

里仁 20  
週年特刊

2018



利他 讓世界更美好



# Contents

## 目次

### 發心

- 02 從一顆慈悲的心出發 上日下常老和尚
- 03 「誠信、互助、感恩」里仁核心價值

### 堅持

- 06 利他，讓世界更美好！
- 08 誠信共購 零到二十的第一哩路
- 11 用護持精神，守護彼此善心的苗芽！
- 14 一起當農友最堅實的後盾
- 18 上架規範與評鑑制度 確保好食、好物、好安心
- 22 少或無添加配方 100分的挑戰
- 26 農產加工 與時間賽跑的惜食任務
- 30 「里仁限定」的好東西
- 32 「有你一定有我 有我一定有你」的夥伴關係
- 34 重新定義通路價值 帶動產銷消的良善循環

- 36 綠色保育 為田間動物留生機
- 38 推動淨塑行動 用愛環抱海洋
- 40 以訂單協助弱勢自立
- 41 消費做公益 里仁卡刷出最大的紅利
- 42 深耕社區 找回街頭巷尾的信任

### 足跡

- 44 里仁大事紀
- 46 里仁經典商品



里仁20週年  
了解更多

# 感恩有您！ 才有今日的里仁



從一顆慈悲的心出發！里仁公司萌芽於日常老和尚悲愍眾生的慈心。回顧這20年，雖然萬千挑戰，但因為有農友、廠商及消費者的互挺支持，讓里仁得以成長茁壯，一路走來歡喜感恩。

約莫20年前，有機耕作曾經只是勉強的想像，沒有人知道有機這條路該怎麼走。感恩農友發心不施農藥化肥的耕作，願意與自然生態共存共榮。里仁從旁陪伴，並號召一群志同道合的消費者共同來關心土地與食物，讓大地漸漸恢復元氣。

為了珍惜未施農藥化肥的盛產蔬果，里仁投入「少或無添加」的加工領域，攜手廠商突破業界慣例及技術瓶頸，開發出各種自然平實的食品、用品及有機棉品。感恩廠商不以成本投入或製程難易為優先考量，願意追求食物真味及友善環境的理想。照顧消費者健康的同時，也光復了土地與海洋！

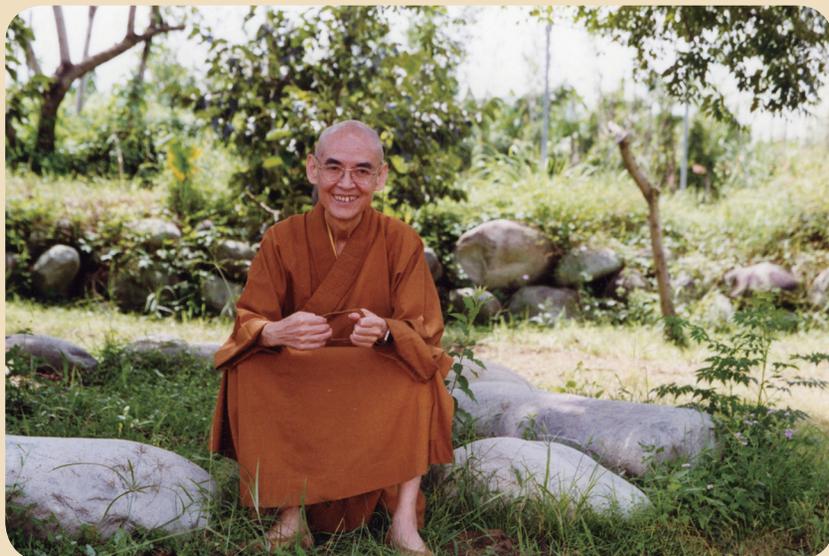
更要禮敬消費者，讓里仁顛覆一般商業買賣的對價關係，重塑通路價值。在生產者、銷售者及消費者的合作下，將保育、淨塑、護樹等倡議化為行動，一步步降低對地球的衝擊。消費者實質購買的相挺，讓我們知道：這條路可以走下去！每一回面對世俗價值的挑戰，我們始終堅信「誠信、互助、感恩」是攜手突破的關鍵能量。每一個人內在的善意，因此而凝聚、擴大。里仁這個社會企業，是你我的心實驗，感謝大家共同驗證了台灣社會成就「善循環」的能力。

有理念，才能堅持走這條路！守護土地與自然的使命，沒有終點。懇請您持續支持，用善意與良心，讓台灣這片土地更美好！



里仁總經理

李妙玲



# 從一顆慈悲的心出發 上日下常老和尚

為 什麼專志修行的出家人，會投入有機農業的推廣？

二十多年前，日常老和尚南來北往弘法，途中經常看見田間動物傷亡，而感到極度不忍。有次，老和尚聽到弟子述說：為了測試一種防治柑橘樹線蟲的農藥，在果樹四周撒下極少的農藥粉末。沒想到隔天看到園中有一條大蟒蛇及山貓般大的山老鼠死在一旁。大蟒蛇追逐山老鼠，只因爬過灑了農藥的地，就馬上斃命。老和尚聽到後傷心非常，久久無法言語。老和尚憂心「如果繼續使用農藥與化肥，人類的未來將難逃毒死、餓死、戰死的命運。」

「師父關心的不僅是人，也關心動物的生存權，以及整個環境生態。」跟隨老和尚學法28年的慈心基金會董事長賴錫源說。此後，老和尚逐步澆灌弟子有機護生、光復大地、淨化人心的理念。1997年，追隨老和尚學習的弟子們銜命陸續成立福智文教基金會、慈心有機農業發展基金會，以及重要的產銷後盾「里仁」，打造讓農民無後顧之憂、消費者健康、友善環境生態的有機之路。

「一開始所有人都說不可能，沒有人看好。」賴錫源回憶，當時有個朋友還以自身二年慘賠三千萬的經驗來勸退老和尚，千萬別開有機店。老和尚卻說：「正因為別人不願意做、沒人做，而這是應該做、有意義的事情，我們才更應該去做。」

從一顆慈悲的心出發，里仁正是老和尚不畏艱難、堅持利益眾生的「利生事業」！

# 誠信、互助、感恩 里仁核心價值

我們共同依賴存活的這個社會，有你、有我、有生物、有山河大地。如果一切只從「自我利益」出發，將衍生許多難以承受的後果。為了追求眼前的最大產值，出現了便宜行事的生產運作；為了賺取自身最佳利益，商人回頭壓低成本，漠視品質與聲譽；而CP值取向的消費追求，形成劣幣逐良幣的惡性循環。

「師父在二十幾年前就常常說，現在的社會一天賣得了十石假，十天賣不了一石真。」賴錫源一直記得那趟美國行，日常老和尚帶著他走訪美國最大有機超市，看著貨架上的商品說：「你看，每項產品的成分都標示得清清楚楚，這就是誠信。」

老和尚也說：「利他才是最大的自利。」看起來好像都為別人忙，其實受益最大的，一定是自己。而互助利他的對象，可以是人、可以是動物、可以是大地上所有的生命。

因此，里仁自許是一座橋梁，讓生產者、銷售者與消費者彼此間誠信對待、扶持互助。那麼，農夫願意一步一腳印地照顧作物與動物；廠商願意把消費者都當作家人，自己敢吃的才做給別人吃；消費者願意以實質的消費，給予廠商農友最真實的支持。你我就是生命共同體，彼此感恩相挺，可以點亮群策群力、真心互助的良善循環，成就一個健康和樂的大同世界！





日常老和尚說：

「只要同心同願，  
我們就可以做得到。」





## 利他，讓世界更美好！

1995年6月，里仁的前身「誠信共購」成形，在現今福智台北學苑8樓的小角落，推廣無農藥化肥蔬果。1998年1月，里仁公司正式成立。當時可能沒有人想像得到20年後的今天，里仁可以拓展達132家門市，且跨足五個國家設經銷點，供應多樣化有機時蔬、琳琅滿目的少或無添加食品與用品。滿足消費者的健康需求之外，更重要的是，能為環境永續盡一分心力。

### 開路 走一條沒有人走過的路

台灣農地長期以慣行農法耕作，導致土地酸化、生態失衡，影響環境與人體健康。大地孕育萬物，健康的土地才能培植出清淨營養的食物。推廣無農藥化肥的友善農耕，讓人類與大地萬物能和平共榮，促成生態多樣性及人體健康，成為慈心與里仁的重要使命。

然而20年前，沒有人知道「有機農業」該怎麼做。供應里仁有機蔬果的農場，能夠成長到今日超過300戶的規模，靠的是一群堅持「傻瓜精神」的人。

傻瓜被人譏笑，因為是做著徒勞無功或看

不到利益回報的事。但如今回顧，里仁其實並不傻！因為一開始就知道推動有機農業的努力，是為了眾人的健康與後代子孫的永續淨土。「利他」與「互助」的共同理念，讓里仁與一群志同道合的農友，在摸索中前行，克服種種挑戰，讓有機耕作成為可能，並產出品質優、產量足的有機蔬果。

### 成長 守護食安、深耕社區

有機耕作漸上軌道，但看天吃飯的農業產出實難掌握。為了珍惜盛產的有機蔬果，里仁跨入食品加工領域。得來不易的有機蔬果要加工，當然要保留真實原味。秉持「少或無化學添加物」的原則，里仁逐步建構了專屬的加工食品規範，及結合第三方專業的客觀評鑑，就是為了守護消費者的健康與生產者的商譽。

里仁逐步串起的飲食產業鏈，從陪伴上游有機農友開始，協助加工廠開發產品、建構原物料供應鏈，帶動廠商自主管理；並教育消費者正確的消費觀念，建立三方互信關係，重新定義了通路的社會價值。廣獲大眾肯定



- 1 農友彎著腰向大地表達謙卑，投入有機耕作是為了眾人的健康與後代子孫的永續淨土。
- 2.3 感恩消費者的支持，里仁門市遍佈全台，期望成為照顧社區居民身心靈的好鄰居。
- 4 塑膠垃圾造成海洋生態的巨大負擔，里仁號召廠商共同減塑，更需要您的支持！

支持的里仁商店，遍佈各地縣市，期望以深耕社區的方式，成為照顧社區居民身心靈的好鄰居。

### 觸發 擴大共好的漣漪

除了專注有機耕作與少或無添加商品的發展，以社會企業自許的里仁更擴大利他共好範圍，將「保育、護樹、淨塑」等倡議，透過通路力量，帶動消費者具體實踐。與慈心基金會共同推動的「綠色保育」專案，目前已涵蓋保育動物及棲地營造，吸引超過200位農友將田區打造成小動物們的安心樂土。

此外，有鑑於塑膠垃圾造成海洋生態的巨大負擔，里仁號召廠商一起來減塑。在生鮮蔬果、食品、用品及織品等四大類商品，尋找可行的替代包材。截至2017年底的努力，可減省的塑膠包材預估一年高達540萬個。

### 明日 朝「台灣有機島」邁進

累積20年的經驗，里仁期望能與其他產業夥伴共同分享。因此，透過異業合作，在全家便利商店推出品牌專櫃；與宏亞、乖乖、

桂冠等品牌共同研發無添加的蔬食產品。也帶著合作廠商走向國際，藉由參展與參訪，展現台灣好物的實力。

從沒人看好到成為台灣最大有機通路，里仁得以在台灣站穩腳步並跨步海外，仰賴的是台灣農民、廠商及消費者的善念善舉。未來，里仁將持續落實生態與環保理念，積極進行多方合作，共同實現「台灣有機島」的願景。🌱



2016年「素食博覽展」，里仁邀集33家廠商打造「誠食互助匯」主題館，分享上百項的天然好食。

一群人為了利他，以傻瓜精神不斷突破的歷程。

# 誠信共購 零到二十的第一哩路



「誠信共購」商店採取自助找錢的誠信精神，錢筒裡的錢，永遠只會多不會少。

**這**是一個透過眾人力量，開展有機產業、成就利他的故事。

從鋼鐵業退休的賴錫源，在一次隨著日常老和尚訪美的機會，參觀了美國第一大有機通路。老和尚說：「這裡的有機食物這麼多、這麼好，而且誠實地標示。但這些食物是給有錢人吃的，我們要做的，是讓更多人享用健康天然的食物。」這一席話啟發了賴錫源推展有機的意願，也形塑了日後里仁的經營方向。

賴錫源笑著說：「當時也不知是哪來的勇氣，明明沒賣過吃的，卻跟師父說：我覺得我們在台灣也可以做。」老和尚看著賴錫源，微笑說：「好！只要同心同願，我們就可以

做得到。」就這樣，開啟了里仁的前身「誠信共購」。

## 克難小舖 善心利他的發源地

最初跟著老和尚學佛的學員，沒有人真正了解什麼是有機，也不知道該怎麼做。四處探尋後，他們發現很多農友會將農地分為大小二塊，大塊田種植要賣的經濟作物，小塊田就種自己要吃而沒有噴農藥的菜。「既然小塊田是農友自己要吃的菜，不如就從這裡開始吧！」

有了想法，就決定開始運作，因此租下台北一棟大樓的八樓，成立了法人事業。那時八樓不到40坪的空間裡，擠進了學員教室、

妙慧托兒、圓音出版、百緣文物、法味餐廳，以及推廣無農藥化肥蔬果的「誠信共購」。

### 第一把菜 啟動有機蔬果的支持網絡

「誠信共購」的第一把有機菜，是搭著客運從東勢來到台北的。客運抵達建國北路後，再由盧嘉東騎著野狼125把菜載回南京東路辦公室。當時負責法味餐廳的林小娟說，「菜被擺放在客運底層行李箱的位置，一路上被悶著幾乎都乾枯了。收到菜的第一件事就是開冷氣，把菜拿出來攤開。我們的冷氣不是給人吹的，是給菜吹涼用的。」

當時負責「誠信共購」的侯寶祝回憶，「葉菜很容易失水，因此必須在學員下課前十分鐘，才把菜從冰箱中取出擺放在架上讓人家買。沒賣完的菜，再放回冰箱冷藏。」牆上貼著農產品的分級說明，推廣誠信分級概念，這是里仁堅持有機蔬果誠信評鑑的雛形。

最初的「誠信共購」樣貌，其實就只是櫃台後一面牆上簡單釘的幾層角鋼架和二張長條桌。桌上擺著用草繩綁著的裸蔬菜，根莖類則用塑膠桶裝著。蔬菜的旁邊放著一個錢

筒，買菜的學員自己投錢、自助找錢，完全秉持誠信精神。而錢筒裡的錢，永遠只會多不會少。

之後，各地陸續找到農友願意種植有機農作物，菜也被分送到各區的學員教室。學員們熱心地主動開車載菜、分裝分送，也號召親友買菜支持，心裡想著「有機菜能種出來，實在不容易！」因此，即使當時有機蔬果不好看、菜蟲多、口感欠佳，仍然支持到底，滿心珍惜！

### 第一個商品 奠定只賣好東西的原則

基於「讓大家都用上好東西」的原則，誠信共購在眾人的建議下開始尋找天然健康的產品。於是，學員自製的檸檬醋、成分單純的傳統食物糙米兒、阿嬤級的洗潔劑苦茶粉、陳稼莊桑椹汁等陸續出現在貨架上。

各地也有學員投入真味食物的製作，摸索學習做出沒有防腐劑與化學添加物的包子、饅頭、麵包、麵條等。碩士鍾許世坤、香雪豆漿郭志成、大順店蔡玉玲、澄明店張振源、良心小品鄭色緞、妙淨包子許慶芳等人都是



最初的「誠信共購」商店樣貌，就是牆面簡單釘上的角鋼架和兩條長條桌，擺上用草繩綁著的裸蔬菜。



「誠信共購」的第一把菜，是盧嘉東騎著摩托車，將從東勢坐客運來的菜載回南京東路辦公室。



市面上的清淨商品不多，各地學員也開始投入真味食物的製作，例如製作沒有防腐劑和化學添加物的包子（左圖）。早期在貨架上僅可見寥寥可數的品項（右圖）。

早期率先投入的勇士們。

市場上現成的清淨商品不多，於是里仁四處尋找真食物，探詢與廠商客製合作的可能性。守護著古法技藝，少量製作只外銷日本的永盛純米米粉，是里仁喜出望外的好食發現。原本只做昆布批發生意的新藻，在開發人員苦苦央求下，以手工包裝幾十包海帶紫菜給這群追求食物本味的消費者。而衛生環境受到肯定的弘陽，因為有小型炒鍋設備，也在里仁的一再拜託下，首度嘗試了不加肉精粉、香料與人工調味料的素鬆。

堅持沒有人工添加物的原則，卻無法承諾合乎生產批量的訂單，清淨產品的開發路走得異常艱辛。但是，「只賣好東西」的原則卻沒有因此而絲毫動搖。

### 第一間門市 規模雖小 心志遠大

經過幾年努力，「誠信共購」已經成為福智學員支持有機農業、認同天然健康理念的重要運作機制。

隨著投入有機耕作的農友日益增多，光是附屬在學員教室的幾個「誠信共購」貨架，已經無法及時消化產量愈來愈大的有機蔬果。有人拋出了「開設門市、對外營業」的主意。這個想法在內部經過多番討論，眾人難以達成共識。

想要維持「誠信共購」的一方，認為內部欠缺零售經營的專業，大家應該把重心放在追隨老和尚學法。支持擴大運作的一方則認為，這麼好的有機蔬果應該要和更多人分享。最後，在不妨一試的前提下，進行了公司登記，並在1998年開設了第一家門市，邀請更多消費者一起來支持有機農業。

最初，賴錫源從老和尚手中接下200萬元和一個指示：「如果眾生有福報，就可以營運下去。如果沒福報，賠光也就算了。」他戰戰兢兢地接下那筆錢。沒想到在眾人的無私付出與相挺下，里仁第一個月的營運狀況就是藍字。

賴錫源直率地說：「里仁能做起來，因為我們是外行。」聽起來雖然像是玩笑話，卻真實地呈現了這一群人因為不懂，反而不會被框架侷限、一路摸索突破困境的歷程。因為想著要守護土地、支持農友與廠商，大家義無反顧地發心力挺，為台灣社會架起了生產者與消費者之間誠信、互助、感恩的橋梁。🌱



更多  
「里仁20週年」  
故事

# 用護持精神 守護彼此善心的苗芽

被蟲啃成如網球拍的洞洞菜、奇形怪狀的五爪胡蘿蔔、蒼白不甜的貧血西瓜……，這些看來不值得採收或根本沒人要的不及格蔬果，在里仁卻有一群消費者心甘情願地掏錢購買，為什麼呢？

以現代人習慣衡量的CP值來說，購買這些不符上架規格的有機蔬果，無論一份的花費是數十元或是上百元，看來都是極不合理的愚蠢。但是，連一張電影票都買不起的小小金額，對於有機農友來說，可能就是他撐過有機轉型期的關鍵支持，或者是他徘徊放棄邊緣的及時救援。

不願以CP值來盤算土地與人情的這份熱血，在里仁有個專有名詞「護持」，意思是愛護支持。在什麼具體成果都還看不到之前，正是這不同凡響的「護持精神」，挺住了願意率先改變的有機農友與廠商！

力挺護持 為了更美好的未來

「要做有機，也要讓農民生活過得去，最直接的方法就是護持。」慈心有機農業發展基金會董事長賴錫源說，早期的有機農友因為沒有方法，種出的農作物品質不好，不是葉菜上布滿小蟲，就是長相不好看。

在里仁工作超過20年的林小娟，提起在誠信共購年代收到的菜，仍難掩面對密密麻麻菜蟲的震驚。她說：「那時從東勢送來的菜，義工們都必須把菜葉一片片剝開刷蟲。因為擔心蟲受傷，所以不敢徒手抓，只能用很軟的細毛筆，一筆一筆地把蟲刷進裝了菜葉的桶子裡，再拿去放生。」

蟲雖然刷下來了，但洞洞菜賣的價格卻比市面上的蔬菜還要貴，因為必須替被蟲吃掉的部分買單。令人感動的是，這些洞洞菜居然還有人願意買回去。買回去的菜，怕被家



有機耕作不容易，初期有機蔬果常遭蟲啃，有如網球拍的洞洞菜（左圖）。布滿菜蟲的青菜，經常動員義工們以細毛筆將蟲刷進裝了菜葉的桶子裡（右圖），再拿去放生。



形狀奇特的有機胡蘿蔔(左圖)、因黑蟻蟻酸而留下斑點的有機脆柿(右圖)，這些看來不及格的醜蔬果，所幸有一群消費者以實質購買護持，給了農友堅持有機耕作的信心。

人責罵與怪罪，因此有些主婦把洞洞菜摻在漂亮的菜裡一起炒，或者把醜菜切碎當餡料來包水餃。

侯寶祝回憶早期那段「不漂亮的有機菜」過往，談到當時支持者的勇悍仍不免動容，她說：「只要心存利他，好像什麼都難不倒這些人。」

### 員工餐廳 調節蔬菜的洞庭湖

對於上市公司等大企業來說，員工的中餐飲食是一項重要的福利指標。在里仁，員工的福利之一，就是可以吃到有機食材烹調的午晚晚餐。不過，里仁成立法味餐廳，除了照顧員工飲食之外，很重要的任務就是要成為市市的後盾，扮演蔬果產銷調節的洞庭湖。



當盛產蔬果大量湧進里仁時，員工餐廳發揮產銷調節的功能，廚師和義工們努力將蔬果做成各樣惜福餐點。

當盛產的當令蔬果大量湧進里仁時，員工餐廳的廚師與義工們會努力將蔬菜做成各式各樣的餐點，讓大家一起來努力幫忙吃菜。天災颱風及少葉菜的缺菜夏季，員工餐廳的菜單就改以芽菜菇類為主，把青菜留給消費者。

有段時間，有機胡蘿蔔產量實在多到吃都吃不完。員工餐廳把胡蘿蔔拿來煎煮炒炸之外，還把胡蘿蔔打成汁，提供給來上課的學員喝。甚至，福智僧團的法師們也一起響應，連續2個月餐餐都是炒胡蘿蔔、胡蘿蔔餅、胡蘿蔔汁、胡蘿蔔稀飯。

### 未上架產品背後的隱形支持

「四樓農管有芭樂和青江菜，請大家多多護持！」在里仁辦公室，有時會聽到這樣的內部廣播。當合作農友的蔬果發生不符上架規格時，負責農產品的同仁會盡量想辦法幫助農友。最直接的做法，就是號召內部員工一起來認購。

早期，有次農友有機脆柿全遭果蠅叮咬，需要里仁幫忙盡快去化。但這批柿子有的去澀還不完全，當下負責蔬果的同仁二話不說，決定把脆柿削好切塊來賣。每顆脆柿洗淨後切片，由員工輪流試吃，澀的擺一邊，不澀的就請大家來認購。為了去化這些澀柿子，一群

人試吃到舌頭麻掉，又削又賣地持續了21天。

同樣的護持，也常見於和廠商合作的產品。舉凡廠商調整配方過程中的試樣品、還未進入評鑑階段的小批量生產、包裝錯誤或是品質未達標準的產品，多由里仁員工自掏腰包主動認購來支持。可可粉比例失當的巧克力夾心酥、硬得只適合煮稀飯的蜜地瓜、大家笑稱「吸不動」的吸凍……，都是許多員工難忘的回憶。為了讓消費者有好的商品體驗，許多產品在上架前，甚或品質發生變異時，都曾得到里仁員工的真心守護。

### 「瓜不甜 人心甜」鐵粉們熱情感人

好產品，被消費者用新台幣下架是理所當然。但對於需要護持的NG蔬果或是惜福產品，認同理念的里仁鐵粉們買起來居然也毫不手軟。

農友劉淑芬在轉作有機初期，曾經種出一

批漂亮但不甜的有機香瓜。一群將心比心的消費者，擔心農友血本無歸，買下她全數的不甜香瓜，安慰她說：「瓜不甜，沾黑糖就甜啦！」這批香瓜的七千元收入，成就了劉淑芬轉作有機路上最關鍵的支持。「瓜不甜，人心甜！」如此暖心的人情風景，可是里仁獨有呢！

無論是冬季爆量的生鮮葉菜、為保育生態推出的芒果青或護鷹米、農友轉作過程的醜蔬果、廠商製作失準的開口笑水餃、為推動淨塑而發展的樹葉餐盤及生物可分解紙杯……，在里仁總能獲得一般人難以理解的支持。

有人曾形容里仁是「全台灣憨人密度最高的地方」。如此的護持精神，看來似乎是傻瓜作為。但相挺走過關鍵時期的背後，其實是一分對人與人之間、人與土地之間唇齒相依的深入理解，是追求共同美好未來的滿心祈願，更是珍惜他人善心苗芽的堅持守護！🌱



消費者的護持精神令人感佩，從「買蓮花救赤蛙」的保育台北赤蛙行動（左圖）、廠商為去化盛產的大量蔬菜，搶時間製作的「開口笑水餃」（右上圖）、到蒼白不甜的有機貧血西瓜（右下圖），都能感受到他們的熱情。



# 一起當農友最堅實的後盾

臉上總是掛著憨實笑容的劉金榮，原本隨兄長從事慣行蔬菜耕作，但每次見到哥哥在採收前一天還在噴農藥，總讓他內心不安。雖然哥哥說「台北人的肚子是尼龍袋。」但他想著：將來兒子也會到台北讀書求職。供應這樣的菜，兒子是不是也會吃到？

放棄白領生活回家經營農場的劉淑芬，有一年發現七、八隻喜歡吃水果的白頭翁，在她的農場築巢孵育下一代。「發現生命的喜悅，讓我驚覺自己不只能務農，還可以撫育其他生物。」如今，每當小番茄收穫的季節，就有上百隻白頭翁造訪，成為農場重要的生態景觀。

農友轉作有機的故事人人不同，需要的協助也包羅萬象。如何日復一日，協助超過300戶農友解決有機栽種上的困難，嚴格管控品質，並順利交貨，則有賴一群終年奔波於各

地農場的農產管理人員。以「陪伴支持、契約種植、災損補助、生產把關」綿密建構起的生產支持網絡，將農友與消費者拉在一起。

## 光復大地 也要淨化人心

「做有機最重要的，其實是要把每個生命彼此間的距離拉近。」從事農業生產管理20年，陪伴眾多小農走過有機路的李逢祺這樣說。一般人談有機，多著眼於農藥化肥對人體健康與環境的傷害。但若探討「為何要噴農藥？」的精神意義，就會發現我們和世界的關係是很疏離的。

「對很多人而言，買菜僅僅是一樁金錢交易。如果沒有從相互理解的角度來看待生命和環境，我們就會不在乎、不在意，不會關注對其他生命的影響。僅僅追求個人利益的話，當然會要求蔬果要好看又便宜啊！但是，



這樣對農友、對土地的影響是什麼？」因此，里仁在推動有機耕作之初，目標便不僅在於「光復大地」，同時也要「淨化人心」。

### 陪你一起走有機路

有機農友的辛苦是慣行農友的數倍，少了化學藥劑的控制，就必須投入更多的勞力與心力，但產出卻無法掌握、經濟收入也不穩定。有些小農被現實逼迫，最後不得已放棄有機栽種。

「所謂的『有機』，就是要經過『譏笑』、『飢餓』，最後才能成為『有機』。」長旺農場女主人憶起茭白筍轉作有機初期，因不噴灑農藥導致鏽病嚴重，整株茭白筍褐斑處處，不僅被附近的居民指指點點，連臨村農友都專程跑來看，把他們當作是傻瓜。對里仁來說，要守護有機農業，應該與這些小農同在，因此，「顧」農友成了最基本的陪伴功課。

相較於其他有機通路，里仁在有機推動與管理上有一套獨特的功夫——陪伴與關懷。

「農民轉作有機一開始，需要克服種不出來的挑戰，也擔心產量不及原來慣行操作的程

轉作有機的農友，膽識和心量都很大。由上而下：四稜農場黃富揚、游依凡、游仁宗三兄妹，雙榮有機農場許玉堂，沱荊有機農場吳沅蓀與吳松志父子，官田菱角農友許萬芳。



里仁農管人員全台跑透透，到產地關懷農友，傾聽他們的現況與挑戰，並視狀況幫忙找資源解決技術問題。



有機農場遭受颱風重創時，農友災損的復原時間長、財務損失高。此時，里仁會伸出援手支援農友恢復生產。

度，造成經濟損失；最重要的是農產品要讓消費者買得到，通路非常重要。兩者都能獲得解決，才能讓有機真正落實。」

與數百戶小農保持穩定關係的不二法門，就是持續關懷並陪伴。「我們的農友，一定每一個都親自看過，一年至少見二次。」但多數時候每季都能在農場看到里仁農管人員的身影，「生產期比較短的葉菜類，就會提高訪視的頻率，一兩個月就會去一次。」到了產地，除了聽農友吐苦水、傾聽他們的現況與挑戰，進一步了解種植狀況並協助解決各種技術問題，同時也必須做風險評估，查看作物生長狀況、資材的使用有無問題，以及是否依照契約合約種植等。

### 關心農友 就是關心土地與食物的安全

「關心農友，就是關心你自己！」尤其當農友突然貨交得很少，收入下降的時候，一定要去看看生產出了什麼問題，是否要調整

作物或交流新技術。長期拜訪關心，順道也核實人心。「認識深了，哪個農友個性老實，哪個又心性急躁，我們都心裡清楚。」面對面的深入了解，是最有力道的鑑別。一旦發生狀況，馬上知道應該如何處理。

「農管人員不是查驗員，而是跟農友站在一起，協助農友發現沒有注意到的細節，同時為消費者的食安做第一道把關。」李逢祺說。曾經有位農友被檢驗出農藥殘留而大聲喊冤，在農管人員抽絲剝繭下，發現是鄰田施行慣行農法的弟弟噴灑農藥波及所致。「這類問題農民多半沒時間或能力處理，被驗到就是下架，但我們會一一分析，協助他們找原因與解決之道。」

### 提供天災農損時的重要支援

台灣農業常遭受颱風重創，農場災損的復原時間可能要花2~5個月，設備、作物都受影響，對消費者來說可能是短期內無法買到

想要食用的蔬果，或者是需要付出較高的價格。但對農友來說，損失的可能是半年甚至一整年的收入。

面對日益嚴苛的環境變遷，里仁也設有災損援助辦法來支援農友。「若是溫室等設備上的損失，我們會先預付貨款，讓農民有資金可以盡快恢復生產。有收成後，再從後續貨款慢慢抵扣，不能影響他們的生計。」如果是作物上的損失，里仁則會提高進價來收購災害後補種生產的農作物。「因為受到災損交不出農作物的農友才是損失最大的。我們提高進價但維持零售價不變，差額由我們自行吸收，才能真正支持需要幫助的農友。」

此外，里仁也透過生產管理規劃來進行產銷協調，避免「菜土菜金」的傷農現象。請農友針對田區土地特性和個人技術，分冬夏二季，提出自己種植最有信心的主打菜品，及搭配的輔助菜類。由里仁依消費需求、產品多元考量等，進行全年契約的計劃性生產和調配。再透過流程的追蹤，隨時了解栽種狀況，進行補種建議等，將失衡的狀況盡可能降低。

### 用消費支持有機 永續土地有未來

然而，無論怎樣預先計畫安排，農產品還



從產地到餐桌，為保障有機的完整性，里仁透過專業的農產品物流系統，將安心送到消費者手中。



目前里仁蔬果區品項多樣的當季蔬果，來自數百個有機農戶的辛勞付出。

是要看老天臉色。冬季蔬菜年年爆量，就要拉著產品開發單位，想辦法處理過剩蔬菜。即使已經遠遠超過原先簽訂的契約數量，也要盡量幫忙農友。因為葉菜在夏季普遍歉收，農友一家大小的生計，往往依賴冬季的盛產，因此一定要全力以赴。

20年來，里仁走過的每一塊農地，以制度化的把關實務來確認架上有機蔬果符合國家規範。在為消費者確認安心與信任的過程，里仁也看到了無數的感動！有農友為了防範鄰田汙染，自願犧牲產量，加大隔離帶。也有農友忍痛看著即將採收的農作物因蟲害而毫無收成，也不願施用任何可能有爭議的資材來防治。

相較於農友的付出與承受的風險，消費者只要花數十元，就可以享有安心的有機蔬果。感恩農友的辛勞付出，抱持協助與鼓勵的態度，才能支持有機產業的發展。畢竟更多農友投入有機產業，降低台灣整體農藥用量，維護土地的永續，才是你我的最大福氣！♻️



# 上架規範與評鑑制度 確保好食、好物、好安心

**業**界盛傳在里仁上架商品極為不易，在不更動配方狀況下，確認成分、評鑑生產流程至少要六個月。如果需要調整配方，兩年的開發上架期是很常見的。二年一度的廠商聯誼會中，廠商偶而會以此互相調侃「原來有人花了三、四年。還好，我才兩年而已！」

身為通路，鼓勵各家廠商將商品送來上架販賣，歡迎都來不及了。為什麼里仁還要訂定嚴格的上架規範與評鑑流程呢？

## 少添加、少加工 為健康把關的上架規範

在早期的策略會議中，一位食品專家提及一般食品追求色香味、保存及成本，在加工

過程中會使用很多添加物。雖然政府針對安全劑量有明文規定，但過度依賴添加物的結果，讓消費者漸漸不熟悉食物的原形與原味，和土地的連結便成為一大隱憂。

日常老和尚因此指示：「要讓消費者了解食品加工的真相，也要提供健康自然的食品。」賴錫源記得，當初和多位業界專家針對公告可合法使用的食品添加物，以國內外的研究文獻進行檢視與討論。最後，里仁訂定了「能不添加就不添加」的原則，同時整理出可使用的添加物A表和禁用的B表。

2017年，衛福部公告合法可用的808項食品添加物中，里仁可使用的添加物A表有106項，是天然或無害的。B表禁用的添加物達



廠商依循「少或無化學添加」及「少加工層次」的上架規範，提供健康自然的食品，為人們的健康做最好的把關。



里仁商品開發團隊根據慈悅公司提供的評鑑結果，進行商品上架的審定討論。



廠商根據里仁訂定的食品上架規範來開發食品，並提出「加工經營計畫書」詳細說明成分與製程。

68項，包括防腐劑、漂白劑、保色劑、人工色素、合成香料等，是有文獻指出有健康疑慮的。至於不在A表內法定可用的七百多項，則需要專案申請，依最新文獻來評估，若絕非必要，也不開放使用。十多年來，里仁添加物使用規範，每年都會重新審核修訂，以確保與時俱進。

### 委託第三方進行評鑑 透明公開讓食安永續

里仁的商品開發團隊與廠商討論配方，確認成分、口感與成本符合雙方期待後，接著就進入委由第三方慈悅國際公司\*來進行客觀評鑑的階段。廠商首先要提出「加工經營計畫書」，詳細說明原料來源、原料等級、配方成分、製作流程與生產環境，還要提供

原料安全證明，作為初步書面審查的依據。

書面審查通過後，還要安排慈悅到生產現場，進行由原料到成品的全程評鑑。之後，里仁會根據慈悅提供的評鑑結果，進行上架的審定討論，不符合評鑑標準的廠商必須進行改善，商品才能上架。里仁副總經理韓敬白說，之所以委託第三方的慈悅公司進行上架商品的評鑑，一方面是借重外部的評鑑專業，另一方面也避免開發團隊為了急於讓商品上市而可能產生的疏漏。

為了確保全程監看，不管工廠幾點鐘備料、下料，評鑑人員總是提早到場，從源頭開始把關原料使用與製程，直到商品完成包裝為止。得意中華總經理林琮隆就笑說：「里仁根本是瘋子！」從下午四點黃豆泡水到半夜



里仁委託第三方慈悅國際公司進行評鑑，除審查廠商提出的「加工經營計畫書」，更到生產現場進行由原料到成品的全程評鑑。



「誠信分級」將農產品和加工食品分為三級：有機、優質、良質，透由清楚的訂定，鼓勵農友及廠商往有機發展，更方便消費者選購參考。

製作豆干、凌晨滷豆干，前後超過12小時，慈悅都全程派員監督。甚至連位在二樓的水塔，也爬上去仔細檢查。過去不敢吃加工食品的林琮隆，現在都吃里仁的，因為他知道里仁會以同樣嚴格的標準要求其他廠商。

### 從源頭把關 大大降低食安風險

一般通路的商品把關，通常只要求廠商提供檢驗報告。而里仁認為評鑑的查驗範圍，不僅限於商品本身，還要涵蓋原料、配方、製作流程與生產環境，甚至擴及廠商的全面管理。

「查驗其實是全面的溝通，目的在於協助廠商提升自我管理的能力。」曾任慈心驗證公司評鑑經理、現為慈悅國際總經理的鍾淳淵，道出里仁審定流程的核心精神。「透由評鑑的過程來了解廠商的用心與理念，是比任何檢驗報告更可靠的憑據。」

根據多年的評鑑經驗，鍾淳淵表示「原料是最關鍵的，原料好，做出來的產品就會好！」而食安問題，大部分都發生在原料端，因此從源頭去把關，可以降低很多後端不預

## 里仁加工食品 / 用品審定流程



期的風險，讓廠商和消費者都安心。而一些規模較小的廠商，也可以透過里仁評鑑標準的協助，建立起健全的管控制度與工作流程，強化原料處理、廠房設施、人員衛生安全等方面的管理。

「評鑑制度是為了突破個別公司的盲點而設計的。里仁從幫助廠商的角度出發，避免商品出問題，而影響到廠商的商譽。」韓敬白說，里仁以善意及誠信和廠商交心。如同資深稽核員詹登淵說：「查驗不是警察捉小偷，而是溝通彼此需要的機會。因為我們不可能一天24小時盯著廠商，理念的共識是關鍵，也才是提升食安的永續模式。」

### 誠信為本 保護消費者也利益廠商

令人欣慰的是，里仁這番用心獲得合作廠商的一致認同！福義軒老闆曾華盈說：「里仁的出發點不是為自己，而是為了幫助廠商盡可能避免危害，並提升廠商生產效率以賺取合理利潤。」

五惠副總湯士毅相信，不使用添加物，提升設備與品質，就能把門檻墊高，以良性循

環贏得消費者的信心。鈺統總經理謝日鑫說：「里仁要求透明公開，他絕對不會讓你走偏的！」養成自主管理的好習慣，是里仁推動上架規範與審定流程的初衷。

在里仁，商品從來就不只是商品，而是一個找回天然真實的共同心願。里仁長期陪伴廠商的用心，加上廠商追求進步的態度，以及慈悅評鑑的客觀把關，三方共同合作，一起為守護消費者健康與環境永續努力，建立起誠信為本的保護傘。🌿

\*2017年慈心有機驗證公司將評鑑業務獨立出來，另外成立慈悅國際公司。里仁過去委託慈心有機驗證公司進行的產品評鑑，就轉由慈悅負責。



里仁貨架上的商品標籤，除了品名和價格，並標示誠信分級的級別，讓消費者易於辨識。



# 少或無添加配方 100分的挑戰

這幾年，「無添加」已經成為食品業界的新風潮。其實，里仁很早就留意到化學添加物對人體的影響。從只有二張長條桌組成簡易賣場的「誠信共購」時期開始，「少或無化學添加物、少加工層次」就是里仁產品上架的指導原則。

## 穿梭大街小巷 尋訪無添加廠商

在四處尋訪無化學添加產品的初期，什麼樣的產品成分單純，沒有添加人工色素、香料、防腐劑？哪個廠商願意嘗試，刪除化學添加物的配方？任何的推薦或線索，里仁開發同仁都視若至寶，不輕言放棄。他們遍訪有機商店、參觀食品展、與食品進口商洽談，或是到超市與大賣場挖寶。在貨架旁一一查看產品標籤，不斷彎腰、蹲下、站起，直到

腰痠背痛，才帶著資訊離開。

訪廠時，這群執意要找沒有化學添加成分產品的開發人員，常常被老闆們揶揄：「你們是吃什麼長大的？沒有人工香料、調味料的東西怎麼能吃？」；進到加工廠內超乎尋常認真做筆記的模樣，也曾讓廠家擔心：「你們是來買東西的？還是來問口供的？」里仁開發人員許秀春回想起當時的情景，不免苦笑：「我們只想著不能放棄！為了找到無添加的好產品，只能硬著頭皮、一遍又一遍地耐心溝通。」用溫熱的心努力破冰，是開發人員的唯一法寶。

## 無添加 從最高標準做起

拿掉能操縱食物色香味的魔法師「化學添加物」，只用「食材」本身的真實味道來製



「少或無化學添加物、少加工層次」是里仁上架商品的指導原則。



打破業界慣例和製作瓶頸，廠商與里仁攜手，透過持續研發、反覆測試、提升技術和設備，才能成功推出商品。

作「食品」，到底有多難？口感、口味、香氣、顏色、保存期限，通通都是挑戰。為了健康著想，里仁還追加「儘量少糖、少油、少鹽、無蛋」的期望。甚至，他們不想讓消費者在健康與荷包之間掙扎，希望產品訂價平實，人人都買得起。

2001年底，願意嘗試為里仁開發健康餅乾的福義軒老闆曾華盈，看著里仁開發人員拿起筆來，把配方表上的添加物一項一項地劃掉，甚至連做餅乾不可或缺的泡打粉和氨粉也刪除。做餅乾30年經驗的老師傅極力反對：「氨粉是做餅乾最基本的添加物，非用不可。不然做不出來！」

曾老闆回憶，開發人員並沒有妥協退讓，而是委婉地請老師傅試做看看，說：「我們想要健康的餅乾，但並不想為了滿足口感，

而使用不必要的添加物。我們從100分試起，做不成再往下降。如果是從60分試起的話，就永遠沒辦法達到100分。」經過一番拉扯之後，老師傅勉強答應試試看。

從外緣焦黑、中間軟、口感乾硬的版本開始，來來回回實驗了六個月，最後從模具下手，改變模具孔洞，才做出曾老闆勉強願意開賣的胚芽餅。胚芽餅的挑戰過程不是特例，反覆調整配方、提升技術或設備後才做出來的產品，直到現在仍是里仁架上產品的成功方程式，努力超過兩年才推出產品的，也大有人在。

### 無添加 品質不容打折

里仁要求廠商呈現食物的真實原味，不要添加化學香精、色素、甜味劑及增稠劑等。其中不使用防腐劑是重點項目之一，也是廠商們必須克服的製程難關。例如，在里仁廣受消費者喜愛的無蛋鳳梨酥，無添加氫化油脂、人工色素香料、膨鬆劑，在初上市的幾個月後，一位忠實消費者抱怨：「鳳梨酥包裝上的保存期限明明寫著六個月，為什麼期限還沒到就發霉？」



福義軒胚芽餅堅持無化學添加，從100分開始挑戰，經過六個月的實驗，才勉強做出老闆願意銷售的餅乾。



不使用防腐劑是食品製作一大挑戰，鴻福的鳳梨酥配方透過多次調整，克服氣溫變化可能導致品質變異的因素。

一開始，里仁以為是工廠品管出問題，但調整工序後，品質變異還是陸續發生。經過里仁與鴻福多方分析才發現，原來沒有使用防腐劑的鳳梨酥，比一般食品更容易受環境溫濕度影響，這是夏季濕熱氣候才會出現的保存挑戰！鴻福老闆鄭福來最後決定，發展低水活性的夏季配方\*來解決鳳梨酥的保存問題。

### 無添加的好 要溝通 才會明白

要確保食品成分裡沒有不想要的化學添加物，廠商必須願意公開他們視為業務機密的

「配方成分」。初次合作的陌生感之下，要說服廠商對里仁有信心，不會洩漏廠商的業務機密，並不容易；即便簽署了保密協定，還是有廠商跨不過這個心理門檻，無法接受從原料到成品的全程實地評鑑，而臨時喊卡。

然而，即便廠商開誠布公，也突破製作瓶頸、克服製程難關，辛苦做出了真材實料的好食物，消費者卻未必就馬上理解認同真食物的樣貌。為什麼沒有漂白燻硫的金針，會是不漂亮的黃褐色？天然果乾的口感，為什麼無法像蜜餞那樣濕潤？採用純可可粉的夾心酥，為什麼聞起來不是記憶中的巧克力氣味？為什麼沒有添加增稠劑的果汁，一定會上下分層？這些都需要反覆地說明與溝通。

### 沒有具體法規可循的摸索歷程

除了食品希望品嚐真實原味，日常用品基於環保大地的理念，也選擇對環境不造成汙染的成分。然而在台灣，開發清潔與保養類的用品，不像食品有一套具體的法規與準則可以依循。比起食品，用品的可用原料範圍更廣、成分把關更具挑戰，而選用不同的原料可能會產生數十倍的成本價差。

開發人員周瑜瑛記得，當初在開發「LaVie



不論是到產地進行品質把關的中藥材，或是每日烹調使用的醬油等調味品，都是里仁與廠商們盡力把關的「誠食好物」。



秉持環保大地的理念，里仁開發清潔用品，選擇易於分解、對環境少危害的配方（左圖）。栽種過程不施農藥、化肥，不對土地造成負擔的有機棉製品（右圖）。

Naturelle」臉部保養品時，為符合「儘可能使用有機或天然植物來源成分，不使用化學防腐劑、石油化合物質、合成香精等刺激性成分」的原則，廠商除了儘可能將原料升級為有機等級，還積極改換瓶器、調整製程、甚至自辦合格廠房，投注極高的成本與心力。

另外，里仁架上的唇膏通過Ecocert有機驗證，沒有使用石化蠟等使質地較硬的成型劑、不使用胭脂蟲來源色料與人工香料，因此較市售口紅容易斷裂、香味聞起來也不夠濃烈。在家用清潔品方面，由於消費者已經習慣一般廚廁清潔品的速效，推廣成分天然溫和的清潔品，必須同時倡導回歸勤快刷洗的生活模式。因此，一而再、再而三地宣導理念，便是里仁引導消費者改變使用習慣的必要努力。

織品方面，為了減少傳統棉花大量使用農藥的危害，2005年里仁開始推出有機棉材質的襪子、內著、T恤等衣物。一開始廠商不熟悉有機棉花的特性，在未使用化學防縮定型劑情形下，衣服下水後嚴重縮水，成人尺寸的Polo衫變為童裝尺寸。此外，採用天然彩

棉而呈現的米黃、灰綠與粉褐原色，在洗後顏色轉深的特性，也需要一再反覆地向消費者溝通說明。多虧許多如此令人哭笑不得的摸索經驗，逐步累積成里仁年銷32萬件有機棉織品的實力。

### 堅持，就做得出好東西！

儘管推動「無化學添加」的過程艱辛難以形容，里仁欣喜發現風向正在改變。合作廠商的無添加配方，陸續獲得其他通路的訂單認可，市面上迎合消費者趨勢的「無添加」訴求產品也愈來愈多。而長年為里仁進行商品評鑑的慈心驗證公司，也應市場需求成立了專責推行潔淨標章（Clean Label）的慈悅國際公司。

好東西真的得來不易！在追求效率、性價比的消費時代，每個「少或無添加」產品的開發故事，聽起來都像是天方夜譚。儘管前方無路，但里仁願意率先出發，也深信：即便改變很難，但「堅持，就會做得到！」🌱

\*鳳梨酥配方經過多次調整，目前已經是全年統一配方了。

# 農產加工 與時間賽跑的惜食任務

**當**農友選擇友善環境的栽種方式時，他們不再只顧慮作物長得好不好、收成多不多，而選擇跟田間小動物共享環境與食物，願意多花心思關心生態平衡、地力永續。這些友善農法種出來的蔬果，在里仁眼裡都是天賜珍寶，因此不論是蔬菜爆量盛產、或是被蟲吻、長相不討喜的格外品，都值得好好珍惜。

## 小小米食的大任務

有機稻的耕作，能促進水田濕地生態保育、水資源涵養及氣溫調節。2002那年風調雨順，有機米迎來首次的大豐收，光是銀川農場的收穫量就比前一年多出約200公噸。但由於飲食西化，大家吃的飯愈來愈少，銀川賴兆鉉在各大通路努力促銷，成效依然有

限。眼看著田裏的二期稻收割在即，而穀倉裡的米還塞得滿坑滿谷，他心焦如焚地找上了里仁。

「有機米占全台有機耕作面積最多，無論如何都要支持啊！」毫不猶豫地，里仁接下了推廣有機米的任務。除了積極地宣傳有機稻田的環保意義，號召大家多吃飯，里仁想方設法就是要讓消費者多吃米。於是，米饅頭、米麵包、糙米米果、米餅、冷凍炒飯……，一一應運而生。

當主食、當零食、鹹的、甜的，只要是吃的，產品開發團隊都想過了一輪。哪款配方可以加入米？哪些食材可以用米穀粉來取代？里仁四處拜託廠商一起來想辦法。熱愛傳統米食的餐御宴周淑禎，應里仁要求開發出全國第一款以有機米製成的有機蘿蔔糕，





為支持有機米盛產所面臨的去化問題，里仁積極開發多樣化的米食製品。



餐御宴擅長運用有機米製成各項米食，如蘿蔔糕、發糕和粽子，支持有機米耕作。

年節時推出各種口味的有機年糕、有機發糕、有機湯圓，端午節必吃的有機米粽，連中秋月餅也變化出桃山米月餅。

要拿蛋白質成分低、不易膨發的米來取代麵粉，挑戰度破表。但在支持有機稻農的使命下，多家廠商不斷嘗試，在食品加工技術上多有突破。專長穀類加工的鈺統研發出澱粉熱氣膨發技術，開發出有機糙米圈、起司糙米菓。餐御宴僅僅使用糙米、糖和油三種簡單成分，成功挑戰100% 純米無蛋的手工米旦捲。瑞士達食品則運用米本身的水分與

壓力差來進行瞬間熟化，推出有機原味糙米餅。豆之家更自行設計產線、開發米胚，就為了把台灣米做成燒米果。

十多年來，里仁合作的稻米產銷班已達15個，每年去化的鮮食包裝米與加工用米數量超過千噸。「支持有機米」已經內化為里仁的DNA，許多無麩質的米食成為里仁消費者的心頭好。夥伴廠商們踴躍為米加工發揮創意，米漢堡、即食粥、酸辣燒米果、米銅鑼燒等都排著隊上架，要讓更多人愛上健康米食，合力撐起擴大有機米栽種面積的大任務。





中秋後滯銷的大量文旦，經過人工去皮、去囊，再將果肉熬成餡，做成文旦柚吸凍、文旦柚茶及文旦酥等食品。

### 以加工養生鮮 蔬果的第二人生

老天爺難商量，盛產蔬果經常來得多又急。里仁這邊接到電話時，多半是幾天內就得採收的緊急狀況。配合里仁將過剩有機蔬菜榨成蔬菜汁的名億食品陳文堯，每年冬季常常是半夜接到超級任務。知道蔬菜比水果更難

儲存，因此他常優先處理里仁的有機蔬菜汁，保留鮮度，延後原訂一天數十噸的其他榨汁排程。

里仁收下蔬果，農友心安了，但里仁的挑戰才剛剛開始。早期遇到蔬菜盛產，因無法冷藏只能先榨成蔬菜汁。經過數年練功，現在已經找到多家廠商，有志一同、盡情發揮。

高麗菜、小松菜、青江菜拿來做成鍋貼、餡餅、熟水餃；一車車有機蔬果在菩提樹生技的慢工細活下，釀成口味多元的醱酵原液；賣相不佳但甜度足的胡蘿蔔交由久津研發成保留膳食纖維卻無渣感的有機胡蘿蔔汁；桑椹大盛產，找來五惠製成桑椹果醬與果粒茶、豐喜食品開發出有完整桑椹的果粒凍；而每年中秋後滯銷的文旦，經過人工去皮去囊熬成餡，做成大受歡迎的文旦柚茶、吸凍、文旦柚酥。



將盛產有機蔬果妥善運用，以惜福的心及投入時間進行醱酵，釀成口味多元的醱酵原液。

經常擔任盛產農作物救急任務的開發人員楊植三表示，他們要準備很多副手套，迎戰隨時冒出來的變化球！記得有一年接到把有機小黃瓜做成脆瓜的任務，但里仁沒有做脆瓜的經驗，多方詢問才找到願意合作的明德食品。



為保育紫斑蝶，茂林土芒果未噴灑農藥及化肥。果實的外形較小，只能以人工削皮、去籽及切片，工序相當繁瑣。但做成的芒果青食品，酸甜有致，深受消費者喜愛。

一般市售脆瓜工廠的在台作業只是後段加工，因為從越南等地引進的原料，已經過當地高鹽漬處理的「前段作業」。里仁要做本土有機脆瓜，但遍尋台灣卻找不到前段處理原物料的工廠。明德食品多次嘗試，但打出來的樣品卻欠缺可口的脆度。於是開發團隊回頭研究食品添加物，最後使用規範內可用的微量氯化鈣來增加脆度，讓脆瓜口感大好。

考量到有機小黃瓜的珍貴難得，因此處理過程希望儘量減少加工層次，保留天然滋味。即使是僅此一批的限量小黃瓜，里仁和廠商的研發投入，少化學添加及口感上的堅持，也一點都不馬虎。

無論是盛產蔬菜、不符生鮮規格的醜蔬果、或是臨時被其他通路取消訂單的將熟農產品，里仁的使命就是要透過加工，讓蔬果也有發光發熱的第二人生。

### 被蔬果撐大的膽識、能力與心量

韓敬白回憶，得知有機農產品盛產時，只想到有機蔬果得來不易，農民種得這麼辛苦，所有的產出都是天賜恩惠。若不收購，就只能任由作物在田裡腐爛成綠肥。於是不問銷

售、照單全收，承諾農友幫忙處理後端。

走過漫漫開發之路，里仁從一開始的很頭痛，到現在已經老神在在，不論再大量的蔬果，也能立刻想到要找哪家廠商、能變化出哪些加工食品。惜食的里仁多年來積極投入農產加工，集結廠商與消費者支持，想盡辦法就是要讓這些賣不掉的好東西，重新找到新價值。♻️



里仁以惜食的心投入農產食品加工，讓蔬果除了生鮮享用，也能透過加工，讓消費者品嚐不同形式的自然風味。

# 里仁限定 的好東西



**熱**賣15年的胚芽餅、百吃不膩的糙米米果、拒絕氫化油脂與填充劑的植物燕麥奶、連日本達人青木由香都推薦的薄荷皂和天然牙膏……，這些是許多消費者來到里仁必買的口碑好物。

一般通路開發自有商品多是為了增加通路自身的利潤，但里仁卻是由幫助農友去化盛產蔬果出發，以及一群消費者想要吃得健康的期待下，意外開發出許多大受歡迎的「里仁限定」好東西。

## 珍惜盛產蔬果 食品加工是唯一出路

走過嘗試有機耕作最初種不出來、種不好的那幾年，隨著田間生態鏈漸漸完整、有機農友的耕作經驗逐步累積，爆量的冬季蔬菜和因著風調雨順而盛產的有機米，反而成為農友的新煩惱。

為了珍惜這些好不容易種出來的大量有機米與蔬果，里仁硬著頭皮跨入了食品加工的領域。從完全不懂農產加工，到現在已經具體成形的食品加工產業鏈，里仁養成了一般

通路少有的蔬果加值功夫，一年可以處理高達上千噸的生鮮農產品。與夥伴廠商共同開發出來的獨家好食，不論是當季限量的有機嫩薑塊、胡蘿蔔汁，或是常態供應的有機桑椹果粒凍、菱角糕、醱酵原液等，都是里仁全力支持農友的特色產品。

### 少或無添加 沒有現成市場的好食品

資深開發人員許秀春回憶，最初受到追求健康的一群消費者鼓舞，有了開發少或無化學添加物食品的想法。在里仁只有三家簡易賣場的草創期，要堅持與市場走向相反的無化學添加需求，卻無法承諾符合生產規模的批量，又想兼顧價格平實等條件，幾乎找不到願意合作的廠商。當時她與楊植三到處拜訪廠商，分享健康無添加的理念，還曾經被誤會是詐騙集團而被請出去。

吃慣色香味的消費者，對長相、口味都樸實的食品會願意買單嗎？這是所有廠商一致的疑慮。有數十年穀物加工經驗的鈺統老闆謝日鑫一開始也毫無信心：「純天然、沒香料，即使做得出來，恐怕也沒有市場！」

在開發植物燕麥奶的過程中，他質疑里仁的想法，要求「找專業的來談！」還好，開發人員們沒有放棄，始終以笑臉相迎的磨人功夫，說之以理、誠意相待，漸漸讓謝日鑫了解里仁對健康的堅持，才啟動了植物燕麥奶歷經數十次口味修正，耗時二年的配方大工程。

就是這樣鍥而不捨的開發精神，這些年來說服了一個又一個食品廠，同意遵循「少加工層次」及「盡量不使用化學添加物」原則，開創出里仁專屬配方的夾心酥、70%黑巧克力、沖泡麵等眾多沒有現成市場的好東西。

### 德不孤必有鄰 健康與永續是共同理想

除了人體健康，環境友善也是里仁關注的



受到追求健康的消費者鼓舞，里仁投入自有產品的開發，意外開發出許多「里仁限定」好東西。

重點。因此，從熱銷第一名的柚籽皂，到保養品、活力淨清潔系列等用品的開發，都以無石化成分、無色素香料、減少生態環境負擔為原則。有機棉服飾的發展，則是為了減少傳統棉花大量使用農藥所造成的環境危害。

多年來，里仁不斷增加的自有產品，獲得消費者的支持愛用，在市場上帶動「無添加」的風潮。而廠商們也在合作過程中逐漸改變想法，成為認同里仁理念的同路人。許多廠商將賣給其他通路的商品，改為少或無化學添加的配方，豆之家推出「五大無添加」系列，宏亞食品則開創了只用天然食材的「本味誠現」新品牌。德不孤，必有鄰！感謝一群理念契合的消費者與夥伴廠商，追求健康與永續的這條路，愈走愈寬廣。🌱

#### 里仁自有產品開發精神

- 調節蔬果供需
- 扶植友善農耕
- 少或無化學添加



日本達人青木由香《台灣好貨色》一書描述里仁是一家認真到不行的有機商店，並大力推薦薄荷皂與天然牙膏。



逛官網看  
里仁自有產品

# 有你一定有我 有我一定有你 的夥伴關係

每二年一次的里仁廠商聯誼會，超過300家廠商齊聚一堂，共同分享「誠信互助」的合作心得，也藉此結交志同道合的朋友。「不只是做生意，而是有溫度的夥伴！」「廠商願意以堅持與忍耐支持里仁，而里仁也以關懷陪伴的實際行動力挺廠商。這是我見過利他利己的最佳合作關係！」廠商們如此有感而發。

## 為理念而做 不是為賺錢而做

從「誠信共購」年代就開始往來的新藻總經理張昆旭，看著里仁一路成長。他不僅全力支持，更常常介紹廠商給里仁，因為「和里仁合作，有一種很特別的幸福！」

為理念來從事有機耕作，農友才撐得過轉作期間的減產、多工與少收入。因為認同健康及永續的長遠目標，廠商們在產品開發上所投入的額外資源與人力，就顯得意義非凡。因此，里仁與廠商持續溝通的就是「誠信利他」的理念。

「一直以來，跟里仁一起開發產品，感覺不是在做生意，而是在實踐一個理想，做一件愛護眾生、讓環境生態永續的事，對食品價值撥亂反正的事。」成辦這樣的事，需要一群同心同願的人。因此，每一個有機農友和加工廠商，都是里仁重要的合作夥伴，在利他的路上結伴同行、攜手突破難關。



兩年一度的廠商聯誼會，感謝廠商長期支持里仁，並分享彼此共同努力的成果。



透過廠商聯誼會的互動及分享，廠商對里仁的理念有了更深刻的理解，也藉此結交志同道合的夥伴。

### 你的成功 才是我的成功

因為是共造善業的夥伴，里仁會一路陪伴，努力幫助農友及廠商成功。產品開發過程中，協助廠商取得符合里仁規範的上游原料、提供加工技術輔導、分攤配方調整過程的成本，讓廠商可以突破減用化學添加物的技術挑戰。

五惠多年前應里仁要求，開發無添加防腐劑與香料色素的果醬時，研發過程並不順利。「好幾次打樣都做不出符合要求的果醬，直到終於打樣完成，卻在大量生產時，整批果醬呈現無法凝結的水狀。」五惠湯士毅說：「當時想到整批產品都須報廢而心灰意冷。沒想到里仁為了分擔我們的開發成本，願意全數收購預定要報廢的不合格果醬。」里仁就是這樣一路陪伴相挺，直到研發成功。

為了回饋廠商在產品開發過程的付出，原則上同質性產品的廠商不超過二家，以降低

商品之間的可能消長。如果某一個產品因為消費需求的改變而下架，里仁也會引導廠商再開發一個新產品，以確保廠商營運無慮。

### 你的困難 就是我的困難

「食品加工廠最困難的地方，就是無法掌握原物料的來源。」韓敬白說。幾年前，長期合作的名記豆腐因誤用含順丁烯二酸的地瓜粉製作豆花，讓自己與里仁上了新聞頭條。

里仁沒有把名記列為拒絕往來戶，反而發動門市店長寫卡片鼓勵名記持續努力。也因為這個因緣，里仁決定建立「誠信互助原料供應鏈」，與上游廠商議定符合規範的原料，再委請慈悅國際公司進行檢驗把關，提供給所有合作的食品廠商使用。

東海大學劉佳怡教授認為：「里仁關注的核心在人不在事。里仁關注農友與廠商的苦處，也想辦法去改善、幫助他們。供應商得到幫助後，也會如此對待自己合作的其他夥伴。就這樣，善的力量串起了整個產業鏈，是透過利益他人，讓自己成長的典範。」

韓敬白說：「真心為他，才是最大的利己！」與里仁合作多年的317個有機農場與564家合作廠商，就是將心比心、誠信相挺的最佳美好實踐。🌱



感恩廠商誠信相挺，讓里仁貨架上的商品愈來愈多元且豐富，提供消費者更多好選擇。

有你一定有我、有我一定有你，共同成就善心與美好。

# 重新定義通路價值 帶動產銷消的良善循環

通路串聯生產者與消費者，互通有無。但是，交換互通的僅僅是生活所需？還是便利？里仁以通路角色出發，想要實現的卻是一個社會健康和樂的理想。因此，里仁在自然平實的商品基礎上，搭起生產者、銷售者與消費者三方溝通的橋梁，努力找回街頭巷尾的信任。

## 販賣乾淨與良心的具體呈現

林務局局長林華慶說：「你買什麼樣的東西，就會得到一個什麼樣的世界。」為了讓一日生活所需，都能兼顧人體健康及環境永續，里仁長期支持有機農業的推展、珍惜回歸土地的真食味、鼓勵少化學添加的加工製造、倡議生態保育及護樹減塑的實踐。

在里仁，每一項產品的開發與上架，都是一個守護土地珍愛彼此的共同心願。所以，里仁不斷和廠商、消費者溝通理念，也堅持

產品配方必須公開透明，接受從原料到成品的全程評鑑。《天下雜誌》的報導「販賣乾淨與良心」，就是形容這樣始終如一的經營初衷，因為里仁追求的不是利潤，而是人與萬物的和諧共榮。

「多數通路自限於買賣的角色，但里仁想做一個橋梁。」如果通路只在意價格與利潤，在選擇產品時就不會特別謹慎，這樣受影響的會是消費者，甚至供應商的信譽也會受損。韓敬白認為：「通路商的角色應該具有社會意義，必須支持上游製造好產品，也要讓消費者有機會學習選擇好產品。」

## 誠信互助的通路經營王道

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。因為希望廠商和農友能攜手成功，里仁開發人員常常主動牽線，建議廠商採用小農的本土食材。而為了協助廠商順利找到符合里仁上架規範的原料，也樂於引介廠商彼此認識合作，共享資源。

每年的端午粽與中秋月餅，都是各地小農食材，加上多家廠商清淨原料的合作呈現。年貨商品護鷹香鬆派的推出，是口福不淺小老闆呂迎嘉在開發人員何宸璋的鼓勵下，採用農友林清源的護鷹米、弘陽素鬆與自熬黑糖的美好嘗試。而廣受歡迎的洛神花圈圈，更是五家廠商互助合作下的好滋味。結合了台東新興部落洛神花、喜願本土小麥、及照護長尾水雉糙米粉等好食材，並提供給台灣



通路商的角色應該具有社會意義，支持上游製造好產品，也要讓消費者有機會學習選擇好產品。



里仁在自然平實的商品基礎上，搭起生產者、銷售者與消費者三方溝通的橋梁，努力找回街頭巷尾的信任。



里仁透過舉辦各種活動，如農夫市集，讓消費者有機會與生產者互動，關心食物與土地的關係。

原味來銷售，是悅豐陳宇恬與美可鄭適豐的共同傑作。陳宇恬表示，會主動這麼做，是受到里仁的利他精神影響。

在里仁，廠商不必付費贊助行銷，更沒有額外的通路支出。「不收上架費、沒有缺貨罰則、不退貨」的「三不原則」是里仁視農友廠商為合作夥伴的體貼，只要廠商堅守誠信，產品品質沒問題，就一定幫忙銷售到底。

宏亞協理潘建華說：「只有跟里仁，我們可以談怎樣讓東西更好，而不是討論利潤的增減。與其說里仁是一個通路，不如說它是一個安心的提供者。因為它提供的不只是產品，而是一個觀念的改變，以及照顧全家健康的想法。」張云綺總經理也同意，合理的獲利，不需要為了流血競爭而偷工減料，正是讓供應商能專注於研發優質產品的最佳策略。

因為視彼此為夥伴，因此里仁處處為廠商著想，從原料、配方出發，把關產品品質，

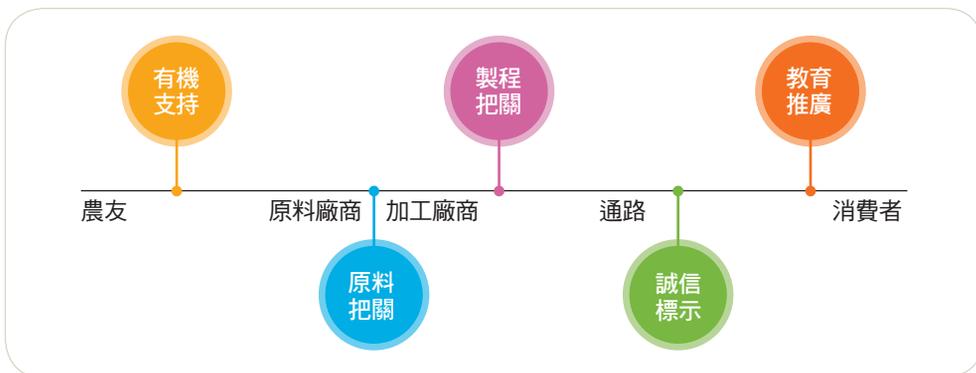
訂定消費者樂意支持的價格，又主動規劃文宣影片等協助推廣。甚至廠商遭其他通路臨時取消訂單或退貨，只要產品符合里仁的上架規範，里仁也盡量協助處理。

### 利他導向的社會企業使命

里仁希望成為翻轉的力量，呼籲大眾發揮消費力，在包裝與價格之外，體會生產者的用心、重視通路的價值。以利他心推動生產者與消費者間的互信，里仁努力為社會形塑一個良善的消費環境。

天下人文出版總編輯蕭錦綿觀察，里仁以社會企業的角度出發，而不是獲利。「拉著農民、供應商、消費者的手一起前行，從利他的角度來看，這是通路最不能被忽略的價值。」而這樣的通路價值，可以將台灣帶往世界各地，也是能讓台灣重新回歸亞洲安全食物基地的重要關鍵。♻️

### 里仁跨產業價值鏈的社會企業模式

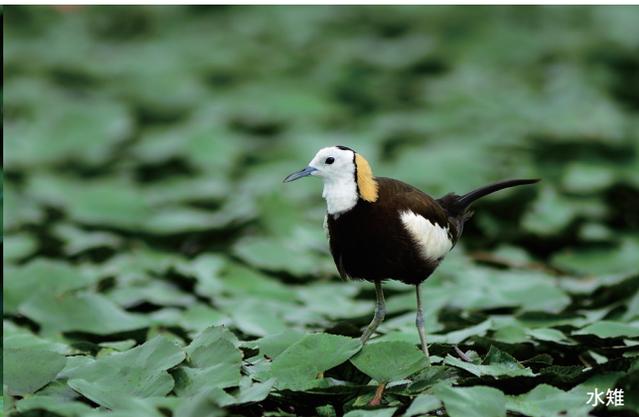


里仁串聯飲食產業鏈，從上游的農友、加工廠商到下游的消費者，一環接一環，發展出獨特的社會企業營運模式。

利他導向，誠信互助的通路王道。



翡翠樹蛙



水雉



## 綠色保育 為田間動物留生機

故事要回溯到2009年，喜愛漫步於菱角田間、有凌波仙子美譽的水雉，在台南官田發生大規模的中毒死亡事件。農委會林務局緊急委託慈心基金會，輔導農友轉作有機，由里仁擔任通路後盾，共同挽救水雉瀕臨滅絕的命運。

在輔導過程中，慈心發現菱角田耕作面積過於破碎，無法有效與慣行作物區隔。林務局和慈心因而共同推出「綠色保育」標章，在不施農藥化肥的友善耕作前提下，鼓勵農友營造好的生態棲地，一起來維護田間的生

物多樣性。

許多農友因為參與「綠色保育」專案，改變了他們對土地與生物的態度。農友開始細心觀察田間所有生物的動態，透過每天詳細的紀錄，發現許多過去從來沒注意到的小生命。種菱角的農友王耀文說：「自從轉作有機之後，田裡食物源很多，水雉都會跑來這裡覓食。在我田裡築巢的水雉也變多了。」

農友陳新豪說：「我們只是保護原生種白魚，但是卻保護了水源，也讓源頭所有的物種全部回來了！」以琳茶園李燕玲表示「每



消費者透過購買蓮花，支持農友轉作有機，更進一步保育了蓮花池中的台北赤蛙。



因守護紫斑蝶而誕生的「紫斑蝶芒果青」，保護了遠赴茂林度冬的紫斑蝶，也讓農友免於農藥傷害。



藍腹鶇



山羌



紫斑蝶

一個生物都有牠的存在價值，就是生物鏈啊！」麻園農場的卞玉芬也說：「其實動物就是一種生態的指標，當環境很好的時候，這些動物才可以在田間生存。當他們生存不下去的時候，將來我們的生存也會出問題。」

### 牽起農友與消費者 共同保育蟲魚鳥獸

「綠色保育」標章建立之後，慈心與里仁聯手保育的範圍逐年擴大。在官田水埤之外，里仁陸續支持了守護茂林紫斑蝶、埔里白魚、屏東黑鳶、坪林翡翠樹蛙等多項專案。

幾年下來，官田菱角的綠保面積由3.37公頃增長到2017年的41.19公頃。茂林原住民從減用農藥開始改變土芒果種植方式，到了2017年已經有20位茂林農友通過綠色保育認證，而里仁收購土芒果的數量也達31.8公噸。

除了以高於市價的製作方式收購綠保農作物，里仁更積極串聯食品加工廠，將收購量逐年增長的菱角、土芒果開發成口味多樣的各色食品。菱角除了做成四季都方便烹調的冷凍菱角仁，也製成足以和蘿蔔糕媲美的菱角糕。土芒果則在餐御宴、豆之家、雙葉和豐喜四家廠商鼎力支持下，變化出紫斑蝶芒果青、土芒果青鮮果乾、情人果冰棒及土芒果青果粒凍等大受歡迎的甜點及冰品。

韓敬白表示：「我們的生活環境，常常因為經濟的活動影響到生態。里仁一直在努力的就是讓保育和經濟相輔相成。一方面以產

業力支持願意轉作綠保的農友，讓他們可以專心地保護生態。另一方面，里仁努力帶動消費者的認同與支持，讓他們了解生態保育的重要性。」除了綠色保育專案之外，里仁多年來推廣「買有機 護生機」、「買蓮花救赤蛙」的活動，已經帶動消費者對生態的重視及認同支持。

生態保育中與人類生活最息息相關的，就是農田的生態維護。兼顧生態與經濟的「綠色保育」專案，讓一般大眾可以在消費時，對農田生態有更多認識。抱持著正確的心態，以利他、互助、和諧的角度，大家共存共榮。而守護土地上的生命，其實就是守護了你我自身的健康，更是消費者、生產者與環境的三贏。♻️



新型態的環保運動是從購買做起，結合保育與經濟的「綠色保育」，讓消費者成為支持農友轉作的最佳動力。



閱讀更多  
綠保文章

# 推動淨塑行動 用愛環抱海洋

為生活帶來便利、卻無法分解的塑膠製品，很多都流入了海洋，成為海洋生物的連環殺手。里仁大費周章地推動吃力不討好的「淨塑行動」，希望拋磚引玉，呼籲大眾一起來光復海洋。

## 從源頭開始 減少塑膠垃圾

里仁淨塑的第一步：取消提供一次性的購物袋，積極鼓勵消費者自備環保袋購物。接著，里仁決定從「源頭」進行包材減塑，運用通路的力量帶動廠商共同減用塑膠製品。

但「減少塑膠包裝」說來簡單，過程卻是挑戰重重。首先須確保消費者的食用安全，其次關顧廠商包裝設備、包材設計、人工成本增加，及倉儲運送可行性等，每一個環節

都需與廠商一起縝密規劃、測試、失敗重來。

## 里仁帶動廠商 廠商再帶動他們的合作商

過程中，里仁一路陪伴廠商，持續溝通理念，共同尋找可行的替代包材；也主動分攤增加的成本，陪著廠商往淨塑目標邁進。

因為不會涉及使用安全，織品是第一個進行包裝減塑的品類。雖然運送、陳列和保存過程容易受塵，不易保持整潔，但里仁仍然決定服飾織品全程不使用塑膠袋。毛巾與內衣著改為紙環包裝，襪子的塑膠掛勾也改為紙吊卡。泰弘襪廠老闆張志鑫帶著員工一起改換紙包裝，雖然成本與工序增加，但仍然覺得非常有意義。

每年年貨期間，南棗核桃糕都賣到缺貨的



里仁在2017年8月，展開生鮮蔬果的塑膠包材減用計畫，圖為將葉菜及細嫩瓜果的塑膠包裝改為100%生物可分解袋。



里仁在四大類商品啟動「減塑行動」，包括：食品、用品、織品及生鮮蔬果，目前已經成功改善133項產品。更藉由門市文宣、淨塑T恤徵件活動等多個面向，與消費者溝通淨塑理念與實踐。右圖為門市海報。

新山食品，是第一個主動減塑的廠商。採購經理陳志誠回想看到海鳥誤食塑膠而大量死亡的影片，心生不忍，便下定決心著手改變。因核桃糕的內包裝涉及食品安全，他便由外包裝著手，改為紙盒。不料，衍生了運送過程中紙盒容易碰撞壓壞的狀況，頻頻遭到客訴。陳志誠一一分析變數，決定在外箱中增加一層隔板，強化支撐力才解決了問題。

經過減塑的洗禮，陳志誠發現員工在環保意識、資源再回收的觀念都大幅提升。「現在員工都自備環保餐具。公司的物質成本上的確是增加了，但精神成本上卻是獲利回收的。」生展生技經理朱芳媛也十分認同減塑理念，更計畫推動擴及全公司的生產線，實踐淨塑行動。

受到里仁感召，德康總經理李國龍決定，不用塑膠封膜，並以玻璃瓶取代「蔬果萃取B群」的塑膠罐。他多次與上游玻璃廠溝通，終於說服他們開模並接受較少的訂購量。然而玻璃瓶易破，需要搭配能耐光線、耐玻璃瓶撞擊的外盒，因此也同步改了包裝外盒。有了第一項產品的減塑經驗，李國龍陸續說服近60家合作商，改善了多項產品包裝。

### 蔬果改採生分解袋 自主回收 實踐零廢棄

2017年8月起，蔬果包裝也逐步改用100%生物可分解袋。由於業界並無生分解袋的回收機制，里仁便進行自主回收，鼓勵消費者送回門市，集中堆肥處理，作為種樹肥料，成為第一個掌握生分解袋使用循環的企業。

啟動「淨塑行動」才20個月，里仁與廠商共同協力下，已經成功改善了133項產品，估計一年可減少約540萬個塑膠包材。不畏艱難，里仁從自身做起，希望帶動整個產業鏈一起來淨塑護海洋！

在里仁的帶動下，有些廠商費盡心思，不斷研發測試出最佳無塑包材；有些廠商的員工透過包裝減塑，對守護海洋生態、減少環境汙染生起使命感；更有廠商因深刻理解與認同後，將減塑的目標視為公司使命，推廣全體員工實踐減塑行動。里仁希望呼籲生產、銷售與消費環節裡的每個人，都能從自身做起，進而帶動整個產業鏈共同減塑，共同創造出循環經濟的真實效益。



深入了解  
里仁淨塑

一群  
人克服困難，  
為了保護海洋生態來減塑。

# 以訂單協助 弱勢自立



里仁長期委託庇護工場協助包裝的腐竹、生仁糖等食品，具幫助弱勢自立的實質意義。



庇護工場裡，嬌小女孩坐在特別為她設計加高的椅上，認真地把兩個滷包的角對齊擺好，雙手細心扣住，準確地放入尺寸剛好的夾鏈袋中。待六個滷包平整擺好，慎重地放進成品籃中，她開心地笑了。

女孩手上的滷包是里仁從2004年起，請集賢庇護工場協助包裝的產品。除了滷包，還有開心果、腐竹等產品。每年里仁與集賢合作的訂單，就超過千萬元。

## 提供弱勢實質幫助

與里仁合作多年的悅豐小舖負責人陳宇恬，回憶接下集賢庇護工場後，這些年的辛苦歷程：「里仁願意把產品包裝交給集賢，是很難得的。他們給的是實質的幫助，長期支持。」

以往庇護工場由社政機關管理，屬於社會福利單位，不需自負盈虧。但集賢成立的前一年，轉由勞政機關管理，必須靠自己賺取薪資，還要承擔營運的成敗，很多庇護工場都因此而倒閉，「集賢可說是由里仁支持而存活下來的庇護工場。」

陳宇恬表示，里仁會推薦合作廠商將產品的包裝交給集賢，還不時探詢：「這樣的量，夠不夠養40個孩子？」現在，里仁轉來的包裝代工就多達15項，占了集賢總生產量近八成，不但穩定，也很實在。

## 提供長期且穩定的支持

除了集賢庇護工場，里仁也透過實質的穩定訂單或物資捐贈，支持愛盲協會、自閉症協會、台灣原味、全民食物銀行等團體。

對里仁來說，有機小農、原住民朋友等更是計畫性支持的對象。無論是茂林魯凱族的土芒果，或是運用台東原民部落的糯米、洛神、紅藜製成的各式食品，讓相對弱勢的族群能自力更生，才是里仁支持弱勢的真諦。🌱



本著關懷與互助的理念，里仁捐贈月餅禮盒給臺灣全民食物銀行，期許投注良善的力量回饋社會，形成一股善的漣漪。



# 消費做公益 里仁卡刷出最大的紅利

同樣是刷卡紅利，是要換生活用品？還是要投資到你我更好的未來？

「里仁為美聯名卡」自2010年發行以來，第一銀行提撥公益捐贈的回饋金累計超過七千萬元。這些回饋金，七年來透過慈心有機農業發展基金會與福智文教基金會，進行友善農耕、種樹減碳、生態保育、生命教育等活動的推廣，帶動社會良善健康風氣，讓每一分消費紅利都轉成生生不息的利他善循環。

## 一銀與里仁理念契合 共造善業

本身也力行環保的一銀總經理鄭美玲，提及與里仁合作的緣起時仍然很感動，「第一銀行一直以綠色金融為目標，在得知里仁有意合作推廣『有機護大地』概念的公益聯名卡時，當然全力支持。」

一銀與里仁理念契合，共同致力於環境永續。因此，除了每年共同推廣聯名卡，也舉辦過「里仁良食講座」、「有機公益週」等活動。「一銀以具體的行動扶持有機農友，四天的有機公益週就有近40萬元的成效。」鄭美玲表示，未來一銀將與里仁合作發行二代卡，帶動更多人支持有機農業、關懷環境的理念。

## 點滴紅利的小投資 成就自利利他大善力

懷著守護土地的宏願，超過四萬名卡友將信用卡紅利，轉為愛護子孫未來的最佳投資。有些卡友連買一個20元的麵包，都堅持要刷里仁卡，因為不想放棄每一分錢的造善機會。卡友呂文亞表示，「我們想在一般日常生活中行善，未必找得到下手處。但是刷里仁卡消費，自然而然就可以做到自利利他。」

每一分信用卡紅利，就像投入善心大海的小水滴，一點一滴、積少成多，成就

了對自己對他人的最大利益。里仁卡，不只是一張有溫度的信用卡，更是眾人攜手傳遞到各角落的宏願善力。



里仁為美聯名卡的每筆一般消費，第一銀行都會提撥消費金的千分之六，回饋到「慈心有機農業發展基金會」與「福智文教基金會」。



福智文教基金會推廣生命教育，圖為洗腳報親恩活動。



慈心有機農業發展基金會，進行種樹減碳等生態保育活動。

讓消費轉為擴散善意的力量



深入了解里仁卡



## 深耕社區 找回街頭巷尾的信任

不同於一般開店選址的大馬路、三角窗，里仁門市多半隱身在巷弄之間，132家門市在全台20個縣市，默默地經營著社區裡人與人之間的誠信關懷，串起人與土地的支持脈絡。

### 跟著鐵粉走 傳遞健康理念

開店不是為了賣東西，而是要推廣一個誠信、互助，與大地萬物共生共榮的利他價值。這樣的理念，需要一群有志之士共同努力。因此，里仁的展店大多是跟著鐵粉走，提供鐵粉生活所需的同時，也兼顧了門市的基本營運。因為是以理念推廣為核心，因此店面周邊通常會有教室場域，進行健康蔬食教學、陶冶身心的藝文講座、提升性靈的讀經或《廣論》研討等活動。

有些里仁店是由來上課的學員們促成，慢慢發展而成。多年來，里仁也嘗試了不同店型，來服務多元的客群：位在觀光區的淡水店、銀行群聚的武昌博愛店、離島的澎湖門市與庭園式的關渡喬大店等。近年，里仁官網跟上時代腳步，增加了網購的電商功能。2016年里仁更以品牌專櫃方式走入全家便利商店，向年輕的消費族群招手。

### 理性溝通 培養識貨的知音

好的食物需要的是知音，而不是花俏的廣告。從來都不做任何商業廣告的里仁，把資源投入消費者極度缺乏的食農資訊，透過面對面的說明、座談分享、產地之旅、《里仁為美》季刊、[天天里仁]官網等，廣泛地進行有機農業的推廣與健康飲食的溝通。知識

就是力量！「只要理性消費者夠多，就不擔心大家不識貨。」負責理念推廣的方玉珍這樣說。

「有機小農守護大地的心，非常令人感佩！從產地到餐桌這一段路這麼辛苦，我們能做的，就是踴躍購買這些得來不易的有機蔬果。」支持推廣有機的一位消費者這樣說。「去農場或是加工廠親眼看看，就會了解里仁商品的背後有著很多的用心。里仁這群人真的很善良，就是希望你健康和快樂！」

基於對理念的認同，里仁鐵粉們不僅是實力堅強的顧客，也是良善的支持者。每一家門市幾乎都會有幾位資深顧客，只選擇NG惜福蔬果、願意把完好的蔬果留給其他剛認識里仁的新客。擔心週休二日豆漿、麵包賣不完，有人會每逢週五就前去認購即期品。當令蔬果大盛產時，總會有惜食的忠誠支持者結伴集資買下新鮮的農作物，分送給鄰近的寺院、低收入戶、老人照護中心等。每有新產品上架，一些里仁愛用者會買來熱情地和同事分享，甚至主動在辦公室裡發動團購。

透過親友口碑或檢驗所推薦，來到里仁尋求對身體有益食物的顧客不少。「我都是吃



里仁除了隱身在台灣巷弄，也積極接觸消費者，傳遞健康理念。上圖為里仁於加拿大愛德華王子島開設海外第一家分店，下圖為里仁以品牌專櫃方式走入全家便利商店。

里仁的。萬一哪天你們不做了，我們真不知道該怎麼辦！」每有食安相關新聞時，總會有關愛里仁的消費者特別來到門市，與店員分享心情、表達支持並提供建議。



里仁官網順應消費趨勢，增加網購電商功能，讓消費者能輕鬆體驗有機生活。

### 扎根社區 建構和樂大社會

「人養地、地養人」沒有清淨的土地水源，哪有安心的飲食？沒有體諒互助的消費者與生產者關係，怎能確保社會健康和樂？里仁希望引導消費者，體會良食物背後一群人的付出與用心。

「當愈多人走進里仁，了解食物與產地的關係，就會有更多人願意支持健康飲食、共同守護土地。」賴錫源說。每一家里仁門市，都是一個出發點。從關心你我的健康出發，進而攜手一群人關愛世界、關懷生命，這才是里仁深耕社區的真價值。

# 里仁大事紀



6月

里仁公司前身「誠信互助共同採購」(誠信共購)形成,開始推廣無農藥、無化肥蔬果。

12月

將「誠信、互助、感恩」訂定為里仁事業核心價值。

1月

里仁事業股份有限公司成立。



8月

收購並推廣三芝阿石伯無農藥化肥的蓮花,保育瀕臨絕種的台北赤蛙,開創經濟與保育雙贏的範例。



12月

首度跨足環保清潔用品,推出「天然無泡沫牙膏」。

2月

里仁開發的胚芽餅上架,打破餅乾業界「沒化學添加物不能做出餅乾」的概念,帶動健康餅乾新潮流。



1月

支持本土有機米,與多家廠商共同研發如米麵包、米餅、米果等各類米食加工品。

1995年

1998年

2000年

2002年

2003年

8月

以每年超過五百萬元的採購額持續力挺集賢庇護工場多年,獲新北市市長頒獎表揚與肯定。

6月

支持慈心基金會綠色保育計畫,以契作支持農友友善耕作,並販售綠色保育的台南官田菱角、保育水雉。

3月

響應慈心基金會推動的「種樹護地球」計畫,在門市舉辦「種樹護地球」活動。捐出5%活動銷售額作為種樹基金,並推出種樹相關理念商品。

6月



響應慈心基金會綠色保育計畫,以優厚價格收購土芒果,並推出紫斑蝶芒果青系列商品,保護茂林紫斑蝶生態。

10月

提出「誠信互助原料供應鏈」的構想,希望協助廠商取得里仁把關、安全無虞的原料,降低上游原料風險。



8月

捐贈價值百萬元的物資給全民食物銀行,將自然健康的商品分享給社團團體朋友們。

7月

展店突破百家,舉辦「百家慶」感恩活動。



2月

里仁「農友、廠商與消費者」三方的運作模式獲得加拿大愛德華王子島省官方與民間的高度肯定,促成當地省長級官員來台訪問並進行有機農業交流。

2011年

2012年

2013年

2014年

**5月** ● 開始推廣有機棉商品，期望減少種植棉花使用的農藥和製衣化學染劑對環境之危害。



**3月** ● 首次舉辦廠商聯誼會，對廠商表達感謝與關懷，並分享彼此誠信互助的上下游產業經驗。

**12月** ● 引進無農藥、不燻硫、不添加防腐劑的有機中藥食材。



**1月** ● 第一家台灣本土罐裝有機玉米粒上架，從產地到加工都在本土。

**1月** ● 贊助慈心基金會於坪林、福壽山及阿里山的淨源計劃，創造水源保育與經濟發展雙贏。



**7月** ● 與第一銀行共同發行「里仁為美福智聯名卡」，讓持卡人可在沒有增加日常開銷狀況下，消費同步做公益。

2004年

2005年

2006年

2007年

2009年

2010年

**12月** ● 與全家便利商店攜手合作，於全省78家門市設立里仁專區貨架，販售里仁食品、醬料及生活用品。

**5月** ● 響應政府黃金廊道計畫，以製作收購支持農友種植有機毛豆，以期達到減緩彰化雲林地區下陷及提升農民收益的雙重目標。

**11月** ● 里仁應邀參加蘇州「中國零售領袖峰會」，分享以「誠信互助」開創有機之路的經驗。

**10月** ● 在上海成立中國大陸第一家里仁門市。



**6月** ● 里仁第一家海外加盟店於加拿大愛德華王子島夏洛特城 (Charlottetown) 盛大開幕。

**5月** ● 里仁啟動「淨塑行動」，不再提供購物袋，逐步進行包裝減塑計畫。

**2月** ● [天天里仁] 官網全新開站，並整合網購功能，引導消費者體驗有機生活。

**1月** ● 天下雜誌專訪里仁，出版《誠食》一書，希望透過里仁經驗找回街頭巷尾的信任。



**12月** ● 與慈心共同推廣「綠色保育」，透過製作、收購、商品開發與溝通，帶動消費者支持，門市中的綠色保育商品已超過50項。



**8月** ● 自2016年2月迄今，已改善133項商品包裝，蔬果也逐步改用生物可分解袋，預計一年可減少約540萬個塑膠包材。同時進行自主回收及堆肥作業，實踐循環經濟。

**7月** ● 里仁長期支持加拿大有機農產品，加國駐臺北貿易辦事處特地致贈獎牌，感謝里仁多年來對加拿大有機農業的支持。



**3月** ● 支持慈心「種樹」及「淨塑」推廣，捐贈「種樹淨塑護地球」活動5%為推廣金。從2011至2017年，累積捐贈達5,808,632元。

2015年

2016年

2017年

# 里仁經典商品

在里仁，商品從來就不只是商品，而是我們找回天然真實的心願、讓環境永續的行動。誠摯邀請您分享如此的安心滋味，讓更多的親朋好友可以體會這些良食好物及守護土地萬物的用心！



糙米米果、米餅、巧克力米酥  
多種米製品的研發，是為了幫台灣有機米找出路。生產一天的糙米米果，可消化1800公斤的有機米，純米製成的米食，留住最真實的天然美味。



有機蔬果醱酵原液、有機鳳梨醱酵原液  
早期因應冬季有機蔬菜盛產，研發首支「有機蔬果醱酵原液」。其後以同樣珍惜有機蔬果為出發點，慢工細活，開發有機鳳梨、有機諾麗果醱酵原液等產品。

有機枸杞子、有機補氣茶  
里仁深入產地，找尋適地種植的中藥材，實地了解有機種植的過程。通過層層檢驗的中藥食材，天然安心，讓你好元氣！



文旦柚酥、有機胡蘿蔔汁、有機桑椹果粒凍  
為珍惜盛產而急需消化、或因颱風等天候因素賣相不討喜的蔬果，開發一系列蔬果汁、果凍、果乾，或是熬成餡包進糕點酥餅，創造蔬果的第二人生。



護鷹米、土芒果青鮮果乾、紫斑蝶芒果青  
響應慈心有機農業發展基金會綠色保育專案，邀集廠商攜手開發芒果青系列、護鷹、菱角商品，鼓勵農民友善耕作，創造共好的生態環境。



**植物燕麥奶、70%黑巧克力、鳳梨酥**

拒絕香料、填充劑的純植物燕麥奶；無人工色素、香料、乳化劑的70%黑巧克力；無人工香料、色素、膨鬆劑、不加蛋的鳳梨酥，用簡單的食材挑戰高難度生產技術。



**滷包、紅藜米、回家李果乾**

莫拉克風災催生了回家李；奇美部落讓我們看見台灣原生紅藜；滷包等是庇護工場的朋友們透過包裝工作自立的合作商品。



**胚芽餅**

市面上首支無添加物的健康餅乾。看似普通的外表，卻蘊藏著許多用心與堅持，為健康美味開創新契機。



**杏仁粉、源和貴級清油、苦茶油**

手摘日曬、初榨過濾的苦茶油；不添加調味料、色素、防腐劑的純釀醬油；不含人工香精、不加糖的杏仁粉。都是里仁提供的真真好選擇！



**麻油當歸細麵、炸醬乾拌麵、蔬菜拉麵**

麵體用未漂白小麥麵粉、山藥粉、食鹽、水，蒸煮熟化；調理包、蔬菜包堅持用各式天然食材、乾燥蔬菜增香提味，是無化學添加物、防腐劑的健康蒸煮麵！



### 柚籽皂系列

使用天然的植物皂基與甘油，不使用色素、起泡劑、二氧化矽等填充物。成分單純，洗後肌膚不乾澀、清潔效果好。柚籽皂用到最後一刻，都能保持紮實質地，是平實好口碑的優質好皂。



蘆薈潔面慕斯、玫瑰植萃潤膚水儘可能使用有機或天然植物來源成分，不使用化學防腐劑、石油化合物質、合成香精等刺激性成分，讓肌膚用最健康的方式，由內而外真正美麗。



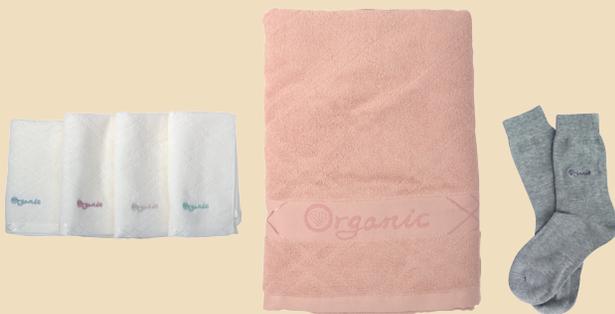
### 天然無泡沫牙膏、多功能清潔劑、活力淨洗衣精

沒有起泡劑、化學香料、防腐劑、氯化物的牙膏；拒絕化學防腐劑、石油化合物質、合成香精的家用清潔品。里仁希望以友善的方式來進行日常清潔，一同守護美好的環境。



### 悲智香系列

選用產地優質純淨香木，嚴選配方，忠實呈現香味、香氣、香韻；堅持採用100%純楠木粉做為粘粉；不添加色素或化學香料。重視配方、繁瑣工序及氣候等專業環節，讓禮拜供養滿載誠心。



### 有機棉毛巾、浴巾、暗條紋襪

為了減少栽種棉花時，大量使用農藥的危害，里仁自2005年開始推出有機棉衣物。用有機棉織成的毛巾、浴巾、襪子，給你乾淨，也期望大地恢復生機。



守護土地與自然的使命，沒有終點，  
懇請您以善意持續支持，  
讓台灣這片土地更美好！

## 里仁20週年特刊

出版單位 里仁事業股份有限公司

發行人 李妙玲

電話 +886-2-2545-6535

地址 台北市南京東路四段75號6樓

網址 [www.leezen.com.tw](http://www.leezen.com.tw)

企畫編輯製作 台灣赫斯特媒體股份有限公司

文字 陳秀麗、鍾碧芳、錢麗安、許騰文  
方玉珍、曾美琪、陳美慈

圖片提供 林建豐、呂恩賜、張季禹、黃基峰、陳俊羽  
林青峰、邱春雄、呂艷芳  
台灣紫斑蝶生態保育協會

資深主編 許騰文

美術編輯 林佩蓉、洪思齊、鄭亦君、戴均竹

電話 02-7747-1688 #611

ISBN 978-986-96047-0-3

訂價 新台幣 99元整

出版日期 2018年1月

Printed in Taiwan



誠 互 感  
信 助 恩

