

發行所：財團法人台北市瑠公農業產銷基金會
發行人：李宗興
編輯小組：阮明宗、張坤釗、陳如舜、孔繁慧、李積錦、曾淑莉、
汪明耀、李鳳美、林宗慶、許鈴蘭、李昭緣
執行編輯：吳敏芳
美術設計：蔡閣設計



國內郵資已付
台北郵局許可證
北台字第16174號
雜誌
中華郵政北台字第7170號
執照登記為雜誌交寄

瑠公

農業產銷會訊 92期

Liu-kung Agriculture Foundation

會址：100 台北市中正區忠孝東路一段10號
網址：www.liukung.org.tw 電子信箱：liukung@ms9.hinet.net

中華民國107年6月10日 發行
中華民國89年9月1日 創刊

※本刊圖文，未經同意不得轉載！

特色作物

一種深具發展潛力的植物

文／何振隆・行政院農業委員會林業試驗所

山胡椒

中國史書有記載香料之史跡，如：於《荀子·禮論》中有寫到「椒蘭芬芳，所以養鼻也。」、清朝方文《石臼訪韓元長》詩－「芳烈椒蘭氣，蒼寒栝栢姿。」……等，由此可見，古人已使用香料做為食物提味、療癒、香氛及健康等應用。

人類運用香料已有數千年的歷史，最早於古埃及時代，埃及法老在重要的宗教儀式中，藉由焚燒香脂來表達對神的敬意，會在不同的神像前燃燒並塗抹各種芳香油，期望給族人帶來健康。

臺灣四面環海，植物林相由熱帶伸展到寒帶，堪稱是天然物的化學研究寶庫。臺灣中低海拔森林中，樟科植物是臺灣原生闊葉樹林極常見的一群植物。山胡椒 (*Litsea cubeba* (Lour.) Persoon) 屬樟科 (Lauraceae) 木薑子屬 (*Litsea*)，為落葉小喬木或灌木。全球主要分布於東亞地區，包括：中國大陸江西、福建、湖北、四川及臺灣至印度，在臺灣大多分布於中部及東部一帶之海拔300–2,300公尺間的山坡地。葉片為長橢圓披針狀，全株具刺激性的薑辣香氣，果實為球形，有檸檬及薑的綜合所表現出來之香味。

山胡椒在原住民眼中是美麗的綠色珍珠，不僅將其應用於食品香料，以提升食物的風味，且亦稱其有治病效果，對於健康相當有助益，如：泰雅族人，稱山胡椒為「馬告」(Makaay)，意思為繁衍綿延不絕且充滿蓬勃生機。故泰雅族人常食用其葉、根及果實，於根部方面，可治療頭痛，於果實方面，有助消化、可當鹽的替代且可當香料去除腥味等功能。賽夏族人，則常在湯裡加上山胡椒的嫩葉，使其成為食品香料，或將果實搗碎泡水，作為解宿醉飲用。

山胡椒於中國為一藥用樹種，《中藥大辭典》即有介紹其性溫、味辛、微苦、氣香，其效用有：逐寒、鎮痛、健胃、消飽脹、解毒消腫等功效。《本草綱目》記載具有暖脾胃及止嘔吐噦^{〔註1〕}逆等功效。於《滇南本草》亦有記載可入脾腎二經，暖腰腎，而興陽道。

對於山胡椒各部位精油之成分及生物活性方面，經由我們研究團隊採摘新竹五峰及南投埔里地區的山胡椒為試驗樣本，以氣相層析儀及氣相層析質譜儀分析精油成分，得知葉子精油的主成分為桉葉精，果實精油主成分為香葉醛及橙花醛，花精油主成分為桉葉精，主幹精油主成分為檸檬烯、香茅醛及香茅醇，枝條精油主成分為桉葉精。再者，於生物活性方面，發現馬告果實精油，對於金黃色葡萄球菌、大腸桿菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌、克雷白氏肺炎菌等細菌及白色念珠菌、曲菌、



綠色珍珠－山胡椒

枝孢菌、球毛殼菌等真菌具有顯著的抑菌活性。另有文獻指出山胡椒精油對於植物病原菌亦可防治，如：茶樹和棉花黃萎病、茶葉紋葉枯病等。因此，馬告果實精油，具有極強之抗菌活性，可應用於清潔、抗菌及美容等產品開發。目前已開發有抗菌洗手乳、足跟乳液及抗菌紙等產品，已能防止院內傳染。

經實驗證實馬告果實精油具有非常強之抗發炎活性，其主要成分檸檬醛具有極強之抑制一氧化氮自由基生成的活性，對於細胞不會產生毒性，亦可對於細胞所產生之發炎蛋白物質，可明顯抑制，故為一極佳抗發炎活性化合物。再者，檸檬醛為以橙花醛和香葉醛等二種異構物形態存在，因此，我們純化出這兩種化合物，除了發現這兩種化合物均具有極優異抗發炎活性外，還進一步解開及證實這兩種化合物，在抗發炎活性細胞分子機制上所表現的差異性，可應用於開發優良的抗發炎保健醫療產品。由於現今所使用之抗發炎藥物，包括：類固醇抗發炎藥物、非類固醇抗發炎藥物及抗組織胺等三大類藥物，會使人們產生副作用。因此，目前醫藥界非常重視在天然物中尋找低副作用的抗發炎藥物。我們研究團隊利用抗發炎活性試驗來證實果實精油中之檸檬醛化合物，具極佳之抗發炎活性，且瞭解並解開橙花醛和香葉醛等二異構物在抗發炎活性機制差異。因此，未來馬告果實精油可更進一步發展成醫療保健用途的產品。

山胡椒是一種民俗植物，經由團隊的研究證實山胡椒整株都有其運用價值，實為山中的綠色珍珠。因其除了可以做為抗菌醫療產品材料外，還具有極佳的抗發炎活性。因此，這些具體的研究結果對未來山胡椒的開發及運用，有著重要意義。

〔註1〕噦(ㄌㄞˋ)：胃氣不順打嗝，有聲無物。

空白組-無添加精油
(菌絲4級生長)



40ppm精油抗菌紙
(無菌絲生長)



山胡椒果實精油抗菌紙之抗菌活性圖

山胡椒植株



文 | 林元麒 · 台北市瑠公農田水利會

都會型水利會的 永續經營與公益回饋

自民國105年10月起紛擾多時的水利會改制議題，在今(107)年1月17日「農田水利會組織通則」修正通過後暫告一段落。回顧這段期間，政府以都市型水利會灌溉功能萎縮及坐擁龐大資產為改制理由之一，刻意忽略本會亦曾歷經慘澹經營時期，以及多年來積極參與社會公益之事實。誠然，拜大台北地區都市化之賜，本會在財務上漸能自給自足，然伴隨而來的是灌溉面積大量減少，此時惟有多元化的發展，方能達成永續經營的目標。



協助臺北市政府
公共空間及圳溝水路綠美化成果



大豐抽水廠



於水利會事業轄區環境景觀改善
- 社子堤階綠美化

本業經營成果

♥ 開發社子蔬菜專業區

臺北市社子地區因土壤肥沃，易於耕種蔬菜，然地勢低窪，時常飽受淹水之苦。臺北市政府與本會於民國66年各出資新台幣1,000餘萬元，施設排水工程及噴灑灌溉，為本會增加209公頃之灌溉面積。

♥ 協助菁山實驗農場經營

民國72年臺北市政府邀請本會及台大農學院共同合作，重新規劃菁山實驗農場之苗圃功能，並興設了多棟溫室、工作站、展示站等，使得苗圃業務得順利推廣。

♥ 推動國際交流

本會為拓展國際視野，分別於民國82年及91年與日本國千葉縣市原市五井連合土地改良區及茨城縣取手市岡堰土地改良區締結為姊妹會，藉由定期的互訪，交流彼此的灌溉技術及經營理念。

♥ 推動旱作灌溉

本會自民國78年起，針對新北市新店、深坑、坪林、石碇等區及臺北市文山、信義區輔導轄區內農民施設管路灌溉末端系統。此外，自民國90年起每年均編列新台幣1,000萬元配合行政院農業委員會擴大辦理全臺旱作灌溉推廣計畫(100年起增至新台幣1,200萬元)。民國106年，本會購置臺南市大內區農地，無償交由臺灣嘉南農田水利會灌溉推廣中心作為實驗農場，以供研發新灌溉設備與技術之用。

♥ 建置農業灌溉示範區

民國88年，本會擇定新北市坪林區設置坪林茶園灌溉示範區，作為推廣旱作灌溉之觀摩教學據點。此外，本會與金門縣政府及金門縣農會合作，選定金沙鎮官嶼劃段25公頃土地作為管路灌溉示範區，擬以榮湖污水廠放流水加以淨化再利用，並興建農塘調蓄灌溉用水配合田間管路灌溉系統。此工程總經費計新台幣6,000餘萬元，於今(107)年2月8日動土開工。

投入社會的公益事蹟

♥ 捐地興學

民國67年本會捐出中陂原址約五千餘坪土地供臺北市立瑠公國民中學設立之需，於民國69年起開始招生。

♥ 捐助、成立各財團法人

1. 財團法人農業工程研究中心

民國59年國內農業學者、專家積極籌設一農業工程研究之民間機構，以增進農業生產與繁榮農業經濟，本會捐助新台幣250萬元共襄盛舉。

2. 財團法人台北市中正獎學基金會

民國64年7月臺北市各界決定成立財團法人台北市中正獎學基金會，本會捐獻新台幣1,000萬元，激勵清寒及績優學子奮發向學。

3. 財團法人台北病理中心

民國73年本會捐助新台幣2億元，配合臺北市政府成立財團法人台北病理中心。民國97年更名為「醫療財團法人病理發展基金會」，下設「台北病理中心」。

4. 財團法人中正農業科技社會公益基金會

民國73年4月本會捐助新台幣3億元成立財團法人中正農業科技社會公益基金會，以農業科技研究與從事社會慈善公益活動為宗旨。

5. 財團法人台北市瑠公農業產銷基金會

民國74年本會捐助新台幣2億元成立財團法人台北市瑠公農業產銷基金會，輔導農產品之生產銷售、市場供需調節、生態保護、農藥教育使用等。



火龍果旱灌設施



社子噴灌設施

6. 財團法人警察學術研究基金會

為響應前中央警官學校校長顏世錫所發起籌募成立警察學術研究基金會，本會於民國78年6月捐助新台幣500萬元，作為該會基金。

7. 財團法人郭錫瑠先生文教基金會

民國79年6月，本會捐助新台幣1,000萬元成立財團法人郭錫瑠先生文教基金會，獎勵莘莘學子及推廣項文化交流與社教活動。

8. 財團法人台北市錫瑠環境綠化基金會

民國81年6月，本會捐助新台幣5億元成立財團法人台北市錫瑠環境綠化基金會，多年來扮演臺北綠化尖兵，貢獻良多。

9. 財團法人農業科技研究院

民國102年10月，本會及七星水利會為配合行政院農業委員會設立財團法人農業科技研究院，分別捐助新台幣3,000萬元，以推動農業科技創新研發與產業化發展。

10. 郭錫瑠農田水利教育中心

為推動各項農田水利教育訓練，藉以提升從業人員專業素養，本會捐助新台幣1,400萬元，於106年1月與財團法人台灣水資源與農業研究院教育基金會簽署合作協議，共同設立郭錫瑠農田水利教育中心。

♥ 重大災變援助

1. 民國88年921大地震：捐助新台幣5,000萬元。
2. 民國90年桃芝風災：捐助新台幣100萬元。
3. 民國92年嚴重急性呼吸道症候群(SARS)大流行：捐助新台幣5,000萬元。
4. 民國98年莫拉克風災：捐助新台幣1,000萬元，員工亦響應捐出一日所得。
5. 民國100年日本311大地震：捐助日幣2,000萬元。
6. 民國105年美濃大地震(台南冠大大樓倒塌)：捐助新台幣30萬元。
7. 今(107)年2月花蓮大地震：捐助新台幣300萬元。

以上所述，均為社會各界有目共睹之事實。政府無視長久以來各地水利組織運行慣例及其特殊歷史、地理條件，強推改制修法，本會除表達強烈遺憾立場外，另以此文簡敘本會歷年重要事蹟，昭示於眾。

▶▶ 節錄自台北市瑠公農田水利會106年報

產品介紹

農場主人黃王杰自農校畢業就在桃園電子通訊公司任職，因家中長輩生病回到宜蘭一樣從事電子相關工作。之後因公司需外派大陸，擔心與臺灣社會脫節，幾經考量最後選擇離開。農場在民國83年成立，當時大家對有機的概念不是很清楚，所生產的蔬菜沒有基本客源，由沿街叫賣，標榜無農藥開始，直到現在宅配到府、奠定穩定客源。並於民國85年正式通過MOA（國際美育自然生態基金會）驗證。

山苦瓜在大家的印象中都是苦味的，不管是小顆粒或長條形的，但近十年來經由試驗單位不斷的研發改良，尤其是花蓮區改良場全中和老師全心投入新品種的開發研究，成就了不少所謂機能性的山苦瓜品系，並配合部分學者做了成分分析，證實了一些對人體需求的正面事實，造就目前市場的熱烈需求，各種大的、小的、長的、圓的、綠的、白的新品種紛紛上市並獲得消費者青睞。

《本草綱目》中記載，苦瓜有苦寒、無毒、除邪熱、解勞乏、清心明目等功效。現代醫學也有許多研究發現，山苦瓜具有醫療效果，因此以前較不為大家接受的「山苦瓜」，現在成為市場上炙手可熱的蔬菜。山苦瓜除了鮮果，市面上也紛紛推出系列商品有茶包、膠囊、錠劑、飲料甚至面膜等加工產品。綠園有機農場以有機方式耕種，生產的山苦瓜，果形美，口感好，新鮮果品適合作沙拉、清炒、煮湯、或者打果汁等等。加工而成的山苦瓜茶，在炎熱夏天喝來特別清涼消暑，誠摯的推薦，此時正是賞鮮的最佳時間。



APEC農業專家參訪



於臺北希望廣場農夫市集展售

► 山苦瓜茶之開發及推廣歷程

時 間	發 展 過 程
2008	源自花蓮區改良場全中和老師開發的山苦瓜1、2號果實及加工品，提出技轉，經由洽談後嘗試種植。
2009~2010	分別試種山苦瓜1.2.3.4.5號，最後評選2號為技轉標的。
2010	與宜蘭大學吳柏青副校長洽談開發山苦瓜茶包裝事宜，並將果、藤、葉切碎反覆測試成分比例及乾燥溫度。
2011	山苦瓜茶包之配方及包裝設計定案。
2012	首批山苦瓜茶包製作完成，同年4月11日外交帶領APEC農業專家蒞臨農場參觀，也在5月份由江碧華議員帶領前往新加坡參展推廣山苦瓜茶。
2013	取得臺灣寶島有機發展協會的有機農糧產品有機加工及分裝流通驗證，技轉花蓮2號山苦瓜的品種權。
2014	前往沖繩取經，參觀苦瓜館（愛之味分解茶供應商）及拜會農試所，聽取專家分享培育及改良品種的過程。
迄今	為更了解山苦瓜市場，吳柏青副校長每次出國考察或國內出差，經常收集相關產品做比較及檢討優劣。



綠園有機農場



山 苦 瓜 茶

文—黃王杰·綠園有機農場

產業特搜

溪 州

文 | 林宗慶

胭脂芭樂

芭 樂

〔中文名〕番石榴

〔英文名〕Guava

〔學 名〕*Psidium guajava*

屬於桃金娘科 (Myrtaceae) 植物，植株為常綠多年生灌木，原產於中南美洲。

芭樂(番石榴)中的「番」有外來的意思，番石榴因為果實多籽，似石榴果實而得名「番石榴」。芭樂引進台灣已超過300年的歷史，目前臺灣常見的芭樂品種計有：土芭樂、泰國芭樂、水晶芭樂、宜蘭白芭樂、二十世紀芭樂、無籽芭樂、珍珠芭樂、帝王芭樂、胭脂芭樂…等等，而產地則集中在彰化、南投、嘉義、臺南、高雄及宜蘭等縣市。

彰化縣溪州鄉種植芭樂歷史約50年，溪州鄉緊鄰濁水河流域，濁水溪的水質混濁攜帶大量泥沙，當沙土沉積與當地土質結合後，就變成排水性優良又肥沃的土壤；在得天獨厚之肥沃土壤、水源充沛及氣候宜人的優越條件，栽培生產的芭樂品質相當優異。

溪洲地區栽培胭脂芭樂較為知名者為張龍潭先生，原本是貨運司機，常要開車南北奔波、既勞碌



展售會



圓山花博的農民市集



胭脂芭樂果實

又危險，且體恤家中雙親年邁，於2000年和哥哥同時返鄉接手芭樂園，迄今已有18年的栽培經歷。果園原種植珍珠及世紀芭樂，自返鄉管理芭樂園後，便摸索改良育種，於2010年時開始著手改良臺灣原生種土芭樂，歷經8年的努力後成功培育出「胭脂芭樂」，果肉呈粉紅色，常讓消費者為之驚艷，其果實大、賣相好、甜度高(甜度可達13~14度)且口感佳，在市場有超高買氣及廣受好評，也吸引蔡總統南下參觀果園。

在果樹的栽培自有其一套管理方式，除施用農場自製有機質堆肥，還使用天然的資材取代化學農藥；利用栽培管理加大植株間距，讓果樹日照充足、增加枝條通風等物理防治，減少病害發生的機率。如此友善耕作不施化學農藥除能確保產品的安全外，所種植出來的芭樂，甜度、脆度更具特有的口感，園主為讓大臺北地區消費者能品嚐到優質美味的胭脂芭樂，經常在「圓山花博的農民市集」參加展售。



彰化縣溪州鄉胭脂芭樂園



胭脂芭樂果園採收

活動快訊1

貓空茶一夏

木柵貓空是臺灣重要的鐵觀音茶產地。夏季不妨走一趟茶鄉巡禮，透過茶師專業的解說認識茶產業、體驗製茶、品茶及茶藝教學等內容。

時 間	活 動 內 容
08:40	▶捷運動物園站2號出入口集合
09:00~10:00	搭貓纜至指南宮站
10:10~10:30	▶指南宮站-草湳(搭左線遊園公車)
10:30~13:30	▶威叔茶莊-介紹茶產業 午餐-茶飯盒 ▶體驗製茶工序-攪拌·殺青·揉捻(每人可帶回半成品)
13:30~14:50	▶虎鼻獅活動(品茶)
15:00~16:00	▶茶藝教學
16:00~	賦歸(搭棕15公車至捷運動物園站)

●活動費用：每人1,000元。
(含貓纜單程票、午餐茶飯盒、茶體驗活動、100萬旅平險及帶回自製半成品茶)

●報名電話：02-2394-5029 ext: 31、30 吳小姐或許小姐
(洽詢時間 / 上午9:00-12:00或下午14:00-17:00)

●報名方式：1、活動預定二梯次，每梯次最少20人，未滿將取消或合併。
2、參加者，請先電話確認、報名→三天內，將報名資料及劃撥收據傳真至2392-0974。(劃撥單註明主題、參加者姓名及日期)
3、報名繳費後，概不受理退費；活動通知單於活動前一週寄出。

貓 空 茶 一 夏 【 報 名 表 】

姓 名	會 員 編 號	性 別	☐ 男 ☐ 女
出生年月日	年 月 日	身分證字號	
聯絡電話	(日) _ _ _ _ _ (手機) _ _ _ _ _		
活動通知方式(擇一)	☐ 郵寄地址： ☐ ☐ ☐ ☐ 電子信箱：		
參加梯次(擇一)	☐ 第一梯次：107年8月7日(週二) ☐ 第二梯次：107年8月9日(週四)		
郵政劃撥：19454231	戶 名：財團法人台北市瑠公農業產銷基金會		

◎注意事項：如遇天候因素無法成行或貓纜不可預期停駛，主辦單位將告知取消活動或以棕15公車替代，學員不得異議。

與蛙共鳴.....

有機包種茶，春採上市!

清明節氣過後，臺灣北部茶山—新北坪林、北市文山區，進入春茶採收的農忙時節。「北包種、南烏龍」響噹噹的名號，不用多加贅言，都是如數家珍的特色茶首選。

喝茶除了講究「山頭氣」，愈來愈多的愛茶人士，鍾情有機茶的純淨與自然。財團法人台北市瑠公農業產銷基金會邀請重量級的評茶大師陳國任博士，擔任「2018有機包種茶分級評選會」的主審，總點數37點，總計15位茶農參賽，經專家評選後，以3隻、2隻、1隻樹蛙來區隔品質的三個分級，搭配專屬包裝，嚴選好茶上市。

茶 類	級 別	分級區隔	2兩 / 75公克	大宗採購折扣
有機包種茶	第一級	3隻樹蛙	850元	採購金額 超過1萬元 8折至85折
	第二級	2隻樹蛙	600元	
	第三級	1隻樹蛙	400元	

好茶可遇而不可求，因為今年氣候條件配合得當，茶葉品質比往年來得更優，愛茶的你，別錯失這一季的嘗鮮，首度公開對外的有機分級評選茶，絕對值得您下單採購，送禮自用兩相宜。

有機分級評選茶
網頁連結

有 機 包 種 茶 【 訂 購 單 】

訂 購 人			
郵寄地址	☐ ☐ ☐		
聯絡電話	(日) _ _ _ _ _ (手機) _ _ _ _ _		
訂購數量	☐ 第一級 850元 × 罐 = \$ ☐ 第二級 600元 × 罐 = \$ ☐ 第三級 400元 × 罐 = \$	總金額：\$	元
聯絡窗口	0910-415-115 余三和 班長 0952-600-268 陳陸合 班長		

活動快訊2

小豆苗 農業共識營

~放暑假了，
您想讓孩子體驗「寓教于樂」的農業知性活動嗎？
以我們的用心，誠摯地邀請您的孩童參與活動~

●參加對象：小學4~6年級(每梯次36人，額滿為止)

●活動目的：讓學齡孩童透過活動設計的初體驗，培養對農業及「食安」的正確認知，並且為暑假添充滿知性的快樂回憶。

●活動日期：第一梯次：107年7月4、5日(週三、四)
第二梯次：107年7月17、18日(週二、三)

●活動費用：新台幣2,500元(含DIY及蔬食午餐)。

●報名方式：即日起至6月22日止(採親自報名方式)，如人數不足一梯次時，採取消或合併辦理。(1.如遇颱風得以延期辦理。2.經完成報名繳費後，概不受理退費。)

●報名地點：台北市忠孝東路一段10號1樓(週一至週五9:00-12:00及14:00-17:00)

●活動內容：

時 間	第一天	時 間	第二天
08:30~09:00	報 到	08:30~09:00	健康操
09:00~09:30	相見歡	09:00~10:00	出發前往蘆竹
09:30~09:40	休 息	10:00~12:00	源鮮智慧農場
09:40~11:00	源來如此	12:00~13:30	午餐蔬食簡餐
11:00~12:00	你吃對食物了嗎?	13:30~14:30	出發前往新店
12:00~13:00	午餐·休息	14:30~15:30	本會農藥檢驗中心參觀
13:00~14:30	認識4章1Q	15:30~16:00	返回本會
14:30~14:40	休 息	16:00~16:40	團體照
14:40~16:00	農業桌遊	16:40	活動結束
16:00	賦 歸		

鮮採 綠竹筍 搶·鮮·上·市·囉!

▶臺北市士林區農會活力生活館
TEL: 02-2882-8959 (ext: 602)

▶新北市八里區農會供銷部
TEL: 02-8630-2579

鮮米急送 開始預購~

從插秧起，就開始期待的有機米，現在終於要收成了。歷經年初多次寒害，依然堅持著活下來，結成粒粒飽滿的稻穗。讓我們一起品嚐這一季的鮮米。

稻作從收割、烘乾、碾米到成品，三天產地配送到府。

銀川有機米【鮮米急送】預 購

贈 品	凡購買兩份 (不限2包入/3包入)	即送1盒(口味任選) ☐ 南瓜易煮粥 ☐ 菠菜易煮粥 ☐ 糙米鬆餅粉
預 購 價	▶2包入 / 800元	▶3包入 / 1,000元 (每包皆為2公斤裝)
訂購品項	☐ 白米 2包入 份 ☐ 糙米 2包入 份 ☐ 3包入 份	☐ 糙米 2包入 份 ☐ 3包入 份
100元加購	☐ 銀川十穀健康糧一包 (市價170元·※每份限購1包)	
總 金 額		
訂 購 人		
聯絡電話	(日) _ _ _ _ _ (手機) _ _ _ _ _	
送貨地址	☐ ☐ ☐	
到貨日期(請勾選)	☐ 6/20(三) ☐ 6/27(三) ☐ 7/04(三) ☐ 7/11(三)	
配送時段	☐ 9~12時 ☐ 12~17時	

1. 預購日期：即日起至7月9日止。
2. 收款方式：宅配到府收款。
3. 到貨變更：配合出貨限制，如您所訂日期貨物已滿，我們將另外通知變更到貨日期。
4. 訂單確認：0800-010-089 · 03-842-2095 FAX: 03-842-2185
5. 運 費：本島內含，離島運費另外計算(歡迎來電諮詢)。