

里仁為美

誠信·互助·感恩

里仁廠商交流雙年會

里仁廠商交流雙年會

2024里仁廠商交流雙年會

共創永續無限可能



旬味旬食

自淤泥而出的清甜有機蓮藕

封面故事

里仁廠商交流雙年會 共創永續價值

實作用心

濃純巧克力 滿溢甜蜜人情味

CONTENTS

No.76 2024. DEC.



- 3 **里仁為美** 從一顆慈悲的心出發
- 4 **封面故事** **邀廠商回娘家
攜手共創永續價值**
- 12 **實作用心** 濃純巧克力 滿溢甜蜜人情味

- 16 **旬味旬食** 自淤泥而出的 清甜有機蓮藕
- 18 **永續提案** 迎接排碳有價時代
從關心每一度用電做起
- 20 **好物首推** 年節團聚好滋味
- 22 **里仁新訊** 帶領會員實現永續生活
里仁網站及 APP 更新升級！
- 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 資深編輯／鄧惟心
美術副主編／洪思齊 美術編輯／黃雅惠
封面攝影／張家禎
電話／02-7747-1688#711



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。





里仁廠商交流雙年會 邀廠商回娘家 攜手共創永續價值

2024年10月24日，「2024里仁廠商交流雙年會」在台北松山文創園區舉行，入秋的风雨澆不熄參與者的熱情。超過360位廠商齊聚一堂，回顧過去的足跡也分享時代脈動，攜手朝著永續的未來前進。

文／曾怡陵·攝影／張家禎



2005年，里仁頭一次舉辦廠商聯誼會，邀請20多家廠商相聚。「早期里仁的店數很少，廠商要符合里仁有機、少添加的產品要求非常不容易。里仁想感謝廠商的努力付出，同時也透過一個聚在一起的場合，讓廠商知道里仁啟動評鑑制度背後的理念。」這是最初辦聯誼會的緣起，里仁副總經理韓敬白說。

向一起拓荒的夥伴 表達感謝

里仁成立初期，少添加、無動物性食材原料等概念走在消費趨勢之前，產品訂單規模小。

但經過長年的努力，陸續說服了許多廠商願意配合里仁的嚴謹規範，摸索新的配方和生產方式，接受查核與檢驗。

為了讓廠商感受到里仁的誠摯謝意，里仁號召北中南各區員工組成關懷大隊，從聯誼會邀請到活動結束的幾個月期間專責關懷廠商。關懷員必須先了解每一家廠商的背景資料，認識產品特色。一直到現在，聯誼會當天的場地都是由里仁員工親手佈置。有幾年甚至還親自煮食備餐，並提供托嬰和幼兒安親的服務，就是為了讓廠商可以專心參與活動。也曾有廠商因為情誼深厚，跑到廚房跟著下廚，或贊助食物，整個活動人情味滿滿。



里仁團隊上台向廠商們表達感謝之意，並期許繼續攜手共創永續。

除了平日的互動連繫，兩年舉辦一次的廠商聯誼會更是里仁深入溝通理念，也鼓勵廠商間互相交流的重要場合。透過這樣的互動，許多廠商漸漸認同里仁堅持的理念，也因此自然而然地調整了許多做法。鴻福的老闆就表示，里仁對於食品安全的眾多堅持，讓他早於食安法公佈之前，就決心採用更健康永續的方式來生產食品，連儲放添加物的地方都加了鎖，進行嚴格控管，避免員工任意取用。

食安意識抬頭 交流更緊密

在食安事件發生前，里仁在原料和製程的要求對多數廠商們來說，麻煩且不合常理，有時不免有所抱怨。為了讓廠商理解製程的相關食安風險，里仁還曾在聯誼會透過情境劇的演出，來委婉溝通，促進彼此的理解。

隨著多起食安事件爆發，廠商們越來越能體會到里仁的用心，也衷心感謝里仁的嚴謹要求讓他們可以從食安風暴中全身而退。考量到中小型食品廠對於上游原料規格難以掌握，里仁便在2015年順勢建構起「誠信互助原料供應鏈」，幫助加工廠商取得符合里仁規範的安心

原料，讓食品產業上下游的食安水準都能同步提升。

里仁也安排廠商在聯誼會中分享和里仁合作的經驗，讓新進廠商們透過經驗交流，增強堅持下去的信心。而努力突破困境或者原料製程有所創新的廠商，里仁也會在大會中特別表揚。里仁重視理念及照顧夥伴廠商的堅持用心，和偏重銷售績效的其他通路形成鮮明對比。透過聯誼會多年的互動，許多廠商成為志同道合的好朋友。近幾年，許多創業前輩廠商



與會廠商們收到里仁員工精心製作的手工卡片，有著滿滿的感動。

帶著接班的第二代甚至第三代共同參與，有時還帶來伴手禮分送廠商好友，氣氛十分溫馨。

交流會內容與時俱進 讓廠商緊扣時代脈動

隨著廠商和里仁一路成長擴大，消費環境已迭經變遷，聯誼會從早期著重理念和評鑑介紹、促成上下游誠信互助的供應聯盟，到近幾年強化廠商對永續價值的認同，聯誼交流的主題也有所調整。

里仁「守護萬物」的初衷，以及長期推廣的有機、本土、少化學添加、低碳蔬食和生態保育等理念，近年來以「永續」的面貌廣受注目，成為顯學。雖然廠商和里仁合作多年，也共同推出眾多符合永續概念的產品，但要接軌淨零碳排的國際規範，需要啟動組織再造及跨界合

作。考量到多數廠商是專注於產品開發製作及品質提升的中小企業，因此今年里仁邀請外部專家，與廠商們分享永續趨勢、技術資源、業務發展機會等資訊。

不管時代怎麼變，里仁推動「責任性生產與消費」的理念不變，關懷廠商的心意也不打折。行之有年的感恩卡是聯誼會活動的高潮之一，因為每一家廠商都會收到里仁發動全體員工製作的手寫大型感恩卡。今年交流會上，寶艦創辦人李美鈴一收到感恩卡就迫不及待將照片分享至家庭群組，「讓家人覺得與有榮焉，因為每支產品都有他們的參與啊！」

總經理李妙玲說，很多廠商表示，聯誼會讓他們有回家的感覺。她也希望透過和廠商的互動交流，讓土地純淨的永續理念深植人心，成為大家共同的目標，為下一代創造更美好的生活環境。



（左上）2013年透過戲劇表演，提醒廠商觀察在生產管理流程可能疏忽的細節。（左下）2019年以「無敵鐵金剛」改編歌曲的帶唱表演，讚揚廠商有如無敵鐵金剛般的衝勁與毅力。（右上）廠商間透過交流與互動，彼此鼓勵和確立共同打造良善消費環境的用心。（右下）廠商們聚精會神，了解里仁的脈動和市場趨勢。



本屆交流會兩大重點 「里仁回顧與展望」及「永續趨勢與契機」

回顧昔日軌跡 感謝廠商的參與

活動的開場影片分享了里仁與廠商共同努力的軌跡和成果，回顧26年來里仁與農友廠商攜手轉作有機、從零添加開啟誠食革命、發動減塑微革命等永續實踐。里仁感謝一起合作的約300戶有機農場，和共同推出數千項植物性產品的廠商，因為光復大地的使命有賴廠商們的共同投入。

里仁總經理李妙玲一上台，先對在場的廠商們一鞠躬，表達深深的感謝。她對與會者說明里仁的七大永續行動，感謝廠商們的一路支持，里仁才能成為持續發揮正面力量的社會企業。

共同實踐 光復大地、守護人心

接著主持人里仁開發專員林恩儀邀請長期合作夥伴鈺統總經理謝孟甫上台，一起分享為盛產有機米、雜糧和山藥加工，及開發無廢棄豆

渣的豆皮產品等歷程。鈺統對國產農產品的付出，不僅是為下一代創造更好的生活環境，也符合現今的減碳趨勢。除了支持本土有機蔬果，里仁也開展一系列減塑行動，近期推出可回收再充填的洗衣精，是與循環瓶器廠商Zero Bottle合作的結晶。Zero Bottle創辦人顏彰廷訴說開發過程曾一度想放棄，但因為看到里仁



里仁攜手廠商實踐永續行動，鈺統總經理謝孟甫認為運用本土農產來加工有利於減碳。



論壇特別邀請4位不同領域的專家講者王馥蓓、蔡書憲、詹慧珍、黃俊誠（由左至右），帶領廠商們認識永續的不同面向。

和綠宣為了讓回收循環的模式可以運作，不斷來回努力溝通，因而決定堅持下去。

「只要你不放棄！就算你放棄，里仁都不會放棄，我們一定會陪著大家到底。」開發經理周瑜瑛表示，里仁的心願是光復大地、守護人心，而這個心願需要大家一起努力達成。她帶大家一起了解現在的消費者關注的有機、環保、壯世代、身心療癒、熟齡消費等趨勢，以及里仁推出全新介面的水滴會員APP、舉辦永續飲食生活節、參與綠餐年會等動態，希望大家透過里仁的這些活動和工具一起來發揮永續影響力。

從多重角度 看見實踐永續的方法

下午的論壇由電通集團永續長王馥蓓展開序幕，分享「永續趨勢與實踐經驗」。她表示，所謂的永續並非只在經濟上發展得好，社會、環境也要相互依存、共榮發展。演講中提到



（上）里仁開發經理周瑜瑛帶領與會者，深入了解消費趨勢和里仁的發展動態。（下）Zero Bottle創辦人顏彰廷（左）分享在開發循環瓶器的過程中，從想放棄到堅持下來的心路歷程。



透過策展區，展示里仁與廠商共同達成的七大永續行動。

目前企業的永續發展現狀、永續轉型面臨的挑戰，以及永續與企業經營、消費者的關係。此外，提示企業思考永續轉型的方法，及永續創新三大模式「流程創新、產品服務創新、商模創新」的概念和全球案例。最後也建議大家透過更多產業鏈上下游的合作、讓消費者有感、好好說故事等方式，才能成功地轉型。

第二場邀請工研院科技農工系統技術組組長蔡書憲博士，講述「農食創新研發及剩餘資源循環技術與應用的方法」。葡萄藤殘枝、柑橘皮渣、豆渣這些廢棄物，除了焚燒、廢棄、堆肥，還能創造商機。農業和食品加工剩餘物的再利用，是工研院的重點工作之一，他們盤點各地的生質廢剩資源，再進行分類和加值潛力的評估。之後，依據原料特性製成農業資材、

土壤改良劑、病蟲害防治劑、肥料等資材。此外，也投入資源進行植物肉的研發，包含植物基龍蝦、鵝肝、培根等。希望透過這些訊息的分享，能讓大家了解農業和食品業廢料、格外品等再利用方式，解決現階段處理上的困境，也提供未來的新商機。

永續是未來 也是好生意

UOVO Food Design的食物設計師詹慧珍，引導大家探索食物設計的多元面貌。透過食物的「概念化設計」可以引發大家去思考餐盤外的議題、創造新的體驗，甚至解決問題。透過一杯咖啡，可以意識到背後可能有剝削童工的問題；從一碗飯裡，發現氣候變遷對作物的影響。

處處落實永續 跨世代的理念傳承

為了讓廠商充分互動，里仁精心安排活動時間。例如，在論壇分享後，講者與多位廠商接續互換名片，交流永續對策。名豐黃老闆開心地說：「知道有可以處理豆渣的方法，真的是天下掉下來的禮物。」

活動安排處處體現里仁提倡的永續價值。場中提供公平貿易咖啡，藉此支持咖啡小農的生計。午餐則由Foldie餐酒館特製中西合璧的低碳蔬食餐。廠商們大歎好吃驚艷之餘，紛紛表示願意多蔬食少吃肉。里仁也向ZeroBottle租借循環杯及循環餐盒，減少活動中的一次性塑膠垃圾，落實零廢棄的原則。

從成果回顧、未來展望，到新觀念的注入，里仁透過兩年一次的交流會來感謝廠商們的付出，也藉由不同主題的探討與分享，促進跨世代的理念傳承。透過每一次交流會的代代傳承、凝聚一群人協力，為永續的路開展更多新希望，如同交流會最後里仁工作人員齊聲說的：「感恩有你，一起真好，共創永續，無限可能！」



廠商們積極地與論壇講者交流，希望能發掘新視角，帶動公司成長。



(上) Foldie餐酒館特製的低碳蔬食餐並搭配循環餐具使用，讓廠商體驗蔬食美味與循環永續的便利。

(下) 工研院的攤位展示植物基產品的研發成果，邀請廠商共襄盛舉。

她列舉海內外實際案例來說明「用食物來設計溝通」、「食品設計」等六大領域的設計方式，擴充大家對於食物、食器、食物空間，以及食物系統可以發揮的多重可能性。

最後，永續飲食推廣協會秘書長黃俊誠告訴大家，為何「永續是個好主意，也能是門好生意」，引導在場廠商了解什麼是永續食材，以及綠色餐飲的未來。協會提出的「永續食材指南」幫助消費者在琳瑯滿目的商品中選擇。標示的豆莢對應五項永續指標，豆莢內的豆子越多，表示該食品的永續程度越高。此外，也推出「綠色餐飲指南」，除了作為外食人口增加的對策，也成為B2B媒合平台，將上游供應商的食材賣給企業、餐廳、飯店，未來的商機值得期待。



濃純巧克力 滿溢甜蜜人情味

走入寶艦，可可香撲鼻而來。產線工作人員專注地將原料注入模具，用機器震平後的巧克力表面如鏡面般光滑。「跟里仁合作是我做夢都會笑的事。」創辦人李美鈴說得歡喜。即便許多大單等著她，但與里仁的深厚情誼，讓她怎樣都要騰出滿載的產線來相挺。

文／曾怡陵·攝影／張家禎



呂峻屹樂於接受挑戰，為里仁開發出多款叫好叫座的巧克力產品。

顛覆以往純巧克力的印象，「台灣茶巧克力」和「茶韻繽紛生巧克力」結合台灣特色茶種，我們可以吃到濃郁的茶香，和柔滑飽滿的可可在嘴中化開。米巧酥則有巧克力香氣，並含有台灣米、燕麥和多種堅果，很適合在健身後補充能量。這幾款令人期待的特色巧克力，出自承載美味祕寶的艦船「寶艦」，年節時可以在里仁買到。

結合本土元素 開闢新市場

過去不吃巧克力的李美鈴，為何選擇巧克力當事業主力，一做就做了36年？李美鈴原本在機場免稅店上班，丈夫在華航工作，觀察到國外觀光客會想買具有台灣特色的伴手禮。他們發現當時巧克力很名貴，或許可以結合兩者，於是飛到歐洲學做巧克力，在1989年展開兩人的副業。

他們帶著自製巧克力四處擺攤，後來接到昇恆昌的訂單，知名度慢慢打開。第二代經營者呂峻屹說，當時昇恆昌希望能販售具有台灣特色的產品，寶艦結合在地水果元素和巧克力的

點子很受市場歡迎，知名公司陸續成為代工客戶。為了掌握原料源頭，寶艦自己進口西非可可豆，每一批原料都有完整的檢驗報告，不僅保障食用安全，價格上也更有競爭力。

2011年，呂峻屹從輔大EMBA畢業後加入經營團隊，積極導入ISO品質管理系統，確保管控作業流程的品質，也運用大學的工科知識管理產線。呂峻屹回想剛進公司，幾乎都會在每一台機台前蹲3個月。「原本是純手工，如果



濃稠巧克力注入模具，形成漂亮的方塊。

變成半自動化，就可以提升效率。不行就喬、就修，不會就打電話問，想辦法把所有的機台弄到通。」對機台的了解，也讓他設計出最適合每項產品的生產流程，讓產線順利運作。

里仁很嚴謹 加工食品規範比政府嚴格

某日，一位客戶覺得寶艦的產品很好，很適合里仁，建議李美鈴接洽。李美鈴想起業界談及里仁「很嚴謹，什麼都要查、都要送檢」，懷著忐忑的心聯絡資深產品開發許秀春，開始合作第一支產品——綠茶杏仁巧克力。

在合作過程中，母子兩人發現里仁開發人員的考量跟業界很不一樣。「里仁是把東西做好才算成本，其他人是先算成本，再看要配什麼原料。」此外，里仁對於原料的檢驗規範比政府嚴格，還要求逐批檢驗。為了生產里仁的訂單，寶艦對原料的控管特別留心。如果食品會直接接觸到包材，也必須通過檢驗。呂峻屹笑著說，過去很簡單的事情變得複雜了，具實驗

精神的他仍欣然接受挑戰！因為「做里仁的產品等於在做口碑，大家會覺得我做出來的品質很好，有各種加分效果。」

越單純的東西 製程越不簡單

當初為了打樣品給里仁，呂峻屹煞費苦心，產品開發專員李雯菁笑道，「我常覺得我很對不起他」。呂峻屹對於各種要求從不說「不」，「通常廠商提出想要的口味，香料加下去就好，很簡單。但里仁不一樣，要求非常純粹的東西。」里仁的產品採用純巧克力，並非含有反式脂肪酸的代可可脂巧克力。而且，為了里仁「不要太甜」的要求，寶艦必須提高茶粉的比例。

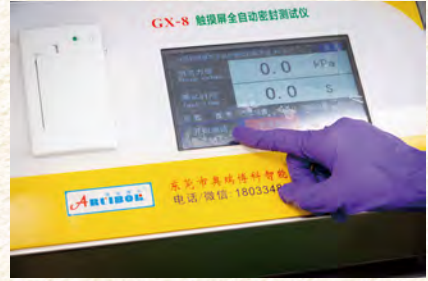
但問題來了，以生巧克力來說，粉體加重會蓋過可可的味道，因此變得濃稠的巧克力無法在模具裡形成平滑的表面，也容易產生氣泡。為了釋放更多的茶味，並能降低粉體在巧克力中的比例，呂峻屹於是要求供應商



(左) 注模後的巧克力需要經過機器「震平」，表面才會變得光滑。
(右) 完成冷卻的巧克力脫模後，就可以進入包裝流程，準備出貨！



(左) 巧克力經過攪拌、調溫，可以形成漂亮的結晶，增加光澤及口感。



(右) 寶艦添購測漏儀，檢測包裝密封度的可靠性，避免產品變質。

將茶粉再磨得更細。他也考量消費者在里仁採買後路途中短暫失溫的可能性。鮮奶油加得太多，容易融化；若太少，會犧牲掉滑順的口感。

經過不斷試驗，透過加入白巧克力提味，添加可可脂調整流性等方法，終於拿捏出最平衡的比例。勇於挑戰的呂峻屹，做出來的產品除了讓人滿意，經驗值也竄升！「跟里仁配合以後慢慢發現，好吃不一定要用香料！」他說。

一路扶持 邁向永續的理想

為了支持本土作物，寶艦的「台灣茶巧克力」使用鐵觀音和凍頂烏龍，「茶韻繽紛生巧克力」採用烏龍茶、四季春和支持原住民的洛神，「米巧酥」則使用國產米。呂峻屹在尋找原料的過程中，得到里仁許多協助，為他節省不少時間成本。「有跟里仁配合的廠商，對里仁的標準都很清楚。不會花很多時間溝通後，

才發現某個成分不行。」

合作多年，里仁為寶艦提供穩定的訂單，也鼓勵新闢產品線。李美鈴還記得許秀春發現他們會做麵包，願意給機會嘗試。當時正值新冠疫情期間，巧克力訂單減少，所幸有了麵包訂單，讓員工有工作做，幫他們度過那段辛苦的時期。

因為如同朋友般的合作關係，母子倆會跟許秀春分享工作遇到的瓶頸，也傾吐二代共治因磨合帶來的苦水。李美鈴認為「里仁從採購到門市的人都很友善，遇到問題都是就事論事。」有一陣子她很喜歡親自送貨，雖然下了班很疲倦，但跟門市人員聊天對她來說是一種紓壓。此外，「里仁在意食品安全，是一間很有良心的公司，而且標價合理，體貼消費者。」最近她剛參加完里仁廠商交流會，很認同循環餐盒的理念，開始思考如何讓產品包裝更永續。她真心懇切的回應，也讓大家看見訂單在金錢之外，美好的人性互動和食品純淨的理念，如何為企業注入善的力量。

吃脆吃鬆、吃甜吃鹹皆適宜

自淤泥而出的 清甜有機蓮藕

IRice愛香米有機農場

2015年見父親年紀大了，鄭富賢便接手家裡的田地，從稻米開始著手進行友善耕作。某次參與市集，發現民眾對蓮藕的反應不錯，便逐漸轉以蓮藕為主力農產品，是在地少數以有機栽培蓮藕的農場。

無論燉湯或涼拌，蓮藕集爽脆和鬆軟於一身的口感，深受嗜吃者喜愛。嘉義民雄是國內最大的蓮藕產地，尤以牛斗山聞名，藕農鄭富賢是當地少數的有機戶，讓蓮藕在田間自然茁壯，孕育純淨的清甜風味，令人回味無窮。

文／高嘉聆·攝影／王士豪

清晨五點，晨光微明，身穿青蛙裝的鄭富賢跪伏在泥濘的水田，雙膝緩慢移動，熟練地順著蓮葉的葉柄向下摸索，在混濁不清的泥水中尋找蓮藕的蹤跡，直到他用水柱沖去周圍的土塊後，潔白無瑕的蓮藕才終於現身。



採藕在泥中伸手不見五指，全憑農夫的經驗和判斷。

採藕過程看似容易，實際可不簡單。由於蓮藕埋在泥中，採收時只能憑靠雙手的觸感，力道稍有差池，蓮藕可能會被挖斷，一旦泥水滲入蓮

藕孔隙、無法洗淨，這支蓮藕便報銷了。而且這樣跪著採收，通常持續至少四個小時，「如果在夏季的盛產期間，採藕更要趁早，不然到了七點，天氣就太熱了。」鄭富賢爽朗笑著說。與藕為伍如此辛苦，他從小就知道。

從排斥到接受 與藕為伍的人生

鄭富賢的父親種了一生的蓮藕，家中孩子從小常被拉去幫忙農務，「整個暑假幾乎泡在藕田，簡直成了我的童年陰影！」他打趣道，「沒想到多年後自己又回來種藕。」

隨著父親年事漸高，難以再負擔繁重的農務，於是鄭富賢接手了田地，意外發現自己越種越有心得。親手種植的作物結實纍纍所帶來





緻密的水霧可將蓮藕外層的泥土沖洗乾淨，又不傷表皮，避免蓮藕氧化變黑影響賣相。

的喜悅，逐漸在他心中發芽。起初，他在工作之餘斜槓農務，嘗試種植有機稻米，放假有空便與太太去市集擺攤。當時他觀察到不少攤位都在賣米，產品大同小異，「於是心中就萌生了種植不同作物的念頭。」他想到了從小最熟悉的蓮藕，便向父親討了一些藕苗，決定嘗試有機栽培。

「不噴農藥、不施肥料，怎麼可能會種得好？」父親的擔憂不是沒有道理。有機蓮藕最大挑戰來自蟲害，由於蓮藕生長必須仰賴蓮葉進行光合作用，累積養分，然而「頭號敵人」薊馬，特別喜愛吸食嫩葉的汁液，導致葉面萎縮枯黃，光合作用受阻，直接影響蓮藕生長。

種植有機蓮藕將近十年，鄭富賢嘗試了許多方式防治蟲害，「不過真正有效的解方尚在努力探索中。」他曾背著裝滿有機資材的大桶，走進水田噴灑，「但雙腳深陷在泥中，幾乎寸步難行。」後來，改用無人機噴灑苦楝油，試圖以油層包覆住薊馬，「但是噴得太少，薊馬照樣活躍，噴得太厚反而悶住蓮葉，烈日一曬，甚至會將蓮葉烤焦。」

適時適地適種原則 收穫清甜自然風味

他採取「適時、適地、適種」原則，順應自

然環境，避開夏季蟲害高峰，抓準時機，選在春季栽種、夏季採收。行有餘力，夏末會再栽種一批蓮藕，等待晚秋採收。而種植蓮藕的田也會與水稻輪作，避免單一作物過度消耗土地養分，同時減少病菌在土壤中滯留。透過輪作讓土地適度休息、恢復地力，使耕作更永續。

雖然有機栽培的蓮藕，個頭比慣行農法瘦小，但滋味卻絲毫不遜色，涼拌爽脆，燉湯鬆軟，而且散發自然清甜。不過，鄭富賢發現不少人其實對於料理蓮藕感到陌生。為此，他在市集擺攤時總會扛上一鍋煮好的蓮藕，提供顧客現場品嚐，彼此交流烹調訣竅，以實際行動推廣蓮藕的美味。

「每次聽到顧客說我們的蓮藕好吃，所有辛苦都值得了！」儘管有機種植的路充滿挑戰，鄭富賢始終堅守初心，相信友善耕作的理念。不僅能讓人們品嚐自然栽培的蓮藕風味，也為土地和後代留下豐盈的綠色希望。



蓮藕小知識

一條蓮藕有許多節，口感不盡相同。靠近側芽的前段，澱粉含量低，切片、刨絲與其他蔬菜一起拌炒，或以百香果汁和蜂蜜涼拌醃漬，都能保留爽脆口感。

蓮藕中段累積較多澱粉，適合燉湯或做冰糖蜜藕，以慢煮軟化，增添鬆綿口感；後段澱粉含量更高、纖維粗厚，可用來煮蓮藕茶。

蓮藕與空氣接觸容易氧化變黑，建議帶皮冷藏保存，約可維持一週。

從關心每一度用電做起 迎接排碳有價時代

「在綠電之前，我們應該做些什麼？」是王郡創立微思能源的初衷，利用精準且即時的數據找出「耗電元兇」，幫助用電大戶更有效率的節能省電，迎接「排碳有價」時代。

文／羅麗如 · 攝影／張家禎



微思能源碳資產管理「WISCAM」可以即時呈現各場域及設備的電力數據，從中找出耗電的主要原因。

仔細觀察每期收到的電費單，除了當期電費，右邊還有一行小字「本期碳排量」，這代表什麼意思？「台灣每生產出1度電，會產出0.494公斤的二氧化碳碳排量，相較歐洲的0.1公斤高出近5倍。」微思能源共同創辦人暨營運長王郡說明，而台灣當前仍以火力發電為主要發電方式，燃煤（42.24%）、燃氣（39.57%）的比例高達8成，是造成兩者差距的重要原因。

如今節能減碳已成為眾人齊呼的口號，企業推動綠能轉型也行之有年，成績單上的數字卻遠不如預期，王郡認為這就像「在不知

道身體為什麼不舒服的情況下要求醫生開處方箋。」在投入再生能源實現「創能」之前，我們應該要知道使用的電是否具有能源效率、是否有耗損、哪些設備最耗電、佔了總體用電量的幾分之幾等，有如為企業做「用電健檢」。

鑽入機房揪出耗電原兇 對症下藥才能有效節能

而解決問題的根源就在每個案場中的機房。微思能源從電力單線圖著手，了解主要

配電盤中每個迴路所相對應的設備，並在迴路上安裝感測設備，將電力數據導入「微思能源碳資產管理『WISCAM』」，即時監控個別場域與設備的用電度數、功率、功率因數、電流與三相電壓等，藉此找出能源熱點及可能的原因，才利於後續規劃相應的改善方案，例如加裝變頻器、電容器、穩壓器或是更換設備，「最後一步才是綠電。」王郡說。

站在配電盤前詳細解說的王郡，大學的主修其實是英文系及企業管理學系。對於新創深感興趣的他，畢業後隨即成立一間企業管理顧問公司，利用自身資料整理與簡報製作的整合能力，為不同領域的企業爭取政府補助。過程中他遇見日後微思能源的共同創辦人，並開始研究台灣的再生能源與能源產業。

碳收費時代來臨！ 電力監控讓數據說話

王郡意識到，在歐洲推行《歐盟碳邊境調整機制》(CBAM) 開始徵收碳關稅與碳稅、美國清潔競爭法案 (CCA) 試行上路的推波助瀾下，台灣也即將正式邁入「排碳有價」時代。環境部宣布針對用電大戶強制進行碳盤查，並徵收「碳費」，未來更可能從製造業擴及百貨業、量販業、電信業、交通業、

醫學中心以及大專院校等，企業如台積電也要求供應商提出每一個產品單位的碳排放數據，法規與市場趨勢讓節能減碳成為一項剛性需求，讓他看見這個產業的發展潛力。

「在看到實際的數字之前，大家其實都很难有感，這就是能源可視化的重要性。」

成立不到一年的微思能源，旗下的服務已獲得靜宜大學資訊學院與德大生技(股)兩間企業使用。微思能源採取SaaS(軟體即服務)的商業模式，在合約期間內會協助企業進行能源改善。「WISCAM是一個將能源可視化的系統整合平台，依照企業需求分類或增設感測設備、即時警示電力異常情況。」

從最初只是想要找到「吃電怪獸」，在過程中讀懂專業的電力數據，幫助企業找出預料之外的耗電問題，以及在實際進入不同場域為企業導入系統時，也能發現各種意想不到的應用場景，這些驚喜收穫為天性好奇的王郡帶來滿滿的成就感。未來，他期許微思能源能插旗台灣北中南東，至少各有一個指標場域，「微思能源碳資產管理『WISCAM』」也可以在節能之上，結合創能以及儲能，蛻變為全面的能源管理系統整合服務平台，延伸出更多的可能性，為企業創造能源效率的提升，實現節能同時減碳。



(左) 在導入WISCAM之前，微思能源需要進入每個場域的機房，了解廠房中的主要配電盤以及各個迴路所對應的電機設備。
(右) 微思能源從創辦人到員工年紀雖輕卻潛力十足，已與靜宜大學及德大生技(股)等多家企業與政府單位合作，後勢可期。

幸福迎新年 年節團聚好滋味

歡慶新年一定要有親朋好友相伴，
一桌好菜和美味零食是美好時光的重要佐料，
里仁精采年貨讓你好好款待重要的人。

文／編輯部 · 攝影／張家禎 · 圖／里仁

年 菜 精 選

里仁聯名檀島香港茶餐廳

A. 燒賣皇

主廚使用大成植蔬系列植物肉研發，加上玉米、香菇、枸杞等鮮蔬，呈現經典港式蔬食。燒賣皇用料天然扎實，吃來鮮香嫩彈飽滿。



A

B. 海鮮春捲

由主廚研發，獨家打造符合里仁客群的港式蔬食。海鮮春捲使用大成植蔬系列海鮮漿及里仁的好湯頭調味，外皮酥脆可口，內餡Q彈多汁。



B

C. 蜜汁叉燒酥

蜜汁叉燒酥是檀島餐廳有名的餐點，透過主廚細心研發符合里仁客群的蔬食版本，酥皮與餡料層次分明，口味鹹甜爽口。



C



年貨推薦



香芋脆片

使用台灣在地的整顆新鮮芋頭切成薄片，再加上鹽之花、薄鹽及糖粉等調味，是天然少添加的清甜酥脆好滋味，讓你一片接一片停不下來。



玫瑰覆盆莓牛軋糖

採用麥芽糖，加入友善栽種的乾燥玫瑰花瓣及覆盆莓粒，結合整顆飽滿的杏仁粒手工製作。煮糖時特別控制溫度，讓牛軋糖保持紮實的口感，香甜不膩，散發優雅的香氣。



豌豆脆片-岩燒海苔

鈺統食品將整顆豌豆清蒸壓扁後，搭配天然香料調味，完整保留了豌豆的營養，每份含8g蛋白質。

製作時全程零廢棄物，是全食物利用的代表產品。豌豆脆片包裝方便隨身攜帶，含高膳食纖維，吃起來鹹酥好涮嘴！



米巧酥禮盒

米巧酥採用純巧克力，搭配多種穀物，台灣米及堅果製作，更添加了豌豆蛋白，適合餽贈親朋好友，或健身後補充能量。

米巧酥有3個口味：草莓、芝麻、黑巧克力，吃起來口感香脆，是無添加的安心好零食。



海苔麻花捲

海苔麻花捲特地選用糙米、玉米、全麥、燕麥等4種穀物進行非油炸膨發，並採用天然蔬菜粉及海苔粉調味。海苔麻花捲天然安心，口感鹹甜酥脆。



帶領會員實現永續生活 里仁網站及APP更新升級！

文／編輯部 · 圖／里仁



為了陪伴水滴會員實現永續生活，里仁網站及APP進行更新升級！里仁新版網站的設計更活潑、操作介面更直觀，而且內容豐富。除了有主題導向的策展頁，還有產品推薦、會員體驗活動等資訊。網站上超過600篇的農友廠商故事，讓消費者可以了解到產品的理念和用心。蔬食食譜更是多達800篇，方便消費者料理蔬食輕鬆多變化。

新版APP特別推出「水滴任務」和「水滴點數」。在里仁門市和網購的消費，可以累積水滴點數；參加「水滴任務」，看農友和廠商的影片、故事文章，也可以獲得水滴點數。所累積的水滴點數，可參與抽獎或兌換各種優惠券等好康！

里仁期望新版網頁及APP可以成為水滴會員的永續生活最佳指南，一起創造並發掘生活中的美好！

農糧署致贈里仁感謝狀 肯定長期推動國產雜糧的用心

吃雜糧，就選台灣本土的最對味！里仁參與農糧署「國產雜糧整合行銷計畫」，以共好共生的理念，長期支持友善農耕、生態環保、自然健康，並協助弱勢小農發展本土農產。在11月14日的計畫成果記者會中，農糧署副署長黃昭興特別頒贈感謝狀，肯定里仁整合農友、食品廠及消費者的努力，為復興台灣雜糧做出顯著貢獻。

今年里仁新推出的兩款雜糧新品「紅豆紫米奶」和「高纖優蛋白黑豆豆皮」，是以台灣友善耕作的小農雜糧為原料，融合創新製程並符合循環經濟與永續減碳概念。「紅豆紫米奶」選用友善農法栽培的美濃紅豆，展現獨特風味，同時支持在地老農與環境保育。而「高纖優蛋白黑豆豆皮」則選用花蓮六星計畫的本土



黑豆，製作全程不產生豆渣，達到全食利用。

這次里仁參與農糧署「國產雜糧整合行銷計畫」，不僅與消費者共享健康與美味，更透過眾多社群平台的推廣，讓更多人看見國產雜糧的價值。

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

- ✗ 人工化學合成色素 / 香料 / 甜味劑
- ✗ 保色劑
- ✗ 防腐劑
- ✗ 漂白劑
- ✗ 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

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	雙連捷運店	02-2550-7291	
	大安區	大安通化店	02-2701-0869
		忠孝復興店	02-2711-9239
		金華麗水店	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
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
	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		誠食市集 ★	02-7730-1870
		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		南坎中山店	03-212-0569
		南坎忠孝店	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
		西屯中中店	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
	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	北區	台南和緯店	06-703-2802
		麻豆區	麻豆中正店
	佳里區	佳里文化店	06-723-8279
	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
		鳳山鳳柏店★	07-971-5748
		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。