

LỜI GIỚI THIỆU

Nghệ An là tỉnh thuộc khu vực Bắc Trung Bộ, có nhiều tiềm năng, lợi thế. Phía Bắc giáp tỉnh Thanh Hóa, phía Nam giáp tỉnh Hà Tĩnh, phía Tây giáp nước Cộng hòa Dân chủ Nhân dân Lào, với 419km đường biên giới trên bộ. Vị trí địa lý chiến lược, thuận lợi; diện tích tự nhiên 16.490km² (lớn nhất cả nước); đứng thứ 4 về quy mô dân số, với trên 3,3 triệu người. Hệ thống hạ tầng giao thông đồng bộ bao gồm sân bay quốc tế, cảng biển nước sâu, đường sắt, mạng lưới đường bộ và đường thủy, tạo thuận tiện trong việc giao lưu kinh tế, xã hội Bắc - Nam, là điều kiện thuận lợi để tỉnh Nghệ An xây dựng và phát triển kinh tế biển, kinh tế đối ngoại và mở rộng giao thương.


Danh nhân văn hóa Phan Huy Chú đã từng viết: “Nghệ An núi cao, sông sâu, phong tục trọng hậu, cảnh tượng tươi sáng, gọi là đất có danh tiếng hơn cả Nam Châu. Người thì thuần hòa mà chăm học, sản vật thì nhiều thức quý của lạ...”. Quả đúng như vậy, bởi Nghệ An là tỉnh có cả miền núi, trung du, đồng bằng ven biển, có nhiều sông suối lớn nhỏ, lớn nhất là sông Lam, dài 532km nên nơi đây có tiềm năng lớn về phát triển lâm - nông nghiệp. Mặc dù thời tiết có phần khắc nghiệt, khi nóng, khi bão lụt nhưng khí hậu ở đây lại thích hợp với nhiều loại cây trồng và vật nuôi. Có thể nói, từ miền xuôi cho đến trung du, rồi ngược lên đến cả những làng bản, rẻo cao xa xôi, đâu đâu ta cũng thấy những sản phẩm quý giá và đặc trưng, không thể nào lẫn lộn. Ở miền biển có cá thu, tôm nõn, nước mắm; trung du có nhút, có tương, bột sắn dây, cam Vinh, bưởi hồng, gà đồi. Bên cạnh đó, nguồn nhân lực của tỉnh lại tương đối dồi dào, có truyền thống cần cù, hiếu học, trình độ sản xuất ngày càng cao.

Chương trình “Mỗi xã một sản phẩm” là cơ hội hữu ích để phát huy tiềm năng, phát triển các sản phẩm đặc trưng của mỗi vùng, miền, địa phương thuộc tỉnh Nghệ An.

“**Cẩm nang sản phẩm OCOP tỉnh Nghệ An**” với nhiều thông tin hữu ích, hình ảnh sinh động, bắt mắt về sản phẩm, dây chuyền sản xuất của các doanh nghiệp, hợp tác xã... giới thiệu, quảng bá tới các nhà phân phối, đại lý, hệ thống siêu thị, người tiêu dùng các sản phẩm đạt Chứng nhận OCOP do UBND tỉnh Nghệ An cấp như trà thảo dược Pù Mát, tinh bột nghệ Hoàng Mai, sản phẩm Sen Quê Bác, hải sản Biển Quỳnh, nấm Linh chi ATC, tảo xoắn Spirulina, gạo Vĩnh Hòa...

“**Cẩm nang sản phẩm OCOP tỉnh Nghệ An**” được phát hành rộng rãi là cầu nối thông tin xúc tiến thương mại giúp các nhà phân phối, người tiêu dùng tiếp cận gần hơn với các sản phẩm OCOP đa dạng, chất lượng của tỉnh Nghệ An, từ đó hiểu thêm hơn về vùng đất và sản vật nơi đây.



The image features three small, round glass vials filled with a clear, yellowish liquid, arranged in a diagonal line on a piece of rough, dark brown wood. In the background, there is a larger piece of wood with some dried yellow flowers. To the right, a small woven basket contains more dried yellow flowers. The entire scene is set against a dark wooden background. A green, wavy-edged graphic element is overlaid on the right side, containing the text.

THỰC PHẨM
BẢO VỆ
SỨC
KHỎE



GIẢO CỔ LAM

Công ty Cổ phần Dược liệu Pù Mát là Công ty thuộc lĩnh vực khoa học - công nghệ, chuyên nghiên cứu, ứng dụng các tiến bộ khoa học - công nghệ tiên tiến trong lĩnh vực trồng và chế biến dược liệu.

Sản phẩm của Công ty đã có mặt trên cả nước, được người tiêu dùng đón nhận và phản hồi tích cực. Trong những năm qua, Công ty đã được công nhận và trao tặng: Sản phẩm nông nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp khu vực, sản phẩm OCOP 4 sao, giải Nhất Giải thưởng sáng tạo khoa học - công nghệ.

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY CỔ PHẦN DƯỢC LIỆU PÙ MÁT

Địa chỉ: Nhà bà Hồ Thị Ái, khối 1, thị trấn Con Cuông, huyện Con Cuông, Nghệ An

Điện thoại: 02383. 731.205 - 0915.665.205 - 0971.665.205

Email: thanhan0377@gmail.com

Website: duoclieupumat.com

TRÀ TÚI LỘC CÀ GAI LEO

Thành phần: 100% cà gai leo

Tác dụng:

- Hạ men gan, hỗ trợ người bệnh trong quá trình điều trị bệnh viêm gan B, C, kìm hãm sự phát triển của virus viêm gan B, C
- Giúp giảm các triệu chứng của bệnh gan như nóng gan gây mụn nhọt, mẩn ngứa, mề đay, đau tức hạ sườn phải...
- Giúp kìm hãm và làm âm tính virus viêm gan, ngăn chặn, ức chế quá trình xơ gan

Sản phẩm Trà túi lọc Cà gai leo được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2019. Sản lượng 15.000 hộp/năm.



TRÀ TÚI LỘC DÂY THÌA CANH

Thành phần: 100% dây thìa canh

Tác dụng:

- Ức chế hấp thu đường glucose ở ruột
- Làm tăng hoạt tính của men hấp thu và sử dụng đường
- Giảm lipid máu, giảm cholesterol và triglyceride
- Ổn định đường huyết, ngăn ngừa biến chứng tiểu đường

Sản phẩm Trà túi lọc Dây thìa canh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2019. Sản lượng 15.000 hộp/năm.



TRÀ TÚI LỘC GIẢO CỔ LAM

Thành phần: 100% giảo cổ lam

Tác dụng:

- Giảo cổ lam giúp làm giảm cholesterol trong máu, ngăn ngừa xơ vữa động mạch
- Giảo cổ lam giúp ổn định đường huyết, tăng bài tiết insulin và tăng sự nhạy cảm của tế bào với insulin
- Giảo cổ lam giúp giảm béo, giảm căng thẳng, giảm nám sạm da
- Tác dụng chống oxy hóa, tăng cường miễn dịch và kháng u

Sản phẩm Trà túi lọc Giảo cổ lam được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2019. Sản lượng 15.000 hộp/năm.





TẢO XOẮN SPIRULINA, ĐẬU TƯƠNG LÊN MEN NATTOKINAZA, RƯỢU ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO

Công ty Cổ phần Khoa học Công nghệ tảo VN là một trong những đơn vị đi đầu trong việc nghiên cứu, nuôi trồng và phát triển tảo xoắn Spirulina một cách bài bản và khoa học ở Việt Nam. Các sản phẩm doanh nghiệp tạo ra chứa những đặc tính ưu việt và giá trị dinh dưỡng rất cao. Hệ thống quản lý chất lượng mà Công ty đang áp dụng là Hệ thống quản lý Tiêu chuẩn Chất lượng tiêu chuẩn TCVN ISO 9001: 2015. Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) TCVN 5603: 2008.

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY CỔ PHẦN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ TẢO VN

Địa chỉ: xóm 6, xã Quỳnh Lương, huyện Quỳnh Lưu, Nghệ An

Số điện thoại: 02383.660.678; Hotline: 0989.432.367

Email: taoxoannghean@gmail.com

Website: vastcom.vn

TẢO XOẮN SPIRULINA

Nguyên chất 100%

Thực phẩm bảo vệ sức khỏe tảo xoắn Spirulina dạng viên nang, tảo xoắn Spirulina dạng bột và dạng tươi là thực phẩm chức năng có công dụng bổ dưỡng nâng cao sức khỏe cho con người và hỗ trợ điều trị các loại bệnh như bệnh xương khớp, viêm loét dạ dày, đại tràng, bệnh táo bón, người bị bệnh tiểu đường, mỡ máu cao, hỗ trợ điều trị bệnh ung thư, phục hồi chức năng gan thận, làm ổn định hệ tuần hoàn, làm đẹp làn da... Sản phẩm Tảo xoắn Spirulina được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2019.



ĐẬU TƯƠNG LÊN MEN NATTOKINAZA

Nguyên chất 100%

Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Đậu tương lên men Nattokinaza dạng viên nang, Nattokinaza dạng bột là thực phẩm bổ dưỡng sản xuất theo công nghệ Nhật Bản. Từ hạt đậu tương thuần chủng được hấp chín, sau đó ủ với men bacillus subtilis lên men tạo ra sản phẩm là Natto có hàm lượng enzym rất cao, có khả năng đánh tan cục máu đông mạnh gấp 4 lần enzym nội sinh trong cơ thể, nhờ đó sản phẩm hỗ trợ điều trị hiệu quả bệnh tai biến mạch máu não, điều hòa huyết áp, chống mất ngủ.

Sản phẩm Đậu tương lên men Nattokinaza được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2019.



RƯỢU ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO

Nguyên chất 100%

Rượu Đông Trùng hạ thảo là thực phẩm bảo vệ sức khỏe, giúp bồi bổ thể chất, tăng cường sức đề kháng cho cơ thể. Tăng cường sinh lý cho nam giới, bổ thận, tráng dương, ích khí sinh tinh, trị một số bệnh như xuất tinh sớm, liệt dương... Điều hòa huyết áp, cải thiện tuần hoàn máu. Giúp giảm cholesterol, có tác dụng làm tăng nội tiết tố, kháng viêm và tiêu viêm.

Sản phẩm Rượu Đông Trùng hạ thảo Nattokinaza được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2019.





TRÀ GẠO THẢO DƯỢC VĨNH HÒA

Công ty TNHH Khoa học Công nghệ Vĩnh Hòa là công ty thuộc lĩnh vực khoa học - công nghệ, chuyên nghiên cứu, ứng dụng các tiến bộ khoa học - công nghệ tiên tiến trong lĩnh vực trồng và chế biến các sản phẩm từ lúa gạo. Sản phẩm Trà gạo thảo dược Vĩnh Hòa có thành phần chính là lúa gạo thảo dược Vĩnh Hòa, là sản phẩm được kết hợp giữa nguyên liệu từ thân cây lúa Thảo dược và hạt gạo thảo dược Vĩnh Hòa; sản phẩm mang đến người uống cảm giác thư thái, nhanh chóng xua tan mệt mỏi, tinh thần sảng khoái, nhẹ nhàng, vì thế nó phù hợp cho mọi lứa tuổi, mọi tầng lớp xã hội. Thành phần của Trà gạo thảo dược Vĩnh Hòa giàu các vi chất như Omega (3,6,9...) sắt, canxi, và các Vitamin A, B...

Trà gạo Thảo dược Vĩnh Hòa đạt sản lượng 120.000 sản phẩm/năm.

Sản phẩm Trà gạo thảo dược Vĩnh Hòa được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY TNHH KHOA HỌC CÔNG NGHỆ VĨNH HÒA

Địa chỉ: Km11, quốc lộ 7A, xã Vĩnh Thành, huyện Yên Thành, Nghệ An

Điện thoại: 02386.533.986 - 0977.614.148 - 0989.734.869

Email: congtyluagaothaoduocvinhhova@gmail.com

Website: gaothaoduocvinhhova.com

CÁC SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ SEN QUÊ BÁC

Hợp tác xã Nông nghiệp Sen Quê Bác được thành lập năm 2019, nhằm mục đích nghiên cứu nhân các giống cây nông nghiệp, đặc biệt là các loại giống sen có năng suất cao và chất lượng tốt, phù hợp với điều kiện sản xuất trên vùng đất xã Kim Liên, huyện Nam Đàn, với mục tiêu: xây dựng vùng trồng sen có quy mô lớn, đủ các loại hoa sen, tạo nguyên liệu để chế biến ra các sản phẩm từ cây sen, như trà lá sen, trà ướp bông sen, trà tim sen, hạt sen khô, củ sen sấy khô... nhằm thu hút và phục vụ cho khách tham quan, du lịch tại vùng đất Kim Liên, Nam Đàn - quê hương Bác Hồ kính yêu.

Thông tin liên hệ:

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP SEN QUÊ BÁC

Địa chỉ: Xóm Mậu 2, xã Kim Liên, huyện Nam Đàn, Nghệ An

Điện thoại: 0949.478.986 - 0983.917.386

Email: senquebac@gmail.com

TRÀ LIÊN TU

Thành phần: 100% nhụy hoa sen tươi

Tác dụng:

- Sản phẩm có vị thanh mát, trung tính, giúp dưỡng tâm, an thần.
- Điều hòa sinh lý.
- Làm đẹp da.

Trà liên tu đạt sản lượng 2 tấn/năm.

Sản phẩm Trà liên tu được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.





TRÀ ƯỚP GẠO SEN

Thành phần: Trà Bạch Hạc cổ thụ, gạo hoa sen tươi.

Tác dụng: Thư giãn, kích thích tính sáng tạo.

Trà ướp gạo sen đạt 2,5 tấn/năm.

Sản phẩm Trà ướp gạo sen được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.



TRÀ LÁ SEN

Thành phần: 100% từ lá sen cốm

Tác dụng:

- An thần, giảm mỡ máu, chống béo phì, thon gọn vòng eo.

Trà lá sen đạt sản lượng 30 tấn/năm.

Sản phẩm Trà lá sen được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.



TRÀ TÂM SEN

Thành phần: 100% tâm sen của hạt sen tươi.

Tác dụng:

- Dưỡng tâm, an thần.

- Hỗ trợ điều trị chứng mất ngủ ở người già và người hoạt động trí óc căng thẳng.

Trà tâm sen đạt sản lượng 6 tấn/năm.

Sản phẩm Trà tâm sen được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

TRÀ BẠCH LIÊN NỮ VƯƠNG

Thành phần: Cánh hoa sen trắng, lá sen, đài sen, bao tử, tâm sen, bí đao, đậu đen xanh lòng.

Tác dụng:

- Dưỡng tâm, an thần.

- Làm đẹp da.

Sản phẩm Trà Bạch Liên Nữ Vương được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.



HẠT SEN SẤY

Thành phần: 100% hạt sen sấy khô.

Tác dụng:

- Bồi bổ sức khỏe.

Sản phẩm Hạt sen sấy được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.



TRÀ ƯỚP BÔNG SEN

Thành phần:

- Sen Bách Diệp tại hồ sen Kim Liên.

- Trà Bạch Hạc cổ thụ.

Tác dụng:

- Thư giãn, an thần.

- Kích thích khả năng sáng tạo.

Trà ướp bông sen đạt 30 vạn bông/năm.

Sản phẩm Trà ướp bông sen được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.





TINH BỘT NGHỆ HOÀNG MAI

Thương hiệu Tinh bột Nghệ Hoàng Mai được Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp Tổng hợp Đồng Tâm, xã Quỳnh Vinh, thị xã Hoàng Mai, tỉnh Nghệ An xây dựng, phát triển và đăng ký thương hiệu từ năm 2017. Cho đến nay, sản phẩm Tinh bột nghệ Hoàng Mai đã được thị trường trong và ngoài nước biết đến và lựa chọn, trở thành sản phẩm nông nghiệp nông thôn tiêu biểu của tỉnh Nghệ An, là hàng Việt Nam chất lượng cao. Sản phẩm được giới thiệu, bán trên hệ thống VC Corp Việt Nam và các sàn giao dịch thương mại điện tử uy tín trong nước.

Sản phẩm Tinh bột nghệ Hoàng Mai được sản xuất từ nghệ tươi nguyên chất. Sau khi trải qua quá trình chế biến cùng với việc sấy nóng theo quy trình khép kín sẽ thu được tinh bột nghệ nguyên chất đảm bảo được hàm lượng curcumin cao.

Cùng với những công dụng tuyệt vời như chăm sóc sắc đẹp, Tinh bột nghệ Hoàng Mai cũng được coi là loại thảo dược quý trong việc phòng và chống nhiều loại bệnh tật. Tinh bột Nghệ Hoàng Mai đạt sản lượng 15 tấn/năm.

Sản phẩm Tinh bột Nghệ Hoàng Mai được được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.

Thông tin liên hệ:

HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP TỔNG HỢP ĐỒNG TÂM

Địa chỉ: Thôn 9, xã Quỳnh Vinh, thị xã Hoàng Mai, Nghệ An
Điện thoại: 0963.900.298

NGŨ CỐC LỢI SỮA LONG LIÊN - SIÊU NGŨ CỐC LỢI SỮA LOLIFOOD

Công ty cổ phần Thực phẩm dinh dưỡng LoliFood được thành lập với sứ mệnh tạo ra những sản phẩm sạch và thơm ngon bổ dưỡng, giúp các bà nội trợ Việt tiết kiệm được thời gian nhưng vẫn có thể chuẩn bị cho gia đình những bữa ăn đầy đủ dưỡng chất nhất.

Thành phần của sản phẩm Ngũ cốc lợi sữa Long Liên (Siêu ngũ cốc lợi sữa LoliFood) gồm 14 loại hạt: hạnh nhân, óc chó, hạt chia, mắc ca, điều sữa, yến mạch, hạt sen, ý dĩ, gạo lứt, vừng đen, đậu đen xanh lòng hạt nhỏ, đậu xanh, đậu đỏ. Các loại đậu được thu gom từ bà con nông dân dưới sự kiểm soát và chọn lựa kỹ càng. Sau đó, rửa sạch, ngâm, ủ lên mầm, sấy khô rồi rang xay thành phẩm, có bổ sung thêm tinh bột nghệ nguyên chất.

Sản phẩm giúp kích sữa mẹ về nhiều, giàu dinh dưỡng, thơm và đặc hơn. Chống táo bón cho mẹ và bé. Bé bú no lâu, ngủ ngon giấc và tăng cân đều. Thanh nhiệt và làm mát sữa mẹ. Giúp bé phát triển toàn diện, thông minh và sức đề kháng cao. Sản phẩm bổ sung tinh bột nghệ vàng giúp đẩy sản dịch, khí huyết lưu thông, làm đẹp da cho mẹ sau sinh.

Ngũ cốc lợi sữa Long Liên (Siêu ngũ cốc lợi sữa LoliFood) đạt sản lượng 20.000 sản phẩm/năm. Sản phẩm được bán quanh năm không theo thời vụ.

Sản phẩm Ngũ cốc lợi sữa Long Liên (Siêu ngũ cốc lợi sữa LoliFood) được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG LOLIFOOD

Địa chỉ: Thị Tứ, xã Tân Thành, huyện Yên Thành, Nghệ An

Điện thoại: 0965.788.337 - 0989.064.221

Email: lolifoodvn@gmail.com

Facebook: Ngũ Cốc LoliFood





ĐẶC SẢN THẢO DƯỢC THIÊN NHIÊN - HỮU CƠ ORGANIC BOMETA

Công ty Cổ phần Tập đoàn BOMETA định hướng trở thành tập đoàn vững mạnh về các đặc sản thảo dược thiên nhiên - hữu cơ organic tốt cho sức khỏe người tiêu dùng, không chỉ tại Việt Nam mà còn vươn ra thế giới. BOMETA nghiên cứu, sản xuất và cung cấp các sản phẩm bảo vệ sức khỏe, chất lượng tốt, hoàn toàn từ thiên nhiên cho khách hàng yên tâm, hiệu quả và hài lòng khi sử dụng với mục đích hỗ trợ điều trị bệnh, chăm sóc sức khỏe, tăng sức đề kháng để ngày một khỏe mạnh hơn.

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN BOMETA
 Địa chỉ: 5A Nguyễn Sư Hồi, xã Hưng Đông, TP. Vinh, Nghệ An
 Điện thoại: 098.230.346
 Email: bometagroup@gmail.com
 Website: www.bometa.vn



MẬT ONG RỪNG THIÊN NHIÊN

Thành phần: Được tinh lọc và đóng gói từ 100% mật ong rừng thiên nhiên
Đối tượng sử dụng: Dùng cho người già yếu muốn nâng cao tuổi thọ, trẻ em kém ăn, người làm việc trí óc nhiều; người có thể trạng yếu cần tăng cường hệ miễn dịch, bồi bổ sức khỏe; người đau, viêm loét dạ dày, đại tràng kém; người bị viêm họng, viêm amidan, khàn tiếng; những người thường gặp các vấn đề về da.
 Mật ong rừng thiên nhiên đạt 30.000 sản phẩm/năm.
 Sản phẩm Mật ong rừng thiên nhiên được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.



MẬT ONG HOA HƯƠNG DƯƠNG

Thành phần: Được tinh lọc và đóng gói từ 100% mật ong hoa hướng dương.
Đối tượng sử dụng: Dùng cho người có thể trạng yếu cần tăng cường hệ miễn dịch, bồi bổ sức khỏe; người đau, viêm loét dạ dày, đại tràng kém; người bị viêm họng, viêm amidan, khàn tiếng; người yếu sinh lý; những người thường gặp các vấn đề về da.
 Mật ong hoa hướng dương đạt 26.000 sản phẩm/năm.
 Mật ong hoa hướng dương được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.



CAO CHÈ VÀNG NGUYÊN CHẤT

Thành phần: Cao chè vàng nguyên chất Bometa được chiết xuất 100% từ thân và lá cây vàng sè thiên nhiên.
Đối tượng sử dụng: Dùng cho phụ nữ sau sinh ít sữa, nhiệt sữa, huyết ứ; người thừa cân béo phì; những người ngủ không ngon giấc, đầy bụng khó tiêu; người bị gan nhiễm mỡ, nóng trong.
 Cao chè vàng nguyên chất đạt 180.000 sản phẩm/năm.
 Cao chè vàng nguyên chất được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.





TINH NGHỆ CURCUMIN CAO CẤP

Thành phần: Được chiết xuất từ 100% củ nghệ vàng/đỏ tươi nguyên chất, có hàm lượng Curcumin cao.

Đối tượng sử dụng: Dùng cho người bị đau, viêm loét dạ dày, hành tá tràng, gan kém, béo phì, thiếu máu; người có làn da sạm, nám, tàn nhang; người suy nhược cơ thể cần tăng sức đề kháng; phụ nữ sau sinh muốn lấy lại vóc dáng eo thon.

Tinh nghệ curcumin cao cấp đạt 35.000 sản phẩm/năm.

Tinh nghệ curcumin cao cấp được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.

TINH NGHỆ SỮA ONG CHỨA:

Thành phần: Được sản xuất từ 100% củ nghệ vàng tươi nguyên chất, có hàm lượng curcumin cao kết hợp với mật ong rừng thiên nhiên và sữa ong chúa tươi nguyên chất.

Đối tượng sử dụng: Dùng cho người bị đau, viêm loét dạ dày, hành tá tràng, gan kém, béo phì, thiếu máu; người có làn da sạm, nám, tàn nhang; người yếu sinh lý; người suy nhược cơ thể cần tăng sức đề kháng; phụ nữ sau sinh muốn lấy lại vóc dáng eo thon.

Tinh nghệ sữa ong chúa đạt 35.000 sản phẩm/năm.

Tinh nghệ sữa ong chúa được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.



NẤM LINH CHI ATC, TRÀ LINH CHI ATC

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY CP ĐẦU TƯ VÀ SẢN XUẤT ATC

Địa chỉ: Xóm Mỹ Hạ, xã Hưng Lộc, TP Vinh, Nghệ An

Điện thoại: 0902.181.618

E-mail: namlinhchiatc@gmail.com

Facebook: <https://www.facebook.com/namlinhchiatc>

NẤM LINH CHI ATC

Thành phần: 100% nấm linh chi (hồng chi).

Nấm Linh chi ATC đạt 700kg/năm.

Sản phẩm Nấm Linh chi ATC được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.

TRÀ LINH CHI ATC (TÚI LỘC):

Thành phần: 100% nấm linh chi (hồng chi)

Tác dụng: nấm linh chi và trà linh chi ATC

- Tăng cường hệ miễn dịch; phòng và ngăn ngừa bệnh ung thư, tiểu đường, gout; giảm thiểu căng thẳng, an thần, giúp ngủ ngon; điều hòa và ổn định huyết áp; giảm viêm khớp; làm sạch ruột và thúc đẩy hệ tiêu hóa; chống dị ứng; làm chậm quá trình lão hóa; loại bỏ các sắc tố lạ trên da, giúp da mịn màng tươi trẻ; tăng cường khả năng sinh lý cho phái mạnh; giúp giảm cân hiệu quả, giảm cholesterol trong máu; chống xơ vữa động mạch và các biến chứng khác.

Trà Linh chi ATC đạt 90.000 hộp/năm.

Trà Linh chi ATC được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.





THỰC
PHẨM,
RAU
CỦ
QUẢ



HẢI SẢN CHẾ BIẾN BIỂN QUỲNH

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY CỔ PHẦN BIỂN QUỲNH

Địa chỉ: Khối Tân Hải, phường Quỳnh Phương, thị xã Hoàng Mai, Nghệ An

Điện thoại: 0238.6509.666

Website: bienquynhseafood.com

CHẢ CÁ TRÍCH

Với mong muốn tạo nên một sản phẩm mang hương vị và thương hiệu của quê hương, góp phần thúc đẩy sự phát triển kinh tế, đồng thời giải quyết việc làm cho người lao động tại địa phương, Công ty Cổ phần Biển Quỳnh mong muốn đưa sản phẩm Chả cá trích Biển Quỳnh giàu dinh dưỡng đến từng bữa ăn của mỗi gia đình.

Chả cá trích Biển Quỳnh đạt 10 tấn/tháng.

Sản phẩm Chả cá trích Biển Quỳnh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2019.

MỰC MỘT NẮNG

Mực một nắng của Công ty Cổ phần Biển Quỳnh được sản xuất từ nguyên liệu sạch, có nguồn gốc từ vùng biển Quỳnh Lưu, vùng biển được đánh giá có mực thơm ngon và ngọt nhất. Mực được rửa sạch, sơ chế, phơi nắng mà không hề giảm độ thơm ngon và chất lượng dinh dưỡng so với mực tươi. Sau khi phơi xong, mực được xử lý làm đông lạnh theo tiêu chuẩn để khi đến tay người tiêu dùng vẫn giữ được chất lượng tốt nhất và an toàn nhất.

Mực một nắng Biển Quỳnh đạt 10 tấn/tháng.

Sản phẩm Mực một nắng Biển Quỳnh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

CÁ LƯỢNG RÌU MỘT NẮNG

Cá lượng rìu hay còn gọi là cá đồng quéo là một loại cá phổ biến, được đánh bắt bởi ngư dân biển Quỳnh, cá có giá trị kinh tế cao. Cá lượng rìu có thân dài, dẹp 2 bên. Thịt cá ăn rất ngon, trắng và dai. Có thể chế biến nhiều món ngon và phù hợp với bữa cơm của mọi gia đình.

Thịt cá lượng rìu rất ngon, cơ thịt chắc, hơi hồng. Nếu nấu đúng cách, thịt cá mọng nước và có hương vị trung bình, có nhiều nước sau khi nấu. Điều này thích hợp để nấu các món nướng, hầm và có thể dùng làm sashimi.

Cá lượng rìu một nắng Biển Quỳnh đạt 20 tấn/tháng.

Sản phẩm Cá lượng rìu một nắng Biển Quỳnh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.





CÁ THU MỘT NẮNG

Cá thu một nắng được phơi chỉ một nắng nên sự thơm ngon, bổ dưỡng gần như còn nguyên vẹn. Loại này còn được gọi là cá thu héo. Mua cá thu một nắng tại Biển Quỳnh khiến khách hàng không phải bận tâm về chất lượng hay giá cả sản phẩm.

Cá thu một nắng Biển Quỳnh đạt 20 tấn/tháng.

Sản phẩm Cá thu một nắng Biển Quỳnh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.



CÁ NUC MỘT NẮNG

Sản phẩm cá nục một nắng Biển Quỳnh được sơ chế và bóc da, đem đi phơi nắng. Bởi vậy, cá không quá khô mà vẫn giữ được vị tươi ngon và nét đặc biệt riêng. Để cá nục một nắng chất lượng thì người dân chài sẽ chọn những con cá ngon nhất và tiến hành phơi chỉ qua một nắng.

Sản phẩm Cá nục một nắng Biển Quỳnh đạt 60 tấn/tháng.

Sản phẩm Cá nục một nắng Biển Quỳnh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.



TÔM BÓC NÕN

Tôm bóc nõn thịt ngọt, giàu dinh dưỡng, hợp với nấu canh, xào, gỏi. Đây là loại thực phẩm giàu chất dinh dưỡng và có thể chế biến thành nhiều món ngon.

Sản phẩm Tôm bóc nõn Biển Quỳnh đạt 10 tấn/tháng.

Sản phẩm Tôm bóc nõn Biển Quỳnh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

MỰC ỚNG

Mực ống Biển Quỳnh là một trong những loại mực có hương vị và thịt thơm ngon. Mực ống Biển Quỳnh được đánh bắt trực tiếp từ biển và được ngư dân cấp đông ngay trên tàu nhằm bảo quản mực một cách ngon nhất.

Mực ống Biển Quỳnh đạt 10 tấn/tháng.

Sản phẩm Mực ống Biển Quỳnh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.



THỊT CUA GHẸ XAY

Thịt cua ghẹ xay Biển Quỳnh một trong những hải sản có giá trị dinh dưỡng cao. Thịt cua ghẹ có vị ngọt, mặn, không độc, có tác dụng thanh nhiệt, sinh huyết, tán ú, giảm đau, bổ xương tủy nên rất tốt cho cơ thể đang phát triển ở trẻ nhỏ và tình trạng suy yếu ở người cao tuổi.

Thịt cua ghẹ xay Biển Quỳnh đạt 10 tấn/tháng

Sản phẩm Thịt cua ghẹ xay Biển Quỳnh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.



CÁ NUC LÀM SẠCH KHÔNG ĐẦU

Cá nục làm sạch là cá đã được bỏ vây, bỏ mang, làm sạch ruột, loại bỏ nhớt, cắt phi lê hoặc cắt thành khúc rồi đóng trong các túi đã được hút chân không để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cao nhất.

Cá nục làm sạch không đầu Biển Quỳnh đạt 60 tấn/tháng.

Sản phẩm Cá nục làm sạch không đầu Biển Quỳnh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.





THỊT GÀ THẢO DƯỢC

Với mục tiêu hướng tới phục vụ nhu cầu chất lượng cuộc sống ngày một nâng cao đối với sức khỏe của mọi người, Hợp tác xã Sản xuất và Kinh doanh Nông nghiệp sạch với lợi thế sử dụng vùng đồi núi đất rộng đã đầu tư sản xuất sản phẩm Thịt gà thảo dược.

Bằng tâm huyết muốn làm ra một sản phẩm nông nghiệp chất lượng để phục vụ nhu cầu của khách hàng, Hợp tác xã đã áp dụng quy trình chăn nuôi dùng thảo dược thay thế thuốc kháng sinh. Để sản xuất ra Thịt gà thảo dược, sau khi sử dụng đủ loại vacxin phòng dịch cho gà theo quy trình, chúng tôi hoàn toàn sử dụng các loại thảo dược để thay thế các loại thuốc kháng sinh như: Tỏi, mật ong, lá mơ, chè thảo dược... Tất cả có quy trình cụ thể. Vì vậy, sản phẩm hoàn toàn sạch gồm: Sạch bệnh, không có kháng sinh và được cung cấp thêm chất dinh dưỡng từ thảo dược.

Sản phẩm Thịt gà thảo dược được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH NÔNG NGHIỆP SẠCH

Địa chỉ: Thôn 4, xã Lĩnh Sơn, huyện Anh Sơn, Nghệ An

Điện thoại: 0918.532.462 - 0397.913.992

NHÚT BÀ QUẾ, MĂNG CAY, MĂNG CHUA

Nhút là món ăn dân dã, truyền thống của mọi gia đình trên đất nước Việt Nam, đặc biệt là Nghệ An. Nhút là tên gọi quen thuộc của người dân miền Trung cũng giống như dưa muối của người miền Bắc.

Món ăn dân dã này đã trở thành “thương hiệu” mà bất cứ du khách nào đến đây cũng muốn được một lần thưởng thức và cũng phần nào thoả lòng nhớ quê hương da diết của những người con xứ Nghệ trong mỗi bữa cơm nơi đất khách quê người.

Ngoài đặc sản Nhút, để một số sản phẩm đặc trưng khác của quê hương Nghệ An ngày càng được nhiều người biết đến và yêu thích, Hợp tác xã Sản xuất nhút và Đặc sản Nông nghiệp Thanh Chương đã cho ra đời sản phẩm đặc trưng “Nhút Bà Quế” nhằm góp phần khôi phục và phát triển nguồn gốc xuất xứ sản phẩm truyền thống của địa phương, từ tự cung, tự cấp trở thành sản phẩm hàng hóa; tạo thêm việc làm cho những người có hoàn cảnh khó khăn trong thôn xóm, tăng thêm nguồn thu nhập và mức sống cho các hộ gia đình.

Bên cạnh sản xuất Nhút Bà Quế được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020, chúng tôi còn sản xuất các sản phẩm Măng cay, Măng chua cũng được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT NHÚT VÀ ĐẶC SẢN NÔNG NGHIỆP THANH CHƯƠNG

Địa chỉ: Xóm 4, xã Hạnh Lâm, huyện Thanh Chương, Nghệ An

Điện thoại: 0942.856.979

Email: infor@nhutthanhchuong.vn

Website: www.dacsanthanhchuong.vn





NƯỚC MẮM CÁ CƠM TÂN HỘI

Công ty Cổ phần Chế biến Thủy sản và Dịch vụ Cửa Hội là đơn vị có thâm niên trong sản xuất nước mắm cổ truyền ở vùng biển Cửa Hội - thị xã Cửa Lò, tỉnh Nghệ An. Với ngành nghề chính là sản xuất nước mắm, với 3 loại chính là nước mắm cốt cá cơm nguyên chất, nước mắm nhì và nước mắm siêu hạng. Nhờ chất lượng cũng như uy tín của mình, sản phẩm nước mắm của công ty đã phát triển và đứng vững trên thị trường hàng chục năm nay, với giá trị hàng hóa thu về mỗi năm từ 11 đến 12 tỷ đồng.

Công ty đã sớm áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm HACCP từ năm 2011 đến nay. Năm 2018, sản phẩm Nước mắm Tân Hội của Công ty vinh dự được đón nhận chứng nhận "Hàng Việt Nam chất lượng cao" do người tiêu dùng dùng bình chọn.

Năm 2020, sản phẩm Nước mắm Tân Hội được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỦY SẢN VÀ DỊCH VỤ CỬA HỘI
Địa chỉ: Số 88 đường Cửa Hội, khối Hải Giang 1, phường Nghi Hải, thị xã Cửa Lò, Nghệ An
Điện thoại: 0238.382.9148 - 0915.274.766

BÁNH ĐA LƯƠNG SƠN

Bánh đa - sản phẩm truyền thống xuất phát từ làng nghề Vĩnh Đức - thị trấn Đô Lương có lịch sử 300 năm và luôn được duy trì phát triển ngày càng mạnh. Trước đây, người dân tráng bánh thủ công bằng bột gạo nước (thường dùng gạo Khang Dân 18) trộn với vừng đen. Nay để tăng thêm vị thơm ngon, Bánh đa Đô Lương được cho thêm hạt tiêu, tỏi giã nhỏ, muối, trộn vào bột gạo để tráng. Hương vị thơm ngon khó cưỡng của bánh đa đã tỏa đi muôn phương. Người xa quê khi cầm chiếc bánh đa vừng trên tay không khỏi rung rung, bồi ngùi nhớ về vùng đất Đô Lương thân yêu.

Xưởng sản xuất bánh đa áp dụng máy móc công nghiệp đầu tiên nhưng vẫn giữ được hương vị truyền thống, nâng cao năng suất lao động với công suất 10.000 bánh/ngày.

Sản phẩm Bánh đa Lương Sơn được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM LƯƠNG SƠN
Địa chỉ: Xóm 7, xã Nhân Sơn, huyện Đô Lương, Nghệ An
Điện thoại: 0971.717.789





TƯƠNG SA NAM

Tuy không phải là cao lương mỹ vị nhưng từ bao đời nay, Tương Nam Đàn nay với tên gọi mới “Tương Sa Nam” vẫn được biết đến là món ăn truyền thống trên mâm cơm của người dân Xứ Nghệ. Dầu có đi xa, người Xứ Nghệ vẫn luôn nhớ về quê hương, nhớ cái hương vị đậm đà của tương được chất chiu từ những hạt đậu, xối nếp trên mảnh đất thân thương.

Để Tương Sa Nam được nhiều người tiêu dùng biết đến, cơ sở sản xuất “Tương Sa Nam” Hồ Thị Xuân Hương luôn hướng tới sản xuất đảm bảo chất lượng, giữ vững hương vị truyền thống

Để làm ra được một chai nước tương ba tầng chất lượng sánh, ngon, đậm đà, đòi hỏi người thực hiện phải tỉ mỉ và có nhiều kinh nghiệm. Muốn làm được nước tương ngon, trước hết chất lượng nguyên liệu phải được lựa chọn, kiểm tra chặt chẽ: Đậu tương phải được lựa hạt đậu tròn, nhỏ, bóp chắc tay, màu sắc trắng ngà; gạo nếp có mùi thơm nhẹ tự nhiên, hạt sáng bóng, nhỏ đều, không bị đổ lông và bị mùn; chọn muối sạch có màu trắng đục, không có tạp chất; nước sử dụng nước sạch trong suốt, không màu, không mùi vị lạ, tốt nhất là nước mưa hoặc nước khe.

Sản phẩm Tương Sa Nam được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2019.

Thông tin liên hệ:

HỘ SẢN XUẤT HỒ THỊ XUÂN HƯƠNG

Địa chỉ: Xóm 2, xã Nam Anh, huyện Nam Đàn, Nghệ An

Điện thoại: 0383.288.750



CAM VINH CỦA HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP VÀ XÂY DỰNG MINH THÀNH

Yên Thành là một trong những địa phương trồng cam khá nhiều, chủ yếu là cam Xã Đoài lòng vàng và đã khẳng định được thương hiệu từ nhiều năm trước. Đặc biệt, cây cam trên đất xã Minh Thành, huyện Yên Thành, Nghệ An rất hợp khí hậu, thổ nhưỡng nơi đây. Sản phẩm cam từ lâu đã đứng vững trong tâm thức người tiêu dùng. Cam Minh Thành được Nhà nước cấp bổ sung chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý cam Vinh là cơ hội để cam Minh Thành khẳng định thương hiệu, nâng giá trị sản phẩm. Đây là những điều kiện rất quan trọng để Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp và Xây dựng Minh Thành lựa chọn để xây dựng mô hình liên kết chuỗi với sản phẩm chủ lực này.

Cam Vinh của Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp và Xây dựng Minh Thành đạt sản lượng 3000 tấn/năm, được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.

Thông tin liên hệ:

HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP VÀ XÂY DỰNG MINH THÀNH

Địa chỉ: Xóm 8, xã Minh Thành, huyện Yên Thành, Nghệ An

Điện thoại: 0982.139.334

Email: hoptacxamt@gmail.com





BÒ GIÀNG TƯƠNG DƯƠNG

Thịt giàng là món ăn có từ lâu đời của đồng bào các dân tộc thiểu số vùng cao. Giàng hay còn gọi là “gác bếp” là phương pháp sấy khô để bảo quản thực phẩm để sử dụng lâu ngày. Vốn dĩ, ngày xưa, đồng bào các dân tộc thiểu số thường sống du canh, du cư nên họ phải chế biến món ăn này mang theo để ăn dần. Sau này, thịt giàng, đáng chú ý, thịt bò giàng đã trở thành món ăn độc đáo và nổi tiếng của đồng bào dân tộc thiểu số như Thái, Khơ Mú, Ơ Đu,...

Hợp tác xã sản xuất và kinh doanh Bò Giàng Thảo Hào chuyên sản xuất nông nghiệp và chế biến các món ăn truyền thống dân tộc độc đáo, đặc biệt là sản phẩm Bò giàng Tương Dương. Chúng tôi đã thử nghiệm từ việc chọn thịt bò ngon và thêm một số gia vị mới. Sau này, món Bò giàng do chúng tôi chế biến mang hương vị rất riêng, hấp dẫn vị giác.

Bò Giàng Tương Dương đạt 2 tấn/năm.

Sản phẩm Bò Giàng Tương Dương được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

HỢP TÁC XÃ KINH DOANH VÀ SẢN XUẤT BÒ GIÀNG TƯƠNG DƯƠNG

Địa chỉ: Khối Hòa Bắc, thị trấn Thạch Giám, huyện Tương Dương, Nghệ An
Điện thoại: 0945.328.100



RAU MÙI TÀU

Xã Diễn Thái hiện có 25ha rau mùi tàu, trong đó 9ha sản xuất theo quy trình VietGAP. Từ lâu, Rau mùi tàu là sản phẩm cho thu nhập cao nhất so với các loại cây trồng trên địa bàn xã, năng suất đạt bình quân 2,5 tấn/sào/năm.

Rau mùi tàu được sản xuất theo quy trình an toàn VietGAP, đảm bảo an toàn từ khâu nhân giống đến trồng và chăm sóc, nên Rau mùi tàu đã được xuất sang nhiều thị trường khó tính như Hàn Quốc, trở thành cây trồng chủ lực điển hình của xã mang lại lợi nhuận gần 300 triệu đồng/ha/năm.

Rau mùi tàu xã Diễn Thái được công nhận sản phẩm OCOP 3 sao, không chỉ đáp ứng nhu cầu trong nước mà còn được xuất khẩu sang nhiều nước trên thế giới.

Thông tin liên hệ:

HỘ SẢN XUẤT PHAN THỊ NHUNG

Địa chỉ: Xóm 2, xã Diễn Thái, huyện Diễn Châu, Nghệ An
Điện thoại: 0375.989.12





BÁNH RAM PHƠI SƯƠNG HIỆU KIU KIU

Từ năm 2018, mô hình sản xuất bánh tráng đa nem của cơ sở sản xuất kinh doanh nông sản thực phẩm an toàn Khúc Nhẫn Nhẫn với thương hiệu sản phẩm Bánh ram phơi sương hiệu Kiu Kiu được hình thành, phát triển và nhân rộng. Hiện đã có chỗ đứng trên thị trường.

Quy trình để có được chiếc vỏ bánh gói các loại nem dẻo, để cuốn không bị bục và chiên nem lên khi ăn cảm thấy giòn, thơm, ngon miệng, trong khâu sản xuất phải cẩn thận chú trọng từ việc lựa gạo, ngâm gạo, xay bột, tráng nem, phơi bánh đến việc thu gom để qua đêm ủ sương, sau đó mới bóc và đóng gói sản phẩm. Để tạo ra được chất lượng riêng cho sản phẩm, cơ sở sản xuất phải tỉ mỉ trong từng khâu sản xuất, bởi sản phẩm này trong quy trình sản xuất nó đã khác với các sản phẩm cùng loại.

Bánh ram phơi sương hiệu Kiu Kiu đạt 672.000 tệp/năm.
Sản phẩm Bánh ram phơi sương hiệu Kiu Kiu được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

CƠ SỞ SXKD NÔNG SẢN THỰC PHẨM AN TOÀN KHÚC NHẼN NHẼN
Địa chỉ: Xóm 1, xã Thái Sơn, huyện Đô Lương, Nghệ An
Điện thoại: 0966.018.115 - 0967.192.668

CƠM SẤY HUNG THỊNH

Để làm CƠM SẤY HUNG THỊNH cần trải qua khá nhiều công đoạn. Gạo sau khi chọn lọc được trộn với một phần nhỏ gạo nếp vo sạch để nấu chín thành cơm. Đây là nguyên liệu chính để chế biến thành cơm sấy.

Cơm sau khi nén chặt thành dạng miếng tròn sẽ được cho vào máy sấy, sấy ở nhiệt độ 80 - 100°C trong thời gian từ 3 - 4 tiếng đồng hồ. Những bánh cơm được sấy khô này được để nơi sạch sẽ, khô thoáng trong vòng nửa tiếng, sau đó đem chiên vàng. Công đoạn chiên rất quan trọng, người thợ phải biết rõ được nhiệt độ phù hợp để bánh không bị cháy và làm sao cho thẳng đẹp, không bị cong, nếu không cẩn thận thì bánh sẽ bị vỡ ra. Sau khi chiên xong đến công đoạn tẩm gia vị lên mặt bánh. Công đoạn cuối cùng là đóng gói thành phẩm.

Để sản phẩm được người dân tin tưởng, ưa chuộng, cơ sở sản xuất chú trọng chất lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, thường xuyên cải tiến mẫu mã để sản phẩm trở thành món quà mang đậm vị quê hương.

Cơm sấy Hưng Thịnh đạt sản lượng 300.000 gói/năm.

Sản phẩm CƠM SẤY HUNG THỊNH được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

CƠ SỞ SẢN XUẤT CƠM SẤY HUNG THỊNH
Địa chỉ: Xóm 4, xã Quỳnh Bá, huyện Quỳnh Lưu, Nghệ An
Điện thoại: 0936.329.666 - 0974.808.201
Email: cscomsayinghungthinh@gmail.com





NƯỚC MẮM NGƯ HẢI

Được sản xuất theo công thức cổ truyền của làng nghề nước mắm Cửa Hội, Nước mắm Ngư Hải của Hợp tác xã Sản xuất và Dịch vụ Sông Lam mang hương vị đậm đà đặc trưng của vùng Cửa Hội. Thương hiệu Nước mắm Ngư Hải luôn đề cao vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, nguồn nguyên liệu đầu vào được lựa chọn kỹ lưỡng, cơ sở sản xuất vệ sinh sạch sẽ, quy trình đóng gói, xuất xưởng cũng được thực hiện nghiêm ngặt.

Sản phẩm Nước mắm Ngư Hải được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT VÀ DỊCH VỤ SÔNG LAM

Địa chỉ: Số 421, đường Phạm Nguyễn Du, phường Nghi Hải, TX Cửa Lò, Nghệ An
Điện thoại: 0915.110.248 - 0913.276.788

LẠC SEN DIỄN CHÂU

Lạc sen là sản phẩm truyền thống của Diễn Châu nói riêng, tỉnh Nghệ An nói chung; là loại sản phẩm nông nghiệp có hàm lượng chất béo và protein cao, có nhiều tác dụng như thúc đẩy tế bào sinh trưởng, nâng cao trí thông minh, chống lão hóa sớm, ngăn ngừa bệnh tim mạch vành. Lạc là thực phẩm tốt cho người ăn chay. Lạc sen có nhiều tiêu chuẩn về chất lượng, được thị trường trong và ngoài nước ưa chuộng.

Công ty TNHH Nông Lâm Thủy sản Sỹ Thắng được thành lập từ năm 2003 với mục tiêu giới thiệu Lạc sen với hương vị thơm ngon, rất đặc trưng xứ Nghệ tới người tiêu dùng, để một lần thưởng thức và ấn tượng mãi về sau. Để tạo nên sự tin tưởng và quý mến của khách hàng, doanh nghiệp đã rất cẩn trọng trong việc lựa chọn nguyên liệu. Bên cạnh đó, còn tập trung vào các bước của quá trình sản xuất trước khi đóng gói.

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY TNHH NÔNG LÂM THỦY SẢN SỸ THẮNG

Địa chỉ: Xóm 1, xã Diễn Thịnh, huyện Diễn Châu, Nghệ An
Điện thoại: 0913.076.385
Email: dntnsythang@gmail.com





GIÒ BÊ CHUNG TÀI

Từ truyền thống làm giò bê của cha ông để lại, từ năm 2005, hộ sản xuất Lê Đình Chung bắt đầu liên kết với lò mổ, nhập thịt về làm giò bê. Sản phẩm giò bê được thị trường đón nhận bởi hương vị thơm ngon, chất lượng đảm bảo an toàn.

“Tiếng lành đồn xa”, thị trường tiêu thụ giò bê Chung Tài ngày càng được mở rộng. Để tăng độ tin cậy, đáp ứng nhu cầu của khách hàng với số vốn ban đầu, hộ sản xuất Lê Đình Chung đã đầu tư nhà xưởng, các hệ thống máy móc, kho đông lạnh, máy hút chân không cỡ lớn, nồi hấp...

Các công đoạn làm giò được thực hiện tỉ mỉ, cẩn thận. Để giò đạt chất lượng như mong muốn, yếu tố đầu tiên là nguyên liệu thịt bê phải chuẩn. Thịt bắp, ba chỉ nguyên miếng của con bê non dưới 1 năm tuổi được ướp gia vị trong khoảng 24 tiếng ở nhiệt độ 10°C. Khi tất cả nguyên liệu được hòa quyện, dậy mùi được gói, cho vào lò hấp cách thủy ở nhiệt độ 100°C, để nguội. Khâu cuối cùng là cho giò vào trong tủ để cấp đông.

Giò bê Chung Tài được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.

Thông tin liên hệ:

HỘ SẢN XUẤT LÊ ĐÌNH CHUNG

Địa chỉ: Xóm Vĩnh Hòa, xã Hợp Thành, huyện Yên Thành, Nghệ An

Điện thoại: 0974.160.166

GIÒ ME (BÊ) CHÂU HƯỜNG

Nếu ai đã từng thưởng thức giò me (giò bê) thì chắc không thể nào quên được vị thơm, ngon của món đặc sản khi ghé thăm huyện Nam Đàn, tỉnh Nghệ An. Chất lượng đảm bảo, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có mã vạch, hạn sử dụng và được phân phối rộng rãi... là những tiêu chí mà cơ sở sản xuất Giò me Châu Hường đã và đang tập trung, nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm, khẳng định thương hiệu.

Với nguyên liệu chính là thịt me (bê), sản phẩm Giò me (bê) Châu Hường đã làm nức lòng thực khách, được người tiêu dùng tin tưởng lựa chọn. Để có được sản phẩm giò me (bê) ngon theo đúng chuẩn thì khâu chọn lựa nguyên liệu luôn được cơ sở sản xuất Giò me Châu Hường đặt lên hàng đầu. Để làm ra cuộn giò me (bê) thơm ngon, chúng tôi phải lựa chọn những con me (bê) cỏ sấn chắc thịt, thịt thơm ngon ở những vùng núi cao. Giò me (bê) của cơ sở sản xuất Giò me Châu Hường vẫn được làm thủ công theo phương pháp truyền thống từ nhiều năm nay.

Mỗi năm, cơ sở sản xuất Giò me Châu Hường có thể cung cấp cho thị trường từ 30 - 50 tấn giò me (bê).

Sản phẩm Sản phẩm Giò me (bê) Châu Hường được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

CƠ SỞ SẢN XUẤT GIÒ ME CHÂU HƯỜNG

Địa chỉ: Xóm 2, xã Nam Nghĩa, huyện Nam Đàn, Nghệ An

Điện thoại: 0357.763.877





GIÒ ME (BÊ) ĐỨC TUẤN

Sản phẩm Giò bê Đức Tuấn của Hợp tác xã nông nghiệp Chế biến và Sản xuất me Nam Nghĩa Đức Tuấn ngoài nguyên liệu tươi còn được chọn lựa kỹ càng từ nguồn chăn nuôi “sạch”, không sử dụng thức ăn tăng trọng; kết hợp với hơn 10 gia vị. Nguyên liệu từ 100% thịt me, thưởng thức giò me Đức Tuấn sẽ cho thực khách mùi thơm, lớp bì bê dai giòn kết hợp với vị đậm đà, mềm của thịt, của gia vị vừa đủ.

Nhờ thực hiện nghiêm quy trình sản xuất, đảm bảo ATTP nên Giò me Đức Tuấn luôn tuân thủ quy trình “3 không” (không sử dụng chất bảo quản, không hàn the, không phụ gia tạo vị - tạo màu), vì vậy đã tạo niềm tin cho khách hàng, yên tâm khi sử dụng sản phẩm. Bên cạnh đó, được gói kín, sản phẩm Giò me (bê) Đức Tuấn có thể để trong ngăn mát tủ lạnh trong vòng 20 ngày. Không chỉ phát triển thị trường trong nước, sản phẩm Giò me (bê) Đức Tuấn đang hướng đến xuất khẩu; góp phần từng bước khai thác hiệu quả tiềm năng, thế mạnh của địa phương; đa dạng sản phẩm chất lượng cao của Nam Đàn.

Thông tin liên hệ:

HTX NÔNG NGHIỆP SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN THỊT ME NAM NGHĨA ĐỨC TUẤN

Địa chỉ: Xóm Hồng Thái, xã Nam Thái, huyện Nam Đàn, Nghệ An

Hotline: 0829.37.37.37

Website: giobeductuan.com.vn

GIÒ BÊ SƠN CẨM

Với mong muốn đưa món ăn thuần Việt, đặc sản của Nam Đàn đến với thượng khách xa gần, Cơ sở Sản xuất Giò bê Sơn Cẩm nhiều năm liền tham gia Festival ẩm thực quốc tế - nơi tôn vinh những tinh hoa văn hóa ẩm thực Việt và các nước bạn.

Một điều mang lại sự khác biệt nữa của giò bê Sơn Cẩm là được làm từ thịt bê vùng Nam Nghĩa, huyện Nam Đàn. Mùi vị thơm ngọt của thịt bê cộng với công thức chế biến truyền thống làm nghề lâu năm đã làm nên sự độc đáo, tinh tế, tạo nên hương vị riêng biệt cho món ăn đặc sản xứ Nghệ này. Đặc biệt, giò bê Sơn Cẩm cam đoan không sử dụng chất bảo quản, không hàn the, không phụ gia... Giò được chế biến từ thịt đùi, ba chỉ nguyên miếng của thịt bê non dưới 1 năm tuổi, ướp với gia vị từ 2 - 3 giờ đồng hồ, sau đó đưa vào lò hấp cách thủy, để nguội và khâu cuối cùng là cho giò vào trong tủ đá để cấp đông.

Sản phẩm Giò bê Sơn Cẩm được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

CƠ SỞ SẢN XUẤT GIÒ BÊ SƠN CẨM

Địa chỉ: Ngã 3 chợ Nam Nghĩa, huyện Nam Đàn, Nghệ An

Điện thoại: 0936.109.573 - 0915.853.969

Email: giobesoncamnamnghia@gmail.com





GIÒ BÊ LÂM NGỌC

Giò bê Lâm Ngọc được biết đến bởi hương vị đặc trưng khó lẫn, với thịt bê tươi ngon, mềm, ngọt cùng bí quyết riêng của cơ sở. Để đảm bảo sự tươi ngon thì toàn bộ nguyên liệu phải được chế biến trong ngày, không để sang ngày thứ hai. Nguyên liệu sản xuất giò phải là thịt từ con bê cò từ 3 đến 5 tháng tuổi, thịt mềm, thơm, ngọt đậm chất mùi thịt bê và da mỏng hoàn toàn không pha trộn thêm thịt khác. Thịt sản xuất phải được sơ chế tẩm ướp gia vị ngay sau khi mổ. Với bí quyết gia vị riêng, quy trình sản xuất bảo quản đều tuân thủ sự nghiêm ngặt cơ quan quản lý trong vấn đề đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi năm, hộ kinh doanh Nguyễn Thị Ánh Ngọc cung ứng cho thị trường 30 đến 50 tấn giò.

Sản phẩm Giò bê Lâm Ngọc được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.

Thông tin liên hệ:

HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ ÁNH NGỌC

Địa chỉ: Xóm 2, xã Nam Nghĩa, huyện Nam Đàn, Nghệ An

Điện thoại : 0976.618.854





SẢN PHẨM
ĐỒ
UỐNG



TINH BỘT SẮN DÂY, TINH BỘT SẮN DÂY CHANH LEO, TINH BỘT SẮN DÂY CHANH

Đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường, Hợp tác xã Nông nghiệp Xanh Đại Huệ đã và đang mang đến người tiêu dùng trong cả nước sự đa dạng sản phẩm từ tinh bột sắn dây có nguồn gốc thiên nhiên. Quy trình sản xuất các sản phẩm được thực hiện khép kín, với các loại máy móc hiện đại, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Những sản phẩm này đã và đang trở thành thức uống được ưa thích trong mỗi gia đình. Trong đó, đáng chú ý, các sản phẩm Tinh bột sắn dây, Tinh bột sắn dây chanh leo, Tinh bột sắn dây chanh của hợp tác xã đã được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020. Các sản phẩm này đạt sản lượng mỗi năm 3 tấn/sản phẩm.

Hợp tác xã Nông nghiệp Xanh Đại Huệ đã góp phần xây dựng thương hiệu cho các sản phẩm nghề truyền thống cũng như các sản phẩm mới, không chỉ nâng cao đời sống mà còn góp phần thay đổi tư duy trong phát triển sản xuất nông nghiệp cho người dân.

Thông tin liên hệ:

HTX NÔNG NGHIỆP XANH ĐẠI HUỆ

Địa chỉ: Xóm 5, xã Nam Anh, huyện Nam Đàn, Nghệ An

Điện thoại: 0348.607.778



RƯỢU CẦN TIÊN ĐỒNG

Rượu cần không chỉ là đồ uống được sử dụng trong cuộc sống thường ngày mà đã được nâng lên thành “văn hóa rượu cần” gắn kết giữa cá nhân với cá nhân, xích lại gần nhau trong niềm vui cộng cảm, mở rộng và liên kết giữa cá nhân với cộng đồng làng xã. Hương nồng của Rượu cần Tiên Đồng níu chân bất cứ ai đến với không gian văn hóa, nơi diễn ra lễ hội Bươn Xao, với các phong tục đậm đà bản sắc của người Thái.

Quy trình sản xuất Rượu cần Tiên Đồng không chỉ là những giọt mồ hôi lao động, mà còn là nét văn hóa riêng có của đồng bào dân tộc Thái ở Nghệ An. Sau công đoạn trộn bột là công đoạn hong chín hỗn hợp bột nếp, sắn và trấu. Phương pháp hết như hong xôi, mỗi mẻ bột sẽ được hong trong khoảng 60 phút. Trong khi chờ đợi bột rượu chín, tổ sản xuất giã men. Những viên men đã được làm từ trước đó với một công thức rất đặc biệt hoàn toàn tự nhiên. Khi bột rượu đã chín sẽ tiến hành một công đoạn khá quan trọng đó là ủ men. Những viên men đã được giã nát sẽ được sàng vào bột rượu theo một tỷ lệ nhất định. Quá trình nhào trộn phải được thực hiện thật đều và kỹ để đảm bảo khi được ủ, men sẽ lên đều cả chum và cho hương vị thơm nồng. Khi toàn bộ nguyên liệu để ủ men đã được chế biến xong, chỉ còn một phần việc cuối cùng là cho toàn bộ vào chum để chờ đến ngày rượu chín.

Vì sao Rượu cần Tiên Đồng được đánh giá có chất lượng, rất thơm ngon. Đó là nhờ lá nhâm trong rừng và lá quế cho hương vị thơm.

Sản phẩm Rượu cần Tiên Đồng được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

TỔ HỢP TÁC RƯỢU CẦN TIÊN ĐỒNG

Địa chỉ: Bản Hiện, xã Tiên Kỳ, huyện Tân Kỳ, Nghệ An

Điện thoại: 0395.118.160





RƯỢU MEN LÁ TÂN HỢP

Rượu men lá Tân Hợp được sản xuất từ gạo nếp nấu chín rồi lên men. Men giống được làm từ một số lá rừng hay còn gọi là men lá. Sau quá trình lên men và tiến hành cất rượu thì thu được sản phẩm rượu. Rượu men lá truyền thống của đồng bào Tân Hợp là một trong những sản phẩm đặc sắc, mang hương vị đặc trưng của huyện Tân Kỳ, được nhiều người ưa chuộng. Cái hay của men lá là dù rượu khá nặng nhưng uống say thế nào cũng không bị đau đầu mà chỉ cần sau giấc ngủ là người cảm thấy khỏe khoắn, dễ chịu trở lại...

Thông tin liên hệ:

TỔ HỢP TÁC SẢN XUẤT RƯỢU MEN LÁ TÂN HỢP

Địa chỉ: Xóm Yên Hòa, xã Tân Hợp, huyện Tân Kỳ, Nghệ An
Số điện thoại: 0962.671.522

TRÀ XANH MINH SÁNG

Thay đổi từ khâu chăm bón sử dụng phân vi sinh, nói không với phân hóa học, sau đó là thay đổi tỉ mỉ về quy cách thu hái “một tôm hai lá”, bảo quản lạnh với nhiệt độ dưới 25°C, Hợp tác xã Minh Sáng tự tin mang lại cho người tiêu dùng một sản phẩm Trà xanh Minh Sáng sạch, an toàn, chất lượng.

Trà xanh Minh Sáng đảm bảo nguồn cung quanh năm. Sản lượng Trà xanh Minh Sáng loại hộp (200g) đạt 2.000 hộp/năm, loại gói (200g) đạt 13.000 gói/năm, loại gói (100g) đạt 1.000 gói/năm.

Trà xanh Minh Sáng hiện đã có đầy đủ chứng chỉ vệ sinh an toàn thực phẩm, Chứng nhận VietGap và vinh dự được chứng nhận Sản phẩm nông nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp tỉnh năm 2018, được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.

Thông tin liên hệ:

HỢP TÁC XÃ MINH SÁNG

Địa chỉ: Thôn Quang Tiến, xã Hùng Sơn, huyện Anh Sơn, Nghệ An
Điện thoại: 0778.512.438





MỘT SỐ
SẢN PHẨM
KHÁC

TÚI LỘC THẢO DƯỢC CAO CẤP, DẦU GỘI THẢO DƯỢC COME-ON

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI HÀ DUY MINH

Địa chỉ: Xóm 6, xã Lam Sơn, huyện Đô Lương, Nghệ An

Điện thoại: 0369.093.755

TÚI LỘC THẢO DƯỢC CAO CẤP COME-ON

Túi lọc thảo dược cao cấp Come-on, dòng đặc trị là sản phẩm 100% từ thiên nhiên. Sử dụng công thức gia truyền đặc biệt, Come-on có thành phần từ các nguyên liệu được lựa chọn cẩn thận tại các vùng nguyên liệu của Come-on như bồ kết, hương nhu, mạn trâu, sả, gừng, cây ngũ sắc, răng cưa, lá đầu tằm,... và 15 thảo dược khác.

Tác dụng nấm da đầu, rụng, hói tóc; ngăn gãy rụng tóc, nấm da đầu, gàu, phục hồi tóc hư tổn, khô xơ chẻ ngọn, giúp cho mái tóc suôn mềm bóng khỏe và chắc đẹp; kích thích mọc tóc giúp tóc dài, nuôi tóc chắc khỏe từ chân tới ngọn; hỗ trợ xông cảm cúm, xông viêm ngứa phụ khoa, ngâm chân lưu thông khí huyết, tắm cho mẹ và bé sau sinh.

Túi lọc thảo dược cao cấp Come-on đạt 10.000 sản phẩm/tháng.

Sản phẩm Túi lọc thảo dược cao cấp Come-on được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.

DẦU GỘI THẢO DƯỢC

Với thành phần 100% từ thiên nhiên: Cao bồ kết, bồ hòn, vỏ bưởi, hoa ngũ sắc, hương nhu, cỏ mạn trâu, chanh, sả, dầu bơ, dầu olive, vitamin E, kết hợp 2 trong 1 gội và xả lại không cần dùng kem xả, serum, hấp tóc, Dầu gội thảo dược có công dụng giảm rụng tóc, kích thích mọc tóc, bóng tóc, làm mềm mượt tóc, phục hồi tóc hư tổn.

Dầu gội thảo dược đạt 2.000 sản phẩm/tháng.

Sản phẩm Dầu gội thảo dược được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.

HƯƠNG TRẦM LIÊN ĐỨC

Công ty TNHH Hương trầm Bảy Lương là công ty chuyên sản xuất các loại hương trầm được làm từ thảo mộc tự nhiên, an toàn với sức khỏe con người và thân thiện với môi trường.

Mỗi cây hương trầm có ba nguyên liệu chính gồm tằm hương, bột trầm (rễ hương, thảo quả, hoa hồi, vỏ quế cùng một số vị thuốc bắc khác) và chất keo, không sử dụng bất kì một loại hóa chất nào, bởi vậy tạo nên nén hương có mùi thơm dịu nhẹ, ngọt ngào, thanh thoát, sâu lắng.

Để có thể sản xuất được nhiều hương đáp ứng thị trường, Công ty TNHH Hương trầm Bảy Lương đã đầu tư máy móc tự động hóa hầu hết các khâu làm hương như: máy xay, máy nghiền bột, máy đảo thuốc, máy làm hương, máy sấy... Làm bằng máy, hương đều, đẹp, vừa tăng sản lượng, vừa giảm công lao động, bởi một máy có thể làm vài vạn nén hương/ngày.

Năm 2020, sản phẩm Hương trầm Liên Đức đã được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 4 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY TNHH HƯƠNG TRẦM BẢY LƯƠNG

Địa chỉ: Nhà ông Phan Bá Bảy, xóm Liên Trường, xã Thanh Liên, huyện Thanh Chương, Nghệ An

Điện thoại: 0989.807.597 - 0963.997.597

Email: dntnbayluong@gmail.com

Website: huongtramlienduc.com





NƯỚC SÚC MIỆNG NO SMOKING: SẢN PHẨM RĂNG MIỆNG XUÂN VINH

Năm 2017, Công ty TNHH Quốc tế Xuân Vinh được thành lập với mục đích để những sản phẩm được chế tạo từ những bài thuốc gia truyền của gia đình đến với nhiều người tiêu dùng. Hiện nay, những sản phẩm của công ty đáp ứng tất cả các điều kiện do Bộ Y tế quy định, đã được Sở Y tế Nghệ An cấp phép đủ điều kiện sản xuất. Mỗi sản phẩm đều có phiếu công bố sản phẩm để được lưu thông trên thị trường. Những sản phẩm này đã có mặt trên 63 tỉnh thành và một số quốc gia như Hàn Quốc, Đài Loan, Nhật Bản...

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY TNHH QUỐC TẾ XUÂN VINH

Địa chỉ: Xã Thanh Liên, huyện Thanh Chương, Nghệ An

Điện thoại: 0987.595.117

Email: vinhnguyenxuan1212@gmail.com

Website: caithuocnosmoking.com; rangmiengxuanvinh.com

NƯỚC SÚC MIỆNG NO SMOKING

Nước súc miệng No Smoking (giúp đoạn tuyệt thuốc lá chỉ sau 5 - 7 ngày) được chiết xuất từ sinh địa, lương khương, kim ngân hoa, quế chi, trần bì, tế tân, đại hồi và cam thảo. Sản phẩm được dùng súc miệng hỗ trợ bỏ thuốc lá, thuốc lào; tẩy chất nicotine trong khoang miệng, làm thay đổi mùi vị thuốc lá khi hút, làm sạch, làm thơm miệng. Sản phẩm có nguồn gốc thảo dược nên rất an toàn. Sản phẩm được bào chế ở dạng nước nên dễ sử dụng và hiệu quả nhanh, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có đầy đủ giấy phép và chứng nhận y tế. Tỷ lệ cai thuốc thành công cao.

Nước súc miệng No Smoking đạt sản lượng 2.000 sản phẩm/năm.

Sản phẩm Nước súc miệng no smoking được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.



SẢN PHẨM RĂNG MIỆNG XUÂN VINH

Sản phẩm răng miệng Xuân Vinh là sản phẩm có nguồn gốc 100% từ thảo dược thiên nhiên nên rất an toàn đến sức khỏe người sử dụng. Chiết xuất từ đinh hương, tế tân, bạch chỉ, vỏ thân cây xoài, huyền sâm, hạt cau. Sản phẩm chuyên trị các vấn đề về răng miệng như đau răng, sâu răng, ê buốt chân răng, làm chắc răng, nhiệt miệng, làm sạch, làm thơm miệng. Sản phẩm có nguồn gốc thảo dược nên rất an toàn, dùng được cho phụ nữ có thai, phụ nữ đang cho con bú và trẻ nhỏ. Sản phẩm được bào chế ở dạng nước nên dễ sử dụng và hiệu quả nhanh, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có đầy đủ giấy phép và chứng nhận y tế.

Sản phẩm đạt TOP 50 thương hiệu mạnh ASEAN 2019.

Sản phẩm răng miệng Xuân Vinh đạt 2.000 sản phẩm/năm.

Sản phẩm răng miệng Xuân Vinh được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2019.





HƯƠNG TRẦM THIẾT HỢI

Cơ sở Hương trầm Thiết Hợp chuyên sản xuất hương quán giấy truyền thống từ 100% nguyên liệu thảo mộc, có mùi thơm ngọt nhẹ nhàng, hoàn toàn không gây ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng.

Hiện nay, cơ sở chuyên sản xuất loại hương quán giấy truyền thống với nhiều kích thước khác nhau: 40 cm, 60cm, 1m, 1,5 m. Các nguyên liệu để tạo nên thương hiệu Hương trầm Thiết Hợp chủ yếu là: Rễ hương bài (là loại cây được trồng phổ biến tại huyện Quỳnh Châu để phục vụ làng nghề); quế quỳ; hoa hồi, thảo quả... Tăm hương được sử dụng từ thân cây lùn, nứa trên địa bàn và được xử lý theo bí quyết truyền thống (không hóa chất) để tạo được độ bền của hương sau khi thắp.

Hương trầm Thiết Hợp đạt sản lượng 1.000.000 que/năm.

Sản phẩm Hương trầm Thiết Hợp được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

HỘ SẢN XUẤT HOÀNG THỊ HỢI

Địa chỉ: Khối 1, thị trấn Tân Lạc, huyện Quỳnh Châu, Nghệ An
 Điện thoại: 0919.171.646 - 0931.799.626
 Email: huongtramthiethoi@gmail.com
 Website: <http://37nghean.com/huongtramthiethoiqc>

DU LỊCH CỘNG ĐỒNG BẢN NUA, XÃ YÊN KHÊ, HUYỆN CON CUÔNG

Làng Du lịch cộng đồng bản Nua, xã Yên Khê là điểm đến lý thú được nhiều khách du lịch trong và ngoài nước lựa chọn. Đến với du lịch cộng đồng bản Nua, du khách được trải nghiệm các dịch vụ sẵn có của đồng bào Thái rất bình dị, mộc mạc trong cuộc sống thường nhật, nhưng lại rất sinh động như lội ruộng cấy lúa, đội nón lá ra đồng gặt lúa thủ công cùng với bà con, nơm cá dưới khe nước Mọc, tham quan vườn cam, vườn chè...

Đặc biệt, du khách được trải nghiệm những nét văn hóa đậm đà bản sắc dân tộc Thái với các tiết mục múa: công chiêng - khắc lướng - nhảy sạp - khắp lăm nhuôn, xăng khan và không thể thiếu mỗi khi khách đến là phong tục làm vía buộc chỉ cổ tay cầu may mắn cho du khách.

Bên cạnh đó, du khách được thưởng thức các món ăn truyền thống của dân tộc Thái như: cơm lam, cá mát, moọc, xôi cẩm, bánh sừng trâu, canh ột, canh bon, các món chèo... được chế biến ngay tại chỗ, bằng nguồn thực phẩm tươi sống của bà con dân bản tự nuôi, trồng, đánh bắt được, cùng với rau rừng, hoa quả hái ngay trong vườn, rượu cần do bà con sản xuất.

Trong những năm gần đây, lượng khách du lịch đến với làng du lịch cộng đồng bản Nua, xã Yên Khê, huyện Con Cuông ngày càng nhiều hơn. Mỗi năm bình quân nhóm du lịch cộng đồng bản Nua đón tiếp 3.000 lượt khách trong và ngoài nước.

Làng Du lịch cộng đồng bản Nua, xã Yên Khê, huyện Con Cuông được UBND tỉnh Nghệ An cấp chứng nhận là sản phẩm OCOP đạt 3 sao năm 2020.

Thông tin liên hệ:

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VÀ DU LỊCH CỘNG ĐỒNG YÊN KHÊ

Địa chỉ: Bản Nua, xã Yên Khê, huyện Con Cuông, Nghệ An
 Điện thoại: 0356.687.717



THÔNG TIN SẢN PHẨM ĐẠT CHỨNG NHẬN OCOP TỈNH NGHỆ AN NĂM 2019 - 2020

TT	Tên sản phẩm	Tên chủ thể sản xuất, kinh doanh	Địa chỉ đăng ký chủ thể sản xuất, kinh doanh	Thông tin liên hệ chủ thể (ĐT, thư điện tử, website)	Số hạng sao OCOP	Ghi chú	
I HUYỆN NAM ĐÀN						23 SP	
1	Tương Sa Nam	Hộ SX: Hồ Thị Xuân Hương	Xóm 2, xã Nam Anh, huyện Nam Đàn	Hồ Thị Xuân Hương: 0383288750, lenaht258@gmail.com	4 sao	2019	
2	Giò me Lâm Ngọc	Hộ: Nguyễn Thị Ánh Ngọc	Xóm 4, xã Nam Nghĩa, huyện Nam Đàn	Nguyễn Thị Ánh Ngọc: 0976618854 Ngockx4@gmail.com	3 sao	2019	
3	Gạo lứt	Cơ sở sản xuất thực phẩm dinh dưỡng Phương Công	Xóm Liên Hồng 1, xã Kim Liên, huyện Nam Đàn	Nguyễn Thành Công: 0945345453, phuongcongdv2016@gmail.com, Thucduongphuongcong.com.vn	3 sao	2019	
4	Cốm ngũ cốc thiên nhiên Tứ quý				3 sao	2019	
5	Gạo lứt rong biển				3 sao	2020	
6	Trà lá sen				Phạm Kim Tiến: 0983917386, senquebac@gmail.com http://senquebac.com	3 sao	2019
7	Trà ướp bông sen					3 sao	2019
8	Hạt sen sấy	3 sao	2019				
9	Trà liên tu	4 sao	2020				
10	Trà ướp gạo sen	4 sao	2020				
11	Trà tim sen	3 sao	2020				
12	Trà Bạch Liên Nữ Vương	3 sao	2020				
13	Giò me Châu Hường	Chủ cơ sở: Nguyễn Thị Châu	Xóm 2, xã Nam Nghĩa, huyện Nam Đàn	Nguyễn Thị Châu: 0357763877	4 sao	2020	
14	Giò bê Sơn Cẩm	Cơ sở sản xuất Giò bê Sơn Cẩm	Ngã 3, Chợ Nam Nghĩa, huyện Nam Đàn	Nguyễn Văn Cẩm: 0936109573	4 sao	2020	
15	Giò me Đức Tuấn	HTX me Nam Nghĩa Đức Tuấn	Xóm Hồng Thái, xã Nam Thái, huyện Nam Đàn	Phạm Văn Tuấn: 0829373737	4 sao	2020	
16	Giò bê Minh Hiền	Chủ cơ sở kinh doanh Nguyễn Đình Minh	Xóm 3 (xóm 11 cũ), xã Nam Nghĩa, huyện Nam Đàn	Nguyễn Đình Minh: 0946848789	4 sao	2020	
17	Tinh bột sắn dây	HTX Nam Anh	Xóm 4, xã Nam Anh, huyện Nam Đàn	Hồ Thị Thuận: 0396973138	3 sao	2020	
18	Tinh bột sắn dây chanh				3 sao	2020	
19	Tinh bột sắn dây chanh dây				3 sao	2020	
20	Tinh bột sắn dây chanh leo				3 sao	2020	
21	Tinh bột sắn dây chanh				HTX Nông nghiệp Xanh Đại Huệ	Xóm 5, xã Nam Anh, huyện Nam Đàn	Trần Đình Sơn: 0348607778
22	Tinh bột sắn dây	3 sao	2020				
23	Miến gạo	THT sản xuất miến gạo và bánh đa tại làng nghề Quy Chính	Xóm Quy Chính, thị trấn Nam Đàn, huyện Nam Đàn	Nguyễn Thị Thanh: 0356067733	3 sao	2020	

TT	Tên sản phẩm	Tên chủ thể sản xuất, kinh doanh	Địa chỉ đăng ký chủ thể sản xuất, kinh doanh	Thông tin liên hệ chủ thể (ĐT, thư điện tử, website)	Số hạng sao OCOP	Ghi chú
II HUYỆN THANH CHƯƠNG						10 SP
1	Hương trầm Liên Đức	Công ty TNHH Hương trầm Liên Đức	Xóm Liên Trường, Thanh Liên, Thanh Chương	Phan Bá Bảy: 0989807597 dntnbayluong@gmail.com Hương Trầm Liên Đức.com	4 sao	2019
2	Chè xanh Thanh Chương	HTX NN và chế biến chè Thanh Đức	Xóm Chế Biến, Thanh Đức, Thanh Chương	Đặng Duy Lâm: 0947361110 htxchebienche@gmail.com Chexanhthanhchuong.com	4 sao	2019
3	Nước súc miệng NO SMOKING	CTy TNHH Quốc tế Xuân Vinh	Xóm Liên Trường, xã Thanh Liên, Thanh Chương	Nguyễn Xuân Vinh: 0987595117 vinhnguyenxuan1212@gmail.com Caithuocnosmoking.com rangmiengxuanvinh.com	3 sao	2019
4	Răng miệng Xuân Vinh				3 sao	2019
5	Gà Thanh Chương	HTX chăn nuôi gà Thanh Chương	Xóm Xuân Thảo, xã Thanh Xuân, Thanh Chương	Nguyễn Huy Khán: 0968720114 Transondong1985@gmail.com	3 sao	2019
6	Trám đen muối ăn liền	Công ty CPĐT và PT Trọng Anh N. An	Xóm 8, xã Thanh Lương, Thanh Chương	Võ Văn Thuận: 0962292666 Hieuvrq@gmail.com	3 sao	2019
7	Nhút bà Quế	HTX sản xuất nhút và Đặc sản Nông nghiệp Thanh Chương	Xóm 4, xã Hạnh Lâm, huyện Thanh Chương	Hồ Thị Quế	4 sao	2020
8	Măng cay				3 sao	2020
9	Măng chua				3 sao	2020
10	Bưởi Thanh Mỹ	HTX Bưởi Thanh Mỹ	Thôn Mỹ Sơn, xã Thanh Mỹ huyện Thanh Chương	Nguyễn Thị Xuân	3 sao	2020
III THÀNH PHỐ VINH						12 SP
1	Trà Linh chi ATC	CT CP đầu tư và SX ATC	Xóm Mỹ Hạ, xã Hưng Lộc, TP Vinh	Trần Đình Toàn: 0902181618 toanpvnc@gmail.com Atcfarm.com	4 sao	2019
2	Nấm Linh chi ATC				4 sao	2019
3	Rượu Mú Tùn	CT TNHH một thành viên Long Lưu	Số 09 Tuệ Tĩnh, P. Hà Huy Tập, TP Vinh	Trần Thị Lưu: 02383831759 ruoumutun@gmail.com	4 sao	2019
4	Rượu nếp Nghi Đức	Công ty Dương Bình Linh	Xóm Xuân Trung, xã Nghi Đức, TP. Vinh	Nguyễn Hồng Ngân: 0982572281 ruounghiduc@gmail.com	3 sao	2019
5	Mật ong rừng thiên nhiên	CTCP Tập đoàn BOMETA	5A, Nguyễn Sư Hồi, xã Hưng Đông, TP. Vinh	Nguyễn Văn Học: 0986230346 bometagroup@gmail.com Website: bometa.com.vn	3 sao	2019
6	Mật ong hoa hương dương				3 sao	2019
7	Cao chè vàng nguyên chất				3 sao	2019
8	Tinh nghệ Curcumin cao cấp				3 sao	2019
9	Tinh nghệ sữa ong chúa				3 sao	2019
10	Tinh bột sắn dây vị chanh				3 sao	2019
11	Tinh bột sắn dây chanh leo				3 sao	2019

TT	Tên sản phẩm	Tên chủ thể sản xuất, kinh doanh	Địa chỉ đăng ký chủ thể sản xuất, kinh doanh	Thông tin liên hệ chủ thể (ĐT, thư điện tử, website)	Số hạng sao OCOP	Ghi chú
12	Nước giải khát bổ dưỡng từ bên trong Detox tinh bột nghệ Curcumine	Công ty CP TM và dịch vụ Quốc tế HENGPOKHAN	Số 17, đường Phạm Kinh Vỹ, phường Bến Thủy, TP Vinh	Nguyễn Hải Minh / 0375422316	3 sao	2020
IV	HUYỆN QUỲNH LƯU					8 SP
1	Rượu đông trùng hạ thảo	CT CP khoa học xanh Hidumi Pharma	Xóm 6, xã Quỳnh Lương, Quỳnh Lưu	02383660678 taoxoannghean@gmail.com Website: hidumipharma.vn	4 sao	2019
2	Tảo xoắn Spirulina michio				4 sao	2019
3	Đậu tương lên men Nattokinaza				4 sao	2019
4	Giò bê	HTX SX&KD thực phẩm Từ Tâm	Xóm 6, xã Ngọc Sơn, Quỳnh Lưu	Hoàng Thị Ngọc Ánh: 0946080929 tutamfoodna@gmail.com Website: tutamfood.com	3 sao	2019
5	Trứng gà thảo mộc tảo xoắn	Công ty CP thực phẩm gà thảo mộc Hảo Hạng	Xóm Tân Hải, xã Quỳnh Bảng, Quỳnh Lưu	Lê Văn Dương: 0795683999	3 sao	2020
6	Cơm sấy Hưng Thịnh	Cơ sở sản xuất cơm sấy Hưng Thịnh	Xã Quỳnh Bá, Quỳnh Lưu	Phạm Thanh Hải: 0936329666	3 sao	2020
7	Ồi lê Đài Loan	Trang Trại Từ Hạnh, xã Quỳnh Tam, huyện Quỳnh Lưu	Xóm 10, xã Quỳnh Tam, Quỳnh Lưu	Đàm Duy Từ: 0962599418	3 sao	2020
8	Thanh long ruột đỏ				3 sao	2020
V	HUYỆN DIỄN CHÂU					5 SP
1	Nước mắm hạ thổ	CTy CP thủy sản Vạn Phần Diễn Châu	Xóm Ngọc Văn, xã Diễn Ngọc, Diễn Châu	0238362839 vanphandienchau39@gmail.com Website: Vanphan.com	4 sao	2019
2	Mùi tàu	Hộ: Phan Thị Nhung	Xóm 2, xã Diễn Thái, huyện Diễn Châu	Phan Thị Nhung: 037598912	3 sao	2019
3	Lạc sen Diễn Châu	CT TNHH Nông Lâm Thủy sản Sỹ Thắng	Xóm 1, xã Diễn Thịnh, Diễn Châu	Phạm Ngọc Thắng: 0913076385 dntnsythang@gmail.com	3 sao	
4	Trứng gà	HTX chăn nuôi Diễn Trung	Xóm 2, xã Diễn Trung, Diễn Châu	Đậu Ngọc Hòa: 0397631555	3 sao	2020
5	Kẹo cu đơ Lục Thanh	Cơ sở sản xuất bánh kẹo Lục Thanh	Xóm Xuân Bắc, xã Diễn Vạn, Diễn Châu	Nguyễn Thế Lục: 0366555048	3 sao	
VI	THỊ XÃ HOÀNG MAI					11 SP
1	Chả cá trích	CT CP Biển Quỳnh	K. Tân Hải, P. Quỳnh Phương, TX Hoàng Mai	Hồ Mạnh Hoàn: 0983821130 bienquynh.jsc@gmail.com bienquynhseafood.com	4 sao	2019
2	Mực một nắng				3 sao	2020
3	Cá lạng riu một nắng				3 sao	
4	Cá thu một nắng				3 sao	
5	Cá nục một nắng				3 sao	
6	Tôm bóc nõn				3 sao	
7	Mực ống				3 sao	
8	Thịt cua ghe xay				3 sao	
9	Cá nục làm sạch không đầu				3 sao	

TT	Tên sản phẩm	Tên chủ thể sản xuất, kinh doanh	Địa chỉ đăng ký chủ thể sản xuất, kinh doanh	Thông tin liên hệ chủ thể (ĐT, thư điện tử, website)	Số hạng sao OCOP	Ghi chú
11	Tinh bột nghệ Hoàng Mai	HTX dịch vụ NNTH Đồng Tâm	Thôn 15, xã Quỳnh Vinh, TX Hoàng Mai	Nguyễn Thị Hựu: 0963900298	3 sao	2019
VII	HUYỆN ANH SƠN					8 SP
1	Cam bù Kim Nhan	Tổ HT trồng cây cam bù Kim Nhan	Thôn 10, xã Hội Sơn, Anh Sơn	Trần Văn Hải: 0947132296	3 sao	2019
2	Chè gay Cao Sơn	HTX chè Gay Cao Sơn	Thôn 4, xã Cao Sơn, Anh Sơn	Lê Hữu Hợi: 0397374678 htxcaoson@gmail.com	3 sao	2019
3	Trà xanh Minh Sáng	HTX Minh Sáng	Thôn 5, xã Hùng Sơn, Anh Sơn	Trần Thị Lý: 0822542216	3 sao	2019
4	Cam Bãi Phủ	HTX DVNN Đình Sơn	Thôn 3, xã Đình Sơn, Anh Sơn	Bùi Văn Đình: 0986966221	3 sao	2020
5	Trứng gà thảo dược	HTX Sản xuất và kinh doanh nông nghiệp sạch	Xóm 4, xã Linh Sơn, Anh Sơn	Phạm Đình Dương: 0918532462	3 sao	2020
6	Thịt gà thảo dược				3 sao	2020
7	Tinh bột Nghệ Thanh Nga	Công ty TNHH sản xuất thương mại dịch vụ Hoàng Nhật Phát	Thôn 5, xã Khai Sơn, Anh Sơn	Đặng thị Nga: 0973632013	3 sao	2020
8	Viên hà thủ ô mật ong rừng Thanh Nga				3 sao	2020
VIII	HUYỆN TÂN KỶ					6 SP
1	Cam Vinh	Tổ hợp tác cam sạch Sông Con	Xóm Tân Xuân, xã Tân Phú, Tân Kỳ	Nguyễn Tấn Phương: 0379238861	3 sao	2019
2	Trứng gà	Hộ: Cao Văn Cường	X. Đồng Tâm, xã Nghĩa Hoàn, Tân Kỳ	Cao Văn Cường: 0396630234	3 sao	2019
3	Rượu cần Tiên Đồng	THT Rượu cần Tiên Đồng	Bản Hiện, xã Tiên Kỳ, Tân Kỳ	Vi Thị Loan: 0395118160	3 sao	2020
4	Mật mía Tân Hương	THT sản xuất mật mía Tân Hương	Xã Tân Hương, Tân Kỳ	Nguyễn Xuân Đức: 0379605940	3 sao	2020
5	Rượu men lá Tân Hợp	THT sản xuất rượu men lá Tân Hợp	Xã Tân Hợp, Tân Kỳ	Nguyễn Ty Huệ: 0338700694	3 sao	2020
6	Mật ong nội Nghĩa Bình	THT mật ong nội xã Nghĩa Bình	Xóm 4, xã Nghĩa Bình, Tân Kỳ	Đàm Văn Nghi: 0396849950	3 sao	2020
IX	HUYỆN YÊN THÀNH					6 SP
1	Trà gạo thảo dược Vinh Hòa	CT TNHH khoa học CN Vinh Hoà	Km11 QL 7A, xã Vinh Thành, Yên Thành	Phan Văn Hòa: 0977614148 luagaothaoduocvinhhoa@gmail.com	3 sao	2019
2	Ngũ cốc lợi sữa Long Liên	CT TNHH SX& TM Long Liên Nghệ An	Xóm Thị Tứ, xã Tân Thành, Yên Thành	Phạm Văn Long: 0989064221 longpham1507@gmail.com	3 sao	2019
3	Cam Vinh	HTX NN và Dịch vụ Minh Thành	Xóm 8, xã Minh Thành, Yên Thành	Nguyễn Công Hiến: 0982139334 hoptacxamt@gmail.com	3 sao	2019

TT	Tên sản phẩm	Tên chủ thể sản xuất, kinh doanh	Địa chỉ đăng ký chủ thể sản xuất, kinh doanh	Thông tin liên hệ chủ thể (ĐT, thư điện tử, website)	Số hạng sao OCOP	Ghi chú
4	Giò bê Chung Tài	HSX Lê Đình Chung	Xóm 9, xã Hợp Thành, Yên Thành	Lê Đình Chung: 0974160166	3 sao	2020
5	Ốc bươu đen Đức Thành	THT bươu đen Đức Thành	Xóm 2, xã Đức Thành, Yên Thành	Trần Quý Bảo: 0378722059	3 sao	2020
6	Viên tinh nghệ mật ong	THT trồng và chế biến tinh bột nghệ xã Quang Thành	Xã Quang Thành, Yên Thành	Nguyễn Thị Lam: 0392059903	3 sao	2020
X	HUYỆN CON CUÔNG					6 SP
1	Trà túi lọc Cà gai leo	CT CP Dược liệu Pù Mát	Khối 1, Thị trấn Con Cuông, Con Cuông	Phan Xuân Diệm: 0915665205 duoclieupumatconcuong@gmail.com Website: duoclieupumat.com	4 sao	2019
2	Trà túi lọc Dây thìa canh				4 sao	2019
3	Trà túi lọc Giảo cổ Lam				4 sao	2019
4	Rượu men lá hạ thổ	Hộ SX Lê Văn Đông	Bản Thanh Đào, xã Bồng Khê, Con Cuông	Lê Văn Đông: 0911909296	3 sao	2020
5	Du lịch cộng đồng bản Nưa, xã Yên Khê huyện Con Cuông	HTX NN và du lịch cộng đồng Yên Khê	Bản Nưa, xã Yên Khê, Con Cuông	Lô Thị Hoa: 0356687717	3 sao	2020
6	Du lịch cộng đồng bản Khe Rạn, xã Bồng Khê huyện Con Cuông	HTX NN và dịch vụ du lịch cộng đồng	Bản Khe Rạn, xã Bồng Khê, Con Cuông		3 sao	2020
XI	HUYỆN TƯƠNG DƯƠNG					2 SP
1	Tinh bột nghệ đỏ	Tổng đội TNXP 9 Nghệ An	Bản Huổi Sơn, xã Tam Hợp, Tương Dương	Vương Trung Ủy: 0916729777	3 sao	2020
2	Bò giàng Tương Dương	HTX sản xuất và kinh doanh Bò giàng Thảo Hào	Khối Hòa Bắc, TT Thạch Giám, Tương Dương	Trần Thị Thảo: 0945328100	3 sao	2020
XII	HUYỆN KỲ SƠN					2 SP
1	Chè Tuyết Shan	Tổng đội TNXP 8 Nghệ An	Xã Huổi Tụ, Kỳ Sơn	Nguyễn Hữu Trạch: 0944226678	3 sao	2020
2	Gừng Kỳ Sơn	HTX dịch vụ NN, TTCN Hương Sơn	Khối 2, TT Mường Xén, Kỳ Sơn	Nguyễn Văn Luân: 0947599444	3 sao	2020
XIII	HUYỆN NGHĨA ĐÀN					4 SP
1	Dầu Sỡ	Hộ kinh doanh Bùi Thị Thanh	Xóm Bình Minh, xã Nghĩa Lộc, Nghĩa Đàn	Bùi Thị Thanh: 0987117217	4 sao	2020
2	Ồi Nghĩa Đàn	HTX dịch vụ nông nghiệp 19/5	Xóm Làng Lầm, xã Nghĩa Lầm, Nghĩa Đàn	Lê Sỹ Định: 0352734999	3 sao	2020