

為了永續 里仁做的那些事



Contents



02 一個永續的理想 成為彼此的朋友！

04 里仁的永續創新： 突破慣例的社企思考

- 06 每個產品都是實踐永續的心願
- 08 以誠信為本 利益消費者也保障廠商
- 10 從利他出發 串起「誠信互助價值鏈」
- 12 守護海洋 以服務引導消費者實踐減塑

14 里仁的永續實踐： 攜手生產者與消費者

- 16 一起找回天然真實的共同心願
- 20 門外漢的永續拓荒路
- 26 只出現一次的任務型好物
- 30 物盡其用拚「全食」 守護農友的有機路
- 34 揪團助人 一起翻轉世界
- 40 將心比心 誠信相挺的共好價值鏈
- 44 攜手消費者 一起做永續
- 48 里仁社會企業影響力
- 50 里仁走過25年 充滿喜悅與感恩





誠信

感恩

互助

選擇良善 才能永續共好

從沒有人知道有機這條路該怎麼走的年代，歷經台灣推出全世界最嚴格的有機法規，到現在生態永續成了眾人守護未來世代的普世價值。里仁在沒有財力和資源的狀況下一路摸索，努力著要實現「光復大地 淨化人心」的願望，成為受到各界鼓勵的社會企業。

這一路上，多虧志同道合的農友和廠商們，一步一腳印共同走出一條永續拓荒路；也要感謝認同理念的一群消費者，願意放遠眼光支持「以誠信利他為本」的產銷運作，和每一項試圖扭轉失衡生態的友善耕作產物。

經歷過新冠肺炎和接連不斷的氣候災害，我們是不是已經體認到與大自然和諧共榮的必要？我們是不是願意放下對眼前利益和成長的無止境追求？「永續」不應該是口號，而是心念的真實轉變。

我們賴以為生的地球正在遭受什麼樣的破壞？當生態環境無法再支撐人類的生存所需，我們還能苟活多久？當人與人無法彼此信任、相互扶持，生命還有什麼樣的歡喜和意義？我們在這一刻以什麼心態活著，就決定了地球和人類的未來。

不論眼前好或不好，如果未來不好，那麼一切都將成空。真正的好，必須是你我共好，也必須是「環境好、生態好、人也好」的永續共好！邀請你，一起透過負責任的良善選擇，創造我們想要的永續未來！

里仁總經理

李妙玲

一個永續的理想

成為彼此的朋友！



愛吃稻穀的小鳥是朋友、田間的雜草是朋友、
菜園裡的蟲蟻、辛苦種菜的人、買菜賣菜的人……
如果我們都是朋友，那麼就不會再計較誰得到比較多，
而是彼此都想著互相幫助，為永續的理想一起走下去。

1998年，懷著這個願景，里仁決心做「該做但還沒有人做的事」：
凝聚彼此心中的善，串聯產業鏈的上中下游，
照顧土地恢復元氣，促成生命間的和平共好。

里仁的永續創新：突破慣例的社企思考

相信長遠的整體利益才能永續，里仁以利他為信念，重新定義通路角色；透過「先讓你好」的主動付出與互助互利的精神，建構起誠信的永續生態圈，共同實踐環境與人類的共好。





參考自電通集團企業永續發展合夥人王馥蓓
於2023食創獎永續論壇演講之「企業永續創新的模式」

產品創新

#回歸天然真實 支持有機本土



每個產品都是實踐永續的心願

消費者想要吃到健康的食物、或使用對環境少衝擊的用品，需要倚賴農友和廠商來提供。在少加工少添加物概念還不被認同的年代，里仁只能自訂上架規範，拜託廠商代為開發符合永續概念的食物、用品和織品。

在里仁，產品從來就不只是產品，而是一起找回天然真實的共同心願，也是實踐永續的具體行動。

懷著台灣成為有機島的理想，里仁鼓勵農友捨棄農藥和化肥，回歸尊重土壤與節氣的勤懇耕作。但面對日益嚴峻的氣候變遷，不如預期的歉收或過剩是有機農友避免不了的難題。因為想要幫助這一群有機

勇士、珍惜好不容易種出來的有機蔬果，里仁硬著頭皮跨入了食品加工的領域。

少添加少加工 有機本土純植優先

食品業習慣使用各種化學添加物，來滿足消費者對於色香味一致和保存期的期待。但如果生鮮蔬果都要捨棄農藥和化肥，拿來加工當然也沒有理由使用大量添加物。

啊！因此研究過相關文獻後，里仁訂定了能夠降低碳排放的「盡量減少加工層次」和「能不添加就不添加」永續生產原則。

拿掉能調整色香味的「化學添加物」，盡量只用「食材」本身的原有條件來製作「食品」，不論口感、香氣、顏色或保存期限都成了不小的挑戰。為了永續和健康，里仁還追加「無肉蛋海鮮、盡量少油少糖少鹽」的期望。同時，為了提高本土糧食自主率並支持小農持續有機耕作，原料還要以有機和本土為優先。甚至不希望消費者在健康與荷包之間掙扎，在照顧生產者成本的同時，產品訂價要平實得讓人人都買得起。

相信就是力量 堅持就做得出來

在只有三家簡易賣場的草創期，里仁堅持著與市場走向相反的無添加需求，卻無法承諾符合生產規模的批量，幾乎找不到願意合作的廠商。即便少數幾家抱持著善心願意試試看，也是毫無信心：「真的做得出來嗎？就算做得出來，賣得掉嗎？」

但里仁團隊沒有放棄，懷抱著溫熱的心一遍又一遍地溝通理念。而且一路陪伴廠商突破配方調整和製程技術的瓶頸，也主動分攤產品開發的成本，又以自有產品的專案運作來實現市場規模還未成形前的產品想像。就是這樣鍥而不捨的堅持，25年來說服了數百家加工廠，同意遵循里仁的上架規範，開創出里仁專屬配方的夾心酥、有機桑椹果粒凍、巧克力米酥等眾多口碑好食。

食品加工兩大規範

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，如大豆油)

添加物比政府更嚴格

- ★ 衛福部合法食品添加物約800項，里仁僅允用約1/10
- ★ 禁用8大類添加物：防腐劑、漂白劑、人工色素、人工香料、保色劑、人工甜味劑、結著劑、含鋁膨鬆劑

除了人體健康，環境友善也是里仁關注的重點。因此清潔保養用品的開發，以無石化成分、無色素香料防腐劑、減少生態環境負擔為原則。有機棉織品的發展，則是為了減少傳統棉花大量使用農藥所造成的環境危害。

從體貼大地生態、農友和消費者的心意出發，里仁攜手理念相契的廠商，逆著市場風向建構起一個永續產業生態系，共同發展出消費者嚮往的少添加食品、素食保健品、無石化洗劑、植萃保養品及有機棉織品等里仁限定好物。



看里仁產品開發與把關原則

流程創新

#源頭把關 全程評鑑

以誠信為本 利益消費者也保障廠商

里仁相信「原料好，產品就好！」，所以從源頭開始把關原料成分，也協同廠商共同檢視製程的每一個環節。獨步業界的全程產品評鑑流程，不僅保護消費者、降低廠商的可能品管風險，更是一份為鄉土萬物的用心。

里仁與廠商合作開發永續概念的產品，不追求時效和商業利益，而是努力在每個步驟落實產品安全和品質的管控。願意投入資源如此合作的廠商，最重要的是心的相契。所以，里仁在啟動合作之前，投入很多時間彼此觀察，確認雙方對於守護土地、友善生命的共識，以及堅持實踐理想的盟友意願。

里仁相信最小程度的添加物使用與加工層次，可以更貼近永續。為了找出最單純的可行配方與製程，廠商除了反覆打樣，有時還要突破技術並提升設備。里仁願意和廠商共同承擔這些試驗的成本，並在廠商遇到瓶頸時，提供技術支援並一路陪伴鼓勵。

確保公正客觀 委託第三方全程評鑑

當里仁開發團隊確認產品配方、口感與成本後，就會進入評鑑階段。不同於一般通路只對成品把關，里仁從源頭的原料就開始追溯，也同時檢視製作流程中每個人、

里仁產品審定流程



物、場所的風險管控環節。為了確保評鑑的公正客觀，委託慈悅國際公司依里仁上架規範，於生產現場進行從設施配置、原料進貨、投料生產、人員作業到成品包裝的全程評鑑。現場查驗的評鑑結果，必須經過審定委員會的專業討論。審定報告中的所有疏失都須改善，符合里仁規範的全數要求，才能進行正式生產與上架。所以業界盛傳在里仁上架極為不易，六個月是起碼的要求，耗時兩年也很常見。

透過上架規範和評鑑流程的把關，不僅確保每一個產品符合「責任性生產」的里仁規範，也協助廠商提升自主管理能力。里仁團隊追求永續與安心的理想，就是帶著合作夥伴將誠信透明和精益求精，落實在每一個環節，為守護消費者健康和環境永續撐起誠信為本的保護傘。



看里仁完整審定流程

3 書面審查
為生產的每一步驟負責

配方確認後，廠商需提供完整資料：

- ✓ 原料的安全證明 (農藥殘留、重金屬、微生物、真菌毒素、二氧化硫等檢測)
- ✓ 原料來源、原料等級
- ✓ 全展開配方與製程
- ✓ 包裝標籤、包材
- ✓ 生產環境與員工體檢報告



4 生產現場全程評鑑
每個環節的精益求精

透過試量生產，於現場實地查驗：

- ✓ 原物料的效期與儲藏等
- ✓ 配方成分/製程用水
- ✓ 廠房與設施
- ✓ 環境/人員的衛生管理
- ✓ 製程/成品管理



5 上架審定
如實符合規範才能上架


召開商品審定會議，討論：

- ✓ 生產現場的稽查報告
- ✓ 每一項疏失的改善方案與時程
- ✓ 能否上架的評鑑審議決定



6 評鑑追蹤
產品查驗 上架後持續進行

- ✓ 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



受里仁委託進行產品評鑑多年的慈悅公司，將里仁的添加物規範簡化後，於2016年推出「潔淨標章」。透過「潔淨標章」而跟進少添加少加工食品製作的廠商截至2023年5月已近200家、食品約2,000項。

商模創新

#有你就有我 有我就有你

從利他出發 串起「誠信互助價值鏈」

推動永續的過程中困難一重又一重，但因為一心想要幫助農友和廠商，又不願意犧牲消費者和環境，里仁選擇「先成就他人」。沒想到不同於一般通路「追求最大經濟利益」的做法，反而贏得了合作夥伴和大眾的信賴，串起了生產者、銷售者與消費者的「誠信互助價值鏈」。

要轉作有機，農友必須付出更多人力和時間成本，收成卻未必有保障。要減去產品加工的化學添加物，廠商就算投入更多資源來挑戰配方和製程的極限，也不一定保證能成功。當里仁好不容易說服了小農和廠商一起成為市場逆行者，但過程中一次次失敗挫折和額外成本的現實困境，總是不斷挑戰著脆弱的人心。

先讓你好 才會有更多人好

這時候，能夠讓農友和廠商願意繼續努力的關鍵，就是被關懷理解的一份溫暖，和共同分攤風險及成本的具體支持。所以，里仁以高於

市價的收購來鼓勵小農轉作有機，採用契作方式來穩定農友生計，協助廠商取得符合里仁規範的原料、主動分攤

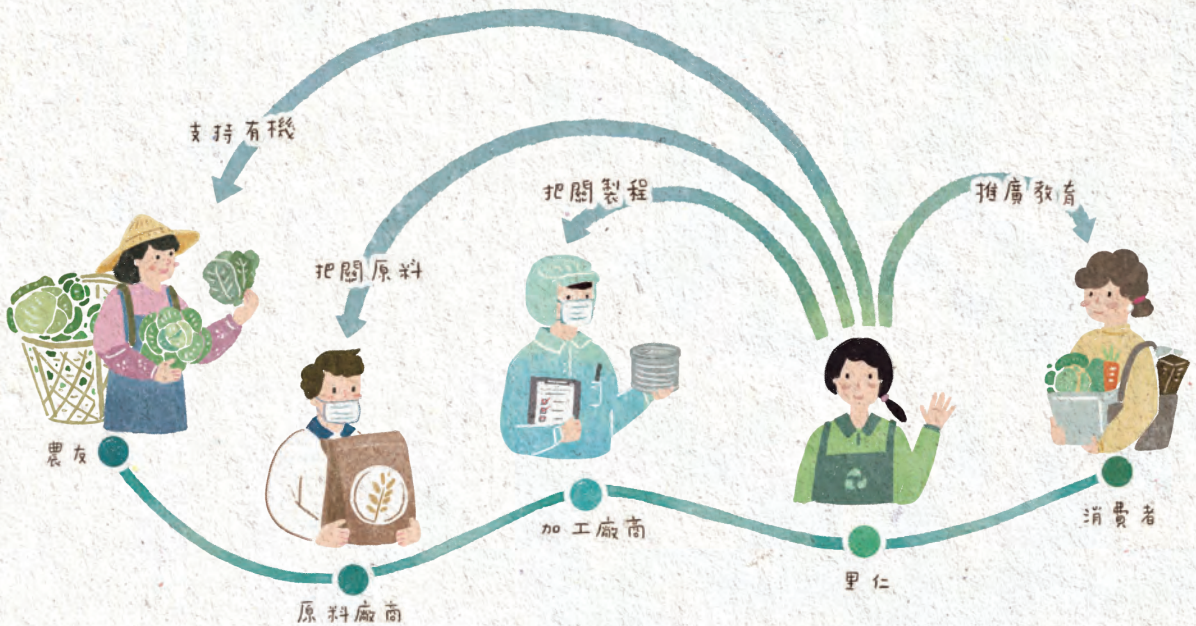
配方調整過程的成本、提供加工技術輔導，也透過全程評鑑來提升夥伴們的自主管理能力。合作過程中一路陪伴，努力幫助農友和廠商成功，因為里仁相信「先讓你好」可以凝聚每個人心中的善，可以成就長久互信的夥伴關係。

保障生產者 就能讓消費者受益

因為把土地萬物、農友和廠商當作是永續路上的朋友，所以即便沒有豐厚的資源，里仁還是願意不計眼前成本，先讓對方好。小農辛苦種出來的有機蔬果、廠商費盡力氣開發的清淨好物，都是守護地球的共同成果，而不是用來賺錢的商品。因此，里仁不收取上架費和促銷費、沒有缺貨罰則，銷售不如預期也不會把貨退還給廠商。除了以負責任的買斷方式保障小農和廠商的投入，里仁還主動拍片採訪宣傳，並進行推廣活動，努力讓更多消費者認識產品背後一群人的用心，進而願意以實質購買支持符合永續概念的人與事。



里仁跨產業價值鏈的社會企業模式



甚至當農友和廠商遭其他通路臨時取消訂單或退貨時，只要產品符合里仁的上架規範，里仁也盡量協助處理。因為把每一位小農和廠商都當成是長期的夥伴，所以原則上同質性產品來源不超過二家，以選品經營來減少產品間可能的競爭。如果某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品，以確保廠商營運無虞。里仁相信，當生產者得到合理的對待，不需要為了流血競爭而偷工減料時，就可以專注研發給消費者最優質的產品。

工廠符合里仁規範的原物料。又定期舉辦聯誼會，為農友和廠商牽線，鼓勵採用本土有機原料，共享推動永續的資源與經驗。

不只運用通路的力量照顧農友和廠商，里仁也長期和消費者溝通「友善耕作、本土生產、少添加物、減碳蔬食、資源循環、支持弱勢」等理念，培養消費者從理解、認同到責任性的購買支持，甚至主動分享倡議，讓產銷消之間的誠信互動成為地球永續的推手。

整合產銷消的永續推廣能量

基於互助互利的精神，里仁邀請原料廠商參與「誠信互助原料供應鏈」，提供合作加



看里仁七大永續行動

服務創新

#不為營利而為天地萬物



守護海洋 以服務引導消費者實踐減塑

要養成一個新習慣或改掉一個舊習慣，需要多少時間？又需要投入多少資源？需要什麼樣的環境與機制來支持，才有可能成功？

里仁團隊在2016年初看到攝影家Chris Jordan的《Midway Project中途島計畫》紀錄片，驚覺塑膠垃圾已經成為海洋生態的連環殺手，便馬上啟動「減塑微革命」。除了全面檢討架上產品的塑膠包材，從源頭開始逐步進行包裝減塑，里仁也鼓勵消費者改變購物行為，是全台第一個串聯合作廠商和消費者一起淨塑的通路。

提供二手購物袋和紙箱

里仁減塑的第一步，就是不再提供一次性購物袋。在海龜鼻孔插吸管和擱淺鯨魚腹中發現大量垃圾袋的新聞還未廣為傳播之前，里仁不提供購物袋的決定對當時的許多消費者來說，似乎是違反便利的不合理決策。

為了漸次引導消費者養成自備購物袋的習慣，里仁除了不斷溝通塑膠垃圾對海洋生態的影響，也在宣導初期製作了一批環保購物袋供消費者租借使用，並提供二手購物袋和二手紙箱，給沒有自備購物袋的消費者。

進行蔬果生質袋回收與循環再利用

在不影響產品品質的前提下，里仁啟動織品、用品、食品和蔬果四大品類的包材減塑計畫。在所有品類當中，蔬果減塑的挑戰最大。除了西瓜、鳳梨等少數硬皮蔬果適合裸賣，其他葉菜和細皮蔬果如果沒有包裝，容易因失水和碰傷而造成不必要的食物浪費。加上有機法規要求有機蔬果從產地到陳列銷售，必須標示並以包裝區

隔來自不同農場的有機農產品。因此，里仁與蔬果供應商福業公司合作，推出獨家的可堆肥生質袋來包裝蔬果。

由於台灣還沒有生質材的獨立回收系統，因此里仁決定自主回收，鼓勵消費者將生質袋交回門市，集中後進行堆肥處理。為了提高生質袋的再利用效益，里仁和福業將回收後的生質袋再製成小花盆。生質小花盆搭配聖誕紅和多肉植物等植栽，化身成為推動生質袋回收的最佳代言人，鼓勵著消費者一起實踐循環回收的永續價值。

設置循環包材歸還站 獎勵回收

考量到網購宅配使用大量包材，里仁也苦思因應之道。2021年加入「配客嘉」的綠色網購生態圈，於13家門市設置循環包裝回收箱，並提供回收獎勵，鼓勵消費者於網購時選用循環包裝。2023年除了積極測試食品專用的循環回收箱，也全面以蜂巢紙取代氣泡布，讓網購包材全面減塑。

在推動減塑的旅程中，里仁之所以不計額外成本與人力，長期宣導並全力推動二手包裝袋/箱、生質袋回收、循環包裝回收獎勵等多項服務，為的就是引導消費者認同循環再利用的永續概念，一步一步養成採用循環包材的減碳好習慣。

推動永續的這25年，當面臨一個又一個難題時，里仁選擇「先讓別人好」來守護一起打拚的夥伴們，自然而然地開展出不同於坊間利益導向的獨特運作模式。產品、流程、商模和服務四個面向環環相扣，形成一個「誠信互助」的產銷消生態圈，里仁的利他核心價值正是最關鍵的力量。



看里仁減塑故事







里仁的永續實踐：攜手生產者與消費者

因為想實現動物好、土地好、人也好的永續共好心願，
里仁和一群同心同願的夥伴手牽手，
一起嘗試、摸索，走一條很少人願意走的路。匯聚每一分微小的力量，
共同實踐責任性生產與消費，發揮幸福經濟的影響力！



一起找回天然真實的共同心願

蔬果米穀由農友細心照料、天然長成，不論長相或大小，全都充滿了大自然的營養。古人傳承千年的飲食智慧，只運用單純的鹽糖，透過手藝技巧和時間的醞釀，就可以把天然食材轉化成令人難忘的美妙滋味。

里仁願意守護這樣純粹的「真食」，因為相信真正好的食物，來自一份為人著想的心意。



#守護真食

純米米粉 堅持守護百年老廠的傳承工藝

「如果那時候里仁沒有來找我們，在2008年我們結束所有代工的時候，就不會繼續開了。」永盛米粉執行長曾銘耀感嘆地說。

四十年前，玉米澱粉開始在台灣的米食加工業界大行其道。業者發現製作米粉時，以玉米澱粉取代在來米，再輔以增加黏稠度的添加物，不但使成本大幅下降，也帶給消費者錯覺，以為「怎麼煮都不會斷」的米粉才是好米粉。

誰會跟利潤過不去呢？在那個玉米澱粉「假裝」純米米粉的年代，多少廠家撐不下去而歇業；多少品牌迫於生計向市場靠攏。於是傳統工藝式微，高成本的純米米粉逐漸退出市場，幾乎就要在台灣消失了。

慧眼識得無添加傳統美食

傳承至第四代的永盛，創立已一百多年，始終堅持以繁複的傳統水磨工法，職人手工作純米米粉。從泡米10小時開始，進行磨漿、脫水、攪拌成糰、二度蒸熟、揉甩、放涼風乾等17道工序，歷經老師傅們30小時手作才能完成。這種沒有任何添加物的純米粉，米味濃醇又好吃，是經典的台灣傳統美食。

憑藉著精湛技藝，永盛的生意一直很穩定，直到玉米澱粉「偷呷步」大量入侵市場。永盛的倉庫裡，乏人問津的純米粉越堆越多。為了生存，永盛也開始為人工非純米的米粉，一個月只剩下一天小量生產要外銷到日本的純米粉。

「聽說你們這裡一個月，還有做一天的純米米粉。那我們可不可以跟你買？」打聽到永盛還在生產無添加的純米粉，里仁資深產品開發許秀春親自上門探詢。就這樣，一天產量才幾箱的純米米粉，其中一半就賣給里仁。

從創業初期就四處尋訪無化學添加產品的里仁，其實那時候自己也面臨很多困難。與加工廠洽談過程中，常常被揶揄「你們是吃什麼長大的？沒有香料、添加物的東西怎麼能吃？」但即便常吃閉門羹，里仁也沒有因此減低對真食物的熱情和堅持。

力挺百年老廠的職人手藝

2008年底，永盛的舊廠址面臨被徵收的可能，老闆娘也憂慮下一代接班的意願，因此告訴里仁要關廠的消息。曾銘耀回憶「秀春姊握著我的手說：『小曾，你們收起來的話，我們就沒有純米米粉可以吃了。那麼多的消費者都那麼喜歡！』我就想，那真的不能收，收起來對不起大家怎麼辦？」曾銘耀不諱言，雖然純米粉的產量隨著里仁成長而增加，但還是撐得很辛苦。

直到2013年媒體踢爆「米粉沒有米」，消費者才恍然大悟，原來「煮不斷」的根本不是真的米粉。米粉含米量調查和一連串的食安事件，讓純米米粉的價值重新被看見，永盛的訂單直線上升，甚至需要加班趕工。

以傳統水磨工法手工製作的純米米粉，現在已經很罕有了。如果整個社會沒有人要買純米米粉，永盛也無法堅持下去。還好有珍惜真食物的里仁一路相挺，溫暖而有力的支持和鼓勵，讓永盛走過不被市場理解的艱辛，相信堅守純米米粉的百年傳承工藝是值得的。



看永盛米粉故事影片





鮮果乾 尋找天然鮮果的知音

傳統蜜餞製作時為了壓低成本，會在水果盛產期大批買入，泡進加了防腐劑的水塘儲存；為了掩蓋原果的瑕疵、腐敗，便會使用大量的化學添加劑。豆之家創辦人洪熒曜從小跟在經營食品加工廠的父親身邊，對於生產過程使用諸多人工甘味劑、色素與防腐劑的製作模式怵目驚心。

「還我本色」的真功夫

待他從日本師傅學會「糖的線性技術」這個食品加工的老手藝後，便想要改善傳統蜜餞犧牲食物天然滋味，還讓消費者攝取大量化學添加劑的慣性作法。1983年洪

熒曜獨立創業，開發出以真空和加壓的獨家糖漬技術來製作「鮮果乾」。

「做出健康又美味的鮮果乾，才是真功夫！」洪熒曜說。好吃的鮮果乾要保留天然纖維的質感；約50%糖度的蜜漬能讓水果好吃卻不過甜；而降低果體中的水分到18%左右，就可延長保存，還能展現軟Q口感。

製作過程要無化學添加，原果的品質就必須好。洪熒曜要求農友優先以友善耕作方式來種植，又選擇在水果六、七分熟且香氣最足的時候分批採購。

但一開始洪熒曜精心做出的無添加果乾，中盤商卻興趣缺缺：「無添加？沒人相信啦！」投入高成本的做法，得到的只有市場的譏諷：「以前的做法這麼多年了，也沒怎樣啊！」

相識成知音 結伴護果農

豆之家鮮果乾的推展始終有限，直到2006年和里仁開啟合作機緣，才嘗到被賞識的歡喜。里仁對他說：「你放心做，我們負責推廣！」豆之家的鮮果乾不僅深受里仁顧客喜愛，和里仁的合作更讓豆之家直接串接到產地的有機果農。

里仁對於品質的嚴格要求，也提升了洪熒曜的經營思維。他體認到自家產品「還有很大的進步空間」，於是投資兩千萬元興建果乾生產線，成為全台第一家通過慈

心有機驗證的鮮果乾製造廠。同時，也將「五大無添加：無防腐劑、無漂白劑、無人工色素、無人工香料、無糖精」訂定為豆之家全系列產品的標準。

透過里仁結識的農友、廠商和消費者，都有著相同的理念。洪熒曜的銷售壓力終於緩解，而豆之家也成為里仁支援農友的重要夥伴。不論是桃源鄉梅山部落的紅肉李、守護紫斑蝶生態的土芒果，或是協助果農因應天候異常的緊急任務，都能見到里仁和豆之家聯手出擊的身影。

古人漬物，從來就只是簡單鹽、糖，陽光、風和時間的自然傑作。看到豆之家願意以傳統糖漬工藝，結合真空加壓等現代技術，來保留水果的天然色香味，里仁當然全力支持這樣的真食好夥伴。



門外漢的永續拓荒路

里仁貨架上的許多經典產品在構思之初，純粹是本著對有機蔬果的一份珍惜、或是想要滿足消費者對於健康食物的期待。

但為了突破困難而想出來的破格做法，卻意外成就了領先業界的口碑好物。證明了只要有心，門外漢也能摸索出一條共好的永續之路。



胚芽餅 從100分開始的添加物挑戰

「這要怎麼做？」有三十幾年經驗的老師傅驚呼：「沒有泡打粉、氨粉，沒辦法做餅乾！」

2001年底里仁找上福義軒開發胚芽餅，一開始就聲明要「無添加」。福義軒老闆曾華盈以為，所謂「無添加」應該就是把業界慣用讓餅乾好看好香好脆的人工香料、色素、乳化劑拿掉就可以吧！沒想到，里仁開發人員竟然連配方表上做餅乾不可或缺的泡打粉和氨粉也都劃掉了。

老師傅苦著一張臉，極力反對。「泡打粉和氨粉可以讓餅體鬆脆，是最基本的添加物，非用不可，不然做不出來！」但里仁沒有妥協退讓，而是委婉地請老師傅試做看看，說：「我們從100分試起，做不成再往下降。如果從60分試起的話，就永遠達不到100分。」

愈挫愈勇 證明健康與美味可兼顧

果然一開始做出的餅乾，就是老師傅所說的「不像樣」餅乾：外緣焦黑、中心軟塌、口感乾硬，根本就不能吃不能賣。但里仁開發人員卻說：「沒關係！做不好的餅乾，你選一選，我們全部買下來。里仁有一群人知道這是好東西，不要浪費。」



里仁越是熱情支持，曾老闆就越想突破瓶頸，要證明健康的餅乾，也能一樣酥脆好吃。於是他親自投入，從餅乾配方、攪拌方式、研壓順序到爐具溫度，都一一實驗調校。最後還訂製了新的多孔模具，才解決外緣烤焦中間卻不熟的問題，讓胚芽餅即便減去添加物，依然達到「好吃」的水準。

胚芽餅一推出就熱賣至今，成為里仁與福義軒的代表作。胚芽餅的成功也鼓勵了許多廠商放下疑慮，開啟和里仁的合作，成了推動少添加理念最激勵人心的篇章。



看胚芽餅故事影片



有機玉米粒罐頭 本土第一的現採好滋味

2003年受農委會鼓勵而設置的「麻園農場」是全台最大單一面積的有機集團栽培，優先選種適合加工的玉米、毛豆等作物。當時市售的玉米罐頭原料全仰賴國外，因此里仁想要開發從產地到加工都在台灣的有機玉米粒罐頭。有了麻園農場的玉米，一切就應該水到渠成了吧？

相關產業外移 起步即遇重重難關

沒想到一開始就撞牆了，里仁竟然連一家玉米加工廠都找不到。原來玉米加工產業沒落，廠商早在2000年左右就外移東南亞。打探了許久，好不容易找到一間洋菇食品廠願意另闢產線代工，里仁還得自購兩台剝粒機供廠商使用。

玉米採收後，鮮度與甜度會隨時間而快速遞減。但農作物的特性就是「看天」，

玉米的收成期沒人能算得準。因此一般玉米罐頭，多以加糖來調控甜度，這樣無論玉米何時採收加工都沒關係，不僅方便控管製程，成品也討喜。

但里仁卻不願意這樣做，希望以「當日採收、當日加工」方式，留住玉米本身的天然甜味。但，這不是給自己和加工廠找麻煩嗎？

果然，好多次產線備妥、臨時工也到齊，但當天玉米卻還未成熟而無法採收。工廠的產線都需預訂排程，沒法隨時等待不知哪天才會自然成熟的有機蔬果。因此不久後，和這家加工廠的合作便告吹了。

不氣餒的開發團隊繼續尋找有志一同的夥伴，最後成功說服食品大廠「青葉」，一起為台灣的有機願景努力。



借鏡過往的失敗經驗，里仁與青葉共同規劃玉米採收與加工製程的搭配。有機玉米於清晨採收後，即以專車送到加工廠。為了珍惜得來不易的有機玉米，青葉以手工去除苞葉及玉米鬚，剔除蟲咬損害的玉米粒，再進行脫粒，於當天完成剝葉、揀選、殺菌及封罐。

里仁終於如願推出本土有機玉米罐頭。不僅如此，里仁也同意青葉在其他通路推出同類商品，成為當時台灣市場上「唯二」的本土有機玉米罐頭。

註：近幾年因為秋行軍蟲肆虐，本地種植的玉米幾乎全軍覆沒。里仁玉米罐頭的原料已改由看天田農場供應。

仙草凍 手牽手還原正港ㄟ台灣味

因為想要給消費者安心的甜點，里仁在2016年決定開發仙草凍，而且採用苗栗銅鑼農友栽種的有機仙草。

味一起動腦，最後想出在管線增設加熱桶，讓仙草汁在輸送全程維持高溫，才得以順利充填，做出里仁心目中的理想仙草凍。

有機仙草的品質好香氣足，但是產量比慣行的少三成，與進口仙草的價差更高達三、四倍。契作業主張敦斐說：「做這件事是幫助台灣的農業，讓地方的農友接受有機友善的栽種，讓我們在原料的取得上更安心。」

後來請泰山代工的「里仁仙草蜜」，也是同樣採用本土的有機仙草原料。雖然，這二款仙草產品因為合作廠商沒有申請有機加工驗證，而無法在品名上標示有機。但里仁採用有機仙草、支持本土農業的態度不受影響。

堅持高濃度配方 開發冷熱兩吃仙草凍

有了高品質的有機仙草，里仁還希望開發出冷熱兩吃的產品：仙草凍直接吃，加熱後可以成為燒仙草，所以選擇了濃度最高的配方。但超濃的仙草汁，卻讓合作廠商「愛之味」一投產就卡關。因為煮好的仙草汁太濃，在管線中還沒輸送到充填端，就逐漸冷卻凝固造成堵塞，而無法順利充填。

「消費者對仙草的既定印象，會覺得這是到處買得到的便宜貨。但我希望消費者能夠看到，其實我們是在幫助這塊土地。」張敦斐說：「里仁願意支持本土仙草的價格，才能夠保障源頭的農民，他們才願意繼續去做這個有機農業。」

愛之味苦於無法解決，一度希望里仁調降配方濃度。但里仁沒有放棄，而是和愛之



看仙草故事影片

#推廣有機



有機棉織品 啟動永續好衣的落地實踐

你知道嗎？棉花田只占全球3%的農地面積，卻使用高達25%的農藥量。種植過程噴灑除草劑和殺蟲劑；採收時為了方便機器作業，則噴灑落葉劑。巨量的農藥使用不僅汙染水源和土地，也可能殘留在衣物上對人體健康造成影響。

一得知這樣的資訊，里仁便無法袖手旁觀。於是早在2004年就嘗試引進國外的有機棉成衣。但由於量少價高，尺寸也不符合台灣人身形需求。因此即便沒有任何資源，里仁還是本著不怕難的「門外漢」精神，決定從頭做起，自行採購有機棉紗，再找台灣紡織廠一起開發有機棉織品。

從無到有 開拓有機棉產銷鏈

「你被騙了啦，根本沒有『有機棉』這種東西！」一開始里仁就被噓聲。因為二十年前，就算是成衣業老手，也罕有人了解有機棉衣物的產製流程。但老天總是會幫助善心人，開發人員因緣際會結識了紡織業領導大廠的陳廠長。

陳廠長被里仁投入有機棉的初衷所感動，於是陸續引薦布廠、染整廠和成衣廠、

襪廠等資源，讓里仁得以一步一步建構起台灣的有機棉產銷鏈。

為了推廣，里仁陸續推出毛巾、內著、時裝、帽襪和床單等各類織品。也回應消費者需求，和廠商們持續開發出許多創新的有機棉機能布料。如具抑菌消臭之效的「有機茶紗布」，便是將有機綠茶磨粉後，抽絲做成紗線，再與有機棉紗一起織成布。還有具防潑水或發熱效果，或與竹炭、紙纖混紡的有機棉布等都是台灣首見。

曾經有家協力廠在認同理念之後，說服了一個潮牌服飾採用有機棉。「這無疑是最令人振奮的好消息！」，因為這正是里仁的初衷：鼓勵更多人投入有機棉織品，讓大家都能穿上一件永續好衣。



看更多有機棉織品故事





#友善海洋

物理性防曬霜 無懼風向的友善環境第一棒

「在市場上還沒出現『友善海洋』這個詞時，里仁就積極研發友善環境的防曬品了。」開發經理周瑜瑛說。

里仁推出配方沒有破壞生態之虞的防曬品是在2011年，距今已經超過十年。當時市場上的防曬品多半以「化學性防曬」原理來製造，原料滲透性強，觸感較清爽，很受消費者歡迎。然而，這類商品內含的苯環結構化合物進入海洋，卻會破壞生態，引發珊瑚白化等的不良影響。

只要是對的 逆風而行也無妨

里仁無懼市場風向，抱持著「門外漢」的樂觀精神，委託廠商研發了物理性防曬霜。物理性防曬品採用二氧化鈦為主原料，以反射光線的原理，降低紫外線對肌膚的傷害，但分子不會被人體吸收，連嬰兒和孕婦都可以使用。最重要的是，不會干擾

生物體的內分泌、DNA等，對海洋大地大大友善。

但事情從來就不是這樣簡單！以二氧化鈦為主原料，雖然有友善海洋的優點，但塗擦後肌膚總顯得過白，觸感也有點悶。關注環保的消費者踴躍支持之餘，還是鼓勵著里仁有所改善。

雖然想滿足消費者的期待，但里仁並沒有在成分上妥協，而是與研發團隊花費二年時間調整配方的比例，才推出兼顧環保和使用感的精進版本。2019年，里仁又推出添加了植萃舒緩保濕成分，且取得歐盟COSMOS有機認證的寬光譜輕透防曬乳。

不追趕潮流，也不操弄消費者慾望的投射，里仁始終選擇能夠和健康及環境共好的一條路。只要方向是對的，逆風而行又何妨！

只出現一次的任務型好物

投入數月時間和人力所開發出來的產品，卻只賣少量的一批。
如果以商業利益來衡量，這樣絕對不划算！

然而為了讓合作夥伴能夠繼續走下去，
里仁卻願意耗時費工來進行產品的開發。這些一次性的絕版好物，
雖然曇花一現，卻在眾人心中種下惜人惜物與感恩互助的種子，
預告著未來更芬芳的花香。

#惜人惜物

與農友作伴一起想出路

許多老顧客記得，里仁架上曾經出現過許多一次性的「任務型產品」。搶救盛產菜蔬的餡餅和熟鍋貼、守護一株葡萄柚老樹的葡萄柚汁，還有為了幫助農友臨時被某通路棄單的地瓜湯圓、地瓜燒和蜜地瓜……這些讓消費者津津樂道的絕版好物，背後其實是一群人不顧眼前利益而互相幫忙的呈現。里仁知道堅持有機和少添加有多麼不容易，因此當農友或廠商找上門時，里仁總是願意拚著所有氣力號召眾人一起來護持。

把農友的困難做成甜美的津液

二十年前里仁推出第一支果汁產品，就是來自老天爺美麗的惡作劇。

那是2004年初秋，全台柳丁盛產導致價格崩盤，即便政府急關銷售通路也緩不濟急，只能補貼果農，就地掩埋。看在有機

農友陳明助夫婦眼中，格外不捨。兩人不死心地找上里仁，希望為細心栽培的有機柳丁找出路。那時里仁邁向第六年，還沒有任何水果加工的經驗。

很多人不知道，同一塊土地的蔬果產出，會因老天爺的天候指令而天差地遠。短期生長的葉菜，夏季炎熱多蟲害，產量相對少，還可能面臨颱風的摧殘；冬季則正好相反而常常產量過剩，價賤傷農。而果樹通常平均三年，會迎來一次風調雨順的大豐收。當年的柳丁就是這樣的境況，全然是老天美麗的作弄。

有機耕作的難度和成本，都遠較慣行種植來得高。農友辛苦種出的有機柳丁，如果沒有人願意收購，就只能直接耕鋤做成堆肥。把能吃的食物犁掉做堆肥，真是浪費啊！得知農友需要幫忙，里仁除了生鮮上架，也啟動柳丁加工的緊急去化任務。

然而，農友眼中宛如天量的一、二噸柳丁，要進行食品加工卻遠遠不足以構成「量產」的條件。「但不做，就是零。」韓敬白副總經理說。在開發人員不斷奔走下，終於找來理念契合的廠商，在最短時間克服各種困難，進行投產。

惜物就是惜人 就是惜天

「這是一支幫助農友的產品，不要讓他們的心血放水流！」韓敬白不捨地說。因為數量少，只能採用業界通用的公瓶來填裝，也無法使用自動化套標設備。五千多瓶果汁，必須人工逐一貼上標籤；類似這樣的困難不一而足。而且里仁堅持完全無化學添加的柳丁汁，因為氧化作用，色澤略顯暗沉，賣相沒有黃澄澄市售品來得好看。

但善意總是會引來更多的善意！令人意外的是，消費者得知緣起後，有機柳丁汁一上架，旋即銷售一空。里仁顧客並不計較色澤和包裝，他們更相信惜物就是惜人，就是惜天！

「里仁的進步都是被困難逼出來的！」韓敬白笑著說。為了緩解農友的產銷問題，里仁後來陸續推出多款蔬果飲品：有機綜合蔬果汁、天然鳳梨汁、鳳梨胡蘿蔔汁、全果胡蘿蔔汁等。過程中待克服的困難依舊一個接一個，但背後支撐里仁的始終是最單純的信念：「農友的困難是我們的責任！如果農友走不下去，我們也走不到給消費者健康和保護環境的目的地。」

如果只考量商業利益，那麼這些一次性的任務型產品就不可能出現。但若換個角度思考，透過互助合作，把產銷消拉成一個休戚與共的團隊，自然就會策發出許多人內心的良善。



看更多里仁限定好物的故事

#永續保養

曇花一現的純素口紅

沒想到吧！里仁居然曾經推出過「純素口紅」？！

開發經理周瑜瑛清楚記得，約莫十二年前辛苦開發出來的第一支純素口紅，也是「曇花一現」的作品。

「台灣的美妝產業一直很發達，因為台灣有很強的化工業。」周瑜瑛說，許多歐美知名化妝品牌的產品，其實都由台灣代工生產。但若要細究其中的成分，多半仍是以化工合成物為主要配方。因此，當長期合作的永佳公司，提出想推出採用100%天然原料、不含化學防腐劑的純素口紅時，里仁當然百分之百支持。

為了達到「天然、友善環境」的目標，永佳捨棄業界通用便宜又穩定的石化成分，改以礦物提取的「色粉」為色料；並使用橄欖油、酪梨油，荷荷芭油等優質油為基底，調製出三款口紅。但測試時，卻發現口紅的顏色沒辦法像其他市售品一樣亮麗。

「礦物提煉原料的最大問題，是沒有辦法顯現出化工那種亮紅，所以通常會加入『胭脂蟲粉』來增色。」周瑜瑛說。胭脂蟲是原產於美洲，以仙人掌汁液為食的一種介殼蟲。雌蟲體內含胭脂紅酸，通常被使用於布料染色、食用色素和化妝品。雖然胭脂蟲粉屬於天然成分，但基於護生就不列入考慮。「即便口紅的色彩飽和度，不如坊間產品的那麼亮眼，卻是最純淨天然的產品。」

消費者的善意是里仁進步的動能

純素口紅是里仁推出的第一個彩妝品，由於價格親民，加上正逢母親節，上架不久旋即銷售一空。但沒多久，門市便陸續收到消費者反應的產品問題：唇膏會融化、容易折斷、放久了會產生油耗味。

原來，一般唇膏會添加石油提煉的合成蠟，來強化硬度。而選擇不使用石化成分的里仁口紅，一碰到夏天的高溫，唇膏本體就耐不住氣溫而開始融化。同時也因為高溫氧化，唇膏基底的橄欖油等就散發出油耗味。周瑜瑛笑著回憶：「唇膏過熱後開始出現油耗現象，原本的礦物色也會產生變化而無法使用。所以，這支口紅放一段時間後，就漸漸變得有點像塗不出顏色的蠟筆。」



為了解決問題，永佳反覆進行驗證，發現這個配方確實無法解決高溫產生的問題。「實驗結果出來後，我們就決定停產，並通知消費者辦理回收退費，因為當下無法克服台灣的氣候條件。」周瑜瑛說：「為了突破，里仁常常嘗試走新的路。開新路一定會有風險，但我們很有冒險和實驗的精神。」

不斷改良 推動綠色保養

即便遭遇如此失敗，依然沒有擊退里仁尋求製作天然保養彩妝品的信念。周瑜瑛把同樣的實驗精神，運用在其他用品的精進上。只要出現更好、更符合理念的天然原料或技術，里仁就毫不猶豫地測試新配方。「現在消費者對永續的認知越來越高，

也更在意自己用的產品是否符合健康和環保的概念。所以我們推動多年的綠色保養，也獲得不少顧客的肯定。」

值得一提的是，當初的口紅事件，真正來退費的消費者沒幾個。顯示顧客對里仁嘗試創新的包容，和支持精進改善的溫心鼓勵。這些默默支持的力量，讓里仁看到消費者對友善環境的渴望，也是鞭策里仁不畏困難、不斷向前的動力。

2021年UUPON 會員平台與中央大學共同進行的《台灣永續美妝保養品消費調查》結果顯示：近七成台灣消費者認同永續美妝保養概念，而里仁在台灣永續保養美妝的所有品牌中，品牌知名度和認同度名列第一。

物盡其用拚「全食」 守護農友的有機路

里仁的蔬果報廢率是極低的個位數，可能是一般賣場蔬果報廢量的五分之一都不到。這個小小數字的背後，是里仁的食品加工夥伴、上上下下的員工及顧客們珍惜有機果蔬的一份愛護心意。



惜食助農



惜食助農的最佳神隊友

因為走過早期有機農業發展的艱辛，看過被蟲啃成如網球拍的洞洞菜、奇形怪狀的五爪紅蘿蔔、蒼白不甜的貧血西瓜……里仁的從業人員和資深顧客特別疼惜每一株未施農藥化肥的蔬果。

「就是要經過『被譏笑』和入不敷出的『飢餓』，最後才能達成真正的『有機』。」長旺農場女主人黃碧雲這樣形容和先生轉作有機時，被鄰居們當作傻瓜的心聲。

有機農友的辛苦是慣行農人的數倍，捨棄化學藥劑的控制，就必須投入更多的氣力與心力，然而產出卻無法掌握、經濟收入也不穩定。因此里仁深知要守護有機農業，「顧農友」就是最關鍵的神聖使命，而「惜果蔬」也內化成為員工與顧客的DNA。

生鮮蔬菜保鮮期僅短短幾日，一旦沒有及時售出，就可能形成食物浪費。當遇上有機蔬果大盛產，門市人員扛起全力支援農友的責任之餘，有時也不免覺得壓力如山一般大。

惜食熱誠感動消費者 一起挽袖幫忙

幸運的是，二十餘年來，里仁已經培養出許多惜食愛物的「天使心顧客」。「今天什麼菜剩下比較多？我來買！」這些認同有機理念的消費者，會主動選購門市數量較多的蔬菜，甚至還會自掏腰包買下蔬果，請門市人員代為轉贈給鄰近的社福機構。



而門市人員除了熱誠地分享農友的耕作用心、邀請消費者試吃，也常提供食譜鼓勵婆婆媽媽們嘗試不同的料理點子來多吃菜。

遇到果蔬數量實在太多時，有些店員還會在下班或休假時間，主動串聯熱心的熟客將盛產的蔬菜做成雪裡紅、泡菜、水餃等，然後號召鐵粉買下後，送往鄰近寺院、食物銀行、弱勢團體分享共食。只要不浪費食物，他們什麼都願意試！

相較一般賣場員工，里仁店員多了助農利他的精神，願意自發性地護持農友。營運協理曾醒超說：「愛物惜食的習慣，已經成為里仁特有文化，常常連老顧客也被感動，一起撩下來幫忙。」這群可愛的店員和熟客，堪稱是有機農民的最佳神隊友！

員工餐廳 調節有機菜的洞庭湖

對於上市上櫃的大企業來說，員工的午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餐點。不過，里仁成立員工餐廳，除了照顧員工飲食外，很重要的任務就是要成為門市的後盾，扮演蔬果產銷調節的洞庭湖。

當盛產的當令蔬果大量湧進里仁，或是遇到氣候變化、蟲害嚴重以致蔬果賣相不佳無法上架販售，最後的一道防線就是員工餐廳。「裂開的大頭菜、歪七扭八的紅蘿蔔，賣相不好但一樣很好吃啊！」員工餐廳主理人張建華這樣說。如果碰到水災或颱風，葉菜短缺時，餐廳的菜單就改以芽菜菇類為主，里仁和農友契作的葉菜可以全數在門市販售，讓消費者優先享用。

處理各種急需去化的蔬菜，一直都是廚

娘們最大的挑戰。有回農場送來非常大量的的小黃瓜，拿來料理清炒後，還剩下很多，大家就把這些小黃瓜滷製成足足一百公斤的脆瓜。餐廳主廚王恆謙得意地說：「記得有一年高麗菜爆大量，所有人利用假日，把上千公斤的高麗菜做成泡菜。葉菜短缺時，這些泡菜就可以派上用場，拿出來加菜囉！」

而每逢有機胡蘿蔔盛產期，餐廳就會推出各式各樣的紅蘿蔔料理，還會提供現榨紅蘿蔔汁，榨完汁的渣則變身成為紅蘿蔔餅。一群人想方設法，就是要珍惜得來不易的有機果蔬。

「農友用心種出的有機菜和水果，需要有人支持和守護，而每天供應近千人蔬食餐點的員工餐廳，很榮幸可以扮演這個角色。」張建華說。

有機蔬果全利用的循環經濟

2021年的OWC有機世界大會，里仁以「循環經濟 有機蔬果全利用」為題分享多年來串聯產業鏈上下游，協力減少糧損的經驗。因為和食品廠商們已經培養起互信互助的夥伴關係，因此里仁能夠以通路的角色，主動結合夥伴廠商們，透過契作收購、資源共享與合作開發等方式，將加工過程中通常被丟棄的

蔬果醃漬液與榨汁後的果肉纖維等剩料，轉而開發出軟糖、吸凍、水果酥、酵素等食品，共同實踐符合循環經濟的全食利用。

「一般食品廠的產品開發與製程，是單一產品的線性規劃。因此製程中產生的剩料，多半被當作是沒有利用價值的廢棄物而直接丟棄。」資深產品開發楊植三說。「我們就是希望可以把有機蔬果的價值發





#全食利用

揮到最大，所以很早就開始想辦法落實『全食利用』。把廠商拉在一起，將A廠商的蔬果加工剩料，轉介紹給B廠商進行另一項食品的開發，雖然有點麻煩，但也常會出現令人驚喜的創意哩！」

廠商大串聯 打造全食利用產業鏈

以東豐農場的有機文旦柚為例，五惠食品收購有機柚子之後，將文旦柚逐一去皮去囊去籽，部分果肉打汁、部分保留。果皮曬乾後，以機器切成細絲，水煮去澀，再以糖慢熬7小時直到透明狀，然後加入果肉、果汁以及果膠，製成廣受歡迎的文旦柚果茶。

製作文旦柚果茶的過程，還會剩下一些蜜漬的柚皮、果肉、柚汁等剩料。五惠將果肉泥售予專門製餡的中蜜食品，調成文旦柚餡後，交由鴻福食品製成文旦柚酥；

柚汁則委請豐喜食品開發成文旦柚吸凍及菩提樹食品釀成蔬果酵素。楊植三開心地笑說：「連酵素分解到最後，會產生棉絮狀的纖維質，乾燥後就成了酵素粉。可以作為食品糖衣，增添風味，真的是一點都沒有浪費。」

他人眼中的廢棄物，卻是里仁珍惜無比的資源。目前在門市符合全食利用的產品共24項，里仁串聯的廠商超過11家，加工的作物已有13種。「只要有合適的產品點子和願意配合的廠商，我們就可以開發出更多為眾人培植福氣的全果好食物！」

如同循環台灣基金會創辦人黃育徵所說：「這個世界只有被錯置的資源，而沒有廢棄物。」在守護有機農友的路上，里仁每一樁愛物惜食的成績，都要歸功於一群志同道合的廠商、上下一心的員工，以及天使心消費者的共同珍惜與付出。

揪團助人 一起翻轉世界

要翻轉世界，做一件利益眾人萬物的事，需要的不是超人，而是一群同心同願的夥伴。團結力量大！里仁相信「一個人的力量或許微小，但一群人的力量就可以翻轉世界！」

#米食加工

守護有機稻的米食大任務

有機稻的耕作，能促進水田溼地生態豐富、水資源涵養及微氣候調節。2002那年風調雨順，有機稻農迎來令人振奮的大豐收，光是花蓮銀川農場的收穫量就比前一年多出約200公噸。但國人飲食逐漸西化，大家吃的米飯越來越少。銀川農場創辦人賴兆炫在各大通路努力促銷，成效依然有限。眼看著田裡的二期稻作收割在即，而穀倉裡的米還塞得滿坑滿谷，他心焦如焚地找上里仁。

「稻米是台灣有機耕作的主力，為了守住有機耕作面積，我們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。除了積極宣導有機稻田的環境保護價值，號召大家多吃米飯，里仁也四處拜託食品加工廠一起想辦法。

不管是當主食或零食，口味或甜或鹹，產品開發團隊動腦苦思，就是要在各種食品配方中加入有機米的成分。於是，米饅頭、米麵包、米餅乾、米零食……一一應運而生。

匯集眾人之力 創造出百變米食

熱愛傳統米食的餐御宴老闆娘周淑楨，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、有機湯圓和各種口味的有機年糕。專精穀物加工的鑫豪、鈺統、美可和統百等多家食品加工夥伴也陸續推出糙米米果、巧克力米酥、麻油鮮蔬粥、糙米薏仁酥、米香鬆、無蛋米輕糕、杏仁香米乳等上百項廣受歡迎的米食品。



甚至發展出許多獨步業界的技術，如預糊抗凍防龜裂技術、純米漿發酵技術、100%純米無蛋無膨發劑膨發技術等。

資深產品開發楊植三回憶：

「經典長銷的糙米米果，是鑫豪和我們研發成功的第一個純米產品。」讓單純米果鹹香有味的味噌餡料，在試產初期老是卡住充填設備、零件報銷多回。

二十幾年來，里仁陸續支持了二十個稻米產銷班、約九百公頃有機稻田，每年去化的鮮食包裝米與加工米總量接近千噸。「支持有機米」已經成為里仁全員的使命，而許多無麩質的米食也是許多消費者的心頭好。

最後鐘老闆靈機一動把味噌醬磨成味噌細粉，才突破製程的最後一關。「大功告成的那一刻，至今仍然印象深刻！你知道嗎，光是糙米米果這項產品，每年就支持了好幾個產銷班約二十五噸有機米呢！」

因為里仁登高一呼，有機稻農和數十家廠商彼此串聯，完成了「建構有機米產銷鏈」的超級任務。但看似亮眼的成績，卻是無數失敗與嘗試堆疊而成。為了符合里仁少化學添加和蔬食無蛋的要求，廠商們雖挫折連連，卻也激發了不少創意巧思，



看糙米米果故事



#部落經濟

協助部落恢復生機的群策群力

受大環境變遷影響，原民青年外流到都市打拚，部落只剩下老人和小孩。加上部落大多地處偏遠、交通不便、資源有限，經濟難以為繼，間接影響了農耕的方式和文化的傳承。里仁了解山林生態永續的重要性，也觀察到偏鄉部落面臨的農耕轉型困境，便在十多年前開始默默地支持部落農產品。

資深產品開發許秀春表示，一開始想法很單純，就是希望透過里仁的模式，以契作來鼓勵部落農戶友善耕作。所以陸續上架了南瓜、水蜜桃、牛番茄、高麗菜等生鮮蔬果和金針、糯小米、蕎麥等初級加工農產品。後來因著守護紫斑蝶和其他的因緣，陸續和不同部落又合作了葛鬱金、紅藜、小米和洛神等作物。

一路相挺 從耕作、加工到推廣

2015年慈心基金會承接國發會「推動有機農業六星加值計畫」，進入奇美部落輔導農友種硬質玉米，從育種、種植、採收、脫粒烘乾到開發加工，這條路走得很辛苦。

2017年，成功轉作有機的部落農人終於要採收成熟的硬質玉米。但部落聯外道路崎嶇狹窄且有機田區分散，大型採收機具無法進入山區，必須仰賴部落以人工方式一株株收割。採收後，必須當日完成脫粒和烘乾，否則玉米會受潮產生黃麴毒素。然而鄰近地區並無烘乾有機穀物的場地，於是只得求助位於花蓮玉里的東豐拾穗農場。深知有機轉作艱辛的東豐主人曾國旗不僅協助玉米濕穀烘乾，還把自家的米倉讓出來冰存這十五噸的有機玉米粒。

最初認為硬質玉米應用廣泛而選擇作為發展重點，但採收後慈心基金會才發現找不到能合作的加工廠。「硬質玉米應用面的確很廣，從食品加工、動物飼料到醫療用品都可應用。但每年四百萬噸的硬質玉米原料卻因長期仰賴國外進口，所以台灣整個產業鏈已經斷了。」副總經理韓敬白得知這個困境後，便引薦多家食品加工夥伴一起來幫忙。

一開始里仁以為很簡單，覺得硬質玉米應該可以拿來做爆米花，或是像乖乖這樣



的膨發食品。經過多家廠商實際嘗試後才發現，原來爆米花有特定的玉米品種，不是所有硬質玉米都可以；而膨發零食所能加入的玉米粉也有上限。

好不容易找到加工廠願意協助磨粉，分離出不同粒徑的可用成分，又發現五噸的玉米磨粉後，僅剩一噸符合食品加工的規格。最後，多虧對台灣米食情有獨鍾的統百總經理何宗桔勇悍地接下任務。不僅自購專業研磨設備，成功研磨出九成的可用原料，還經過長達近一年的反覆試做，推出廣受好評的「玉米爆爆」和「牛奶可可玉米球」。

支持返鄉青農 守護原民部落

協助發展部落經濟，還有一大關鍵任務：找回部落年輕人口。花蓮馬太鞍的柯春伎，是部落裡第一個從事有機黑豆種植的返鄉青農。柯春伎一開始不知道怎麼種、怎麼除草，對吃光田間豆苗的環頸雉一籌莫展，更要承受部落長輩們不看好的眼光。

「花蓮很好，所以我要用盡全力保護它！」自稱「負二代」的柯春伎，為了守護家鄉的美好環境而甘願負債。透過慈心和里仁的支持，柯春伎和一群在地青農種出優質的有機黑豆和黃豆。里仁也積極串

聯格林食品、天貝王、鵝之心等夥伴，開發出富含蛋白質的全豆黑豆乳、黑豆天貝、即食料理包等產品，為提高本土雜糧自主率貢獻一份心力。

不只是部落年輕人願意回鄉，還有認同守護原民部落經濟及生態理念的有機洛神酵醋廠商張毓萱夫婦。張毓萱不僅決定採用部落的有機洛神與甘蔗，還為了節省部落農友的運費和時間，特別把工廠從屏東遷到離產地近的台東。

原民部落擁有最富足的自然景觀與文化意涵，支持部落經濟發展，是里仁與慈心基金會近年來努力的目標之一。從耕作輔導、擴大種植面積，同時保留原生種作物及本土雜糧，並串聯廠商加工成食品到通路銷售，再結合消費者之力，一步步領著部落建立產業鏈。

當有機栽種面積增加，帶動部落年輕人返鄉，部落文化得以傳承，而山羌、獼猴與山豬等動物活躍在山林之間，就是最令人歡喜的欣欣向榮。



看奇美部落故事影片



看回鄉青農柯春伎故事影片





#有你就不同

集結愛的能量 給予尊嚴和肯定

小華和媽媽每天都會搭公車準時來到位於台北市酒泉街的「小貝殼工作坊」製作手工精油皂。小華雖然有情緒表達的障礙，但只要能夠到小貝殼和夥伴們一起工作，他的神情就顯得安定又開心。

小貝殼工作坊是專責照護身心障礙者，陪伴他們成長習得一技之長的庇護機構。取名「小貝殼工作坊」的用意，就是期待身心障礙者也能在庇護工場裡透過訓練，在職場或社會上發揮自己的價值，如同貝殼孕育出珍珠一般。

身心障礙者的父母最沉重的心事，就是「當我老了，我的孩子能獨立生活嗎？」在庇護工場裡，有一群輔導老師把培養身心障礙孩子獨立自主的責任扛在肩上。捨棄了一般企業追求的高效率，把產品包裝、製作手工皂或糕點的工作流程進行職務再設計，切分成小片段讓學習能力有限的孩子們也能上手。

但即便把工作流程拆解成很單純的小步驟，也根據每個孩子的特質來安排適合的工作項目；對一般人來說很簡單的動作，

庇護工場的孩子還是要花上好幾倍的時間來學習，透過一遍一遍的練習才能熟練。而輔導老師們的耐心與陪伴，成為父母以外最能引導身心障礙者的關鍵角色。

用鼓勵和消費力 庇護弱勢孩子們成長

里仁從2004年開始與照顧自閉兒、盲友等身心障礙者的庇護工場合作，以每年超過千萬元的穩定訂單提供足夠的經濟幫助。總經理李妙玲表示：「因為理解到弱勢朋友們需要的，不只是經濟支援，還有工作上的肯定！所以，里仁除了上架庇護工場的商品，也拜託合作廠商將後端的包裝工作，委託給庇護工場代工。很感謝好幾家廠商願意捨棄自動化的機器包裝，為弱勢朋友創造工作機會。即便這樣會增加成本和時間，大家都覺得非常有意義！」

近三年庇護工場和社福團體受疫情衝擊，營運大受影響。里仁因此特別規劃「當我們愛在一起」主題活動，號召消費者以實質的消費力支持庇護工場、原鄉部落及公平貿易的產品。並透過影片拍攝、社群宣傳及參訪活動，引導消費者認識弱勢朋友的處境。為了讓弱勢朋友感受到關懷，里仁更邀請消費者在特製

的大卡片上留下鼓勵祝福的話，為他們加油打氣。

小貝殼工作坊主任常添冀表示：「透過工作的學習與承擔，身心障礙者可以從被服務者，提升成為能夠自我負責，甚至是幫助別人的社會貢獻者。這就是庇護工場的意義與價值！」

天生我材必有用，身心障礙者需要的只是一個機會。當他們找到適當的位置，就能一步一步養成「為自己負責」的獨立自主能力，發揮他們的生命價值。



看庇護工場故事影片

將心比心 誠信相挺的共好價值鏈

「因為有動物在，田間的農作會更好！」
但要翻轉經濟利益與生態守護的對立，讓生產及生態能夠雙贏，
確保動物好、土地好、人也好的永續共好，光喊口號絕對不夠。



牽起農友與消費者 保育蟲魚鳥獸

如果你是經濟相對弱勢的農友，會願意付出額外農耕勞力，承受著產量下降且收成品質無法掌握的風險，為了守護田間的保育動物而停止使用農藥嗎？

沒有願意接受醜蔬果的消費者、不惜成本支援蔬果加工的食品廠，和堅持推動理念的通路，生態和經濟就不可能走出共好的一條永續路。

早在2003年里仁就曾和台北市立動物園、慈心有機農業發展基金會合作，成功搶救了瀕危的台北赤蛙。2000年，幾位動物園研究人員在三芝蓮農阿石伯田裡，驚喜地發現瀕臨絕種的台北赤蛙。動物園和慈心基金會費盡口舌，想要說服阿石伯不用農藥化肥，來保護對生態環境極其敏感的台北赤蛙。

經過二年的溝通，76歲的阿石伯好不容易同意嘗試。但才停止噴灑農藥一週，整片水田的蓮葉就被水螟蛾幼蟲幾乎吃個精光，無法行光合作用，因此蓮花個頭很小甚至不開花。幸虧里仁顧客在「買蓮花救赤蛙」和「蓮花不開人心開」的號召下，發揮愛心買光了這些營養不良的蓮花，給了阿石伯成功轉作有機的勇氣。

與慈心基金會並肩 推動綠色保育

後來2009年末，以菱角種植聞名的台南官田發生水雉大量中毒事件。主管機關林務局便委託慈心基金會啟動「綠色保育」計

畫，輔導官田農民轉作無農藥化肥的友善耕作，並復育水雉。

為了協助推動「綠色保育」，里仁發展出以高於市價的契作收購來支持農友的專案模式。也拍攝影片、舉辦參訪和促銷活動

積極對消費者宣導，以實質購買支持守護官田水雉、茂林紫斑蝶、坪林翡翠樹蛙、屏東黑翅鳶、埔里白魚等多處生態的菱角、有機茶、紅豆、茭白筍等農產品。

許多農友因為不再使用農藥，改變了對土地與生物的態度。他們開始細心觀察田間所有生物的動態，發現許多過去從來沒注意到的小生命。農友陳新豪振奮地說：「我們只是要保護原生種白魚，但是卻保護了水源，也讓源頭所有的物種全部都回來了！」

「關鍵是要讓農友的收入有保障，直到生態鏈恢復正常。也要拉近農友與消費者對生態價值的認同，才能扭轉整個局面。」慈心基金會執行長蘇慕容說：「這就是慈心與里仁並肩合作的緣由。」



《綠色保育標章》
台灣首支以生態保育為標的的認證標章；以友善自然耕作方式，與萬物共榮，建構生態經濟並重的和諧環境。
截至2022年，466戶農友申請綠保標章，通過面積達742公頃，保育了42個物種並營造了270處棲地。

號召加工夥伴 傻瓜接力護生態

要說服農友不使用農藥化肥已經是很大的挑戰，但種出來的友善耕作農產，口感或外觀不一，有時候不適合全數上架生鮮販售。這時候，里仁就會啟動產品開發任務，串聯認同生態保育的食品廠夥伴，以加工方式來消化被稱為「格外品」的蔬果。

這些產量不定、長相大小還不一的果蔬，友善了土地和生態；但對講求標準化作業和追求效率的生產線而言，卻是極不友善。

「看到初期收進來的土芒果，我們很傻眼！原本以為芒果至少會有雞蛋大小，結果大約四分之一只有拇指大。光是人工削皮，就要費很大的氣力！」參與紫斑蝶專案的名億食品總經理陳文堯笑著說。

要處理這些專案果蔬，廠商得額外雇用挑揀的人手、增加前置處理的工序、彈性安排產線作業，還得因應里仁少添加甚至不添加的食品加工要求，想辦法克服種種生產的挑戰。

主動承接「芒果青」任務的餐御宴老闆李坤芳說：「我們之前沒做過芒果青，但願意為了幫助農友來摸索嘗試。一開始試作時，水脫得太乾，吃起來像是芒果乾。改善脫水後，又發現夏天氣溫高，白天的高水溫會影響芒果青的品質，我們便請員工清晨四點鐘就來醃製芒果青。」



這些年來貨架上陸續出現的菱角糕、菱角粽、桑椹果粒凍、紫斑蝶芒果青、情人果冰棒和土芒果青鮮果乾等眾多綠色保育食品，就是秉持著傻瓜精神的一群人，一棒接一棒地撐起守護田間生態的用心。

「多數通路自限於買賣的角色，追求自身的最大商業利益。但里仁認為通路應該發揮社會公民的價值，必須支持生產者製造好產品，也要引導消費者選擇對大自然好的產品。」唯有串聯起產業上下游，建構一個誠信互助的責任性價值鏈，才能達成人、環境和生態三方多贏的和諧共好。

林務局局長林華慶說：「你買什麼樣的東西，就會得到什麼樣的世界！」所以里仁成了這樣的一座橋，讓人與人之間的信任，和對這片土地的善意，走進每一個人的心。



看守護紫斑蝶故事影片

里仁長期對消費者溝通生態保育觀念，除了包場支持生態紀錄片：《老鷹想飛》、《黑熊來了》、《山椒魚來了》、《守護黑面琵鷺》、《消失的紫斑蝶》等，也在門市舉辦推廣活動。

心心相連 牽手共好

#夥伴共好

如果夥伴之間有著兄弟姊妹般的情誼，那麼守護部落和本土原生種作物就會更有力量！「台灣原味」負責人吳美貌長期在花東地區輔導原住民部落轉型，以友善耕植推動原鄉特色農產，做得相當辛苦。

「其實我沒特別做什麼！」講起多年前投入過心力的零食「洛神花圈圈」，美可食品總經理鄭邁豐和悅豐食品創辦人陳宇恬都非常謙虛。

你幫我 我再去幫別人的善循環

但吳美貌回憶起早年原民作物不受重視，推動艱辛而面臨經營困境的景況。「真的很感謝鄭總和宇恬！他們聽到我想開發洛神在蜜漬以外的其他應用，就把原本規劃

自己要推出的新產品點子讓給我，加入具原民特色的洛神粉，做成『洛神花圈圈』給台灣原味來賣。」

得知吳美貌的困境，陳宇恬覺得雖然悅豐本身的營運也不容易，但再推出一個產品對悅豐來說只是多一些營收，但對吳美貌來說卻是一筆救命錢。「雖然我們也很需要營收，但台灣原味更需要！」

鄭邁豐說：「里仁強調的互助共好，就是你幫我、我再去幫別人的善循環。里仁平常就是這樣對待廠商，所以當聽到親如姊妹的美貌有困難，自然會想幫忙。」陳宇恬也表示：「因為里仁，我們找到一群志同道合的夥伴，彼此信任也願意為對方付出。」

透過里仁的牽線及鼓勵，廠商之間沒有一般商場的同行相忌或競爭對立，反而培養出如家人般的情誼。誠如吳美貌所言：「里仁多年來的付出，所形成的產銷消合作模式，就是希望大家一起變好，讓社會更美好！」

《洛神花圈圈》使用台東新興部落的洛神花、照護官田水雉的糙米粉、喜願的本土小麥麵粉等好食材。



攜手消費者 一起做永續

#永續飲食

在里仁，最能鼓舞士氣的數字是支持永續的參與人數與受惠的保育物種。這樣的永續事業，每多一個人參與，理想就更趨近實現。

用吃來守護我們的地球

要達成大地永續的理想，需要一群志同道合的農友、廠商和消費者。里仁相信：「只要你知道真相，就一定會做出對自己和世界最好的選擇！」因此，努力串起消費者和土地的連結，倡導有益健康的飲食觀念，推動能養護山河大地和蟲鳥生態的消費抉擇！

珍古德說：「我們一天有三次機會可以改變世界。」飲食，就是最容易實踐永續的下手處。里仁推廣可以有效減碳又守護生命的蔬食已經二十五年，除了在百家門市提供上千項蔬食產品，也在「天天里仁」官網提供植物性飲食的營養文章，和數百道蔬食食譜。這些文章和食譜

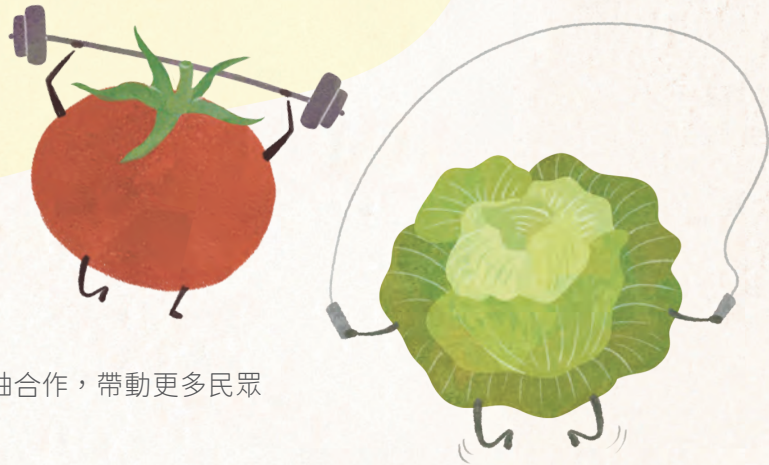
一年的瀏覽數超過百萬，還經常引發網友熱切分享與討論。

考量到外食族很少自己下廚，里仁便串聯百家蔬食餐廳共同推廣。除了邀請餐廳提供用餐優惠，鼓勵消費者體驗多元的蔬食滋味，也在許多節慶日推薦各家餐廳的無肉特色料理，讓許多剛加入蔬食行列的消費者，覺得沒有肉和海鮮一樣有好味道，而能養成少肉多蔬的習慣。

讓吃蔬食更容易

要調整飲食習慣，需要一個契機。里仁想要創造這樣的契機，讓更多年輕人願意嘗試少肉多蔬的生活。2020年里仁舉辦了第一屆「永續飲食生活節」，放映在歐美爆紅的紀錄片《The Game Changers我的肌肉吃蔬菜》，又和草獸派對、夠維根、





野菜鹿鹿等意見領袖合作，帶動更多民眾對蔬食的關注。

創建的臉書社團「蔬食七日大挑戰」，鼓勵大眾體驗短期無肉生活，吸引了數千名消費者和多家企業參加。不少初次嘗試植物性飲食的消費者，在彼此相互鼓勵扶持下，養成了多蔬食的習慣。

首屆永續飲食生活節獲得廣大迴響後，2021年邀請以色列、瑞典、澳洲和印度等四國駐台使節以「蔬食無國界」為題，分享該國的永續飲食特色及蔬食佳餚；2022年又推動「永續星球餐盤」，串聯米其林等級主廚和百家餐廳，邀請消費者一起來認識料理在守護土地生態、珍惜食物和減碳減塑所能發揮的效益。



一起來體驗蔬食



來認識「永續食材指南」

發起永續餐桌行動

氣候變遷讓地球上的糧食變貴，更讓餐桌上的食材選擇性變少，如果我們不採取行動，你我都可能是氣候難民。為了要守護永續餐桌，里仁率先響應「永續食材指南」，架上超過1,400項食品全數導入，方便消費者在選購時就可以了解食物在「友善耕作、少添加物、低碳蔬食、本土生產、資源循環」五大面向的契合度，而能輕鬆地透過食物的選購來實踐永續生活。

里仁更進一步鼓勵消費者一起改變思維，透過「永續餐桌大調查」、直播講座、市集、食農體驗等活動，引導大眾支持有機或友善耕作的農作物、相挺台灣本土糧食、珍惜醜蔬菜或格外品、養成低碳蔬食的飲食習慣，並支持誠信的好廠商等，一起實踐守護環境的社會公民責任。



#減塑生活

啟動減塑生活 共同守護海洋

從2016年啟動減塑行動至今，里仁顧客已經很習慣自備購物袋，也樂意調整購物習慣來因應減塑的包裝變動。

「里仁架上食品不使用防腐劑，我們非常倚賴塑膠包材的密閉性，來確保食品的衛生無虞及符合消費者期待的保存期限。」開發經理周瑜瑛說：「但為了環境，我們還是要努力做該做的事。」



食品減塑最重要就是不能影響食用安全；織品則需想辦法保持潔淨；用品要考量使用的便利性；而蔬果最要緊的就是保鮮。

減塑少包裝 其實不簡單

經過多次討論，里仁決定先從不影響產品品質的外包裝改起。於是取消收縮封膜、塑膠包裝袋改為紙袋或紙盒、襪子的塑膠吊鉤改成紙襪卡、洗髮精改為乾式設計的洗髮皂、推出蔬果專用的可堆肥生質袋……。

但看似簡單的改動，卻造成了許多意料之外的麻煩。桃酥的外包裝改為紙盒，運送過程中粉碎了大半；減去收縮膜的茶葉金屬罐因碰撞而磨損外觀；即食罐頭的塑膠蓋取消後無法堆疊擺放；沒有塑膠袋包

覆的服飾容易勾紗染塵；手工皂的植物油脂滲透了沒有PE膜的紙盒……。

補救的防護措施、改採人工包裝及包材變更所增加的額外成本，該由誰來吸收呢？「我們不會讓廠商做虧本生意的！有些廠商想為環保盡心力，願意全數吸收；有時候成本超過廠商負荷，里仁也會共同分攤。」

每一項包裝減塑，都經過數月甚至長達二年的測試改善才能上架。現在，廠商們在規劃新品時，主動朝「減塑少包裝」的目標努力，也貼心地強化運送的防震措施。更有些廠商積極地和其他通路溝通，共同採用減塑包裝。

廠商心甘情願更改包材、消費者願意犧牲便利來適應，都是一次次的理念交流、影片宣導和網站社群的持續溝通，讓減塑觀念逐漸深植在夥伴心中。



看更多里仁減塑故事



#造善利他

讓消費也能成為善行

里仁希望成為一個造善的平台，認為顧客的每一筆消費，除了直接支持有機農友和誠信廠商之外，也可以發揮關懷助人的效益。

因此，2010年和第一銀行共同發行「里仁為美福智聯名卡」，讓消費者刷信用卡的紅利轉換成公益金，回饋給慈心有機農業發展基金會和福智文教基金會，進行友善農耕、生態保育和生命教育的推廣。懷著投資子孫未來的宏願，近五萬名卡友的公益回饋至今已經累計超過億元。

又買又捐 樂傳溫暖

每逢端午或年節，里仁也會和食物銀行合辦愛心活動，捐贈物資給偏鄉長者、弱勢孩童和身心障礙朋友們。新冠疫情期間，里仁舉辦了「你買我捐」活動，號召數萬名消費者為堅守前線的醫護警消人員打氣，更透過製作暖心電子卡片傳遞各界的溫馨祝福。

輕鬆消費 做公益



觀察到中小型社福團體的營運受疫情衝擊大，里仁沒有選擇以加碼折扣來吸引消費者使用振興券，而是舉辦「5倍振興無限愛心」活動，將振興券消費總金額的2%轉換為社福團體所需要的公益物資，帶動消費者一起傳遞溫暖。

里仁相信每個人心裡都有一株善良苗芽，等待的只是一個參與和付出的機會。只要號召更多同心協力的夥伴，就能讓環境永續、善心永續！

里仁長期贊助物資也鼓勵消費者捐出愛心，歷年捐贈的有機米、粽子、月餅等物資價值超過4,500萬元。



里仁 社會企業影響力

里仁期許成為台灣最具影響力的永續社會企業品牌，因此最能鼓舞士氣的數字是友善耕作的面積、受惠的保育物種和支持永續的參與人數。透過責任性的生產、銷售與消費的整合推動，串起良善共好力量，實現理想的永續生活！

與生產者結盟

支持有機耕作



超過 **360** 戶有機 / 綠保農場

約 **925** 公頃有機耕作面積

20 個有機米產銷班

約 **912** 公頃有機稻田

24 戶有機茶農

約 **55** 公頃有機茶園

支持生態保育



合作綠保農戶數 **76**

保育動物數 **14**

營造棲地數 **63**

綠保蔬果 **136** 項

綠保食品 **35** 項

支持有機本土純植



有機 / 友善耕作蔬果約 **430** 項

年採購近 **4,500** 噸

有機食品超過 **400** 項

本土有機米蔬果加工約 **720** 噸 / 年

有機棉 / 天然亞麻織品近 **2,000** 項

合作廠商數約 **460** 家

支持弱勢



支持 **16** 個部落 **21** 項作物 **19** 項產品

支持 **4** 家庇護工場 年訂單超過 **千萬** 元

發揮通路力量

台灣最大有機 / 蔬食通路

直營門市數 **133** 家植物性用品超過 **300** 項純素食品超過 **1,100** 項奶素食品約 **210** 項

支持永續行動

少或無化學添加產品超過 **4,300** 項**133** 家門市響應【GDG綠食宣言】行動

響應【永續食材指南】

超過 **1,400** 項食品 / 約 **430** 項蔬果

實踐全食利用

11 廠商 / **13** 個作物 / **24** 個品項

包裝減塑累計減用

超過 **3,800萬** 個塑膠包材
(2016 ~ 2022)

網購全面採用蜂巢紙

一年可減 **56,000** 個塑膠包材

公益參與



贊助種樹 / 淨塑專案

累計超過 **1,170萬** 元

捐贈社福團體

累計超過 **1,000萬** 元聯名公益信用卡：卡友數約 **5萬** 人每年公益回饋超過 **千萬** 元公益卡回饋慈心有機農業發展基金會與福智文教基金會 累計超過 **1.3億** 元

牽起消費者的手

以行動實踐永續理念



水滴會員

超過 **50萬** 人

參與講座

超過 **30萬** 人次

參與種樹 / 淨灘

超過 **23,000** 人次

參與食農體驗

超過 **10萬** 人次

參與愛心捐贈

累計超過 **3,500萬** 元

參與【蔬食七日體驗】

近 **7,000** 人 企業 **23** 家

攜手生產者與消費者

里仁走過25年

充滿喜悅與感恩

立法通過頒布
「農產品生產驗證管理法」

- 1995 里仁公司前身「誠信互助共同採購」形成，開始推廣無農藥化肥耕作。
- 1998 里仁事業股份有限公司成立，訂定「誠信 互助 感恩」為核心價值。
- 2000 推動「有機農產品驗收制度」，帶動有機產業的發展。
- 2002 跨足環保清潔用品，推出「天然無泡沫牙膏」。
- 以少添加概念成功開發「胚芽餅」，帶動健康餅乾新潮流。
- 2003 推廣「買蓮花救赤蛙」首開經濟與保育雙贏範例。
- 因應有機米盛產，啟動米麵包、米餅等米食加工的開發與推廣。
- 2004 啟動有機棉織品的推廣，開始建構台灣的有機棉產業鏈。
- 2005 首次舉辦「廠商聯誼會」，對廠商表達感恩並分享誠信互助理念。
- 2006 引進無農藥、不燻硫、無添加防腐劑的有機中藥食材。
- 2007 開發從產地到加工都在台灣的本土有機玉米罐頭。
- 2009 支持慈心基金會於翡翠水庫上游的「淨源計劃」，開啟兼顧水源地保育與經濟發展的長期支持。

- 參加「馬來西亞有機大會」，與馬國產官學界分享推廣有機的經驗。
- 2017 為了兼顧保鮮、惜食與有機完整性，推出獨家的「可堆肥生質袋」來進行蔬果包裝減塑。
- 啟動「淨塑行動」，鼓勵消費者自備購物袋並逐步進行織品/用品/食品等品類的包裝減塑。
- 2016 《天下雜誌》專訪里仁出版《誠食》一書，分享里仁透過產業鏈的串聯，重建食安信任。
- 2015 響應政府「黃金廊道」計畫，以契作支持有機農友種植毛豆等節水作物，以減緩雲彰區高鐵沿線的地層下陷。
- 2014 「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肯定，促成加拿大省長及官員來台訪問並進行有機農業交流。
- 2013 建構「誠信互助原料供應鏈」，協助食品廠夥伴取得里仁把關的原料，降低上游原料風險。
- 2012 啟動與加拿大辦事處的合作，透過主題推廣與食品加工，支持加拿大有機產業發展。
- 支持慈心基金會「綠色保育」計畫，以契作支持農民友善耕作並推廣生態保育。
- 2011 開啟「愛台灣護地球」年度活動，捐出5%活動銷售額贊助慈心基金會推動種樹與淨塑。
- 2010 與第一銀行共同發行「里仁為美福智聯名卡」，將刷卡紅利回饋給慈心有機農業發展基金會與福智文教基金會進行理念推廣。

政府頒布
「有機農業促進法」

- 2018 榮獲《遠見雜誌》「社會企業獎 - 社企之星」肯定。
- 2019 於IFOAM 國際有機運動聯盟舉辦的「有機青年論壇」，分享「先有通路、再開農路」從土地到餐桌的產業鏈整合經驗。
- 委託鈺統食品開發的麻油鮮蔬粥、綜合蛋白飲及健補滋養素獲「銀髮友善獎」。
- 「有機蔬果全利用」及「生質袋回收再利用」兩大行動獲「亞太循環經濟論壇」收錄為台灣案例並於論壇現場展出。
- 受邀參加亞洲「社會價值國際研討會」，分享以互利取代自利、以合作化解競爭的社會企業模式。
- 2020 舉辦「你買我捐」活動，號召數萬位消費者，共同捐贈有機蘋果及飲品給防疫前線的10萬名醫護人員。
- 竹北道禾門市導入建築空間環保概念，成為全台第一家通過「GD綠裝修認證」的零售門市。
- 與綠媒體、文化探索協會共同舉辦第一屆「永續飲食生活節」，鼓勵消費者體驗蔬食。



- 以「可堆肥生質袋開創循環經濟新價值」的推動，獲《食力》「食創獎」企業永續創新類二星殊榮。



- 率先響應「永續食材指南」，架上超過1400項食品全數導入，鼓勵消費者選購符合永續概念的食物。



- 舉辦「5倍振興 無限愛心」活動，捐贈超過206萬元的物資給多家小型社福團體。

- 2022 榮獲經濟部「新味食潮」金質獎和銀質獎等共七項大獎。



- 榮獲2021年《DailyView 網路溫度計》網路口碑之星「連鎖有機通路策略卓越獎」。



- 於「OWC有機世界大會」分享「有機蔬果全利用」以循環經濟讓效益極大化」產業鏈協力減少糧損的經驗。

- 響應政府「檳榔廢園轉作計畫」，與金椿茶油工坊共同推出支持檳榔廢園轉作成果的「本土印加果油」和「山茶花籽油」。

- 2021 獲《早安健康 - 健康服務力365》有機飲食通路第一名！

感謝各界的肯定



2018 ~ 2022年連續五年獲《康健雜誌》「有機通路信賴品牌」第一名。



以實質訂單支持社會創新，獲得經濟部Buying Power 2019 ~ 2022年的肯定。



以台灣的加工實力支持加拿大有機農業發展，並促進台加兩國簽訂有機同等性協議。



2021 ~ 2022年獲鄧白氏「台灣中小企業菁英獎」。

永續的每一天 感恩有您的參與



里仁25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 (02)7714-6168

地址 新北市汐止區新台五路一段95號26樓

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

文字 許騰文、曾怡陵、賴韋廷、錢麗安、鍾碧芳、陳美慈

插畫 陳宛昀

圖片提供 詹朝智、邱春雄、呂艷芳、陳逸軒、freepik

編輯團隊 許騰文、鄧惟心、戴均竹

設計團隊 洪思齊、黃雅惠

出版日期 2023年7月





LEEZEN 25th Anniversary