



對於銀川有機米，大家該不陌生，您常可在超市或大型賣場看到這個有著濃濃日本味的有機米品牌，令人好奇的是：『銀川』這個名字取得真好，原來銀川米的名號來自農場主人賴銀川，銀川伯仔的好名字就這麼響噹噹地打響了有機米的名號，好多人衝著這個招牌買了米，一吃就吃上了癮，從此成了銀川伯仔的忠實客戶！

在花東縱谷的渾然天成的天然條件下，銀川永續農場的稻作區特別選定了海岸山脈間封閉式的田區經營，地利條件的優渥、加上乾淨的山泉灌溉、使用有機農法的栽培，廣達180公頃的耕作面積，產銷班員憑著優異的種稻技術，栽植出高品質的有機米，香Q的口感，廣受台北市區日本料理店的青睞，用來製作壽司，相較於

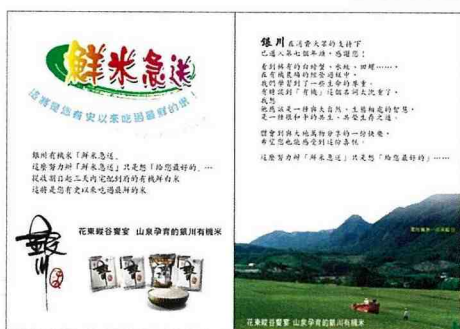
日本米，銀川米絲毫都不遜色。

現在，經營的重擔落在賴兆炫夫婦，也是銀川伯仔的兒子與兒媳婦身上，兩位頂著中興大學農經碩士學位的農家子弟，碩士級的經營所種出來的有機米果然有碩士級的品質與口感，農場管理與行銷策略也特別不同凡響。目前進行中的全新碾米廠正在加緊趕工，大型的碾

銀川伯仔的銀川有機米



米機具陸續進駐，希望能以嶄新的設施為即將收成的二期稻作做嫁。新廠完工，配合新米上市，對賴家人而言，可謂雙喜臨門；對消費者而言，堅持稻米在碾製過程與包裝成品，一貫作業的無污染監控，更是一大福音。



九月底，在花東線上的富里鄉間，空氣中正飄散著稻葉新綠的香氣，群山疊翠之間，綠油油的稻秧迎風搖曳，二期稻作7月才剛播種，在此時，稻葉已然長到50-60公分高，逐漸進入結穗的階段，4個月的成長期，即將在11月收割，到時，又有一批碾製的新米即將上市！

在二期稻作收割的11月，為滿足您的味覺、視覺與休閒體驗的多重享受，銀川永續農場與財團法人溜公農業產銷基金會特別推出兩大活動：一為『鮮米急送』預購，強調稻作從收割、烘乾、碾米到成品，三天就宅配到您家中！一為『銀川有機米二日體驗營』，讓您親自體驗割稻的樂趣。有興趣參與者，動作要快，以免向隅！

鮮米急送預購單 (手繪或影印填妥後傳真 0800-203-089)

活動名稱	銀川有機米『鮮米急送』贈好禮		
會員贈品	「銀川2003年手札」隨貨贈送		
訂貨人	會員編號		
郵遞區號	送貨地址		
訂購份數	聯絡電話		
傳真電話	(請務必填寫，以便到貨日期通知)		
到貨時間	<input type="checkbox"/> 星期二 <input type="checkbox"/> 星期五 <input type="checkbox"/> 8-12時 <input type="checkbox"/> 12-17時 <input type="checkbox"/> 17-20時		

- 備註
1. 預購價：600元/4公斤
 2. 收款方式：宅配到府收款。
 3. 出貨期間：91年11月25日~12月10日
 4. 到貨通知：接獲預購單後7日內，傳真告知排定之出貨日。
 5. 會員獨享：「銀川2003年手札」
內容包含2003年月曆、計畫表、筆記、電話住址登錄頁，另附實用米飯食譜、交通醫療相關電話，攜帶方便，是職業婦女、家庭主婦生活的好幫手。(寬15.5公分×長21.5公分×厚1公分)
 6. 查貨專線：0800-010-089

銀川有機米二日體驗營 悠遊行程

活動日期：91年11月29—30日(週五、六)

預定行程：

11月29日(週五)		11月30日(週六)	
時間	行程內容	時間	行程內容
07:17	台北至花蓮(自強號1053車次)	07:00	起床號&早餐
10:02	抵達花蓮火車站	08:00	趨車前往銀川稻作區
10:30	君達香草健康世界	08:30	晨起步道、泥火山、稻浪起伏
10:40	1. 認識香草植物 2. 香草創意DIY	10:00	稻作體驗 體驗親手割稻的樂趣
12:00	特色香草料理	11:30	鄉間晒穀場辦桌
13:30	花蓮至富里銀川米的故鄉	13:30	1. 傳統米食DIY 2. 黑糯米爆米花
15:30	銀川主人的精彩演說 1. 認識銀川有機米 2. 有機米碾製加工	15:30	富里至花蓮(遊覽車)
17:30	富里至玉里	17:58	搭乘自強號1058車次由花蓮至台北(預計21:00到達) +便當晚
18:30	夜宿：安通溫泉飯店		

費用：3200元/人(涵蓋全程車資、食宿、DIY材料等相關費用)

募集人數：40人

募集對象：年滿18歲，對於戶外農場體驗活動有興趣者。歡迎30-50歲的朋友踴躍報名。
(亟欲攜帶孩童者，活動內容無法另作安排，並比照收費。)

報名截止：即日起11月15日止。

報名方式：請先以電話報名，再劃撥繳費。報名熱線：02-2394-5029 曾淑莉小姐。
三天內完成繳費，連同1.報名表及2.匯款收據傳真至02-2394-2591。
活動通知(報到地點)另行寄發。

報名表下載：網站 <http://www.liukung.org.tw> 最新消息區