



保證責任
屏東縣青檸運銷合作社
PINGTUNG LEMON

地址：屏東市光復路219之25號 電話：08-7333719
輔導單位：農委會農糧署、高雄區農業改良場、屏東縣政府



創新社會心「檸聚愛地球」新聞稿

藉由本活動推廣屏東縣檸檬之健康概念外，亦希望能將檸檬果從生產到食用與實用之中達成「食材零耗損」環保概念，並將檸檬的好處分享給更多人，因此我們將醃檸檬的步驟簡易化，變成時下流行的DIY體驗，除了讓親子可以一起做，享受共學之樂外，我們期望能夠與弱勢團體分享，讓他們學習製作，有了一技之長，甚至可以販售天然無添加的醃檸檬，讓青檸檬從食用到環境教育，都有更多的可能性與話題影響性，除加強消費者關注，從中介紹檸檬的環境議題，進而讓消費者了解社會企業落實環境教育的推廣故事，達到點(檸檬產品)、線(DIY體驗)、面(推廣及循環利用等環境議題)更全面的價值性與公益性。

活動內容：

(一)辦理單位

1. 主辦單位：保證責任屏東縣青檸運銷合作社
2. 贊助單位：財團法人富邦慈善基金會

(二)活動日期

111年8月20日

13:00 開場音樂-九如靈糧堂 __敬拜組曲__

13:20 禱告-蔡士緯牧師

13:30 介紹來賓、本市集介紹

13:40 音樂秀

14:00 屏東青檸社-醃檸檬DIY

15:00 跆拳道表演

16:00 守愛居家-有獎贈答與遊戲

16:30 致感謝狀協辦單位(彈性時間)

17:00 結束

(三)活動地點：屏東縣九如鄉九如路二段7號(巴轆公園-菸葉試驗場

九如果菜批發市場對面)



保證責任
屏東縣青檸運銷合作社
PINGTUNG LEMON

地址：屏東市光復路219之25號 電話：08-7333719
輔導單位：農委會農糧署、高雄區農業改良場、屏東縣政府



~醃檸檬~

準備材料：檸檬、食用鹽、可封口玻璃瓶

製作方法：

1. 檸檬洗乾淨，擦乾後沒有半滴水，玻璃瓶用熱水消毒晾乾不要有水份備用。
2. 將乾淨的檸檬切片成1到1.5公分，或切塊，整顆亦可要用牙籤扎幾下，也可以用刀劃十字，這樣可以讓鹽更好的滲透。
3. 先把鹽巴撒在玻璃瓶底部(薄的一層即可)。
4. 加入一層檸檬一層鹽此類推直到裝滿，可以壓一壓。
5. 最頂層撒上鹽巴，上蓋，寫上製造日期。
6. 放置於陰涼處，一至兩周即可食用(鹽巴融化)，放置一年以上風味更佳，不只可以泡水、泡茶，也可用於料理使用，最適合配合海鮮及肉類使用。

醃檸檬的小技巧：

上蓋保存，一開始兩三天搖一次，這樣可以讓鹽更均勻的包裹檸檬，後面可以兩三個月搖一次，會出水直至鹽巴全部溶解，檸檬能被鹽水交替浸透！

如此存放數月即可食用，能醃到2-3年的就是上品了。

一旦鹽開始溶化，上面的檸檬也要沾到鹽，才不容易發霉。

最好半年以後開封，其實時間越久越好！以前醃有一罐泡了十年以上了，每次喉嚨發炎就泡一個，效果非常好。有人說泡這麼多年不變質？其實只要鹽量足夠，醃製過程及後期沒被污染，是不會變質的。切開後檸檬香味醇厚，沒有霉味，就表示沒變質。

食譜分享：

1. 醃檸檬燉豬五花

600克豬五花切塊、半顆洋蔥、醃檸檬約1/2顆、醬油、蒜頭、辣椒、水(蓋過食材即可)全部放入電鍋蒸約2小時，即可食用。

2. 鹽漬檸檬醃雞翅

雞翅6支、醃檸檬約1/2顆、胡椒粉、紅椒粉、麥芽糖、醬油、熱水

先取一點熱水加入麥芽糖和少許醬油拌勻再放醃檸檬、胡椒粉、紅椒粉，後淋入雞翅中，放入冰箱一晚，取出略微回溫後，放入預熱的烤箱中烤40分鐘即可。



各位社區好朋友

檸檬是一個大家都知道，大家也都平常用得到的果實，介於蔬菜與水果之間的功用，是家庭中不可或缺的水果，不論是佳餚還是養生產品上到處都用得著它，創造平凡之中不平凡的身價，實踐永續發展目標(SDGs) 精神。



全台 70% 以上的檸檬產於屏東，種植面積為全台之冠。檸檬神奇效果，兼具保健養顏功能，對人體有不凡的功效與具高單位營養價值，任何人都可以食用，當成水果或蔬菜，都是最好食材。

透過財團法人富邦慈善基金會的富邦公益大使贊助經費，為實踐永續發展目標(SDGs)，並活化檸檬小果的使用，降低果農損失，辦理創新社會心「檸聚愛地球」醃檸檬 DIY 活動，推廣屏東縣檸檬之健康養生概念及食農教育，可作為良好的學習載體，也是社會學習與自我發展的基礎，不僅能提升知識，可透過本活動學習與互動方式，結合檸檬產業之生產面、生態面、生活面，產業得以永續發展。

<p>醃檸檬的秘密</p> <p>新鮮切塊檸檬 + 特選粗鹽</p> <p>嚴選食材 古法醃製 耗時費力</p>		<p>私房料理</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="1070 1514 1187 1675"> <p>清蒸檸檬魚</p> <p>新鮮鱸魚加上醃檸檬 去腥不搶味、更添風味 完成一道經典檸檬魚</p> </div> <div data-bbox="1257 1514 1362 1675"> <p>檸檬苦瓜雞</p> <p>用醃檸檬取代鳳梨 中和苦瓜的苦味 讓雞湯更會好喝</p> </div> </div>
---	--	---

活動日期，8/13(豐年里社區), 8/20(九如巴轆公園), 8/21(豐年里社區)
即日起開始報名，一個人只有一次機會，額滿為止!

場	次	姓	名	電	話
<input type="checkbox"/> 8/13	<input type="checkbox"/> 8/20	<input type="checkbox"/> 8/21			



青檸社—就是愛檸檬

青檸社

保證責任
屏東縣青檸運銷合作社



豐富維生素C
幫助鐵質吸收

果皮含有D-檸檬烯
(D-Limonene)

養顏美容

呵護努力的人

提供就業職場舞台

除了把關產品品質，
在勞動部多元就業開發方案陪伴下，
提供就業職場舞台，
學習行銷技巧，增添自信，
搖身一變成為最佳檸檬銷售員。
檸檬的好，讓我們分享給您。



執行單位 保證責任屏東縣青檸運銷合作社
單位地址 屏東縣屏東市光復路 219 之 25 號
單位電話 08-7333719

財團法人富邦慈善基金會 贊助



帶著友善土地的初心，天然檸檬是我們的驕傲
翻轉檸檬，帶給您檸檬從裡到外的營養與價值

友善土地

守護檸檬的天然好滋味

溫暖的熱帶氣候，
擁有屏東的母親一大武山豐沛且優質地下水源，
有著得天獨厚種植檸檬的條件。
我們帶著友善土地的初心，
加強種植技術，改善傳統種植用藥觀念，
透過嚴謹的檢驗程序，守護檸檬的天然好滋味，
一顆顆嚴格把關的檸檬，是我們的驕傲。



翻轉檸檬

帶給您檸檬從裡到外的營養與價值

掌握檸檬保鮮是我們的使命，
而「食材零浪費」是我們的理想。
除了為您奉上新鮮檸檬、檸檬原汁，
我們也將檸檬發揮更多可能，像是製成清香檸檬片、檸檬果乾，
更活用榨汁後的檸檬皮。
經過官學合作，開發「青檸舒壓貼」貼布商品，
發揮檸檬從裡到外的營養，
不但改善果皮處理等環境問題，
也提升檸檬的附加價值。

翻轉檸檬，我們正努力。



檸檬原汁

品質嚴格把關，
12 顆檸檬精華，鎖住天然美味，
可稀釋 10 倍飲用，富有清香檸檬味，
是奶茶、調配飲品的美味助手！

青檸舒壓貼

榮獲 2020 屏東十大伴手禮
以檸檬皮加入一絲糖，嚴選每成分創最佳配
比及檸檬香清甜天然，不含防腐成分
親膚溫和好黏貼，舒緩放鬆無負擔
草本藥油貼布，用 D-檸檬精貼近你心



青檸片

檸檬天然烘製而成，
保存檸檬清香甜味，泡茶或調製其他飲品，
帶出檸檬的甘甜美味

D.I.Y. 自己DIY



檸檬糖

準備材料：
檸檬、食用鹽、乾淨無水分的玻璃瓶

製作方法：

1. 檸檬洗淨，擦乾全乾
2. 鮮切成 1 到 2 公分檸檬片
3. 先把鹽巴撒在玻璃瓶底部 (薄薄一層即可)
4. 放入切好的檸檬片，再倒入一層鹽巴
以此類推直到裝滿，用乾淨的湯匙輕輕壓
5. 最後瓶蓋上鹽巴覆蓋檸檬
6. 換好瓶上蓋子，瓶上標製日期

小提示：製檸檬糖置一年以上風味更佳哦！

以上檸檬材料，或是想直接購買完整商品，
歡迎到青檸社青檸採購！