



Thông tin Sản phẩm
OCOP AN GIANG

OCOP PRODUCT INFORMATION OF AN GIANG PROVINCE



Ngành
THỰC PHẨM

FOOD INDUSTRY

SẢN PHẨM ĐẠT CHỨNG NHẬN

5-Star Certified Products








CẤP QUỐC GIA

National level

CÔNG TY TNHH MTV LƯƠNG THỰC THOẠI SƠN THÀNH VIÊN CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN LỘC TRỜI

Toai Son Food One Member Company Limited
- A member of Loc Troi Group Joint Stock Company

-  Ấp Sơn Lập, xã Vọng Đông, huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang
Son Lap hamlet, Vong Dong commune, Thoai Son district, An Giang province
-  Lê Vinh Quốc
-  0977 060 448
-  support@loctroi.vn
-  loctroi.vn

Gạo thơm đặc sản Thiên Vương

Thien Vuong specialty fragrant rice

Gạo ngon tiến vua Tiên Nữ

Tien Vua Tien Nu High-class Rice



NGÀNH THỰC PHẨM
FOOD INDUSTRY





Công ty Cổ phần Tập đoàn Lộc Trời, tiền thân là Công ty Dịch vụ Bảo vệ thực vật An Giang (AGPPS) thành lập năm 1993. Sau gần 30 năm hoạt động, Công ty đã trở thành nhà sản xuất, cung ứng sản phẩm và dịch vụ dẫn đầu Việt Nam trong lĩnh vực nông nghiệp.

Năm 2017, Tập đoàn Lộc Trời vinh dự trở thành Thương hiệu Quốc gia và 01 trong 12 doanh nghiệp tiêu biểu kỷ niệm 30 năm đổi mới đất nước. Cam kết mang đến những giá trị bền vững, Tập đoàn Lộc Trời đang đồng hành với nông dân Việt Nam viết nên những câu chuyện mới trong hôm nay và cho những thế hệ tương lai.

Công ty TNHH Lương thực Thoại Sơn - thành viên Tập đoàn Lộc Trời vinh dự được Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm Chương trình OCOP cấp quốc gia đánh giá, phân hạng, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn công nhận đạt sản phẩm OCOP 5 sao (cấp quốc gia năm 2020) 02 sản phẩm: Gạo thơm đặc sản Thiên Vương và Gạo ngon tiến vua Tiên Nữ theo Quyết định số 2890/QĐ-BNN-VPĐP ngày 30/6/2020 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn.

Loc Troi Group Joint Stock Company, formerly known as An Giang Plant Protection Services Company (AGPPS), was established in 1993. After nearly 30 years of operation, the Company has become a leading manufacturer and supplier of agricultural products and leading services in Vietnam.

In 2017, Loc Troi Group was honored to become a National Brand and one of 12 typical enterprises celebrating the 30th anniversary of national innovation. Committed to bringing sustainable values, Loc Troi Group is accompanying Vietnamese farmers to make new milestones today and for future generations.

Thoai Son Food One Member Company Limited - a member of Loc Troi Group Joint Stock Company is honored to be evaluated and graded by the National OCOP Council, the Ministry of Agriculture and Rural Development recognized to achieve 5-star OCOP product (national level in 2020) with 02 products: Thien Vuong specialty fragrant rice and Tien Vua Tien Nu High-class Rice according to Decision No. 2890/QĐ-BNN-VPDP dated June 30, 2020 of the Ministry of Agriculture and Rural Development.





Hạt Ngọc Trời





FOOD INDUSTRY

NGÀNH THỰC PHẨM

SẢN PHẨM ĐẠT CHỨNG NHẬN

4-star Certified Products



CÔNG TY CỔ PHẦN RAU QUẢ THỰC PHẨM AN GIANG (ANTESCO)

An Giang Fruit-Vegetables and Foodstuff Joint Stock Company (ANTESCO)

- 69 - 71 - 73 Nguyễn Huệ, phường Mỹ Long, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang
69 - 71 - 73 Nguyen Hue street, My Long ward, Long Xuyen city, An Giang province
- Nguyễn Ngọc Vinh
- 02963 841 460
- antesco@antesco.com
- antesco.com

Bắp non đóng hộp
Canned baby corn



B

Thông tin Sản phẩm **OCOP AN GIANG**

Công ty Cổ phần Rau quả thực phẩm An Giang (ANTESCO) hiện là một trong những Công ty hàng đầu ở Việt Nam trong lĩnh vực sản xuất, chế biến và xuất khẩu các loại rau quả đông lạnh IQF và đóng hộp.

Công ty có sản phẩm đạt chứng nhận OCOP 4 sao: Bắp non đóng hộp. Đây là sản phẩm được chế biến và sản xuất theo công nghệ châu Âu sẽ mang đến cho khách hàng những sản phẩm có chất lượng tốt với giá cả cạnh tranh.

Việc sử dụng nguồn nguyên liệu tự nhiên có sẵn ở địa phương, kết hợp ứng dụng công nghệ hiện đại, đã góp phần bảo vệ môi trường và đảm bảo chất dinh dưỡng trong sản phẩm.

Sản phẩm Bắp non đóng hộp được xếp hạng OCOP 4 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 20/12/2021.

An Giang Fruit - Vegetables and Foodstuff Joint Stock Company (ANTESCO) is currently one of the leading Companies in Vietnam in the field of manufacturing, processing and exporting IQF frozen and canned vegetables.

The company has a 4-star OCOP product: Canned baby corn. This is a product processed and manufactured according to European technology that will bring customers good-quality products at competitive prices.

The use of natural ingredients available in the locality, combined with the application of modern technology, has contributed to protecting the environment and ensuring nutrients in the product.

Canned baby corn product is rated 4-star OCOP according to Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 20, 2021.





FOOD INDUSTRY

NGÀNH THỰC PHẨM



10

Thông tin Sản phẩm OCOP AN GIANG

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI THANH HỒ

Thanh Ho Production and Trading Company Limited

- 📍 398 Tôn Đức Thắng, khóm Long Thạnh B, phường Long Thạnh, thị xã Tân Châu, tỉnh An Giang
- 398 Ton Duc Thang street, Long Thanh B hamlet, Long Thanh ward, Tan Chau town, An Giang province
- 👤 Đỗ Thị Giao Linh
- ☎ 0944 839 888
- ✉ congtythanhho@gmail.com
- 🌐 thanhho.vn

Tương xay Ground bean sauce



NGÀNH THỰC PHẨM
FOOD INDUSTRY





Tận dụng nguồn nguyên liệu có sẵn ở địa phương, áp dụng các phương pháp truyền thống kết hợp công nghệ hiện đại, Thanh Hồ cho ra đời sản phẩm Tương hột và Tương xay chất lượng.

Thanh Hồ đã có hơn 15 năm kinh nghiệm trong ngành sản xuất và đóng gói gia vị chay. Hiện nay, ngoài sản phẩm Tương hột, Thanh Hồ còn có sản phẩm Tương xay đạt chứng nhận OCOP 4 sao. Sản phẩm là một nguyên liệu ẩm thực đa năng, đảm bảo mang đến hương vị đậm đà và ngon miệng cho mọi món ăn.

Ngoài ra, với sự đầu tư dây chuyền hiện đại trong sản xuất và đóng gói, mỗi sản phẩm của Thanh Hồ đến tay người tiêu dùng không chỉ an toàn, chất lượng, mà còn đạt yêu cầu thẩm mỹ.

Sản phẩm Tương xay được xếp hạng OCOP 4 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

Taking advantage of locally available raw materials, applying traditional methods combined with modern technology, Thanh Ho produces high-quality fermented soybeans and ground bean sauce products.

Thanh Ho has more than 15 years of experience in the production and packaging of vegetarian spices. Currently, in addition to fermented soybeans, Thanh Ho also has a 4-star OCOP ground bean sauce product. The product is a versatile culinary ingredient, and ensures a rich and delicious taste for every dish.

In addition, with the investment of modern lines in production and packaging, and each Thanh Ho product reaching consumers is not only safe and of high quality, but also meets aesthetic requirements.

Ground bean sauce product is rated 4-star OCOP according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.







FOOD INDUSTRY

NGÀNH THỰC PHẨM

HỘ KINH DOANH SẢN XUẤT MẮM BÀ SÁU

Ba Sau Fermented Fish Production Business Household

- 📍 Khóm Long Quới C, phường Long Phú, thị xã Tân Châu, tỉnh An Giang
Long Quoi C hamlet, Long Phu ward, Tan Chau town, An Giang province
- 👤 Trần Văn Ái Phong
- ☎️ 0962 970 707
- ✉️ mambasau@gmail.com

Mắm cá mè vinh

Fermented silver barb

Tân Châu không chỉ được biết đến với những sản phẩm tơ lụa trứ danh mà còn nổi tiếng với các loại mắm đặc sản như: Mắm cá sặc, mắm cá chốt, mắm cá lóc... và đặc biệt là Mắm cá mè vinh. Sản phẩm với vị ngon, ngọt béo đặc trưng, được xem là món quà không thể thiếu khi đến tham quan, du lịch ở quê lụa Tân Châu.

Tan Chau is not only known for its famous silk products but also famous for special types of fermented fish such as: Fermented snakeskin gourami, fermented hemibagrus planiceps, fermented snakehead... and especially fermented silver barb. The product, with its delectable taste, sweet and fatty characteristics, is considered an indispensable gift when visiting and traveling in Tan Chau silk village.





Chủ hộ sản xuất - kinh doanh Mắm Bà Sáu - ông Trần Văn Ái Phong cho biết, Mắm cá mè vinh được bà Ngô Thị Bảnh, tên người dân địa phương hay gọi thân mật là bà Sáu đã nghiên cứu ra. Sinh ra và lớn lên ở vùng sông nước Tân Châu, bà Sáu bắt đầu khởi nghiệp với nghề làm mắm từ năm 1967. Đến năm 1980, nhận thấy cá mè vinh có vị béo đặc trưng nên bà nảy ra ý định thử nghiệm làm mắm từ loại cá này. Năm 1981, Cơ sở sản xuất Mắm Bà Sáu cho ra đời mẻ mắm cá mè vinh đầu tiên.

Bí quyết để có được một mẻ mắm cá mè vinh thơm ngon, đạt chuẩn chính là ở khâu chọn lựa nguyên liệu: Cá được chọn làm mắm phải tươi, có trọng lượng từ 0,5 - 1,5 kg. Nguyên liệu chao mắm là thính, đường thốt nốt và đặc biệt là cơm rượu ủ tại nhà.

Cá mè vinh vốn có thịt ngọt, béo nhưng nhiều xương. Tuy nhiên, trong quá trình ủ mắm, các khúc xương nhỏ của cá sẽ mềm nhũn ra. Vị mắm mặn mà, ngọt thanh khiến nhiều người ưa thích.

Sản phẩm Mắm cá mè vinh được xếp hạng OCOP 4 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.



The head of Ba Sau Fermented Fish Production Business Household - Mr. Tran Van Ai Phong said that fermented silver barb was studied by Ms. Ngo Thi Banh, affectionately known as Ba Sau by locals. Born and raised in Tan Chau river region, Ba Sau started her career in fermented fish production in 1967. In 1980, she noticed that silver barb had a typically fatty taste, so she had the intention to experiment with making fermented fish from this kind of fish. In 1981, Ba Sau Fermented Fish Production Business Household launched the first batch of fermented silver bar.

The secret to getting a delicious and standard batch of fermented silver barb is in selecting ingredients: The fish selected to make fermented fish must be fresh, and weighs from 0.5 - 1.5 kg. The ingredients of fermented fish with fermented tofu are toasted rice powder, palm sugar and especially home-brewed rice wine.

Silver barb is inherently sweet, fatty, but has many bones. However, during the fermentation process, the fish's small bones will soften. The salty and sweet taste of the product makes many people fall in love with it.

Fermented silver barb product is rated 4-star OCOP according to Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.







CÔNG TY TNHH MTV PHÁT TRIỂN ĐẶC SẢN VÙNG MIỀN TRẦN GIA

Tran Gia Regional Specialty Development One member Limited Company

- 📍 Ấp Tân Long, xã Tân Lợi, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang
Tan Long hamlet, Tan Loi commune, Tinh Bien town, An Giang province
- 👤 Trần Thanh Nghị
- ☎️ 0903 179 326
- ✉️ tuvankhachhang.thnot@gmail.com
- 🌐 thnotstore.com

Mật nhụy hoa thốt nốt

Palm flower nectar





Công ty Trần Gia giới thiệu đến người tiêu dùng nhiều sản phẩm từ thốt nốt với những công dụng khác nhau như: Đường thốt nốt, mật nhụy hoa thốt nốt, mút thốt nốt... Yếu tố độc đáo trong các sản phẩm này là chế biến từ thốt nốt, với tiêu chuẩn nghiêm ngặt, giữ trọn vị tinh túy của tự nhiên và đảm bảo bổ dưỡng đối với người tiêu dùng.

Sản phẩm của Trần Gia không chỉ chú trọng về chất lượng, mà còn có nét độc đáo riêng. Điều đó khiến du khách đến vùng Bảy Núi - An Giang đều lựa chọn đặc sản từ thốt nốt mang về làm quà.

Mật nhụy hoa thốt nốt có thành phần cô đặc từ nước nhụy hoa cây thốt nốt 100%. Đây là loại mật chuyên dùng để pha chế nước và nấu nướng, rất tốt cho sức khỏe.

Sản phẩm Mật nhụy hoa thốt nốt được xếp hạng OCOP 4 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

Tran Gia Company introduces to consumers many multipurpose palmyra products. The unique factor in these products is that they are made from the water of palmyra flower pistil, with strict standards, keeping the essence of nature and ensuring nutrition for consumers.

Tran Gia's products not only focus on quality, but also have their own unique features that makes visitors to the Bay Nui area - An Giang choose palmyra products as gifts.

Palm flower nectar has concentrated ingredients from 100% palm pistil water. This is a special type of nectar used for preparing beverage and cooking, which is very beneficial for health.

Palm flower nectar product is rated 4-star OCOP according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.







FOOD INDUSTRY

NGÀNH THỰC PHẨM

SẢN PHẨM ĐẠT CHỨNG NHẬN

3-star Certified Products



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT - THƯƠNG MẠI GIA BẢO

Gia Bao Produce Trading Company Limited

- 📍 Quốc lộ 91, xã Mỹ Đức, huyện Châu Phú, tỉnh An Giang
National Highway 91, My Duc commune, Chau Phu district, An Giang province
- 👤 Dương Quốc Thông
- ☎ 0917 690 067
- ✉ kinhdoanh@giabaofruits.com

Chuối sấy

Dried bananas

Mít sấy

Dried jackfruit

Trái cây sấy

Dried fruits



20

Thông tin Sản phẩm **OCOP AN GIANG**

Từ trấn trở trước những thăng trầm của nông sản quê nhà, anh Dương Quốc Thông đã tìm hiểu công nghệ sấy rau củ tươi. Khởi điểm từ khoai môn sấy, hiện nay Công ty TNHH Sản xuất - Thương mại Gia Bảo đã mở rộng sản xuất nhiều loại rau củ sấy khác như: Mít sấy, chuối sấy, trái cây sấy...

Qua dùng thử và lấy ý kiến phản hồi của khách hàng, các sản phẩm của Công ty được nhiều người tiêu dùng ưa chuộng và khẳng định được thương hiệu.

Các sản phẩm: Chuối sấy, Mít sấy được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 768/QĐ-UBND ngày 13/4/2021.

Sản phẩm Trái cây sấy được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 30/12/2021.

From worrying about the ups and downs of agricultural products in his hometown, Duong Quoc Thong learned the technology of drying fresh vegetables. Starting from dried taro, now Gia Bao Produce Trading Company Limited has expanded to produce many other types of dried vegetables such as: Dried jackfruit, dried bananas, dried fruits...

Through trial and feedback from customers, the Company's products are favored by many consumers and affirmed the brand.

Products: Dried bananas and dried jackfruit are rated 3-star OCOP according to Decision No. 768/QĐ-UBND dated April 13, 2021.

Dried fruits product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 30, 2021.



NGÀNH THỰC PHẨM
FOOD INDUSTRY





CÔNG TY TNHH MTV VƯỜN BÀ BA

Ba Ba Garden One Member Company Limited

- 📍 Ấp Mỹ Chánh, xã Mỹ Đức, huyện Châu Phú, tỉnh An Giang
My Chanh hamlet, My Duc commune, Chau Phu district, An Giang province
- 👤 Nguyễn Quốc Khánh
- ☎️ 0977 010 105
- ✉️ vuonbaba@gmail.com – nguyenuoockhanhvr@gmail.com
- 🌐 vuonbaba.com

Xoài cát Hòa Lộc sấy dẻo

Dried Hoa Loc Mango

Bưởi da xanh

Green grapefruit

Thấu hiểu nỗi khó khăn của người nông dân, đồng thời nhằm tận dụng nguồn nguyên liệu và nâng cao giá trị sản phẩm xoài cát Hòa Lộc, Công ty TNHH Vườn Bà Ba tập trung nghiên cứu sản phẩm xoài sấy dẻo.

Bên cạnh đó, trang trại Vườn Bà Ba là một trong những đơn vị đầu tiên trồng giống bưởi da xanh ruột hồng theo tiêu chuẩn VietGAP tại An Giang, được thị trường ưa chuộng, đầu ra ổn định quanh năm.

Với hai sản phẩm này, mong muốn của Công ty là mở rộng quy mô sản xuất và thị trường tiêu thụ, tạo thêm việc làm cho lao động địa phương.

Các sản phẩm: Xoài cát Hòa Lộc sấy dẻo và Bưởi da xanh được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 768/QĐ-UBND ngày 13/4/2021.



Understanding the difficulties of farmers, and at the same time, to take advantage of raw materials and improve the value of Hoa Loc mango products, Ba Ba Garden One Member Company Limited has focuses on research on dried mango products.

In addition, Ba Ba Garden Farm is one of the first units to grow green-skinned and pink-fleshed grapefruit varieties according to VietGAP standards in An Giang, which is popular with the market and has stable output all year round.

With these two products, the facility wishes to expand its production scale and consumption market, creating more jobs for local workers.

Products: Dried Hoa Loc Mango and Green grapefruit are rated 3-star OCOP according to Decision No. 768/QĐ-UBND dated April 13, 2021.





VƯỜN BÀ BA





CƠ SỞ PHƯƠNG GIÀU

Phuong Giau Establishment

- 📍 Tổ 4, ấp Khánh Mỹ, xã Khánh Hòa, huyện Châu Phú, tỉnh An Giang
Group 4, Khanh My hamlet, Khanh Hoa commune, Chau Phu district, An Giang province
- 👤 Lê Thanh Phương
- ☎️ 0919 056 665

Khô cá tra phòng

Dried Pangasius



Nghề khô cá tra phòng đã có từ hàng trăm năm. Với mong muốn giới thiệu đặc sản sông nước An Giang, phát triển kinh tế gia đình và mở rộng cơ hội việc làm cho người lao động địa phương, Cơ sở Phương Giàu lựa chọn sản xuất khô cá tra phòng.

Để sản xuất khô cá tra phòng ngon đúng nghĩa, từ khâu nuôi cá đến khâu chế biến đều phải áp dụng quy trình khắt khe. Cá được chọn để làm khô phải được nuôi với chế độ ăn riêng biệt, sao cho thịt ít mỡ và da dày đều, cân nặng khoảng 1 - 2 kg/con. Quá trình chế biến trải qua nhiều giai đoạn bằng thủ công, sau đó cá được phơi nắng tự nhiên.

Sản phẩm Khô cá tra phòng được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 30/12/2021.

The profession of making dried puffed pangasius has existed for hundreds of years. With the desire to introduce specialties of An Giang, develop family economy and expand job opportunities for local workers, Phuong Giau Establishment chooses to produce dried puffed pangasius.

In order to produce truly delicious puffed dried pangasius, from fish farming to processing, a rigorous process must be applied. Fishes selected for drying must be raised with a separate diet, so that their meat is low in fat and the skin is evenly thick, weighing about 1 - 2 kg/fish. The processing process goes through many manual stages, then the fish is naturally sun-dried.

Dried pangasius product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 30, 2021.



CƠ SỞ BÀ BA VUI

Ba Ba Vui Establishment

- 📍 Tổ 10, ấp Khánh An, xã Khánh Hòa, huyện Châu Phú, tỉnh An Giang
- 👤 Group 10, Khanh An hamlet, Khanh Hoa commune, Chau Phu district, An Giang province
- 👤 Nguyễn Hoàng Thiện
- ☎️ 0918 958 567

Nước mắm cá linh

Henicorhynchus fish sauce

Với thương hiệu Nước mắm cá linh Bà Ba Vui, anh Nguyễn Hoàng Thiện - chủ cơ sở có mong muốn tiếp nối nghề truyền thống gần 90 năm của gia đình, đồng thời giới thiệu đặc sản vùng sông nước An Giang đến bạn bè trong và ngoài nước.

Nhờ kinh nghiệm nhiều năm làm mắm từ cá linh, Nước mắm cá linh Bà Ba Vui vừa thơm, vừa ngon, lại giàu dinh dưỡng. Sản phẩm có thời gian bảo quản lâu so với cách truyền thống, đồng thời có thể dễ dàng vận chuyển đi xa.

Sản phẩm của Cơ sở được bày bán tại nhiều chợ lớn và các cửa hàng thực phẩm ở nhiều tỉnh, thành.

Sản phẩm Nước mắm cá linh được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 30/12/2021.

Mr. Nguyen Hoang Thien, the facility's owner, wants to use the Ba Ba Vui brand to carry on the family's nearly 90-year-old tradition and to share the specialties of the An Giang River with friends at home and abroad.

Thanks to many years of experience, Ba Ba Vui Siamese mud carp sauce is both fragrant and delicious, rich in nutrition. In contrast to the traditional method, the product can be easily transported away and has a long storage time.

The facility's products are sold in many major markets and food stores in many provinces, cities.

Henicorhynchus fish sauce product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 30, 2021.





HỢP TÁC XÃ THƯƠNG MẠI - DỊCH VỤ - CHĂN NUÔI ẾCH KHÁNH HÒA

Khanh Hoa Trade - Service - Frog Breeding Cooperative

- 📍 Ấp Khánh An, xã Khánh Hòa, huyện Châu Phú, tỉnh An Giang
Khanh An hamlet, Khanh Hoa commune, Chau Phu district, An Giang province
- 👤 Trần Minh Hải
- ☎️ 0383 758 430
- ✉️ htxtmdvchannuoiechkhanhhoa2021@gmail.com

Khô ếch một nắng

Half-dried frog

Ngành nuôi ếch xã Khánh Hòa được hình thành cách đây hơn 20 năm. Từ vài hộ riêng lẻ, nghề dần phát triển, thu hút đông đảo nông dân tham gia. Năm 2021, Hợp tác xã Thương mại - Dịch vụ - Chăn nuôi ếch Khánh Hòa được thành lập, đánh dấu bước phát triển mới phong trào chăn nuôi ếch của địa phương.

Ngoài bán ếch thương phẩm, HTX Khánh Hòa còn sản xuất khô ếch một nắng. Chia sẻ về sản phẩm độc đáo này, ông Trần Minh Hải cho biết: “Năm 2021, dịch bệnh COVID-19 bùng phát, khó kiếm được đầu ra cho ếch thương phẩm. Tôi cùng các thành viên trong HTX nghiên cứu, thử nghiệm sản xuất khô một nắng để đa dạng sản phẩm từ ếch”.

Khô ếch được chế biến qua nhiều công đoạn. Ếch được sơ chế sạch, để ráo nước, tẩm ướp gia vị rồi phơi nắng. Sau đó, tiến hành đóng gói, dán tem, nhãn mác đảm bảo an toàn thực phẩm.

Sản phẩm Khô ếch một nắng được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.



Frog farming in Khanh Hoa commune was established more than 20 years ago. From a few individual households, the profession gradually developed, and attracted a large number of farmers to participate. In 2021, Khanh Hoa Trade - Service - Frog Breeding Cooperative was established, marking a new development of the local frog breeding movement.

In addition to selling commercial frogs, Khanh Hoa Cooperative also produces dried frogs. Sharing about this unique product, Mr. Tran Minh Hai said: “In 2021, the COVID-19 pandemic broke out, making it difficult to get output for commercial frogs. The members of the cooperative and I researched and tested the production of half-dried frogs to diversify products from frogs”.

Dried frog is processed through many stages. Frogs are pre-processed, drained, marinated and sun-dried. After that, the product undergoes packaging, stamping, and labeling to ensure food safety.

Half-dried frog product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.





CƠ SỞ MẮM CHAO CÁ MÈ VINH BA LỘC

Ba Loc Fermented Silver Barb Establishment

- 📍 550 Trần Phú, khóm Long Châu, phường Long Châu, thị xã Tân Châu, tỉnh An Giang
550 Tran Phu street, Long Chau hamlet, Long Chau ward, Tan Chau town, An Giang province
- 👤 Trần Thị Kim Ngân
- ☎️ 0376 628 305
- ✉️ mambaloc.mientay@gmail.com

Mắm chao cá mè vinh

Fermented silver barb

Mắm chao cá mè vinh là đặc sản lâu đời tại thị xã Tân Châu, tỉnh An Giang. Tên gọi mắm chao có từ xưa, trong đó chao có nghĩa là trộn đều đường thốt nốt, thính gạo, cơm rượu vào cá.

Năm 2017, chị Trần Thị Kim Ngân bắt đầu tìm và thử nghiệm sản phẩm, đến năm 2020 chị đã mạnh dạn thành lập Cơ sở mắm chao cá mè vinh Ba Lộc.

Mắm chao cá mè vinh Ba Lộc không những mang đậm hương vị truyền thống, mà còn cải tiến về chất lượng, mẫu mã, bao bì... đảm bảo sự tiện lợi cho khách hàng, đáp ứng thị hiếu của người tiêu dùng.

Sản phẩm Mắm chao cá mè vinh được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 768/QĐ-UBND ngày 13/4/2021.



Fermented silver barb is a long-standing specialty in Tan Chau town, An Giang province. The name of pickled silver barb dates back to ancient times, in which pickled silver barb includes a thorough mix of toddy palm sugar, powdered grilled rice and rice wine with fish.

Ms. Tran Thi Kim Ngan began researching and testing products in 2017, and by 2020, she has boldly established Ba Loc Establishment.

In addition to bringing the traditional flavor, Ong Ba Loc pickled silver barb also enhances quality, design, and packaging to ensure customer convenience and satisfy consumer tastes.

Fermented silver barb product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 768/QĐ-UBND dated April 13, 2021.





FOOD INDUSTRY

NGÀNH THỰC PHẨM

HỘ KINH DOANH ANAS

ANAS Business Household

- 📍 Ấp Phũm Soài, xã Châu Phong, thị xã Tân Châu, tỉnh An Giang
Phum Soai hamlet, Chau Phong commune, Tan Chau town, An Giang province
- 👤 Hứa Hoàng Vũ
- ☎ 0979 944 256
- ✉ vyvy.rokyah@gmail.com

Lò mò Đấm (Khô bò)

Lo mo Pdam (Beef Jerky)

Lò mò Đấm (Khô bò) là món ăn quen thuộc với người Chăm An Giang. Nhận thấy món ăn này được đông đảo thực khách yêu thích, ông Hứa Hoàng Vũ (Sa Leh) đã quyết định sản xuất lò mò theo quy trình đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm, nhưng giữ nguyên hương vị truyền thống.

Lò mò ANAS không chỉ đưa sản phẩm hoàn thiện hơn đến tay nhiều người tiêu dùng, mà còn tạo công ăn việc làm cho những người phụ nữ Chăm, đồng thời giới thiệu cho người dân cả nước biết đến đặc sản của người Chăm An Giang.

Sản phẩm Lò mò Đấm (Khô bò) được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

Lo mo Pdam (Beef Jerky) is a familiar dish to the Cham people of An Giang. Recognizing that this dish is loved by a large number of people, Mr. Hua Hoang Vu (Sa Leh) decided to produce the beef jerky according to the process of ensuring quality and food safety and hygiene, but keeping the traditional taste.

ANAS not only brings more perfect products to many consumers, but also creates jobs for Cham women, and at the same time introduces the people of the country to the specialties of the Cham people of An Giang.

Lo mo Pdam (Beef Jerky) is rated 3-star OCOP according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.





CƠ SỞ SẢN XUẤT KHÔ BÒ PHÚ VINH

Phu Vinh Beef Jerky Production Establishment

- 📍 Ấp Phước Thọ, xã Đa Phước, huyện An Phú, tỉnh An Giang
Phuoc Tho hamlet, Da Phuoc commune, An Phu district, An Giang province
- 👤 Hồ Phú Vinh
- ☎️ 0913 971 467

Khô bò giòn

Crispy beef jerky

Từ nhu cầu chế biến và bảo quản thịt bò mà không mất đi hương vị, Khô bò giòn Phú Vinh đã ra đời. Khô bò được làm từ những miếng thịt bò tươi ngon, có màu đỏ nâu, được chọn lọc kỹ lưỡng. Sau khi ra thành phẩm, khô bò có vị thơm thoang thoảng, với điểm nhấn mặn nhẹ, lồng vào một chút cay cay trên đầu lưỡi.

Với phương pháp cải tiến, bổ sung hương vị, tăng độ đậm đà, Khô bò Phú Vinh có thể thích hợp với khẩu vị mọi người. Không chỉ thế, sản phẩm còn đảm bảo chất lượng, vệ sinh, an toàn và tiện dụng.

Sản phẩm Khô bò giòn được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 768/QĐ-UBND ngày 13/4/2021.

From the need to process and preserve beef without losing its taste, Phu Vinh crispy beef jerky was born. Beef jerky is made from carefully selected pieces of fresh, red-brown beef. After the finished product, beef jerky has a faint aroma, with a slight salty and a little spicy.

With the improved method of adding flavor and increasing the richness, Phu Vinh beef jerky can be suitable for everyone's taste. Not only that, the product also ensures its quality, hygiene, safety and convenience.

Crispy beef jerky product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 768/QĐ-UBND dated April 13, 2021.





HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP LONG BÌNH

Long Binh Agricultural Cooperative

- 📍 Ấp Búng Nhỏ, xã Khánh Bình, huyện An Phú, tỉnh An Giang
Bung Nho hamlet, Khanh Binh commune, An Phu district, An Giang province
- 👤 Huỳnh Thanh Minh
- ☎ 02966 554 567 - 0919 509 493
- ✉ htxlongbinh.angiang@gmail.com

Xoài keo

Keo mango

Hợp tác xã nông nghiệp Long Bình thành lập năm 2017, tận dụng diện tích trồng lúa kém hiệu quả của nông dân để trồng xoài keo. Đây là loại cây được trồng phổ biến ở vùng biên giới Việt Nam - Campuchia.

Xoài keo Long Bình được chọn lựa từng cây giống, chăm chút từng công đoạn canh tác, kết hợp kỹ thuật công nghệ cao, đảm bảo tiêu chuẩn về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Mùi thơm nhẹ nhàng và hương vị đặc trưng, vị ngọt pha lẫn một ít chua thật hấp dẫn đã mang lại những cảm nhận đặc biệt của mỗi người tiêu dùng khi thưởng thức xoài keo Long Bình.

Xoài keo được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 768/QĐ-UBND ngày 13/4/2021

Long Binh Agricultural Cooperative was established in 2017, taking advantage of the inefficient rice cultivation area of farmers to grow Keo mango. This is a common plant grown in the border area between Vietnam and Cambodia.

Long Binh Keo mango is selected for each seedling, taken care in each stage of cultivation, combined with high-tech techniques, and ensured food safety and hygiene standards.

The gentle aroma and characteristic taste, the sweet taste mixed with a little sour is so attractive, bringing special feelings of each consumer when enjoying Long Binh Keo mango.

Keo mango is rated 3-star OCOP according to Decision No. 768/QĐ-UBND dated April 13, 2021.



CÔNG TY TNHH MTV CHẾ BIẾN THỦY HẢI SẢN THANH TÙNG

Thanh Tung Aquatic and Seafood Processing Company Limited

- 📍 Tổ 10, ấp Bình Thành, xã Phú Bình, huyện Phú Tân, tỉnh An Giang
- 📍 Group 10, Binh Thanh hamlet, Phu Binh commune, Phu Tan district, An Giang province
- 👤 Nguyễn Thanh Tùng
- ☎️ 0974 763 367
- ✉️ nguyentung10101973@gmail.com
- 🌐 cathaclacthanhtung.com

Lạp xưởng cá thát lát

Bronze featherback chinese sausage



NGÀNH THỰC PHẨM
FOOD INDUSTRY





Nhằm nâng cao giá trị cá thát lát, cung cấp cho thị trường nhiều mặt hàng mới, vợ chồng anh Nguyễn Thanh Tùng đã tìm tòi phương pháp chế biến cá thát lát sao cho sản phẩm mang hương vị đặc trưng của miền Tây Nam Bộ.

Các sản phẩm từ cá thát lát của Công ty Thanh Tùng rất đa dạng như: Chả cá thát lát tươi, chả cá thát lát nguyên con muối sả ớt, chả cá thát lát tẩm gia vị, chả cá thát lát rút xương tẩm gia vị...Tiếp nối thành công với các sản phẩm từ cá thát lát, anh Nguyễn Thanh Tùng tiếp tục nghiên cứu cho ra thị trường sản phẩm Lạp xưởng cá thát lát.

Sau nhiều lần nghiên cứu, anh Tùng đã rút ra được công thức để có được sản phẩm chất lượng, hương vị thơm ngon, khâu chuẩn bị nguyên liệu là quan trọng nhất. Những con cá thát lát đạt tiêu chuẩn sẽ được làm sạch, nạo lấy phần thịt rồi đem trộn với một ít thịt heo, gia vị, cho vào vỏ rồi đóng gói. Anh Tùng giải thích, việc cho thịt heo vào trong lạp xưởng để giúp sản phẩm có độ béo, mềm.

Tất cả các sản phẩm của Công ty đều được kiểm nghiệm chất lượng, đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, có mặt ở nhiều siêu thị, đại lý, chợ...

Sản phẩm Lạp xưởng cá thát lát được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.

In order to improve the value of bronze featherback, provide the market with novel products, Nguyen Thanh Tung and his wife have explored the method of processing bronze featherback so that the product has a typical flavor of the Southwest region.

Products from Thanh Tung Company are very diverse such as fresh bronze featherback fish cake, lemongrass and chili salted whole bronze featherback, seasoned bronze featherback cake, seasoned boneless bronze featherback cake...Following the success of bronze featherback products, Nguyen Thanh Tung continued to research to introduce to the market bronze featherback chinese sausage.

After many researches, Mr. Tung has derived the formula to get quality products with delicious flavor, and the preparation of ingredients is the most important. Bronze featherback will be cleaned, scraped to obtain the meat, then mixed with a little pork and spices, put into container and packaged. Mr. Tung explained that putting pork in the sausage helps the product become fatty and soft.

All products of the Company are tested for quality, and qualified for food hygiene and safety, present in many supermarkets, agents, markets...

Bronze featherback chinese sausage product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.





HỘ KINH DOANH GIA ĐÌNH

Gia Dinh Business Household

- 📍 Ấp Phú Hòa B, xã Phú Lâm, huyện Phú Tân, tỉnh An Giang
Phu Hoa B hamlet, Phu Lam commune, Phu Tan district, An Giang province
- 🇻🇳 Đồ Việt Quốc
- ☎️ 0385 556 885

Kem trái cây vị sầu riêng

Durian-flavored ice cream

Kem là món quà vật thuở thơ ấu của nhiều người, được gia đình anh Đỗ Việt Quốc phát triển thành sản phẩm hiện đại - Kem trái cây vị sầu riêng thơm ngon và được ưa chuộng. Hơn 10 năm trước, anh Quốc hợp tác sản xuất kem với người chú ở Thành phố Hồ Chí Minh. Năm 2014, anh lập gia đình, trở về quê định cư, đem theo nghề làm kem để sinh nhai. Từ đó món kem trái cây vị sầu riêng ra đời.

Để sản phẩm đến tay người tiêu dùng thuận tiện, đảm bảo an toàn thực phẩm, Hộ kinh doanh Gia Định đầu tư nhà xưởng 200 m², trang thiết bị hiện đại sản xuất bán tự động. Nguồn nguyên liệu (dừa, sữa bột, đường...) được liên kết với các hộ ở địa phương cung cấp. Kem được đóng gói bao bì đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và phân phối khắp trong và ngoài tỉnh.

Sản phẩm Kem trái cây vị sầu riêng được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.

Ice cream is a childhood gift of many people, and has been developed into a modern product by Do Viet Quoc's family - the tasty and popular durian-flavored ice cream. More than 10 years ago, Mr. Quoc cooperated in producing ice cream with his uncle in Ho Chi Minh City. In 2014, he got married, returned to his hometown to settle down, and brought his ice cream making career with him to make a living. Since then, durian-flavored ice cream was born.

In order for products to reach consumers conveniently and ensure food safety, Gia Dinh Business Household has invested in a 200 m² factory with modern equipment for semi-automatic production. Raw materials (coconut, milk powder, sugar...) are provided by local households. The ice cream is packaged to ensure food safety and hygiene and is distributed throughout and outside the province.

The durian-flavored ice cream product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.





FOOD INDUSTRY

NGÀNH THỰC PHẨM

CƠ SỞ BÀ GIÁO KHỎE 7777777

7777777 Ba Giao Khoe Establishment

- 📍 131 Hoàng Diệu, phường Châu Phú B, thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang
131 Hoang Dieu street, Chau Phu B ward, Chau Doc city, An Giang province
- 👤 Nguyễn Thị Thúy Hằng
- ☎ 02963 866 067 - 0913 767 630
- ✉ thuyhanghadi65@gmail.com

Mắm cá linh

Fermented Henicorhynchus fish

Mắm cá chốt

Fermented hemibagrus planiceps

Mắm cá sặc

Fermented snakeskin gourami

Mắm cá trèn

Fermented ompok bimaculatus

Cơ sở Bà Giáo Khỏe 7777777 giữ gìn hương vị truyền thống và đặc trưng riêng của ông cha để lại. Bên cạnh đó, Cơ sở còn học hỏi và áp dụng kỹ thuật trong chế biến, từng bước công nghệ hóa nhiều khâu, nhằm đáp ứng nhu cầu sử dụng, kéo dài thời gian bảo quản.

7777777 Ba Giao Khoe Establishment continues to maintain the father's traditional tastes and characteristics. Additionally, the facility studies and implements processing techniques and step by step applies technology to many stages to meet user needs and extend storage time.



Mắm cá linh

Fermented henicorhynchus fish



Mắm cá chốt

Fermented hemibagrus planiceps



Mỗi năm, Cơ sở Bà Giáo Khỏe 7777777 sản xuất, chế biến, tiêu thụ khoảng 15 tấn mắm các loại. Trong đó, Mắm cá linh, Mắm cá chốt, Mắm cá sặc, Mắm cá trên... được đông đảo người dân đồng bằng sông Cửu Long biết đến và ưa chuộng. Không chỉ tiêu thụ trong nước, mắm cá tại Cơ sở Bà Giáo Khỏe còn xuất khẩu ra thị trường nước ngoài như Mỹ, Úc, Canada...

Sản phẩm Mắm cá linh được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 20/12/2021.

Sản phẩm Mắm cá chốt, Mắm cá sặc, Mắm cá trên được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.

Each year, 7777777 Ba Giao Khoe Establishment produces, processes, consumes about 15 tons of fish of all kinds. Pickled siamese mud carp, in particular, is well-known and popular among Mekong Delta dwellers. Not only for domestic consumption, Pickled siamese mud carp is also exported to foreign markets such as the US, Australia, Canada...

Fermented Henicorhynchus fish product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 20, 2021.

Fermented Hemibagrus planiceps, Fermented snakeskin gourami products are rated 3-star OCOP according to Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.



Mắm cá sặc

Fermented snakeskin gourami



Mắm cá trên

Fermented ompok bimaculatus



CƠ SỞ MINH HƯƠNG

Minh Huong Establishment

- 👤 89 Nguyễn Văn Thoại, phường Châu Phú B, thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang
89 Nguyen Van Thoai street, Chau Phu B ward, Chau Doc city, An Giang province
- 👤 Huỳnh Duy Khương
- ☎️ 0909 080 805
- ✉️ huynhkhoy78910@gmail.com

Lạp xưởng

Chinese sausage

Cơ sở Minh Hương có truyền thống trên 40 năm sản xuất Lạp xưởng theo phong cách ẩm thực của người Hoa. Bên cạnh đó, cơ sở không ngừng học hỏi và đổi mới phương pháp sản xuất, áp dụng công nghệ trong chế biến, nâng cao chất lượng, đa dạng hóa quy cách sản phẩm...

Đến nay, Cơ sở Minh Hương đã xây dựng được uy tín và thương hiệu lớn mạnh trên thị trường. Sản phẩm có mặt ở nhiều nơi trong và ngoài tỉnh An Giang, ngày càng mở rộng thị trường và thu hút người tiêu dùng cả nước, nhận được những đánh giá tích cực.

Sản phẩm Lạp xưởng được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 20/12/2021.

Minh Huong Establishment has a tradition of over 40 years of producing Chinese-style sausages. In addition, the facility is constantly learning and innovating production methods, applying technology in processing, improving quality, and diversifying product specifications.

Up to now, Minh Huong Establishment has built a strong reputation and brand name in the market. Products are present in many places inside and outside An Giang province, increasingly expanding its market and attracting consumers across the country with many positive reviews.

The Chinese sausage product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 20, 2021.





HỘ KINH DOANH LIÊN XƯƠNG

Lien Xuong Business Household

- 👤 Ấp Mỹ An, xã Vĩnh Châu, thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang
My An hamlet, Vinh Chau commune, Chau Doc city, An Giang province
- 👤 Lê Dũng Mạnh
- ☎️ 0919 190 755
- ✉️ thanhnhanlienxuong@gmail.com
- 🌐 thanhnhanlienxuong.com

Mãng cầu hoàng hậu

Queen custard apple

Mãng cầu hoàng hậu được hộ gia đình ông Lê Dũng Mạnh trồng và kinh doanh. Trước kia do kinh doanh trồng lúa không đạt năng suất cao, ông quyết định chuyển sang trồng cây ăn quả, và loại cây được ông chọn, là giống mãng cầu hoàng hậu có xuất xứ từ Thái Lan.

Mãng cầu hoàng hậu trồng trên vùng đất tốt nên cho quả to, ít hạt, trái ngọt. Đây là lựa chọn hàng đầu cho việc đi thăm viếng, cúng bái hay dành tặng cho những người mình yêu thương.

Mãng cầu hoàng hậu xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.

Queen custard apple is cultivated and traded by the household of Mr. Le Dung Manh. Previously, because the rice growing business did not achieve high productivity, he decided to switch to growing fruit trees, and the tree he chose was the queen custard apple variety originating from Thailand.

The queen custard apple is grown on good land, so it has large fruits, few seeds, and sweet flesh. This is the top fruit choice for visiting, worshipping or giving as gifts to those you love.

The queen custard apple is rated 3-star OCOP according to Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.





HỘ KINH DOANH HÒA KIỀU

Hoa Kieu Business Household

- 📍 Xã Tân Lập, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang
Tan Lap commune, Tinh Bien town, An Giang province
- 👤 Nguyễn Thị Diễm Kiều
- ☎️ 0967 689 352
- ✉️ ruoucanahoakieu@gmail.com

Cà na muối

Salted elaeocarpus hygrophilus fruit



Cà na - loại trái cây hoang dã được chị Nguyễn Thị Diễm Kiều, chủ hộ kinh doanh Hòa Kiều chế biến thành món ăn vặt độc đáo - Cà na muối.

Là người con của miền Tây sông nước, chị Nguyễn Thị Diễm Kiều đã quá quen thuộc với cây cà na - loài cây mọc cặp bờ sông, trái chín rụng nổi trên mặt nước khi vào mùa nước nổi.

Chị Kiều cho biết, thấy trái cà na chín rụng lãng phí nên cách nay hơn 10 năm, chị đã gom lại làm cà na muối, mọi người khen ngon nên đặt chị làm nhiều hơn. Cà na muối có vị chua chua, chát chát, bùi bùi hoà quyện tạo nên hương vị đặc biệt, khó quên dù chỉ một lần thưởng thức.

Cà na muối xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 768/QĐ-UBND ngày 13/4/2021.

Elaeocarpus hygrophilus fruit is a wild fruit processed into a unique snack by Ms. Nguyen Thi Diem Kieu, Head of Hoa Kieu Business Household, into salted elaeocarpus hygrophilus fruit.

As a child of the Western part of the river, Ms. Nguyen Thi Diem Kieu is too familiar with Elaeocarpus hygrophilus tree - a plant that grows on the banks of the river with ripe fruit floating on the water surface during flood season.

Ms. Kieu said that she saw the ripe elaeocarpus hygrophilus fruit falling to waste, so more than 10 years ago, she collected them to make salted elaeocarpus hygrophilus fruit which is praised for its deliciousness, so she made more. Salted elaeocarpus hygrophilus fruit has a sour, acrid, and nutty taste that blends together to create a special flavor that is unforgettable even if you enjoy it just once.

Salted elaeocarpus hygrophilus fruit is rated 3-star OCOP according to Decision No. 768/QĐ-UBND dated April 13, 2021.



CÔNG TY TNHH NGỌC TRĂNG

Ngoc Trang Company Limited

- 📍 Ấp Tây Hưng, phường Nhơn Hưng, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang
Tay Hung hamlet, Nhon Hung ward, Tinh Bien town, An Giang province
- 👤 Phạm Thị Ngọc Trang
- ☎️ 0918 011 817
- ✉️ thotnotngoctrang@gmail.com

Đường thốt nốt dạng hũ

Palm sugar jar

Gia đình sản xuất đường thốt nốt từ lâu, chị Phạm Thị Ngọc Trang nhận thấy đường thủ công pha lẫn nhiều tạp chất, chưa có bao bì nhãn mác, thường bị khách hàng phản hồi không tốt. Do đó, chị quyết định áp dụng công nghệ hiện đại vào sản xuất.

Sau thời gian dài chinh phục thị trường, đến nay các sản phẩm đường thốt nốt nói chung và đường thốt nốt dạng hũ nói riêng của Công ty Ngọc Trang đã trở nên quen thuộc với khách du lịch khi đến với An Giang. Công ty thường cung cấp sản phẩm cho các khu du lịch, điểm bán hàng, trạm dừng chân, chợ đầu mối... và gần đây là các sàn thương mại điện tử.

Sản phẩm Đường thốt nốt dạng hũ được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 20/12/2021.

With a long family tradition of producing palmyra sugar, Ms. Pham Thi Ngoc Trang noticed that handmade sugar was mixed with many impurities, without packaging and labels, and often received bad feedback from customers. Therefore, she decided to apply modern technology in production.

After a long time conquering the market, Ngoc Trang palmyra sugar products have become familiar to tourists when coming to An Giang. The company often provides products for tourist areas, points of sale, rest stops, wholesale markets... and more recently, e-commerce platforms.

Palm sugar jar product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 20, 2021.





HỘ KINH DOANH TRẠI NUÔI ONG MẬT RỪNG TRÀM TRÀ SỪ

Business Household of Tra Su Melaleuca Forest Honey Bee Farm

- 📍 Ấp Vĩnh Đông, xã Vĩnh Trung, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang
Vinh Dong hamlet, Vinh Trung commune, Tinh Bien town, An Giang province
- 👤 Đặng Phạm Mạnh Quỳnh
- ☎️ 0906 888 510
- ✉️ trasuhoney@gmail.com

Mật ong hoa tràm nguyên chất rừng tràm Trà Sừ

Tra Su cajuput forest honey

Mật ong rừng tràm có hương thơm nồng đặc biệt, đặc trưng của hoa tràm, có vị ngọt gắt, hơi chát chát và hậu chua nhẹ nhẹ.

Mật ong hoa tràm được sử dụng rộng rãi bởi tác dụng vô cùng tốt mà nó mang lại, mật ong có thể kể đến công dụng hỗ trợ làm giảm viêm loét dạ dày, tá tràng, có tính sát khuẩn rất cao, làm lành vết thương nhanh chóng. Ngoài ra, sử dụng mật ong hoa tràm hàng ngày giúp bổ sung nguồn dinh dưỡng, rất tốt cho sức khỏe.

Mật ong hoa tràm nguyên chất rừng tràm Trà Sừ được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

Cajuput forest honey has a special and very strong aroma characteristic of melaleuca flowers, and has a strong sweet taste, a bit of acrid taste in the throat and a mildly sour aftertaste.

Cajuput forest honey is widely used because of the extremely good effect it brings, including the ability to completely cure diseases such as stomach and duodenal ulcers, with very high antiseptic properties, and heals wounds quickly; in addition, using cajuput forest honey on a daily basis helps to supplement nutritional sources, and is very beneficial for human health.

Tra Su cajuput forest honey is rated 3-star OCOP according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.



CÔNG TY TNHH MTV PHÁT TRIỂN ĐẶC SẢN VÙNG MIỀN TRẦN GIA

Tran Gia Regional Specialty Development One member Limited Company

- 📍 Ấp Tân Long, xã Tân Lợi, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang
Tan Long hamlet, Tan Loi commune, Tinh Bien town, An Giang province
- 👤 Trần Thanh Nghi
- ☎️ 0903 179 326
- ✉️ tuvankhachhang.thnot@gmail.com
- 🌐 thnot.com.vn - thnot.vn

Đường thốt nốt đặc biệt cô đặc THNot

THNot concentrated palm sugar

Công ty Trần Gia giới thiệu đến người tiêu dùng nhiều sản phẩm đường thốt nốt với những công dụng khác nhau. Yếu tố độc đáo trong các sản phẩm này là chế biến từ nước của nhụy hoa thốt nốt, với tiêu chuẩn nghiêm ngặt, giữ trọn vị tinh túy của tự nhiên và đảm bảo bổ dưỡng đối với người tiêu dùng.

Sản phẩm của Trần Gia không chỉ chú trọng về chất lượng, mà còn có nét độc đáo riêng. Điều đó khiến du khách đến vùng Bảy Núi - An Giang đều lựa chọn đường thốt nốt mang về làm quà. Hiện nay, các sản phẩm đường thốt nốt của Trần Gia đã xuất khẩu sang Nga, Kazakhstan, Đài Loan (Trung Quốc)...

Đường thốt nốt đặc biệt cô đặc THNot được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

Tran Gia Company introduces to consumers many multipurpose palmyra products. The unique factor in these products is that they are made from the water of palmyra flower pistil, with strict standards, keeping the essence of nature and ensuring nutrition for consumers.

Tran Gia's products not only focus on quality, but also have their own unique features that makes visitors to the Bay Nui area - An Giang choose palmyra sugar as gifts. Currently, Tran Gia's palmyra sugar products have been exported to Russia, Kazakhstan, Taiwan (China)...

THNot concentrated palm sugar is rated 3-star OCOP according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.



NGÀNH THỰC PHẨM
FOOD INDUSTRY





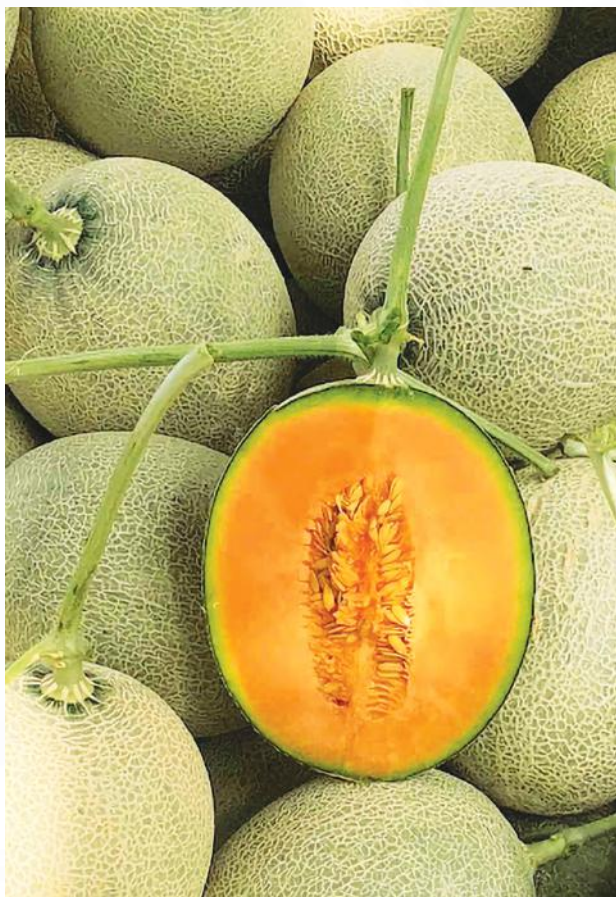
CÔNG TY TNHH NÔNG PHẨM LỘC TRANG

Loc Trang Agricultural Products Company Limited

- 📍 509 ấp Thị 2, xã Hội An, huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang
509 Thị 2 hamlet, Hoi An commune, Cho Moi district, An Giang province
- 👤 Nguyễn Hữu Bửu Lộc
- ☎️ 0903 001 540
- ✉️ nttrang8tt@gmail.com

Dưa lưới

Melon



Công ty TNHH Nông phẩm Lộc Trang được thành lập năm 2020, chuyên sản xuất và kinh doanh các nông phẩm trồng trong nhà lưới theo tiêu chuẩn VietGAP, trong đó chủ yếu là dưa lê và dưa lưới.

Lúc đầu, Công ty bán nhỏ lẻ, gặp không ít khó khăn. Sau thời gian được khẳng định trên thị trường, các sản phẩm của Lộc Trang được giao cho các chợ đầu mối và các siêu thị ở Thành phố Hồ Chí Minh và Hà Nội.

Hiện tại, Dưa lưới Lộc Trang được sản xuất theo quy trình khép kín, đảm bảo sản phẩm sạch 100% khi đến tay người tiêu dùng.

Sản phẩm dưa lưới được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 20/12/2021.

Loc Trang Agricultural Products Company Limited was established in 2020, specializing in the production and trading of agricultural products grown in net houses according to VietGAP standards, mainly honeydew melon and melons.

At first, the retail Company encountered many difficulties. After being confirmed in the market, Loc Trang's products were delivered to wholesale markets and supermarkets in Ho Chi Minh City and Hanoi.

Currently, Loc Trang melons are produced under a closed process, ensuring 100% clean products when reaching consumers.

Melon product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 20, 2021.







NGÀNH THỰC PHẨM
FOOD INDUSTRY





CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH BẢO TRẠNG

Bao Trang Production and Business Establishment

-  248 Trần Phú, ấp Thanh Niên, thị trấn Phú Hòa, huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang
- 248 Tran Phu street, Thanh Nien hamlet, Phu Hoa township, Thoai Son district, An Giang province
-  Đặng Hoài Linh
-  0888 141 470
-  nongnghiepbaotrang@gmail.com

Atiso đỏ sấy dẻo

Dried red artichoke

Từ quyết định khởi nghiệp kinh doanh trên mảnh đất quê hương của chàng sinh viên mới ra trường, một vùng nguyên liệu cây atiso đỏ 0,6 ha đã hình thành, bước đầu cho thu nhập kinh tế ổn định và giải quyết được nhu cầu lao động tại địa phương.

Thương hiệu Atiso đỏ Bảo Trang được nhiều người biết đến với các dòng sản phẩm: Trà atiso đỏ nguyên hoa, Trà atiso đỏ túi lọc, Atiso đỏ sấy dẻo, Nước cốt atiso đỏ... trong đó, Atiso đỏ sấy dẻo rất được người tiêu dùng ưa chuộng.

Hiện nay, Cơ sở có vùng nguyên liệu 2 ha và xưởng chế biến, đồng thời mở rộng liên kết bao tiêu với nông dân trong khu vực.

Sản phẩm Atiso đỏ sấy dẻo xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 768/QĐ-UBND ngày 13/4/2021.

From the decision to start a business in the hometown by the fresh graduate, a 0.6 ha red artichoke material area was formed, the first step for stable economic income and local labor need solving.

Bao Trang red artichoke brand is well known for its product lines: Red artichoke flower tea, red artichoke tea bags, dried red artichokes, red artichoke juice... among which, dried red artichokes are very popular with consumers.

Currently, the Facility has a 2-hectare raw material area and a processing workshop, and at the same time expands the association with farmers in the area.

Dried red artichoke product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 768/QĐ-UBND dated April 13, 2021.





HỘ KINH DOANH KHÔ 7 CHÓP

7 Chop Dried Product Business Household

- 📍 Thị trấn Phú Hòa, huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang
Phu Hoa township, Thoai Son district, An Giang province
- 👤 Ngô Thị Tuyết Dung
- ☎️ 0792 449 907

Khô cá lóc 7 Chóp

7 Chop Dried Snakehead

Từ lâu, các mặt hàng khô có nguồn gốc xuất xứ từ huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang đã trở thành một trong những món đặc sản được người tiêu dùng đánh giá cao và nhiệt tình đón nhận. Để nâng tầm sản phẩm khô, đặc biệt là khô cá lóc của địa phương, Hộ kinh doanh khô 7 Chóp đã có nhiều cải tiến trong việc sản xuất, phát triển mặt hàng khô và giữ được phương pháp chế biến truyền thống.

Bà Ngô Thị Tuyết Dung (chủ hộ kinh doanh) cho biết Khô cá lóc 7 Chóp được nhiều người ưa chuộng. Bí quyết cho sự thành công là sử dụng nguồn nguyên liệu cá tươi, ướp gia vị tự nhiên, bảo quản đúng quy cách, quy trình chế biến an toàn, sản phẩm đã có bao bì, nhãn mác, truy xuất nguồn gốc, chứng nhận an toàn thực phẩm...

Khô cá lóc 7 Chóp được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

For a long time, dried goods originating from Thoai Son district, An Giang province have become one of the specialties appreciated and enthusiastically received by consumers. In order to raise the recognition level of dried products, especially local snakehead fish, 7 Chop Dried Product Business Household has produced many improvements in the production, development of dried products and retained traditional processing methods.

Ms. Ngo Thi Tuyet Dung (head of the business household) said that 7 Chop Dried Snakehead is widely loved. The secret to success is to use fresh fish ingredients, marinate with natural spices, preserve properly, and use safe processing procedures, and the products have packaging, labels, traceability, food safety certification...

7 Chop Dried Snakehead is rated 3-star OCOP according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.





FOOD INDUSTRY

NGÀNH THỰC PHẨM

HỘ KINH DOANH TRÀ MĂNG CẦU THANH NAM

Thanh Nam Custard Tea Business Household

- 📍 Ấp Hòa Phú, xã Định Thành, huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang
Hoa Phu hamlet, Dinh Thanh commune, Thoai Son district, An Giang province
- 👤 Hồ Thanh Nam
- ☎ 0963 891 819
- ✉ htnam91@gmail.com

Cóc sấy dẻo
Dried ambarell





Sau khi tốt nghiệp ngành Phát triển nông thôn của Trường Đại học An Giang, anh Hồ Thanh Nam đã quyết định khởi nghiệp tại quê hương. Được sự ủng hộ của người thân, anh Hồ Thanh Nam - Chủ hộ kinh doanh Thanh Nam đã mạnh dạn nâng cao giá trị thương phẩm trái mãng cầu với sản phẩm Trà mãng cầu. Tiếp nối thành công từ sản phẩm Trà mãng cầu, anh Nam tiếp tục cho ra đời sản phẩm Cóc sấy dẻo.

Vào mùa cóc cho trái, ngoài sử dụng cóc tại vườn nhà, anh Nam còn thu mua thêm của nhiều hộ dân tại địa phương. Từng trái cóc được gọt sạch vỏ, tẩm đường và đem phơi khô trong nhà kính hấp thụ năng lượng mặt trời, sau đó được đưa vào máy sấy để trái cóc thấm đường và khô ráo, đến khi ăn đảm bảo vị ngọt vừa phải, vị chua nhẹ đặc trưng và độ dẻo để không gây cảm giác ngán.

Cóc sấy dẻo được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.



After graduating in rural development from An Giang University, Mr. Ho Thanh Nam decided to start a business in his hometown. With the support of his relatives, Mr. Ho Thanh Nam - head of Thanh Nam Business Household - boldly increased the commercial value of custard apple with custard tea products. Following the success of custard tea, Mr. Nam continued to launch dried ambarella product.

In the season of ambarella, in addition to using dried ambarella fruits in his garden, Mr. Nam also bought more from many local households. Each ambarella fruit is peeled, sugar impregnated and dried in a greenhouse to absorb solar energy, then put into a dryer so that the ambarella absorbs sugar and dries; when it is consumed, the product ensures moderate sweetness, characteristically mild sour taste and the elasticity to not cause boredom.

Dried ambarella is rated 3-star OCOP according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.





FOOD INDUSTRY

NGÀNH THỰC PHẨM

HỘ KINH DOANH THỰC PHẨM AN KHANG

An Khang Food Business Household

- 📍 Ấp Hòa Phú, xã Định Thành, huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang
Hoa Phu hamlet, Dinh Thanh commune, Thoai Son district, An Giang province
- 👤 Nguyễn Hoàng Tấn
- ☎️ 0328 899 883

Chả cá sốt Mayonnaise

Fish cake with Mayonnaise sauce



48

Thông tin Sản phẩm OCOP AN GIANG



Với mong muốn phát triển đa dạng thực phẩm từ sản phẩm chủ lực của tỉnh, anh Hoàng Tấn - chủ Hộ kinh doanh thực phẩm An Khang đã lựa chọn thịt cá tra làm nguyên liệu chính phát triển sản phẩm của mình. Chả cá sốt Mayonnaise được làm từ nguyên liệu cá tra, có nhân sốt Mayonnaise. Sản phẩm là sự kết hợp hài hòa giữa nguyên liệu truyền thống là chả cá với sốt Mayonnaise có hương thơm và vị béo đặc trưng.

Chả cá sốt Mayonnaise được chế biến từ nguyên liệu bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Sản phẩm được chế biến qua nhiều công đoạn như: Cá tra phi-lê đem xay, cho thêm nguyên phụ liệu để tạo ra chả cá trộn. Kế đến, đem chả cá trộn nguyên phụ liệu qua máy vò viên và cho nhân sốt Mayonnaise vào. Tiếp theo, mang viên chả đem tẩm bột chiên xù. Cuối cùng, đưa sản phẩm vào kho cấp đông, đóng gói, và bảo quản.

Sản phẩm Chả cá sốt Mayonnaise được xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

With the desire to develop a variety of foods from the province's main products, Hoang Tan - owner of An Khang Food Business Household chose pangasius meat as the main raw material for developing his products. Fish cake with Mayonnaise sauce is made from pangasius ingredient with Mayonnaise sauce. The product is a harmonious combination of the traditional ingredient of fish cake with Mayonnaise sauce with a typical aroma and fatty taste.

Fish cake with Mayonnaise sauce is made from ingredients that ensure food safety and hygiene, with clear origin. The product is processed through many stages such as: grind Pangasius fillet, add ingredients to create mixed fish cake. Next, put the fish cake mixed with ingredients through the meatball machine and then add Mayonnaise sauce. Next, take the fish balls and fry them in breadcrumbs. Finally, the product is put into the freezer, packaged, and preserved.

Fish cake with Mayonnaise sauce product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.





FOOD INDUSTRY

NGÀNH THỰC PHẨM

HỘ KINH DOANH YẾN PHƯƠNG

Yen Phuong Business Household

- 📍 Ấp Trung Thành, xã Vĩnh Thành, huyện Châu Thành, tỉnh An Giang
Trung Thành hamlet, Vinh Thanh commune, Chau Thanh district, An Giang province
- 👤 Võ Thị Yến Phương
- ☎ 0968 779 494
- ✉ ndpthao112@gmail.com

Nước mắm chay Cô Nành Co Nanh Vegetarian Fish Sauce



50

Thông tin Sản phẩm OCOP AN GIANG



Hộ kinh doanh Yến Phương là một trong những cơ sở sản xuất thực phẩm chay uy tín tại huyện Châu Thành, tỉnh An Giang. Những năm gần đây, ngoài sản phẩm truyền thống của gia đình, hộ kinh doanh còn nghiên cứu, phát triển sản phẩm nước mắm chay bằng phương pháp truyền thống với tên gọi Cô Nành.

Sản phẩm Nước mắm chay Cô Nành của hộ kinh doanh Yến Phương đảm bảo các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Sản phẩm nguyên chất, được sản xuất theo phương pháp ủ truyền thống với nguyên liệu 100% từ đậu nành.

Nước mắm được ủ theo phương pháp truyền thống với muối biển thiên nhiên và được lên men trong môi trường tốt nhất qua hấp thụ tự nhiên dưới ánh nắng mặt trời. Sau đó, sẽ được chế biến theo công thức riêng để tạo thành sản phẩm tự nhiên, có hương thơm, vị ngon, màu sắc bắt mắt, an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng.

Sản phẩm Nước mắm chay xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.

Yen Phuong Business Household is one of the prestigious vegetarian food production establishments in Chau Thanh district, An Giang province. In recent years, in addition to traditional products of the family, the business household has also researched and developed vegetarian fish sauce product by traditional method called Co Nanh.

Co Nanh vegetarian fish sauce product of Yen Phuong Business Household ensures the requirements of quality and food safety and hygiene. The product is pure, and produced by the traditional method of incubation with 100% soy bean material.

Fish sauce is traditionally incubated with natural sea salt and fermented in the best environment through natural absorption in the sun. After that, it will be processed according to a separate formula to create a natural product with aroma, delicious taste, eye-catching color, and ensuring safety for consumers' health.

Vegetarian fish sauce product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.





HỘ KINH DOANH ĐẶNG VĂN NHIỀU

Dang Van Nieu Business Household

- 📍 269/25, ấp Vĩnh Trung, xã Vĩnh Trạch, huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang
269/25, Vinh Trung hamlet, Vinh Trach commune, Thoai Son district, An Giang province
- 👤 Đặng Văn Nhiều
- ☎️ 0919 324 638

Tàu hủ ky lá

Tofu skin



Hộ kinh doanh Đặng Văn Nhiều gắn bó với nghề sản xuất, chế biến Tàu hủ ky hơn 30 năm, tạo việc làm ổn định cho nhiều lao động địa phương.

Tàu hủ ky có độ dai vừa phải, màu vàng đẹp mắt với hương thơm, vị béo đặc trưng. Sản phẩm không chỉ chú trọng về chất lượng mà còn được đầu tư về hình thức bao bì.

Sản phẩm Tàu hủ ky lá xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2389/QĐ-UBND ngày 17/8/2023.

Dang Van Nieu Business Household has been attached to the production and processing of tofu skin for more than 30 years, and has been creating stable jobs for many local workers.

Tofu skin has a moderate toughness, a beautiful yellow color with a typical aroma and fatty taste. The product not only focuses on quality but also is invested in the form of packaging.

Tofu skin product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 2389/QĐ-UBND dated August 17, 2023.



HỘ KINH DOANH KHÔ ĐẠI PHÁT

Dai Phat Dried Product Business Household

- 📍 Ấp Trung Phú 4, xã Vĩnh Phú, huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang
Trung Phu 4 hamlet, Vinh Phu commune, Thoai Son district, An Giang province
- 👤 Lê Thị Đẹp
- ☎️ 0969 933 881

Khô cá lóc Đại Phát Dai Phat Dried Snakehead





Chị Lê Thị Đẹp sinh ra trong gia đình còn nhiều khó khăn nên từ nhỏ chị Đẹp đã chịu khó học hỏi kỹ thuật làm bánh, thực phẩm cất trữ với mong muốn có thêm thu nhập cho gia đình. Cơ duyên đưa chị đến với nghề làm khô. Ban đầu, chị Đẹp thu mua từ những người chuyên kéo cá tại địa phương, sau đó về phân loại để làm khô. Nhiều người mua ăn thử thấy ngon và hợp khẩu vị nên hỏi mua nhiều. Từ đó, chị Đẹp mạnh dạn thu mua cá nhiều hơn từ các hộ đánh bắt cá tự nhiên và một số cá nuôi trong và ngoài xã Vĩnh Phú. Rồi lượng đặt hàng càng nhiều, từ đó Hộ kinh doanh khô Đại Phát được nhiều người biết đến với các sản phẩm từ khô, đặc biệt là khô cá lóc.

Trải qua nhiều năm tìm tòi, nghiên cứu, chị Đẹp đã đưa ra công thức làm khô đáp ứng nhu cầu, khẩu vị của người tiêu dùng. Với mong muốn nâng cao chất lượng, cải tiến cho sản phẩm khô cá lóc, chị Đẹp đã mạnh dạn đầu tư bao bì, nhãn mác để người tiêu dùng gần xa biết đến.

Sản phẩm Khô cá lóc xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2389/QĐ-UBND ngày 17/8/2023.

Ms. Le Thi Dep was born into a family with many difficulties; since she was a child, she has worked hard to learn the techniques of baking and storing food with the desire to have more income for her family. Her predestination brought her to the profession of dried products. At first, Ms. Dep bought from local fishermen, then sorted to make dried products. Many people bought the product to try and found it delicious and suitable for their taste, so they asked to buy more. Since then, Ms. Dep boldly bought more fish from households catching natural fish and farmed fish in and outside Vinh Phu commune. The number of orders increased, and from then on, Dai Phat Dried Product Business Household has become known to many people for its dried products, especially dried snakehead fish.

Over many years of research, Ms. Dep has come up with a drying formula to meet the needs and tastes of consumers. With the desire to improve the quality of dried snakehead fish product, Ms. Dep has boldly invested in packaging and labels to let both local and national consumers know.

Dried snakehead fish product is rated 3-star OCOP according to Decision No. 2389/QĐ-UBND dated August 17, 2023.





HỘ KINH DOANH NGUYỄN THÀNH AN

Nguyen Thanh An Business Household

- 📍 Xã Tân Tuyển, huyện Tri Tôn, tỉnh An Giang
Tan Tuyen commune, Tri Ton district, An Giang province
- 👤 Nguyễn Thành An
- ☎️ 0919 092 025

Nhãn IDO

IDO longan

Những năm qua, tình hình sản xuất lúa của bà con nông dân gặp khó khăn về giá cả, đầu ra, điệp khúc “trúng mùa mất giá” diễn ra thường xuyên. Từ thực tế đó, cùng với những trăn trở về sự chuyển dịch cây trồng, năm 2016 - 2017, ông Nguyễn Thành An đã mạnh dạn chuyển đổi 1,5 ha đất từ trồng lúa sang trồng cây nhãn IDO.

Ông An được xem là người tiên phong trong việc phát triển mô hình trồng nhãn IDO trên vùng đất phèn. Việc trồng nhãn IDO đạt hiệu quả cao không chỉ góp phần phát triển kinh tế gia đình, mà còn giúp nhiều nông dân nâng cao thu nhập.

Nhãn IDO với những ưu điểm nổi bật: Vỏ mỏng, hạt nhỏ, cơm dày, vị ngọt, thơm, ráo nước, ... rất được người tiêu dùng ưa chuộng.

Nhãn IDO xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3843/QĐ-UBND ngày 29/8/2023.

In recent years, the rice production situation of farmers has encountered difficulties in terms of price and output, with the chorus of “heavy crop but low price” occurring frequently. From that reality, along with concerns about crop conversion, in 2016 - 2017, Mr. Nguyen Thanh An boldly converted 1.5 hectares of land from growing rice to growing IDO longan.

Mr. An is considered a pioneer in developing IDO longan growing model on acidic soil. Highly effective IDO longan cultivation not only contributes to family economic development, but also helps many farmers increase their income.

IDO longan with outstanding advantages: Thin skin, small seeds, thick flesh, sweet taste, fragrance, drained, ... is very popular with consumers.

IDO longan is ranked 3-star OCOP according to Decision No. 3843/QĐ-UBND dated August 29, 2023.





Ngành
ĐỒ UỐNG
BEVERAGE INDUSTRY

SẢN PHẨM ĐẠT CHỨNG NHẬN

4-star Certified Products



CÔNG TY TNHH MTV THƯƠNG MẠI & DỊCH VỤ THÁI MINH NGUYÊN

Thai Minh Nguyen Trading & Service One Member Company Limited

- 📍 Ấp Long Hòa, thị trấn Chợ Mới, huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang
Long Hoa hamlet, Cho Moi township, Cho Moi district, An Giang province
- 👤 Vũ Minh Tú
- ☎️ 0913 338 266
- ✉️ ctythaiminhnguyen.angiang@gmail.com

Trà kim ngân hoa túi lọc

Caprifoliaceae Tea Bag



NGÀNH ĐỒ UỐNG
BEVERAGE INDUSTRY





Trà được sản xuất từ hoa kim ngân, một trong những kháng sinh thực vật nổi tiếng từ lâu trong y học cổ truyền giúp thanh lọc cơ thể, mát gan, giải độc; ngăn ngừa mụn nhọt, chàm, dị ứng; hỗ trợ tế bào gan, giảm cân, thon gọn; tăng sức đề kháng cơ thể.

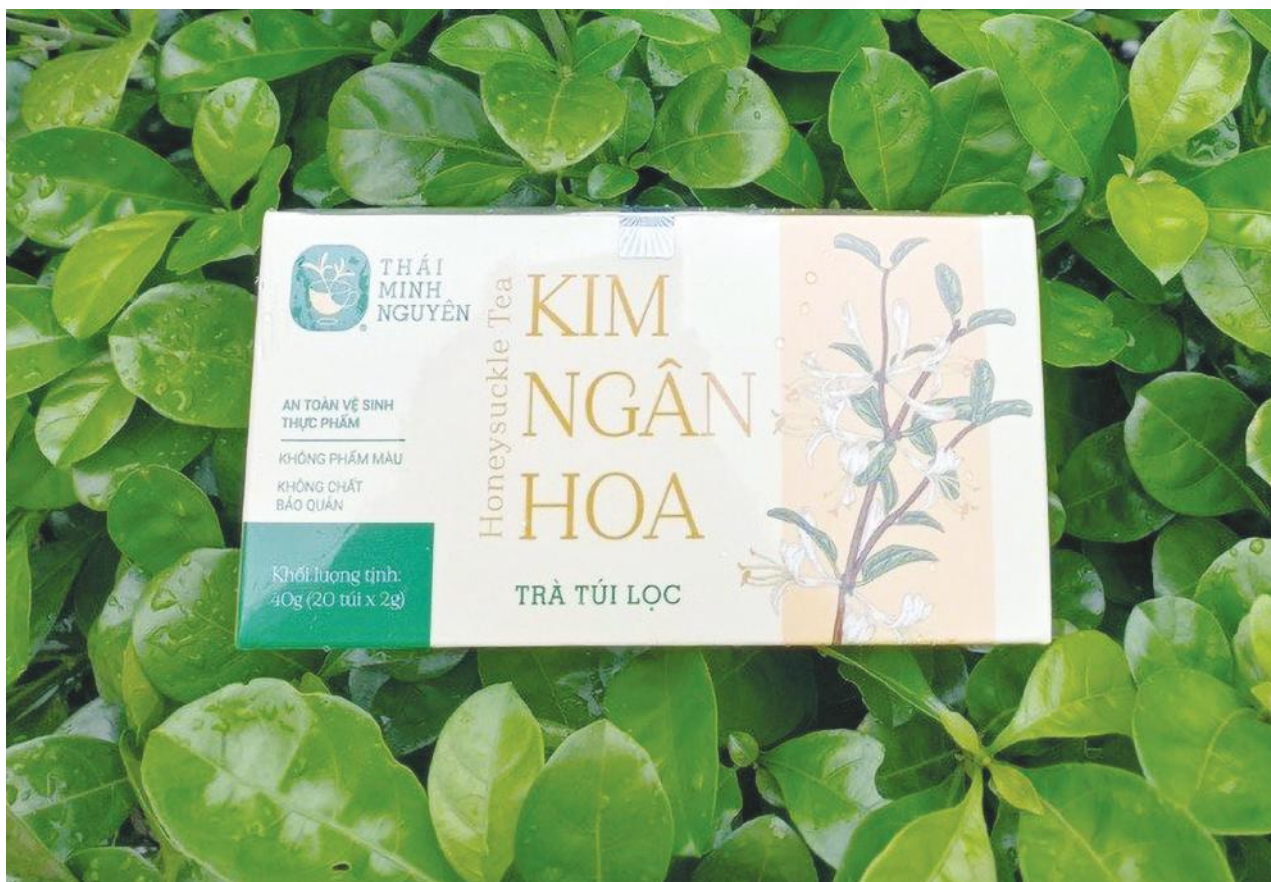
Sản phẩm được sản xuất theo tiêu chí 4 không: Không thuốc hóa học, không thuốc trừ sâu, không phẩm màu, hương liệu, không chất bảo quản, bảo đảm an toàn khi sử dụng.

Sản phẩm Trà kim ngân hoa túi lọc xếp hạng OCOP 4 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

Tea is produced from Caprifoliaceae, renowned for its natural antibiotic properties in traditional medicine. It aids in body purification, liver cooling, acne prevention, eczema alleviation, allergy resistance, liver cell support, weight loss, slimming, and immune system enhancement.

The product strictly adheres to the 4 “no” principles: No chemical fertilizers, no pesticides, no artificial colors or flavors, and no preservatives, ensuring utmost safety in consumption.

Caprifoliaceae Tea Bag holds 4-star OCOP rating according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.



SẢN PHẨM ĐẠT CHỨNG NHẬN

3-star Certified Products



CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH MTV THƯƠNG MẠI - DỊCH VỤ PHAN NAM NÔNG TRẠI PHAN NAM

Branch of Phan Nam Trading and Service One Member Company Limited - Phan Nam Farm

- 📍 Tổ 8, ấp Bình Khánh, xã Mỹ Khánh, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang
Group 8, Binh Khanh hamlet, My Khanh commune, Long Xuyen city, An Giang province
- 👤 Nguyễn Thị Mỹ Chi
- ☎️ 0888 367 788

Siro Atiso đỏ

Red Artichoke Syrup

Trà hoa đậu biếc

Butterfly Pea Tea





Công ty Phan Nam có chuỗi cửa hàng nông sản ở thành phố Long Xuyên và các huyện trong tỉnh An Giang, ngoài ra, Nông trại Phan Nam còn tổ chức sản xuất và phục vụ du khách tham quan trải nghiệm và vui chơi giải trí tại vùng nguyên liệu.

Nguồn nguyên liệu hoa đậu biếc tươi và hoa atiso đỏ do chính Nông trại Phan Nam cung cấp, điều này đảm bảo được vùng nguyên liệu đầu vào an toàn - yếu tố quyết định rất lớn đến sự thành công của sản phẩm.

Trà hoa đậu biếc và Siro Atiso đỏ Phan Nam giúp cải thiện sức khỏe cho người sử dụng, ngăn chặn các tác động có hại, tăng cường khả năng miễn dịch...

Sản phẩm: Siro Atiso đỏ và Trà hoa đậu biếc xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 20/12/2021.



Phan Nam Company operates a chain of agricultural product stores in Long Xuyen city and districts throughout An Giang province; in addition, Phan Nam Farm organizes production and provides visitors with opportunities for relaxing experiences in the raw material area.

Phan Nam farm provides fresh Butterfly Pea and Roselle, ensuring safe inputs - a critical factor in the product's success.





Phan Nam Butterfly Pea and Roselle tea helps users improve their health, prevent harmful effects, and boost immunity...

Products: Red Artichoke Syrup and Butterfly Pea Tea have earned a commendable 3-star rating under Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 20, 2021.



HỘ KINH DOANH NGỌC THÁI

Ngoc Thai Business Household

-  Ấp Hưng Thới 1, xã Phú Hưng, huyện Phú Tân, tỉnh An Giang
Hung Thoi 1 hamlet, Phu Hung commune, Phu Tan district, An Giang province
-  Lê Thị Thảo
-  0987 199 884
-  duytan15101973@gmail.com

Nước cốt dâu tằm

Mulberry Juice

Siro Atiso đỏ

Red Artichoke Syrup

Năm 2017, Cơ sở Ngọc Thái đăng ký kinh doanh, thực hiện thủ tục truy xuất nguồn gốc, đăng ký nhãn hiệu “Dâu tằm Ngọc Thái” đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, đầu tư nhãn mác, bao bì bắt mắt, thông tin cơ sở rõ ràng.

Cơ sở có hàng ngàn cây dâu tằm và cây atiso đỏ, có thể thu hoạch trái luân phiên quanh năm, đảm bảo đủ số lượng trái tươi phục vụ cho chế biến.

Các sản phẩm từ dâu tằm và hoa atiso đỏ của cơ sở Ngọc Thái như: Nước cốt dâu tằm và Siro Atiso đỏ được tiêu thụ ở địa phương, phân phối tại các hệ thống siêu thị, tham gia các phiên chợ hàng Việt Nam, kinh doanh trên các trang thương mại điện tử...

Sản phẩm: Siro Atiso đỏ và Nước cốt dâu tằm xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 768/QĐ-UBND ngày 13/4/2021.



In 2017, Ngoc Thai Business Household registered for business operations and implemented traceability procedures, registered trademark “Ngoc Thai Mulberry” qualified for food safety and hygiene, investing in eye-catching labels and packaging, with clear information.

The facility has thousands of mulberry and roselle trees, which can harvest fruit alternately year-round, ensuring adequate amounts of fresh fruit for processing.

Products from Mulberry and Roselle of Ngoc Thai Business Household are consumed locally, distributed in supermarket systems, participated in Vietnamese goods markets and on e-commerce sites...

Products: Red Artichoke Syrup and Mulberry Juice have earned a commendable 3-star rating under Decision No. 768/QĐ-UBND dated April 13, 2021.





CƠ SỞ TRÂM QUÂN

Tram Quan Facility

- 1018 - 1020 Tôn Đức Thắng, phường Vĩnh Mỹ, TP. Châu Đốc, tỉnh An Giang
1018 - 1020 Ton Duc Thang street, Vinh My ward, Chau Doc city, An Giang province
- Lê Bá Thọ
- 0971 087 108
- linhchauquachtuu@gmail.com

Linh Châu quách tửu

Linh Chau Quach Tuu

Quách là loại trái cây quen thuộc ở vùng nông thôn An Giang, thường gặp ở các huyện Châu Phú, An Phú và thị xã Tân Châu... và một số tỉnh lân cận. Theo dân gian, rượu quách có công dụng chữa táo bón, tăng cường gân cốt, bổ thận, giảm đau...

Linh Châu quách tửu của Cơ sở Trâm Quân được sản xuất theo quy trình khép kín. Trái quách chín thu mua từ địa phương được ngâm với rượu gạo sản xuất thủ công, thời gian khoảng 6 tháng trở lên, từ đó sản phẩm có hương vị đậm đà và đặc trưng của trái quách.

Linh Châu quách tửu đã có mặt ở các đại lý, siêu thị, cửa hàng... trên địa bàn tỉnh An Giang.

Linh Châu quách tửu xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3019/QĐ-UBND ngày 20/12/2021.

Limonia acidissima is a familiar fruit in rural An Giang, often found in Chau Phu district, An Phu district and Tan Chau town and some nearby provinces. Limonia acidissima wine is locally assumed to have the effect of curing constipation, strengthening the tendon, tonic kidney, and relieve pain...

Linh Chau Quach Tuu of Tram Quan Facility is produced according to a closed process. Locally purchased, ripe Limonia acidissima is soaked in hand-made rice wine for a minimum of six months to give the product a rich, authentic Limonia acidissima flavor.

Linh Chau Quach Tuu has been present in dealers, supermarkets and shops in An Giang Province.

Linh Chau Quach Tuu secures a notable 3-star rating under Decision No. 3019/QĐ-UBND dated December 20, 2021.





HỘ KINH DOANH MINH THIÊN

Minh Thiên Business Household

- 📍 Khóm Vĩnh Xuyên, phường Núi Sam, thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang
Vinh Xuyen quarter, Nui Sam ward, Chau Doc city, An Giang province
- 👤 Tạ Minh Thiện
- ☎️ 0393 740 355
- ✉️ tathien668@gmail.com
- 🌐 ruothotnotminhthien.com

Rượu thốt nốt Minh Thiện

Minh Thiên Borassus Flabellifer Wine





Sau khi tốt nghiệp đại học chuyên ngành Công nghệ thực phẩm, anh Tạ Minh Thiện quyết tâm trở về quê hương khởi nghiệp. Nhận thấy cây thốt nốt là một trong những loại đặc sản, có tiềm năng phát triển, nhưng chỉ khai thác trái và nước hay làm bánh, giá trị của loại cây này chưa được tận dụng hết. Từ suy nghĩ đó, anh Thiện nảy ra ý định sản xuất rượu từ nước thốt nốt để làm phong phú thêm sản phẩm từ cây thốt nốt. Đồng thời, tạo đầu ra ổn định bằng cách thu mua sản phẩm cho bà con.

Từ nguồn nguyên liệu chất lượng đảm bảo, quy trình sản xuất an toàn đã cho ra thị trường sản phẩm Rượu thốt nốt Minh Thiện mang hương vị thơm ngon và đặc trưng của nước thốt nốt vùng Bảy Núi.

Rượu thốt nốt của Hộ kinh doanh Minh Thiện có giá cả phải chăng, được người tiêu dùng tin tưởng sử dụng và ngày càng khẳng định được thương hiệu trên thị trường.

Rượu thốt nốt Minh Thiện xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.

After graduating with a degree in food technology, Mr. Ta Minh Thien was determined to return to his hometown to embark on an entrepreneurial journey. Recognizing the Borassus Flabellifer as an underutilized specialty with immense potential for development, Mr. Thien envisioned producing wine from its sap to diversify the product offerings derived from this unique tree. Simultaneously, he aimed to establish a stable market by procuring products from local residents.

With a commitment to quality raw materials and a safe production process, Minh Thien Borassus Flabellifer Wine has entered the market with a delightful aroma and the distinctive flavor of Borassus Flabellifer sap from the Bay Nui region.

Priced affordably, the Borassus Flabellifer Wine has gained the trust of consumers, solidifying its brand in the market.

Minh Thien Borassus Flabellifer Wine holds a coveted 3-star OCOP rating under Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.



CÔNG TY CỔ PHẦN NƯỚC KHOÁNG SM

SM Mineral Water Joint Stock Company

- 📍 Ấp An Hòa, xã An Hào, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang
- 🏠 An Hoa hamlet, An Hao commune, Tinh Bien town, An Giang province
- 👤 Trần Kim Liên
- ☎️ 02963 922 922
- ✉️ vpnuockhoangsm@gmail.com
- 🌐 nuockhoangsm.com

Nước khoáng thiên nhiên SM (Seven Mountains)

SM (Seven Mountains) Natural Mineral Water

Nước khoáng thiên nhiên SM - Seven Mountains chứa nhiều khoáng chất có lợi cho sức khỏe, do Công ty Cổ phần Nước khoáng SM sản xuất tại xã An Hào, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang.

Sản phẩm được khai thác từ nguồn nước khoáng ngầm ở khu vực Núi Cấm, do Bộ Tài nguyên và Môi trường cấp giấy phép khai thác, đảm bảo các tiêu chuẩn chất lượng theo quy định.

Qua thời gian tham gia thị trường từ năm 2008 đến nay, nước khoáng thiên nhiên SM - Seven Mountains được người tiêu dùng chấp nhận, đánh giá cao về chất lượng, độ an toàn và giá cả.

Nước khoáng thiên nhiên SM (Seven Mountains) xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 768/QĐ-UBND ngày 13/4/2021.

SM (Seven Mountains) natural mineral water contains a variety of healthy minerals, produced by SM Mineral Water Joint Stock Company in An Hao commune, Tinh Bien town, An Giang province.

Products are extracted from underground mineral water in the Forbidden Mountain area, according to the mining license issued by the Ministry of Natural Resources and Environment, ensuring that the prescribed quality standards are met.

Since its market entry in 2008, SM (Seven Mountains) natural mineral water has been well received by consumers, who value its quality, safety, and affordability.

SM (Seven Mountains) Natural Mineral Water is awarded a 3-star OCOP rating under Decision No. 768/QĐ-UBND dated April 13, 2021.





CÔNG TY TNHH THẢO DƯỢC TỪ TÂM MAI TÙNG

Mai Tung Tu Tam Herbal Company Limited

- 📍 Ấp An Hòa, xã An Hào, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang
An Hoa hamlet, An Hao commune, Tinh Bien town, An Giang province
- 👤 Nguyễn Thị Thanh Tuyền
- ☎️ 0975 990 499
- ✉️ thaoduoctutam22882@gmail.com

Trà sâm Bạch hoa thảo túi lọc

Herba Hedyotis Diffusae and Ginseng Tea Bag

Trà sâm Bạch hoa thảo túi lọc là một loại trà được làm thủ công với các lá Bạch hoa thảo tươi ưu điểm nổi bật là chỉ mọc ở vùng Bảy Núi với huyện Tri Tôn và thị xã Tịnh Biên.

Trà sâm Bạch hoa thảo có hương thơm tinh tế và vị ngọt nhẹ, mang lại cảm giác thư giãn và sáng khoái. Quá trình làm trà Bạch hoa thảo thủ công đòi hỏi sự tỉ mỉ và tinh tế, từ việc thu hoạch lá Bạch hoa thảo cho đến việc phơi khô và chế biến. Khi thưởng thức trà Bạch hoa thảo, bạn sẽ cảm nhận được sự tự nhiên và tinh khiết của nguyên liệu thảo mộc đến từ thiên nhiên.

Trà bạch hoa thảo giúp giảm căng thẳng, thư giãn tinh thần và cải thiện giấc ngủ. Ngoài ra, trà bạch hoa thảo còn có tác dụng làm dịu các triệu chứng của cảm lạnh và hỗ trợ tiêu hóa.

Trà sâm Bạch hoa thảo túi lọc xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.

Crafted with care, Herba Hedyotis Diffusae and Ginseng Tea Bag features the distinct white flower herbs exclusively found in the Bay Nui region with Tri Ton district and Tinh Bien town.

This meticulously prepared tea boasts a delicate fragrance and subtle sweet taste. The manual process of making Herba Hedyotis Diffusae tea demands precision and finesse, from harvesting the Herba Hedyotis Diffusae leaves to drying and processing. When sipping Herba Hedyotis Diffusae Tea, you'll experience the natural and pure essence of herbal ingredients sourced from nature.

Beyond its delightful taste, Herba Hedyotis Diffusae Tea is known to reduce stress, promote mental relaxation, improve sleep quality, soothe cold symptoms, and support digestion.

Herba Hedyotis Diffusae and Ginseng Tea Bagbag proudly holds a 3-star OCOP rating under Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.



CÔNG TY TNHH MTV THƯƠNG MẠI & DỊCH VỤ THÁI MINH NGUYÊN

Thai Minh Nguyen Trading & Service One Member Company Limited

- 📍 Ấp Long Hòa, thị trấn Chợ Mới, huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang
Long Hoa hamlet, Cho Moi township, Cho Moi district, An Giang province
- 👤 Vũ Minh Tú
- ☎️ 0913 338 266
- ✉️ ctythaiminhnguyen.angiang@gmail.com

Trà kim ngân hoa Caprifoliaceae Teabag

Trà được sản xuất từ hoa kim ngân, một trong những kháng sinh thực vật nổi tiếng từ lâu trong y học cổ truyền giúp thanh lọc cơ thể, mát gan, giải độc; ngăn ngừa mụn nhọt, chàm, dị ứng; hỗ trợ tế bào gan, giảm cân, thon gọn; tăng sức đề kháng cơ thể.

Sản phẩm được sản xuất theo tiêu chí 4 không: Không thuốc hóa học, không thuốc trừ sâu, không phẩm màu, hương liệu, không chất bảo quản, bảo đảm an toàn khi sử dụng.

Trà kim ngân hoa xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

Tea is produced from Caprifoliaceae, renowned for its natural antibiotic properties in traditional medicine. It aids in body purification, liver cooling, acne prevention, eczema alleviation, allergy resistance, liver cell support, weight loss, slimming, and immune system enhancement.

The product strictly adheres to the 4 “no” principles: No chemical fertilizers, no pesticides, no artificial colors or flavors, and no preservatives, ensuring utmost safety in consumption.

Caprifoliaceae Tea Bag is awarded 3-star OCOP rating according to Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.





HỘ KINH DOANH VƯƠNG KIM

Vuong Kim Business Household

- 📍 Ấp Nam Huê, xã Bình Thành, huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang
Nam Hue hamlet, Binh Thanh commune, Thoai Son district, An Giang province
- 👤 Vương Kim Đính
- ☎️ 0816 578 161
- ✉️ vuongkim2907@gmail.com

Trà sâm đinh lăng

Polyscias Fruticosa Ginseng Tea

Rượu sâm đinh lăng

Polyscias Fruticosa Ginseng Wine

Nhận thấy cây đinh lăng được nhiều hộ gia đình ở địa phương trồng, trong khi chỉ sử dụng một phần nên chị Vương Kim Đính mong muốn nâng tầm loại dược liệu này.

Nhà chị Đính trồng nhiều đinh lăng trước nhà và sau vườn. Đối với loại dược liệu này, gia đình chị thường sử dụng lá phơi khô rồi nấu nước uống. Sau khi nghiên cứu, thấy lá đinh lăng tốt cho sức khỏe, chị Đính nảy ra ý định làm trà đinh lăng.

Khi làm trà đinh lăng, chị Đính ưu tiên chọn đinh lăng lá nếp bởi công dụng và chất lượng tốt. Từ rễ, củ, cành và lá đều có thể dùng làm thuốc trị bệnh, bồi bổ sức khỏe...

Trà đinh lăng của cơ sở Vương Kim tên gọi là trà sâm đinh lăng, có công dụng hỗ trợ phục hồi sinh lực, tăng sức dẻo dai, tăng tuần hoàn máu lên não; tăng sức đề kháng, miễn dịch cho cơ thể... với 100% từ lá đinh lăng và không có chất bảo quản.

Ngoài sản xuất trà, chị Đính - chủ Hộ kinh doanh Vương Kim còn sử dụng phần rễ cây đinh lăng để ngâm rượu. Sản phẩm rượu ngâm với tên gọi Rượu sâm đinh lăng được đóng chai với kiểu dáng bắt mắt.

Bên cạnh thị trường An Giang, Trà sâm đinh lăng và Rượu sâm đinh lăng của cơ sở Vương Kim đã có mặt ở tỉnh Kiên Giang, TP. Cần Thơ, TP. Hồ Chí Minh...

Sản phẩm: Trà sâm đinh lăng và Rượu sâm đinh lăng xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2497/QĐ-UBND ngày 10/10/2022.

Recognizing the prevalence of the Polyscias Fruticosa in the local households, Mrs. Vuong Kim Dinh aspired to elevate the usage of this herbal ingredient.

With an abundance of Polyscias Fruticosa planted in her front yard and garden, Mrs. Dinh decided to create Polyscias Fruticosa Tea after discovering its health benefits.

Using dried Polyscias Fruticosa leaves, Mrs. Dinh carefully prepares the tea, prioritizing Polyscias Fruticosa leaves for their efficacy and quality. From roots, tubers, branches and leaves, they can be used as medicines to treat diseases, improve health, etc.

The resulting product, named Polyscias Fruticosa Ginseng Tea, aims to support vitality, increase flexibility, improve blood circulation to the brain, enhance immunity, and more, with 100% Polyscias Fruticosa leaves and no preservatives.

In addition to tea, Mrs. Dinh also uses the Polyscias Fruticosa roots to make infused wine, named Polyscias Fruticosa Ginseng Wine, which is bottled in an attractive design.

Besides the An Giang market, Vuong Kim's Polyscias Fruticosa Ginseng Tea and Polyscias Fruticosa Ginseng Wine have expanded to Kiên Giang province, Can Tho City, Ho Chi Minh City, and beyond.

The products hold a 3-star OCOP rating under Decision No. 2497/QĐ-UBND dated October 10, 2022.



**TRÀ SÂM DINH LĂNG
VƯƠNG KIM**

Mang tới khế cho mọi người

- Thành phẩm Trà Sâm Dinh Lăng (9093) là xạ đen (1093)
- Hướng dẫn sử dụng: Cho lượng trà vừa phải vào bình trà, cho nước sôi vào dùng nóng hay lạnh tùy thích
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh sáng
- NSX: 1/5/2022; HSD: 2 năm kể từ ngày sản xuất
- Nuôi cấy: Việt Nam
- Mã TCB vào phẩm (Đồ uống kim/202)
- Sản xuất tại: 449 Tỉnh thành Vương Kim, ĐT: 0816.378164
- Địa chỉ: 0915 3, ấp Nam Hào, xã Bình Thành, huyện Thoại Sơn, Tỉnh An Giang
- Khối lượng tịnh: 50 g □

938540 986107

**TRÀ SÂM DINH LĂNG
VƯƠNG KIM**

Mang tới khế cho mọi người

- Thành phẩm Trà Sâm Dinh Lăng (9093) là xạ đen (1093)
- Hướng dẫn sử dụng: Cho lượng trà vừa phải vào bình trà, cho nước sôi 100°C vào dùng nóng hay lạnh tùy thích
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, cách ánh sáng trực tiếp
- NSX: 1/5/2022; HSD: 2 năm kể từ ngày sản xuất
- Nuôi cấy: Việt Nam
- Mã TCB vào phẩm (Đồ uống kim/202)
- Sản xuất tại: 449 Tỉnh thành Vương Kim, ĐT: 0816.378164
- Địa chỉ: 0915 3, ấp Nam Hào, xã Bình Thành, huyện Thoại Sơn, Tỉnh An Giang
- Khối lượng tịnh: 50 g □

938540 986107

**TRÀ SÂM DINH LĂNG
VƯƠNG KIM**

Mang tới khế cho mọi người

- Thành phẩm Trà Sâm Dinh Lăng (9093) là xạ đen (1093)
- Hướng dẫn sử dụng: Cho lượng trà vừa phải vào bình trà, cho nước sôi 100°C vào dùng nóng hay lạnh tùy thích
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, cách ánh sáng trực tiếp
- NSX: 1/5/2022; HSD: 2 năm kể từ ngày sản xuất
- Nuôi cấy: Việt Nam
- Mã TCB vào phẩm (Đồ uống kim/202)
- Sản xuất tại: 449 Tỉnh thành Vương Kim, ĐT: 0816.378164
- Địa chỉ: 0915 3, ấp Nam Hào, xã Bình Thành, huyện Thoại Sơn, Tỉnh An Giang
- Khối lượng tịnh: 50 g □

938540 986107



Vương Kim

**VUỒU SÂM DINH LĂNG
VƯƠNG KIM**

Mang tới khế cho mọi người

Thành phẩm Trà Sâm Dinh Lăng (9093) là xạ đen (1093)

Hướng dẫn sử dụng: Cho lượng trà vừa phải vào bình trà, cho nước sôi 100°C vào dùng nóng hay lạnh tùy thích

Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo thoáng mát, cách ánh sáng trực tiếp

NSX: 1/5/2022; HSD: 2 năm kể từ ngày sản xuất

Nuôi cấy: Việt Nam

Mã TCB vào phẩm (Đồ uống kim/202)

Sản xuất tại: 449 Tỉnh thành Vương Kim, ĐT: 0816.378164

Địa chỉ: 0915 3, ấp Nam Hào, xã Bình Thành, huyện Thoại Sơn, Tỉnh An Giang

Khối lượng tịnh: 50 g □

938540 986107



HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ MAI

Nguyen Thi Mai Business Household

- 📍 Xã Vọng Đông, huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang
Vong Dong commune, Thoai Son district, An Giang province
- 👤 Nguyễn Thị Mai
- ☎️ 0345 020 922

Rượu nho rừng Năm Mai

Nam Mai Wild Grape Wine



Nho rừng mọc hoang dại trong rừng, cho trái thành chùm, trái gần giống với trái nho đang bán trên thị trường nhưng vỏ cứng hơn. Khi sống, trái nho rừng có màu xanh, lúc chín trái chuyển sang màu tím rất đẹp mắt.

Từ loại trái dại chưa mang lại giá trị kinh tế, giờ đây nho rừng được nhiều người dân tại huyện Thoại Sơn, tỉnh An Giang chế biến thành rượu nho rừng - một trong những đặc sản được nhiều người ưa chuộng. Nho rừng ngâm với rượu hoặc đường phèn có công dụng hỗ trợ điều trị nhức mỏi, tiêu hóa.

Sản phẩm Rượu nho rừng Năm Mai xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 2389/QĐ-UBND ngày 17/8/2023.

Wild grapes grow naturally in the forest, forming clusters with fruits resembling market grapes but having tougher skin. When alive, wild grapes are green, and when ripe, they turn a beautiful purple color.

Despite their economic value, many people in Thoai Son district, An Giang province, now process wild grapes into Forest Grape Wine - a popular specialty. Wild grapes, soaked in alcohol or alkali, are believed to aid in treating fatigue and aiding digestion.

The product "Nam Mai Wild Grape Wine" holds a 3-star OCOP rating under Decision No. 2389/QĐ-UBND dated August 17, 2023.

CƠ SỞ SẢN XUẤT RƯỢU GẠO CÔNG CHUẨN

Cong Chuan Rice Wine Production Establishment

- 📍 Xã Lạc Quới, huyện Tri Tôn, tỉnh An Giang
Lac Quoi commune, Tri Ton district, An Giang province
- 👤 Trần Văn Chuẩn
- ☎️ 0349 414 472

Rượu gạo Công Chuẩn

Cong Chuan Rice Wine

Rượu gạo của Cơ sở Công Chuẩn có quy trình làm rượu đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm an toàn cho người dùng.

Sản phẩm được chứng nhận OCOP 3 sao, ngày càng được nhiều khách hàng gần xa ưa chuộng, tin dùng.

Sản phẩm Rượu gạo Công Chuẩn xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 3843/QĐ-UBND ngày 29/8/2023.

Cong Chuan Rice Wine is crafted with a production process that prioritizes food safety and hygiene for consumers.

The product has earned a prestigious 3-star OCOP rating, gaining increasing preference and trust from customers far and wide.

The product “Cong Chuan Rice Wine” holds a 3-star OCOP rating under Decision No. 3843/QĐ-UBND dated August 29, 2023.





Ngành
VẢI MAY MẶC
TEXTILE AND GARMENT INDUSTRY

SẢN PHẨM ĐẠT CHỨNG NHẬN
3-star Certified Products



HỢP TÁC XÃ DỆT THỦ CẨM KHMER VĂN GIÁO

Khmer Van Giao Brocade Weaving Cooperative

- 📍 Ấp Srây Skóth, xã Văn Giáo, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang
Sray Skoth hamlet, Van Giao commune, Tinh Bien town, An Giang province
- 👤 Lý Thị Diễm Hồng
- ☎️ 0916 643 072
- ✉️ detthocamvangiao@gmail.com

Sà rông
Sarong

Nghề dệt thổ cẩm ở xã Văn Giáo, thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang tập trung nhiều tại ấp Srây Skóth. Từ sản phẩm truyền thống ban đầu, những người thợ dệt sáng tạo hoa văn cách điệu, mẫu mã đa dạng cho ra đời những chiếc sà rông độc đáo.

Hợp tác xã dệt thổ cẩm Khmer Văn Giáo ra đời giúp tập hợp những người thợ dệt thổ cẩm lành nghề, tạo việc làm cho lao động là phụ nữ đồng bào dân tộc thiểu số Khmer. Du khách trong, ngoài nước thích thổ cẩm Văn Giáo ở sự hài hòa giữa truyền thống và hiện đại trên từng họa tiết, hoa văn và màu sắc.

Sà rông xếp hạng OCOP 3 sao theo Quyết định số 86/QĐ-UBND ngày 27/01/2023.



Brocade weaving in Van Giao commune, Tinh Bien town, An Giang province is concentrated in Sray Skóth hamlet. Evolving from initial traditional products, skilled weavers creatively produce unique Sarong items with decorative patterns and diverse designs.

The establishment of the Khmer Van Giao Brocade Weaving Cooperative has brought together skilled artisans in the craft of handwoven fabric, providing employment opportunities for local ethnic Khmer women. Visitors, both domestic and international, appreciate the harmony between tradition and modernity reflected in the patterns, designs, and colors of Van Giao brocade.

Sarong holds a 3-star OCOP rating under Decision No. 86/QĐ-UBND dated January 27, 2023.



NGÀNH VẢI MÀC
TEXTILE AND GARMENT INDUSTRY





Ngành
LƯU NIỆM
NỘI THẤT
TRANG TRÍ

SOUVENIR AND INTERIOR DECORATION INDUSTRY