

OCOP

ONE COMMUNE ONE PRODUCT OF VIET NAM



CẨM NANG OCOP

NINH THUẬN



MỖI XÃ MỘT SẢN PHẨM



0683 821 508



sonn@ninhthuan.gov.vn



www.ninhthuan.gov.vn

MỤC LỤC

Table of Content

Giới thiệu chung /Introduction	01
Các sản phẩm OCOP tỉnh Ninh Thuận /Ninh Thuận OCOP Products	
1. Nho NH01 – 152 Thái An / <i>Thái An NH01-152 Grape</i>	03
2. Nho tươi Ba Mọi / <i>Ba Mọi Fresh Grape</i>	04
3. Hành tím Thanh Hải / <i>Thanh Hải Shallot</i>	05
4. Tỏi Ninh Hải / <i>Ninh Hải Garlic</i>	06
5. Táo mật Ninh Sơn / <i>Ninh Sơn Honey Apple</i>	07
6. Táo xanh Bình Tiên / <i>Bình Tiên Jujube</i>	08
7. Măng Tây Ninh Thuận / <i>Ninh Thuận Asparagus</i>	09
8. Dưa lưới Năng và gió / <i>Sun and Wind Muskmelon</i>	10
9. Hạt chuối hột cô đơn Bác Ái / <i>Bác Ái Lonesome Wild Banana</i>	11
10. Nha đam Cánh Đồng Việt / <i>Cánh Đồng Việt Aloe Vera</i>	13
11. Bưởi da xanh Phước Bình / <i>Phước Bình Green Pomelo</i>	15
12. Mật ong rừng Suối Đá / <i>Suối Đá Jungle Honey</i>	17
13. Trà măng tây Linh Đan / <i>Linh Đan Asparagus Tea</i>	18
14. Heo đen, gà đồi Suối Đá / <i>Suối Đá Black Pig and Hill Chicken</i>	19
15. Thịt dê, cừu Triệu Tín / <i>Triệu Tín Goat Meat and Mutton</i>	21
16. Nước nho lên men Evergreen / <i>Evergreen Fermented Grape Juice</i>	23
17. Rượu vang Thái An / <i>Thái An Wine</i>	24
18. Rượu vang Ba Mọi / <i>Ba Mọi Wine</i>	25
19. Brandy nho Thái Thuận / <i>Thái Thuận Grape Brandy</i>	26
20. Táo sấy Thái Thuận / <i>Thái Thuận Dried Jujube</i>	27
21. Nho sấy Bà Bẩy / <i>Lady Bẩy Dried Grape</i>	28
22. Chuối sấy Ba mọi / <i>Ba Mọi Dried Banana</i>	29
23. Mứt rong sụn Cô Năm / <i>Lady 5 Sea Moss Conserve</i>	30
24. Nước mắm Cana / <i>Cana Fish Sauce</i>	33
25. Nước mắm Tư Phụng / <i>Tư Phụng Fish Sauce</i>	34
26. Nước mắm Quang Minh / <i>Quang Minh Fish Sauce</i>	36
27. Khu du lịch Vườn quốc gia Núi Chúa / <i>Chúa Mountain National Park</i>	37
Danh sách doanh nghiệp /Business portfolio	39
Lời kết /Concluding Note	41

GIỚI THIỆU CHUNG

Introduction

Ninh Thuận là tỉnh ven biển thuộc vùng Duyên hải Nam Trung Bộ, Việt Nam. Với địa hình bán sa mạc, quanh năm nắng gió, Ninh Thuận gặp không ít khó khăn trong sản xuất và đời sống. Tuy nhiên, cũng chính điều kiện khắc nghiệt này lại là lợi thế cho tỉnh phát triển các nhóm ngành nông nghiệp đặc trưng, tạo nên những thương hiệu nông sản riêng như: nho, táo, dưa lưới, măng tây, củ hành, tỏi, rau mùi, thịt dê, thịt cừu, nước mắm... thu hút thực khách gần xa.

Ninh Thuận is a coastal province located in Southern Central Vietnam. The province's semi-arid terrain with year-round sunny and windy climate pose significant challenges for local production and livelihood. However, it is this very harsh climate bring distinctive agricultural advantages in cultivating renown produces including grapes, apples, muskmelons, asparagus, shallots, garlics, herbs, goat meat, mutton and fish sauce which are becoming popular in many parts of the country.

Áp dụng công nghệ cao vào ngành nông nghiệp, nhiều cơ sở sản xuất, doanh nghiệp, công ty ở Ninh Thuận đã đạt được những thành tựu nhất định. Ngày càng có nhiều sản phẩm ra đời đáp ứng nhu cầu về chất lượng ngày càng cao của khách hàng.

By utilizing technological advancements in agricultural production, local businesses in Ninh Thuận have made certain achievements in introducing more products to meet consumers' demands.

Ninh Thuận là tỉnh có hệ sinh thái đa dạng, phong phú với hai vườn quốc gia lớn là Vườn quốc gia Núi Chúa, Vườn quốc gia Phước Bình... và nhiều bãi tắm đẹp, nổi tiếng lâu đời từ Nam chí Bắc (bãi tắm Ninh Chữ, Cà Ná, Vĩnh Hy, Bình Tiên...). Nhờ gìn giữ được nhiều di sản quý giá của nền văn hoá Chăm pa như chữ viết, ca dao dân ca, nghệ thuật điêu khắc, kiến trúc và nhiều làng nghề đặc sắc, Ninh Thuận trở thành một trong những địa điểm tham quan về văn hoá – tín ngưỡng, du lịch sinh thái được nhiều du khách trong và ngoài nước lựa chọn là nơi dừng chân khi có dịp đến vùng đất Nam Trung Bộ.

Ninh Thuận Province is blessed with ecological diversity with two National Parks of Chúa Mountain and Phước Bình; along with beautiful beaches of Ninh Chữ, Cà Ná, Vĩnh Hy, and Bình Tiên. By preserving precious Cham cultural heritages of Cham script, folklores, sculptures, architectures and craft villages, Ninh Thuận is also a place of cultural-religious attractions, eco-tourism which attract visitors both at home and abroad.

Từ ưu thế sẵn có và quá trình biến khó khăn thành thuận lợi của người dân địa phương, Ninh Thuận có nhiều sản phẩm đạt tiêu chuẩn của Chương trình Mỗi xã một sản phẩm năm 2020 (viết tắt là OCOP 2020) và các sản phẩm tiềm năng khác.

Out of innate advantages and efforts to overcome challenges of local people, Ninh Thuận has produced many products meeting OCOP standards with many others in the pipeline.

OCOP
ONE COMMUNE ONE PRODUCT OF VIET NAM



1

NHO NH01 – 152 THÁI AN

Thái An NH01-152 Grape



Hình ảnh những giàn nho xum xuê đã đi vào đời sống tinh thần không chỉ của người dân Ninh Thuận mà còn trong tâm trí của bao người. Nhiều năm trở lại đây, nhờ nghiên cứu của Viện nghiên cứu Bông và Phát triển nông nghiệp Nha Hồ, bà con nông dân lại có thêm giống nho mới thích hợp trồng ở vùng cát ven biển, mang hương vị đậm đà của biển vùng đất phù sa ven sông hay gò đồi đem lại sản lượng cao. Đó là Giống Nho NH01 - 152 có tên khoa học Mariaue finger, là giống nho mới được trồng thử nghiệm tại Ninh Thuận đã mang lại nhiều kết quả nổi bật và được nhiều bà con ưa chuộng trồng.

The image of lush grape cordons has embedded in the minds of both Ninh Thuận residents and travellers alike. In the past years, thanks to researches conducted by Nha Hồ Research Institute for Cotton and Agriculture Development, a new variety of grape that can thrive in coastal sandy soil yet yield the rich taste of silt or hill soil produces has been introduced to local farmers. It is the NH01-152 grape also known as Mariaue finger, a new variety which is currently under pilot cultivation in Ninh Thuận with impressive results and becoming a seedling of choice of Ninh Thuận's grape growers.

Nho NH01 – 152 Thái An có màu đỏ hồng và đỏ rượu khoe mình rực rỡ vào mỗi mùa thu hoạch. Nho NH01 – 152 có quả to, vỏ dày, giòn và không quá ngọt, phù hợp với thực khách ưa chuộng vị ngọt thanh. Vì là giống nho được nghiên cứu dựa trên điều kiện tự nhiên của tỉnh Ninh Thuận nên cho quả rất tốt, khoảng 0,5 – 2kg/chùm và có giá bán trên thị trường cao hơn các loại nho truyền thống.

Thái An NH01-152 Grape is characterized by its pinky red color shining under the sun during harvesting season. Grapes of NH01-152 variety have large size, thick skin, firm and crunchy texture and mildly taste suitable for those who prefer lightly sweet flavour. As a locally developed variety, the grape thrives well in Ninh Thuận Province producing healthy fruits weighing at approximately 0.5-2kg/cluster and sold at higher price than older grape varieties.

2

NHO TƯƠI BA MỘI

Ba Mội Fresh Grape

Ba Mội đã trở thành thương hiệu cung cấp nho xanh, nho đỏ nổi tiếng trong nhiều năm qua của Ninh Thuận – thiên đường của các loại nho. Công ty TNHH SX TM DV Ba Mội với nông sản chủ lực là nho tươi và các sản phẩm từ nho như: Siro Nho, Brandy Nho, Vang nho... Nho xanh, nho đỏ Ba Mội chứa hàm lượng protein > 0,67% và glucid > 12.2%, không chứa hoá chất, độc tố gây bệnh, an toàn cho sức khoẻ người tiêu dùng.

Ba Mội has become a well-known brand supplying white and red grapes over the past many years in Ninh Thuận Province, the grape paradise. Major products of Ba Mội Trading Production Company Ltd., include fresh grapes and grape-based products: grape syrup, grape brandy, and wine etc. Ba Mội white and red grapes contain protein > 0.67% và carbohydrate > 12.2% and no chemical or toxin, safe for use.



Nhằm xây dựng quy trình khép kín từ khâu trồng trọt đến sản xuất, công ty đã đầu tư trồng vườn nho rộng hơn 2 hecta và nhà máy sản xuất sản phẩm từ nho. Từ năm 2006 đến nay, công ty đã tạo việc làm cho nhiều hộ gia đình trên địa bàn tỉnh và giúp nhiều bạn nhỏ có cơ hội đến trường, học hành thành tài.

In order to set up a closed process from growing to processing, the company has developed a 2-ha vineyard and a grape production plant. Since 2006 Ba Mội has also created jobs for families in the province and supported local children's education.



3

HÀNH TÍM NINH HẢI

Ninh Hải Shallot

Hành tím từ bao đời nay đã trở thành gia vị không thể thiếu trong nhiều gia đình Việt. Được trồng trên vùng đất có địa hình bán sa mạc nằm ven biển và khí hậu đặc trưng của tỉnh Ninh Thuận nên hành tím ở đây chắc củ, to, thơm, cay nồng không thể nhầm lẫn với các sản phẩm cùng loại ở vùng khác.

Shallot is an indispensable seasoning ingredient in Vietnamese cooking. Grown in the semi-arid soil and distinctive climate of the coastal area of Ninh Thuận, the shallots here are firm in shape, large in size, potent in aroma, and strong in taste which distinguish them from those produced in other areas.



Người nông dân Ninh Hải ươm trồng, nâng niu, nuôi dưỡng từng cây hành tím với hy vọng đưa ra thị trường sản phẩm tốt nhất - ôm trọn hương vị cay nồng của miền nắng gió.

Ninh Hải farmers cultivate, gently care and nurture each and every shallot in order to deliver the best produce possible, which bear the strong and potent taste of the land of sand and wind, to the market.

Hành tím Ninh Hải – Ninh Thuận được khách hàng ưa chuộng, chọn làm thứ gia vị thiết yếu trong chế biến các món ăn vì chứa nhiều dưỡng chất như vitamin C, vitamin B6, biotin, axit folic, chromium, canxi và chất xơ tốt cho sức khỏe, hỗ trợ điều trị các bệnh về hô hấp... Đặc biệt, hàm lượng sắt cao trong hành tím còn hỗ trợ điều trị bệnh thiếu máu cho người đủng. Các món ăn quen thuộc của người Việt Nam như: kho, xào, chiên... được các nhà bếp nấu cùng với hành tím tạo nên hương vị hoà quyện thơm nồng, cay cay dễ đi vào lòng người. Với các đặc tính này, Hành tím của tỉnh Ninh Thuận được di giống trồng ở các tỉnh như: Quảng Ngãi, Phú Yên, Nha Trang, Vũng Tàu, Daklak, Dak Nông, Vũng Tàu, Sóc Trăng...

Ninh Hải-Ninh Thuận Shallots are highly demanded by customers and used as an essential seasoning ingredient in cooking thanked to their rich contents of vitamins C, B6, biotin, folic acid, chromium, calcium and fibre, which are highly beneficial from overall wellness and respiratory system. Shallots are widely used in popular Vietnamese dishes, either poaching, stirring or frying all could pair beautifully with their potent aroma and mildly strong taste. Due to such superior characteristics, Ninh Thuận Shallots have made their ways to crops in others provinces including Quảng Ngãi, Phú Yên, Khánh Hòa, Bà Rịa - Vũng Tàu, Đắk Lắk, Đắk Nông, and Sóc Trăng.



4

TỎI NINH HẢI

Ninh Hải Garlic



Nguồn khoáng chất dồi dào và khí hậu khô hạn của vùng đất Ninh Thuận đã nuôi dưỡng nên những củ tỏi thơm ngon, cay nồng, tép nhỏ, chắc thịt, vỏ lụa mỏng, đậm tinh dầu. Người nông dân thu hoạch tỏi từ vườn, rũ hết đất cát, chà sát nhiều lần cho đến khi chỉ còn lại lớp vỏ lụa, rồi kết thành từng chùm hoa tỏi rất đẹp.

Tỏi ở đây chứa nhiều protein, carbohydrates và một số dưỡng chất tốt cho sức khoẻ như vitamin B, sắt, magie, canxi, kali, mangan, photphocó tác dụng trong việc phòng và hỗ trợ điều trị các bệnh như: huyết áp cao, hô hấp, tim mạch và đái tháo đường. Tỏi Ninh Hải không còn xa lạ với người tiêu dùng trong nước bởi độ thơm ngon, kết hợp tạo nên những món ăn trung của Việt Nam và có nhiều công dụng tốt cho sức khoẻ.

Tỏi ở đây chứa nhiều protein, carbohydrates và một số dưỡng chất tốt cho sức khoẻ như vitamin B, sắt, magie, canxi, kali, mangan, photphocó tác dụng trong việc phòng và hỗ trợ điều trị các bệnh như: huyết áp cao, hô hấp, tim mạch và đái tháo đường. Tỏi Ninh Hải không còn xa lạ với người tiêu dùng trong nước bởi độ thơm ngon, kết hợp tạo nên những món ăn trung của Việt Nam và có nhiều công dụng tốt cho sức khoẻ.

Ninh Hải Garlic is rich in protein, carbohydrates and other nutrients including vitamin B, iron, manganese, calcium, potassium, magnesium and phosphorus, which make it an effective supplementary in reducing high blood pressure, respiratory symptoms as well as diabetes. Ninh Hải Garlic has made its way into Vietnamese families across the country thanks to its superior quality which enhance the taste of signature Vietnamese dishes along with being a good source of health supplements.

5

TÁO MẬT NINH SƠN

Ninh Sơn Honey Apple

Được trồng trên đất có nhiều khoáng chất nên Táo mật Ninh Sơn có quả to, căng mọng, vỏ mỏng, nhiều nước, giòn, ngọt thanh thu hút người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh. Vào mùa thu hoạch, có dịp dừng chân tại nông trại Năng và Gió, khách tham quan không những được chiêm ngưỡng vẻ đẹp mơn mớn của táo mật trĩu quả, mà còn có cơ hội tận tay hái thức quả trời ban này mang về làm quà biếu cho gia đình và bạn bè quý mến.

Grown on mineral-rich soil, Ninh Sơn Honey Apple has large size, lush look, thin skin, rich juice, crunchy texture and pleasant sweet taste which is adored by local and non-local consumers alike. Visiting Sun and Wind Farm during apple harvest season, travellers not only could indulge themselves in the luscious beauty of closely-fruited apple orchards, but also be able to pick this kind of heavenly fruits by their own hands and bring back as presents for families and beloved ones.



Công ty Cổ phần Năng và Gió đã áp dụng các phương pháp nông nghiệp hữu cơ vào trong canh tác nên người tiêu dùng an tâm về chất lượng nông sản bằng cách sử dụng loại phân chuồng ủ từ cá, bã đậu nành, đậu phộng, rong biển hoàn toàn tự nhiên. Vườn táo được bao bọc bởi hoa cúc ngăn cản côn trùng xâm nhập và phá hủy.

Grown on mineral-rich soil, Ninh Sơn Honey Apple has large size, lush look, thin skin, rich juice, crunchy texture and pleasant sweet taste which is adored by local and non-local consumers alike. Visiting Sun and Wind Farm during apple harvest season, travellers not only could indulge themselves in the luscious beauty of closely-fruited apple orchards, but also be able to pick this kind of heavenly fruits by their own hands and bring back as presents for families and beloved ones.

Nhằm nâng cao chất lượng và giá thành của táo mật, Ninh Thuận đã đang và sẽ khuyến khích các hộ gia đình, doanh nghiệp trồng táo trên địa bàn tỉnh mở rộng phát triển quy mô sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP, AseanGAP, EurepGAP, GlobalGAP. Từ đó thúc đẩy quá trình xuất khẩu nông sản Việt sang thị trường các nước Asean, Châu Âu, Mỹ..., tạo cơ hội cho thương hiệu táo mật Ninh Thuận có vị thế trên thị trường thế giới.

In order to improve the quality and market value of honey apple, Ninh Thuận Province has encouraged apple farmers and farms to increase the production areas that meet the Viet GAP, AseanGAP, EurepGAP and GlobalGAP standards. This also helps in promoting produces from Vietnam in ASEAN, Europe and U.S. markets and highlighting Ninh Thuận Honey Apple as a brand name in world market.

6

TÁO XANH BÌNH TIÊN

Bình Tiên Vietnamese Jujube



Táo xanh Bình Tiên được trồng trên đất cát pha nên có vị ngọt thanh, tròn, vỏ bóng đẹp, hấp dẫn. Táo xanh chứa hàm lượng vitamin B, C, E, P, K và các khoáng chất như carotene, biotin, magan, sắt, kẽm...giúp tăng cường sức khoẻ, nâng cao sức đề kháng cho người dùng. Đặc biệt, táo xanh còn chứa acid chlorogenic giúp loại bỏ acid oxalic tốt cho gan, dạ dày, ruột và hệ tiêu hoá.

Bình Tiên Vietnamese Jujube is grown on sandy soil, hence produces delicate sweet taste, round shape, lush skin and an attractive look. Bình Tiên Jujube have high contents of vitamins B, C, E, P, K and minerals such as carotene, biotin, manganese, iron and zinc among others make it an excellent source for nutrients which support overall wellness and immune system. Even more special, jujube also contains chlorogenic acid which could eliminate oxalic acid and benefit the liver, stomach, intestine and digestive system.

Nhà vườn đã bắt đầu áp dụng một số phương pháp nông nghiệp hữu cơ như: đa dạng trồng trọt, quản lý đất và cỏ dại, kiểm soát sinh vật khác... vừa tạo nên những quả táo xanh sạch, an toàn cho sức khoẻ người dùng, vừa góp phần vào việc cải thiện môi trường trước tình hình biến đổi khí hậu hiện nay.

Farmers are have begun to implemented organic farming practices such as agricultural diversification, soil and weed management, and organism control etc. Such measures not only help produce eco-friendly and chemical-free jujubes for customers' wellness, but also contribute to conserve the environment amidst the threats of climate change.

7

MĂNG TÂY NINH THUẬN

Ninh Thuận Asparagus

Măng tây sống và phát triển tốt trong môi trường khí hậu khô hạn ít mưa, đất cát xốp nên đặc biệt phù hợp với khí hậu nắng gió và đất cát ven biển Ninh Thuận. Măng tây Ninh Thuận xanh mượt, tươi ngon trong ba ngày khi bảo quản ở nhiệt độ thường và bảy ngày ở ngăn mát tủ lạnh. Các món ăn chế biến từ măng tây như: sinh tố măng tây, măng tây xào tỏi, măng tây cuốn thịt dê, măng tây muối chua, ... hấp dẫn thực khách gần xa.

Asparagus thrives in arid climate and on sandy soil hence ideal for Ninh Thuận's sunny and windy climate and coastal sandy terrain of Ninh Thuận. Ninh Thuận Asparagus could retain its fresh look and delicious taste within three days in room temperature and seven days in chiller. Asparagus delicacies include asparagus juice blend, stirred fried asparagus with garlic and pickled asparagus have long been in the mind of customers.

Hợp tác xã An Xuân và Công ty TNHH Linh Đan Ninh Thuận là những cơ sở tiêu biểu sản xuất Măng tây theo quy trình chất lượng tiên tiến VietGAP, tạo ra những sản phẩm chứa hàm lượng dinh dưỡng cao tốt cho sức khoẻ người tiêu dùng. Vitamin A, B, C, D... có trong măng tây tăng cường hệ miễn dịch, làm đẹp da, ngăn ngừa bệnh loãng xương và hỗ trợ an thần, cải thiện tâm trạng tốt; inulin tăng cường khả năng tiêu hoá thức ăn cho đường ruột, có tác dụng nhuận tràng và điều trị táo bón. Đặc biệt, hàm lượng kali và folate cao cung cấp dưỡng chất cho tim và điều hoà tim mạch.

An Xuân Cooperative and Linh Đan Ninh Thuận Company Ltd., are known for their VietGAP standard asparagus production process which result in nutrient-rich products with various health benefits. Vitamins A, B, C, and D which could be found in asparagus help strengthen immune system, build healthy skin, prevent osteoporosis, promote good sleep and boost your mood; while inulin could improve digestion and prevent constipation. Especially, high content of potassium and folate are beneficial in regulating heart functions.



8

DƯA LƯỚI NẮNG VÀ GIÓ

Sun and Wind Muskmelon

Dưa lưới là loại quả có nguồn gốc từ Châu Phi và Ấn Độ, sinh trưởng và phát triển tốt ở vùng đất giàu khoáng chất, nhiều ánh sáng và nắng nóng quanh năm như tỉnh Ninh Thuận. Nhiều doanh nghiệp, hộ gia đình đã đầu tư trang thiết bị, công nghệ vào phát triển mô hình trồng dưa trong nhà màng cho hiệu quả kinh tế cao. Các giống dưa lưới ruột xanh, ruột vàng, Ananas, Gallia... dần trở thành nông sản thể mạnh của tỉnh với nhiều nông trại nổi tiếng khắp cả nước.

Muskmelon originates from Africa and India, thrives well in mineral-rich soil and arid and hot climate like that of Ninh Thuận. Local businesses and farmers have invested in equipment and greenhouse technologies to grow musk melon resulting in positive output. Varieties of green, yellow, Ananas and Gallia muskmelons are becoming advantageous produces of the province with farms well-known in many parts of the countries.



Dưa lưới trồng tại Năng và Gió Ninh Thuận (huyện Ninh Sơn) có quả to (1,5 – 3kg), vỏ mỏng, nhiều nước, giòn, vị ngọt thanh, hương thơm dịu nhẹ. Qua quá trình quản lý nghiêm ngặt từ khâu ngắt ngọn, tập trung dinh dưỡng đến hãm nước nhằm tăng độ giòn, kết hợp cùng hệ thống tưới nhỏ giọt hiện đại nên cho quả to tròn, đồng đều rất đẹp mắt.

Muskmelons from Sun and Wind Farm Ninh Thuận (Ninh Sơn District) have large size (1,5-3kg), thin skin, rich juice, crunchy texture, mildly sweet taste and light aroma. This is the result of a strict controlling process from pinching, concentrating nutrient to limiting water to increase crunchiness on top of drip irrigation which produce evenly big, rounded and eye-catching melons for markets.

9

HẠT CHUỐI HỘT CÔ ĐƠN BÁC ÁI

Bác Ái “Lonesome” Wild Banana

Xen lẫn trong đại ngàn Vườn quốc gia Phước Bình có loài cây kỳ lạ mang tên Chuối cô đơn. Từ khi nảy mầm đến trở buồng nhất định không chịu đẻ con, đến khi quả chín căng mọng, cây mẹ tự rủ mình héo úa kết thúc cuộc đời cô quạnh. Hạt chuối rơi xuống đất nảy mầm thành cây chuối con. Người Raglai nơi đây đem hạt chuối cô đơn đã sao vàng ngâm với rượu gạo tạo thành thức uống vừa ngon, vừa bổ dưỡng và có nhiều công dụng tốt cho sức khỏe.

In the jungles of Phước Bình National Park there exists a mystic plant call “Lonesome” Wild Banana Tree. Raglai ethnic people roast the seeds from “Lonesome” Wild Banana before immersing them in rice liquor to produce a delicious and healthy drink.



Khi Vườn quốc gia (VQG) Phước Bình được thành lập từ năm 2006, người dân tộc Raglai chuyển xuống xung quanh VQG sinh sống và phát triển giống cây trồng quý hiếm này. Theo các nghiên cứu của Trung tâm Sâm và Dược liệu Thành phố Hồ Chí Minh Hạt chuối hột cô đơn Phước Bình chứa nhiều hợp chất như saponin, alkaloid, coumarin, flavonoid... có công dụng kháng viêm, kháng oxy hoá, giảm đau, giúp ngăn ngừa ung thư, đái tháo đường và hỗ trợ các bệnh lý về rối loạn lo âu, cung cấp nhiều dưỡng chất cho hệ thần kinh của người sử dụng.

When Phước Bình National Park (NP) was established in 2006, Raglai ethnic people relocated to its surrounding area and bring along this precious plant. According to studies by Ho Chi Minh City Ginseng and Herbal Medicine Center, Phước Bình “Lonesome” Banana seeds contain various health-promoting substances such as saponin, alkaloid, coumarin and flavonoid with anti-inflammatory, anti-oxidant, pain relieving, cancer and diabetes preventing features, also beneficial in relieving anxiety, and supplying nutrients for nerve system.



Nhận thấy giá trị y học và giá trị kinh tế của cây chuối hột cô đơn, HTX Sản xuất Kinh doanh Nông sản Chất lượng an toàn thực phẩm Phước Bình (HTX Phước Bình) đã đầu tư vào trồng trên diện rộng với hy vọng xây dựng sản phẩm đặc trưng địa phương Phước Bình và tăng thêm thu nhập cho bà con người dân tộc trên địa bàn xã. Sau khi thu hái quả chín đem về, bà con gia công tách hạt và rửa sạch, phơi và sấy khô tạo nên sản phẩm Hạt chuối hột cô đơn Phước Bình đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, thu hút người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh. Đặc biệt, rượu ngâm từ hạt chuối hột cô đơn là thức rượu độc đáo với hương vị riêng khó trộn lẫn. Nếu có dịp thưởng thức rượu chuối hột cô đơn có một không hai này, khách hàng sẽ nhớ mãi hương vị cay nồng rất riêng cùng vị ngọt lịm nơi đầu lưỡi.

Identifying medical and commercial values of the “lonesome” banana, Phước Bình Cooperative has expanded the cultivation of this variety with the hope to improve the livelihood of local ethnic people. After harvesting ripe bananas, the farmers take out the seeds, cleanse them before drying to make the Phước Bình Lonesome Banana Seeds that meet food safety standards and welcomed by customers both in and out the province. Especially, liquor made from wild banana seeds deliver unique tastes of intensity, slightly hot at the throat yet lovingly sweet at the tip of tongues.

Hạt chuối hột cô đơn Phước Bình – Vị thuốc quý của người Raglai.

hược Bình Lonesome Banana Seeds – The precious herbs of the Raglai.

10

NHA ĐAM CÁNH ĐỒNG VIỆT

Cánh Đồng Việt Aloe Vera



Ninh Thuận từ bao đời nay nổi tiếng là vùng đất nắng gió trải đầy, quanh năm khô hạn hết như câu: “Gió như phan, nắng như rang”. Cũng chính cái nắng, cái gió này đã chiếu sáng và nuôi dưỡng những mầm nha đam bé nhỏ lớn lên trên cánh đồng rộng lớn. Vì thế, nhiều hộ gia đình trong tỉnh đã đầu tư hàng triệu đồng vào trồng loại cây này.

Ninh Thuận has long been known as the land of sun and wind with year-round semi-arid climate as well described in a common saying: “Wind gusting, Sun burning”. Yet it is this very gusty wind and burning sun that nurture the aloe vera from small plants to the grown-ups in large fields of the province. Hence many farmer households have invested significantly into this kind of plant.

Nha đam là loại cây du nhập vào Việt Nam từ khoảng thế kỷ 13 và mọc nhiều trên vùng khô hạn. Từ lúc cất tiếng khóc chào đời cho đến khi trưởng thành, mỗi người con Ninh Thuận đã quen với hình ảnh cây nha đam mọc nước khỏe mình duyên dáng trên nền đất khô cằn như biểu trưng cho sức sống dẻo dai, tiềm tàng và mãnh liệt của con người trong nghịch cảnh.

Aloe Vera came to Vietnam during the 13th century and has thrived on arid land since then. Every Ninh Thuận resident is well-accustomed to the beautiful image of juice-rich aloe vera plant, a symbol of enduring, potential and strong energy of humans amidst challenging environments.

Chứa nhiều axit amin, vitamin, enzym tốt cho sức khỏe, nha đam nhanh chóng được biết đến như một loại thuốc quý giúp tăng cường hệ miễn dịch cho cơ thể, hỗ trợ điều trị các vấn đề về tiêu hoá và cung cấp nhiều dưỡng chất thiết yếu cho làn da thêm tươi trẻ. Vì thế, các sản phẩm từ nha đam luôn thu hút người tiêu dùng như: thức uống bổ dưỡng (nước nha đam, sinh tố nha đam...), món ăn thanh mát (sữa chua nha đam, chè nha đam...), sản phẩm chăm sóc sắc đẹp (mặt nạ nha đam, sữa rửa mặt nha đam, dầu gội nha đam...).

Containing high amount of amino acid, vitamins and enzymes, aloe vera has long been known for its health benefits in supporting the immune and digestive systems and promoting healthy skin. Aloe vera-based products such as healthy drinks (aloe vera juice, aloe vera blend), sweet courses (aloe vera yogurt, aloe vera sweet), and beauty products (aloe vera facemask, aloe vera facial cleanser, aloe vera shampoo) have long been favoured by consumers.

Thấy được tiềm năng của loại cây trồng đặc trưng này, Công ty Cổ phần thực phẩm Cánh đồng Việt (VietFarm) đã ra đời với sứ mệnh “Tạo ra một thế giới hạnh phúc thông qua việc cung cấp chuỗi thực phẩm hạnh phúc”. Công ty viết nên câu chuyện đầy tự hào về vùng nguyên liệu nha đam lớn nhất cả nước.

Being able to identify the potential of the plant, Cánh Đồng Việt Food Joint Stock Company was (VietFarm) was founded. With the mission of “Creating a happy world by bring a happy food chain”, the company is telling the proud story of the largest raw material production area in the country.



10

BƯỞI DA XANH PHƯỚC BÌNH

Phước Bình Green Pomelo

Từ bao đời nay, bưởi da xanh được biết đến là loại cây ăn quả có giá trị kinh tế cao và thích hợp với điều kiện tự nhiên ở vùng Đồng bằng Sông Cửu Long. Mấy ai ngờ rằng, loại cây này lại đâm chồi kết quả trên vùng đất khô cằn thuộc xã Phước Bình, huyện Bác Ái, tỉnh Ninh Thuận và đem về nguồn lợi kinh tế khá cao cho người Raglai trong những năm trở lại đây.

Green pomelo has long known for its economic value and Mekong Delta origin. Yet against surprises of many, the plants are now also thriving on arid land of Phước Bình Commune, Bác Ái District, Ninh Thuận Province and becoming a highly-valued income source for Raglai ethnic people in recent year.



Bắt nguồn từ 30 ha diện tích trồng bưởi da xanh theo dự án hỗ trợ bà con nông dân vùng cao của Vườn quốc gia Phước Bình đến nay đã có đến 135 ha đến 150 ha trong địa bàn toàn xã. Bưởi da xanh của HTX Phước Bình có chất lượng trái ngon, mọng nước, ngọt và giòn thơm đã chinh phục người tiêu dùng trong khu vực (xã, huyện). Một số khu vực Ninh Sơn, Khánh Sơn, Phan Rang bắt đầu biết đến sản phẩm Bưởi da xanh Phước Bình.

Starting with 30 ha of green pomelo as part of Phước Bình National Park's highland farmer support project, now the growing area has expanded to 135-150 ha across the commune. Green pomelos from Phước Bình Cooperative have good quality, high volume of juice, sweet taste and crunchy texture, which are highly on demand by local people in the district. The name of Phước Bình Green Pomelo has spread to farther areas in the province such as Ninh Sơn, Khánh Sơn and Phan Rang.

Việc phát triển các sản phẩm có chất lượng và an toàn thực phẩm trên địa bàn xã, Bưởi da xanh Phước Bình hoàn toàn có cơ hội và khả năng phát triển bền vững dựa vào những lợi thế về: điều kiện tự nhiên, đất đai, nguồn nước sạch, truyền thống canh tác của người dân địa phương...Đồng thời, khi ứng dụng khoa học kỹ thuật vào sản xuất dựa trên những lợi thế có sẵn thì càng làm tăng giá trị, giảm giá thành sản xuất và nâng cao chất lượng sản phẩm.

Phước Bình Green Pomelo is strongly eligible for being developed sustainably thanks to natural environment, soil quality, fresh water sources along with local rich history of agricultural practices. Even more, the implementation of technology on top of current advantages would increase product value, reduce cost and improve product quality.



Bưởi da xanh Phước Bình – Thơm lành vị ngọt vùng cao
Phước Bình Green Pomelo – Sweetness from the highland

12

MẬT ONG RỪNG SUỐI ĐÁ

Suối Đá Jungle Honey

Mật ong rừng Suối Đá có nguồn nguyên liệu tự nhiên trên những cánh rừng thuộc khu vực huyện Tịnh Thuận Bắc, tỉnh Ninh Thuận. Bà con dân tộc Raglai lấy các bánh tổ mật ong trên rừng về, lọc đi phần xác ong qua lưới lọc, cho vào từng lọ và đóng bao bì.

Suối Đá Jungle Honey originates from natural sources deep in the jungles of Thuận Bắc District, Ninh Thuận Province. Raglai ethnic people brought the hives back from the jungles, filter the bee parts from honey, then finish by bottling and packaging.

Từ xưa đến nay, mật ong rừng luôn được xem là một thực phẩm quý, hỗ trợ và tăng cường sức khỏe của người dùng. Theo dân gian, mật ong có công dụng giảm ho khan, ho đờm, thanh lọc cơ thể, ngăn ngừa trào ngược dạ dày, tăng cường trí nhớ... và nhiều tác dụng làm đẹp da như làm sạch da, giúp da sáng hồng, chống khô môi, nuôi dưỡng mái tóc óng mượt bằng bành nên chị em phụ nữ rất ưa thích.

Jungle honey has long known as a precious source of nutrient with many health benefits. As many believe, honey could help ease coughing, detox body, deter GERD and improve skin beauty.



13

TRÀ MĂNG TÂY LINH ĐƠN

Linh Đơn Asparagus Tea

Trà măng tây Linh Đơn Ninh Thuận không chỉ chứa hàm lượng dinh dưỡng cao mà còn chứa nhiều chất có hoạt tính sinh học đã được chứng minh là có tác dụng hỗ trợ tích cực đến sức khỏe như: Hồi phục sinh lực nam giới, giải rượu, bia nhanh chóng; Điều hòa kinh nguyệt, giảm đau khi phụ nữ đang có kinh, thư giãn cho các thần kinh giúp giảm stress; Giúp tăng tiết sữa của phụ nữ đang trong quá trình cho con bú và tăng sức đề kháng cho trẻ sơ sinh; Điều hòa huyết áp giúp ngủ sâu giấc, phòng chống tiểu đường, giảm mỡ máu, lợi tiểu...

Ninh Thuận's Linh Đơn Asparagus Tea not only has high content of nutrients which could bring many health benefits including improving male sexual health, soberizing, stimulating menstruation, relieving menstrual cramps, reducing stress, increasing breast milk production and improving new-born immune system, regulating blood pressure and facilitating good sleep, reducing cholesterol, preventing urinary retention etc.

Trà măng tây Linh Đơn Ninh Thuận dạng túi lọc tiện lợi, chỉ cần cho nước sôi vào là có thể thưởng thức ở bất kỳ nơi đâu và bất kỳ thời gian nào.

Linh Đơn Asparagus Tea is available in tea bags, just add some hot water and you could enjoy anytime and anywhere.



Trà măng tây Linh Đơn hạnh phúc khi đồng hành cùng người tiêu dùng trong quá trình đem đến một sức khỏe dẻo dai, tinh thần ổn định và đời sống tươi vui cho những người thân yêu nhất.

Linh Đơn Asparagus Tea are happy to be your companion in the path toward balanced physical and mental health and happy life for your beloved ones.

14

HEO ĐEN, GÀ ĐỒI SUỐI ĐÁ

Suối Đá Black Pig and Hill Chicken



Ninh Thuận là tỉnh có nhiều nét văn hoá nông nghiệp độc đáo gắn liền với hình thức trồng trọt, chăn nuôi truyền thống. Nằm hiền hoà bên biển Đông, huyện Thuận Bắc (thuộc tỉnh Ninh Thuận) là vùng đất nổi tiếng với các món ăn được chế biến từ thịt Heo đen, Gà đồi Suối Đá.

Ninh Thuận is the province which preserves distinctive agricultural culture with traditional farming practices. Lying peacefully by the East Sea, Thuận Bắc District (Ninh Thuận Province) is well-known for dishes from Suối Đá Black Pig and Hill Chicken.19.

Heo đen, gà đồi tại HTX Suối đá được nuôi thả theo phương pháp tự nhiên truyền thống. Thịt heo, thịt gà thả vườn, tự nhiên, tươi ngon, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là lựa chọn hàng đầu của đa số người tiêu dùng trong cuộc sống hiện đại ngày nay.

Suối Đá Black Pigs and Hill Chickens of Suối Đá Cooperative are free-run raised in traditional manner resulting in excellent quality meat, good hygienic standard, and have become top choice of today consumers.



Gà đồi là cách gọi vắn tắt cho hình thức nuôi gà thả vườn - đồi núi, cho thịt săn chắc, ngọt, thơm... và giàu dinh dưỡng. Từ đó, chế biến nên những món ăn thơm ngon, hấp dẫn, đậm đà hương vị.

Hill Chicken is a short term for free-run chickens raised in hilly-mountainous areas to produce tasteful, firm and dry meat which is also highly nutritious. This is the start of many delicious dishes from Hill Chicken.



Heo đen là giống heo được nuôi nhiều ở các tỉnh trung du và miền núi. Do thức ăn của heo chủ yếu là rau củ, cỏ nên có thịt chắc, thơm, nhiều nạc, ít mỡ. Vì thế khi chế biến, thịt heo vẫn giữ được vị ngọt, không ngấy nên được nhiều người tiêu dùng ưa chuộng.

Black Pig is the breed widely herded in middle and highland provinces. Mostly fed from vegetables and grasses, the resulted pork is firm and dry with a thin layer of fat, hence delivers excellent taste which is widely loved by consumers.

Chăn nuôi Heo đen, Gà đồi đã tạo công ăn việc làm và giải quyết vấn đề thu nhập cho nhiều hộ gia đình trên địa bàn huyện. Đặc biệt, góp phần vào giữ gìn và tôn vinh hình thức nuôi trồng thuần tự nhiên từ xa xưa của đồng bào dân tộc Raglai ở vùng đồi núi ven biển Ninh Thuận.

Raising Black Pig and Hill Chicken is creating jobs and extra income for many local households. It also contributes to preserving and promoting nature-oriented farming practices of the Raglai ethnic people living in coastal hilly areas of Ninh Thuận.

15

THỊT DÊ, CỪU TRIỆU TÍN

Triệu Tín Goat Meat and Mutton

Con dê, con cừu được nhập vào Việt Nam từ xa xưa và gắn liền với đời sống sinh hoạt lẫn tín ngưỡng, văn hoá của đồng bào Chăm. Hiện nay, cừu cũng được nuôi nhiều ở vùng đồi cỏ hoang, đồng cỏ vì có nguồn thức ăn tự nhiên dồi dào, khác với hình thức nuôi dê, cừu trên núi như xưa. Dê, cừu sống thành bầy đàn và chịu được khí hậu khô cằn của địa hình đồi núi khô hạn.

Goats and sheep were imported to Vietnam centuries ago and became an integral part of social, cultural and religious life of the Cham ethnic people. Now sheep are also herded on uncultivated hilly areas or grassland due to abundant food supplies rather than on mountainous areas like in the past. Goats and sheep are reared in herds and could sustain arid climate of mountainous arid terrain.



Nhìn thấy giá trị dinh dưỡng và giá trị kinh tế từ hai loại vật nuôi này, Cơ sở kinh doanh Triệu Tín đã đầu tư thu mua cừu thịt, dê thịt từ các hộ nông dân trên địa bàn tỉnh. Qua quá trình chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các sản phẩm từ thịt dê, thịt cừu mang thương hiệu Triệu Tín như: thịt cừu viên, thịt dê viên, thịt cừu rút xương, thịt dê rút xương, thịt cừu xông khói... ra đời đáp ứng nhu cầu sử dụng thịt sạch, tươi và tốt cho sức khỏe người tiêu dùng.

Upon realizing their nutritious and commercial values, Triệu Tín Trading has done their goat and sheep sourcing from local farmers in the province. Triệu Tín brand goat meat and mutton are processed by food-safety standard production line to produce mutton balls, goat meat balls, boneless mutton, boneless goat meat, smoked mutton and so on for the demand of fresh and health-oriented meat products of consumers.

Thịt dê, thịt cừu đôi phần khó chế biến vì mùi vị khá đặc trưng nên nhiều chị em phụ nữ ngại khi chọn. Trước khi nấu thành món ăn, các đầu bếp thường làm giảm độ hăng của thịt với gừng, rượu trắng, ngũ vị hương hay nước chè. Cảm thông trước nỗi vất vả khi nấu nước của chị em phụ nữ, các sản phẩm của Triệu Tín đều qua sơ chế kỹ lưỡng nên có hương thơm dễ chịu, rút ngắn thời gian chế biến và giúp việc nấu ăn trở nên dễ dàng, hứng khởi hơn mỗi ngày.

Female grocery shoppers are usually refrained from choosing goat meat and mutton for their daily meals due to their strong smell. Normally, before cooking, the strong smell could be gotten rid of by ginger, rice liquor, five-spice powder or tea by professional cooks. Fully aware of such challenges, all of Triệu Tín's products go through careful preparing steps making them smell more pleasantly, reducing preparing time and facilitating the whole cooking process by making it more exciting.



Các sản phẩm từ thịt dê, cừu của cơ sở được đóng gói, đông lạnh cận thần, thuận tiện cho việc bảo quản lâu ngày mà vẫn giữ được hương vị thơm ngon của loại thịt đặc sản tỉnh Ninh Thuận. Việc sản xuất thịt cừu viên còn góp phần vào quá trình bảo tồn hình thức chăn nuôi du mục truyền thống, để những đàn cừu vẫn còn cơ hội bước nhón nhợ, chậm rãi trên cánh đồng cỏ quê nhà.

Triệu Tín's goat meat and mutton are well-packed and duly frozen, convenient for extended storing and preserving the delighted taste of the distinctive meat product of Ninh Thuận. The production of mutton ball also contributes to the preservation of traditional herding practice of letting the sheep flocks free-run on their homeland grasslands.

16

NƯỚC NHO LÊN MEN EVERGREEN

Evergreen Fermented Grape Juice



Với phương châm “Sản phẩm xanh, cho môi trường xanh, vì một hợp tác xã mãi xanh”, Nước nho lên men Evergreen sản xuất từ 100% nho tươi được trồng theo quy trình Vietgap trên 32 hecta diện tích canh tác của 90 thành viên HTX. Những quả nho tươi ngon được chọn lọc cẩn thận, kết hợp với đường cát trắng, lên men hoàn toàn tự nhiên theo phương pháp truyền thống phối hợp dây chuyền sản xuất với thiết bị hiện đại được tài trợ bởi Tổ chức phi chính phủ SOCODEVI-Canada.

Per its direction of “Green products for a green environment and an evergreen cooperative”, Evergreen produce its fermented grape juice totally from grapes grown on an area of 32 ha owned by 90 members of the cooperative following VietGAP standards. Good quality grapes are carefully selected, then added with white sugar and let fermented naturally by traditional methods in combination with technologically- advanced production line sponsored by SOCODEVI, a Canadian NGO.

Nước nho lên men Evergreen hoàn toàn tự nhiên tốt cho sức khỏe người tiêu dùng, không chứa phụ gia gây hại, an toàn khi thưởng thức. Sản phẩm thể hiện sứ mệnh lớn lao của hợp tác xã trong suốt chặng đường vừa qua: tạo ra sinh kế bền vững cho người nông dân và mang lại sản phẩm tốt nhất cho người tiêu dùng.

Hence, Evergreen fermented grape juice is distinctively natural and contains no harmful chemical making it an ideal healthy drink. The product represent the mission to which the cooperative commit: create sustainable livelihood for local farmers and bring the best products to consumers.

Nước nho lên men Evergreen mang lại giá trị xanh cho cuộc sống.

Evergreen fermented grape juice brings green values to life.



17

RƯỢU VANG THÁI AN

Thái An Wine

Rượu vang Thái An là dòng sản phẩm cao cấp được làm từ nho tươi căng mọng, 100% đường phèn và quá trình lên men truyền thống đảm bảo vị tươi nguyên của rượu nho. Vị chua chua, ngọt ngọt của nho chín kết hợp cùng vị thanh mát của đường phèn đã tạo nên những ly rượu hấp dẫn, thu hút lòng người, thích hợp dùng trong bữa ăn hàng ngày hay tiệc tùng với người thân, bạn bè. Thường thức một ly rượu nho mỗi ngày, bạn sẽ tận hưởng cuộc sống tràn đầy, trọn vẹn hơn.

Thái An Wine is the high-class line made from lush red grapes and rock sugar by traditional fermenting method to preserve the original taste of grape liquor. The mildly sour and sweet taste of ripe grapes companions with the delicate sweetness of rock sugar to result in delicious glasses of wine which suit well in daily meals, parties with friends and relatives alike. A glass of wine a day makes life more fulfilled.

Từ vùng đất khô cằn, nghèo nàn, chúng tôi đã tạo nên những ô đất Vàng trồng nho – nguồn nông sản quý giá của người dân Ninh Thuận. Không đơn thuần là rượu ngon, Rượu vang Thái An còn là niềm tự hào của người con miền đất cát trên con đường xây dựng và phát triển quê hương.

We have turned poor arid soil into “gold” lots of grapes, the valuable produce of Ninh Thuận people. Not just simply a good liquor, Thái An Wine also serves as a source of proud for the children of the land of sandy soil on the course of economic development of their homeland.



18

RƯỢU VANG BA MỌI

Ba Mọi Wine



Vang nho Ba Mọi là sản phẩm đặc trưng và thuần khiết được sản xuất từ các giống nho nổi tiếng được canh tác tại vùng Phan Rang quanh năm nắng gió. Vang nho được bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp, bảo quản tốt nhất ở nhiệt độ 10°C – 25°C. Chúng tôi hy vọng tạo ra những chọn lựa tối ưu cho quý khách khi có nhu cầu thưởng thức rượu vang.

Ba Mọi Wine is distinctive for its purity produced out of well-known grape varieties cultivated in Phan Rang, a place of year-round sun and wind. The wine should be stored in cool, dry places and avoid direct sunlight, best kept at 10-25 degrees Celsius. Ba Mọi Company hope to bring optimum options for wine drinkers under all circumstances.

19

BRANDY NHO THÁI THUẬN

Thái Thuận Grape Brandy



Từ những quả nho được trồng tại vùng đất giàu khoáng chất Ninh Thuận, qua quá trình chưng cất kỹ lưỡng, sản phẩm Rượu Brandy Thái Thuận đã ra đời.

From the grapes grown on mineral-rich soil of Ninh Thuận, diligently distilled and packed, then came Thái Thuận Grape Brandy.

Rượu Brandy Thái Thuận có màu trắng trong, hương nồng, vị ngọt để lại dấu ấn khó phai trong lòng thực khách. Khi thưởng thức, người dùng không nên kê mũi sát và hít mạnh vì sẽ làm át hương thơm nhẹ nhàng, thoang thoảng trong gió của rượu. Để tận hưởng trọn vẹn hương vị say nồng, người dùng nên thưởng thức rượu trong ly thủy tinh, uống từng ngụm và cảm nhận. Brandy nho Thái Thuận được đóng thành chai nhiều kích cỡ 1 lít, 750 ml, 500 ml và 300 ml với nhãn mác, mẫu mã sang trọng, đẹp mắt.

Thái Thuận Brandy is colourless, potently aromatic, and tastefully sweet leaving strong impression to drinkers. Any ungentle gesture could ruin the whole experience. In order to fully enjoy the wine, wine glasses should be used, while small sip could deliver optimal feeling. Thái Thuận Grape Brandy is bottled in various volumes of 1 litre, 750 ml, and 300 ml with luxurious labels.

20

TÁO SẤY THÁI THUẬN

Thái Thuận Dried Jujube

Táo sấy dẻo Thái Thuận giàu dinh dưỡng, thơm nhẹ nhàng, thích hợp dùng trực tiếp hoặc chế biến thành các món ăn như: sữa chua trái cây, chè, bánh bông lan... tốt cho sức khỏe người tiêu dùng.

Thái Thuận Dried Jujube contains multiple nutrients with mild aroma making it a healthy snack and suitable for either direct consumption or adding to other delicacies such as fruit yogurt, sweet dessert and cake.

Táo sấy dẻo Thái Thuận gồm hai loại: táo sấy tách hạt và nguyên hạt, được đóng thành từng hộp 250 gram, hạn sử dụng trong nhiều tháng. Người tiêu dùng dễ dàng thưởng thức loại quả khô này ở bất cứ đâu và bất kỳ thời gian nào.

Thái Thuận Dried Jujube has two varieties: seedless or with-seed packed in 250-gram boxes with long shelf-life. Hence, consumers could enjoy this delicacy anytime anywhere.



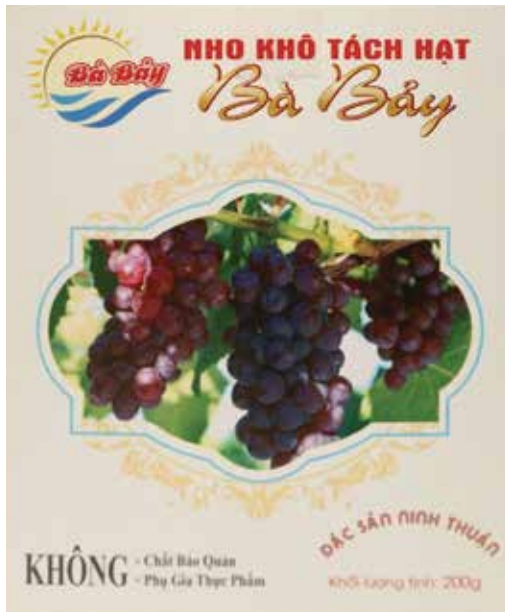
21

NHO SẤY BÀ BẦY

Lady Bầy Dried Grape

Nối tiếp tình yêu thương và ước mơ của những người mẹ tần tảo sớm hôm nuôi con ăn học thành người, Nho sấy Bà Bầy đã ra đời mang lại cho xã hội một sản phẩm đáng tin cậy và hơn hết giúp cho người phụ nữ có thêm niềm tin vào những đứa con mình trong tương lai. Nho nguyên liệu sẽ được cắt rời loại bỏ những trái hư, rửa sạch, sau đó luộc sơ, cho ra vùi phơi trong hai nắng. Cuối cùng, tạo nên thành phẩm ngay sau khi đưa vào máy sấy khô công nghiệp. Áp dụng phương pháp bán thủ công vào trong sản xuất, sản phẩm vừa giữ được hương vị thơm ngon truyền thống, vừa đảm bảo các tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm nên được người tiêu dùng ưa chuộng.

To continue the love and expectation of untiring mothers working hard to raise their children, Lady Bầy Dried Grape was introduced to provide a trustworthy product, and even more, help mothers gain confidence in their children in the future. Material grapes are selected, washed, half-boiled, and dried under the sun for two days before properly dried in dryers for finished products. The semi-crafted processing method helps both preserve the traditional taste and meet the food safety standards making the product a popular choice for consumers.



Nho sấy Bà Bầy như sợi dây hồng nối kết tình mẫu tử thiêng liêng.

Lady Bầy Dried Grape, the sacred string of motherhood.

22

CHUỐI SẤY BA MỌI

Ba Mọi Dried Banana



Cùng với các loại trái cây sấy khô khác, Chuối sấy là món ăn vặt giàu dinh dưỡng, dễ ăn và gần gũi với bao gia đình Việt. Chuối sấy của Công ty TNHH SX TM DV Ba Mọi ra đời từ nguồn chuối nguyên liệu 100% tại địa phương. Sản phẩm có độ ẩm < 25%, hàm lượng đường tổng số > 45% nên an toàn cho sức khỏe. Chuối sấy Ba Mọi chứa đựng tình thương của ông bà gửi đến bao cháu con xa xứ và góp phần vào quá trình đưa sản vật quê nhà Ninh Thuận đến gần hơn với người tiêu dùng.

Dried banana is a familiar nutritious and delicious snack to many Vietnamese family. Dried banana produced by Ba Mọi Production and Trading Company Ltd., is sourced completely from locally grown materials. With moisture < 25% and overall glucose > 45%, the product is safe for consumption. Ba Mọi Dried Banana is the vessel of motherhood love delivered to faraway sons bringing Ninh Thuận's local delicacies one step closer to consumers.



23

MỨT RONG SỤN CÔ NĂM

Lady 5 Sea Moss Conserve

Mứt rong sụn cô 5 được làm từ rong sụn mọc ở bãi nông, vùng triều cạn, vùng nước sâu ven các đầm phá và đảo nên có hương vị tự nhiên, thanh mát, hỗ trợ sức khỏe, tăng sức đề kháng, chống lão hoá, phù hợp với mọi lứa tuổi. Sản phẩm được sản xuất bán thủ công, phơi sấy trong nhà kín, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và được người tiêu dùng ưa chuộng.

Lady 5 Sea Moss Conserve is made from sea moss growing on shallow water, low tide area or deep water surrounding coastal lagoons and islets hence produces natural taste of the sea, health-promoting characteristics such as antiaging and suitable for consumers of all ages. The product is semi-crafted, air-dried in closed premises to ensure food safety standards thus becomes a delicacy of choice by many.



Rong sụn là một loại thuỷ sinh gắn liền với bà con vùng biển nói riêng và tỉnh Ninh Thuận nói chung vì có giá trị kinh tế cao. Đồng thời, sinh trưởng trên vùng biển có nồng độ muối trong nước biển cao nhất nước và hoang sơ ít người khai thác nên rong sụn Ninh Thuận có hàm lượng dinh dưỡng cao, giàu khoáng chất tốt cho sức khỏe người tiêu dùng.

Sea moss is a marine plant well-familiar with coastal residents in general and those in Ninh Thuận in specific due to its high economic values. Moreover, Ninh Thuận sea area, which has the highest saline level in the country and remain unexploited, is an ideal environment for highly nutritious and mineral-rich sea moss with health-promoting features.



Rong sụn biển giàu chất dinh dưỡng. Ngoài thành phần đậm rất cao rong sụn biển còn chứa rất nhiều khoáng chất, các yếu tố vi lượng và vitamin, trong đó nổi bật là iốt (yếu tố vi lượng tối cần thiết cho tuyến giáp), canxi với hàm lượng cao hơn trong sữa, vitamin A cao gấp 10 lần trong bơ, vitamin B2 gấp 7 lần trong trứng, vitamin C, E cao gấp nhiều lần trong rau quả.

Sea moss is a good source of nutrition. Besides being very high in protein content, it also has multiple minerals, micronutrients and vitamins including iodine (for a healthy thyroid), calcium (higher than milk), vitamin A (10 times higher than butter), vitamin B2 (7 times higher than eggs), vitamins C and E (higher than vegetables).



Rong sụn là một thực phẩm dưỡng sinh tốt, thường được dùng phối hợp trong thực đơn của người bệnh béo phì, người đái tháo đường do thành phần alga alkane mannitol cho một lượng calo rất thấp; làm thực phẩm cho người bị tăng huyết áp nhờ khả năng chống vón tiểu cầu; cung cấp iốt cho người suy tuyến giáp; cung cấp canxi cho trẻ còi xương.

Sea moss is a good food for life support, usually combined with other supplements in obese and diabetes diets thanks to its alga alkane mannitol producing low calories; used as a blood pressure regulator due to its platelet agglutination inhibiting property; supplying iodine for patients of hypothyroidism and calcium for ricket children.

Mứt rong sụn cô 5 là món quà ý nghĩa chúng ta có thể dành tặng nhau nếu có dịp ghé ngang Ninh Thuận – vùng đất đầy nắng và gió, thăm đùm đờm tình người miền biển.

Lady 5 Sea Moss Conserve is a meaningful gift for our beloved ones from Ninh Thuận, the land of sun and wind, and the spirit of coastal residents.

24

NƯỚC MẮM CANA

Cana Fish Sauce



Cà Ná quả thật là vùng đất cháy da cháy thịt, nhưng đối với người dân nơi đây, nắng lại là một “đặc sản” trời ban. Với số ngày nắng dài nhất đất nước, người dân Cà Ná đã làm ra được loại muối tinh khiết có nồng độ Iod và NaCl cao nhất Đông Nam Á.

Cà Ná is the sun-burning land, yet to local people, it is a gift from heaven. Thanks to its highest sunny day number in the country, Cà Ná residents produce the kind of pure salt which contains that highest amount of iodine and sodium chloride in Southeast Asia.

Là vùng nước trời độc đáo nhất Việt Nam, ngư dân Cà Ná có thể đánh bắt gần bờ được những đàn cá cơm thơm ngon với chất lượng đậm cao và dưỡng chất dồi dào. Cá đánh xong phải đưa về muối trong ngày, tuân thủ nguyên tắc “cá tuyệt đối sạch và tươi”, không vì tham nhiều mà làm chất cá giảm độ thơm ngon. Sự khắc nghiệt mà ưu ái của tạo hóa đã hun đúc ra tinh hoa người làm nghề nước mắm chân chất cùng một loại nước mắm hảo hạng thơm ngon.

Due to unique upwelling sea area, Cà Ná fishermen could catch in nearby water anchovies of high quality protein and nutrients. The fish is preserved in salt in the same day of catching to ensure freshness following the principle of “total freshness”, no compromise in quality is allowed. The harsh yet benevolent environment strengthens the essence of fish sauce making tradition which produces excellent product.

Từ nguyên liệu cá cơm thượng hạng và muối biển I-ốt cao của vùng biển Cà Ná, cùng nắng nóng và gió nơi đây hòa quyện vào từng chượp cá. Phương pháp ủ chượp truyền thống, kết hợp công nghệ bóc tách đạm, thanh trùng, mỗi giọt nước mắm truyền thống Cana tạo nên hương vị đặc trưng đánh thức vị trăm năm trong mỗi bữa cơm gia đình Việt.

Top quality anchovies and high iodine salt of Cà Ná combine with heat of the sun and wind of the sea concentrated in each batch of fish and each drop of fish sauce resulting in a distinctive taste which could enlighten the traditional taste in Vietnamese family meals.

Mỗi giọt nước mắm truyền thống Cana như chất lọc từ tinh hoa của biển cả vào từng mâm cơm Việt. Hương thơm nhẹ nồng nàn vấn vương, dư vị ngọt hậu lưu luyến trên đầu lưỡi, sắc nước màu cánh gián trong trẻo ... tất cả hòa quyện vào từng giác quan, đánh thức hương vị xưa cũ và thắm đượm một hồn nghề nước mắm Việt mộc mạc mà đẳng cấp suốt trăm năm.

Each drop of Cana Fish Sauce is the essence of the sea brought to Vietnamese family meals. Its aromatic scent, delightful after taste, and perfectly clear brownish colour all come together in enlightening the traditional taste of Vietnamese fish sauce craftsmanship, simple yet dedicatedly high ranking.



25

NƯỚC MẮM TƯ PHỤNG

Tư Phụng Fish Sauce



Nước mắm cá cơm truyền thống Tư Phụng (làng biển Mỹ Tân, Thanh Hải, Ninh Hải, Ninh Thuận) được sản xuất từ nguồn nguyên liệu tự nhiên (cá cơm và muối) ở vùng biển Ninh Thuận theo phương pháp truyền thống, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và giữ nguyên vẹn hương vị đậm đà của nước mắm cá cơm thuần túy. Sản phẩm thích hợp dùng trực tiếp hay làm gia vị tẩm ướp, nêm nếm tạo nên những món ăn đậm vị.

Tư Phụng Traditional Anchovy Fish Sauce (Mỹ Tân sea village, Thanh Hải, Ninh Hải, Ninh Thuận) is made of natural materials (anchovies and sal) from Ninh Thuận sea area by traditional methods to ensure food safety and preserve the traditional intense taste. The product could be used directly or for seasoning to enhance the taste of Vietnamese dishes.

Nước mắm cá cơm Tư Phụng kết hợp giữa sản vật từ biển khơi và công sức, tấm chân tình của ngư dân – cần cù, chăm chỉ đưa vào đất liền những mẻ cá cơm tươi ngon; bàn tay thoăn thoắt, điêu luyện của diêm dân – miệt mài trên cánh đồng muối tạo nên hạt muối giàu khoáng chất; cái tâm làm nghề của người làm nước mắm, hy vọng đưa ra thị trường những sản phẩm vừa chất lượng, vừa giữ được vị thơm ngon đặc trưng của nước mắm “thứ thiệt”. Thường thức nước mắm cá cơm Tư Phụng, quý khách hàng cảm nhận được hương vị mặn mòi của miền quê xứ biển và âm thanh vang vọng từ biển khơi đưa vào.

Tư Phụng Fish Sauce is the combination of offerings from the sea with the heart of fishermen spending days and nights on the sea, the skilfulness of salt makers harvesting the mineral-rich salt, and the dedication of fish sauce makers in bringing the best natural fish sauce to the market. A taste of Tư Phụng Fish Sauce could bring you a step closer to hear and feel the sound of the sea.

Nhằm duy trì và nâng cao uy tín, bên cạnh việc nâng cấp nhà xưởng, khu vực sản xuất, thùng chứa..., Cơ sở Tư Phụng hướng đến việc cho khách hàng trải nghiệm quy trình sản xuất nước mắm cá cơm theo phương pháp truyền thống khi có dịp đến với Ninh Thuận – mảnh đất của những bãi biển nối tiếp đến vô tận.

In order to maintain and improve the brand image, other than upgrading manufacturing facilities, Tư Phụng Production also offer customers a chance to experience the traditional dish sauce making process in Ninh Thuận, the land of endless beaches.



26

NƯỚC MẮM QUANG MINH

Quang Minh Fish Sauce



Mỗi giọt nước mắm cá cơm Quang Minh là kết tinh của vùng biển trù phú Ninh Thuận nhưng cũng lắm khắc nghiệt - người dân phải một nắng hai sương với nghề đi biển, làm muối, làm nước mắm. Nếu có dịp thưởng thức hương vị khó quên của Nước mắm truyền thống Quang Minh Cà Ná, thực khách sẽ hiểu hơn vì sao làng nghề làm nước mắm đã tồn tại và không ngừng phát triển trong suốt hàng trăm năm qua. Cũng như “canh rau muống”, “cà dầm tương” trong câu ca dao mộc mạc, bình dị:

Every drop of Quang Minh anchovy fish sauce is the essence of Ninh Thuận resourcefully rich yet environmentally harsh sea area where local people have to work day and night in seafaring, salt making, and fish sauce making. A sip of Quang Minh Traditional Fish Sauce will make the strictest customers understand why the fish sauce craft village here has existed and prospered over the last hundred years.

“Anh đi anh nhớ quê nhà
Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương”.
(Trần Tuấn Khải)

Gợi nhớ hương vị của các món ăn vùng Đồng bằng Bắc Bộ thì “nước mắm” nhắc bao người con vùng Duyên hải Nam Trung Bộ nhớ về hương vị mặn mặn, đậm đà khó quên của quê nhà.

The distinctive taste of fish sauce is a strong reminder for people from Southern Central Vietnam about their homeland.

27

KHU DU LỊCH VƯỜN QUỐC GIA NÚI CHÚA

Suối Đá Jungle Honey



Việt Nam là quốc gia có hệ thống đồi núi, rừng và biển trải dài từ Bắc vào Nam tạo nên hệ sinh thái đa dạng, phong phú. Cũng từ đây, nhiều Vườn quốc gia (VQG) được thành lập nhằm bảo vệ tình trạng nguyên vẹn sinh thái (theo IUCN).

The extensive mountainous terrains along with tropical forest and sea areas benefit Vietnam with diverse ecosystem. And National Parks (NP) are established across the country to preserve ecological wholeness.

Được thành lập vào năm 2003, VQGNúi Chúa, tỉnh Ninh Thuận nằm cách Thành phố Phan Rang – Tháp Chàm 32km về hướng Đông Bắc, trực thuộc Ủy ban nhân dân tỉnh Ninh Thuận, có chức năng bảo tồn tài nguyên rừng và biển, các giá trị văn hóa, lịch sử, cảnh quan; duy trì khả năng phòng hộ của rừng; tổ chức các hoạt động nghiên cứu khoa học, dịch vụ môi trường sinh thái; giáo dục môi trường sinh thái. VQG Núi Chúa được các nhà khoa học, các cơ quan, tổ chức khoa học trong và ngoài nước đánh giá là Vườn có tiềm năng đa dạng sinh học cao, có nhiều loài động, thực vật quý hiếm, đặc hữu.

Established in 2003, Chua Mountain NP is 32 km from Phan Rang – Tháp Chàm City to the Northeast, and managed by Ninh Thuận Province People's Committee. Its main functions include preserving sea and forest resources namely cultural, history values and landscapes; maintaining forest protective features; facilitating scientific studies and ecological services and education. Chua Mountain NP is highly regarded by domestic and foreign scientists and organizations for its biodiversity featured by endangered and endemic species.

VQG Núi Chúa còn là nơi chứa đựng nhiều giá trị hiếm nơi nào có được: vườn có hệ sinh thái rừng khô hạn độc đáo duy nhất ở Việt Nam, nơi duy nhất trên đất liền Việt Nam có quần thể rùa biển lên để trứng hàng năm, nơi có diện tích rạn san hô ven bờ lớn nhất Việt Nam...

Chúa Mountain NP is also unique in Vietnam for its arid forests, sea turtle nesting sites, and largest coastal coral reef in Vietnam.



Bên cạnh bảo tồn các giá trị tự nhiên, VQG Núi Chúa còn là một điểm đến du lịch khám phá và trải nghiệm cho những ai yêu thích thiên nhiên hoang sơ, hùng vĩ. Hàng năm, hàng ngàn lượt khách du lịch trong và ngoài nước đến Núi Chúa tham quan các điểm nổi tiếng như: vịnh Vĩnh Hy, suối Lò Ô, Thác 5 tầng, đỉnh Núi Chúa, Bãi Thịt, Công viên đá, Hang Rái... Vì vậy, việc khai thác tiềm năng, phát triển mô hình du lịch sinh thái góp phần bảo tồn tài nguyên đa dạng sinh học, phát triển kinh tế xã hội là một trong những nhiệm vụ quan trọng của VQG Núi Chúa.

Besides preserving natural values, Chúa Mountain NP is also a discovery tourist site offering adventurous experiences for those in love with the raw and magnificent beauty of nature. Chúa Mountain NP receives thousands of travellers annually who come to visit popular tourist attractions including Vĩnh Hy Bay, Lò Ô Creek, "5 level" Water Fall, Chúa Mountain Summit, Thịt Beach, Rock Park and Rái Cave etc. Hence utilizing its potentials for eco-tourism activities contributing to biodiversity preservation and socio-economic development is one of Chúa Mountain NP's main mission.

Đến với VQG Núi Chúa, quý du khách có cơ hội đắm mình vào không gian huyền thoại – nơi núi rừng bao phủ, chim muông ríu rít kêu, suối róc rách reo, biển xanh vờn vợn sóng. Tất cả tạo nên một bức tranh tuyệt diệu của mẹ thiên nhiên.

In Chúa Mountain NP visitors have the chance to indulge in a mystic space of deep forest featuring the sounds of bird chirping, creeks babbling, and sea waving. All contribute to the beautiful picture of mother nature.

DANH SÁCH DOANH NGHIỆP/HỢP TÁC XÃ/ CƠ SỞ CÓ SẢN PHẨM OCOP TỈNH NINH THUẬN

1

Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp Tổng hợp Thái An

Địa chỉ: Thôn Thái An, xã Vĩnh Hải, huyện Ninh Hải
Điện thoại: 0918 427 926

2

Công ty TNHH Sản xuất Thương mại Dịch vụ Ba Mọi

Địa chỉ: Thôn Hiệp Hòa, Xã Phước Thuận, Huyện Ninh Phước
Điện thoại: 0259 396 8048

3

Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp thu mua nông sản Thanh Hải

Địa chỉ: Thôn Mỹ Phong, Xã Thanh Hải, Huyện Ninh Hải
Điện thoại: 0374 644 266

4

Công ty Cổ phần Năng và Gió

Địa chỉ: Phú Thuận, Xã Mỹ Sơn, Huyện Ninh Sơn
Điện thoại: 0961 147 753

5

Hợp tác xã Kinh doanh Dịch vụ Tổng hợp Xuân Hải

Địa chỉ: Thôn Thành Sơn, xã Xuân Hải, huyện Ninh Hải
Điện thoại: 0937 410 774

6

Hợp tác xã sản xuất và thương mại nông nghiệp An Xuân

Địa chỉ: AN Xuân 3, Xã Xuân Hải, Huyện Ninh Hải
Điện thoại: 0918 812 757

7

Công ty Cổ phần Thực phẩm Cánh Đồng Việt

Địa chỉ: Quốc lộ 1A, KCN Thành Hải, Xã Thành Hải, TP. Phan Rang - Tháp Chàm
Điện thoại: 0259 3828091

8

Hợp tác xã Sản xuất Kinh doanh Nông sản Chất lượng an toàn thực phẩm (HTX Phước Bình)

Địa chỉ: Thôn Hành Rạc 1, Xã Phước Bình, Huyện Bác Ái
Điện thoại: 0978 643 243

9

HTX Sản xuất Dịch vụ Nông nghiệp Suối Đá

Địa chỉ: Suối Đá, Xã Lợi Hải, Huyện Thuận Bắc
Điện thoại: 0918 663 282

10

Công ty TNHH Linh Đan Ninh Thuận

Địa chỉ: Số 85 đường Trần Phú, Phường Phủ Hà, TP. Phan Rang - Tháp Chàm
Điện thoại: 0901 235 189/0986 407 088

11

Cơ sở Kinh doanh Dê cừu Triệu Tín

Địa chỉ: Quốc lộ 1A, Thôn Phước Khánh, xã Phước Thuận, huyện Ninh Phước
Điện thoại: 0915 241 587

12

Hợp tác xã Nho Evergreen Ninh Thuận

Địa chỉ: 41/68, Nguyễn Trác, Khu phố 10, P. Văn Hải, TP. Phan Rang - Tháp Chàm
Điện thoại: 0902 671 738

13

Công ty TNHH Sản Xuất & Thương Mại Nông Sản Thái Thuận

Địa chỉ: Thôn Lương Cang 2, Xã Nhơn Sơn, Huyện Ninh Sơn
Điện thoại: 0913 646 097

14

Cơ Sở Sản Xuất, Kinh Doanh Sản Phẩm Nông Sản Và Thủy Sản Thùy Trang

Địa chỉ: 15/47 khu phố 9, Đông Hải, TP. Phan Rang - Tháp Chàm
Điện thoại: 0937 675 880

15

Cơ sở thu mua, chế biến nông hải sản Lê Nhân

Địa chỉ: 61/3, đường Huỳnh Tấn Phát, P. Đài Sơn, TP. Phan Rang - Tháp Chàm
Điện thoại: 0908 823 079

16

Công ty TNHH nước mắm Cana

Địa chỉ: QL1A, Xã Phước Minh, Huyện Thuận Nam
Điện thoại: 0259 2200 666

17

Cơ sở sản xuất nước mắm cá cơm truyền thống Tư Phụng

Địa chỉ: Thôn Mỹ Tân 2, xã Thanh Hải, huyện Ninh Hải
Điện thoại: 0974 818 256

18

Cơ sở sản xuất Nước Mắm Quang Minh

Địa chỉ: Quốc Lộ 1A, Xã Cà Ná, Huyện Thuận Nam
Điện thoại: 039 696 3839

19

Trung tâm Giáo dục Môi trường và Dịch vụ Môi trường, Vườn Quốc gia Núi Chúa

Địa chỉ: Thôn Thái An, xã Vĩnh Hải, huyện Ninh Hải
Điện thoại: 0259 3870278

LỜI KẾT

Concluding note

Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) là chương trình ý nghĩa giúp cho các chủ thể tham gia nói chung và bà con đồng bào dân tộc thiểu số nói riêng ngày càng chuẩn hoá sản phẩm, thúc đẩy ngày càng nhiều sản phẩm chất lượng, kết nối đầu ra cho sản phẩm, xúc tiến thương mại trong và ngoài tỉnh và nâng cao thu nhập cho người dân trong tỉnh.

One Commune One Product (OCOP) is a meaningful national program for participating identities in general and for ethnic minority people in particular in standardizing product quality, promoting commercial activities both in and out of the province, increasing the number of quality products and connecting stakeholders for output to raise provincial per capita income.

Trong những năm tiếp theo, tỉnh Ninh Thuận quyết tâm đẩy mạnh chương trình với mục tiêu có thêm nhiều sản phẩm đạt chuẩn OCOP cấp tỉnh và cấp quốc gia. Khi đến Ninh Thuận, người tiêu dùng và du khách không những đến với biển xanh, cát trắng, nắng vàng... mà còn có cơ hội thưởng thức về những sản phẩm OCOP đặc trưng – thức quà quý giá của tỉnh Duyên hải Nam Trung Bộ này.

In the years to come, Ninh Thuận Province will commit to the program with the objective of increasing the number of provincial and national OCOP product portfolio. Then Ninh Thuận will not only be known as the land of sun, wind, and sea but also famed for its OCOP products, precious gifts from the coastal Southern Central Vietnam.

OCOP
ONE COMMUNE ONE PRODUCT OF VIET NAM



