

김치
Kimchiga 泡菜 榮家



김치
KIMCHI TOWN Inc. 榮家





Gwangju Kimchi Town - thành địa kim chi lớn nhất thế giới

Thành phố Gwangju tổ chức Lễ hội Văn hóa Kimchi Gwangju hàng năm kể từ năm 1994 để tạo nền tảng của một thành địa kim chi mang tính quốc tế, đồng thời góp phần quảng bá truyền thống và tính vượt trội của kim chi vùng Namdo tới mọi miền trong và ngoài nước, phát triển ngành công nghiệp kim chi địa phương, thu hút khách du lịch và đóng góp cho việc phát triển nền kinh tế địa phương. Ngoài ra, Thành phố Gwangju còn đưa ra tầm nhìn về toàn cầu hóa, toàn quốc hóa và công nghiệp hóa kim chi và đang có nhiều đóng góp to lớn trong việc phát triển ngành công nghiệp kim chi trong tương lai với tư cách là đại diện của Hàn Quốc.

Gwangju Kimchi Town thu hút viện nghiên cứu kim chi thế giới để nâng cao vị thế quốc tế của kim chi với tư cách là quê hương của kim chi bằng cách sản xuất các sản phẩm kim chi cao cấp (vốn được coi là một phần của quá trình toàn cầu hóa thực phẩm Hàn Quốc), đồng thời tiến hành nghiên cứu và phát triển rộng rãi kim chi - thực phẩm lên men truyền thống - để đa dạng hóa chất lượng và tạo nên giá trị truyền thống của kim chi Hàn Quốc mà tất cả người dân thế giới đều có thể thưởng thức.

lịch sử HISTORY



Kimchi Town – Không gian nghỉ ngơi của người dân và không gian văn hóa phức hợp

Chúng tôi gửi gắm trái tim ấm áp ở Gwangju - thành phố của hương vị và phong cách.

Kể từ khi thành lập, chúng tôi cung cấp kim chi với quan niệm đặt chất lượng lên hàng đầu dựa trên sự tin tưởng và lòng trung thực giữa người sản xuất và người tiêu dùng (như các công ty trong nước, nhà ăn, hộ gia đình...) thông qua nỗ lực không ngừng và quản lý chất lượng chặt chẽ.

Để sản phẩm có chất lượng tốt và hương vị ngon nhất, chúng tôi đã nhận Giấy chứng nhận HACCP (một hệ thống quản lý vệ sinh) cho toàn bộ quy trình sản xuất kim chi và nhận 'Giấy chứng nhận Chất lượng Thực phẩm Truyền thống' cho món kim chi truyền thống của Hàn Quốc. Chúng tôi sẽ nỗ lực hết mình để làm hài lòng khách hàng bằng cách phát triển sản phẩm phù hợp với nhu cầu và được liên kết giữa môi trường làm việc sạch sẽ với người quản lý nhà máy, người thực hiện công việc và người quản lý chất lượng.

Toàn thể cán bộ công nhân viên của công ty chúng tôi sẽ cố gắng hết mình để trở thành một công ty mà người tiêu dùng có thể tin tưởng và tìm đến, công ty có thể đồng hành cùng phát triển, công ty cống hiến cho sức khỏe của người tiêu dùng và lợi ích của xã hội bằng cách luôn cung cấp các sản phẩm an toàn và đáng tin cậy.

Xin chân thành cảm ơn.

Trân trọng,
Tổng giám đốc Kimchi Town Co., Ltd.
Jeong Heu Seon

Thành phố Gwangju đã thành lập Gwangju Kimchi Town và đã khai trương vào tháng 10 năm 2010. Thành phố đã tuyển chọn chủ thể điều hành cơ sở hạ tầng theo từng lĩnh vực nhằm đảm bảo sự liên kết hữu cơ lẫn nhau để người dân có thể tìm đến với tư cách là không gian nghỉ ngơi và không gian văn hóa phức hợp.



Kim chi chuẩn mực được muối bằng tâm hồn trong sạch.

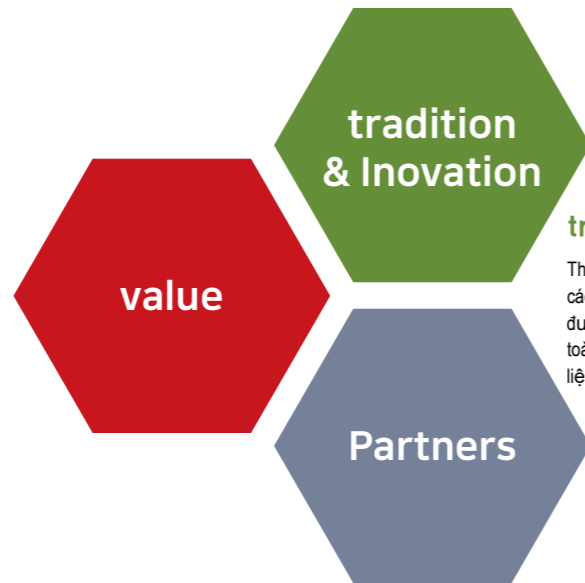
Chúng tôi tiến hành nghiên cứu các loại thực phẩm lên men truyền thống của Bareun Kimchi mà được khách hàng tin tưởng và đang nỗ lực hết sức mình để dẫn đầu thị trường kim chi.

Đây là một đội đầy nhiệt huyết được kết nối bởi giá trị chung giữa người tiêu dùng, nghệ nhân muối kim chi và Kimchiga.

Vision

Chúng tôi đặt sự đổi mới, an toàn và trải
tim của khách hàng lên hàng đầu.

Tất cả các sản phẩm của Kimchiga đều được sản xuất từ 100% nông sản Hàn Quốc và được đảm bảo vệ sinh và an toàn thông qua quá trình quản lý quy trình bằng hệ thống chứng nhận HACCP nghiêm ngặt mà Cục An toàn Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc đã chứng nhận.



tradition & Innovation

Thương hiệu riêng 'Kimchiga' tạo nên các sản phẩm kim chi ngon tuyệt vời mà được các nghệ nhân kim chi muối bằng toàn bộ lòng nhiệt huyết từ 100% nguyên liệu tươi ngon và có xuất xứ Hàn Quốc.

value

Chúng tôi là một doanh nghiệp xã hội luôn cung cấp sản phẩm và dịch vụ tốt nhất để tạo nên giá trị của khách hàng và đóng góp vào sự phát triển của xã hội.

Partners

Thông qua việc kiểm soát chất lượng chặt chẽ, chúng tôi ưu tiên về sự an toàn và chất lượng khi cung cấp kim chi cho các trung tâm mua sắm trên internet, cơ quan nhà nước, nhà ăn công ty, gia đình quy mô nhỏ, gia đình bình thường.

Chúng tôi là một doanh nghiệp xã hội có thể
tạo ra sức mạnh tổng hợp cho cộng đồng.

Chúng tôi chia sẻ lợi nhuận với xã hội với vai trò của một 'doanh nghiệp kinh tế xã hội' thông qua việc cung cấp các dịch vụ xã hội và tạo công ăn việc làm cho những tầng lớp yếu thế trong xã hội nhằm nâng cao chất lượng cuộc sống cho người dân địa phương.

Core Competency

Quê hương của kim chi Dẫn đầu quá trình toàn cầu hóa kim chi tại Gwangju.

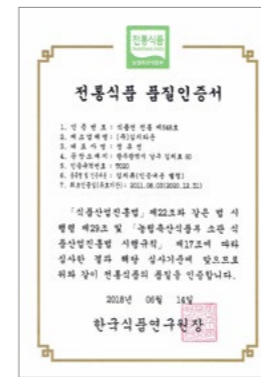
Với diện tích 3.488m² và nằm ở tầng B1 của Kimchi Town, nhà máy chế biến Kimchiga tiến hành phân tích và loại bỏ các yếu tố độc hại trong quá trình sản xuất, chế biến và phân phối kim chi nhằm tập trung tất cả năng lực cốt lõi của chúng tôi để những khách hàng tìm mua kim chi có thể an tâm thưởng thức.



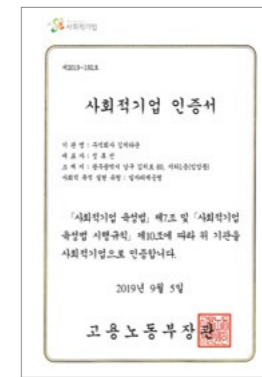
Giấy chứng nhận Nhà máy Sạch



Giấy chứng nhận HACCP



Giấy chứng nhận Chất lượng Thực phẩm Truyền thống



Giấy chứng nhận Doanh nghiệp Xã hội



Giấy chứng nhận Doanh nghiệp Mạo hiểm



Giải thưởng Doanh nhân Doanh nghiệp Vừa và Nhỏ



Giải thưởng Cuộc thi Nấu ăn Quốc tế tại Hàn Quốc



Giấy chứng nhận ISO9001



Giấy chứng nhận Bộ phận Nghiên cứu và Phát triển



Được bổ nhiệm là thành viên Ủy Ban Xúc tiến Công nghiệp Kim chi Gwangju



Giấy chứng nhận Sản xuất Trực tiếp



Bảo hiểm trách nhiệm bồi thường sản phẩm trị giá 500 triệu won



Được bổ nhiệm là thành viên của Ủy ban Lãnh đạo Kimchi Thế giới tại Gwangju lần thứ 27

Chúng tôi chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng về thực phẩm an toàn bằng cách sử dụng nguyên liệu trong nước và cơ sở sản xuất kim chi hiện đại được áp dụng HACCP (tiêu chuẩn quản lý tập trung yếu tố độc hại).

Gwangju Kimchi 'Kimchiga' - Kim chi được sản xuất từ toàn bộ nguyên liệu là nông sản Hàn Quốc và bằng hệ thống quản lý vệ sinh chặt chẽ



Kim chi cải thảo nguyên cây thương hiệu 'Kimchiga' của Gwangju Kimchi Town

Tính ưu việt của thực phẩm lên men truyền thống - kim chi, món ăn tiêu biểu của Hàn Quốc

Mỗi nguyên liệu được sử dụng để muối kim chi đều có chức năng như một thành phần thảo dược và là thực phẩm truyền thống được chứng nhận về tính ưu việt về mặt dinh dưỡng học là giàu chất xơ và ít Calo. Kim chi được bổ sung hương vị thơm ngon nhờ các loại vi sinh vật được tạo ra trong quá trình lên men tự nhiên. Kim chi đang cho thấy hiệu quả lý tưởng của các loại axit hữu cơ và vi khuẩn Lactic. Sự ưu việt của văn hóa kim chi, vốn được bổ sung phương pháp muối độc đáo của Hàn Quốc, đang được minh chứng là kim chi toàn cầu.



Kimchi Town - cơ sở vật chất hiện đại và năng lực sản xuất số lượng lớn

Cơ sở sản xuất và chế biến kim chi hiện đại được áp dụng HACCP



Phòng tiền vệ sinh HACCP



Rửavệ sinh HACCP



Vòi hoa sen không khí của phòng tiền vệ sinh HACCP

Quy trình sản xuất chặt chẽ được áp dụng HACCP



Cắt bắp cải



Ướp muối bắp cải



Rửa bong bóng bên trong bắp cải được ướp muối



Lựa chọn và rửa bắp cải được ướp muối



Rửa sạch bắp cải được ướp muối lần cuối



Trộn kim chi bắp cải

Bảo quản ở nhiệt độ thấp và ủ ▶ Xuất xưởng

Đây là cơ sở hạ tầng hiện đại được thiết kế để những khách hàng đang tìm kiếm kim chi có thể yên tâm thưởng thức. Khách hàng có thể trực tiếp trải nghiệm quá trình muối kim chi.

Kimchiga là sản phẩm kim chi cao cấp của Gwangju do các nghệ nhân kim chi trực tiếp muối.



Kim chi củ cải non mùa hè thương hiệu 'Kimchiga' của Gwangju Kimchi Town

Kim chi vùng Jeolla-do Gwangju mang đến hương vị kim chi sâu sắc nhất

Sản phẩm mang đặc trưng của hương vị sâu sắc và hấp dẫn của vùng Jeolla-do được làm từ các nguyên liệu là các sản phẩm theo mùa được thu hoạch chủ yếu ở khu vực sạch của bờ biển Tây Nam và khu vực sản xuất của Jeolla-do. Đây là Kim chi Gwangju được các nghệ nhân muối rất cẩn thận từ nguồn nguyên liệu là các loại nông sản chính được thu mua từ các vùng lân cận như bắp cải Haenam, bột ớt Jeongeup và Gochang, muối biển Yeongwang và Sinan, món mắm của bờ biển Tây Nam, hành tây Muan, hành hoa Boseong, củ cải Jeju...



Các loại Kim chi Hàn Quốc thơm ngon được bán ở Kimchi Gwangju Kimchi Town



Kim chi cải thảo nguyên cây (Poki Kimchi)

Kim chi cải thảo phải được tẩm đều các loại gia vị. Trong đó hành lá, tỏi, ớt bột, gừng là các gia vị không thể thiếu. Riêng thương hiệu Kimchiga còn bổ sung thêm cá cơm, nước dùng được ninh từ thịt và rau để tạo sự hấp dẫn và hương vị thơm ngon cho món kim chi này.



Kim chi cải mù tạt nước (Gat Mul Kimchi)

Loại kim chi có hương thơm đặc biệt này sử dụng sắc tố Anthocyan truyền thống được tiết ra thì cải mù tạt nên có màu đẹp hơn bất cứ màu sắc nào, đồng thời hàm chứa Diastase bên trong củ cải giúp hỗ trợ tiêu hóa và giúp trẻ em không béo phì, táo bón và làm đẹp da



Kimchi cải thảo chua (Mukgeunji Kimchi)

Kimchi cải thảo chua là loại kim chi được ủ trên 6 tháng và có hương vị rất đặc biệt. Người ăn có thể nấu các món như hầm, kho, Gimbap, cơm rang, bánh bao...



Kim chi hành lá (Pa Kimchi)

Hành lá không được ngâm muối nhưng phải thêm nhiều mắm để không bị dai và tạo vị ngon. Kim chi này đặc biệt ngon khi chín tới.



Kim chi củ cải nước (Dongchimi)

Đây là loại kim chi nước có vị thanh mát và là sự hòa trộn hài hòa giữa củ cải, lá củ cải, tỏi, gừng, táo SeaStaghorn, ớt xanh, lê, hành lá... Nếu thưởng thức kim chi này vào một ngày tuyết rơi cùng với khoai lang luộc hoặc khoai lang nướng thì chắc chắn bạn sẽ nhớ lại nhiều kỷ niệm đẹp của mình.



Kim chi củ cải non mùa hè với Eolgari (Yeolmu Eolgari Kimchi)

Kim chi củ cải non mùa hè với Eolgari (Yeolmu Eolgari Kimchi) Đây là món kim chi mùa hè được thưởng thức với vị tươi mát và giòn nhờ sự kết hợp của củ cải non mùa hè với kim chi củ cải non.



Kim chi trắng (Baek Kimchi)

Người muối cuộn hoa quả và rau (lê, củ cải, ớt ngọt Paprika, bắp cải...) vào kim chi trắng như cuộn Kimbab để có thể ăn ngon và đẹp mắt.



Kim chi củ cải khô (Mumallaengi Kimchi)

Đây là một loại kim chi đặc biệt được làm từ củ cải sống thái sợi đã được phơi khô nên có vị ngọt và dai. Loại kim chi này rất hợp với các món thịt như thịt lợn luộc kiểu Bossam, chân giò, thịt lợn hầm...



Kim chi muối xối Geotjeori (Eolgari Kimchi)

Ướp cải thảo non với một chút muối rồi cho thật nhiều mắm tôm vào. Nếu cho củ cải thái sợi, dầu mè, muối vừng và trộn đều thì sẽ có thể thưởng thức hương vị thơm ngon không thể nào quên khi cảm thấy chán ăn.



Kim chi của chúng tôi có hương vị thơm ngon và tốt cho sức khỏe do được muối bằng tình yêu thương của mẹ



Kim chi củ cải non
(Chonggak Kimchi)

Cho mắm tôm và gạo nếp vào rồi muối nguyên củ củ (để chất dinh dưỡng không bị mất đi). Món kim chi này có vị thơm ngon và giòn của củ cải.



Kim chi hẹ
(Buchu Kimchi)

Đây là một món ngon vào mùa hè được làm bằng cách cho gừng, tỏi, ớt bột, đường ... vào nước vừa được chắt từ mắm cá cơm nguyên con, sau đó cho hẹ vào trộn đều.



Kim chi cải mù tạt
(Gat Kimchi)

Đây là kim chi cải mù tạt của Gamchalbaegi có hương vị xộc lên mũi và có cực kỳ hấp dẫn do được trộn đều với mắm và gia vị kiểu Jeolla-do.



Kim chi trộn
(Seokbakji)

Kim chi này được làm bằng cách trộn củ cải và cải thảo với nhau. Khi củ cải và cải thảo được ủ lên men thì hương vị sẽ rất tuyệt vời.



Kim chi lá vừng
(Kkaetip Kimchi)

Đây là loại kim chi có một hương thơm tươi mát và ăn rất hợp với cơm. Kim chi này được làm bằng phết hỗn hợp gia vị lên từng mặt của lá vừng một cách khéo léo và tỉ mỉ.



Kim chi củ cải thái vuông
(Kkakdugi)

Đây là loại kim chi được làm bằng cách sử dụng củ cải đúng mùa tương đối cứng, sau đó xắt thành miếng vừa ăn và sử dụng mắm tôm và cháo gạo nếp nhiều hơn các loại kim chi khác để muối nên có độ giòn đặc biệt và hương vị hấp dẫn.



Kim chi Godeulbbaegi

Godeulbbaegi là một loại kim chi thuốc và cũng là một loại kim chi địa phương của vùng Jeolla-do. Kim chi này có vị hơi đắng nên giúp tăng cảm giác ngon miệng.



Kimchi nước cải mù tạt hồng
(Honggat Nabak Kimchi)

Đây là món kim chi thơm ngon mà chỉ những ai đã từng thưởng thức mới biết được vì nó có hương vị hấp dẫn và màu sắc đẹp mắt sau khi được muối một cách hài hòa giữa cải mù tạt, củ cải và mắm.



Kim chi dưa chuột
(Oi-Sobagi Kimchi)

Đây là một món kim chi thơm ngon đặc biệt, vừa giòn vừa mát. Món này được làm từ dưa chuột trắng được muối trong thời gian ngắn, sau đó được cắt ở giữa và nhồi nhân vào bên trong.



Sản phẩm có dạng lon dễ mở sau một lần chạm nên người sử dụng có thể mở dễ dàng, đồng thời được thiết kế 2 nắp nên rất thuận tiện cho việc bảo quản lần hai. Ngoài ra, sản phẩm rất dễ mang theo người nên khách hàng có thể thưởng thức hương vị kim chi Hàn Quốc mọi lúc, mọi nơi.



- ▶ Mở nắp sau một lần chạm
- ▶ Đóng gói đặc biệt không gây chảy nước nhưng hơi được thoát ra và thơm
- ▶ Hộp đựng được thiết kế 2 nắp nên có thể sử dụng ngay mà không cần phải đổ ra bát
- ▶ Cắt và đóng gói để phù hợp với kích thước thùng hàng
- ▶ Trong trường hợp toàn bộ bắp cải và mù tạt, việc đóng gói tối ưu được áp dụng theo đường kính của thùng.

Đóng gói gọn gàng, chủ yếu cho Menu nhỏ theo 3 kích cỡ 300g, 500g, 1kg

Đóng gói quà tặng sang trọng của sản phẩm kim chi đóng hộp Kimchi Town





Kimchi Town Café - Không gian chữa lành vết thương tâm hồn trong lòng thành phố
Cửa hàng chuyên bán kim chi & Không gian nghỉ ngơi



Kimchi cải thảo nguyên cây
(Poki Kimchi)
Kimchi tiêu biểu (Kim chi cất sẵn)



Kim chi trắng
(Baek Kimchi)
Kim chi nước có vị thanh mát được làm từ nước dùng chuyên dụng



Kim chi cải mù tạt
(Gat Kimchi)
Kimchi cay nồng được chế biến từ cải mù tạt của vùng Yeosu (Dolsangat Yeosu)



Kim chi cải mù tạt nước
(Gat Mul Kimchi)
Kim chi nước được làm bằng cách đổ nước dùng chuyên dụng lên cải mù tạt



Kim chi củ cải thái vuông
(Kkakdugi)
Kim chi được thái theo kích cỡ vừa ăn



Kim chi hành lá
(Pa Kimchi)
Kim chi hành lá chủ yếu được làm từ hành lá của vùng núi Boseong



Kim chi củ cải khô
(Mumallaengi Kimchi)
Kim chi củ cải có vị ngọt và rất phù hợp với món chân giò, thịt lợn luộc



Kim chi Godeulbbaegi
Kim chi vùng Namdo có hương vị mạnh mẽ cùng với cải mù tạt của vùng Yeosu



Tư vấn đặt hàng tại cửa hàng bán sản phẩm của **Kimchi Town** +82-62-675-7997

- Nhà ăn tập thể (nhà ăn trong trường học, đơn vị quân đội, công ty) / Kim chi đặc thù theo hình thức khách hàng đặt hàng OEM / Xuất khẩu nước ngoài / Bộ quà tặng lễ tết / Hội trường đám cưới và sự kiện khác / Trang mua sắm trực tuyến / Kim chi muối theo mùa và nguyên liệu muối kim chi theo mùa / Nhà hàng quy mô lớn / Siêu thị
- ▶ Chúng tôi đóng gói theo mùa và nhu cầu của quý khách.
 - ▶ Chúng tôi đóng gói bộ quà tặng theo mong muốn của quý khách.
 - ▶ Có thể có sản phẩm không được sản xuất theo tùy từng mùa.
 - ▶ Giá có thể được thay đổi tùy theo sự biến động của nguyên vật liệu.





Kim chi thơm ngon được làm từ nguyên liệu tươi mới và chất lượng cao

Kimchi Town Co., Ltd. <http://kimchi-town.kr>
Trang mua sắm Kimchiga <http://kimchiga.co.kr>


KIMCHI TOWN Inc. 김치타운

B1, 60, Kimchi-ro, Nam-gu, Gwangju,
Republic of Korea (Imam-dong)



Mua sản phẩm /
Trung tâm khách hàng

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