆雜糧大軍，是每日飲食中不可或缺的主角，如何吃進健康與美味？ 7 年級的蘇建鈞有妙方。

做好作物健康管理 天災蟲禍都不怕

當農夫不過 6 年光景的蘇建鈞，退伍後回到老家幫父親一起務農。不過老天爺卻給他嚴竣的考驗，剛入行當農夫，就遇上了八八水災，禍不單行；下半年臺南善化鬧起旱災，斜紋夜盜蟲又來湊熱鬧，在兩天內啃食完田裡僅存的農作。





飽滿的紅豆，再靠人工一顆顆挑出有瑕疵的豆子，讓消費者拿到的紅豆品質都一樣優質。

所有努力與心血幾乎化為塵土，反倒讓他開始認真思考未來的農業之路。一改過去大量使用農藥的栽培模式，他利用價格便宜、純天然且不造成環境汙染的性費洛蒙，以誘捕害蟲取代農藥；並透過「水旱輪作」，減少田間病蟲害的發生。優良的作物健康管理模式漸漸帶來了產量跟品質，也讓他對務農開始有信心。



利用性費洛蒙生物防治法，以誘捕害蟲取代農藥噴灑。

申請產銷履歷驗證　創自有品牌

民國 101 年開始，擔任臺南市善化區雜糧生產合作社經理的他，鼓勵合作社伙伴加入產銷履歷驗證，由於歐盟跟日本都很重視產品驗證，便打算先以產銷履歷驗證為基礎，做為打開歐洲、日本市場的敲門磚。

剛申請產銷履歷，由於驗證步驟多，加上每年的驗證費用成本，所以初期合作社內的反對聲浪其實不小。但蘇建鈞仍義無反顧地帶著社員一起往前走，還自創品牌「呦豆」，漸漸塑造出不一樣的在地生產好形象。產銷履歷驗證一路走來，在經營管理面來說，強化了溯源管理，假若發生食安問題，可以透過履歷制度明確設定風險管制點，相對容易找出問題環節。在行銷方面，有貼上產銷履歷標章的雜糧，銷售速度比沒驗證的快了 3、4 倍！

白天拿鋤頭　晚上敲電腦

將所有農事數據都經量化分析的蘇建鈞，白天拿鋤頭，晚上敲電腦，並採訂單式計畫生產，與農會、農產公司、酪農業等廠商，簽定契約種植雜糧作物，以農業機械及電腦科技管理，取代傳統農業沉重的勞力與耗費時間，落實產銷一元化，也達到企業化經營效益。

達人有話說——用好料煮良食



紅豆洗淨後以小火煮滾即關火，再燜 30 分鐘，就可倒出紅豆水喝美美，剩下的紅豆則可以做成蜜紅豆。



安心食材守門員

陳國鎮

品項：小番茄、美濃瓜

產期：小番茄 (11 月 ~ 翌年 4 月)、美濃瓜 (5 ～ 9 月)

聽梵音的美濃瓜



陳國鎮的美濃瓜，每一顆都貼上自己的標籤，每一顆都是他的驕傲。

創新只能是產品包裝嗎？管理只能是土壤與肥料嗎？具有多年外商行銷業務經驗的陳國鎮，以最新的離地栽培法種植瓜果，並在果園播放梵音，以多重驗證管理瓜果品質，讓平凡的美濃瓜變身為高級客製化禮品。

因為身為家中獨子，加上公司人力精簡在即，九年前唸嘉義農專農場經營的陳國鎮，卸下可口可樂業務身份，回到家鄉接下父親的果園，在埔鹽拿起鋤頭當農夫。

滴水灌溉　三千寵愛在一身

他回家的第一步，就是改變做法，要走出跟老一輩不一樣的路，首先改變灌溉法，他採用點滴罐內裝營養液、定量滴漏供給蔬果需要的養份與水份，改善長期被耗損的地力。還運用離地吊瓜方式栽培美濃瓜。再者，有別於傳統一株多果的栽培法，他狠下心一株只留一顆果，將所有營養跟甜度集中於這唯一的果實上，以確保其品質。



用心的聞每一顆瓜的香氣，觀察長得好不好，陳國鎮把香瓜當孩子般細心呵護。

而本身是慈濟人的他，習慣在工作時聽著梵音，讓自己心情靜下來，而溫室裡的蔬果也就跟著他聽起梵音。這樣集三千寵愛在一身的美濃瓜，連果皮一起食用，口感依然甜美順口！

多項檢驗過關　有產銷履歷才安心

一開始接下果園，陳國鎮就申請吉園圃標章，做自主性田間管理，此外，他更自費做農藥檢測，多達三百多項農藥殘留檢測皆過關。他深深知道行銷的「眉角」，得做出跟其他人不一樣的特色才有賣點，推到市場時也才有著力點。

兩年前，他更進一步加入產銷履歷的行列，市場經驗豐富的他知道消費者很在意食安問題，而最簡單的判斷方式就是看產品有沒有通過安全驗證。也曾有大學教授的客戶告訴他：「買蔬果時，一定要買有產銷履歷的農產品較為安心！」這一切都讓他對自己的選擇更有信心。



聽梵音的美濃瓜，長的又大又甜，香氣濃郁。

此外，他也朝客製化、禮品市場進軍，採收前先以 DM 通知，提醒客人美味的水果又來啦！而陳國鎮總在九分熟時採收，這樣送到客戶手中時就會剛好是十分熟的完美甜度！

達人有話說——挑選美濃瓜小撇步

瓜肉飽滿、厚實，籽與果肉比例適中，籽油亮如鏡，吃起來不會刮舌，甜中帶酸，口感回甘。美濃瓜最好冰鎮過再吃，口感會更脆！





安心食材守門員

羅紹圳

品項：柑橘類

產期：茂谷柑（1～4月），柳橙（10～2月），文旦、葡萄柚（9~12月），檸檬、金棗、金桔（全年）

敷特製面膜的茂谷柑



羅紹圳本身就是果樹育苗的第二代，果樹的種種特性，他再清楚不過。

從果樹育苗者變身為果農，幫每一顆茂谷柑塗上特製面膜防曬，以香草植被保濕、驅蟲，只為讓心中最佳的茂谷柑滋味現世，讓更多人瞭解茂谷柑真正的美味！

羅紹圳是果樹育苗商的第二代，近 30 年種苗培育工作資歷，讓他自詡為「果苗的育嬰房」，最大的期望是「嫁」出去的果苗們都有好的「結果」。

為種出理想的茂谷柑　種苗商變果農

自我期許甚深的他，相當看好糖酸比適中、風味極佳的茂谷柑，但在大力推廣的過程中，遭到果農抱怨不好種，這使當時供應臺灣 9 成以上茂谷柑種苗的羅紹圳深受打擊。不服氣的他，於是從培育員變成果農，要讓大家知道茂谷柑應有的風味。

但真正自己種起茂谷柑，這才發現有兩大難處正等著他！





橘紅甜美的茂谷柑經過分級，裝成禮盒，是過年時最受歡迎的伴手禮。

碳酸鈣面膜法　幫茂谷柑防曬

難處一，茂谷柑皮薄所以不耐日曬，七月夏季炎熱易產生日燒果。羅紹圳利用碳酸鈣白色可反射日照溫度的原理，再加入牛奶粉等天然成份，調配成茂谷柑專屬的防曬面膜，一顆顆以人工均勻塗上，期間得時常巡視，隨果實受光角度變化補塗面膜，這種特製面膜不但能預防日曬造成的裂果，還能增加果肉細緻度，口感更細嫩多汁、滋味甜美！



每一顆茂谷柑塗上碳酸鈣面膜，讓茂谷柑不怕日曬的傷害。

種香草植被　保濕驅蟲防裂果

難處二，茂谷柑果實發育期間容易產生裂果，只要田間土壤久旱時遇上大雨，茂谷柑果肉吸收水分快速成長，將果皮撐裂，裂開的果實也就失去商品價值了。

所以他種植香草植物，幫土地保濕又兼具除蟲效果。一走進茂谷柑果園裡，樹下香草就像替果樹織上一層柔軟綠絨，行走時因磨擦所產生的香氣趕走了蟲，茂盛的香草叢也阻擋了雜草生長需要的光線，降低雜草生長的機會。

產銷履歷　與消費者溝通無距離

當年栽種茂谷柑時，羅紹圳就以安全蔬果為目標，因而造就如今彰化縣內唯一通過產銷履歷驗證的茂谷柑。加入產銷履歷後，讓他對消費者的需求更有同理心，也在用藥的選擇上更加謹慎。因為家人是第一個品嘗自己所種水果的人，所以如何安全用藥、如何吃的安心又健康？是家人，也是消費者的共同需求。

達人有話說——挑選茂谷柑小撇步



要挑皮薄、光滑的，毛細孔越細表示水份越多；顏色要挑越朱紅的越好，表示肉質細、甜度好。



安心食材守門員

陳明友

品項：印度棗

產期：蜜棗（12月～翌年2月）、珍蜜棗（2月～4月）

產銷履歷棗子能三贏



讓棗樹保持大間距，保有彼此足夠的生長空間。

陳明友發現改用有機肥的棗子更加甜美，地力也不會受損，是農夫、棗子與土地的三贏。而加入產銷履歷多年的他，因著消費者一句：「你家的棗子是我吃過最好吃的！」讓一切辛苦都值得了！

自從民國85年接下父親的棗子園後，近20年的種植經驗，讓陳明友能精準拿捏有機肥料的使用與比例；也讓他意外發現：使用米糠、豆粕等有機肥，能讓棗子更加甜美，地力也不會受損；重視土壤管理使土地有活力，才是永續經營之道，也是農夫、棗子與土地的三贏策略。

有捨才有得　肯驗證就是負責任

「重視『疏』果，有捨才有得！」陳明友說。為了要使果實碩大及提高糖度，得儘早及徹底的疏花、疏果，一般每2～3節僅留1果，留果量對了，那麼長出的果粒大、甜度高、質地脆且多汁；反之則果粒小、甜度低、肉質鬆軟，一念之間結果大不相同。



結實累累的棗子，是最欣慰的甜美豐收。

民國96年產銷履歷制度甫上路，推行尚未普及，很多消費者根本就不知道產銷履歷是什麼，當時陳明友心中也忍不住猶豫著：「有必要加入嗎？又多一筆驗證費用。」最後決定加入，是因為想藉由這個制度更加提升自己農產品安全用藥的方向，雖然麻煩一些，但也是對自己產品負責的一種表現。

安全用藥最實在　自訂價格最喜悅

加入產銷履歷後，他用藥更加小心；而耕種作業SOP化後，用安全的藥也已經成為習慣。「有這麼多經過專家跟政府認可的安全用藥，何苦用黑市禁藥、冒著被捉去吃牢飯的風險？」陳明友笑說。於是漸漸地，他習慣自行選擇安全用藥，而不再像以前一樣只一味聽信農藥行的建議。

隨著社會偶發食安危機，再加上陳明友不厭其煩的直接面對群眾做產品說明，消費者慢慢對他取得產銷履歷的農產品產生了信心，也願意用比較好的價格和他購買。陳明友最開心的是棗子價格不再受盤商左右，而且銷售管道也變多了！

一位顧客吃了他家的棗子以後，跟他說：「跟市場上買到的完全不一樣！」還有人跟他說：「你家的棗子是我吃過最好吃的棗子！」讓他連作夢也會笑。能得到消費者的肯定、信賴和讚美，就是他最大的成就！



有產銷履歷的棗子，讓陳明友能自己訂價錢，賣出合理的好價格。

達人有話說——挑選棗子小撇步

外表平滑有光澤，微微淺色紋路，顏色綠中帶黃，口感才會又甜又脆！較熟的棗子，可冷藏保存，延長賞味期限。



2015 產銷履歷達人 info



水產達人陳清岳

品　　項：虱目魚加工
產　　季：全年

申請驗證名稱：
洽通實業股份有限公司
地 臺南市學甲區光華里筏仔頭 21-6 號
電 06-7839676
信 chiaton676@yahoo.com.tw
網 http://www.chiaton-fish.com.tw/



水產達人顏榮宏

品　　項：虱目魚、白蝦、龍膽石斑、烏魚、文蛤
產　　季：全年

申請驗證名稱：
顏榮宏
地 臺南市安南區淵西里安中路四段 265 號
電 06-2470449
信 leader888945@hotmail.com
網 https://www.facebook.com/Glory.Of.Taiwan



水產達人葉怡君

品　　項：白蝦
產　　季：6 月～翌年 2 月（全年供貨）

申請驗證名稱：
葉怡君
地 嘉義縣布袋鎮東港里埔仔厝 166-6 號
電 0922-833872
信 aa0922833872@gmail.com
網 https://www.facebook.com/ecology.shrimp



水產達人蔡昆霖

品　　項：石斑
產　　季：全年

申請驗證名稱：
亞太密碼有限公司
地 屏東縣枋寮鄉中正大路 93 號
電 08-8783925
信 yataimima@gmail.com
網 http://panasia-ciphershrimp.com.tw/



畜禽達人蘇　鵬

品　　項：豬
產　　季：全年

申請驗證名稱：
中央畜牧場
地 屏東縣麟洛鄉新田村民族路 437 號
電 08-7213229
信 pigbaby437@gmail.com
網 http://www.pigbaby.com.tw/index.htm



畜禽達人張天勇

品　　項：土雞
產　　季：全年

申請驗證名稱：
張天勇畜牧場（崎雞牧場）
地 臺南市龍崎區龍船里水崛坪 1-1 號
電 06-5947269
信 funsun.321g@gmail.com
網 http://www.funsun321g.com.tw/



農糧達人康崇熙

品　　項：枇杷
產　　季：2 月初～ 4 月底

申請驗證名稱：
臺東縣太麻里金針山枇杷產銷班
地 臺東縣太麻里鄉華源村 8 鄰大坑 139 號
電 089-512521
信 kcs638@yahoo.com.tw
網 https://www.facebook.com/farm.kangs.5?fref=ts



農糧達人陳宏松

品　　項：金針
產　　季：4 月中～ 7 月

申請驗證名稱：
花蓮縣玉里鎮蔬菜產銷班第 9 班
地 花蓮縣玉里鎮興國路一段 195-5 號
電 03-8889977
信 sinfunn@yahoo.com.tw
網 http://yuli9.org/



農糧達人王景風

品　　項：茶葉
產　　季：全年

申請驗證名稱：
朝霧茶莊
地 南投縣魚池鄉東池村魚池街 160 號
電 049-2898883
信 pansyharp@yahoo.com.tw
網 http://www.tea18.com.tw/



農糧達人江明男

品　　項：巨峰葡萄
產　　季：夏果 6 ～ 7 月、秋果 10 ～ 11 月、冬果 12 月～翌年 1 月

申請驗證名稱：
南投縣信義鄉果樹產銷班第 5 班
地 南投縣信義鄉明德村玉山路 52-11 號
電 049-2791555
信 will080590@yahoo.com.tw
網 https://www.wonderfulfood.com.tw/Client/index.aspx



農糧達人吳文盛

品　　項：香菇
產　　季：黑早香菇農曆過年～7 月、271 香菇 4 ～ 9 月

申請驗證名稱：
臺中市新社區菇產銷班第 9 班
臺中市新社區農會
地 臺中市新社區永源里水井街 177 巷 25 號
電 04-25823079
信 vincentwu_0228@yahoo.com.tw
網 https://www.facebook.com/vincentmushroom?ref=aymt_homepage_panel



農糧達人蘇建鈞

品　　項：黃豆、黑豆、紅豆
產　　季：黃豆、黑豆 8 ～ 12 月、紅豆 9 月～翌年 1 月

申請驗證名稱：
臺南市善化雜糧生產合作社
地 臺南市善化區東昌里 11-1 號
電 06-5836999
信 tainancooperative@gmail.com
網 http://www.pcstore.com.tw/tcc88/S00VEOD.htm



農糧達人陳國鎮

品　　項：小番茄、美濃瓜
產　　季：美濃瓜 5~9 月、小番茄 11 月 ~ 翌年 4 月

申請驗證名稱：
彰化縣溪湖大員美果菜生產合作社
地 彰化縣埔鹽鄉西湖村大新路二巷 63-22 號
電 0932-682427
信 jiaher899@yahoo.com.tw
網 http://www.jiaher899.com.tw/



農糧達人羅紹圳

品　　項：柑橘類
產　　季：茂谷柑 1 ～ 4 月、柳橙 10 ～ 2 月、文旦、葡萄柚 9 ～ 12 月、檸檬、金棗、金桔全年

申請驗證名稱：
羅紹圳
地 彰化縣永靖鄉中山路一段 519 號
電 0932-684379
信 m0932684379@yahoo.com.tw
網 https://www.facebook.com/JinHui.seedcompany



農糧達人陳明友

品　　項：印度棗
產　　季：蜜棗 12 月～翌年 2 月 珍蜜棗 2 月～ 4 月

申請驗證名稱：
屏東縣里港鄉果樹產銷班第 3 班
地 屏東縣里港鄉塔樓村塔樓路 46-7 號
電 08-7755030
信 amy666669@gmail.com
網 http://mizaohome555.pixnet.net/blog

跟著時令採買
產銷履歷農產品

在對的時間，吃正當令的農產品最為快意，這次我們按照季節整理出產銷履歷農產品項，歡迎大家跟著節氣的腳步，鮮享在地好食材。

常年商品

水稻、香蕉、鳳梨、木瓜、番石榴、蓮霧、檸檬、四季桔、胡蘿蔔、青蔥、甘藍、小白菜、蓯菜、絲瓜、芹菜、芥藍、葉萵苣、西瓜、洋香瓜、木耳、香菇、鮑魚菇、舞菇、白靈菇、大豆、紅豆、茶葉、咖啡、金線連、薏苡、包心白菜、青江白菜、小黃瓜、包心芥菜、金針菇、杏鮑菇、側耳(白面蘑菇)、嘉臘魚、黃臘鰺、石斑、海鱺、午仔魚、鱸魚、星雞魚、鱘龍魚、鰻魚、鱒魚、香魚、虱目魚、牡蠣、文蛤、蜆、白蝦、臺灣鯛、長腳大蝦、土雞、肉鴨、雞蛋、牛肉、牛乳、一般肉豬、豬肉鬆、鳳梨酥、雞精、豬肉香腸、豬肉貢丸



春季商品

柳橙、葡萄柚、茂谷柑、金柑、枇杷、芒果、梅、李、桃、大蒜、芋、牛蒡、蘆筍、菠菜、茼蒿、青蒜、韭菜、金針、冬瓜、苦瓜、茄子、番茄、菜豆、毛豆、南瓜、梨瓜、辣椒、香瓜、秀珍菇、珊瑚菇、甜玉米、甘藷、葉用甘藷、結球萵苣

夏季商品

荔枝、紅龍果、葡萄、梨、芒果、紅棗、李、桃、綠竹筍、筊白筍、蘆筍、九層塔、花椰菜、青花菜、金針、冬瓜、苦瓜、扁蒲、南瓜、秀珍菇、柳松菇、銀耳、珊瑚菇、落花生、葉用甘藷、香水蓮花

秋季商品

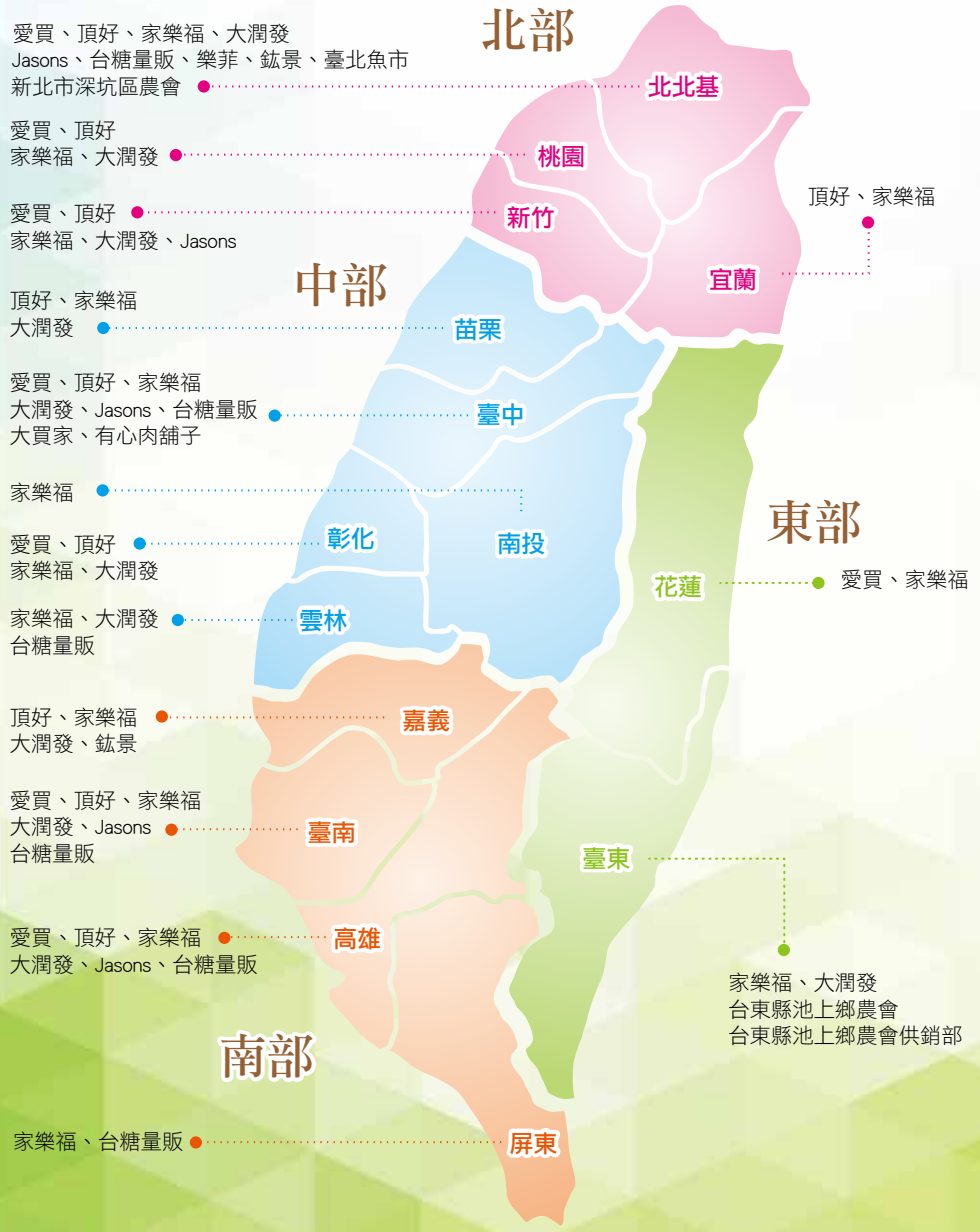
紅龍果、楊桃、葡萄、柳橙、葡萄柚、文旦柚、梨、甜柿、龍眼、綠竹筍、筊白筍、九層塔、花椰菜、金針、胡瓜、冬瓜、苦瓜、毛豆、梨瓜、辣椒、香瓜、秀珍菇、鴻喜菇、珊瑚菇、雪白菇、甜玉米、甘藷

冬季商品

楊桃、柳橙、葡萄柚、茂谷柑、白柚、金柑、印度棗、馬鈴薯、洋蔥、大蒜、芋、菠菜、茼蒿、大芥菜、花椰菜、金針、胡瓜、番茄、甜椒、豌豆、南瓜、梨瓜、辣椒、香瓜、草莓、洋菇、靈芝、甜玉米、落花生、甘藷、洛神葵、山藥、結球萵苣、巴西蘑菇、烏魚



全國產銷履歷專櫃一覽表



產銷履歷產品哪裡買

大型連鎖賣場

實體賣場	驗證品項
家樂福（全國分店）	漁產品、畜產品、雜糧特作、水稻、蔬菜、水果
頂好 Wellcome 超市	畜產品、雜糧特作、水稻、蔬菜、水果
大潤發	漁產品、雜糧特作、蔬菜、水果
全聯福利中心	漁產品、雜糧特作、水稻、蔬菜、水果
Costco 好市多（全國分店）	漁產品、畜產品雜糧特作、蔬菜、水果、加工
愛買量販	漁產品、畜產品、雜糧特作、水稻、蔬菜、水果
松青超市（全國分店）	漁產品、畜產品、水果
新光三越超市（全國分店）	畜產品、水稻、水果
SOGO 超市（全國分店）	漁產品、水果
大遠百超市（全國分店）	畜產品、蔬菜、水果
微風超市	漁產品、畜產品、食米、水果
台灣主婦聯盟生活消費合作社（全國分店）	漁產品、水果
聖德科斯天然有機食品	漁產品、畜產品
台糖量販店	漁產品、畜產品、蔬菜
台灣楓康超市（臺中市各分店）	漁產品、畜產品、水稻、蔬菜、水果
棉花田生機園地	漁產品、畜產品
新東陽	畜產品、雜糧特作、加工
統一生機	漁產品
無毒的家	畜產品
鉅景國產肉品專賣店	畜產品
台灣肉品運銷合作社	畜產品
特立家居鮮綠市集	漁產品
OK 便利商店（全國分店）	雜糧特作
萊爾富便利商店（部分門市）	畜產品
全家便利商店（部分門市）	畜產品
統一超商 7-11（部分門市）	畜產品、雜糧特作、蔬菜、水果
江醫師零污染鋪子	畜產品
樂菲（臺北市各分店）	漁產品、畜產品、加工

全臺各縣市賣場

實體賣場	驗證品項
臺　北　市	
美福食集（臺北市內湖區民善街 128 號）	一般肉豬
天母大葉高島屋（臺北市忠誠路二段 55 號 B1 Jasons Market）	一般肉豬、白蝦、虱目魚、文蛤、水稻
臺北 101（臺北市市府路 45 號 B1 Jasons Market）	一般肉豬、白蝦、虱目魚、文蛤、水稻、桃
臺北魚市（臺北市民族東路 410 巷 2 弄 18 號）	一般肉豬、香魚、鱸魚
freshONE 太平洋鮮活（臺北市大安區仁愛路四段 151 巷 36 號 B1）	水稻
PEKOE 食品雜貨鋪（臺北市大安區敦化南路一段 295 巷 7 號）	
臺北遠百（臺北市寶慶路 32 號）	
富立洋生物科技股份有限公司（臺北市中正區寶慶路 37 號 8 樓）	白蝦、虱目魚、文蛤
臺北市農會（臺北市大安區復興南路一段 390 號 14 樓）	吳郭魚（臺灣鯛）、山藥
臺北農產運銷公司（臺北市中山區民族東路 336 號 5 樓）	苦瓜、番茄、椪柑、茂谷柑、桶柑
天和鮮物門市（臺北市中正區北平東路 30 號 1 樓）	海鱸、石斑
臺灣農林股份有限公司（臺北市南港區園區街 3 號 15 樓）	茶葉
茗暘製茶廠（臺北市信義區松信路 122 號）	
新　北　市	
雅勝冷凍食品股份有限公司（新北市三重區重新路二段 13 巷 17 號 1 樓）	一般肉豬
板橋農會活力超市（新北市板橋區府中路 29-1 號 B1）	一般肉豬、番茄、吳郭魚（臺灣鯛）、香魚、石斑
板橋遠百（新北市板橋區中山路一段 152 號 B1）	一般肉豬、水稻
三峽區農會（新北市三峽區長泰街 96 號）	茶葉
新北市平溪區農會（新北市平溪區中華街 15 號）	
新北市坪林區茶葉產銷班第 4 班（新北市坪林區漁光村乾溪 6 號）	
新北市平溪農會（新北市平溪區中華街 15 號）	
三峽熊空茶園（新北市三峽區竹崙里竹崙路 243-2 號）	
新北市五股區蔬菜（綠竹筍）產銷班第 9 班（新北市五股區五股鄉五福村御史路 172 號）	綠竹筍
陳澤岳（新北市金山區三重橋 14 號）	鱒魚
新北市農會（新北市板橋區縣民大道一段 291 號）	鱸魚
基　隆　市	
基隆綠自然（基隆市仁愛區仁四路 2 號）	鱸魚
桃　園　市	
桃園市大園區良質米產銷班第 1 班（桃園市大園區和平村張厝 10-2 號）	水稻
桃園市楊梅區良質米第 7 班（桃園市楊梅區富岡里 224-13 號）	
新屋區農會（桃園市新屋區新屋村中華路 242 號）	
桃園市蘆竹區特用作物產銷班（桃園市蘆竹區坑子村山林路三段 453-1 號）	茶葉
新　竹　市	
柑仔店帝國店（新竹市光復路二段 295 號 B1）	梨

實體賣場	驗證品項
新竹大遠百（新竹市東區西大路 323 號）	一般肉豬、胡瓜、絲瓜、扁蒲、番茄
新　竹　縣	
新竹縣關西鎮農會（新竹縣關西鎮北山里高橋坑 6 號）	茶葉
苗　栗　縣	
鄧國權茶園（苗栗縣頭份鎮流東里老崎 4 號）	茶葉
臺　中　市	
臺中市新社區菇類產銷班第 6 班（臺中市新社區慶西里上坪 13-11 號）	香菇
裕毛屋企業股份有限公司公益店分公司（臺中市西區公益路 150、152 號）	一般肉豬
裕毛屋企業股份有限公司崇德店分公司（臺中市北屯區崇德路二段 370 號）	
裕毛屋企業股份有限公司永春店分公司（臺中市南屯區永春東路 208 號）	
裕毛屋企業股份有限公司誠品店分公司（臺中市西區公益路 68 號 B1）	
三久食品股份有限公司（臺中市霧峰區南勢里豐正路工業巷 6 弄 63 號）	
泰安食品股份有限公司臺中大雅營業所（臺中市大雅區永和路 101-8 號）	
有心肉舖子（臺中市大里區中興路二段 671 巷 110 號）	一般肉豬、土雞、肉鴨
臺中中友百貨（臺中市北區三民路三段 161 號 A 棟 B2 Jasons Market）	水稻
裕毛屋凱福登生鮮超市（臺中市北屯區崇德路二段 370 號）	虱目魚、白蝦、一般肉豬、荔枝
講茶茶業集團（臺中市南屯區文心南二路 180 號）	茶葉
南投縣仁愛鄉特用作物產銷班第 7 班（臺中市南屯區東興路二段 34 巷 6 弄 1-4 號 5 樓）	
太業製茶（臺中市北屯區東山路一段 326-3 號）	
張立欣（臺中市豐原區中山路 59 巷 1 弄 32 號）	
臺中市太平區農會（臺中市太平區太平路 483 號）	荔枝
日日日昌農產（臺中市潭子區潭富路二段 84 號）	馬鈴薯、胡蘿蔔
臺中市石岡區梨產銷班第 1 班（臺中市石岡區梅子村豐勢路和順巷 37 號）	梨
臺中市東勢區果樹產銷班第 63 班（臺中市東勢區泰昌里東崎路 5 段 137 號）	
臺中市東勢區梨產銷班第 53 班（臺中市和平區和平鄉南勢村鐵坑巷 23 號）	
臺中市和平區梨產銷班第 24 班（臺中市和平區和平鄉梨山村福壽路 3 號）	
臺中市大里區農會（臺中市大里區新興路 101 號）	葡萄、荔枝、茶葉
南　投　縣	
香里食品企業股份有限公司展覽館（南投市南崗工業區仁和路 3 號）	一般肉豬
南投縣中寮鄉果樹（柑桔）產銷班第 13 班（南投縣中寮鄉龍岩村龍南路 221 號）	柑橘類、柳橙
埔里筊白筍農場（南投縣埔里鎮房里里三鯤路 27-6 號）	筊白筍

實體賣場	驗證品項
陽光製茶廠（南投縣仁愛鄉大同村仁和路 88 號）	茶葉
心海茶廠（南投縣仁愛鄉發祥村慈峰巷 39 號）	
世豐製茶廠（南投縣仁愛鄉精英村清靜巷 17-1 號）	
張明鴻（南投縣名間鄉松山村松嶺街 247 號）	
南投縣農會（南投縣南投市文昌街 45 號）	
南投縣南投市特用作物產銷班第 3 班（南投縣南投市福山里八卦路 249 號）	
永浩茶園（南投縣埔里鎮信義路 171 號）	
臻紅日月潭紅茶專賣店（南投縣魚池鄉中明村文化巷 6-20 號）	
日月潭紅茶廠（南投縣魚池鄉東池村東興巷 18 號）	
鹿谷鄉凍頂茶葉生產合作社（南投縣鹿谷鄉初鄉村中正路 3 段 293 號）	
椿井茶坊（南投縣鹿谷鄉彰雅村中正一路 322 號）	
成富製茶廠（南投縣南投市中興路中一巷 14 號）	
南投縣名間鄉特用作物產銷班第 12 班（南投縣名間鄉豐柏路 103-4 號）	
信翰茶業（南投縣仁愛鄉仁和路 24 號、南投縣仁愛鄉定遠新村 18-1 號）	
朝霧茶莊（南投縣魚池鄉魚池街 160 號）	
世豐製茶廠（南投縣仁愛鄉精英村清靜巷 17-1 號）	
福聯達茶廠（南投縣草屯鎮新豐路 847 號）	
茗暘製茶廠（南投縣仁愛鄉春陽村虎門巷 55-1 號）	
永浩茶園（南投縣埔里鎮信義路 171 號）	
南投縣信義鄉休閒農業產銷班第 2 班（南投縣信義鄉同富村太平巷 120 號）	
小茶米農場（南投縣名間鄉名松路二段 418 號）	
鹿谷鄉農會（南投縣鹿谷鄉中正路一段 231 號）	
南投日月茶廠（南投縣魚池鄉有水巷 38 號）	
天池茶工廠（南投縣仁愛鄉大同村仁和路 210-7 號）	
南投縣名間鄉特用作物茶葉產銷班第 12 班（南投縣名間鄉豐柏路 103-4 號）	
魚池鄉香茶巷 40 號（南投縣魚池鄉新城村香茶巷 40 號）	
吉豐茶園（南投縣埔里鎮忠孝路 313 號）	
興中製茶加工室（南投縣埔里鎮中華路 108 號）	
陽光製茶廠（南投縣仁愛鄉大同村仁和路 88 號）	
林吉園以茶會友有限公司（南投縣鹿谷鄉初鄉村中正路三段 291 號）	
寶楊實業有限公司（南投縣信義鄉明德村中平巷 51 號）	梅

實體賣場	驗證品項
彰　　化　　縣	
彰化縣田中鎮農會建新碾米廠（彰化縣田中鎮南北街 80 號）	水稻
裕毛屋企業股份有限公司彰化分公司（彰化市曉陽路 15 號）	一般肉豬
養豬人家（品冠現代畜產有限公司）（彰化縣溪州鄉榮光村政民路 195 號）	
陽光水棧餐廳（彰化縣芳苑鄉王功村漁港六路 38 號）	文蛤
黃坤堂（彰化縣伸港鄉全興村西全路 25 巷 1 號）	
賴志松、陳松連（彰化縣溪湖鎮榕樹路 108 號）	木瓜
埤頭鄉農會（彰化縣埤頭鄉合興村斗苑西路 92 號）	水稻
彰化縣農會田中碾米廠（彰化縣田中鎮中南路三段 405 號）	
保證責任彰化縣慶全地瓜生產合作社（彰化縣福興鄉頂粘村頂粘街 447 號）	甘藷
彰化縣溪州鄉蔬菜產銷班第 31 班（彰化縣溪州鄉東州村東州路 32 號）	胡瓜、苦瓜、番茄、南瓜
彰化縣埤頭鄉蔬菜產銷班第 12 班（彰化縣和美鎮糖友一街 27 巷 22 號）	胡瓜、番茄
陳慶輝（彰化縣二林鎮萬興里東西巷 11 號）	胡蘿蔔
林志聰（彰化縣芳苑鄉永興海埔新生地 328 號）	烏魚
蕭慶樑（彰化縣社頭鄉東興村社石路 719 號）	番石榴
彰化縣溪湖鎮蔬菜產銷班第 26 班（彰化縣溪湖鎮東溪里榕樹路 108 號）	葉用甘藷、南瓜
彰化縣大村鄉葡萄產銷班第 10 班（彰化縣大村鄉茄苳村茄苳路二段 131 巷 22 號）	葡萄
安品畜牧場（彰化縣二林鎮振興里民保巷 580 號）	雞蛋
雲　　林　　縣	
雲林縣西螺鎮農會（雲林縣西螺鎮延平路 353 號）	水稻
陳明暉畜牧場（雲林縣土庫鎮後埔里雙人厝 133 號）	土雞
正業畜牧場（雲林縣土庫鎮大茄苳里溪心 10-30 號）	
王昭財畜牧場（雲林縣大埤鄉嘉興村嘉興 45 號之 1 號）	
德遠畜牧場（雲林縣虎尾鎮平和里平和段 28-6 號）	
蔡財興 (將軍農產行) （雲林縣西螺鎮公正路 50 巷 1 號）	大豆
林秀幸（雲林縣口湖鄉港西村養魚路 7 號）	文蛤、白蝦、虱目魚
雲林縣二崙鄉農會（雲林縣二崙鄉中興路 118 號）	水稻
李元豪（雲林縣二崙鄉崙西村中山路 365 號）	
宏田碾米工廠（雲林縣莿桐鄉義和村三和路 116-2 號）	
芸彰牧場臺灣牛肉專賣店（雲林縣虎尾鎮光復路 370 號）	牛肉
洪彰欽（雲林縣口湖鄉水井村水井路臨 135 號）	白蝦
曾淑媛（雲林縣口湖鄉港西村民治路 13 號）	虱目魚
保證責任雲林縣嘉東合作農場（雲林縣斗六市嘉東里嘉東中路 46 號）	柳橙、茂谷柑、文旦柚、葡萄柚
蔡耀鋒（雲林縣元長鄉長北村安寧街 2 之 34 號）	胡瓜、絲瓜、扁蒲、番茄
林清順（雲林縣口湖鄉臺子村臺興路 3-16 號）	烏魚

實體賣場	驗證品項
曾健次（雲林縣口湖鄉港西村海豐路 60 號）	烏魚、白蝦
許文村（雲林縣口湖鄉港東村和平路 11 之 1 號）	
邱秋冬（雲林縣口湖鄉港東村中正路 24-2 號）	
觀日茶行（雲林縣斗六市府文路 87 號）	茶葉
陳健明（雲林縣莿桐鄉刺桐村延平路 207 號）	甜椒、南瓜
保證責任雲林縣口湖漁類生產合作社（雲林縣口湖鄉崙東村民生路 1-82 號）	臺灣鯛
呈昊畜牧場（雲林縣麥寮鄉興華村忠興 61-160 號）	雞蛋
嘉　　義　　縣	
嘉義縣竹崎鄉特用作物產銷班第 1 班（嘉義縣竹崎鄉中山路 111 號）	茶葉
張嘉濱畜牧場（嘉義縣大林鎮大埔美段 57-1 地號）	土雞
嚴眺鴻（嘉義縣新港鄉中庄村中庄 94 號之 6）	小白菜、青江白菜、菠菜、茼蒿、青蔥、薤菜、油菜、葉用甘藷、葉萵苣、小芥菜、芥藍
葉永霖（嘉義縣新港鄉中庄村中庄 96 號之 26）	小白菜、青江白菜、薤菜、茼蒿、菠菜、葉萵苣、青蔥、芥藍、油菜
許昌閔（嘉義縣新港鄉中庄村 96 號）	小白菜、青江白菜、薤菜、菠菜、油菜、芥藍、茼蒿、葉用甘藷、葉萵苣
黃東岳（嘉義縣東石鄉東石村東石 187 號之 2）	文蛤
新港鄉農會（嘉義縣新港鄉登雲路 111 巷 2 號）	水稻
嘉義區漁會新塭冷凍食品加工廠（嘉義縣布袋鎮復興里 509 號）	虱目魚、牡蠣
保證責任嘉義縣青松果菜生產合作社（嘉義縣水上鄉大崙村二重溝 8 之 28 號）	胡瓜、葉萵苣、番茄、甘藍、青花菜、洋蔥、結球萵苣
鑫溶實業股份有限公司（嘉義縣民雄工業區中正路 28 號）	烏魚
家豐製茶廠（嘉義縣梅山鄉瑞里村幼葉林 1-2 號）	茶葉
鼎豐製茶廠（嘉義縣梅山鄉瑞里村 8-1 號）	
仙記名茶（嘉義縣中埔鄉社口村檳仔林 110 號）	
嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 9 班（嘉義縣梅山鄉瑞峰村生毛樹 11 號）	
香女茶場（嘉義縣梅山鄉太和村湖桶底 8-3 號）	
商太製茶廠（嘉義縣梅山鄉太和村樟樹湖 27 號）	
明賢茶葉（嘉義縣番路鄉觸口村 88 號）	
金慶製茶廠（嘉義縣番路鄉公田村隙頂 74 號）	
五豐茶業（嘉義縣番路鄉公田村隙頂 26-1 號）	
嘉義縣竹崎鄉特用作物產銷班第 6 班（嘉義縣竹崎鄉中和村石棹 21 號）	
嘉義縣竹崎鄉特用作物產銷班第 1 班（嘉義縣竹崎鄉中和村石棹 19 號）	
嘉義縣阿里山鄉農會（嘉義縣阿里山鄉樂野村 114 號）	

實體賣場	驗證品項
陳宥杉（嘉義縣梅山鄉太平村 2 號）	茶葉
茗家製茶廠（嘉義縣梅山鄉瑞里村 105 號）	
代朋製茶（嘉義縣梅山鄉瑞里村 80 號）	
富國製茶廠（嘉義縣梅山鄉龍眼林 32 號）	
鄧友仁（嘉義縣番路鄉下坑村 35-3 號）	
生力製茶廠（嘉義縣番路鄉公田村隙頂 9-2 號）	
旭豐製茶廠（嘉義縣番路鄉公田村龍頭 17 號）	
嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 1 班（嘉義縣梅山鄉太和村 27 號）	
金湖山茶廠（嘉義縣梅山鄉太和村湖桶底 11 號）	
嘉義縣梅山鄉特用作物產銷班第 9 班（嘉義縣梅山鄉瑞峰村生毛樹 11 號）	
保證責任嘉義縣崙尾果菜運銷合作社（嘉義縣溪口鄉美南村 82 號）	馬鈴薯
富源畜牧場一場（嘉義縣義竹鄉埤前村 4-3 號）	雞蛋
鑫溶實業股份有限公司（嘉義縣民雄鄉民雄工業區中正路 28 號）	鱸魚、烏魚
嘉　　義　　市	
東方葉記臺灣牛肉專賣店（嘉義市仁愛路 228 號）	牛肉
嘉大農特產品展售中心（嘉義市學府路 300 號禾康園）	鱸魚
雲林縣口湖鄉文蛤產銷班第 11 班（嘉義市東區盧厝里文雅街 51 巷 5 弄 25 號）	文蛤、白蝦
臺　　南　　市	
泰安食品股份有限公司臺南安定營業所（臺南市安定區海寮村 7-25 號）	一般肉豬
李吳鳳珠養殖場（臺南市北門區雙春村 16 號）	文蛤
李國（臺南市北門區雙春村 72-3 號）	文蛤、虱目魚
福田蕈園生技有限公司（臺南市玉井區豐里里豐里 83-2 號）	木耳、珊瑚菇、鮑魚菇
弘昌碾米工廠(弘昌稻米產銷專業區)(臺南市下營區賀建里下橋頭 1 之 9 號）	水稻
芳榮稻米產銷專業區（臺南市後壁區長短樹頂長里 1 號）	
臺南市新化區雜糧（食用甘藷產銷班第 1 班）（臺南市新化區中正路 127 巷 35 號）	甘藷
龍鳳養殖場（臺南市北門區雙春村 16 號）	白蝦
黃俊嚴（臺南市學甲區新榮里華宗路 164 巷 44 號）	
李政峯（臺南市北門區雙春里 1-10 號）	白蝦、虱目魚
臺江農業生技股份有限公司（臺南市安中路四段 265 號）	白蝦、虱目魚
鄭金寶（臺南市七股區大寮里 123-2 號）	白蝦、烏魚、虱目魚
黃芬香（臺南市七股區十份村海埔 34 號）	石斑、文蛤

實體賣場	驗證品項
黃鴻達（臺南市官田區社子村社子 81 號）	吳郭魚（臺灣鯛）
社團法人臺南市南瀛養殖生產協會（臺南市學甲區光華里筏子頭 3-16 號）	
王昌鴻（臺南市北門區永隆村 54 號）	牡蠣
金宗興（臺南市七股區溪南里 62 號之 18）	虱目魚、白蝦
鮮饌國際有限公司（臺南市學甲區中正路 475 號）	
明宏養殖場（臺南市七股區十份村 80-5 號）	烏魚
臺南蛋品股份有限公司（臺南市關廟區關新路 2 段 387 號）	雞蛋
黃楷勝（臺南市學甲區新達里頂山寮 1-32 號）	鰻魚
高　　雄　　市	
高雄漢神百貨（高雄市成功一路 266-1 號 B3 Jasons Market）	水稻
泰安食品股份有限公司（高雄市仁武區烏林里水管路 3 段 467-3 號）	一般肉豬
三又二分之一農產有限公司湖內營業所（高雄市湖內區湖東里東方路 411 號）	土雞
凌張準畜牧場（高雄市橋頭區白樹子段 492 地號）	
百賢農產股份有限公司（高雄市旗山區新吉街 11 號）	毛豆、大豆、紅豆
高雄市美濃區果樹產銷班第 22 班（高雄市美濃區福安里中興路二段 858 號）	水稻、紅龍果、番茄
高雄物產館高雄郵局分店（高雄市新興區中正三路 177 號）	茶葉
高雄市那瑪夏區茶產銷班第 1 班（高雄市那瑪夏區達卡努瓦里青山巷 10 號）	
高雄市大樹區果樹產銷班第 7 班（高雄市大樹區三和里 68 號）	荔枝、鳳梨
高雄市美濃區蔬菜產銷班第 27 班（高雄市美濃區廣林里廣福街 286 巷 51 號）	番茄
保證責任高雄市芳境果菜運銷合作社（高雄市旗山區旗南三路 232-16 號）	鳳梨、荔枝、番茄
仁福牧場（高雄市仁武區仁福里橫山一巷 12 號）	雞蛋
石安牧場（高雄市阿蓮區石安里 230 之 53 號）	
麗園畜牧場（高雄市阿蓮區港後里 134 之 24 號）	
屏　　東　　市	
中央畜牧場（屏東市中華路 167 號）	一般肉豬
臺畜公司屏東工廠門市（屏東市建國路 480 號）	
龍冠畜牧場（屏東市建國路 480 號）	
屏　　東　　縣	
保億冷凍食品有限公司（屏東縣九如鄉玉泉村黃金路 51 號）	一般肉豬
萬金畜牧場（屏東縣萬巒鄉營區路一巷 99 號）	白肉雞
洪文章（屏東縣林邊鄉仁愛路 82 號）	石斑
力佳綠能生技有限公司（屏東縣林邊鄉成功路 1 號）	石斑
廣源養殖場（屏東縣佳冬鄉塭豐村中興路 100 號）	
屏東縣枋山鄉果樹產銷班第 44 班（屏東縣枋山鄉楓港村舊庄路 39 巷 350 號）	芒果
香港商都樂有限公司 臺灣分公司（屏東縣萬巒鄉佳和村光明路 1 之 10 號）	香蕉

實體賣場	驗證品項
陳清烈（屏東縣枋寮鄉大庄村德聖路 101 號）	海鱸
保證責任綠地農特產品生產合作社（屏東縣高樹鄉南華村世一路 5 之 2 號）	鳳梨、印度棗
屏東縣南州鄉果樹產銷班第 1 班（屏東縣南州鄉溪南村人和路 1 巷 202 號）	蓮霧
宜　　蘭　　縣	
宜蘭縣冬山鄉茶葉產銷班第 2 班（宜蘭縣冬山鄉中山村中山五路 3 號）	茶葉
金車鮮蝦養殖場（宜蘭縣礁溪鄉淇武蘭路 162-13 號）	白蝦
弘海養殖場（宜蘭縣頭城鎮頭濱路 1 段 13 號）	石斑
泉源水產有限公司（宜蘭縣冬山鄉柯林村光華一路 451 號）	香魚
松樺香魚養殖場（宜蘭縣蘇澳鎮朝陽里海岸路 2-2 號）	香魚、白蝦
花　　蓮　　縣	
花蓮縣瑞穗鄉文旦產銷班第 6 班（花蓮縣瑞穗鄉中正北路 26 號）	文旦柚
東里碾米工廠稻米產銷專業區（花蓮縣富里鄉東里村大莊路 1 號）	水稻
花蓮縣玉里鎮稻米產銷班第 4 班（花蓮縣玉里鎮興國路 102 號）	
東里碾米工廠門市（花蓮縣富里鄉東里村大莊路 1 號）	
保證責任花蓮縣龍鳳甲良質稻米運銷合作社（花蓮縣玉里鎮忠孝路 27 號）	
花蓮市農會（花蓮市中山路二段 1 號）	
花蓮縣農會（花蓮市中華路 459 號）	
花蓮縣富里鄉茶產銷班第 2 班（花蓮縣富里鄉萬寧村六十石山 22 號）	茶葉、金針
陳進枝（花蓮縣壽豐鄉共和村三農場 35 號）	蜆
立川漁場（花蓮縣壽豐鄉共和村魚池路 45 號）	
臺　　東　　縣	
池上鄉農會生鮮超市（臺東縣池上鄉新生路 193 號）	水稻
臺東縣池上鄉農會（臺東縣池上鄉新興村 85 之 6 號）	
新乾坤碾米廠（臺東縣關山鎮新福里順興路 27 號）	
臺東縣太麻里金針山枇杷產銷班（臺東縣太麻里鄉華源村 139 號）	枇杷
臺東縣鹿野鄉農會（臺東縣鹿野鄉鹿野村中華路二段 25 號）	茶葉
臺東縣鹿野鄉茶葉產銷班第 6 班（臺東縣鹿野鄉隆田村龍馬路 251 巷 10 號）	
臺東縣鹿野鄉茶葉產銷班第 2 班（臺東縣鹿野鄉龍田村南二路 55 號）	
初鹿牧場（超能生化科技股份有限公司臺東分公司）（臺東縣卑南鄉明峰村牧場 1 號）	蘿蔔、胡蘿蔔、桂竹筍、山芹菜、甘藍、小白菜、青江白菜、雞菜、芹菜、菠菜、萵苣、芥藍、茼蒿、莧菜、葉用甘藷、花椰菜、青花菜、胡瓜、花胡瓜（小黃瓜）、絲瓜、苦瓜、茄子、番茄、甜椒、豌豆、菜豆、南瓜、豇豆、香菇、甜玉米、甘藷

產銷履歷
溯源餐廳

溯源餐廳以菜單、桌卡或其他形式標示採用的產銷履歷食材資訊供消費者查詢，讓外食族也能有美味的安心選擇。

生產者
加入產銷履歷驗證

消費者
掃QR Code
查詢食材哪裡來

餐廳
選用產銷履歷驗證食材

更多溯源餐廳，
請搜尋：

有心溯源 餐廳

網站

android載點

網站

義式餐點 鹽與胡椒

營 11:30~14:00　17:30~21:00
休 公休日：星期一全天、星期二、五中午

承襲了道地的義式料理技術，以義大利麵和燉飯為主力菜色，其中最為知名的預約餐點為使用宜蘭延繩釣法的透抽為主菜的煙花女義大利麵，以及紹興低溫烹調雞胸與青蔥燉飯，但最為熟客津津樂道的，則是使用產銷履歷驗證食材的隱藏版料理－烙烤低溫烹調戰斧豬排附自製鳳梨醬，和爐烤櫻桃鴨胸附食蔬與紅蘿蔔泥。


酥烤鴨胸

溯源安心餐點
■ 產銷履歷品項
豬肉、肉鴨
■ 推薦餐點
法式里肌豬排
酥烤鴨胸

日式串燒 鳥苑地雞燒

營 週二至週日 6:00-12:00



源於日本的串燒技術，高級備長炭使用專門店，串燒肉品以牛肉和雞肉為主，牛肉精選美國冷藏牛肉，雞肉則是選用有心肉舖子產銷履歷雞肉，再搭配各式進口高級酒類，讓您體驗道地日式風味。


櫻桃鴨胸串


山葵雞里肌

溯源安心餐點
■ 產銷履歷品項
土雞、肉鴨
■ 推薦餐點
山葵雞里肌、櫻桃鴨胸串

創意料理 hot 7 新鐵板料理

營 11:30-14:30/17:30-22:00

嚴選在地良食佐當令鮮蔬，專注的鐵板料理職人元氣手作，堅持少油少鹽、原塊原味烹調，結合明亮、簡約的新日式空間，重新定義平價鐵板燒的空間時尚！



溯源安心餐點
■ 產銷履歷品項
肉鴨、米、小黃瓜、胡蘿蔔
■ 推薦餐點
香煎櫻桃鴨腿


香煎櫻桃鴨腿

創意料理 御牛殿

11:30-21:30



以產銷一條龍方式，在生產程序上嚴格把關。除了用自行種植的牧草及蔬菜餵食牛隻，飼養過程更保證絕不施打生長激素與抗生素等違法藥品。品牌成立至今，始終積極參與政府實施之 TAP 產銷履歷制度，加上 CAS 驗證的雙重背書，值得消費者信賴。

溯源安心餐點

■ 產銷履歷品項
乳公牛

■ 推薦餐點
各式牛肉麵食與火鍋

午茶點心 福，來許 Fleisch

11:00-20:30



匈牙利紅椒辣烤雞番茄燉飯



坐落於大稻埕著名的霞海城隍廟對面。經典料理、在地茶園、產地咖啡，串起臺灣與世界的品味軸線，私廚饗宴、藝文交流、藝文冶鍊，打開生活與美學的親密對話，以藝會友，共享人生最大的福氣。

溯源安心餐點

■ 產銷履歷品項
土雞、甜玉米、南瓜

■ 推薦餐點
匈牙利紅椒辣烤雞番茄燉飯



龍膽清蒸溜蔥油



文蛤蒜頭藥膳蒸



草本蝦堅果沙拉

台菜餐廳 東香台菜海產餐廳

11:00-14:00/17:00-21:00

創立於 1989 年的東香台菜海產餐廳，由國家乙級中餐料理證照 " 愛心總舖師 " 所掌廚，擁有 20 餘年廚藝外燴經驗，擅長老台菜、海鮮、創新料理、辦桌外燴。

溯源安心餐點

■ 產銷履歷品項
石斑、虱目魚、白蝦、文蛤

■ 推薦餐點
龍膽清蒸溜蔥油、龍膽石斑西瓜綿湯
虱目魚煮五柳枝、草本蝦堅果沙拉
文蛤蒜頭藥膳蒸、東香招牌蝦捲

午茶點心 三韻茶飲

依各分店營業時間

以「純」為茶之本質，堅持以四道過濾程序，祛除水中雜質，使用純淨甘甜的水質製冰、煮茶，還給味蕾最純粹的味道。



南瓜拿鐵

溯源安心餐點

■ 產銷履歷品項
牛乳

■ 推薦餐點
紅茶拿鐵、綠茶拿鐵、烏龍拿鐵、鐵觀音拿鐵、南瓜拿鐵、鮮薑拿鐵

湯品料理 家・溫度 湯專賣店

11:00-21:00



使用來自有心肉舖子的產銷履歷驗證雞肉及豬肉熬湯，也大量使用臺灣各地的野菜及蔬果入湯，每日提供 6~8 種主題湯品，再搭配炊飯或麵包，也有套餐組合可供選擇。

溯源安心餐點

■ 產銷履歷品項
土雞、豬肉

■ 推薦餐點
好菇豬軟骨湯、蘋果咖哩豬腱燉湯、獵人式香料燉雞湯、鴨肉蔬菜清湯



好菇豬軟骨湯 & 栗子南瓜湯

渡假飯店 礁溪老爺大酒店

07:00-10:00/11:30-14:00/17:20-21:20



位處五峰旗風景區，有在地溫泉蔬果與現撈海鮮的宜蘭廚房美饌，熱氣球、有機耕種等極致服務與創新行程，值得細心品味！



香魚甘露煮



松子油封鴨肉飯

溯源安心餐點

■ 產銷履歷品項
香魚、肉鴨

■ 推薦餐點
松子油封鴨肉飯
香魚茶梅甘露煮

產銷履歷 2015 ／陳淑慧、趙志恆主編 . -- 初版 .
-- 臺北市 : 農委會 , 民 104 . 10
面 : 公分
ISBN 978-986-04-6271-5 (平裝)
1 . 農產品 2 . 產銷管理 3 . 人物志
431.2 104021572

產銷履歷 2015

出版單位：行政院農業委員會

地　　址：10014 臺北市中正區南海路 37 號

電　　話：(02) 2381-2991

網　　址： http://www.coa.gov.tw/

執行單位：冠諭科技股份有限公司、刊欣媒體顧問有限公司

編輯顧問：曹紹徽、傅子煜、王聞淨、吳宣萱

主　　編：陳淑慧、趙志恆

出版日期：中華民國 1 0 4 年 10 月

版　　次：初版

GPN：1010402019

ISBN：978-986-04-6271-5

定　　價：新臺幣 150 元

著作財產權人：行政院農業委員會保留本書所有權利，欲利用本書全部或部分內容者，需徵求著作財產人同意或書面授權。

展售地點：國家書店 - 臺北市中山區松江路 209 號一樓 / (02) 2518-0207

特別感謝：愛買南雅店協助拍攝年度宣傳照