



—— CSR企業認購 / 指定公益捐贈 ——

01

關於甘樂文創

CAN Culture, Art & Nature.

關於甘樂文創

以改變生命為核心的社會企業

甘樂文創深耕自己的家鄉三峽，以社會企業經營模式，嘗試從社會問題中找出具有商業模式的解方，為家鄉解決面臨嚴峻的社會議題。10年深耕社區全力打造完整社區支持系統，我們透過社區資源與社區發展基金的整合串聯，建構更友善且健全的「社區支持系統」，經由甘樂文創與旗下品牌合習聚落、甘樂食堂、甘樂旅宿、禾乃川國產豆製所以及設計企劃團隊的營業收入，將部分比例盈餘，投入「社團法人台灣城鄉永續關懷協會」，整合資源投入社區運作。

AWARDS

第二屆遠見CSR社企之星

新北社企卓越獎

2019 BCCT Better Business Awards

臺灣城鎮品牌獎－青年地方貢獻獎



關於甘樂文創

甘樂食堂 — 讓食材決定食物的味道

拐個彎走進三峽老街旁的清水街上，甘樂食堂是一間三峽河畔旁的百年古厝。2010年我們發現這個閒置的百年古厝，將它承租下來改造成工藝體驗及料理食堂的藝文餐飲空間。這是甘樂文創的起點，用返鄉青年的力量在三峽老城區裡注入一股新的活力。

甘樂食堂以釀酵物為底蘊的大地料理，選用自家「禾乃川國產豆製所」的100%台灣非基改大豆、純天然製作的手工豆腐，加上日本300多年味增老店的優良菌種「糀」，融入花蓮羅山有機米裡培養成米麴，慢慢等待熟成，製作出味增、塩麴、味醂、甘酒，清酒、酒粕等天然釀酵食物，再將這些營養美味的天然釀酵物，靈活運用在每一道料理中，成就出單純樸實的「大地料理」。



綠色餐飲
指南
Green
Dining
Guide.

Recommended

甘樂食堂榮獲
『綠色餐飲指南』推薦

關於甘樂文創

禾乃川國產豆製所

2015年，因為看見社區家長及中輟青少年的生活挑戰，我們決定從民生需求的豆製品出發，創辦「禾乃川國產豆製所」良食品牌。100%選用台灣國產非基改、無農藥大豆，製作純天然無添加豆製品。禾乃川國產豆製所是一個「培育」媒介，除了職能訓練，更帶進社工師及心輔師的輔導陪伴，協助二度就業家長及中輟、低學習成就青少年，建立自我認同及獨立生存的就業能力。

CERTIFI
CATE

禾乃川國產豆製所榮獲
2019 A.A.無添加三星認證



關於甘樂文創

小草書屋職研烘焙坊

「小草書屋」在三峽深耕多年，陪伴社區孩子，透過生活、課業學習與職能訓練一同成長。在2019年底「小草書屋職研烘焙坊」正式誕生！除了提供孩子在烘焙職能專業的課程支持，也肩負社區發展以及開發地方農業顯學，製作出具有三峽地方特色的烘焙產品，成為社區職能培育、友善在地就業以及推廣良食文化的品牌！期許與社區共生共榮的光景，以達城鄉共好循環！



關於甘樂文創

甘樂文旅

「旅行是體驗在地的最佳方式」，三峽蘊藏豐厚的風土物產與工藝文化，甘樂深耕多年，挖掘數十種傳統工藝、串聯數十位工藝職人，進而創辦「甘樂文旅」期盼以文化旅行與大家分享我們所看見的魅力三峽。透過導覽遊程，走訪聚落職人店舖，承襲在地知識，感受真摯且樸實的市井生活；透過手作體驗，向職人學習，親手搭起與在地更深的連結。「旅行也是一種社會實踐」，甘樂與工藝職人、產業店家等在地夥伴齊力推動文旅共好回饋機制，藉由文化旅遊實踐社會公益，觀光經濟帶動城鄉文化發展，我們也將10%營收作為社區發展基金，讓社區共好持續轉動。



CAN Culture, Art & Nature.

CSR企業認購案/指定公益捐贈案

讓我們一起成爲永續循環回饋的動力！

甘樂將努力成就更多美好的事物，與社區共生共榮，達到城鄉共好循環！

我們始終堅持不忘創立時的初衷與信念，持續散播這片土地美好故事，義無反顧的努力向下扎根，希望爲這片土地帶來多一點正面能量、勇氣與陽光，
您所參與甘樂的每一件事，都將成爲永續循環回饋的動力。

02

方案說明

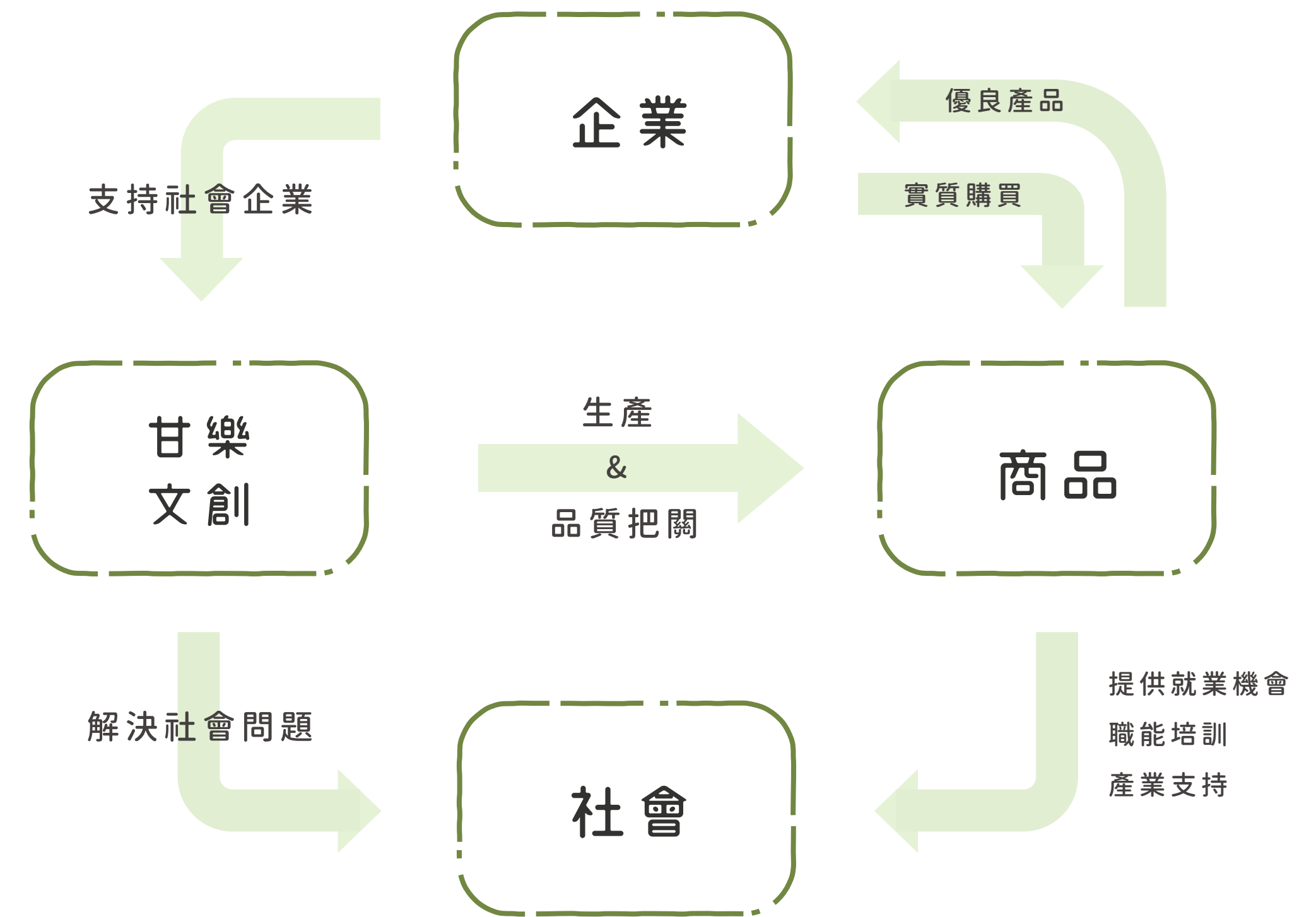
Proposals

方案一

CSR企業認購 企業盡社會責任，從採購做起

透過甘樂文創CSR企業認購方案，我們期許能促進更多的「責任消費」，讓企業在採購時除了價格因素，也能將利害關係人的實質與潛在影響納入考量，讓購買方與生產方彼此互惠，形成良善循環。對於甘樂文創來說，除了實踐社會企業解決社會問題的本質，更要在激烈競爭的商業環境中，爭取消費者的認同，因此我們不斷強化自己的產品競爭能力，滿足責任消費意識抬頭的市場及每一位支持甘樂的消費者。

您可藉由實質購買行為支持社會創新企業，盡一份社會責任，幫助解決社會、經濟、環境等問題。甘樂文創秉持純天然無添加的原則，為您嚴格把關產品品質，歡迎安心認購。



方案二

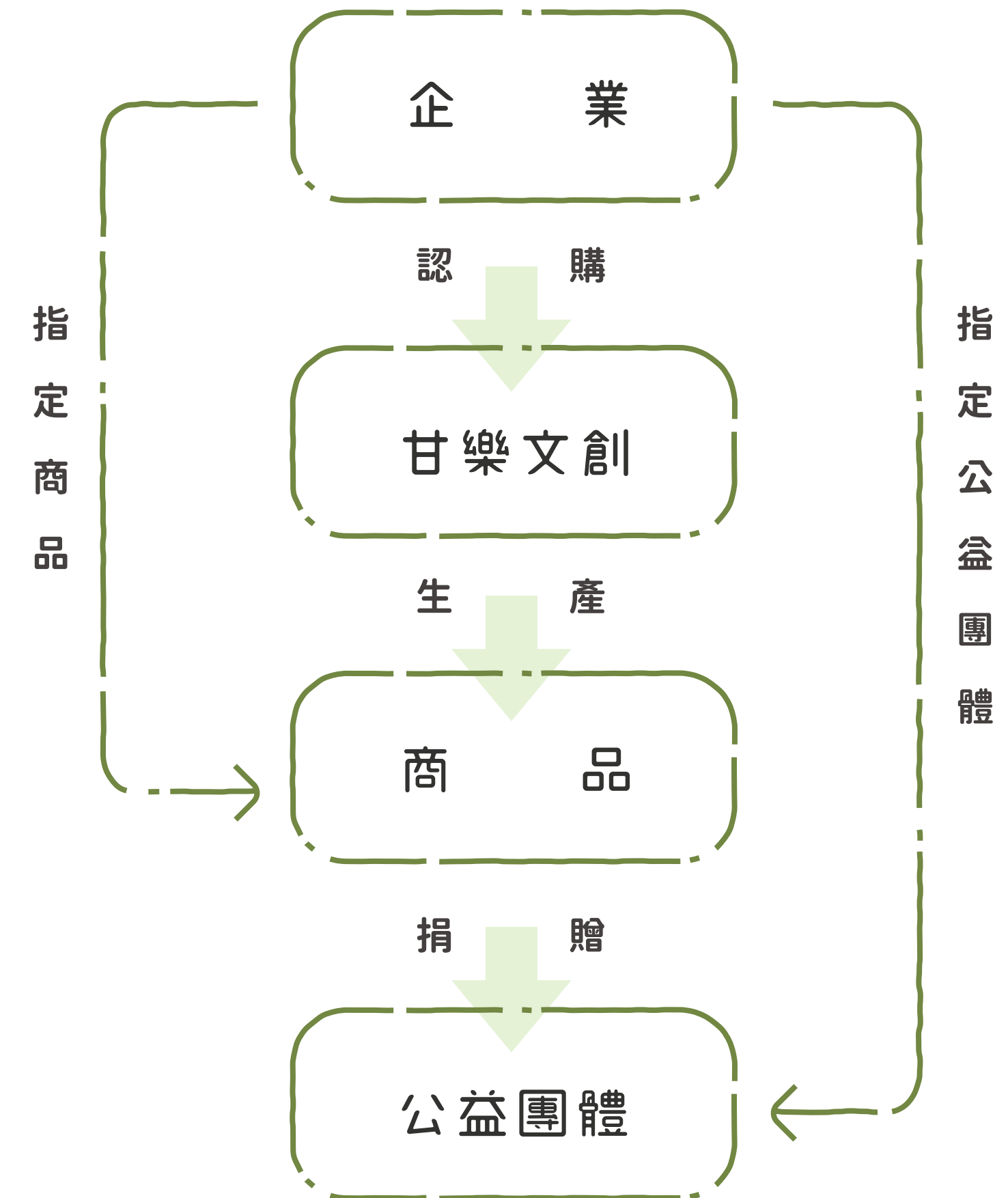
指定公益捐贈 一份消費多方受惠，愛心無限放大

每一次消費都可能是改變世界的決定，只要做出對的選擇，您可以讓世界變得更美好。

選擇甘樂文創《指定公益捐贈方案》，讓您的消費行為形成一個善的循環。不僅您選擇的產品本身可以支持社區永續發展，透過公益捐贈機制，您向甘樂採購的產品即為捐贈物資，並由甘樂代您捐贈給您所指定的公益團體，幫助更多正積極解決社會問題的人。

讓甘樂與您一起用消費改變世界，您的每一分愛心都將成為支持社會的重要力量。

我們將依您購買的品項及次數，全數轉交您指定對象。捐贈對象可以是：偏鄉小學、社區照顧關懷據點、長照機構、育幼院等非營利組織；如「不指定」捐贈，將由甘樂文創平均分配給偏鄉學童以及非營利組織；另可轉贈給「台灣城鄉永續關懷協會」，支持「小草書屋」和「青草職能學苑」提供國小學童（小草）及國、高中青少年（青草）課後陪伴及職能培育計畫。所有相關捐助手續費皆由《甘樂文創》支付。



03

產品介紹

Products

產品介紹

小草書屋職研烘焙坊 餐盒組 (蛋奶素)

內容物

A + B + C + D

- A.** Q彈貝果三選一：黃豆 / 味噌起司 / 蜜香紅茶
- B.** 手作蛋糕二選一：豆乳天使蛋糕 / 梅子千層蛋糕
- C.** 小甜點二選一：蔓越莓乳酪塔 / 鹹乳酪
- D.** 餐盒均附一包手工焙炒青仁黑豆茶包

NT\$ 120元 /盒

＊機關企業會議餐盒、午茶點心餐盒等最佳選擇。



產品介紹

小草書屋職研烘焙坊_餐盒組(蛋奶素)

A. Q彈貝果三選一：黃豆 / 味噌起司 / 蜜香紅茶

黃豆貝果

選用台灣在地小農非基改且有完整產銷履歷的黃豆，經過焙炒加入禾乃川國產豆製所的純濃黃豆漿與麵團扎實相拌，每一口都能品嚐到黃豆顆粒以及淡雅香氣，來自臺灣土地的好味道！

味噌起司貝果

選用禾乃川香氣濃厚樸實的味噌，淡雅的鹹味與濃厚的黃豆香氣，蘊含一股甘甜，結合豐富奶香的起司，Q彈飽滿的麵團鎖住味噌獨有香氣，相互交織呈現絕妙滋味，每一口都能品嚐自然滋味！

蜜香紅茶貝果

嚴選蜜香紅茶原片茶葉細磨，淡淡熟果清甜茶香，伴隨天然蜂蜜與手桿麵團巧妙結合，黃金焙烤呈現蜜香紅茶經典的琥珀色澤，呈現多層次優雅氣息！



產品介紹

小草書屋職研烘焙坊_餐盒組(蛋奶素)

B. 手作蛋糕二選一：豆乳天使蛋糕 / 梅子千層蛋糕

豆乳天使蛋糕

包裹著禾乃川國產豆製所蜜漬的臺灣黃豆及純濃黃豆漿，製作過程不添加一滴水，每一口都能品嚐到鬆軟的蜜製黃豆與濃郁豆香，白如天使的蛋糕體，綿密柔軟又帶點濕潤的口感，爽口不膩的清新風味。

梅子千層蛋糕

選用南投信義鄉所盛產的梅子以及紐西蘭純天然奶油，經過繁複手工程序，打造層層口感，在薄層之間鋪上新鮮細緻帶點酸甜滋味的自製梅子醬，梅子酸甜且柔和的香氣散布口中，喚醒了沉睡的味蕾！



產品介紹

小草書屋職研烘焙坊_餐盒組(蛋奶素)

c. 小甜點二選一：蔓越莓乳酪塔 / 鹹乳酪

蔓越莓乳酪塔

塔皮經過多次手工工序，加入以香醇濃郁的鮮奶製作成口感軟嫩的乳酪餡，以及有北美紅寶石之稱的蔓越莓，濃郁奶香搭配些許蔓越莓酸甜滋味。

鹹乳酪

手工打造介於輕乳酪與重乳酪之間的濃郁奶香以及綿密口感，在焙烤前，撒上一層帕馬森起司，烤至金黃色光澤，淡淡鹹甜而不膩的好滋味，給您濃純香的享受。



產品介紹

小草書屋職研烘焙坊_餐盒組(蛋奶素)

D. 餐盒均附一包手工焙炒青仁黑豆茶包

禾乃川焙炒青仁黑豆茶包

選用臺灣在地小農非基改的上等青仁黑豆，有完整產銷履歷且生產者資訊透明，歷經細火手工焙炒，製作過程中純天然無添加，**三角茶包採用玉米纖維（PLA），並通過SGS檢驗**，加入熱水沖泡即可享用，會回甘的豆香清甜，泡過的青仁黑豆還可以食用喔，健康營養天然的茶飲首選！



產品介紹

禾乃川國產豆製所

禾乃川國產豆製所 100% 選用台灣在地小農有完整產銷履歷非基改的上等大豆，營養豐富的天然植物性蛋白最適合捐贈給偏鄉小學、長照機構、社區照顧關懷據點、育幼院、等非營利組織，提供餐食製作！

常溫品項

- A. 香香豆纖營養餅
- B. 青仁黑豆茶包
- C. 甘樂碧螺春茶糖

冷藏品項

- D. 純濃豆漿系列
- E. 鹽鹵豆腐&豆干
- F. 青仁黑豆飲
- G. 米麴甘酒



產品介紹

禾乃川國產豆製所

A. 香香豆纖營養餅

香香豆纖營養餅，結合黑芝麻、燕麥和起司粉，酥酥脆脆層層堆疊的多重口感，爽口而不膩，低糖、低鹽，以豆渣取代麵粉配方，減少麵粉用量，少些澱粉攝取，多點膳食纖維，提高其營養成分，吃得健康美味，輕鬆無負擔！

NT\$ 180元 /11入

*適合機關企業各式禮贈品、客製化商品、捐血贈品等。



產品介紹

禾乃川國產豆製所

B. 青仁黑豆茶包

選用臺灣在地小農非基改的上等青仁黑豆，有完整產銷履歷且生產者資訊透明，歷經細火手工焙炒，製作過程中純天然無添加，三角茶包採用玉米纖維（PLA），並通過SGS檢驗，加入熱水沖泡即可享用，會回甘的豆香清甜，泡過的青仁黑豆還可以食用喔，健康營養天然的茶飲首選！

NT\$ 150元 /12入

*適合機關企業各式禮贈品、客製化商品、捐血贈品等。



產品介紹

禾乃川國產豆製所

c. 甘樂碧螺春茶糖

三峽是臺灣著名的碧螺春茶產地，精心手摘挑選後歷經極細研磨，將**滿滿茶香融入，無添加色素以及香料**，帶著濃郁的碧螺春茶香，精心製定糖果一顆入口，讓您感受碧螺春茶香回甘並且環繞味蕾的豐富層次享受！

NT\$ 180元 /35入

＊適合機關企業各式禮贈品、客製化商品、捐血贈品等。

常溫品項訂購說明

1. 可依預算來客製化設計入數規格，可聯名印製外標籤（外標籤印製依數量另行報價）。
2. 禾乃川產品可配合定期指定捐贈，單次配送產品金額達 \$3000 以上不另收運費。
3. 大台北地區可依要求日期/時間送達指定地點。
4. 單筆訂單滿 \$5,000 以上即有優惠，大量另有優惠折扣，歡迎來電洽詢。
5. 定期指定捐贈產品，另有優惠折扣，歡迎來電洽詢。



產品介紹

禾乃川國產豆製所

D. 純濃豆漿系列

濃度近10度的禾乃川豆漿，選用100%台灣在地小農有完整產銷履歷的非基改黃豆及黑豆，煮漿全程絕不添加消泡劑、防腐劑、增稠劑。微糖豆漿則使用台糖2號砂糖，給您最優質無添加的天然豆漿。

黃豆漿 350ml (無糖/微糖) NT\$ 50 元 黃豆漿 1000ml (無糖/微糖) NT\$ 100 元

黑豆漿 350ml (無糖/微糖) NT\$ 55 元 黑豆漿 1000ml (無糖/微糖) NT\$ 110 元

*適合機關企業、非營利組織、社區照顧據點之餐食製作或健康飲品。



產品介紹

禾乃川國產豆製所

E. 鹽鹵豆腐&豆干

以國產大豆煮漿為基底，並採用日晒鹽鹵製作，絕不添加熟石灰、石膏或任何化學凝固劑，拆封即可食用，且擁有豐富營養的天然植物性蛋白質非常適合製作餐食！給您純天然無添加的好味道，體驗自然飲食的單純與美好。

黃豆干 280g NT\$ 65元 黑豆干 280g NT\$ 70元

黃豆腐 280g NT\$ 65元 黑豆腐 280g NT\$ 70元

*適合機關企業、非營利組織、社區照顧據點之餐食製作。



產品介紹

禾乃川國產豆製所

F. 青仁黑豆飲

選用台灣在地小農有產銷履歷非基改的上等青仁黑豆,手工焙炒的乾黑豆茶燜煮製成甘甜黑豆飲,純天然無添加,內有豐富花青素,無咖啡因,健康茶飲新選擇,身體無負擔。

NT\$ 80元 1000ml/瓶

＊適合非營利組織、社區照顧據點之健康飲品。



產品介紹

禾乃川國產豆製所

G. 米麴甘酒

甘酒是日本的傳統飲品，為「無酒精」天然有機米釀酵。營養豐富均勻，成分以維他命B群、氨基酸、酵素、葡萄糖為主，甜甜的香氣，老少咸宜，還可以吃到米粒真實口感。在日本被譽為『喝的點滴』。

NT\$ 150元 190ml/瓶 NT\$ 250元 500ml/瓶

*適合機關企業各式禮贈品，非營利組織、社區照顧據點之健康飲品。

冷藏品項訂購說明

1. 禾乃川產品可配合定期指定捐贈，單次配送產品金額達 \$3000 以上不另收運費。
2. 大台北地區可依要求日期/時間送達指定地點。
3. 單筆訂單滿 \$30,000 以上另有優惠折扣。
4. 定期指定捐贈產品，另有優惠折扣，歡迎來電洽詢。



產品介紹

甘樂食堂

甘樂好食在一翹・便當

內容物

蔥爆鹽麴雞腿排

豆渣拌時蔬

米飯

花味噌豆腐排

發酵醬菜

漬物

* 菜色有可能會因時事、季節而有所變動

* 若為蛋奶素者，請另行告知

NT\$ 180元 /個

＊機關企業會議餐盒最佳選擇。



產品介紹

甘樂食堂_甘樂好食在一翹•便當

發酵醬料小菜（蛋奶素）

以自家發酵醬料加入季節限定新鮮食材，經過小火煨煮拌炒，呈現最天然甘甜的天然好味道。

漬物（蛋奶素）

以自家發酵醬料調合呈獨家醬汁，嚴選季節限定新鮮食材，經由時間慢慢醃漬，美味漬物就此上桌，淡淡鹹香而不膩口，搭配米飯，清爽好開胃。

豆渣拌時蔬（全素）

使用國產黃豆豆渣，含有豐富的膳食纖維、蛋白質、鈣質等，手工拌炒成酥脆口感再加上時間醞釀的味噌，拌夾著時蔬的清甜，爽口無負擔！

花味噌豆腐排（葷）

嚴選上等豬肉搭配鹽鹵豆腐調製完美比例，放入蔥花並裹上蛋液，下鍋油炸使表面呈現金黃色後，淋上帶有鹹甜香氣的特製花味噌，一口咬下，滿足好味道，遍佈口中。

蔥爆鹽麴雞腿排（葷）

使用自釀鹽麴含豐富的益生菌及酵素取代鹽巴醃製雞腿肉，雞腿肉與鹽麴緊密吸附後，用小火煨煎，將外皮煎至金黃色澤，一口咬下，鮮嫩又多汁！



產品介紹

甘樂文旅 巷弄職人小學堂 一日遊

遊程內容

A + B + C + D

A. 三峽在地工藝職人導覽

B. 合習聚落導覽參訪

C. 大地料理 - 團膳(午餐)

D. 藍染手作體驗

NT\$ 1600元 /人 (視午餐及行程內容調整)

* 適合偏鄉小學、非營利組織戶外教學等。

注意事項 1. 本套裝行程適合親子家庭共遊。2. 六歲以下可免費陪同，如需用餐與體驗，需以一人計費。3. 現場不提供導覽旁聽、共餐、加餐、加材料等服務。4. 戶外導覽全程需步行參訪，請自備飲用水並做好防曬措施，雨天請自備雨具。5. 藍染體驗請著深色衣物，以免沾染弄髒衣服。6. 部分體驗課程需使用專業工具，12歲以下孩童須由大人陪同操作。7. 本行程採預約制，10人以上成團。人數滿25人以上團體可提供客製行程規劃與報價，歡迎洽詢 02-2671-7090 #210 活動部



產品介紹

甘樂文旅_巷弄職人小學堂一日遊

A. 三峽在地工藝職人導覽

「巷弄即是教室，職人即是老師」由甘樂旗下品牌甘樂文旅策畫，串聯三峽聚落的工藝職人，給予大家不一樣的學習探索，有打鐵職人、糕餅職人、西服職人、挽臉職人、豆腐職人、金工職人、皮革職人、木雕職人、花藝職人等各專業領域，透過深入工藝職人的工作室藉由專業導覽、實際拜訪以及手作體驗，近距離了解工藝的傳統技巧以及職人精神，感受三峽在地藝文美學與聚落生命力，是課堂上不會教過的豐富知識！

※三峽在地工藝職人導覽，將視當日職人營業工作情況調整路線，基本會有四站的參訪。



產品介紹

甘樂文旅_巷弄職人小學堂一日遊

B. 合習聚落導覽參訪

為解決新北三峽中輟及弱勢青少年的教育問題，我們承租三峽老街旁**70年歷史的老醫院「愛鄰醫院」**，將其改造為「青草職能學苑」，提供三峽地區中輟及弱勢青少年進行職能培育。透過實習商店、課後輔導、職人工作坊等培訓課程，改善孩子的生活困境。除了提供孩子學習一技之長，更重要的串連社區資源，慢慢陪伴每一個生命，讓他們用自己的速度成長！

聚落單位：青草職能學苑/禾乃川國產豆製所/禾乃川釀酵坊/以木雕刻工作室
玩皮小孩皮革工坊/三義金工/鳴之花宇



產品介紹

甘樂文旅_巷弄職人小學堂一日遊

c. 大地料理 - 團膳(午餐)

以自營品牌禾乃川國產豆製品與釀酵物為底蘊的大地料理，100%台灣在地小農有完整產銷履歷非基改的上等大豆，用心製作天然健康的濃醇豆製品料理。並選用日本300多年味噌老店的優良菌種「糀」(kouji)，搭配花蓮羅山有機米，培養成甘樂專屬的米麴，以古法釀酵製作出味噌、鹽麴、味醂、甘酒、清酒、酒粕等，這些日本傳統天然釀酵食物，結合國產小農豆製品。靈活運用在每一道料理的調味中，成就出單純樸實的「糀の味」。

C-1 大地料理 (遊程價格 NT\$ 1600元 /人)

C-2 良食手作定食 (遊程價格 NT\$ 1300元 /人)



產品介紹

甘樂文旅_巷弄職人小學堂一日遊

D. 藍染手作體驗遊程

習作溫度 獨一無二的回憶

三峽擁有得天獨厚的環境，適合栽種提煉藍色素的「馬藍」，所提煉之藍靛過去曾為台灣四大出口之一，自道光元年起至今已有196年的發展歷史，是三峽很重要的傳統產業。透過手作體驗的方式，讓傳統產業能重回過往的記憶，並希望體驗者能透過手做的溫度，打造屬於自己旅行的紀念品，更能延續傳統職人的技藝。

※藍染手作體驗結束後，每人可帶回一條手作60X60cm藍染方巾。



產品介紹

甘樂禮盒

* 機關企業各式禮贈品最佳選擇。

A. 《過好日》米麴甘酒雙入禮盒

禾乃川米麴甘酒 X2

B. 《吃好點》健康茶點禮盒

禾乃川黑豆茶包 X10 香香豆纖營養餅 X13

甘樂碧螺春茶糖 X30

C. 《燒好菜》廚神雙醬禮盒

流淚辣醬 X1 味噌御露 X1 手展麵線 X1

D. 《青年返鄉・珍貴的遇見》聯名禮盒

甘樂文創 X 御鼎興 X 新旺集瓷

味噌御露 X1 返鄉陶盤 X2

E. 《饗午饗食》禮盒

禾乃川黑豆茶包 X10 香香豆纖營養餅 X26



《過好日》米麴甘酒雙入禮盒
NT\$ 530 元



《吃好點》健康茶點禮盒
NT\$ 620 元



《燒好菜》廚神雙醬禮盒
NT\$ 980 元



《青年返鄉・珍貴的遇見》聯名禮盒
NT\$ 1740 元



《饗午饗食》禮盒
NT\$ 620 元

CAN Culture, Art & Nature.

CSR企業認購案/指定公益捐贈案

打造共好循環、陪伴， 是我們始終記在心裡的事情。

能走到這裡，都是因為有您的參與，

也幫助我們實踐這些理念，

在未來更需要您與我們一起攜手，

成就更多美好的事物，

讓這片土地一起邁向更美好的未來。



| CSR企業認購案/指定公益捐贈案 訂購優惠 |

1. 定期指定捐贈產品，另有優惠折扣，歡迎來電洽詢。
2. 單次配送金額滿3000元免運，大台北地區可依指定日期、時間送達指定地點。

聯繫窗口：曾靖豪

聯繫信箱：thecan2010@gmail.com

聯繫電話：02-2671-7090 分機：202