

# 里仁為美

誠信·互助·感恩



封面故事

讓環境永續的惜食行動  
全食利用 能吃的就不要浪費

旬味旬食

兄弟齊心打造  
柑橘與蜜的有機美地

實作用心

讓健康有更多選擇  
鈺統打造植物基飲食新風潮



# CONTENTS

No.73 2024.2



- 3 **里仁為美** 從一顆慈悲的心出發
- 4 **封面故事** **讓環境永續的惜食行動**  
**全食利用 能吃的就不要浪費**
- 10 **實作用心** 讓健康有更多選擇  
鈺統打造植物基飲食新風潮

- 14 **旬味旬食** 兄弟齊心打造 柑橘與蜜的有機美地
- 16 **永續提案** 不砍樹也可以  
ReWood 的永續林業之道
- 18 **永續里仁** 有梗當然也可以  
里仁惜食巧思 讓土芒果物盡其用
- 20 **好物首推** 全食利用 珍惜農產
- 22 **里仁新訊** 里仁獲 2023 食創獎雙項殊榮
- 23 **嚴選用心** 里仁商品規範／審定流程



發行所／里仁事業股份有限公司  
發行人／李妙玲  
電話／02-7714-6168  
地址／新北市汐止區新台五路一段 95 號 26 樓之 3  
網址／www.leezen.com.tw

企畫編輯製作／台灣赫斯特媒體股份有限公司  
資深主編／許騰文 編輯／鄧惟心  
美術副主編／洪思齊 美術編輯／黃雅惠  
封面插畫／陳宛昀  
電話／02-7747-1688#711



里仁

Printed in Taiwan  
版權所有，歡迎轉載完整文章  
敬請聯絡取得書面同意。

# 從一顆慈悲的心出發

20多年前，有機農耕在台灣曾經只是勉強的想像，沒有人看得到路。因為想讓土地恢復元氣，能夠世代永續，1998年里仁開張，決心要做「該做但還沒有人做的事」。

里仁相信最真實的好處來自互利而非自利，最長遠的合作是彼此感恩互助而不是競爭逐利。因為了解農友轉作有機的艱辛，里仁以契約種植來保障農友的收入，更熱情接納轉型期的蔬果，號召志同道合的消費者以實質購買，陪伴農友度過掙扎糊口的轉作歲月。

為了珍惜每一棵未施農藥化肥的盛產蔬果，並帶動更多人投入友善大地的實踐，里仁與廠商攜手突破技術瓶頸，開發出各種自然平實的食品、生活用品及有機棉品。鼓勵食品廠商優先採用本土有機或天然食材，盡可能地「不添加」並減少加工層次，完全拒絕人工香料、化學色素、合成防腐劑，呈現食物天然真實的安心本味。同時也邀請用品廠商選用易分解、少危害的友善成分，盡量降低便利消費對大地形成的衝擊。

里仁以串聯上下游的通路角色，持續在農友、廠商和消費者間分享溝通，促成相倚互信的夥伴關係。因為認同這樣的共存共榮理念，「誠信」便成為彼此長期支持下最自然的期待：農友像是疼惜子女般呵護樹草蟲鳥生態、廠商以家人自用的心情來產製每

一項商品、消費者也珍惜栽種人及製作者費盡心力才產出的安心好物。這一路上雖然挫折與困難不斷，但是因為相信感恩相挺比指責更有力量，因而點亮了一個群策群力、真心互助的良善循環。

在里仁，最能鼓舞士氣的數字是支持有機耕作的參與人數與受惠保育物種。這樣的事業只有同好、沒有競爭，每多一個人參與，理想就更趨近實現。因此里仁將盈餘回饋到「慈心有機農業發展基金會」與「福智文教基金會」進行有機農耕、種樹減碳、生態保育、生命教育等的推廣，讓每一份投入都在利他的循環裡生生不息。

里仁一路摸索至今，「光復大地 淨化人心」的這個願望逐漸實現，成為受到各界鼓勵的社會企業。但守護土地與自然的使命沒有終點，你我每一分善意良心的投入都將成就共同的歡喜美好。







讓環境永續的惜食行動

# 全食利用

## 能吃的就不要浪費



台灣寶島四季皆有豐美的農產品，  
有機農友們與氣候共存，用愛呵護環境與生態，  
收穫的每一顆果實都得之不易。

每年中秋吃文旦所剝下的柚皮，  
自製豆漿時濾下的豆渣，這些看似只能丟棄的剩料，  
其實只要透過用心與巧思，就可以變身為另一個有用的產品，  
為地球與人類的永續生活盡一分心意。

文／編輯部 · 插畫／陳宛昀 · 圖／里仁



## 全食利用是什麼？

### 為什麼要推動全食利用？

珍惜有機農友的辛勞及友善大地的珍貴產出，能食用的部分，務求物盡其用，不要浪費。

### 全食利用有哪些方式？

目前市面上符合「全食利用」的食品可分為二類：

- 第一類仰賴創新的全果技術和製程。
- 第二類是透過通路的整合力量，讓多家食品廠把蔬果從裡到外都完整利用。

### 什麼是循環經濟？

循環經濟（Circular Economy）效法大自然循環生態系思維，重視資源再利用、降低浪費、減少廢棄物等原則，透過產品設計、物流優化、鼓勵回收等方式，讓每項資源的副產品或回收商品能進入新循環，成為新的原料或素材。

里仁於2021年受邀在Organic World Congress 有機世界大會發表「循環經濟 有機蔬果全利用」專題，分享多年來串聯產業鏈上下游的有機蔬果惜食經驗。由於和食品廠已經建立了長期的夥伴關係，因此里仁能夠以通路角色，主動結合夥伴廠商的專業，將加工過程中通常被丟棄的蔬果汁及果泥等剩料，轉而開發出軟糖、吸凍、水果酥等食品，共同實踐符合循環經濟概念的全食利用。

## 翻轉線性經濟 推動循環經濟

依照當前人類消耗資源並產出廢棄物的模式，地球資源耗盡的災難無法避免。人類不斷重複「獲取、生產、消費、丟棄」的線性經濟模式，不僅大量消耗地球有限資源，更引發能源危機、環境超載與極端氣候的反撲。面對嚴峻的氣候與生態威脅，以減少廢棄、重複利用及資源價值最大化的「循環經濟」來取代「線性經濟」的倡議，在台灣及國際社會逐漸受到重視。

「一般食品廠的商品開發與製程，多是針對單一產品而設計的線性規劃。因此製程中產生的剩料如蔬果醃汁、果皮、果肉纖維等，多被視為無利用價值而直接丟棄。」資深開發顧問楊植三說：「我們希望可以將有機蔬果的價值發揮到最大，所以很早就開始想辦法落實『全食利用』。把甲廠商的蔬果加工剩料，轉介紹乙廠商進行另一項食品的開發。這樣雖然整合協調很麻煩，但惜食的成果是令人驚喜的！」

2007年中秋前夕，突如其來的強颱風羅莎讓花蓮柚農損失慘重，一整年的心血幾乎付諸流



結實纍纍的文旦柚，口感清爽酸甜，是中秋節應景水果，但佳節過後卻可能面臨滯銷的命運。



(左) 五惠動員全廠員工及街坊鄰居，將文旦柚以手工剝皮去囊，是全果利用的第一步。  
(右) 經過4年研發，文旦柚果皮保留天然香氣和風味，變身美味果乾。

水。颱風過後，里仁團隊與五惠食品總經理湯士毅親赴花蓮，以颱風前的價格收購了4公噸有機文旦柚，並以最快速度推出文旦柚茶。考量到有機農友面臨柚子年年過剩的窘境，里仁除了支持五惠契約收購外，也意外開啟了全果應用的摸索之路。

### 果皮、果肉、果汁 能吃的就不要浪費

每年文旦柚產季，五惠都會動員全廠員工、甚至街坊鄰居，一起以手工方式將文旦柚逐一剝皮去囊。其中精油豐富的青色柚皮和厚實的白色海綿層，經過糖漬熬煮後，就是溫潤甘甜的文旦柚果茶醬。

但做果茶醬不會用到的大量果肉與果汁該如何處理？「一般食品廠就是直接丟棄，但里仁實在捨不得如此對待農友辛勤照顧有機水果的心血。」里仁開發專員林恩儀表示。後來里仁副總經理韓敬白有次到南投竹山出差，嘗到一塊文旦柚酥，因此啟發了運用果肉製作文旦柚酥的想法。

已經為里仁代工鳳梨酥的鴻福食品副總經理鄭芳榮，接到里仁電話後立刻聯繫專門熬製酥餅內餡的中蜜食品。中蜜雖從未接過無化學添

加的文旦餡訂單，卻義無反顧地投入研究，經多次調整成分配比和口味，終於熬製出沒有使用色素香料防腐劑的糖漬柚肉餡，交由鴻福製作文旦柚酥。

### 開拓新作法 為新原料找出最美味製程

「從原料的取得到生產製程，每一關都是挑戰。」製作鳳梨酥經驗超過30年的鄭芳榮表示，由於里仁的酥類產品外皮不能使用蛋與化學添加物，光是雞蛋的替代品，就花了好一番工夫；此外，由於文旦柚酥的內餡成分不同於鳳梨酥，因此烘焙時間與水活性控制也需反覆調整，整整花了8個月才找出文旦柚酥的最佳製程。

除了文旦柚酥，里仁也從市面的吸凍產品得到靈感，於是協請豐喜食品把文旦柚汁開發成文旦柚吸凍。豐喜經理廖柏凱回想接到這個超級任務，當下是滿頭問號，因為一般果凍是以單純的水果汁液來製作，但豐喜拿到的卻是五惠糖漬過含有柚肉纖維的柚果泥。基於對里仁的認同與信賴，豐喜還是願意試試看。「實際製作後，發現纖維果泥與單純果汁的製作差異不大。」廖柏凱說：過



集3家廠商之力誕生的文旦柚酥，讓人不只嘗到原味的感動，還有人心的甘美！

往總認定含有水果纖維的食材不適合製作吸凍，但文旦柚吸凍的製作經驗打破此一限制，反倒開拓出不同的原料想像。

為了幫助農友去化更多有機文旦柚，湯士毅持續思考：「富含精油的柚子皮除了製作果茶之外，還有其他的利用方式嗎？」幾經研究，決定朝柚皮果乾來發展。因為要跳脫市面上以添加物來調香調味的做法，但又要調整柚皮精油含量讓果乾好入口，湯士毅只能在產季用新鮮柚皮來做實驗。但柚子一年一產，有時實驗到一半發現不行，產季已過，只好等隔年重來。就這樣，成分單純的柚皮鮮果乾前後花了4年才研發成功。

### 珍惜有機蔬果 幫助農友解決問題

為什麼想要推動全食利用？「其實就是『惜食物』的一份心意。」林恩儀表示，里仁經歷有機產業的發展歷程，深知有機蔬果得來不易。早期好不容易產出的有機菜，即便是被蟲蛀過的洞洞菜，或長相奇特的五爪胡蘿蔔，大家還是滿懷珍惜地買回家，全數煮食利用，不浪費一丁點。

有機農友回歸尊重土壤與節氣的耕作方式，在面對日益嚴峻的氣候變遷，與產銷規劃不符

的產出是避免不了的現實挑戰。「如果有機蔬果因為長相不美或是大小不符合消費者期待就被捨棄，那真的太可惜了。」因為每一株蔬果都是農友投入心力照料、天然長成，全都充滿了大自然的營養。「所以里仁很努力地協調食品加工夥伴，把盛產或是格外品蔬果透過加工來支援有機農友。」

### 創新技術與製程 全果利用不浪費

目前市面上符合「全食利用」概念的食品並不多。里仁架上全食利用的食品可以分為二類：第一類仰賴創新的技術和製程，第二類就是透過里仁的整合力量，串聯多家食品廠把蔬果從裡到外都完整利用。

2013年里仁曾經推出的「有機全果胡蘿蔔汁」，就是久津食品運用食品工業發展研究所研發出的「酵素水解技術」開發而成。透過酵素水解技術，可以把整支胡蘿蔔的果肉纖維分解到最細緻，完整保留膳食纖維、β胡蘿蔔素等營養，而且不會有分層現象，喝來口感綿密無果渣感，頗受消費者歡迎。

林恩儀表示，豆漿豆皮等豆製品在傳統生產過程中會產生大量豆渣，而這些豆渣多半淪於被丟棄的命運。而今隨著研磨技術的精進，豆



吃得到文旦柚果肉的果茶醬，保留了果肉纖維與柚皮的香氣，是里仁明星商品。



乳產品已經可以達到全豆利用了。里仁的全豆黑豆乳是格林全食物公司運用「TFL全食物液化技術」，以高速水流帶動浸泡後的黑豆急速旋轉，藉由強大的離心力促使黑豆組織自然崩解。黑豆堅硬的外種皮與豆渣等天然纖維，連同豆仁一同液化，呈現出非常細緻的口感。

而里仁另一支有機全豆豆乳，則是統盛食品透過獨家「微米化磨豆技術」的產品。統盛食品將整顆有機黃豆進行磨煮，搭配純淨的蘭陽泉水，製造過程中不濾渣，保留完整的營養，口感柔順豆香濃醇。

### 串聯上下游 讓剩料成為原料

相較於技術與製程的突破，串聯多家食品廠的原料需求與開發專業來實踐全食利用，則須要堅定的理念認同度及厚實的通路整合力。

「從廠商的角度來看，最簡單且有效率的做法是直接買入立即可用的原料，並把用不到的剩料當作廢棄物處理。」林恩儀解釋：「如果原料來自其他廠商的生產剩料，那麼就會需要投入人力去協調溝通彼此的產能規模和生產排程。假如雙方沒有足夠的信賴與互助基礎，廠商之間的合作就不容易走得長遠。」

幸運的是，里仁邀請的果醬廠五惠、果乾廠豆之家、糕餅廠鴻福、果凍廠豐喜和酵素廠菩提樹等都很樂意配合。「這些廠商非常認同里仁的惜食理念，所以當我們拜託他們協助開

發產品、介紹合作夥伴或是彼此協調配方與原料，他們二話不說、全心力挺。」林恩儀說：「對於這些廠商的支持，里仁心懷感激！沒有這些夥伴，里仁就不可能推動有機蔬果全利用的循環經濟。」

### 挑戰路上相扶持 共創全食產業鏈

「這條路充滿了挑戰，雖然辛苦、有難度，也有突破的喜悅。我們收穫的不只是產品，更是廠商與里仁共同的成就感。」鄭芳榮回想文旦柚酥上市之初，產線24小時生產仍供不應求，里仁還邀集多位義工協助包裝摺紙盒；也有消費者為了要孝敬外婆，連跑幾家里仁才購得當時僅於年貨期間販售的文旦柚酥。這些感人的故事讓他忘了研發的艱辛且倍感歡喜。

廖柏凱則表示，有了串聯廠商的經驗，讓豐喜在原料的開發更多元。「過往大家都各做各的，透過開發文旦柚相關產品，大家串聯起來，交流彼此在製程的需求、互通有無，降低廢棄物，能對地球永續貢獻一份力量是十分美好的經驗。」

一般人眼中的廢棄物，卻是里仁和夥伴廠商珍惜的有機資源。目前里仁串聯的廠商超過14家，加工的作物已有13種，架上符合全食利用的食品共26項。在守護有機農友的路上，每一樁愛物惜食的成果，都要歸功於一群為了環境永續而努力突破的有志之士。

### 找一找 里仁架上的全食利用產品

**豆類：**全豆黑豆乳、有機全豆豆乳、杏仁香米乳、高纖優蛋白豆皮、義式蕃茄植物蛋白脆

**文旦柚：**文旦柚茶、柚皮鮮果乾、文旦柚酥、百香柚愛玉凍

**紅肉李：**回家李果乾、紅李醋吸凍

**青梅：**有機梅精、梅精果凍、梅精軟糖

**莓果：**法式水果軟糖-蔓越莓/藍莓、野生藍莓綜合果漿、有機桑椹原汁、有機桑椹果粒凍、桑椹果汁蒟蒻、桑椹酥、桑椹果粒茶、桑椹果醬



讓健康有更多選擇

# 鈺統打造植物基飲食新風潮



近年來，植物基飲食隨著科技進步而發展蓬勃，其中植物性蛋白廣受歡迎，不僅造福蔬食者對蛋白質的攝取，也讓注重健康的運動族群可以快速補充優質蛋白營養，同時讓一般消費者對於零食有更健康的選擇。從一家穀物大廠，到成為未來食物的生產者，鈺統已走出一條不同的路。



### 鈺統食品股份有限公司

總經理 謝孟甫／董事長 謝日鑫

距離雲林高鐵站約莫半小時車程、斗六一處僻靜之地的鈺統食品廠內，總經理謝孟甫炫風般地進出廠區，熟練地處理各種例行與緊急事務。身著白袍的實驗室人員，沉穩地在精密實驗室進行各種檢測；廠外的工務組，則圍著一堆器械組裝研究，推高機進進出出運送貨物……單就外觀，絲毫看不出這是間每年產出上千項產品的台灣第一大穀物食品廠。

### 傳統穀物大廠 跨足新概念植物肉

從早餐麥片、沖泡式穀粉、玉米脆片、嬰幼兒副食品、特殊醫療營養食品，到目前最夯的運動補充營養品，鈺統可說是台灣穀物界的代工龍頭；2022年更以全新品牌推出順應潮流的植物肉及高蛋白類產品，開拓新市場並榮獲多項食品創新獎。

其中，高纖優蛋白豆皮與義式番茄植物蛋白脆，在里仁上架後更是屢屢賣到缺貨，「這是個美麗的錯誤！」提起蛋白脆產品的開發，謝孟甫猛地一陣大笑。

念的是食品加工，從小就在工廠長大的謝孟甫說，鈺統從最初單純代理澳洲穀物進到台灣分裝銷售，到自行生產開發各種穀物產品，乃至於後來走入專業分眾市場，就是考量不同年

齡層與生命狀態所需營養成分而逐步發展。對素食者的營養需求照顧，也在這樣的思考中反覆被提出討論。

同時，他也針對人類所需的營養成分進行研究，「無非就是脂質、醣與蛋白三大類」油脂的全球趨勢是不飽和與多元，堅果是公認優質的脂質來源。堅果須講究新鮮度，加工多半在產地就須完成。醣類是主要熱量來源，同時也含植物素的營養。

### 讓素食者也能安心攝取蛋白質

「蛋白類比較有趣。」謝孟甫解釋，蛋白類產品大致可分為兩個體系，低蛋白產品針對腎臟病等個人狀況，不能一次攝取太大量蛋白質的族群；另一種高蛋白產品，主要是運動與素食族群。「台灣有30%的素食人口，相較於葷食者，素食者僅由植物性來源攝取蛋白質。但傳統的素肉、素魚的蛋白質含量是不夠的，素食者需要的蛋白質種類不僅要廣、也要好。」

鈺統先在2016年推出綜合蛋白補充飲，兩年後推出健補芝養素，2020年再推出乳清蛋



鈺統食品重視產品研發，近年來開發許多營養且美味的穀類健康食品。



高纖優蛋白豆皮採黃豆直接製作，非油炸、保留高膳食纖維，且無廢棄豆渣更永續環保。

白。「但我們做沖泡類產品太久了，想試試看其他型態的呈現。」亟思新挑戰的謝孟甫，想著除了沖泡的形式，還能如何呈現？於是，當未來肉風潮興起之際，鈺統也在2021年成功推出本土品牌的植物肉。

好的植物性蛋白來源包括豌豆、黃豆與小麥，鈺統先是克服了豌豆蛋白的加工，製作出豌豆蛋白胚，再透過乳化與重組，把蛋白質做成纖維狀，就成了帶有纖維口感的植物肉，成功打開新的市場。謝孟甫謙虛地說，台灣植物蛋白類產品的產業技術本來就很成熟，只是產品多半做成粒狀或片狀的素料。而在謝孟甫「有沒有可能做成其他形狀」的想法下，高纖優蛋白豆皮於焉誕生。

### 全食利用 支持在地小農

最初，謝孟甫與研究團隊只是想把黃豆蛋白做成更薄的豆片，作為更廣泛應用的另類素肉片。但發現完全不同的產品呈現需要投入廣泛的消費者教育後，便以大家都熟悉的豆皮來命名，讓消費者一看就知道可以如何運用。「豆皮蛋白脆和素肉口感不太相同，

薄薄的一片，直接用熱水沖泡就能食用，加到泡麵、粥品、火鍋，或拿來炒菜都百搭，既方便又是很好的蛋白質補充來源。」

為了追求食材原料的永續效益，研發團隊一開始就設定產品要朝全食利用來發展，並以國產黃豆為主要生產原料。為此，鈺統添購全新冷壓設備，將黃豆以半冷壓方式經過兩次榨油和濾水來進行豆皮的第一段製程。脫去油脂後的豆粕中蛋白質含量可達65%，添加小麥蛋白原料後更高達70%，再以擠壓成形的製程，將豆皮壓製成薄片狀後進行



鈺統研發能力強，並設有專屬工班，能針對不同的產品調整生產線設備。

低溫烘烤。「高纖優蛋白豆皮的纖維可達12%，全都來自大豆本身，不用額外添加，是天然的高膳食纖維且熱量低，符合蔬食族群飲食需求。」

謝孟甫表示，傳統豆皮生產過程是以黃豆為原料，前一晚先經過浸泡後磨成豆漿，蒸煮降溫後，最上層凝結薄薄的一層即為豆皮雛形。豆皮撈起後經曝曬乾燥和油炸過程，製程中需要大量水和燃料；此外，許多廠商為追求最大產量，多半會在豆漿中添加消泡劑，加上熬煮時產生的廢水，與煮完後的廢棄豆渣處理，都產生不小的環境成本。

而高纖優蛋白豆皮的製程，完全沒有產生廢棄豆渣，具有全食利用的效益。只是國產黃豆產量有限，加上政府推動國中小營養午餐必須使用國產豆的政策，使得國產黃豆的取得無法很穩定。「未來我們計畫透過與農友契作或是協助改善種植方法，來穩定黃豆原料來源。」

### 為消費者把關 尋覓營養安心食物

近年來植物基飲食隨著科技的進步發展蓬勃，其中植物性蛋白更廣受歡迎。里仁開發專員林恩儀表示，里仁長期推廣蔬食，除了提供消費者更多植物性蛋白質食品，也鼓勵廠商夥伴以此為新產品研發方向。高纖優蛋白豆皮一推出就廣受歡迎，林恩儀說：「高纖優蛋白豆皮可以縮短烹調時間，而且好吃百搭，價格平易近人，甚至有些注重養生的消費者，直接拿來當無調味的零嘴吃。」

高纖優蛋白豆皮的成功，讓謝孟甫有如吞了顆定心丸，確立此一市場需求，進而以高纖優蛋白豆皮為母體，運用純天然食材調味，開發

出義式番茄植物蛋白脆。「小小一包，肚子餓時可作為能量補給，高蛋白、有飽足感又健康，完全沒有吃零食的罪惡感。」

回顧從研發到生產，謝孟甫說足足花了一年多時間，「難的不是配方，是製程與品質的要求」他笑說和里仁合作20餘年，早已認同其「少或無添加」的理念，反倒是在製程上須依據每次的產品特性加以調整，因此鈺統的研發團隊必須與工務部門密切合作，「我們採買的機器不可能完全符合生產所需，必須按照每次研發產品的特性做不同程度的修改。」因此，鈺統設有專屬工班，針對不同的產品調整生產線設備。「方向對了就繼續努力」他笑說，如果不對，就打掉重練，當作下一次成功的基底。

「我們還在繼續研究怎麼把蛋白脆做得更薄，以及乾燥後不要那麼容易碎掉，進步和改善是永遠都研究不完的。」就像他父親不厭其煩地為消費者尋找最適口的產品配方，蛋白脆系列的成功，對謝孟甫來說也不是句點。



三機高纖優蛋白豆皮獲得SNQ國家品質標章、Eatender銀髮友善食品、雲林良品及新味食潮獎金獎等各項肯定。

兄弟齊心打造

## 柑橘與蜜的有機美地

坐落在苗栗西湖的淺山群裡，多多龍有機農場的柑橘園結實纍纍，農場主人張治榮的笑容像冬日暖陽一樣燦爛。從自家開始有機柑橘的栽種，也在村子裡推廣有機耕作，希望能把好的環境留給下一代。

文／盧家珍·攝影／黃基峰

「這裡的溫差大，加上近海，東北季風帶來微量的鈉，柑橘就要種在這種地方，甜度和香味才夠。」在西湖農會擔任農事指導員長達10年，國中就會打耕耘機的張治榮，頂著日頭，時不時從樹上摘下飽滿的柑橘，跟我們分享他的有機之道。

### 得天獨厚的環境 造就柑橘有機村

張治榮說，其實阿公那一輩農人做田就是做有機，直到近代農藥與化學肥料的發明，加上消費市場的改變，才讓農人改用慣行耕作。儘

管多數農人現在也知道農藥噴多了會讓土壤酸化，而且可能損害健康，但畢竟已成習慣，還是會覺得不噴藥不行。因此他決定以身作則，先從自家農場恢復有機耕作，並邀集親朋好友一起加入。

「龍洞村有獨立乾淨的水系，且附近沒有工業汙染，具有良好的地利。」張治榮說，選擇適合環境的作物非常重要，初期他曾種過晶圓梨，但卻沒有成功，經過不斷試錯和試種，最後才確定芸香科柑橘果樹最合適。

由於有機耕種不使用化肥及農藥，針對果樹的病、蟲、草害，得花更多時間與精力去鑽研

#### 多多龍有機農場

張治榮家族世代務農，接下父輩傳承下來的土地後，恢復做有機，期望讓土地回到以往生意盎然的樣子。柑橘類是主力農產品，一年四季各有不同品種採收。





做有機就不能用農藥防治病蟲害，於是張治榮在樹樁處纏繞細網，以防止星天牛或螞蟥等蟲類爬上果樹產卵，造成危害。

解方，尋找適合的有機資材或物理方法做病蟲害防治就成了家常便飯。以柑橘類常見的害蟲星天牛為例，星天牛會啃食樹木枝幹內部，對樹體造成傷害，所以張治榮在4月底星天牛開始出現前的季節，就要把每一株柑橘的樹頭以細魚網纏繞圍好，盡可能防止蟲子爬上枝頭產卵。這項工作費時費力，但張治榮仍如此不厭其煩、堅持不用藥，就是希望能把好的土地留給下一代。

### 四季輪流收成 養蜂一舉兩得

為了讓果園一年四季都有收成，張治榮種植了十來種不同產季的柑橘：1、2月的桶柑和茂谷柑，3、4月的香丁（晚崙西亞橙），5～8月的檸檬，9月的文旦，10月的西施柚和白柚，11、12月的柳丁、椪柑、帝王柚和砂糖橘等，也避免果園單一作物產量過剩。

農場把落果做成營養豐富的酵素，用來養護果樹及土壤，可以讓果實充滿自然的甜味與果香。而為了幫助果樹授粉，農場裡也有養蜂。「蜜蜂是天然的授粉師，牠可以讓果樹授粉完全、結果率高、畸形果較少且果形完美。」張治榮說，農場的蜂蜜一年一產，每年3月底起開始收集熟成蜜，銷售額甚至不輸給主力的柑橘。

### 媒合通路商 讓農場有穩定收入

除了面對大自然的挑戰，銷售其實是有機農友最大的難關。為此，張治榮找中興大學進行專業的驗證，協助農友撰寫生產紀錄，還想辦法媒合通路商。例如和福業合作，在里仁上架推廣銷售，想辦法讓農友收入穩定，可以維持農場的基本開銷，無後顧之憂。

12年下來，有機栽種的面積慢慢擴大，響應的農民從7、8家擴展到15、16家。如今整個龍洞村有22公頃都實行有機栽培，是西部鄉村有機證書最多的一村，而整個西湖鄉也有將近30公頃的有機農地。

7年前，原本在上海開婚攝公司的弟弟張家榮返鄉，兄弟同心打造「多多龍有機農場」。張治榮笑道，一家5兄弟名字都有「榮」，且家族有4位屬龍，又住在龍洞村，真的和龍非常有緣分。今年正逢龍年，希望國人更支持有機產業，讓有機耕作的農民與大家共好共「龍」！



#### 柑橘小知識

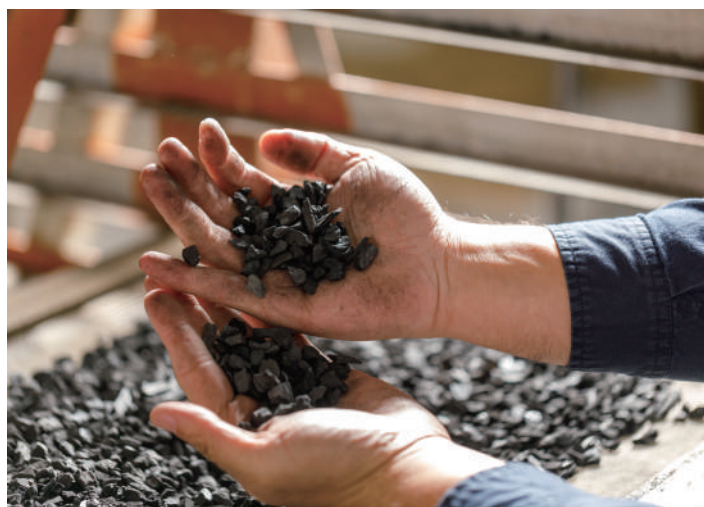
柑橘種類繁多，每一款的香氣滋味都不同，桶柑皮光滑，且果實中心緊密；椪柑外表粗糙且蒂頭有凸起，果皮呈膨浮狀；茂谷柑皮薄而光滑，體型稍扁，顏色比桶柑和椪柑更橘紅。

不論什麼品種的柑橘，挑選時記得選蒂頭完整的果實，也可用手掂掂重量，有重量感的才代表多汁。

## 不砍樹也可以 ReWood的永續林業之道

位於新竹湖口，歷史近40年的老炭廠，未因製炭業的沒落而凋零，在創辦人父子的攜手努力下，成為新型態林業的發展基地，以環境共生及循環為初衷，孕育出森林循環品牌「ReWood」。

文／賴韋廷·圖／葉琳喬



(左) 細瘦的林木修枝，可製成家用除溼炭。(右) 枝幹較粗的林木修枝，可製為商業用炭或炭盆栽。

「創」業越久，越是感受到，我要推廣的「創」只是這一瓶木酢液，而是與環境共生的循環模式。」陳偉誠拿著自家產品感性地說。他在父親打造的製炭工廠長大，工廠所在地新竹湖口曾是台灣木炭生產重鎮，產量曾占全台六成之多。但隨著時代演變，天然氣逐漸取代木炭成為家用燃料主流後，政府全面禁伐天然林，林業相關產業迅速萎縮。

### 研發木酢液產品 老炭廠搏轉型

有感於父母辛苦操持家業，陳偉誠大學畢業後，與父親一起摸索轉型之路。2003

年工研院釋出木酢液萃取技術，讓民間企業技術移轉，成為他們眼中的轉機。木炭燒製時，總會產生大量煙霧，造成環境汙染，但若將煙霧搜集起來，不但減少環境危害；而且水煙經自然冷卻後，再過濾、蒸餾，就能得到含有豐富醋酸的木酢液，有除臭、殺菌的天然效果。

陳偉誠利用木酢液作為清潔用品的配方，但卻因為木酢液的微酸氣味無法被市場接受而受挫，「當時消費者偏好沐浴乳要有香味，或是洗淨衣物後要潔白、增豔。」經過多年研究，終於找到合適的天然木質系精油調和，做出木酢液專屬的森林風格，才漸漸在市場站穩腳步。



開發各種木酢液產品，只是轉型的開始。為了找尋製炭所用的木料，陳偉誠關注起台灣林業的發展現況，從中發現創新的機會。

林業及自然保育署長期在推廣提高國產材利用，陳偉誠發現除了既有的方法之外，過去製炭人善用的果樹修枝利用也是值得發展的方式。同時，公園、道路行道樹、校園等處都市林業區域，每年也總會有因修剪樹枝而產生的林木修枝，據統計，北北基桃一年就有約150萬公噸的林木修枝。

### 將垃圾變資材 創造循環經濟模式

「種樹原本是為了綠化與捕捉空氣中二氧化碳，並積極面對氣候變遷下的保育環境行動，但修枝時卻把好不容易捕捉下來固定在林木的碳，再送進焚化爐燒掉，又將碳排放在空氣中，整個補碳固碳工作功虧一簣！」陳偉誠便構思一套森林循環經濟模式，創造生態環保、零廢棄生產與地方生活平衡的永續模式。

他將林木修枝視為加工原料，與學校、企業等單位溝通，將各種林木修枝交由他處理，例如臺北市立動物園每年因飼養無尾熊而產生的尤加利葉與枝條，他將細瘦卻堅硬的枝條燒製成生物碳，經過包裝後，可做為居家衣櫃鞋櫥的除濕炭包；尤加利葉則取下，趁著新鮮送到林業及自然保育署—臺中分署輔導的大雪山合作社，與他們種植的台灣原生種土肉桂一起萃取，再結合木酢液後製成「防蟎抗菌衣物噴劑」。

「這樣不但解決了無尾熊的剩食問題，也讓消費者多了一個安心的清潔品選項，又能支持林業單位成立的品牌與創造工作機會；而且每賣出一罐，就等於減量被焚燒的林木修枝，銷售還有回饋金能給臺北市立動物園做保育。」

他也成立木作工坊，號召有志從事或學習木作的人加入，並且委請木工技藝純熟的父親擔

任「導師」，找來其他經驗豐富的木工師傅，以教學、協作的方式，將回收木材重新打磨、組裝為設計感十足的木製家具；也提供免費維修木製家具的服務，藉此鼓勵民眾不輕易丟棄木製家具，而是透過維修、重複使用，以延長家具使用期。至今ReWood每年維修的家具已超過1,000件。

當個先行者並不容易，陳偉誠坦言「初期常遭到合作單位質疑，或認為沒必要。」近年環境永續終成顯學，他多年的努力逐漸開花結果，至今聚集了700位青年返鄉學習木作；每年為29間學校處理600至700公噸的林木修枝；也獲得多方肯定，還有越來越多的異業合作找上門，他內心充滿感恩。「不砍一棵樹，我想發展台灣獨有的林業樣態，擁抱森林成為世界的自然解方。」



(上) 有志從事木作的青年，能在木作工坊得到學習資源。  
(下) 開發木酢液產品，讓陳氏父子踏出轉型的第一步。



有梗當然也可以／

## 里仁惜食巧思 讓土芒果物盡其用

在全食利用的概念廣受重視之前，里仁早已默默實踐多年，以惜食惜物的原則支持有機農友。連格外品的硬核土芒果也收購下來，製作成「有梗土芒果乾」，邀請員工認購支持，背後是一份來自守護紫斑蝶的心意。

文／賴韋廷·攝影／張季禹·圖／里仁

**原**料來自高雄茂林的「土芒果青鮮果乾」，向來是里仁貨架上熱賣的一款美味零食，以微酸帶甜，富有嚼勁與果香的口感，長年深獲消費者青睞；但2023年，里仁內部還流通了一批員工專屬的「有梗土芒果乾」。

所謂「有梗」，是一入口不只會吃到土芒果果肉，還會嚼到一點頗具韌性的果核纖維。因為擔心不符合多數消費者期待的口感，因此里

仁決定這批土芒果乾只在內部流通。

### 守護茂林紫斑蝶 里仁全力支持綠保土芒果

但為什麼，里仁要製作這批無法對外販售的「有梗芒果乾」呢？

這一切都是為了堅守支持茂林部落農友的初



土芒果的大小不一，無法進入機械生產線，需以人工作業，手工切削。

心——茂林的谷地不只盛產土芒果，亦是紫斑蝶每年南下過冬的主要棲息地。每年3月天氣漸暖，紫斑蝶便準備北返，但同時期也是當地芒果農大量噴灑農藥的時節，導致不少還沒啟程的紫斑蝶，就此殞落在茂林山谷裡。

2011年，紫斑蝶生態保育協會、慈心有機農業發展基金會與里仁公司三方開啟合作，以友善生態及環境的耕種觀念，輔導當地芒果農友轉型，從減少用藥量逐步做起，最終取得無農藥化肥耕作的綠色保育標章。這些友善耕作的土芒果，十多年來全由里仁支持收購，協同夥伴食品廠處理，再加工開發成芒果乾、情人果等受歡迎的食品，如此一來不僅保障了農友生計，也守護了紫斑蝶的棲地。

### 為了護蝶 非常規土芒果也願收購

然而，要將友善耕作的農作物轉換為規格化的食品，並非易事。要製作土芒果鮮果乾或情人果的果實，果核必須是軟嫩且尚未纖維化。收購時，農友會以針刺進果實來確認土芒果符合加工的收購標準。而果核大果肉薄的，通常會被歸為格外品，而直接丟棄。

2023年，里仁發現茂林果農產出的土芒果不符合收購標準的比例比往年高出許多。原來

近年氣候變化及降雨不足的狀況，嚴重影響了沒有使用農藥調節生長速度的土芒果收成。只要農友採收稍遲，果實繼續成長，裡面的果核就會逐漸長大變硬。「農產品的收購是論重計價，若因不符規格就淘汰，將衝擊到農民生計，他們很可能因此走向慣行耕作，就失去了守護紫斑蝶棲地的初衷了。」而且「儘管是硬核的格外品，這些依然是農友沒有使用農藥化肥辛苦栽種出來的珍貴土芒果，就這樣丟掉也太可惜了。」里仁開發專員林恩儀說。

為了支持願意守護生態的茂林農友，里仁決定收購這批數量不小的硬核土芒果，並協請豆之家食品做成「有梗土芒果乾」。為了將硬核的土芒果切削成條，加工廠的員工吃盡苦頭。因為土芒果大小不一，器材幫不上忙，全部都要手工切削。「雖然廠商的員工哇哇叫苦：『大家的手痛到要斷啦！』但他們至今都還是繼續情義相挺。」林恩儀感嘆道。

儘管僅供內部流通，有梗芒果乾在開發製作上也絲毫不馬虎。有梗芒果乾以甘草粉、梅子粉入味，有著古早純樸的香甜口感，連芒果核纖維都滋味十足，能嚼上許久。

由里仁和豆之家員工情義相挺的這款有梗芒果乾，充分體現了里仁在開發食品，所秉持的惜食惜物原則，更是為了守護生態、支持農民生計，不顧商業利益的一份珍貴心意。

比較有梗土芒果乾（左）和土芒果鮮果乾（右）可見左邊的果核纖維明顯。



將蔬果物價值發揮到最大

# 全食利用 珍惜農產

全食利用，完整保留住  
原料天然原味及營養，更是  
凝聚眾人珍惜與愛護土地的心意，  
與你一起分享！

文／編輯部 · 攝影／張季禹 · 圖／里仁



### 全豆黑豆乳

保留了整顆黑豆的營養及食材原味，嚴選優質在地青仁黑豆，使用全食物細化技術製作，過程完全不濾渣，實踐全豆利用零廢棄。



### 有機無加糖 全豆奶

保留整顆黃豆完整營養的健康飲品，原料選用加拿大有機黃豆及純淨的蘭陽泉水，運用獨家微米化磨豆技術製成，過程完全不濾渣，喝起來口感柔順、風味濃醇。

### 野生藍莓綜合果漿

以全食物、全天然、全營養的健康概念所製作的野生藍莓果漿，風味絕佳，吃得到野生藍莓原漿的香醇及果粒風味。可用做料理、烘焙、飲品，隨時都能品嘗到藍莓的原汁原味。



### 柚皮鮮果乾

里仁和五惠食品支持文旦柚果農，以文旦柚做成果茶醬、文旦柚酥跟吸凍，也將柚皮製成柚皮鮮果乾。將有機文旦柚全食利用不浪費，守護農友種植有機農產的用心。



### 義式番茄 植物蛋白脆

含有整顆黃豆營養的高蛋白零食。原料使用含有豐富蛋白質的黃豆和小麥蛋白，運用低溫烘烤擠壓技術製成豆皮。全程未產生廢棄豆渣，製程零浪費。

### 桑椹酥

嚴選在地無農藥、化肥栽種的桑椹製成內餡，吃得到全顆桑椹果實的滋味，加工過程保留食材原始風味。因為關懷土地和愛護環境的心意，以及珍惜本土有機蔬果，將桑椹全果利用，實踐零廢棄。



## 里仁獲2023「食創獎」雙項殊榮

文／編輯部 · 圖／里仁

「食創獎」素來有「飲食業界奧斯卡獎」的美譽。里仁連續兩年榮獲「食創獎」，此次以看見食物永續價值的「永續食材指南」及全食物利用的「義式番茄植物蛋白脆」，從報名參選的211件參賽案件中脫穎而出，分別獲「食創獎」企業永續創新類二星及食品飲料創新類一星二項殊榮。

里仁自2022年響應農糧署與永續飲食推廣協會共同推動的「永續食材指南」，讓消費者透過「永續豆莢」可視化標示，即能清楚辨識食物的五大永續指標實踐程度。與鈺統食品共同研發的全素零食「義式番茄植物蛋白脆」，具有低碳與全食利用的高經濟效益。里仁促進整個飲食產業鏈的「產業轉型」，達到創新永續



和淨零碳排的目標，因而深獲評審的青睞。

里仁在永續飲食上的投入，除了獲得消費者熱烈支持，也帶動誠品等通路響應。食力食創獎的雙料殊榮，就是對里仁永續影響力的最佳肯定。

## 2023永續飲食生活節「低碳餐桌綠未來」



里仁攜手綠色餐飲指南共同舉辦「2023永續飲食生活節：低碳餐桌綠未來」，希望號召更多人一起來響應低碳蔬食、認識植物性蛋白質，在生活中實踐永續！

里仁於2023年特別規劃植物性蛋白質系列的活動，其中「永續飲食論壇」邀請阿霞飯店主廚、三時之聚主廚及蔬食產業界領袖，一起探討植物性蛋白質的創新食材及低碳蔬食的永續新提案。

里仁邀請水花園有機農學市集及眾多蔬食餐廳夥伴舉辦「低碳餐桌市集」，精選超過80個在地小農、綠色餐廳與職人等特色攤位，一同傳遞永續飲食、關懷生態的共好理念。

里仁鼓勵消費者一同來認識植物性蛋白質的好處，也串聯產業界、餐廳、廠商共同響應永續行動。

## 里仁與你一起 找回天然真實的 共同心願

### 開發理念



調節有機、友善  
耕作的產銷狀況



照顧弱勢族群



支持生態保育



減少環境衝擊



符合消費者健康需求

### 加工食品規範

#### 食材符合永續理念

- 優先選用本土有機與友善耕作食材
- 不使用肉、蛋、海鮮
- 不含人工反式脂肪酸、基改原料\*

\*少部分高層次加工，不含轉殖基因片段除外，如沙拉油

#### 添加物比政府更嚴格

衛福部合法添加物約800項  
里仁僅允用約10%  
禁用8大添加物

- ✗防腐劑 ✗人工香料 ✗人工色素 ✗人工甜味劑
- ✗漂白劑 ✗保色劑 ✗結著劑 ✗含鋁膨鬆劑

### 里仁加工食品、用品的審定流程

通過層層檢查，才符合里仁標準！

#### 1 初步評估

- 優先採用本土、有機、友善耕作農產品
- 成分、配方有利於友善大地、生態保育
- 認同慈心與誠信的理念
- 符合國家相關安全法規

#### 2 配方確認

- 少或無添加物
- 友善環境原則
- 測試食品口味
- 測試用品功效



#### 3 書面審查

- 原料的安全證明  
農藥殘留、重金屬、微生物、毒物、二氧化硫等檢測
- 原料來源、原料等級
- 配方、製程
- 生產環境

#### 6 商品上架

- 每年執行至少一次年度現場查驗
- 每年計畫性進行架上成品抽驗
- 生鮮即食品增加不定期查驗及微生物檢驗

確實的後續  
評鑑追蹤！

#### 5 商品審定會議

- 討論生產現場的評鑑結果



#### 4 生產現場全程查驗

- 原料與配方
- 生產製作流程
- 工廠環境衛生
- 人員作業衛生
- 倉儲文件紀錄



## 每一天，更安心的選擇！

天天里仁網站 [www.leezen.com.tw](http://www.leezen.com.tw)

網站訂單與出貨服務：(02)2713-2829

產品諮詢客服：0800-300-011 或 (02)8712-8236



北部地區			
台北市	松山區	台北旗艦店	02-8770-7288
		民生圓環店	02-2761-2779
中正區	武昌博愛店	02-2383-2765	
	南昌南門店	02-2322-2175	
中山區	大直北安店	02-2532-1767	
	南京伊通店	02-2517-6307	
	龍江榮星店	02-2509-5978	
大同區	雙捷捷運店	02-2550-7291	
	大安區	大安通化店	02-2701-0869
		忠孝復興店	02-2711-9239
		金華金山店	02-2321-1787
		公館台大店	02-2364-5581
信義區		莊敬北醫店	02-7739-7748
士林區	天母中山店	02-2832-6648	
	士林文林店	02-2881-6629	
北投區		關渡喬大店	02-2858-2626
內湖區	內湖捷運店	02-8792-0527	
	東湖市場店	02-2631-1492	
文山區		萬芳興隆店	02-2932-9036
基隆市	中正區	基隆信二店	02-2426-0292
		基隆新豐店	02-7746-7273
	安樂區	基隆城上城	02-2432-9023
新北市	板橋區	板橋中正店	02-2271-0699
		板橋江子翠	02-7746-2355
		板橋四川店	02-7730-2306
中和區	板橋漢民店	02-2221-2397	
	中和興南店	02-7729-5788	
永和區		永和永貞店	02-2929-3769
新店區	新店大坪林	02-7746-2665	
	新店中華店	02-2910-9665	
樹林區		三峽學成店	02-2680-3938
三重區		三重正義店	02-2982-7388
新莊區		新莊新泰店	02-8993-2434
淡水區		淡水老街店	02-2623-0042
汐止區	汐止站前店	02-2691-7569	
	汐止中興店	02-7746-7269	
桃園市	龜山區	林口復北店	03-275-5489
	桃園區	桃園大興店	03-302-8469
		桃園和平店	03-339-4304
		桃園大業店	03-325-8290
蘆竹區	南崁中山店	03-212-0569	
	南崁忠孝店	03-271-2278	
中壢區	中壢中美店	03-426-5950	
	中壢慈惠店	03-280-6399	
八德區		八德東勇店	03-271-3728
龍潭區		龍潭華南店	03-275-3367
楊梅區		楊梅新農店	03-275-3329
宜蘭縣	宜蘭市	宜蘭中山店	03-933-4268
	羅東鎮	羅東站前店	03-954-4461

北部地區			
新竹市	東區	新竹清大店	03-571-2268
		竹科關新店	03-578-5263
北區	新竹林森店	03-522-5850	
	新竹經國店	03-533-9151	
新竹縣	竹北市	竹北縣府店	03-558-8695
		竹北道禾店	03-621-3918
湖口鄉		湖口民族店	03-590-6798
竹東鎮		竹東北興店	03-622-1336

中部地區			
苗栗縣	苗栗市	苗栗北安店	037-371-616
		苑裡鎮	苑裡信義店
	竹南鎮	竹南光復店	037-775-266
台中市	西屯區	台中旗艦店	04-2329-8900
		西屯中科店	04-2462-9986
		西屯逢甲店	04-3707-4958
	大雅區	大雅民生店	04-3707-3533
南區	台中忠明店	04-2265-5681	
	台中學府店	04-2223-1522	
北屯區	北屯昌平店	04-2422-4923	
	北屯崇德店	04-3707-6120	
北區	台中學士店	04-2208-7848	
	中清太原店	04-3701-3028	
南屯區	南屯公益店	04-2258-1675	
	太平區	太平宜昌店	04-2278-5875
大里區	大里成功店	04-2491-1338	
	大里益民店	04-2487-5655	
豐原區		豐原廟東店	04-2513-0555
東勢區		台中東勢店	04-2587-7395
清水區		清水星海店	04-2622-9175
大甲區		大甲鎮瀾店	04-2687-2666
潭子區		台中潭子店	04-3704-6820
沙鹿區		沙鹿四平店	04-3707-9376

南投縣	南投市	南投彰南店	049-224-4163	
		埔里鎮	埔里中正店	049-298-3556
		草屯鎮	草屯碧山店	049-236-2898
彰化縣	彰化市	彰化民族店	04-722-1747	
		彰化曠陽店	04-706-0300	
		彰化三民店	04-729-0399	
	員林鎮	員林育英店	048-314-745	
	和美鎮	彰化和美店	04-706-2968	
	鹿港鎮	彰化鹿港店	04-778-9225	
雲林縣	斗六市	斗六後驛店	05-534-8708	
		斗六中山店	05-536-2135	
	虎尾鎮	虎尾公安店	05-636-3938	

南部地區			
嘉義市	東區	嘉義民族店	05-277-8899
		西區	嘉義金山店
		嘉義中山店	05-223-0108
嘉義縣	朴子市	太保縣府店	05-362-7371

南部地區			
台南市	麻豆區	麻豆中正店	06-571-9444
		佳里區	佳里文化店
新營區	台南新營店	06-635-6935	
	東區	台南林森店	06-275-1993
		台南裕農店	06-331-8559
		台南崇明店	06-289-8959
南區	台南文南店	06-265-0682	
	安南區	台南安中店	06-247-8998
	永康區	永康南工店	06-303-8898
	歸仁區	台南歸仁店	06-703-0181
高雄市	三民區	高雄旗艦店	07-384-0701
		三民河堤店	07-345-9965
		自由高醫店	07-322-1419
新興區	中正美麗店	07-281-8599	
	新興中正店	07-222-7976	
苓雅區	苓雅英明店	07-716-8889	
	苓雅文化店	07-976-8665	
鼓山區	鼓山華榮店	07-586-9898	
	高美術館店	07-555-4458	
楠梓區		後昌莒光店	07-362-5789
小港區		小港漢民店	07-806-7769
左營區	左營華夏店	07-346-0188	
	左營至聖店	07-558-8959	
岡山區		高雄岡山店	07-622-2266
前鎮區		前鎮沱江店	07-976-9919
鳳山區	鳳山曹公店	07-745-0989	
	鳳山五甲店	07-811-8599	
		文山青年店	07-767-8959
林園區		林園忠義店	07-976-5416
旗山區		高雄旗山店	07-661-8319
美濃區		美濃成功店	07-972-1561
屏東縣	屏東市	屏東建豐店	08-738-0106
		屏東復興店	08-753-8726
		屏東廣東店	08-732-3682
澎湖縣	馬公市	澎湖馬公店	06-926-6997

東部地區			
花蓮縣	花蓮市	花蓮中華店	03-831-5295
台東縣	台東市	台東更生店	089-348-980

## 里仁好聚點

週一～週六 | 10:00~21:30 週日 | 10:00~18:00  
各店營業時間略有不同，請致電各門市詢問或上官網查詢。

◆符號為加盟店 ▲符號為遷移後新址

★符號為新開幕之分店

宅配服務 | 於門市單筆消費(生鮮、冷凍、冷藏除外)滿三千元免運費(限配送一處一件)，請洽門市。