

# 泡菜家



  
KIMCHI TOWN Inc.







# 世界最大的 泡菜圣地 光州广域市 泡菜城

光州广域市为了打造国际性泡菜圣地的基础，从1994年开始每年举办光州泡菜文化节，向国内外宣传南道泡菜的传统性和优秀性，为地区泡菜产业的发展和吸引游客，促进地区经济做出了贡献。此外，还提出了实现泡菜世界化，全国化和产业化的目标，为今后代表韩国的泡菜产业的先进化做出了巨大贡献。

光州泡菜城作为韩食世界化的一环，为了通过泡菜名品化来提高泡菜宗主国的国际地位，成立世界泡菜研究所并广泛研究和开发传统发酵食品泡菜，努力创造世界人喜欢吃品质多样化和韩国泡菜的传统性价值。

## 沿革 HISTORY





市民的休息空间与复合文化空间 - 泡菜城

# 在美味和时尚的故乡光州， 我们向大家传递真诚。

自成立以来，我公司通过不断的努力和彻底的质量管理，以国内企业、供餐中心、家庭等消费者和生产者之间的信任和诚实为基础，提供最安全和优质的泡菜。

为了实现更好的质量和最佳味道，取得了控制整个泡菜生产过程的卫生管理体系-HACCP和有关韩国传统食品泡菜的“传统食品质量认证”，并通过更加洁净的工作环境和与现场管理者、工作人员以及质量负责人联系的定制型商品开发来最大努力提高顾客满意度。

我们将努力为消费者提供安全可靠的产品，并努力发展成消费者能够信任的企业，共同成长的企业，贡献于消费者的健康和社会利益的企业。

谢谢。

株式会社泡菜城代表理事  
郑休善

光州广域市建立光州泡菜城后，于2010年10月开馆，并根据各个部门选定设施运营主体，确保有机的联系来构建市民的休息空间和复合空间。



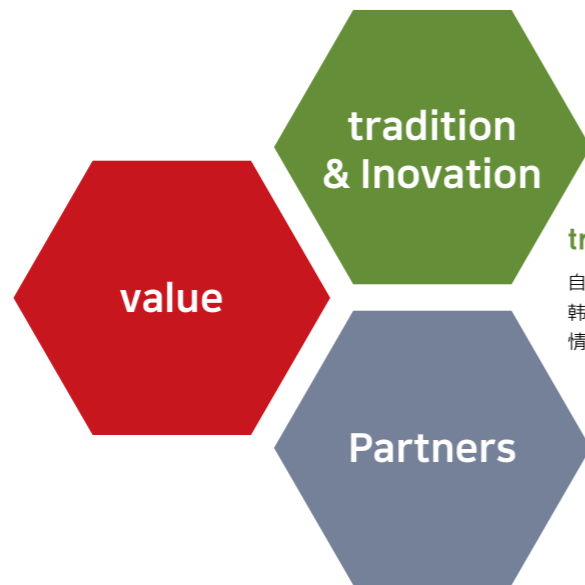
# 正直的泡菜，怀着纯真的心精心制作。

我们研究受到顾客信赖的泡菜和传统发酵食品，并努力引领泡菜相关市场。这里是消费者和泡菜名人以及泡菜家共同价值的一个充满的团队。

## Vision

我们把创新、安全性和顾客的心放在首位。

泡菜家的所有产品都用100%韩国农产品制成，并采用严格的食品医药品安全处HACCP认证系统进行管理，以提高了卫生 and 安全性。



### tradition & Innovation

自有品牌泡菜家使用100%新鲜优秀的韩国农产品，并由泡菜大师们倾注热情制作最美味的泡菜。

### value

我们是提供最好的商品和服务，努力实现顾客价值，并贡献于社会发展的社会性企业。

### Partners

通过彻底的质量管理，向网上购物中心、公共机关和企业内部食堂、小规模一人慰劳家庭和普通家庭等供应最安全的优质泡菜。

我们是创造共同体协同效果的社会性企业。

通过为弱势群体提供社会服务和就业机会，提高地区居民生活质量等“社会性经济企业”的作用，与社会共享我们的利益。

## Core Competency

# 在泡菜的故乡 光州带动泡菜的世界化。

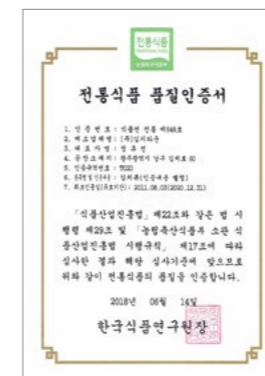
泡菜家加工工厂位于泡菜城地下1层，面积达到3,488m<sup>2</sup>，在生产、制造和流通泡菜的过程中，我们将倾注所有力量去事先分析并去除危害因素，让购买泡菜的消费者放心食用。



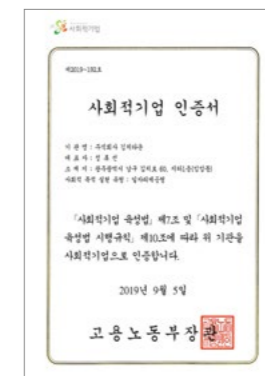
净化工厂认证书



HACCP认证书



传统食品质量认证书



社会性企业认证书



风险企业确认书



中小企业经营人大奖



韩国国际料理大赛获奖



ISO9001认证



研发专业部门认证书



委任为光州泡菜产业委员会



直接生产证明



5亿生产物责任保险



委任为第27届光州世界泡菜庆典委员会委员



我们通过采用HACCP(危害因素重点管理标准)的最先进的泡菜生产加工设施和韩国产材料，为消费者提供安全的视频。

使用韩国产农产品，并采用传递的卫生管理系统的泡菜 - 光州泡菜泡菜家



光州泡菜城泡菜家整棵泡菜

韩国代表性食品泡菜传统发酵食品的优秀性

泡菜中使用的每种成分都具有足够的功能，可以用作韩方材料，并且是热量低，食物纤维丰富，营养优秀性得到认证的传统食品。通过自然发酵过程中产生的微生物增加味道和风味，各种有机酸和乳酸菌等发挥理想的效果，韩国泡菜独特的韩国腌制方法在文化上的优秀性被证明是全球化的泡菜。

具备最先进设备和大容量生产能力 - 泡菜城

采用HACCP的最先进泡菜生产加工设施



HACCP卫生前室



HACCP卫生清洗



HACCP卫生前室风淋



采用HACCP的彻底的生产工艺



切白菜



腌白菜



腌白菜泡沫清洗



腌白菜清洗筛选



腌白菜最后清洗



加料拌白菜



低温保管及熟成 ▶ 出厂

为了使购买泡菜的消费者放心享用，采用最先进的设施，消费者可参观整个泡菜制作过程。



# 泡菜家是泡菜大师们制作的 光州名品泡菜。



光州泡菜城泡菜家萝卜缨小白菜泡菜

## 传递最浓郁的泡菜味道的全罗南道光州泡菜

使用西南海清静地区和全罗道的季节性特产品，散发全罗南道特有的浓郁风味和鲜美口感。  
光州泡菜使用海南白菜、井邑和高敞辣椒粉、灵光和新安日晒盐、西南海岸鱼酱、务安圆葱、宝城香葱、济州萝卜等地的农产品，并由泡菜大师们竭尽精诚制作。

## 김치家 光州泡菜城销售的美味泡菜



### 整棵泡菜

白菜泡菜要均匀地加入调料，大葱、大蒜、辣椒粉和生姜是不可缺少的调料。泡菜家为了泡菜散发鲜美的味道，添加浓汤和鲣鱼等，所以泡菜更加鲜美。



### 芥菜水泡菜

使用比任何颜色都美丽的韩国传统芥菜中提取的花青素色素，萝卜中含有淀粉酶，是易于消化，有助于改善儿童肥胖、便秘和皮肤美容的清香芥菜水泡菜。



### 陈辣泡菜

陈辣泡菜需要熟成6个月以上，陈辣泡菜的香味和味道特别有风味，可用于汤、炖菜、紫菜包饭、炒饭和饺子等。



### 葱泡菜

葱不能腌制，加入更多的鱼酱才会保持香脆的口感，熟成后味道更佳。



### 水萝卜泡菜

萝卜、萝卜缨、大蒜、生姜、鹿角菜、辣椒、梨、大葱等的汤汁融合为一，味道鲜美爽口。下雪天与蒸红薯或烤红薯一起吃，让人回味无穷。



### 萝卜缨小白菜泡菜

萝卜缨和小白菜一起搭配，味道清新香脆，是一种夏日泡菜。



### 白泡菜

将水果和蔬菜（梨，萝卜，彩椒，卷心菜）等放入白泡菜里面，像紫菜包饭一样卷起来，美丽又美味。



### 萝卜干泡菜

用鲜萝卜制作，具有甜味和筋道的口感，是与白切肉或猪蹄非常搭配的特殊泡菜。



### 鲜辣白菜(小白菜泡菜)

腌制的小白菜添加虾酱和各种调味料制成，在没有胃口的时候，加入萝卜丝、香油和芝麻盐拌着吃，味道令人难忘。



# 김치家

用妈妈的心制作，美味又健康的泡菜



**嫩萝卜泡菜**

添加虾酱和糯米，整块腌制（不会有营养损失），味道鲜美，口感香脆。



**韭菜泡菜**

用口鱼酱汁腌制后倒出的酱汁里面添加生姜、大蒜、辣椒粉和白糖，然后与韭菜一起拌，是夏季美味泡菜。



**芥菜泡菜**

带有微辣的味道，添加全罗道式调味料制成的芥菜泡菜，味道鲜美无比。



**白菜萝卜泡菜**

萝卜和泡菜一起混合腌制的泡菜，萝卜和泡菜熟成后味道更佳。



**苏子叶泡菜**

使用各种调味料制成的调味酱一张张加在香气浓郁的苏子叶中，散发清新香味，非常适合与米饭一同享用。



**萝卜块泡菜**

当季新鲜的萝卜切成小块，添加比普通泡菜更多的虾酱和糯米粥，口感香脆，可口鲜美。



**苦菜**

苦菜是药用泡菜，是全罗南道乡土泡菜，有苦涩的味道，能增加食欲。



**红芥末萝卜块水泡菜**

传统芥末、萝卜和鱼酱相融合，熟成后味道鲜美，色泽美丽，只有吃过的人才知道的美味泡菜。



**黄瓜泡菜**

腌制新鲜的黄瓜后，将中间分开添加各种调味料，口感香脆，味道鲜美的美味泡菜。



采用一触式易拉罐，可以轻松打开，双层盖结构便于二次保管。并且携带方便，随时随地都可以品尝到美味的韩国泡菜。



- ▶ 一触式盖子开封
- ▶ 不漏汤，可排气的特殊加工包装
- ▶ 采用双重盖包装，无需器皿，直接使用的容器

- ▶ 切割和包装以适合容器尺寸
- ▶ 对于大白菜和新鲜大白菜，根据桶的直径优化包装

以300克、500克和1公斤三种尺寸的小菜单为主的简洁包装

## 泡菜城易拉罐泡菜高级礼品包装







城市里最佳治愈空间 \_ 泡菜城 Café  
泡菜专卖店 & 休息空间



整棵泡菜

代表泡菜 (切块泡菜)



白泡菜

用专用浓汤制作的带汤泡菜



芥菜泡菜

辣辣的丽水突山芥菜泡菜



芥菜水泡菜

芥菜添加专用浓汤制作的水泡菜



萝卜块泡菜

切成一口大小的萝卜泡菜



葱泡菜

产地为宝城的香葱泡菜



卜干泡菜

适合与猪蹄和白切肉搭配的甜味萝卜泡菜



苦菜泡菜

和丽水芥菜一样带有浓香的南道泡菜

泡菜家销售店订购咨询 +82-62-675-7997

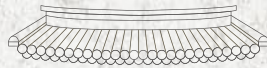


团体供餐 (学校、军队、单位食堂) / OEM顾客订购型特色泡菜 / 海外出口 / 节日礼盒 / 礼堂及其他活动 / 网上购物 / 过冬泡菜及泡菜材料 / 大规模餐饮公司 / 超市

- ▶ 按季节提供符合顾客要求的产品
- ▶ 礼盒也按照顾客的要求构成。
- ▶ 按季节可能会有不能生产的产品。
- ▶ 根据材料的涨跌，可能有价格变动。







用新鲜优质材料制作的鲜美泡菜

(株)泡菜城 <http://kimchi-town.kr>  
泡菜家购物网 <http://kimchiga.co.kr>

**KIMCHI TOWN Inc.**

光州广域市南区泡菜路60 B1(林岩洞)



购买商品 / 客服中心

TEL. +82-62-675-2244 FAX. +82-62-675-1616