

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI
VĂN PHÒNG ĐIỀU PHỐI CHƯƠNG TRÌNH XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI

SẢN PHẨM OCOP

ONE COMMUNE ONE PRODUCT OF HANOI, VIET NAM

THÀNH PHỐ HÀ NỘI NĂM 2022



NHÀ XUẤT BẢN DÂN TRÍ



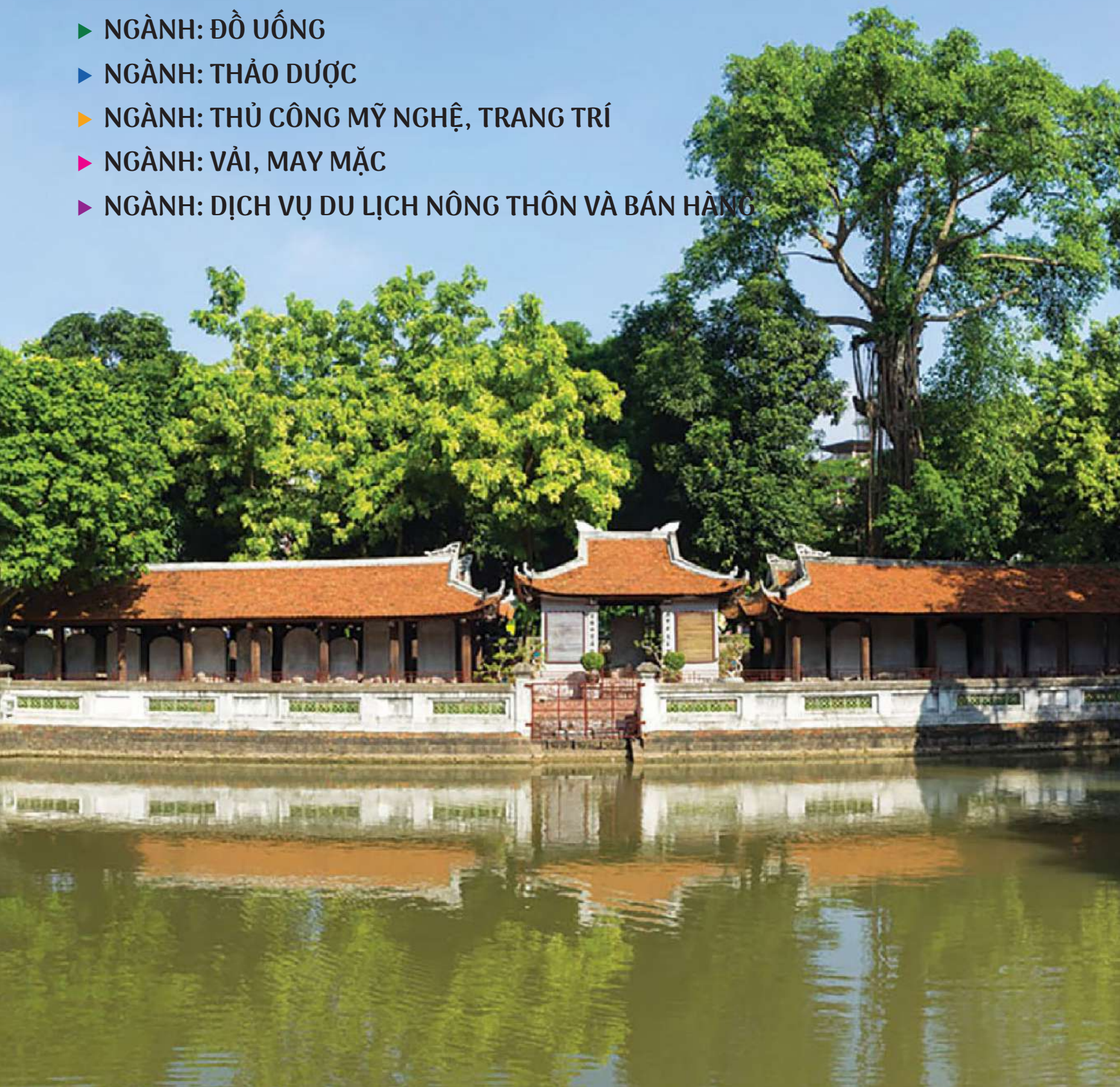
**ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI
VĂN PHÒNG ĐIỀU PHỐI CHƯƠNG TRÌNH XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI**

SẢN PHẨM
OCOP
ONE COMMUNE ONE PRODUCT OF HANOI, VIETNAM
THÀNH PHỐ HÀ NỘI
NĂM 2022

**NHÀ XUẤT BẢN DÂN TRÍ
HÀ NỘI, NĂM 2023**



- ▶ **NGÀNH: THỰC PHẨM**
- ▶ **NGÀNH: ĐỒ UỐNG**
- ▶ **NGÀNH: THẢO DƯỢC**
- ▶ **NGÀNH: THỦ CÔNG MỸ NGHỆ, TRANG TRÍ**
- ▶ **NGÀNH: VẢI, MAY MẶC**
- ▶ **NGÀNH: DỊCH VỤ DU LỊCH NÔNG THÔN VÀ BÁN HÀNG**



Mục lục

MỤC LỤC			
LỜI NÓI ĐẦU			
1 CÔNG TY CỔ PHẦN DƯỢC THẢO THIÊN PHÚC	04	45 CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI HẢI YẾN	48
2 CÔNG TY CỔ PHẦN KMS ĐẦU TƯ SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI	05	46 HỘ KINH DOANH NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG MIN MIN VIỆT NAM	49
3 HỢP TÁC XÃ RAU QUẢ SẠCH CHÚC SƠN	06	47 HỘ KINH DOANH LẠC HỒNG	50
4 HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP TỔNG HỢP CHÚC SƠN	07	48 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP XÃ THƯỢNG CỐC	51
5 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP HỮU CƠ ĐÔNG SƠN	08	49 HỘ KINH DOANH CÁT LƯỢNG	52
6 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP HỒNG PHONG	09	50 HỘ KINH DOANH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM QUỲNH NGA	53
7 HỢP TÁC XÃ BA CHỮ	10	51 HỘ KINH DOANH PHẠM NGỌC QUÝ	54
8 HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP VĨNH THƯỢNG	11	52 HỘ KINH DOANH NGUYỄN ĐỨC DỪNG	55
9 CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XANH VIỆT NAM	12	53 HỘ KINH DOANH PHƯƠNG - SOÁT	56
10 HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT RAU SẠCH ĐÔNG ANH	13	54 HỘ KINH DOANH NGUYỄN KHẮC ĐOAN	57
11 HỢP TÁC XÃ RAU AN TOÀN XÃ HÀ HỒI	14	55 HỘ KINH DOANH ĐOÀN XUÂN SÁNG	58
12 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VĂN PHÚ	15	56 HỘ KINH DOANH NGUYỄN QUANG NAM OANH	59
13 HỢP TÁC XÃ THỦ CÔNG MỸ NGHỆ TRÁI TIM HỒNG	16	57 HỘ KINH DOANH LOAN PHÚ	60
14 HỘ KINH DOANH NẤM TƯƠI QUANG DỪNG	17	58 CÔNG TY TNHH HOÀNG CHIẾN THẮNG	61
15 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VÔNG XUYẾN	18	59 HỘ KINH DOANH CƠ SỞ BÌNH CHUNG	62
16 HỘ KINH DOANH VŨ VĂN MẠNH	19	60 HỘ KINH DOANH HANVICO - XƯỞNG BÁNH MÚT TRUYỀN THỐNG TÔN CÙ	63
17 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VÀ DỊCH VỤ TỔNG HỢP ĐẠI TRƯỜNG	20	61 HỘ KINH DOANH CỬA HÀNG CỐM GIANG AN	64
18 CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP HOA SƠN	21	62 HỘ KINH DOANH PHẠM ANH DỪNG	65
19 HỘ KINH DOANH NHO HẠ ĐEN VÀ NHO MẪU ĐƠN TRẦN THỊ HUỆ	22	63 CƠ SỞ DIỆU LINH	66
20 HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ TỔNG HỢP XÃ DƯƠNG HÀ	23	64 CƠ SỞ BÁNH TIẾN DỪNG - VĨNH THỊNH LONG	67
21 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP CHƯƠNG DƯƠNG	24	65 CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO CHALUCA	68
22 CÔNG TY TNHH PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI THẮNG LỢI	25	66 CÔNG TY CỔ PHẦN ORGANIC GREEN NUT	69
23 HỢP TÁC XÃ CHĂN NUÔI VÀ TIẾU THỤ GÀ ĐÔI BA VÌ	26	67 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP DƯỢC LIỆU CÔNG NGHỆ CAO KOVI	70
24 HỘ KINH DOANH TRẠI GIUN QUẾ GHT	27	68 CÔNG TY TNHH MTV XUẤT NHẬP KHẨU VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN	71
25 HỢP TÁC XÃ TÙNG DƯƠNG	28	69 CÔNG TY TNHH SANAVI	72
26 HỢP TÁC XÃ CHĂN NUÔI DỊCH VỤ TỔNG HỢP ĐÔNG LỔ	29	70 NGUYỄN MINH HẰNG KINH DOANH CỐM TƯƠI (MINH HẰNG)	73
27 HỘ KINH DOANH ĐÀO BÁ DIỆN	30	71 CÔNG TY CỔ PHẦN THẾ GIỚI HẠT DƯỠNG	74
28 HỘ KINH DOANH LÊ HỮU GIANG	31	72 CHI NHÁNH THANH TRÌ - CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ĐÔNG ĐỒ	75
29 HỘ KINH DOANH NGUYỄN BÁ NGỌC 84	32	73 CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM AN TOÀN VINH HÀ	76
30 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP XÃ TAM HƯNG	33	74 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP THUẬN MỸ	77
31 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP XÃ ĐỒ ĐÔNG	34	75 HỢP TÁC XÃ NÔNG LÂM NGHIỆP PHÚ THỊNH	78
32 HỢP TÁC XÃ ONG MẬT BA VÌ	35	76 HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT ĐỒ ĂN CHAY THANH SƠN	79
33 HỘ KINH DOANH TRƯƠNG THỊ NỤ	36	77 CƠ SỞ SẢN XUẤT CHAY SẠCH CHÚC HẠNH	80
34 CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU NÔNG SẢN, THỰC PHẨM VIỆT NAM	37	78 HỘ KINH DOANH SẢN XUẤT THƯỜNG CHAY FOODS	81
35 HỘ KINH DOANH HOÀNG NGUYỄN	38	79 HỘ KINH DOANH VƯƠNG ĐẮC ĐỨC	82
36 CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM PHƯƠNG ĐÔNG	39	80 HỘ KINH DOANH SỨC KHỎE VÀNG	83
37 CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM MINH DƯƠNG	40	81 HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP THÔN ĐOÀI	84
38 HỘ KINH DOANH VƯƠNG ĐÌNH MẠNH	41	82 HỘ KINH DOANH: CƠ SỞ SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO THIÊN SƠN	85
39 HỘ KINH DOANH VƯƠNG XUÂN HẢI	42	83 HỘ KINH DOANH MINH TRÌ	86
40 HỘ KINH DOANH VƯƠNG SỸ TUẤN	43	84 HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT KEO BẢO NGỌC	87
41 HỘ KINH DOANH TRƯỜNG QUẢN	44	85 HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI 2	88
42 HỘ KINH DOANH NGUYỄN DANH THẾ	45	86 HỘ KINH DOANH CƠ SỞ CHẾ BIẾN SẢN XUẤT THỰC PHẨM TINISEED	89
43 CƠ SỞ KINH DOANH MIẾN ĐONG HƯNG THỊNH	46	87 CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM MỘC AN (MOC AN FOOD)	90
44 CÔNG TY CỔ PHẦN PHÁT TRIỂN PHÚ MỸ	47	88 HỢP TÁC XÃ HOÀNG LONG	91
		89 HỘ KINH DOANH BÁNH CUỐN GIÒ CHÀ XUÂN HƯƠNG	92
		90 CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI LAN VINH	93

91	CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT SỮA BA VÌ	94	HỘ KINH DOANH TRẦN VĂN TÂN	148
92	CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA NÔNG TRẠI BA VÌ	95	143 CÔNG TY TNHH GỐM SỨ MAI LINH	149
93	CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ HALICOS	96	144 CÔNG TY TNHH CERAMICS THANH BÌNH	150
94	HỘ KINH DOANH TUẤN KHANH	97	145 HỘ KINH DOANH NỘI THẤT BÀN GHẾ NHỰA GIẢ MÂY HẢI ĐĂNG	151
95	HỘ KINH DOANH ĐỖ VĂN ĐOÁN	98	146 CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH NÓN LÁ LÊ VĂN TUY	152
96	HỘ KINH DOANH NHÀ HÀNG TÁM LẬP	99	147 CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ SẢN XUẤT NỘI THẤT TRE VIỆT	153
97	HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ SEN	100	148 CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI TKT TRƯỜNG THÀNH	154
98	HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP TỔNG HỢP CHĂN NUÔI VÀ THƯƠNG MẠI KHÁNH PHÁT	101	149 HỘ KINH DOANH NGUYỄN MẠNH HÙNG	155
99	CƠ SỞ TẠ VĂN TRẮNG	102	150 HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN QUÂN	156
100	CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM HCTTQ	103	151 HỘ KINH DOANH PHẠM THỂ BA	157
101	HỘ KINH DOANH CƠ SỞ HÙNG MAI	104	152 HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN TRÚC	158
102	HỘ KINH DOANH GIÒ CHÁ THẮNG KHƯƠNG	105	153 HỘ KINH DOANH NGUYỄN VŨ HIỆP	159
103	HỘ GIA ĐÌNH SẢN XUẤT GIÒ CHÁ CHIẾN - NGỌ	106	154 CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI MIAN VIỆT NAM	160
104	HỘ KINH DOANH GIÒ CHÁ ƯỚC LỄ ĐÌNH DỪNG	107	155 HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN THÀNH	161
105	HỘ KINH DOANH HUỖN CÁ KHO ĐẶC BIỆT CHỢ HÀNG BÈ	108	156 HỘ KINH DOANH VŨ VĂN ĐÌNH	162
106	CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH ĐỒNG ĐỒ	109	157 HỘ KINH DOANH TÒ HE VIỆT	163
107	HỘ KINH DOANH LỤC HỒNG	110	158 HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN VINH	164
108	CÔNG TY TNHH CỐT PHỐ THỌ	111	159 CÔNG TY TNHH MÂY TRE ĐAN XUẤT KHẨU HIỂN LƯƠNG	165
109	HỘ KINH DOANH NEM PHƯỢNG QUỲNH NGỌC	112	160 CÔNG TY TNHH XÂY DỰNG VÀ THƯƠNG MẠI MÂY TRE HÙNG VIỆT	166
110	HỘ KINH DOANH THỰC PHẨM SẠCH MIHO	113	161 HỘ KINH DOANH DÉP CAO SU PHẠM QUANG XUÂN	167
111	HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM: TUẤN ANH FOOD	114	162 HỘ KINH DOANH QUẤT CẢNH NGUYỄN XUÂN LỘC	168
112	HỘ KINH DOANH ẨM THỰC BÚN ỐC BÀ NGOẠI	115	163 CÔNG TY CỔ PHẦN CƠ KHÍ XÂY DỰNG BẮC THĂNG LONG	169
113	HỘ KINH DOANH PHÙNG ĐẠT	116	164 CÔNG TY TNHH HUHIPRO	170
114	CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM VÀ NÔNG SẢN SẠCH SÓC SƠN	117	165 CÔNG TY TNHH NAVADO VIỆT NAM	171
115	HỘ KINH DOANH PHẠM THỊ HUYỀN	118	166 HỘ KINH DOANH BÙI THỊ HẢI HÀ	172
116	HỢP TÁC XÃ NÔNG LÂM NGHIỆP XÃ BẮC SƠN	119	167 CÔNG TY TNHH DOLA VIỆT NAM	173
117	CÔNG TY CỔ PHẦN NÔNG NGHIỆP GIGAHERBS VIỆT NAM	120	168 CÔNG TY CỔ PHẦN THÁI THÀNH SƠN	174
118	CÔNG TY CỔ PHẦN NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO THĂNG LONG	121	169 HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN ĐỒNG	175
119	HỢP TÁC XÃ HOA, CÂY CẢNH VÀ DỊCH VỤ HỒNG VÂN	122	170 HỢP TÁC XÃ CÔNG NGHIỆP QUỲ VÀNG KIỀU KỶ	176
120	HỢP TÁC XÃ THẢO DƯỢC DÂN TỘC ĐAO PHƯỢNG HUỆ	123	171 HỘ KINH DOANH VŨ ĐỨC QUÂN	177
121	HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI NÔNG NGHIỆP PHONG CHÂU	124	172 HỘ KINH DOANH NGUYỄN MINH CÔNG	178
122	HỘ KINH DOANH DƯƠNG VĂN QUÝ	126	173 HỘ KINH DOANH LÊ VĂN HẢI	179
123	CƠ SỞ SẢN XUẤT RƯỢU CỔ ĐỒ	127	174 HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP PHÚ MỸ	180
124	HỘ KINH DOANH TRẦN CÔNG THỤY	128	175 HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN LƯƠNG	181
125	HỘ KINH DOANH ĐÌNH VĂN ĐÚNG	129	176 HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN TRÍ	182
126	HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN HÙNG 1985	130	177 HỘ KINH DOANH ĐÌNH CHÍ THÀNH	183
127	HỢP TÁC XÃ NAM DƯỢC TÂN VIÊN SƠN	132	178 HỘ KINH DOANH TRỊNH XUÂN SỨ	184
128	CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN TOÀN PHÁT	133	179 HỘ KINH DOANH BÙI VĂN BIỂN	185
129	HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO PHÚC LÂM	134	180 HỢP TÁC XÃ HOA ĐỒNG THÁP	186
130	CÔNG TY CỔ PHẦN Y DƯỢC PHONG PHÚ	135	181 CƠ SỞ SẢN XUẤT SỸ QUANG	187
131	HỢP TÁC XÃ CÔNG NGHỆ SINH HỌC PHƯƠNG TRANG	136	182 HỘ KINH DOANH LÊ VĂN NGÀ	188
132	CÔNG TY TNHH PHÁT TRIỂN THẢO DƯỢC VIỆT	137	183 HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP VĂN QUÁN	189
133	HỘ KINH DOANH ĐỖ ĐÌNH YÊN	139	184 HỢP TÁC XÃ TTCN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ NÓN LÁ VĨNH THỊNH	190
134	HỘ KINH DOANH NGUYỄN BÁ NGHĨA	140	185 CÔNG TY TNHH DẦU TẮM TƠ MỸ ĐỨC	192
135	CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MÂY VIỆT	141	186 CÔNG TY TNHH TRANH THÊU PHƯƠNG THẢO	193
136	CÔNG TY TNHH MÂY TRE ĐAN VIỆT QUANG	142	187 CÔNG TY TNHH DỆT MAY MỸ ĐỨC	194
137	CÔNG TY TNHH MỸ NGHỆ HOA SƠN	143	188 CÔNG TY TNHH DỆT MAY THÀNH LONG	195
138	HỘ KINH DOANH XƯỜNG SẢN XUẤT NHẠC CỤ ĐÀN CƯỜNG ANH	144	189 HỘ KINH DOANH LỤC QUỐC HỘI	196
139	HỘ KINH DOANH NGUYỄN THU PHƯƠNG	145	190 HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN DUYẾN	197
140	HỘ KINH DOANH PHẠM VĂN VỪNG	146	191 CÔNG TY CỔ PHẦN PHÙ ĐỔNG GREEN PARK	199
141	HỘ KINH DOANH ĐỖ VĂN CƯỜNG	147		

LỜI NÓI ĐẦU

Nhắc đến Thủ đô Hà Nội, người dân, du khách trong nước và quốc tế sẽ nghĩ ngay đến đây là vùng đất ngàn năm văn hiến. Nơi đây có 36 phố phường, có hàng trăm di tích lịch sử, hàng nghìn làng nghề, làng có nghề và đặc biệt là có hàng nghìn sản phẩm đặc sản, đặc trưng của các quận, huyện, thị xã mang đậm dấu ấn riêng của Hà Nội - đó chính là các sản phẩm OCOP.

Trong năm 2022, cùng với cả nước, thành phố Hà Nội đã tập trung mọi nguồn lực để triển khai thực hiện Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP). Vinh dự thay, thành phố Hà Nội cũng chính là địa phương dẫn đầu cả nước về số lượng sản phẩm OCOP đã được đánh giá, phân hạng và cấp sao. Trong đó, một số địa phương có nhiều sản phẩm nổi bật, được đông đảo du khách trong nước và quốc tế biết đến như: Gốm Bát Tràng, lụa Vạn Phúc, lụa tơ sen, nón làng Chuông, quỳ vàng Kiều Ky, đồ gỗ mỹ nghệ Vân Hà, mây tre đan Phú Vinh... Hay các sản phẩm thuộc ngành hàng thực phẩm, đồ uống, thảo dược... tất cả đều được người tiêu dùng tin yêu và đón nhận.

Có thể thấy, việc triển khai Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) đã góp phần giúp các chủ thể nâng cao chất lượng sản phẩm, xây dựng thương hiệu để sản phẩm dễ dàng tiếp cận được với người tiêu dùng. Qua đó cũng góp phần quảng bá, giới thiệu hình ảnh sản phẩm OCOP của Thủ đô đến với đông đảo người tiêu dùng trên cả nước và du khách quốc tế. SẢN PHẨM OCOP THÀNH PHỐ HÀ NỘI NĂM 2022. Hiện, Thành phố có 2.167/9.852 sản phẩm OCOP cả nước (chiếm 22%), gồm 06 sản phẩm được Trung ương công nhận 5 sao, 12 sản phẩm tiềm năng 5 sao, 1.369 sản phẩm 4 sao, 780 sản phẩm 3 sao. Trong đó: ngành thực phẩm 1.372 sản phẩm, ngành đồ uống 47 sản phẩm, ngành thảo dược 39 sản phẩm, ngành thủ công mỹ nghệ 660 sản phẩm, ngành vải và may mặc 47 sản phẩm, du lịch 02 sản phẩm và trở thành điểm sáng, đi đầu của cả nước trong phát triển Chương trình OCOP.

Nhằm lưu giữ, quảng bá thương hiệu, hình ảnh sản phẩm OCOP Hà Nội đến đông đảo người tiêu dùng trong và ngoài nước năm 2022, Văn phòng Điều phối Nông thôn mới Hà Nội tiếp tục phối hợp với các đơn vị đồng hành, biên soạn ấn phẩm “Sản phẩm OCOP thành phố Hà Nội năm 2022”. Theo đó, cuốn ấn phẩm này giới thiệu về 518 sản phẩm OCOP của 191 chủ thể thuộc nhiều ngành hàng khác nhau như: Thực phẩm, đồ uống, thảo dược, lưu niệm - nội thất trang trí, vải và may mặc, du lịch... Có được sự thành công như vậy, Ban Biên soạn ấn phẩm xin gửi lời cảm ơn tới các đồng chí lãnh đạo thành phố, Ủy ban nhân dân thành phố Hà Nội, các sở, ngành, quận, huyện đã hỗ trợ, định hướng, xây dựng và đánh giá, thẩm định chất lượng cuốn ấn phẩm.

Ban Biên soạn cũng đặc biệt tri ân 191 chủ thể đã nhiệt tình hỗ trợ về nguồn tư liệu để chúng tôi hoàn thiện cuốn ấn phẩm này. Hi vọng rằng, ấn phẩm “Sản phẩm OCOP thành phố Hà Nội năm 2022” sẽ là cuốn tư liệu hữu ích, cung cấp những thông tin chính xác, tin cậy cho các tổ chức, cá nhân, người tiêu dùng hoạt động trong lĩnh vực nông sản thực phẩm, làng nghề và đông đảo du khách trong và ngoài nước quan tâm đến sản phẩm OCOP cũng như muốn khám phá những đặc trưng văn hóa của vùng đất Thăng Long ngàn năm văn hiến.

Trân trọng cảm ơn!

THỰC PHẨM

■ Thực phẩm tươi sống

Rau, củ, quả, hạt tươi

Thịt, trứng, sữa tươi

Thực phẩm thô, sơ chế

■ Gạo, ngũ cốc

Mật ong, các sản phẩm từ mật ong, mật khác

Thực phẩm chế biến

■ Đồ ăn nhanh

Chế biến từ gạo, ngũ cốc

Chế biến từ rau, củ, quả, hạt

Chế biến từ thịt, trứng, sữa

Chế biến từ thủy, hải sản

■ Gia vị

Tương, nước mắm, gia vị dạng lỏng khác

Gia vị khác

■ Chè

Chè tươi, chế biến

Các sản phẩm khác từ chè, trà



CÔNG TY CỔ PHẦN DƯỢC THẢO THIÊN PHÚC

Địa chỉ: Xã Phú Nam An, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Hồng

Điện thoại: 0915621080

01 sản phẩm OCOP tiềm năng 5 sao:

- Đông trùng hạ thảo sấy đông khô (MSP: 01-277-01-2022)



04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đông trùng hạ thảo nguyên con khô (MSP: 01-277-05-2022)
- Đông trùng hạ thảo sấy đối lưu (MSP: 01-277-06-2022)
- Đông trùng hạ thảo tươi (MSP: 01-277-02-2022)
- Đông trùng hạ thảo nguyên con tươi (MSP: 01-277-03-2022)

Với mô hình nuôi trồng và chế biến đông trùng hạ thảo công nghệ cao, Công ty Thiên Phúc là một trong những doanh nghiệp có nhiều sản phẩm OCOP được xuất khẩu ra nước ngoài. Hiện nay, dược thảo Thiên Phúc đã hoàn thiện quy trình công nghệ cao đưa vào nuôi trồng đông trùng hạ thảo, mở rộng 2 cơ sở nuôi cấy trên địa bàn huyện Chương Mỹ có quy mô gần 10.000 m² và thành phố Đà Lạt với diện tích 5.000m². Các sản phẩm đông trùng hạ thảo đều được sản xuất theo tiêu chuẩn GACP và được bảo hộ thương hiệu với các loại đông trùng hạ thảo tươi, sấy đông khô, nguyên con khô và tươi, sản phẩm được bào chế dạng viên đóng hộp.

Các sản phẩm đông trùng hạ thảo của Thiên Phúc không chỉ được tiêu thụ rộng rãi tại 63 tỉnh thành trên cả nước mà còn được xuất khẩu ra thị trường nước ngoài. Bên cạnh đó, Công ty đã liên kết tiêu thụ một số nông sản tại địa phương như gạo lứt, giá đỗ, khoai tây và góp phần tạo công ăn việc làm thường xuyên cho 24 lao động và 30 lao động thời vụ tại địa phương.

Năm 2022, Công ty Thiên Phúc đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 01 sản phẩm OCOP tiềm năng 5 sao, 4 sản phẩm OCOP 4 sao. Sau khi các sản phẩm đạt OCOP, Công ty nhận được rất nhiều ưu đãi từ chương trình được tham gia quảng bá, xúc tiến thương mại từ trong nước đến quốc tế. Người tiêu dùng cũng dễ dàng biết được thông tin về nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm. Điều này đặc biệt quan trọng đối với các sản phẩm đang được đẩy mạnh xuất khẩu của dược thảo Thiên Phúc





CÔNG TY CỔ PHẦN KMS ĐẦU TƯ SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI

Địa chỉ: Thôn Thanh Sơn, xã Minh Phú, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Triệu Quang Trung

Điện thoại: 0975311846

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Nấm ngọc châm nâu (MSP: 01-016-11-2019)
- Nấm sò yến (MSP: 01-016-07-2019)
- Nấm hương (MSP: 01-016-05-2019)
- Nấm đùi gà (MSP: 01-016-04-2019)
- Nấm ngọc châm trắng (MSP: 01-016-06-2019)



Với quy mô nhà xưởng rộng 5000m², áp dụng dây chuyền sản xuất hiện đại từ Hàn Quốc, trung bình mỗi tháng Công ty Cổ phần KMS Đầu tư sản xuất và Thương mại đưa ra thị trường trên 20 tấn nấm hữu cơ, tạo công việc thường xuyên cho 30 lao động địa phương.

Công ty KMS đang nuôi trồng đa dạng các loại nấm gồm: đùi gà, ngọc châm, kim châm, nấm hương, nấm sò yến,... So với những mô hình sản xuất nấm truyền thống, nấm sản xuất công nghệ cao cho sản lượng và chất lượng đồng đều hơn. Toàn bộ quy trình từ sản xuất đến thu hoạch, trong khoảng thời gian từ 55 - 60 ngày đều được áp dụng công nghệ thiết

bị, máy móc hiện đại và tuân thủ nghiêm ngặt theo các yêu cầu kỹ thuật, do các chuyên gia Hàn Quốc hướng dẫn, chuyển giao, nhất là từ khâu làm giá thể, cấy giống, ươm giống đến thu hoạch, đóng gói.

Nhằm tăng sức cạnh tranh trên thị trường, sau nhiều nỗ lực, nấm KMS đã từng bước khẳng định được thương hiệu và được người tiêu dùng tin tưởng lựa chọn, hiện đã có mặt tại hầu hết tại các hệ thống cửa hàng thực phẩm sạch và các siêu thị trên địa bàn Thành phố.

Năm 2022, Công ty KMS đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 4 sao. Đây là sự ghi nhận xứng đáng cho những nỗ lực không ngừng nghỉ của nấm KMS, được khách hàng tin tưởng sử dụng và có chỗ đứng vững chắc trên thị trường.





HTX RAU QUẢ SẠCH CHỨC SƠN

Địa chỉ: Thôn Giáp Ngọ, thị trấn Chúc Sơn, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Hoàng Văn Thám

Điện thoại: 0975.655507

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Dưa lưới (MSP: 01-277-04-2022)



02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Cải Ngọt baby (MSP: 01-277-33-2022)
- Cải Canh Baby (MSP: 01-277-34-2022)



HTX Chúc Sơn được thành lập năm 2016 sản xuất trên diện tích 5ha. Qua quá trình hoạt động và phát triển, đến nay HTX phát triển sản xuất trên diện tích 17,8ha trong đó diện tích chứng nhận VietGAP 12,8ha, chứng nhận Global GAP 5ha; HTX đã tổ chức sản xuất và hợp đồng sản xuất gieo trồng trên 30 chủng loại rau, củ, quả các loại.

HTX áp dụng nghiêm ngặt theo quy trình sản xuất của Nhật Bản. Phân bón được sử dụng là phân chuồng đã được ủ hoai mục, áp dụng các biện pháp quản lý dịch hại tổng hợp IPM để hạn chế sâu bệnh hại. Ngoài ra, HTX



chỉ sử dụng các loại thuốc bảo vệ thực vật có nguồn gốc sinh học, kết hợp sử dụng che phủ vải không dệt để hạn chế cỏ dại và phối hợp với các nhà khoa học lắp đặt hệ thống trạm thời tiết thông minh i.Mentos 3.3 A-G cập nhật sâu bệnh, dự báo chính xác nhiệt độ, tốc độ gió, lượng mưa... là một trong những căn cứ để nông dân xây dựng kế hoạch sản xuất, chăm sóc, bảo vệ rau màu.

Sản phẩm dưa lưới của HTX là một trong những sản phẩm có giá trị kinh tế cao, hương vị thơm ngon, ngọt đặc trưng, vỏ màu xanh điểm các vân lưới, ruột màu vàng cam. Khi ăn dưa có vị ngọt đậm, thơm, mọng nước nên được rất nhiều người tiêu dùng lựa chọn, đồng thời mang lại hiệu quả cao cho HTX.

Năm 2022, HTX Chúc Sơn được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 01 sản phẩm OCOP 4 sao và 2 sản phẩm OCOP 3 sao.



CHỨC SƠN
HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP TỔNG HỢP

HTX DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP TỔNG HỢP CHỨC SƠN

Địa chỉ: Xóm Xá, thị trấn Chúc Sơn, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đào Xuân Minh

Điện thoại: 0915503268

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Hành lá (MSP: 01-277-28-2022)
- Cải mớ (MSP: 01-277-29-2022)
- Cải ngồng (MSP: 01-277-30-2022)
- Rau xà lách (MSP: 01-277-31-2022)
- Rau đên (MSP: 01-277-32-2022)

HTX Chúc Sơn hiện có tổng diện tích sản xuất là 230 ha, trong đó có 80 ha chuyên canh cây rau màu các loại. Năm 2013, thị trấn Chúc Sơn được Thành phố Hà Nội quy hoạch xây dựng vùng sản xuất rau an toàn tập trung trên diện tích 62,5 ha. Đây là điều kiện thuận lợi để HTX Chúc Sơn phát triển sản xuất với quy mô lớn.

Để phát triển sản xuất theo hướng sản xuất hàng hóa, bền vững, nâng cao giá trị trong sản xuất nông nghiệp HTX Chúc



Sơn đã kết nối với nhiều bếp ăn tập thể, các trường học để cung cấp rau an toàn giúp nông dân ổn định đầu ra yên tâm sản xuất.

Các sản phẩm rau an toàn của HTX Chúc Sơn được sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP có sự quản lý, giám sát của HTX trong quá trình sản xuất như giống, phân bón, nguồn nước tưới, nông dân thực hiện ghi chép nhật ký đồng ruộng từ khi gieo trồng cho tới khi thu hoạch. Các sản phẩm khi thu hoạch đều được sử dụng nguồn nước sạch để sơ chế, đóng gói và bảo quản sản phẩm trước khi đưa ra thị trường tiêu thụ.

Năm 2022, HTX Chúc Sơn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 3 sao. HTX Chúc Sơn đã và đang ứng dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử vào sản xuất, đảm bảo công khai, minh bạch sản phẩm, đầu tư máy móc vào khâu sản xuất, sơ chế, phương tiện vận chuyển đáp ứng nhu cầu sản xuất và tiêu thụ sản phẩm.



HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP HỮU CƠ ĐÔNG SƠN

Địa chỉ: Thôn Quyết Thượng, xã Đông Sơn, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trần Thị Thảo

Điện thoại: 0388.060781

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bông hẹ (MSP: 01-277-35-2022)
- Rau cải xanh (MSP: 01-277-36-2022)
- Rau cải ngồng (MSP: 01-277-37-2022)
- Nho hạ đen (MSP: 01-277-38-2022)
- Ổi (MSP: 01-277-39-2022)



Xã Đông Sơn có nhiều diện tích đất nông nghiệp bị bỏ hoang do hiệu quả sản xuất không cao với mong muốn người dân địa phương được sử dụng những sản phẩm nông nghiệp đảm bảo an toàn, một số chị em phụ nữ xã Đông Sơn đã mạnh dạn thành lập HTX Nông nghiệp hữu cơ Đông Sơn với 10 thành viên và đây là mô hình HTX do phụ nữ làm chủ đầu tiên của huyện Chương Mỹ.

Hiện nay, trên diện tích 3.000 m² nhà màng, nhà lưới HTX Đông Sơn trồng luân canh các loại rau như: cải ngồng, cải xanh, rau mùi, bông hẹ, rau rền, mùng tơi...và trồng 800 cây nho Hạ đen. Ngoài diện tích nhà lưới, HTX còn

trồng ổi theo hướng hữu cơ với diện tích 5.000 m². Toàn bộ sản phẩm rau, quả của HTX đều được liên kết để tiêu thụ với các bếp ăn tập thể, trường học trên địa bàn huyện. Ngoài ra, mỗi sản phẩm rau, quả sau khi thu hoạch đều được kiểm định, phân tích, xét nghiệm đảm bảo không còn tồn đọng chất gây nguy hại cho sức khỏe. Chính vì vậy các sản phẩm rau, quả của Hợp tác xã đưa ra thị trường đảm bảo an toàn cho người sử dụng.

Năm 2022, HTX Đông Sơn có 5 sản phẩm rau, quả đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Đây là cơ hội thuận lợi để HTX tiếp cận được các kênh phân phối, quảng bá sản phẩm rộng rãi trên thị trường, khẳng định chất lượng, thương hiệu sản phẩm và cũng là cơ hội để HTX có kế hoạch mở rộng diện tích sản xuất trong thời gian tới.



HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP HỒNG PHONG

Địa chỉ: Thôn Trung, xã Hồng Phong, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Vương Toàn Nguyên

Điện thoại: 0979841639

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Rau mướt (MSP: 01-277-40-2022)
- Rau cần ta (MSP: 01-277-41-2022)
- Rau cải xoong (MSP: 01-277-42-2022)

Xã Hồng Phong thuộc vùng chiêm trũng, là xã thuần nông, nghề nghiệp chủ yếu là làm ruộng, bên cạnh đó còn có các nghề phụ khác như buôn bán, xây dựng, làm đồ mỹ nghệ tre giang

đan và thêu tay. HTX Hồng Phong được thành lập năm 1998 với mục tiêu liên kết các hộ nông dân trong xã tập hợp thành một tổ chức sản xuất có quy mô, hỗ trợ nhau trong sản xuất lúa, gạo, rau màu của địa phương.

Thời gian qua HTX được tập huấn, tuyên truyền về quy trình sản xuất rau an toàn, VietGAP. Qua đó người nông dân đã thấy được quyền lợi và trách nhiệm của mình khi thực hiện tốt quy trình sản xuất là hạn chế sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, phân bón hóa học và sử dụng biện pháp bẫy bả hạn chế côn trùng sâu bệnh. Tăng cường sử dụng phân bón hữu cơ, vi sinh trong sản xuất để đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm, từ đó đã tạo được lòng tin cho các doanh nghiệp, người tiêu dùng, sản phẩm tiêu thụ được thuận lợi. Đặc biệt, nhờ sản xuất rau an toàn nên môi trường sản xuất và môi trường sống xung quanh được cải thiện, đời sống vật chất và tinh thần của người nông dân được nâng lên. HTX đã chủ động liên kết với một số công ty đưa sản phẩm vào bếp ăn tập thể, trường học trên địa bàn huyện.

HTX Hồng Phong đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Trong thời gian tới, HTX mở rộng sản xuất nhiều loại rau đa dạng về chủng loại để sản phẩm được khách hàng tin tưởng sử dụng với chất lượng sạch, an toàn.



HỢP TÁC XÃ BA CHỮ

Địa chỉ: Thôn Ba Chũ, xã Vân Nội, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Huyền

Điện thoại: 0987.325.380

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Cải canh (MSP: 01-017-09-2022)
- Rau ngót (MSP: 01-017-10-2022)
- Mướp hương (MSP: 01-017-11-2022)
- Bầu sao (MSP: 01-017-12-2022)
- Cải ngồng (MSP: 01-017-13-2022)



HTX Ba Chũ thành lập từ năm 2016, quy tụ 145 thành viên với diện tích trồng rau ban đầu là 35ha. Đến nay, số lượng thành viên HTX đã lên tới 250 thành viên và diện tích trồng rau được nhân rộng lên 50 ha, chuyên cung cấp các loại rau sạch tới các bếp ăn trường học, chung cư, siêu thị trên địa bàn Thành phố.

Với mong muốn cung cấp đa dạng các loại rau ra thị trường, HTX đã ký liên kết với một số hộ dân để nhân rộng diện tích trồng các loại củ, quả. Thời điểm hiện tại, HTX có trên 30 chủng loại rau đa dạng, phong phú trải đều các vụ trong năm như: bắp trắng, tím, súp lơ, cải bó xôi, su hào, rau cần, cà chua, cà rốt, rau cải các loại, mướp hương, rau ngót, rau muống, bầu, rau gia vị...

Với quyết tâm mang đến những sản phẩm sạch và an toàn cho người tiêu dùng, HTX Ba Chũ đã đẩy mạnh việc phát triển vùng trồng rau hữu cơ an toàn, đề cao thông điệp “An toàn từ ruộng, Truy xuất tới hộ”, áp dụng sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP, tiêu chuẩn PGS... Nhờ đó, năm 2022 HTX Ba Chũ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 3 sao. Đây là một trong những thành quả đáng tự hào của HTX Ba Chũ. Từ một vùng trồng rau chuyên canh truyền thống, đến nay xã Vân Nội đã dần chuyển đổi thành các vùng rau an toàn, chuyên cung cấp vào các chuỗi siêu thị trên địa bàn Thành phố được người tiêu dùng tin tưởng lựa chọn.



HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP VĨNH THƯỢNG

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Thượng, xã Sơn Công, huyện Ứng Hòa, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Hùng

Điện thoại: 0988.045018

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Dưa chuột [MSP: 01-281-23-2022]
- Cải Canh [MSP: 01-281-22-2022]



Với mục tiêu phát triển nông nghiệp theo hướng hàng hóa công nghệ cao, bền vững, huyện Ứng Hòa đã triển khai nhiều giải pháp hỗ trợ nông dân và các thành phần kinh tế tiếp cận, ứng dụng khoa học công nghệ vào sản xuất, nâng cao thu nhập, hình thành các chuỗi liên kết tiêu thụ sản phẩm. Đến nay, trên địa bàn huyện xuất hiện nhiều mô hình sản xuất nông nghiệp công nghệ cao, điển hình là trồng rau, quả trong nhà lưới của HTX Vĩnh Thượng.

Năm 2016, được sự hỗ trợ của huyện Ứng Hòa, HTX Vĩnh Thượng đã triển khai thí điểm trồng 5ha rau an toàn. Nhận thấy hiệu quả, đến nay HTX đã mở rộng diện tích lên trên 30ha và được chứng nhận là vùng đủ điều kiện sản xuất rau an toàn. Đặc biệt, HTX còn đầu tư xây dựng mô hình 5.000m² nhà kính trồng rau, quả, hình thành nhóm sản xuất với 4 hộ hợp tác; phân khu trồng thử nghiệm giống dưa chuột Israel, dưa lưới F1 Kim hoàng hậu và các loại rau cải, cà chua... cung ứng cho thị trường Hà Nội và các trường mầm non trên địa bàn huyện.

Mô hình trồng rau an toàn Vĩnh Thượng đã làm thay đổi tập quán sản xuất của nông dân, giúp họ tuân thủ đúng quy trình kỹ thuật từ khâu làm đất, chọn giống, bón phân đến chăm sóc, quản lý dịch hại, nhằm nâng cao chất lượng và đẩy mạnh tiêu thụ rau an toàn. Năm 2022, HTX Vĩnh Thượng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao.



CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM XANH VIỆT NAM

Địa chỉ: Xã Liên Trung, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lê Ngọc Sơn

Điện thoại: 0911706668

06 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Đậu Cove (MSP: 01-273-21-2022)
- Cải ngọt (MSP: 01-273-17-2022)
- Mồng tơi (MSP: 01-273-20-2022)
- Cải xanh (MSP: 01-273-18-2022)
- Cải ngồng (MSP: 01-273-16-2022)
- Cải bó xôi (MSP: 01-273-19-2022)



Công ty Cổ phần thực phẩm xanh Việt Nam với mong muốn mang đến cho người tiêu dùng những sản phẩm rau sạch, an toàn nhất cho sức khỏe. Với diện tích đất phù sa bồi đắp ven bờ sông Hồng ở xã Liên Trung, huyện Đan Phượng sản xuất rau an toàn trên 2ha trồng các loại rau, quả như: đậu Cove, cải ngọt, mồng tơi, cải xanh, cải ngồng, cải bó xôi,... mang lại hiệu quả kinh tế cao vùng đất bãi.

Sản xuất rau quả an toàn, chất lượng cao tại vùng đất bãi xã Liên Trung, Công ty đã tạo ra hướng đi mới trong sản xuất rau, quả an toàn với hiệu quả kinh tế cao, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao sức khỏe cộng đồng. Đồng thời góp phần phát triển kinh tế nông nghiệp của địa phương, tạo cảnh quan môi trường xanh, sạch, đẹp và tạo công ăn việc làm cho người lao động tại địa phương

Với quy trình khép kín từ khâu chọn đất sản xuất, hệ thống tưới tiêu, vận chuyển, đến khâu chọn giống, phân bón, chăm sóc, thu hoạch, sơ chế rau... đều được Công ty lựa chọn theo tiêu chí sạch nhất, an toàn nhất. Công ty còn mở rộng hợp tác, xây dựng chuỗi liên kết đã nâng cao giá trị kinh tế cho sản phẩm rau an toàn của huyện Đan Phượng, cung cấp vào các siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch, các bếp ăn tập thể, trường học trên địa bàn huyện và trong Thành phố.

Đặc biệt, năm 2022, Công ty Cổ phần thực phẩm xanh Việt Nam được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và Quyết định công nhận 6 sản phẩm OCOP 3 sao. Đó là động lực lớn để Công ty tiếp tục mang đến cho người tiêu dùng những sản phẩm rau an toàn đảm bảo chất lượng./.



HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT RAU SẠCH ĐÔNG ANH

Địa chỉ: Thôn Cổ Dương, xã Tiên Dương, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại Diện: Trần Văn Liên

Điện thoại: 0966850355 - E-mail: rausachdonganh@gmail.com

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Khoai tây (MSP: 01-017-04-2022)
- Su su (MSP: 01-017-05-2022)
- Bí xanh (MSP: 01-017-06-2022)
- Cà rốt (MSP: 01-017-07-2022)
- Cà chua (MSP: 01-017-08-2022)



Đông Anh là một huyện nằm ở vùng ngoại ô Hà Nội. Nơi đây vẫn duy trì phát triển kinh tế nông nghiệp, đến nay toàn huyện có diện tích khoảng 800 ha sản xuất rau tập trung tại các xã: Tiên Dương, Vân Nội, Bắc Hồng, Nam Hồng... cung cấp một lượng lớn rau sạch cho thị trường Hà Nội và các tỉnh lân cận.

Nhu cầu về sản phẩm rau an toàn ngày càng tăng, nhất là đối với người tiêu dùng trong khu vực nội thành. Trong khi thị trường có rất nhiều loại rau không rõ nguồn gốc xuất xứ, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm gây khó khăn cho việc lựa chọn sản phẩm an toàn của khách hàng. Đứng trước thực trạng trên, HTX sản

xuất rau sạch Đông Anh đã liên kết các vùng trồng, các hộ sản xuất nhỏ lẻ sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP, áp dụng minh bạch thông tin quy trình sản xuất truy xuất nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm. HTX hỗ trợ chuyển giao công nghệ, các kiến thức sản xuất hữu cơ và giám sát chặt chẽ toàn bộ quy trình sản xuất của các hộ tham gia liên kết.

Với mong muốn thương hiệu rau an toàn của HTX đến được với đông đảo người tiêu dùng Thủ đô và các vùng lân cận, năm 2022, HTX sản xuất rau sạch Đông Anh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 3 sao. Đến nay, các sản phẩm của HTX đã khẳng định được chỗ đứng trên thị trường, là địa chỉ cung cấp rau an toàn uy tín của các cửa hàng, bếp ăn tập thể, trường học trên địa bàn Thành phố.





HỢP TÁC XÃ RAU AN TOÀN XÃ HÀ HỒI

Địa chỉ: Thôn Hà Hồi, xã Hà Hồi, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đỗ Văn Thuận

Điện thoại: 0963.523886



01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Khoai tây (MSP: 01-279-02-2022)

Những năm trước, diện tích đất trồng lúa của xã Hà Hồi chiếm tới hơn 50%. Tuy nhiên, việc trồng lúa gặp nhiều khó khăn năng suất thấp, ảnh hưởng đến thu nhập của người dân, nên nhiều xã viên của HTX đã chuyển từ trồng lúa sang trồng rau an toàn và khoai tây vụ đông - HTX rau an toàn Hà Hồi xưa nay là đầu mối sản xuất và cung ứng giống khoai tây đông cho bà con quanh vùng. Để có nguồn rau, củ, quả đảm bảo, cung cấp cho thị trường thường xuyên, HTX lên kế hoạch trồng xen canh, gối vụ các loại rau ngắn ngày và dài ngày.

HTX Hà Hồi có 7 thành viên hoạt động với mô hình trồng rau theo chuỗi liên kết, hỗ trợ các xã viên kỹ thuật trồng, chăm sóc theo tiêu chuẩn VietGAP, các thông tin từ lúc trồng, chăm sóc đến thu hoạch được ghi chép đầy đủ vào sổ nhật ký để tiện cho việc theo dõi và truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm đầu ra, HTX Hà Hồi luôn giám sát, hướng dẫn xã viên trong sản xuất rau an toàn. Đến nay toàn xã đã có 870 hộ tham gia sản xuất rau an toàn với diện tích đất canh tác là 81,3ha. Mỗi ngày HTX cung cấp khoảng 5 tấn rau cho các chợ và bếp ăn tập thể của 4 công ty trên địa bàn huyện.

Năm 2022, sản phẩm khoai tây là một trong những sản phẩm đặc trưng của xã Hà Hồi tham gia Chương trình OCOP đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao. Qua đó, giúp các thành viên của HTX có thể tăng nguồn thu nhập, ổn định cuộc sống, góp phần tích cực vào phát triển kinh tế, xã hội tại địa phương.



HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VĂN PHÚ

Địa chỉ: Xã Văn Phú, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lương Văn Thọ

Điện thoại: 0389.055324



01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Mướp hương Văn Phú (MSP: 01-279-03-2022)

Văn Phú là xã thuần nông của huyện Thường Tín. Với tổng diện tích đất tự nhiên 308,9ha, trong đó gần 70% là đất nông nghiệp, người dân nơi đây chủ yếu là trồng lúa và một số loại cây hoa màu. Lao động vất vả quanh năm nhưng hiệu quả kinh tế mang lại không cao. Thực hiện đề án chuyển đổi cơ cấu cây trồng, Văn Phú đã phát triển nông nghiệp theo hướng đa dạng hóa các loại cây trồng rau, củ, quả an toàn trên diện tích đã quy hoạch để tăng thu nhập cho người dân. Theo đó, một số loại cây đã được đưa về đây trồng cho hiệu quả kinh tế cao như su hào, bắp cải, súp lơ, bầu, mướp hương. Ước tính,

tổng thu nhập của các loại rau, củ, quả trên vùng trồng rau an toàn đạt từ 25 - 30 triệu đồng/sào/năm, trong đó riêng cây mướp hương chiếm hơn 50% tổng giá trị thu nhập.

Mướp hương được trồng từ trung tuần tháng 3 xen canh với cây bầu, đến đầu tháng 5, khi hết vụ bầu cũng là lúc cây mướp cho thu hoạch quả và kéo dài đến hết tháng 10, một loại quả có thời gian thu hoạch dài ngày, năng suất cao, chất lượng đồng đều, dễ chăm bón.

Năm 2022, mướp hương Văn Phú đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Việc đưa cây mướp hương vào trồng thực sự đã có bước chuyển biến và mở ra hướng đi mới cho sản xuất nông nghiệp của địa phương. Không chỉ đem lại hiệu quả kinh tế cao được trồng trong vùng quy hoạch rau an toàn, nên rất dễ tiêu thụ, giá thành luôn ổn định.





HỢP TÁC XÃ THỦ CÔNG MỸ NGHỆ TRÁI TIM HỒNG

Địa chỉ: Thôn Gò Sỏi, xã Hồng Kỳ, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đinh Thị Quỳnh Nga

Điện thoại: 0985.142162

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Nấm sò trắng (MSP: 01-016-01-2022)



Chị Nga là người khuyết tật nên chị luôn thấu hiểu những khó khăn và rào cản đối với cộng đồng người khuyết tật. Cũng chính vì vậy mà chị luôn khát khao, trăn trở phải làm được một điều gì đó để hỗ trợ, giúp người khuyết tật hòa nhập cộng đồng, tự tin và sáng tạo. Sau nhiều nỗ lực, chị Nga đã thành lập HTX Thủ công mỹ nghệ Trái tim hồng tạo công ăn việc làm cho hơn 30 lao động là người khuyết tật trên địa bàn huyện Sóc Sơn.

Bên cạnh công việc sản xuất các sản phẩm thủ công mỹ nghệ từ hạt gỗ, HTX trái tim hồng còn sản xuất nấm sò trắng. Trồng nấm sò không quá khó nhưng đòi hỏi sự nhiệt huyết và cần mẫn. Nấm sò có thể trồng được trên giá thể mùn

cưa của tất cả các loại cây thân gỗ không có tinh dầu và độc tố.

Để nuôi trồng nấm sò đạt năng suất cao thì dùng giống phải đúng tuổi, nếu thấy bịch giống có mô sẹ, màu giống chuyển sang màu vàng, nâu đen là giống quá già. Giống chưa ăn kín đáy bao là giống còn non. Sử dụng giống nấm tốt nhất khi giống ăn kín đáy 3-4 ngày. Muốn để lâu hơn phải bảo quản ở nhiệt độ mát. Về kỹ thuật trồng nấm, theo chị Nga, tổng thời gian trồng đến khi thu hoạch nấm sò từ 65-75 ngày, mỗi bịch giá thể nấm có thể thu hái được 0,5-0,6kg. Sau khi thu hoạch hết nấm, túi phôi có thể tận dụng để trộn tiếp với nguyên liệu hoặc được ủ làm phân bón vi sinh.

Năm 2022, HTX Trái tim hồng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm nấm sò trắng OCOP 3 sao.





HỘ KINH DOANH NẤM TƯƠI QUANG DŨNG

Địa chỉ: xóm Đồi Giữa, thôn Văn Phú, xã Hoàng Văn Thụ, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại Diện: Vũ Hữu Dũng

Điện thoại: 0977.714436

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Nấm hương Quang Dũng: (MSP: 01-277-43-2022)

Nấm là siêu thực phẩm giàu dinh dưỡng, có nhiều công dụng tuyệt vời cho sức khỏe, là thực phẩm được sử dụng thường xuyên trong các bữa ăn hàng ngày của nhiều gia đình Việt. Anh Vũ Hữu Dũng nhận thấy việc trồng nấm có thể tận dụng các phụ phẩm (mùn cưa, rơm...) để sản xuất nấm. Sau một thời gian học hỏi kỹ thuật trồng nấm, năm 2020, anh Dũng bắt đầu khởi nghiệp bằng nghề trồng nấm, đã mang lại nguồn thu nhập đáng kể cho nhiều lao động địa phương.



Quy trình sản xuất nấm qua nhiều khâu nghiêm ngặt từ việc mùn cưa trộn cám để đóng bịch, hấp và cấy giống sau đó nuôi sợi nấm và cho ra quả thể trong phòng lạnh, để cây nấm hương phát triển tốt cần phải kiểm soát về nhiệt độ, không khí, độ ẩm. Cây nấm tươi được phân loại ngay sau khi thu hái để đóng gói và chuyển đến khách hàng.

Nấm tươi Quang Dũng đa dạng nhiều loại nấm như nấm hương, sò nâu, sò vàng và mộc nhĩ... Năm 2022, Nấm hương Quang Dũng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao. Chương trình OCOP đã giúp nâng cao uy tín, thương hiệu sản phẩm nấm Quang Dũng. Ngoài ra, chương trình đã tạo điều kiện để cơ sở quảng bá sản phẩm đến với người tiêu dùng trong nước, từ đó tăng đầu ra, mở rộng quy mô sản xuất, nâng cao chất lượng. Với quy trình sản xuất an toàn nên nấm hương Quang Dũng sản xuất đến đâu được thị trường tiêu thụ đến đó, rất thuận lợi.



HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VŨNG XUYỀN

Địa chỉ: Thôn Nam Vũng Ngoại, xã Vũng Xuyên, huyện Phúc Thọ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đoàn Văn Khang

Điện thoại: 0912.132015

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Hành hoa (MSP: 01-272-09-2022)



Xã Vũng Xuyên nằm ở phía Tây Thủ đô, cách trung tâm huyện Phúc Thọ 4km. Xác định được nhu cầu của thị trường, từ năm 2012 trở lại đây, HTX Vũng Xuyên đã sản xuất hành hoa phát triển thành cây trồng chủ lực.

Tận dụng những tiềm năng, lợi thế sẵn có và truyền thống sản xuất của bà con nông dân trên địa bàn, HTX Vũng Xuyên đã liên kết với các hộ dân tại các thôn để tạo vùng chuyên canh sản xuất hành hoa theo tiêu chuẩn VietGAP với diện tích 3 ha. Hành hoa là loại cây dễ trồng, dễ chăm sóc, thời gian quay vòng gối vụ nhanh nên hiệu quả kinh tế cao. Trung bình, mỗi năm có thể trồng

được từ 7 - 8 lứa hành, mỗi lứa từ 30 - 40 ngày tùy điều kiện thời tiết. Nếu chăm sóc tốt, trung bình mỗi sào hành hoa cho thu hoạch khoảng 7 tạ/vụ.

Hành hoa là một loại rau gia vị có mặt hầu hết trong các món ăn hàng ngày của người Việt Nam. Để tạo được những sản phẩm hành hoa an toàn, chất lượng, tạo niềm tin với người tiêu dùng, HTX Vũng Xuyên luôn chú trọng đến tất cả các khâu để việc sản xuất được thuận lợi, đảm bảo từ lúc chuẩn bị giống, làm đất, nước tưới, phân bón, phòng trừ sâu bệnh, thu hoạch sản phẩm, sơ chế, vận chuyển, tiêu thụ.

Năm 2022, HTX Vũng Xuyên đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm hành hoa OCOP 3 sao.





HỘ KINH DOANH VŨ VĂN MẠNH

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Thượng, xã Sơn Công, huyện Ứng Hoà, thành phố Hà Nội

Đại diện: Vũ Văn Mạnh

Điện thoại: 0913592915

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Măng tây (MSP: 01-281-03-2022)

Nhắc tới măng tây, người ta thường nghĩ ngay tới Ninh Thuận hay Đà Lạt, là những địa phương được mệnh danh là “thủ phủ” của loại rau này. Tuy nhiên, hiện nay tại Hà Nội, nhiều hộ dân đã mạnh dạn đưa giống măng tây vào sản xuất để tăng hiệu quả kinh tế, góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế địa phương, thay đổi tập quán, thói quen canh tác. Hộ kinh doanh Vũ Văn Mạnh với mô hình trồng măng tây đang mở ra triển vọng mới về hướng phát triển nông nghiệp an toàn, giá trị cao.

Sau khi được đi tham quan mô hình trồng măng tây tại huyện Đan Phượng, nhận thấy đây là một loại rau cao cấp cho hiệu quả kinh tế cao, có thể cho thu hoạch sau 6 tháng và duy trì khả năng khai thác từ 8-10 năm nên anh Mạnh quyết định đầu tư xây dựng mô hình trồng măng tây trên đồng đất quê hương.

Ban đầu, vừa tìm hiểu, vừa thực hành, anh Mạnh trồng 0,4ha măng tây với sự hướng dẫn nhiệt tình của cán bộ kỹ thuật. Sau một năm, măng tây cho năng suất tốt, tạo nguồn thu nhập ổn định. Đến cuối năm 2019, anh đã mạnh dạn đầu tư trồng thêm 1ha măng tây theo hướng VietGAP. Đến nay, cây măng tây đã cho thu hoạch bình quân 60-80kg/ngày.

Với phương châm vì cộng đồng sức khỏe người tiêu dùng, mong muốn cung cấp sản phẩm măng tây sạch đến với người tiêu dùng trong nước. Năm 2022 sản phẩm măng tây của Hộ kinh doanh Vũ Văn Mạnh được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao, đây là sự nỗ lực không ngừng nghỉ của anh Mạnh và sự giúp đỡ, tạo điều kiện của chính quyền địa phương trong suốt thời gian qua.





HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP VÀ DỊCH VỤ TỔNG HỢP ĐẠI TRƯỜNG

Địa chỉ: Thôn Vân Xa, xã Tân Hồng, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lê Văn Trường

Điện thoại: 0965862286

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Nấm sò (MSP: 01-271-10-2022)
- Nấm linh chi (MSP: 01-271-09-2022)
- Mộc nhĩ (MSP: 01-271-08-2022)
- Bộ đồ thờ Đại Trường (MSP: 01-271-07-2022)
- Bộ bàn ghế hoàng gia Đại Trường (MSP: 01-271-06-2022)



Nhằm phát huy nghề truyền thống và giúp cho bà con nâng cao tay nghề, tăng thu nhập và cải thiện cuộc sống. Năm 2013, Hợp tác xã nông nghiệp và dịch vụ tổng hợp Đại Trường thành lập, sau 10 năm sản xuất và phát triển, Hợp tác xã đã tập trung vào hai lĩnh vực chính là trồng nấm và nghề mộc.

Nhận thấy nấm sò, nấm linh chi, mộc nhĩ là các sản phẩm giàu chất dinh dưỡng và có giá trị kinh tế cao, giúp bà con nông dân thoát nghèo. Chính vì vậy, các thành viên của HTX đã tìm hiểu, học hỏi và áp dụng khoa học kỹ thuật để sản xuất các loại nấm từ những nguồn nguyên liệu như mùn cưa, rơm rạ, cây ngô, sắn và các phụ phẩm nông nghiệp với mục tiêu cung cấp cho thị trường những sản phẩm nấm sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, giàu dinh dưỡng và cùng giúp nhau phát triển kinh tế gia đình. Bên cạnh các sản phẩm về nấm, Hợp tác xã đã gìn giữ và phát triển nghề làm mộc với đa dạng các sản phẩm như đồ thờ, bàn, ghế, giường, tủ... các sản phẩm được thiết kế theo phong cách cổ điển với những họa tiết, hoa văn đẹp được các thợ lành nghề với đôi bàn tay trau chuốt tỉ mỉ, chính xác đến từng chi tiết, chạm trổ khéo léo gây ấn tượng cho khách hàng sử dụng. Tính từ năm 2013 đến năm 2023 giá trị thu nhập từ nghề làm mộc đã tăng gần 5 lần.

Năm 2022, Hợp tác xã nông nghiệp và dịch vụ tổng hợp Đại Trường đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 3 sao.



CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP HOA SƠN

Địa chỉ: Xóm 7, thôn Hoa Sơn, xã Nam Sơn, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Cương

Điện thoại: 0987.769990

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Phúc bồn tử (MSP: 01-016-02-2022)

Hoa Sơn Farm tọa lạc trong khu vực thung lũng, được bao quanh bởi các dãy núi có rừng thông xanh, với vùng tiểu khí hậu mát lành được ví như Đà Lạt tại huyện Sóc Sơn. Với diện tích trên 3ha, mô hình nông nghiệp chăn nuôi và trồng trọt của Hoa Sơn Farm thuộc quyền sở hữu của Công ty Hoa Sơn được sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP.

Hoa Sơn Farm có diện tích 5.000m² nhà lưới được trồng cây phúc bồn tử hay còn gọi là cây mâm xôi đen cây hoàn toàn nhập khẩu từ Israel về, được Công ty trồng và nhân giống thành công đầu tiên tại Hà Nội. Phúc bồn tử là một loại cây thuộc họ dâu, quả màu đen, có vị ngọt nhạt và hơi chua. Trong quả có chứa các acid hữu cơ và nhiều hợp chất, vitamin bổ dưỡng khác. Quả phúc bồn tử là loại quả được thế giới ưa chuộng bởi những giá trị dinh dưỡng cao có lợi cho sức khỏe. Phúc bồn tử dùng như trái cây, ăn kèm sữa chua, xay sinh tố, làm mứt, làm bánh, ngâm rượu... đều rất ngon và bổ dưỡng.

Cây phúc bồn tử được Hoa Sơn Farm trồng đến năm 2020 đã cho ra những bông hoa trắng muốt, sau đó khoảng một tháng cho ra những chùm quả chín mọng đẹp mắt, hương vị thơm ngon. Cây phúc bồn tử sẽ mang lại hiệu quả kinh tế cao cho các vùng núi, đồng bào dân tộc vùng sâu, vùng xa phù hợp với khí hậu, thổ nhưỡng của địa phương.

Năm 2022, Công ty cổ phần thương mại và dịch vụ nông nghiệp Hoa Sơn được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận phúc bồn tử sản phẩm OCOP 4 sao.



HỘ KINH DOANH NHO HẠ ĐEN VÀ NHO MẪU ĐƠN TRẦN THỊ HUỆ

Địa chỉ: Số nhà 1104, đường 72, thôn Thanh Quang, xã An Thượng, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trần Thị Huệ

Điện thoại: 0962308480

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Nho hạ đen (MSP: 01-274-01-2022)



Quả nho tươi không chỉ có vị ngọt thơm đậm đà mà còn giàu dưỡng chất tốt cho sức khỏe. Nhờ những công dụng tuyệt vời từ quả nho mang lại mà trong suốt những năm qua nhu cầu thưởng thức quả nho người tiêu dùng Hà Nội rất lớn.

Hiện nay quả nho tươi chủ yếu đang phải nhập từ tỉnh Ninh Thuận và một số nước như Trung Quốc, Úc, Mỹ, Hàn Quốc nhằm đáp ứng nhu cầu tiêu dùng quả nho tươi được trồng ở các trang trại tại Hà Nội... Với sức trẻ, sự nhiệt huyết, chịu khó tìm tòi, học hỏi thực tế nhiều nơi, trên sách, báo, chị Trần Thị Huệ đã mạnh dạn đưa cây nho về trồng thử nghiệm theo hướng nông nghiệp công nghệ cao ở xã An Thượng, huyện Hoài Đức. Giai đoạn đầu chị đã mạnh dạn đầu tư trồng thí điểm 2.000 cây nho Hạ Đen trên diện tích gần 5000 m² đất theo tiêu chuẩn VietGAP. Đến năm 2021 vườn cây bắt đầu cho quả và không phụ sự chăm chút, những quả nho đầu tiên đã đơm hoa, kết trái, chùm to, đều quả và khi chín có màu tím đen, vỏ nhẵn, độ ngọt cao chất lượng tốt.

Năm 2022, sản phẩm nho hạ đen đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Sản phẩm OCOP nho hạ đen đã mang đến cho những khách hàng Thủ đô được thưởng thức sản phẩm nho sạch, ngon, ngọt, chất lượng trên chính mảnh đất Hà Nội và được người tiêu dùng đón nhận, khen ngợi và nhớ đến. Hiện nay chị Huệ đã và đang mở rộng diện tích trồng trọt và kết hợp phát triển du lịch trải nghiệm nhằm góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế, nâng cao thu nhập cho gia đình và người lao động tại địa phương.



HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ TỔNG HỢP XÃ DƯƠNG HÀ

Địa chỉ: Xã Dương Hà, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Âu Thị Hà

Điện thoại: 0365354258

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Quả cam đường canh (MSP: 01-018-27-2022)



Hợp tác xã dịch vụ tổng hợp xã Dương Hà được thành lập từ năm 1998 và đến năm 2015 Hợp tác xã đã đưa cây cam đường canh vào canh tác với tổng diện tích trồng 5ha được sản xuất theo quy trình VietGAP nên sản phẩm luôn có chất lượng tốt và đảm bảo an toàn. Quả cam đường canh thường chín vào dịp tết cho chất lượng thơm ngon, mẫu mã quả đẹp và nhiều khi cây cam lại được đưa lên chậu để trưng tết như một loại cây cảnh cho hiệu quả kinh tế cao.

Cây cam đường canh là loại cây tương đối khó tính, đòi hỏi kỹ thuật trồng và chăm sóc đặc biệt hơn so với các loại cây ăn quả khác nên không chỉ dựa vào kinh nghiệm đơn thuần mà cần áp dụng nghiêm ngặt các khâu làm đất, bón phân, phòng trừ sâu bệnh... Trong đó, yếu tố quan trọng nhất để cây ra hoa như mong muốn là theo dõi chặt chẽ thời tiết và thời điểm chăm sóc, đặc biệt thường xuyên bón bổ sung bột đỗ tương vào thời điểm cây nuôi quả để quả có chất lượng tốt. Với chất lượng quả tốt, sản phẩm cam đường canh của HTX luôn được khách hàng, thương lái ưa chuộng, tìm đến thu mua.

Năm 2022, sản phẩm quả cam đường canh của Hợp tác xã dịch vụ tổng hợp xã Dương Hà đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Tham gia vào Chương trình OCOP quả cam đường canh nơi đây đã được nhiều người biết hơn góp phần phát triển kinh tế địa phương nâng cao đời sống của bà con xã viên giúp họ có thể làm giàu trên chính mảnh đất thửa ruộng của mình.

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP CHƯƠNG DƯƠNG

Địa chỉ: xã Chương Dương, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Ông Vũ Bá Hùng

Điện thoại: 0979.103086

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bưởi Diễn (MSP: 01-279-01-2022)

Với mong muốn làm giàu trên chính mảnh đất quê hương, HTX Chương Dương đã mạnh dạn chuyển đổi diện tích trồng cây kém hiệu quả sang trồng bưởi Diễn. Cây bưởi trồng sau 1 năm bắt đầu cho quả, tuy nhiên khi cây bưởi còn ít năm thì chất lượng quả chưa ngon nên những năm đầu HTX không lấy quả mà tập trung nuôi cây. Bắt đầu từ năm thứ tư thì vườn bưởi Diễn cho thu hoạch. Không như những giống bưởi khác, khoảng tháng 8 đã chín và

được thưởng thức lúc còn tươi nhưng bưởi Diễn phải chờ đến Tết lúc héo ăn mới ngon. Bưởi Diễn để càng lâu càng thơm và vị ngọt rõ hơn, ăn sẽ không bị he đắng như vừa hái ở trên cây xuống. Đặc biệt, tép bưởi màu vàng mượt, ráo múi, hạt sần.

Không chỉ có vị ngon, ngọt đặc trưng, nhờ áp dụng phương pháp canh tác theo tiêu chuẩn VietGAP nên bưởi Diễn của HTX khi thu hoạch luôn đảm bảo an toàn, quả bưởi Diễn khi đến tay khách hàng đều được lựa chọn, đóng trong túi lưới với trọng lượng quả từ 800-1.200g/quả, có dán tem truy xuất nguồn gốc. Nhờ điều kiện thổ nhưỡng thuận lợi và kỹ thuật chăm sóc tốt, chất lượng sản phẩm bưởi Diễn của HTX được nhiều khách hàng đánh giá cao.

Điều kiện thổ nhưỡng xã Chương Dương rất thích hợp với cây bưởi Diễn. Cây sinh trưởng, phát triển tốt, luôn xanh tươi, ra nhiều hoa, kết nhiều quả. Hiện HTX có 5ha trồng bưởi Diễn, mỗi năm thu hoạch cho sản lượng khoảng 130 tấn/năm, mang lại hiệu quả kinh tế cao hơn hẳn so với trước đây.

Năm 2022, quả bưởi diễn của HTX Chương Dương đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao.



CÔNG TY TNHH PHÁT TRIỂN THƯƠNG MẠI THẮNG LỢI

Địa chỉ: Xã Thọ An, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Trần Văn Thắng

Điện Thoại: 0983568902

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Thịt bò 3B (MSP: 01-273-23-2022)

Nhắc đến biệt danh “Thắng bò” thì người dân xã Thọ An, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội ai cũng biết bởi sự nổi tiếng của anh Trần Văn Thắng với mô hình chăn nuôi bò vỗ béo lớn nhất ở địa phương. Năm 2010, anh Thắng khởi nghiệp xây dựng mô hình chăn nuôi bò với trang trại nuôi bò rộng 1.800m², nuôi trùn quế 720m² và diện tích đất trồng cỏ 3.600m². Bò được nuôi bán công nghiệp với quy mô 1.000 con mang lại hiệu quả kinh tế, tạo việc làm thường xuyên nhiều lao động của địa phương.

Ban đầu anh Thắng nuôi giống bò truyền thống, nhưng từ năm 2014, nhận thấy tiềm năng kinh tế từ bò thương phẩm, anh nhập các giống bò ngoại như bò 3B, bò Brahman về nuôi vỗ béo. Để nâng cao hiệu quả chăn nuôi, Công ty Thắng Lợi đã đầu tư hệ thống cho bò uống nước tự động, áp dụng công nghệ sinh học, bảo vệ môi trường trong chăn nuôi bò thịt. Trung bình mỗi ngày, Công ty Thắng Lợi cung cấp ra thị trường từ 10-15 con bò thịt.

Năm 2022, sản phẩm thịt bò 3B của Công ty TNHH phát triển thương mại Thắng Lợi đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao.

Thịt bò 3B có màu sắc thịt đỏ hồng, thịt có mùi thơm đặc trưng, thịt mềm, độ đàn hồi khi ấn tay cao, chất lượng thịt thơm ngon, nhiều protein, ít mỡ, có hương vị đậm đà và mềm mại. Với chất lượng thịt bò 3B Công ty Thắng Lợi ngày càng phát triển nâng cao giá trị và tăng khả năng cạnh tranh của sản phẩm thịt bò trong nước với sản phẩm thịt bò nhập khẩu.





HỢP TÁC XÃ CHĂN NUÔI VÀ TIÊU THỤ GÀ ĐỒI BA VÌ

Địa chỉ: Thôn Áng Đông, xã Thụy An, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Tài

Điện thoại: 0386751372



02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Vịt trời Ba Vì (MSP: 01-271-22-2022)
- Thịt gà đồi Ba Vì (MSP: 01-271-21-2022)

Ba Vì là huyện miền núi của Hà Nội, là vùng bán sơn địa, đây là địa thế “vàng” để huyện phát triển chăn nuôi gà đồi, cung cấp nguồn thịt thương phẩm chất lượng cao cho người dân Thủ đô. Với mong muốn giữ vững nghề chăn nuôi truyền thống trong đó có chăn nuôi gia cầm (gà, vịt) phát triển kinh tế địa phương lên tầm cao mới. Hợp tác xã chăn nuôi và tiêu thụ gà đồi Ba Vì cùng các hộ chăn nuôi trong vùng đang nỗ lực sản xuất và cho ra những sản phẩm gà, vịt thương phẩm đảm bảo sạch từ trang trại đến bàn ăn.

Gà đồi Ba Vì được nuôi thả tự nhiên trên những vùng đất đồi gò rộng lớn, gà được thỏa sức “bay nhảy” để tìm nguồn thức ăn trong tự nhiên cộng với thức ăn được phối trộn từ những nguyên liệu sẵn có ở địa phương như ngô, đỗ tương xay, bột cá, men vi sinh,... nên thịt gà đồi Ba Vì có độ dai, thịt chắc và thơm ngon, ít mỡ, da giòn,... được nhiều người tiêu dùng ưa chuộng.

Bên cạnh chăn nuôi gà là thế mạnh những năm gần đây HTX đã đầu tư chăn nuôi vịt trời cũng là một hướng đi mới của người nông dân Ba Vì. Vịt trời được nuôi theo quy trình sạch an toàn, thức ăn xanh, tự nhiên tạo chất lượng thịt ngon, ngọt, không có mùi hôi.

Năm 2022, Hợp tác xã chăn nuôi và tiêu thụ gà đồi Ba Vì có 02 sản phẩm vịt trời Ba Vì và thịt gà đồi Ba Vì đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao.



HỘ KINH DOANH TRẠI GIUN QUẾ GHT

Địa chỉ: thôn Tân Phú, xã Phú Cường, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Liên

Điện thoại: 0912.142468

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Thịt lợn GHT (MSP: 01-016-04-2022)
- Xúc xích GHT (MSP: 01-016-10-2022)



Xã Phú Cường, huyện Sóc Sơn ai cũng biết thiếu tá Nguyễn Thị Liên nổi tiếng với mô hình chăn nuôi giun quế hiệu quả và đưa thực phẩm sạch đến tay người tiêu dùng. Sau gần 30 năm công tác trong quân đội sau khi về nghỉ chế độ bà Liên bắt tay vào làm kinh tế, thực hiện ước mơ làm chủ trang trại đã ấp ủ từ lâu. Sau gần 20 năm phát triển chăn nuôi, đến nay, trang trại giun quế GHT ngoài nuôi giun còn chăn nuôi lợn thịt, lợn nái và chăn nuôi gà thịt và gà đẻ trứng với nguồn thức ăn là giun quế.

Giun quế cung cấp lượng lớn protein và tăng cường sức đề kháng trong chăn nuôi lợn, giun quế được trộn với cám ngô hoặc cám gạo, đỗ tương, bã bia, khoáng vi lượng, chế phẩm vi sinh... chăn nuôi lợn từ giun quế cho thịt thơm ngon, hàm lượng dinh dưỡng cao, được người tiêu dùng tin tưởng lựa chọn.

Hiện thịt lợn sạch từ trang trại giun quế GHT đã có mặt tại một số chuỗi cửa hàng, siêu thị trên địa bàn thành phố Hà Nội với chất lượng thịt được các đối tác và người tiêu dùng đánh giá tốt, đó là động lực rất lớn để trang trại giun quế GHT tiếp tục nhân rộng mô hình chế biến các sản phẩm từ thịt lợn giun quế như xúc xích, giò xào, giò lụa, giò tai, ruốc,... được người tiêu dùng tin tưởng.

Năm 2022, Hộ kinh doanh trại giun quế GHT đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Sản phẩm thịt lợn GHT đến nay đã có chỗ đứng trên thị trường.



HỢP TÁC XÃ TÙNG DƯƠNG

Địa chỉ: Thôn Đức Hậu, xã Đức Hoà, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đặng Đức Đắc

Điện thoại: 0972.160723

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Trứng gà Tùng Dương (MSP: 01-016-03-2022)



HTX Tùng Dương nổi tiếng với vùng trồng cây dược liệu như hoa nhài, đinh lăng, cà gai leo, tía tô... và đặc biệt là trang trại chăn nuôi gà đẻ trứng theo tiêu chuẩn VietGAP.

Để thuận tiện cho gà đẻ HTX đã cho gà nghe nhạc giúp gà giảm stress, phát triển nhanh, hoạt động nhanh nhẹn. Đối với gà dưới một tháng tuổi, gà được cho nghe nhạc nhẹ du dương 24/24 giờ, còn riêng gà đủ một tháng tuổi chỉ cho nghe nhạc ban ngày. Nhờ đó, đàn gà đã làm quen với tiếng nhạc nên khi gặp tiếng ồn gà không bị giật mình.

Những bản nhạc du dương đã khiến cho gà không bị hoảng loạn trong khi có người vào cho ăn, dọn vệ sinh nhất là khi thời tiết quá nóng hay nhiệt độ thay đổi đột ngột, mưa, giông, sấm chớp. Vì được thuận tiện khi còn nhỏ nên gà không chen lấn, cắn phá nhau từ đó giảm tỷ lệ thiệt hại trong quá trình sản xuất từ 5-7%.

Chế độ ăn của gà được tận dụng từ nguồn rau màu, cám gạo, ngô, đậu tương phối trộn theo công thức riêng theo từng giai đoạn của gà. Điều đặn hàng ngày, HTX sản xuất thức ăn cho gà ngay tại trang trại và chỉ sử dụng trong vòng 24 giờ nhằm bảo đảm chất lượng và sức khỏe đàn vật nuôi.

Năm 2022, HTX Tùng Dương đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm Trứng gà Tùng Dương OCOP 3 sao. Trứng gà Tùng Dương là một sự lựa chọn đáng tin cậy được tạo ra từ những chú gà vui vẻ, sinh sống trong môi trường sạch sẽ.

HỢP TÁC XÃ CHĂN NUÔI DỊCH VỤ TỔNG HỢP ĐÔNG LỖ

Địa chỉ: Thôn Ngọc Trục, xã Đông Lỗ, huyện Ứng Hoà, thành phố Hà Nội

Đại diện: Dương Văn Hợi

Điện thoại: 0387898845

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Trứng vịt (MSP: 01-281-20-2022)

Nằm cách trung tâm Hà Nội khoảng 35 km, xã Đông Lỗ, huyện Ứng Hoà nằm bên cạnh con Sông Nhuệ trải dài với nhiều lợi thế về sản xuất nông nghiệp. Tận dụng được thế mạnh của địa phương cùng với các chính sách khuyến khích phát triển sản xuất, kinh doanh sản phẩm nông nghiệp của huyện và thành phố. Năm 2019, ông Dương Văn Hợi đã cùng các hộ nông dân, đam mê chăn nuôi thủy cầm thành lập HTX Chăn nuôi dịch vụ tổng hợp Đông Lỗ.

HTX Đông Lỗ có 11 thành viên, tổng đàn khoảng 65.000 con vịt. Mỗi ngày cung cấp ra thị trường khoảng 40.000 quả trứng vịt. Với mục tiêu hướng đến nền sản xuất hàng hóa, đảm bảo an toàn, các thành viên trong HTX đã thực hiện chăn nuôi vịt an toàn sinh học, an toàn dịch bệnh theo hướng VietGAP, vừa giảm thiểu ô nhiễm môi trường, tạo ra sản phẩm sạch, mang lại hiệu quả kinh tế, nâng cao thu nhập cho bà con. Đặc biệt trứng vịt Đông Lỗ đã được đông đảo người tiêu dùng ưa thích và tin chọn bởi sản phẩm sạch, an toàn, thơm ngon và có hàm lượng dinh dưỡng cao.

Với sự nỗ lực hết sức mình tạo ra những sản phẩm chất lượng và an toàn, năm 2022 sản phẩm trứng vịt của HTX Đông Lỗ được UBND thành phố đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Trong thời gian tới, HTX Đông Lỗ tiếp tục sản xuất theo chuỗi liên kết sản phẩm từ sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm thông qua kênh tiêu thụ sản phẩm OCOP trên địa bàn huyện, Thành phố, và mong muốn có được sự đầu tư, hợp tác, liên kết với các doanh nghiệp để mở rộng quy mô sản xuất, chất lượng nâng cao, thị trường tiêu thụ bền vững.





HỘ KINH DOANH ĐÀO BÁ DIỆN

Địa chỉ: Thôn Châu Mai, xã Liên Châu, huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Đào Bá Diệm

Điện thoại: 0968.608668



02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Trứng gà đỏ VietGAP (MSP: 01-278-01-2022)
- Trứng gà ta VietGAP (MSP: 01-278-02-2022)



Xã Liên Châu là vùng thấp trũng, luôn được coi là rốn nước của huyện Thanh Oai. Những năm gần đây, nhờ chuyển đổi cơ cấu cây trồng, vật nuôi, xã Liên Châu, huyện Thanh Oai đã hình thành nhiều chuỗi sản xuất nông nghiệp có giá trị kinh tế cao.

Trang trại nuôi gà của hộ kinh doanh Đào Bá Diệm ở thôn Châu Mai, xã Liên Châu có quy mô trên 3.500m² với 30.000 con gà đẻ trứng. Nhằm khai thác thế mạnh địa phương, đến nay, anh Đào Bá Diệm đã đầu tư máy móc, hệ thống chăn nuôi hiện đại, nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm. Với hình thức chăn nuôi gà khép kín, ứng dụng công nghệ cao, mỗi năm, gia đình anh Đào Bá Diệm đưa ra thị trường gần 4 triệu quả trứng gà đỏ VietGAP và hơn 2,5 triệu trứng gà ta VietGAP.

Trang trại của gia đình anh Diệm được kiểm soát rất chặt chẽ, bài bản. Gà được nuôi trên chuồng sàn, có sân hứng trứng. Chuồng trại luôn vệ sinh sạch sẽ để đảm bảo sức khỏe cho đàn gà, hạn chế mầm bệnh. Bên cạnh việc kiểm soát chặt chẽ quy trình chăn nuôi bằng các thiết bị công nghệ, anh Diệm còn chú trọng chất lượng nguyên liệu đầu vào cũng như đầu ra để đảm bảo chất lượng sản phẩm tốt nhất.

Quá trình chăn nuôi theo đúng kỹ thuật, được cho ăn đầy đủ, nguồn nước sạch đã qua kiểm định và vệ sinh phòng dịch, gà trưởng thành phát triển khỏe mạnh và sản xuất những quả trứng đủ dưỡng chất.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Đào Bá Diệm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 2 sản phẩm trứng gà OCOP 3 sao. Đến nay sản phẩm đã dẫn tiêu thụ tại các cửa hàng thực phẩm sạch với đầy đủ bao bì nhãn mác nhận diện và truy xuất được nguồn gốc xuất xứ sản phẩm.



HỘ KINH DOANH LÊ HỮU GIANG

Địa chỉ: Thôn Ngô Đông, xã Hồng Dương, huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Lê Hữu Giang

Điện thoại: 0965.366690

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Trứng gà (MSP: 01-278-29-2022)



Với mong muốn mang lại nguồn trứng gà sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đến với đông đảo người tiêu dùng, cũng như phát huy thế mạnh trong chăn nuôi gia cầm của xã Hồng Dương, huyện Thanh Oai, anh Lê Hữu Giang đã chuyển đổi cơ cấu cây trồng vật nuôi từ diện tích cấy lúa hai vụ kém hiệu quả sang mô hình chăn nuôi gà ứng dụng công nghệ cao với quy mô lớn cung cấp trứng khoảng 16.000 quả/ngày.

Điều đặc biệt khiến khách hàng rất hài lòng khi sử dụng sản phẩm trứng gà có vị thơm ngon, lòng

đỏ to tròn, màu sắc tươi đẹp, quả trứng được lựa chọn, xử lý đóng gói sạch sẽ, bắt mắt.

Để duy trì quy mô tổng đàn như hiện nay, anh Giang đã thực hiện đồng bộ các biện pháp kỹ thuật, vệ sinh thú y nhằm ngăn ngừa và hạn chế sự lây nhiễm của mầm bệnh từ bên ngoài xâm nhập vào trang trại chăn nuôi và tiêu diệt mầm bệnh tồn tại ở bên trong trang trại, nhờ vậy trang trại của anh đã vượt qua các đợt dịch bệnh lớn, gà đẻ đều và ổn định. Đặc biệt anh đã nghiên cứu công thức phối trộn thức ăn riêng biệt cho gà và có bổ sung các chất dinh dưỡng an toàn đối với gà đẻ trứng cho ra chất lượng trứng tốt nhất.

Trang trại chăn nuôi gà ứng dụng công nghệ cao của anh Giang đã góp phần tạo công ăn việc làm cho nhiều lao động tại địa phương và chia sẻ kinh nghiệm, hướng dẫn kỹ thuật nuôi gà cho nhiều hộ nông dân trên địa bàn huyện để cùng nhau làm giàu, góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế nông nghiệp của huyện Thanh Oai theo hướng bền vững và hiệu quả.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Lê Hữu Giang đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm trứng gà OCOP 3 sao.





HỘ KINH DOANH NGUYỄN BÁ NGỌC 84

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Trung, xã Khai Thái, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Bá Ngọc

Điện thoại: 0386.902150

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Trứng gà thảo dược (MSP: 01-280-21-2022)
- Trứng gà an toàn (MSP: 01-280-22-2022)

Trứng gà là thực phẩm giàu dinh dưỡng và được dùng phổ biến trong bữa ăn hằng ngày của mọi gia đình. Ưu điểm của trứng gà ngoài giàu dinh dưỡng và giá thành phù hợp, trứng gà còn phù hợp với tất cả các đối tượng sử dụng và có thể chế biến thành rất nhiều các món ăn.

Nắm bắt được xu hướng thị trường hiện nay đối với sản phẩm trứng gà, cùng với lòng nhiệt huyết, sự cố gắng nỗ lực và mong muốn mang lại nguồn trứng sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đến với đông đảo người tiêu dùng, Hộ kinh doanh Nguyễn Bá Ngọc 84 nhằm tạo dựng thương hiệu trứng gà thảo dược, an toàn của riêng mình với sản phẩm trứng gà thảo dược, trứng gà an toàn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao năm 2022.

Với kinh nghiệm trong sản xuất chăn nuôi gà đẻ trứng, anh Ngọc luôn chú trọng đến chất lượng sản phẩm nhằm tạo thương hiệu riêng uy tín trên thị trường được kiểm soát chặt chẽ trong mỗi khâu từ gà giống, nguyên liệu chăn nuôi với quy trình chăn nuôi được kiểm soát khép kín đến khâu đóng bao bì, tiêu thụ phân phối tới các hệ thống đại lý trên địa bàn Thành phố.

Sản phẩm Trứng gà của Hộ kinh doanh Nguyễn Bá Ngọc 84 đã tạo nên sự khác biệt so với các dòng sản phẩm trứng khác trên thị trường với nguồn thức ăn đảm bảo chất lượng và các loại thảo dược như: đinh lăng, chùm ngây,... Sản phẩm trứng gà của anh Ngọc đã tạo dựng được niềm tin đối với người tiêu dùng trên địa bàn thành phố Hà Nội và các tỉnh lân cận.





HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP XÃ TAM HƯNG

Địa chỉ: Thôn Lê Dương, xã Tam Hưng, huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đỗ Văn Kiên

Điện thoại: 0934. 342879

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Gạo Nếp cái Hoa Vàng (MSP: 01-278-02-2019)
- Gạo Bắc thơm số 7 (MSP: 01-278-01-2019)



Hợp tác xã Nông nghiệp Tam Hưng, Thanh Oai, Hà Nội được thành lập từ năm 1958. HTX hiện có 730 ha diện tích đất trồng lúa chuyên sản xuất hai giống lúa chất lượng cao là Nếp cái Hoa Vàng và Bắc thơm số 7. Với lợi thế có vùng nguyên liệu và số lượng thành viên liên kết sản xuất lớn (2.597 thành viên), hàng năm HTX cung ứng ra thị trường 4.500 tấn gạo các loại. Xã Tam Hưng nổi tiếng bởi thương hiệu gạo thơm Bối Khê chất lượng từ bao đời nay.

Tự hào là vùng đất giàu truyền thống cách mạng qua hai cuộc kháng chiến và nơi có di tích lịch sử chùa Bối Khê nổi tiếng (có từ thời Lý với niên đại 700 năm). Hợp tác xã Nông nghiệp Tam Hưng lấy đó làm động lực để sản xuất ra sản phẩm Gạo thơm Bối Khê chất lượng đến với đông đảo người tiêu dùng.

Để đảm bảo được năng suất và chất lượng sản phẩm HTX xây dựng và sử dụng quy trình sản xuất nghiêm ngặt dưới sự hỗ trợ của khoa học kỹ thuật từ việc lựa chọn giống lúa hầu hết là giống nguyên chủng, được lấy trực tiếp từ Công ty giống cây trồng Trung Ương và Công ty giống cây trồng Thái Bình...

Điểm khác biệt để làm nên thương hiệu gạo Bối Khê Tam Hưng có vị ngon, đậm vị hơn những loại gạo khác là do chất đất nông nghiệp ở đây vùng trũng, giàu dinh dưỡng, hạt lúa sau khi gieo trồng mẩy và vàng hơn. Đặc biệt giống gạo nếp cái Hoa Vàng khi nấu xôi trắng, mịn và thơm.

Năm 2022, Hợp tác xã Nông nghiệp Tam Hưng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 2 sản phẩm gạo nếp cái Hoa Vàng và gạo Bắc thơm số 7 đạt OCOP 4 sao.





HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP XÃ ĐỖ ĐỘNG

Địa chỉ: Thôn Văn Quán, xã Đỗ Động, huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Dương Thị Dung

Điện thoại: 0365.354258



02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Gạo Đài thơm số 8 (MSP: 01-278-27-2022)
- Gạo Bắc thơm số 7 (MSP: 01-278-26-2022)

Xã Đỗ Động là một xã thuộc huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội, đây là một trong những xã phát triển mạnh về trồng lúa hàng hóa chất lượng cao. Năm 2008, Hợp tác xã Nông nghiệp xã Đỗ Động được thành lập. Với tâm huyết mong muốn đưa giá trị hạt gạo quê hương lên một tầm cao mới, chị Dương Thị Dung cùng các xã viên đã đưa nhiều giống lúa vào gieo cấy trong đó có giống lúa Bắc thơm số 7 và Đài thơm số 8 đây là những giống lúa thuần do Công ty giống cây trồng Thái Bình chọn tạo, cùng với việc sản xuất theo quy trình VietGAP đã cho ra những sản phẩm gạo không chỉ đạt năng suất cao mà còn đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm cho người tiêu dùng.

Gạo Bắc thơm số 7 và Đài thơm số 8 là một trong những sản phẩm chất lượng của Hợp tác xã, hạt gạo thon dài, màu trắng, khi nấu lên có mùi thơm ngọt, cơm dẻo nguội vẫn giữ được độ dẻo và mùi thơm, khi ăn có vị đậm đà. Các sản phẩm trước khi bán ra thị trường đều được HTX kiểm nghiệm chất lượng với những chỉ tiêu về dinh dưỡng, kim loại nặng, hóa chất thuốc BVTV... đều đạt tiêu chuẩn, sản phẩm được gắn tem truy xuất nguồn gốc để đảm bảo sản phẩm đến tay người tiêu dùng là sản phẩm an toàn và chất lượng.

Năm 2022, Hợp tác xã Nông nghiệp xã Đỗ Động đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 2 sản phẩm OCOP 3 sao.

Cùng với sự phát triển của Chương trình OCOP thành phố Hà Nội, sản phẩm gạo Bắc Thơm số 7, gạo Đài thơm số 8 của Hợp tác xã sau khi tham gia chương trình OCOP đã được người tiêu dùng biết đến và tin dùng, góp phần nâng cao giá trị hạt gạo quê hương.





HỢP TÁC XÃ ONG MẬT BA VÌ

Địa chỉ: Thôn Cua Chu, xã Tân Lĩnh, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Bạch Công Quyền

Điện thoại: 0369531159

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Mật ong hoa rừng (MSP: 01-271-05-2022)



Huyện Ba Vì có địa hình chia thành ba vùng rõ rệt: vùng núi Tản Viên, vùng đồi gò và vùng đồng bằng ven sông Hồng. Do sự phân bố địa hình như vậy nên Ba Vì có rừng tự nhiên, rừng lâm nghiệp, vùng cây ăn quả tập trung thuận lợi cho nghề nuôi ong. Hiện nay toàn huyện Ba Vì có hơn 20.000 đàn ong, tập trung chủ yếu tại các xã Khánh Thượng, Tân Lĩnh, Cẩm Lĩnh, Ba Trại, Minh Quang... Xã Tân Lĩnh là một xã miền núi nằm ở sườn núi Ba Vì, có những khu rừng quanh năm xanh tốt với những thảm thực vật rất phong phú. Đặc biệt, vào mùa xuân, cây cối trong rừng đâm chồi, nảy lộc, hoa thơm đua nở vì vậy tạo môi trường thuận lợi cho loài ong mật phát triển, sinh sôi, tạo mật. Chính điều này đã mang đến cho vùng núi Ba Vì một sản phẩm mật ong vô cùng chất lượng, thơm ngon, bổ dưỡng.

Nhận thấy tiềm năng phát triển của nghề nuôi ong, Hợp tác xã ong mật Ba Vì với các thành viên là các hộ gia đình đã nuôi ong từ lâu và mỗi gia đình có từ 150 đến 200 đàn ong cho sản lượng mật đạt trung bình từ 2.000 đến 3.000 lít/năm. Hàng năm, thường từ tháng 3 đến tháng 6, các loại hoa rừng nở rộ, cho nhiều mật nhất và chất lượng mật thơm ngon nhất, các hộ thành viên trong Hợp tác xã di chuyển đàn ong vào khu vực có nhiều hoa để khai thác mật.

Năm 2022, Hợp tác xã ong mật Ba Vì đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm mật ong hoa rừng OCOP 3 sao. Mật ong hoa rừng có màu vàng tự nhiên sánh mịn, hương thơm đặc trưng và hương vị tinh tế của các loại hoa rừng, vị ngọt tự nhiên có giá trị dinh dưỡng cao, giúp bảo vệ sức khỏe.



HỘ KINH DOANH TRƯƠNG THỊ NỤ

Địa chỉ: thôn Cộng Hòa, xã Phù Linh, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trương Thị Nụ

Điện thoại: 0987.050072

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Mật ong (MSP: 01-016-05-2022)



Vùng đất thiêng Phù Linh, huyện Sóc Sơn có diện tích khoảng 600ha rừng, có rất nhiều sản vật từ thiên nhiên, bốn mùa hoa trái quanh năm, đây là điều kiện lý tưởng để phát triển nghề nuôi ong lấy mật với đặc sản mật ong.

Mật ong của Hộ kinh doanh Trương Thị Nụ có mùi thơm của nhiều loại hoa và vị ngọt đậm đà, ong được nuôi hoàn toàn tự nhiên, mật được lấy đủ độ chín và tùy theo từng mùa hoa mà mật ong có màu vàng sẫm hoặc nâu sẫm. Mật ong được sản xuất theo quy trình quay tách mật ngay tại khu nuôi ong và mật thô được đưa vào máy tinh lọc mật loại bỏ tạp chất, nên mật rất tinh khiết, đậm đặc.

Với tác dụng tuyệt vời của mật ong trên chính mảnh đất quê hương mình, cùng với điều kiện tự nhiên sẵn có, Hộ kinh doanh Trương Thị Nụ luôn nung nấu làm thế nào để đưa được mật ong tốt tới tay người tiêu dùng, phát huy được lợi thế vùng nguyên liệu, nâng cao đời sống tăng thu nhập cho các hộ gia đình trên địa bàn xã miền núi huyện Sóc Sơn.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Trương Thị Nụ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm mật ong OCOP 3 sao. Hộ kinh doanh Trương Thị Nụ với vai trò liên kết các hộ nuôi ong trên địa bàn xã xây dựng thương hiệu mật ong Phù Linh đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm tiêu thụ tại các cửa hàng kinh doanh thực phẩm, các điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP trên địa bàn Thành phố.





CÔNG TY CỔ PHẦN XUẤT NHẬP KHẨU NÔNG SẢN, THỰC PHẨM VIỆT NAM

Địa chỉ: Phường Hoàng Văn Thụ, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trần Thị Thu Hằng

Điện thoại: 0913.587715



03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bún khô (MSP: 01-008-04-2022)
- Phở khô (MSP: 01-008-05-2022)
- Bánh đa nem (MSP: 01-008-06-2022)

Sau gần 15 năm thành lập cho đến nay, Công ty cổ phần xuất nhập khẩu nông sản thực phẩm Việt Nam vẫn luôn theo đuổi một mục tiêu: mang thực phẩm sạch, chất lượng cùng những món ăn ngon đến với người tiêu dùng giá hợp lý.

Công ty chuyên cung cấp thực phẩm tươi sống cho các bếp ăn tập thể của các trường học, công ty và sản xuất các loại bún khô, phở khô, bánh đa nem. Hiện nay, trên địa bàn quận Hoàng Mai có 20 trường tiểu học và mầm non đã tin tưởng sử dụng sản phẩm của công ty trong nhiều năm qua. Bên cạnh đó, có nhiều đối tác trong và ngoài nước cũng tin tưởng lựa chọn sản phẩm chế biến của công ty.

Bún khô, phở khô có vị nguyên bản nhờ áp dụng công nghệ sấy lạnh tiên tiến của Nhật Bản đã tạo ra sợi bún, sợi phở có độ giòn dai như bún tươi, phở tươi, đây là một sản phẩm không thể thiếu trong tủ đồ khô của các tín đồ yêu bún, phở. Bánh đa nem được sản xuất từ tinh hoa của hạt gạo bánh tráng mỏng, mềm dẻo, đảm bảo chất lượng, mịn phù hợp để ăn các món gỏi cuốn hoặc sử dụng để gói nem rán. Được sản xuất hoàn toàn từ nguyên liệu tự nhiên, không sử dụng chất bảo quản, chất tẩy trắng hay bất kỳ loại hóa chất bảo quản nào. Sản phẩm được phơi sấy trong nhà xưởng khép kín, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Năm 2022, Công ty Cổ phần xuất nhập khẩu nông sản, thực phẩm Việt Nam đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao. Công ty luôn cung cấp các sản phẩm và dịch vụ tốt nhất đến khách hàng sản phẩm đảm bảo chất lượng, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng vươn tầm quốc tế.



HỘ KINH DOANH HOÀNG NGUYÊN

Địa chỉ: Đội 7b, xã Dương Liễu, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đoàn Hữu Thịnh

Điện thoại: 0975393655

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bún khô (MSP: 01-274-08-2022)

Làng nghề chế biến nông sản Dương Liễu, xã Dương Liễu, huyện Hoài Đức là cái nôi làm ra rất nhiều sản phẩm nông sản chế biến nổi tiếng, một trong những sản phẩm chủ lực của làng nghề đó là các sản phẩm bún, mỳ, miến... Trải qua hàng chục năm phát triển nghề làm bún, miến như là một sinh kế, một nghề thể mệnh mang đến thu nhập ổn định, người dân nơi đây đã làm giàu được từ nghề. Hộ kinh doanh Hoàng Nguyên là một trong những đơn vị gắn bó và tâm huyết với các sản phẩm nông sản chế biến từ làng nghề địa phương.

Với hơn chục năm kinh nghiệm trong sản xuất các sản phẩm bún khô, phở khô, miến rong... mỗi năm Hộ kinh doanh Hoàng Nguyên đưa ra thị trường hàng trăm tấn bún, mỳ, miến. Với các tiêu chí sản xuất sản phẩm sạch, an toàn, được làm từ 100% gạo nguyên chất tuyển chọn, không sử dụng hàn the, chất bảo quản, cũng như chất tẩy trắng, sợi bún đều, màu sáng đẹp tự nhiên, khi nấu sợi dai, dễ chế biến, có thể chế biến thành nhiều món ăn khác nhau...

Có lẽ bởi những ưu điểm trên mà hàng năm sản phẩm bún khô được tiêu dùng rất ổn định và không ngừng tăng lên, khách hàng ăn là nhớ đến thương hiệu Hoàng Nguyên, năm 2022 sản phẩm “bún khô” của Hộ kinh doanh Hoàng Nguyên đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 4 sao. Đây chính động lực để Hộ kinh doanh Hoàng Nguyên mở rộng sản xuất, đầu tư cải tiến công nghệ, mở rộng thị trường tiêu thụ đến mọi miền của Tổ Quốc.





CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM PHƯƠNG ĐÔNG

Địa chỉ: Xóm thống nhất, xã Dương Liễu, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Ngô Văn Bình

Điện thoại: 024.33.669.755

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

■ Phở khô (MSP: 01-274-05-2022)

■ Miến dong (MSP: 01-274-06-2022)

■ Bún khô (MSP: 01-274-07-2022)

Mạnh mẽ từ những năm 1960, nghề sản xuất miến đến nay vẫn là nguồn thu nhập quan trọng đối với người dân xã Dương Liễu. Sản phẩm miến dong tại đây là nguồn cung chủ yếu cho thị trường cả nước và làm nên thương hiệu cho làng nghề. Công ty Phương Đông có địa chỉ tại xã Dương Liễu trải qua gần 20 năm hình thành và phát triển cung cấp các sản phẩm nông sản, thực phẩm chất lượng cao đến tận tay người tiêu dùng.

Với dây chuyền sản xuất đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Công ty Phương Đông luôn tự đặt mình vào cương vị của khách hàng để cung cấp các sản phẩm đa dạng, đảm bảo chất lượng, giá cả hợp lý, để lại ấn tượng sâu sắc cho khách hàng.

Miến dong nguyên chất Phương Đông rất khác biệt so với các sản phẩm cùng loại có mặt trên thị trường, sự khác biệt đó xuất phát từ nguyên liệu và công nghệ sản xuất mang đến chất lượng thơm ngon, giữ được hương vị đặc trưng của củ dong riềng. Sợi miến mềm, ăn giòn dai, khi nấu không dính và nát. Đặc biệt có thể nấu lại được tới 2 lần mà sợi miến vẫn không bị nát.

Đối với sản phẩm bún khô và phở khô Phương Đông được biết đến với hương vị tự nhiên nhờ sản xuất bằng 100% tinh bột gạo ngon nguyên chất. Sợi bún, sợi phở mang màu trắng trong đặc trưng của gạo, nấu lên tươi ngon, phù hợp dùng trong tất cả các món ăn truyền thống cũng như hiện đại của Việt Nam.

Năm 2022, Công ty Phương Đông đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao.





CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM MINH DƯƠNG

Địa chỉ: Khu Đồng Mục (Cụm công nghiệp Di Trạch), xã Di Trạch, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Duy Ngọc Linh

Điện thoại: 0934568118

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Diên Bào miến khoai tây (MSP: 01-274-01-2019)
- Mộc nhĩ MSP: 01-274-02-2019)
- Miến khoai lang (MSP: 01-274-03-2019)
- Miến dong (MSP: 01-274-06-2019)
- Bún gạo (MSP: 01-274-05-2019)

Công ty Cổ phần Thực phẩm Minh Dương là một doanh nghiệp xuất phát từ làng nghề chế biến nông sản thực phẩm truyền thống của huyện Hoài Đức mà tiền thân là Hợp tác xã mua bán Minh Khai được thành lập năm 1989. Năm 1994 chuyển đổi thành Liên hiệp Hợp tác xã Công nghiệp Thương mại Minh Dương. Đến năm 2000, chuyển đổi mô hình hoạt động sang Công ty Cổ phần theo Luật Doanh nghiệp.

Kể từ khi thành lập cho đến nay, Công ty Minh Dương gắn bó với nhiều sản phẩm từ nông nghiệp như củ sắn, hạt gạo, củ dong... và cho ra đời nhiều dòng sản phẩm như mạch nha, đường glucoza, miến dong, bún gạo, miến khoai lang, miến khoai tây...

Với gần 30 năm kinh nghiệm trong ngành thực phẩm, các sản phẩm của Công ty Minh Dương đều đạt tiêu chuẩn ISO 22000:2018 và đã có mặt hầu hết trong các siêu thị tại Việt Nam như Big C, Aeon, CoopMart, KMart,... giúp khách hàng dễ dàng tìm kiếm thực phẩm chất lượng cho gia đình. Bên cạnh đó, sản phẩm của Công ty Minh Dương còn chinh phục và xuất khẩu vào các thị trường khó tính như Hàn Quốc, Đức, Hà Lan, Nga, Nhật Bản, EU,...

Công ty Minh Dương luôn đặt tiêu chí “Thực phẩm xanh - năng lượng sạch” làm tôn chỉ trong sản xuất và kinh doanh. Từ năm 2020-2022, Công ty Minh Dương đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 4 sao. Trong thời gian tới, Công ty Minh Dương đặt mục tiêu không chỉ phát triển thương hiệu sản phẩm hàng đầu Việt Nam mà còn muốn vươn xa ra thị trường quốc tế, đó là mục tiêu xây dựng sản phẩm OCOP nâng tầm chất lượng, phát triển sản phẩm theo chu trình OCOP “sản phẩm chuyên nghiệp”.



HỘ KINH DOANH VƯƠNG ĐÌNH MẠNH

Địa chỉ: Thôn Thị Nội, xã Tân Hòa, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Vương Đình Mạnh

Điện thoại: 0975728789

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Miến dong Vương Quang (MSP: 01-275-08-2022)



Xã Tân Hòa, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội là một địa danh nổi tiếng bởi nghề làm miến truyền thống lâu đời. Hiện nay, trên địa bàn xã còn khoảng 40 hộ gắn bó với nghề làm miến đã mang lại hiệu quả cao, phát triển kinh tế địa phương.

Hộ kinh doanh Vương Đình Mạnh có nhiều năm kinh nghiệm trong nghề sản xuất miến, mỗi năm cung cấp ra thị trường hàng trăm tấn miến dong phục vụ khách hàng trên mọi miền tổ quốc.

Sản phẩm miến dong Vương Quang được sản xuất gồm các loại miến dong sạch, miến dong truyền thống, miến dong đặc sản... Được chế biến hoàn toàn thủ công, miến dong thành phẩm được sử dụng 100% tinh bột dong riềng trong sản xuất chế biến. Ngoài ra, miến dong Vương Quang luôn nói không với chất tẩy trắng, không chất bảo quản. Miến dong Vương Quang - sản phẩm miến dong được 100% khách hàng hài lòng.

Miến dong Vương Quang luôn lấy chất lượng sản phẩm đặt lên hàng đầu với giá thành bình dân, tạo ra bát miến ngon, nóng hổi cho các gia đình trong những ngày lễ, tết và bữa ăn hàng ngày của gia đình Việt.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Vương Đình Mạnh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm miến dong Vương Quang đạt sản phẩm OCOP 4 sao. Trước đây miến dong Vương Quang đi khắp những phiên chợ quê. Giờ đây, sản phẩm đã được chứng nhận OCOP thì miến dong Vương Quang đã thành thương hiệu, xuất hiện trên mọi miền tổ quốc thông qua các kênh bán hàng online để quảng bá sản phẩm, kết nối đưa sản phẩm miến đi muôn nơi./.

HỘ KINH DOANH VƯƠNG XUÂN HẢI

Địa chỉ: Xã Tân Hòa, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Vương Xuân Hải

Điện thoại: 0392341668



01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Miến dong Hải Thao (MSP: 01-275-09-2022)

Anh Vương Xuân Hải là người con sinh ra trên mảnh đất làng nghề, trong một gia đình có nhiều đời làm miến, ngay từ nhỏ anh đã gắn bó với củ dong, sợi miến, tính đến nay anh đã có 34 năm gắn bó với nghề làm miến từ phương pháp thủ công truyền thống của cha ông truyền lại. Để duy trì và phát triển nghề truyền thống của gia đình bắt kịp với nhu cầu thị trường anh Hải đã đầu tư sử dụng máy móc, công nghệ vào một số khâu trong sản xuất, chế biến miến nhưng vẫn giữ được chất lượng đặc trưng của miến, tăng thêm giá trị thẩm mỹ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.



Quy trình sản xuất miến dong Hải Thao phải qua nhiều bước, gồm: Làm sạch củ dong, nghiền bột dong, lọc bột dong, tráng miến, phơi miến, thái miến. Miến dong Hải Thao làng So có vị thơm, dai, ngon đặc trưng bởi được làm hoàn toàn từ củ dong riêng, không có phụ gia, không hoá chất.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Vương Xuân Hải đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm miến dong Hải Thao OCOP 4 sao. Miến dong hiện nay là sản phẩm chủ lực của làng nghề huyện Quốc Oai, thông qua các chương trình xúc tiến thương mại, miến dong Hải Thao đã có mặt tại nhiều cửa hàng, siêu thị... trên địa bàn Thành phố. Sản phẩm miến dong Hải Thao được đóng gói, có tem nhãn mác với đầy đủ thông tin xuất xứ, tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, được người tiêu dùng tin tưởng, lựa chọn.



HỘ KINH DOANH VƯƠNG SỸ TUẤN

Địa chỉ: Đội 3, Thôn Bờ Hồ, xã Tân Hòa, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Vương Sỹ Tuấn

Điện thoại: 0976291656

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Miến sạch Tuấn Anh (MSP: 01-275-01-2022)



Làng So còn có tên là Sơn Lộ, nằm cách trung tâm Hà Nội khoảng 20km. Đây là ngôi làng cổ được biết đến với ngôi đình So nổi tiếng đệ nhất xứ Đoài: “Đẹp đình So, to đình Cấn” và với nghề truyền thống làm miến dong. Người xứ Đoài có câu “Cổ yến thiếu miến làng So” chỉ mâm cỗ yến có sang cũng chưa chọn vẹn nếu thiếu miến làng So.

Hiện nay, xã Tân Hòa có nhiều hộ sản xuất miến dong, trung bình mỗi hộ hàng ngày sản xuất từ 0,5 đến 1,5 tấn miến. Sản phẩm miến làng So hiện nay đã có bao bì đẹp mắt với nhãn hiệu riêng. Một trong những hộ tiêu biểu cho tấm gương phát triển kinh tế giỏi ở làng đó là Hộ kinh doanh Vương Sỹ Tuấn với sản phẩm OCOP miến sạch Tuấn Anh.

Để làm ra những sợi miến ngon anh Tuấn sử dụng bột của củ dong riềng (loại cây được trồng nhiều ở vùng đất bãi ven sông Đáy). Ngoài ra, miến ngon còn bởi nguồn nước ngầm làng So được thẩm thấu qua lớp đá ong giúp miến có độ trắng, trong và sạch kết hợp với bí quyết riêng của làng nghề. Sau rất nhiều công đoạn, miến được phơi dưới nắng và gió tự nhiên không sử dụng chất bảo quản, chất phụ gia...

Năm 2022, Hộ kinh doanh Vương Sỹ Tuấn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm miến sạch Tuấn Anh OCOP 4 sao. Để nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm anh Tuấn đã đầu tư các thiết bị máy móc hiện đại vào trong quá trình sản xuất chế biến miến dong. Hiện nay miến sạch Tuấn Anh đã được người tiêu dùng biết đến và yên tâm tin tưởng sử dụng, đã ăn là nhớ, đã dùng là không quên.

HỘ KINH DOANH TRƯỜNG QUÂN

Địa chỉ: Thôn Yên Mã, xã Tân Hòa, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Tiến Chinh

Điện thoại: 0968576926

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Miến Trường Quân (MSP: 01-275-03-2022)



“Xứ Đoài đệ nhất đình So” là câu nói quen thuộc của người dân làng So - xã Tân Hòa, huyện Quốc Oai. Và gắn liền tên tuổi với đình làng So, người dân nơi đây còn rất tự hào với nghề làm miến dong truyền thống.

Hiện nay xã Tân Hòa có rất nhiều cơ sở sản xuất, kinh doanh miến mang thương hiệu làng So. Nhưng nổi bật là thương hiệu miến Trường Quân của anh Nguyễn Tiến Chinh, một người kinh doanh trẻ tiêu biểu trên địa bàn huyện. Anh Chinh đã chịu khó học hỏi, nghiên cứu và phát triển nghề làm miến gia truyền phát triển kinh tế địa phương.

Sản phẩm miến Trường Quân được làm từ 100% bột dong riêng nguyên chất áp dụng quy trình quản lý tiên tiến ISO 22000:2018 nhằm kiểm soát từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm đầu ra với chất lượng tốt nhất, sản phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Sản phẩm miến làng So có được thương hiệu như ngày nay một phần do bí quyết trong cách làm mà các cụ đi trước truyền lại, một phần có lẽ do được thiên nhiên ban tặng cho nguồn nước giếng vừa trong vừa ngọt đã tạo nên độ trong và hương vị đặc trưng của miến làng So.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Trường Quân đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm miến Trường Quân OCOP 4 sao. Để phát triển sản phẩm OCOP anh Chinh đã chú trọng đầu tư vào bao bì mẫu mã đóng gói sản phẩm nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường, chất lượng bao bì luôn được đảm bảo không gây ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng. Hiện, miến Trường Quân đã được phân phối trên khắp cả nước với sản lượng hàng trăm tấn mỗi năm và được người tiêu dùng ưa chuộng tin tưởng sử dụng.

HỘ KINH DOANH NGUYỄN DANH THẾ

Địa chỉ: Xã Tân Hòa, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Danh Thế

Điện thoại: 0979024879

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Miến dong Thế Nga (MSP: 01-275-11-2022)

Làng nghề làm miến dong truyền thống ở làng So, xã Tân Hòa có từ rất lâu đời, có những gia đình 4 - 5 đời gắn bó với nghề làm miến như Hộ kinh doanh Nguyễn Danh Thế.

Gia đình anh Thế làm miến dong từ đời các cụ, là một trong những gia đình làm miến từ rất sớm của làng, trải qua nhiều thế hệ, nghề làm miến của gia đình vẫn được truyền lại cho các thế hệ con cháu với những bí quyết và kinh nghiệm rất riêng nên sản phẩm miến dong Thế Nga có những điểm khác biệt so với các sản phẩm khác như: Sợi dai, giòn, màu sắc tự nhiên của bột dong, sản phẩm sau khi nấu có màu xám trong rất đặc trưng của bột dong chín nguyên chất không nhuộm màu thực phẩm, giữ nguyên được hương vị tự nhiên của củ dong riềng.

Miến dong Thế Nga tham gia Chương trình OCOP và có mặt trên thị trường đã nhanh chóng khẳng định được chỗ đứng của mình được khách hàng hoàn toàn tin tưởng vào chất lượng sản phẩm, đặt mua thường xuyên với số lượng lớn.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Danh Thế đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm miến dong Thế Nga OCOP 4 sao. Đến nay sản phẩm Miến dong Thế Nga đã có mặt ở nhiều tỉnh, thành như: Hà Nội, Vĩnh Phúc, Hải Dương, thành phố Hồ Chí Minh và không ngừng hoàn thiện để tiếp tục phát triển sản phẩm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường.





CƠ SỞ KINH DOANH MIẾN DONG HƯNG THỊNH

Địa chỉ: Thôn Đầm, xã Tân Hòa, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Vương Xuân Ban

Điện thoại: 0975773128



01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Miến dong Hưng Thịnh (MSP: 01-275-10-2022)

Anh Vương Xuân Ban là một người con sinh ra và lớn lên từ làng nghề làm miến truyền thống ở xã Tân Hòa, huyện Quốc Oai. Trải qua nhiều thăng trầm của lịch sử, nghề làm miến nơi đây vẫn được duy trì và phát triển bởi những thế hệ con cháu yêu nghề, quyết tâm giữ nghề truyền thống như Hộ Kinh Doanh Vương Xuân Ban.

Để có sản phẩm miến ngon đòi hỏi rất khắt khe từ khâu chọn nguyên liệu bột dong phải mới, có chất lượng tốt nhất. Mùa thu hoạch củ dong thì có nguyên liệu bột tươi sẽ làm ra miến dẻo, ngon hơn còn đối với thời điểm không có củ dong tươi thì nguyên liệu bột khô phải được tinh chế kỹ thì mới đảm bảo được chất lượng bột sử dụng quanh năm.

Miến dong Hưng Thịnh luôn có sự khác biệt về chất lượng so với các sản phẩm miến khác về quy trình chế biến truyền thống nhưng được vận hành trên dây chuyền công nghệ hiện đại đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Sợi miến có màu sắc đặc trưng của miến dong mộc, khi nấu chín sợi có màu xám nhẹ, trong veo đúng màu của bột dong nguyên chất, sợi dai, giòn, giữ được hương vị thơm ngon tự nhiên của củ dong được khách hàng rất hài lòng về chất lượng sản phẩm, yên tâm, tin tưởng sử dụng lâu dài.

Năm 2022, Cơ sở kinh doanh miến dong Hưng Thịnh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm Miến dong Hưng Thịnh OCOP 4 sao. Với mục tiêu đem lại sự hài lòng đối với khách hàng khi sử dụng sản phẩm, miến Dong Hưng Thịnh không ngừng cải tiến, áp dụng tiến bộ kỹ thuật mới để nâng cao chất lượng của sản phẩm, đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của những khách hàng khó tính nhất.





CÔNG TY CỔ PHẦN PHÁT TRIỂN PHÚ MỸ

Địa chỉ: Lô CN4, Khu CN Thạch Thất - Quốc Oai, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Lan

Điện thoại: 0984213122

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bánh bao Nhân Xá Xíu (MSP: 01-275-26-2022)
- Bánh bao Chay Sữa (MSP: 01-275-25-2022)



Phummy Bakery là thương hiệu thuộc sở hữu của Công ty Cổ phần phát triển Phú Mỹ được thành lập năm 2004 và chính thức đi vào hoạt động đầu năm 2005. Trải qua 18 năm hình thành và phát triển với diện tích 3.000m² nhà xưởng sản xuất, đến nay Phú Mỹ Bakery đã trở thành một trong những thương hiệu uy tín hàng đầu Việt Nam trong lĩnh vực sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

Phummy Bakery có hệ thống dây chuyền máy móc và công nghệ từ Đài Loan, Nhật Bản với đội ngũ trên 200 cán bộ, công nhân viên tham gia sản xuất, vận hành để sản xuất ra hàng chục triệu chiếc bánh các loại hàng tháng cung cấp ra thị trường.

Từ món ăn quen thuộc thường ngày của người Việt, bánh bao Phú Mỹ đã được chuyên nghiệp hóa, nâng tầm sản phẩm ngày càng đa dạng, mùi vị thơm ngon đặc trưng cùng những cam kết về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhờ vậy bánh bao Phú Mỹ được người tiêu dùng tin tưởng, hiện được tiêu thụ và phân phối hầu hết tại các hệ thống siêu thị lớn như WinMart, Mega Market, Big C, Lotte, Aeon... và các đại lý, nhà phân phối trên toàn quốc.

Năm 2022, Công ty Cổ phần phát triển Phú Mỹ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao. Bánh bao nhân Xá Xíu, bánh bao chay sữa thường được dùng trong bữa sáng hoặc bữa ăn nhẹ để bổ sung dinh dưỡng. Cùng với sự phát triển của mình, Phú Mỹ Bakery sẽ luôn không ngừng hoàn thiện và nỗ lực để mang đến những sản phẩm - dịch vụ chất lượng và sự hài lòng cho quý khách hàng. Phú Mỹ Bakery - chất lượng là thương hiệu, uy tín là nền tảng của sự thịnh vượng.



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI HẢI YẾN

Địa chỉ: Thôn Thạch Lỗi, xã Thanh Xuân, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Yến

Điện thoại: 0919.123555



01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bánh chưng xanh Hải Yến 20 (MSP: 01-016-10-2019)

"Thịt mỡ dưa hành câu đối đỏ"

Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh"

Đó là đôi câu đối thân quen khi nói về những nét đặc trưng nhất trong ngày Tết nguyên đán của người Việt từ bao đời nay. Trong đó, chiếc bánh chưng xanh đã trở thành biểu tượng ẩm thực truyền thống mỗi dịp Tết của cả dân tộc và được bạn bè khắp năm châu biết đến. Bánh chưng xanh Hải Yến 20 là một sản phẩm uy tín, chất lượng của Công ty Hải Yến đã được nhiều khách hàng trên mọi miền tổ quốc ưa thích. Năm 2022, sản phẩm bánh chưng xanh Hải Yến 20 đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao.

Bánh chưng xanh Hải Yến 20 được làm từ gạo nếp cái hoa vàng hạt to, tròn, bóng, mẩy. Cùng với đó là đỗ xanh lòng vàng được lựa chọn kỹ lưỡng. Nhân bánh là thịt ba chỉ tươi ngon đảm bảo chất lượng. Lá dong dùng để gói bánh được chọn là loại lá dong nếp, to đều, xanh mướt, không vàng úa, không sâu bệnh.

Để có những chiếc bánh chưng thơm, ngon, hương vị đặc trưng của ngày tết cổ truyền của dân tộc, tất cả các nguyên liệu cần đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không chất phụ gia, không chất bảo quản. Khi gói bánh, người gói cần phải rất khéo léo, nếu như gói lỏng tay khi bánh chín sẽ bị nhão và không còn được vuông vắn. Sau khi gói xong, bánh được luộc bằng bếp củi, lửa đều trong 12 giờ liên tục, sau đó mới vớt bánh, ép nước, lau khô, rồi tiếp tục đặt ra bàn gỗ để ép khô tiếp. Khi đã nguội, bánh sẽ được đưa vào máy ép hút chân không, đóng gói, dán nhãn mác, tem truy xuất nguồn gốc trước khi đến tay người tiêu dùng.





HỘ KINH DOANH NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM DINH DƯỠNG MIN MIN VIỆT NAM

Địa chỉ: Thôn Ro, xã Tuyệt Nghĩa, huyện Quốc Oai, thành Phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thu Nga

Điện thoại: 0989985091

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Ngũ cốc hạt ăn liền Min Min Granola (MSP: 01-275-05-2022)

Thời cuộc sống ngày càng bận rộn khiến nhiều người không có thời gian chăm chút cho bữa ăn của mình, đặc biệt là bữa sáng. Chính vì thế, để vừa hoàn thành được công việc mà lại vừa có đủ thời gian chăm lo cho con cái thì việc đơn giản hóa và tiết kiệm thời gian cho bữa sáng là một điều rất cần thiết.

Cũng chính nhờ lí do đó mà ngũ cốc dinh dưỡng đã trở thành một món ăn không thể thiếu của nhiều gia đình. Từ thực tiễn đó, chị Nguyễn Thu Nga chủ hộ kinh doanh Nhà máy chế biến thực phẩm dinh dưỡng Min Min Việt Nam đã nghiên cứu và đưa ra sản phẩm Ngũ cốc hạt ăn liền Min Min Granola.

Sản phẩm Ngũ cốc hạt ăn liền Min Min Granola với nguyên liệu 100% từ các loại hạt giàu dinh dưỡng được chọn lọc ở những cơ sở cung cấp uy tín. Sản phẩm Ngũ cốc hạt ăn liền thực sự đã làm hài lòng nhiều thực khách, phù hợp với mọi đối tượng và các chế độ ăn khác nhau.

Sản phẩm đã có mặt trên nhiều tỉnh, thành cả nước thông qua kênh bán hàng truyền thống và bán hàng online, điều này không những mang lại sự thuận tiện cho khách hàng khi mua sắm sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng Min Min Việt Nam còn mang lại kinh tế, việc làm cho rất nhiều chị em phụ nữ kinh doanh online sản phẩm.

Với mẫu mã đẹp, giá bán cạnh tranh kết hợp với sự nỗ lực phấn đấu không ngừng nghỉ, đến nay sản phẩm với thương hiệu Min Min đã đạt chứng nhận ISO 22000:2018, đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm Ngũ cốc hạt ăn liền Min Min Granola OCOP 4 sao.



HỘ KINH DOANH LẠC HỒNG

Địa chỉ: Thửa đất số 26A1, đường Vạn Xuân, thôn Phú Đa, xã Đức Thượng, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Ngọc Nam

Điện thoại: 0967068118

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Miến đậu xanh (MSP: 01-274-09-2022)



01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Miến rong sợi rút (MSP: 01-274-10-2022)

Hộ kinh doanh Lạc Hồng là đơn vị chuyên sản xuất các sản phẩm miến dong, bún, phở khô... đây là nghề truyền thống của gia đình nên từ nhỏ anh Nguyễn Ngọc Nam đã rất đam mê với nghề sản xuất bún, miến khô. Đến tuổi trưởng thành mặc dù đã theo học nghề khác nhưng anh Nguyễn Ngọc Nam - Chủ Hộ kinh doanh Lạc Hồng nhận thấy không đâu bằng nghề quê hương mình và anh đã quyết định phát triển nghề truyền thống trên mảnh đất Đức Thượng.

Các sản phẩm miến của Hộ kinh doanh Lạc Hồng với tiêu chí sạch, thơm ngon, gai, giòn, màu sắc tự nhiên, dễ chế biến, sợi miến khi nấu vẫn giữ được hương vị tự nhiên của nguyên liệu... được sản xuất theo tiêu chuẩn ISO 22000:2018, trên dây chuyền khép kín, sấy máy 100% nên sản phẩm đảm bảo sạch sẽ, an toàn vệ sinh thực phẩm. Mỗi sợi miến của Hộ kinh doanh Lạc Hồng đều được tạo ra từ tâm huyết và tình yêu nghề của anh Nam nên khách hàng hoàn toàn có thể yên tâm về chất lượng sản phẩm.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Lạc Hồng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP trong đó 01 sản phẩm miến đậu xanh OCOP 4 sao và 01 sản phẩm miến rong sợi rút OCOP 3 sao. Đây là vinh dự và là cơ hội cho Hộ kinh doanh Lạc Hồng nâng tầm sản phẩm để có cơ hội tiếp cận nhiều hơn các thị trường khó tính trong và ngoài nước.



HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP XÃ THƯỢNG CỐC

Địa chỉ: Thôn Kim Lũ, xã Thượng Cốc, huyện Phúc Thọ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Cao Xuân Cường

Điện thoại: 0972.891386

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Tương nếp (MSP: 01-272-08-2022)



Thôn Kim Lũ, xã Thượng Cốc là một vùng quê yên bình, mưa thuận gió hòa, có nhiều ngày mưa trong năm, nhất là vào mùa hè. Xưa kia vào những ngày mưa nhiều người dân trong làng thường hứng nước mưa, thử nước trong veo, mềm, mát và vị hiếm thấy. Thử nước ấy một phần dùng cho sinh hoạt hàng ngày và đặc biệt còn dùng làm tương nếp.

Với niềm đam mê thứ nước chấm huyền thoại lúc tuổi thơ mà các cụ đã để lại hơn 200 năm, đến năm 2010 HTX Thượng Cốc đã khôi phục sản xuất tương nếp và phát triển thứ gia vị quê hương và năm 2022, sản phẩm tương nếp đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao.

Để nâng cao chất lượng sản phẩm, thời gian qua, HTX luôn chú trọng đến quy trình sản xuất an toàn, thực hiện các công đoạn làm tương bảo đảm tiêu chuẩn, không hóa chất, không phụ gia với nguồn nguyên liệu thu mua tại địa phương, bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

Ngày nay, trong cuộc sống hiện đại, có rất nhiều loại nước chấm thơm ngon. Song với người dân nơi đây trong các bữa ăn hàng ngày không thể thiếu thứ nước chấm tuyệt hảo này còn được kết hợp tương với nhiều món ăn khác như; đậu phụ chấm tương, bánh đúc chấm tương, rau muống chấm tương, cá kho tương, cà dầm tương...



HỘ KINH DOANH CÁT LƯỢNG

Địa chỉ: xã Phù Lỗ, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Cát Lượng

Điện thoại: 0382.752222

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bún Ngũ Sắc Mộc Sơn (MSP: 01-016-09-2022)



Trong bữa ăn hàng ngày, các loại rau, củ, quả là những thực phẩm rất quen thuộc mà giờ đây chúng được sáng tạo để cho ra đời món bún ngũ sắc cực kỳ thu hút và hấp dẫn. Bún ngũ sắc là một trong những loại bún được đánh giá cao về chất lượng và thành phần dinh dưỡng, thơm ngon. Bún ngũ sắc Mộc Sơn là sản phẩm đặc sản Hộ kinh doanh Cát Lượng.

Mỗi loại bún khô đều mang một màu sắc đặc trưng có hương vị khác nhau. Như bún màu vàng được làm từ bí đỏ, bún màu đỏ được làm từ quả gấc, bún xanh lá được làm từ lá chùm ngây, hay bún màu xanh dương được làm từ hoa đậu biếc... Với bí quyết gia truyền, các sản phẩm bún luôn đảm bảo màu sắc tươi tắn, sợi khi luộc sẽ mềm và dai, không nát. Do đó, người tiêu dùng có thể chế biến được nhiều món ăn hấp dẫn từ sản phẩm này.

Bún ngũ sắc Mộc Sơn là sự kết hợp giữa gạo bao thai và các loại rau, củ, quả tươi tự nhiên có hương vị thơm ngon, an toàn cho sức khỏe và bún có mùi vị đặc trưng, không lẫn so với bất cứ loại nào khác. Sản phẩm hoàn toàn tự nhiên, không sử dụng phẩm màu, chất bảo quản, chất tạo độ dai hay bất kỳ hóa chất độc hại nào, đặc biệt tốt đối với người ăn kiêng.

Năm 2022, sản phẩm bún ngũ sắc Mộc Sơn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao. Trong thời gian tới, anh Lượng sẽ tiếp tục mở rộng quy mô sản xuất, đa dạng thêm các loại bún từ nguyên liệu tự nhiên để phát triển sản phẩm bún truyền thống của quê hương.



HỘ KINH DOANH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM QUỲNH NGA

Địa chỉ: Số nhà 11, ngách 21, ngõ 35, đường Đồng Bưởi, thôn Mới, xã Dương Liễu, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Danh Tuấn

Điện thoại: 0973749585

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Miến dong (MSP: 01-274-11-2022)
- Bún khô Quỳnh Nga (MSP: 01-274-12-2022)



Tàng nghề chế biến nông sản Dương Liễu nổi tiếng của Hà Nội và làm giàu từ nghề sản xuất bún, miến. Hộ kinh doanh chế biến thực phẩm Quỳnh Nga có kinh nghiệm làm miến dong được mấy chục năm nay.

Nghề làm miến mỗi hộ có một bí quyết nhưng riêng với hộ Quỳnh Nga thì bí quyết nằm ở khâu lựa chọn bột, đánh bột chín, tỷ lệ đánh bột, độ mỏng, đều khi tráng bánh... sản xuất theo kinh nghiệm truyền thống kết hợp với máy móc công nghệ hiện đại đã cho ra một loại miến Quỳnh Nga thơm ngon, sợi miến nhỏ đều, trong dai dòn, không bị nát, hương vị tự nhiên. Miến dong Quỳnh Nga không sử dụng hóa chất tẩy rửa và pha trộn mà làm hoàn toàn tự nhiên bằng củ dong riềng được khách hàng tin tưởng sử dụng và đã có chỗ đứng trên thị trường.

Nhận thấy thị trường có nhu cầu cao với sản phẩm bún khô, anh Tuấn đã giành nhiều thời gian để nghiên cứu sản xuất ra sản phẩm bún khô bằng nguồn nguyên liệu gạo sạch, có chất lượng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Sản phẩm bún khô Quỳnh Nga đã giành được sự ủng hộ, tin dùng của người tiêu dùng.

Năm 2022, thực phẩm Quỳnh Nga đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Trong những năm tới Hộ kinh doanh chế biến thực phẩm Quỳnh Nga tiếp tục cải tiến công nghệ nâng cao năng suất, chất lượng, đa dạng thêm các dòng sản phẩm để khách hàng trên cả nước được sử dụng các sản phẩm miến dong, bún khô Quỳnh Nga.

HỘ KINH DOANH PHẠM NGỌC QUÝ

Địa chỉ: Số 10, ngõ 02, xóm Đông, Thôn My Hạ, xã Thanh Mai, huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Phạm Ngọc Quý

Điện thoại: 0982.641488

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bún khô (MSP: 01-278-14-2022)

Thị trấn Thanh Oai, Hà Nội nổi tiếng với những sản phẩm bún khô, phở khô được khách hàng tin tưởng sử dụng, tự hào khi góp phần mang đến cho mâm cơm gia đình Việt thêm phần ngon miệng, bổ dưỡng Hộ kinh doanh Phạm Ngọc Quý xã Thanh Mai, huyện Thanh Oai đã có hơn 10 năm kinh nghiệm trong sản xuất các sản phẩm mỳ phở, bún khô....

Sản phẩm bún khô được làm từ 100% gạo, không pha thêm tạp chất chính là yếu tố tiên quyết để tạo nên những sợi bún dai ngon, đạt chuẩn. Loại gạo được dùng trong sản xuất bún khô đóng vai trò rất quan trọng quyết định chất lượng sản phẩm. Gạo đạt chuẩn dùng để làm bún khô phải là loại gạo ngon, không mối mọt, nấm mốc hay bị lẫn tạp chất.

Để chuyên nghiệp trong sản xuất, anh Quý đã đầu tư máy móc thiết bị vào sản xuất bún khô thay vì làm thủ công như trước đây. Đồng thời, việc sản xuất bún khô phải sạch từ gạo đảm bảo chất lượng cho đến việc nói không với chất tẩy rửa, chất phụ gia và chất bảo quản. Nhờ vậy sản phẩm bún khô của gia đình anh Quý luôn được ưa chuộng, nhiều khách hàng từ các tỉnh, vùng lân cận thường xuyên đặt mua.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Phạm Ngọc Quý đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm bún khô OCOP 3 sao. Có thể nói, trong mỗi gói bún khô, anh Quý đã bỏ nhiều công sức lẫn cái tâm trong nghề vào sản phẩm để giữ chân khách hàng với chất lượng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Xứng đáng là món ăn Việt được người tiêu dùng ưa chuộng và tin dùng.





HỘ KINH DOANH NGUYỄN ĐỨC DŨNG

Địa chỉ: Xóm Đại Khang, xã Hữu Hòa, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Đức Dũng

Điện thoại: 0932261690

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Miến dong (MSP: 01-020-01-2022)



Miến dong là một món ăn không thể thiếu trong những ngày lễ, tết, cúng giỗ ở các vùng quê Bắc Bộ, miến cũng là một nguyên liệu được ưa chuộng vì chế biến được nhiều món ăn và được khách hàng yêu thích. Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Dũng có truyền thống sản xuất miến dong nổi tiếng ở xã Hữu Hòa.



Bằng những bí quyết riêng, anh Dũng đã sản xuất miến dong truyền thống và không sử dụng các loại chất hóa học tẩy trắng, chất bảo quản... vào sơ chế, chế biến nên sợi miến có độ dai, giòn và không bị dính vào nhau, đảm bảo an toàn khi sử dụng, là món ăn yêu thích của nhiều khách hàng.

Với yêu cầu ngày càng cao của thị trường cùng quyết tâm giữ gìn nghề truyền thống được cha, ông truyền lại, những năm trở lại đây anh Dũng đã đầu tư máy móc, thiết bị sản xuất miến dong theo quy trình hiện đại, làm ra sản phẩm miến từ 100% củ dong riêng, miến có độ trong, dẻo và hương vị tự nhiên.

Trên cương vị vừa là người sản xuất vừa là người tiêu dùng, anh Dũng luôn cẩn thận và kỹ tính trong khâu chọn nguyên liệu đầu vào để có thể tạo ra sản phẩm hoàn chỉnh và chất lượng đến với người tiêu dùng. Giờ đây Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Dũng đã xây dựng món ăn tương chừng như dân dã, bình dị, đơn giản ấy thành sản phẩm OCOP chất lượng. Năm 2022, sản phẩm miến dong Nguyễn Đức Dũng đã vinh dự tự hào được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao.



HỘ KINH DOANH PHƯƠNG - SOÁT

Địa chỉ: Số 10, Vọng Hà, phường Chương Dương, quận Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đinh Thị Tú Anh

Điện thoại: 0912.294748

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh Biscuit Sampa (MSP: 01-002-02-2022)
- Bánh Biscuit Trứng nhện (MSP: 01-002-03-2022)
- Bánh Biscuit Vòng vàng (MSP: 01-002-01-2022)



Đối với nhiều người, hương vị bánh kẹo truyền thống luôn là một phần của tuổi thơ, là món quà không thể thiếu dành tặng người thân, bạn bè trong những dịp lễ, tết. Là một tiệm bánh nổi tiếng phố cổ Hà Nội - Bánh kẹo Phương Soát chắc hẳn những người dân Hà Thành đều thấy rất quen thuộc với hương vị truyền thống đậm đà thật khó quên là một trong những sản phẩm như vậy.

Chị Đinh Thị Tú Anh thay bố mẹ tiếp quản, giữ gìn nghề làm bánh mứt kẹo truyền thống bao năm, nhưng chị cũng không biết mình là đời thứ bao nhiêu của gia đình. Chỉ biết rằng, từ khi sinh ra mình đã được đắm mình trong những hương vị truyền thống ấy và khi lớn lên mình được tự tay cùng gia đình làm bánh Trung thu và bánh mứt kẹo, bánh trứng nhện, bánh vòng vàng truyền thống.

Hiện nay, người tiêu dùng ngày càng khắt khe về việc lựa chọn các sản phẩm, chất lượng sản phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm. Hộ kinh doanh Phương - Soát cam kết đảm bảo 100% nguyên liệu sạch, không dùng chất bảo quản, sản phẩm đảm bảo chất lượng cao, đáp ứng yêu cầu của thị trường. Từ các khâu chế biến hay đóng hộp đều được làm bằng phương pháp thủ công, cổ truyền mang đậm một hương vị đặc biệt, một cảm giác khoái khẩu khi thưởng thức.

Năm 2022, Hộ Kinh doanh Phương - Soát đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Đây cũng chính là phần thưởng xứng đáng cho những nỗ lực mà Phương Soát đã làm để khẳng định thương hiệu bánh mứt kẹo truyền thống của mình.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN KHẮC ĐOÀN

Địa chỉ: Thôn 4, xã Cộng Hòa, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Khắc Đoàn

Điện thoại: 0973287647

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh tẻ Đoàn Trang (MSP: 01-275-04-2022)



Anh Nguyễn Khắc Đoàn là một người con làng Chờ, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh nổi tiếng với sản phẩm bánh tẻ Chờ. Là người con xa xứ và với những bí quyết cũng như kinh nghiệm làm bánh tẻ được cha, ông truyền lại đồng thời để giúp người dân tại khu vực huyện Quốc Oai cũng như các vùng lân cận được thưởng thức bánh tẻ Chờ, anh Nguyễn Khắc Đoàn đã tiếp nối nghề làm bánh tẻ làng Chờ mà giữ được hương vị cổ truyền và có chút hương vị độc đáo riêng.

Với những chiếc bánh tẻ nóng, được kết hợp hài hòa giữa gạo tẻ, thịt, hành,... được gói trong lá dong nhỏ, chỉ to chừng 2 ngón tay nhưng mỏng vỏ, nhiều nhân thơm phức luôn là điểm thu hút của món ăn này. Nét đặc trưng của bánh tẻ Đoàn Trang dẻo chứ không nhão, nát như bánh giò. Bánh vừa có độ giòn, vị đậm, vị béo của nhân, nồng nàn của mùi lá, không thể lẫn vào thứ bánh tẻ nào khác được. Cùng với vị ngậy ngậy của thịt, giòn dai của mộc nhĩ, thơm thơm của tiêu và vị bùi, dẻo của lớp vỏ bánh quyện lại với nhau khi ăn tạo nên hương vị rất khác biệt.

Để làm ra những chiếc bánh tẻ trải qua nhiều công đoạn từ khâu chọn gạo, lọc bột, ráo bột, làm nhân... Tất cả quy trình làm bánh đều phải sạch sẽ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thì bánh sẽ không bị chua, thiu.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Khắc Đoàn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm bánh tẻ Đoàn Trang OCOP 3 sao. Từ một loại bánh ăn vặt, bánh tẻ Đoàn Trang đã thực sự trở thành “thương hiệu” tại mảnh đất Quốc Oai và được tiêu thụ rộng rãi tại các vùng lân cận.



HỘ KINH DOANH ĐOÀN XUÂN SÁNG

Địa chỉ: Thôn Đặng Giang, xã Hoà Phú, huyện Ứng Hoà, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đoàn Xuân Sáng

Điện thoại: 0973974206

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh gai Đoàn Xuân Sáng (MSP: 01-281-12-2022)

Bánh gai là một đặc sản truyền thống có từ lâu đời khá phổ biến ở làng quê, có nguồn gốc từ vùng Đồng bằng Bắc bộ. Mỗi vùng miền có

cách gói bánh khác nhau nhưng vẫn giữ được vị ngon, khiến ai ăn một lần đều nhớ mãi không quên. Chính vì thế ai đã từng ăn qua món bánh này một lần sẽ nhớ và muốn thưởng thức thêm nhiều lần nữa.

Ở xã Hoà Phú, huyện Ứng Hoà có sản phẩm bánh gai Đoàn Xuân Sáng nổi tiếng quanh vùng. Đặc trưng của bánh gai Đoàn Xuân Sáng là vừa dẻo, vừa mềm, có vị ngọt nhẹ. Nguyên liệu chính để làm bánh gai bao gồm lá gai, gạo nếp, mật mía, đậu xanh, vừng, cùi dừa, lá chuối khô để gói bánh nhưng lá gai mới chính là “linh hồn” của chiếc bánh. Chính vì thế, tên gọi của bánh cũng bắt nguồn từ chính nguyên liệu quan trọng này. Một chiếc bánh đạt yêu cầu là thịt bánh phải vừa dẻo mịn vừa thơm đặc trưng của lá chuối tiêu, hòa quyện với cái vị dịu mát của lá gai, gạo nếp và mật mía, phảng phất hương thơm nồng của dầu chuối, thêm cái ngọt thanh thanh của nhân đậu, bùi bùi của dừa.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Đoàn Xuân Sáng tham gia chương trình OCOP và đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm bánh gai Đoàn Xuân Sáng OCOP 3 sao. Sản phẩm bánh gai Đoàn Xuân Sáng chủ yếu làm từ nguyên liệu tự nhiên, sẵn có tại địa phương, tuyệt đối không dùng chất bảo quản nên được người dùng ưa chuộng, lượng tiêu thụ ngày càng nhiều.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN QUANG NAM OANH

Địa chỉ: Thôn Ngự Câu, xã An Thượng, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Quang Nam

Điện thoại: 0902299458

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh đa nem (MSP: 01-274-02-2022)



Làng Ngự Câu, xã An Thượng, huyện Hoài Đức là làng nghề truyền thống chuyên sản xuất bánh đa nem. Theo người dân làng Ngự Câu, nghề tráng bánh đa nem của làng đã có từ hơn nửa thế kỷ trước và ngày càng phong phú hơn về chất lượng và chủng loại, đáp ứng nhu cầu của mọi khách hàng.

Sinh ra và lớn lên tại làng nghề bánh đa nem Ngự Câu, từ nhỏ anh Nguyễn Quang Nam đã chứng kiến nổi vất vả của người dân làm nghề. Với kinh nghiệm 28 năm làm nghề sản xuất bánh đa nem và không cam chịu nhìn làng nghề dần mai một, năm 2016, anh Nguyễn Quang Nam - Chủ Hộ kinh doanh Nguyễn Quang Nam đã tìm tòi và mạnh dạn đầu tư dây chuyền hiện đại vào sản xuất. Anh đầu tư hệ thống máy có đường truyền 3 tầng, vừa có chức năng tráng bánh, vừa sấy bánh. Ở công nghệ mới này, công đoạn thủ công duy nhất là bóc tách bánh từ phen để xếp ngay ngắn thành từng tếp.

Việc cải tiến phương pháp của anh đã mang lại hiệu quả kinh tế cao, đồng thời rút ngắn thời gian sản xuất. Không những vậy, việc lựa chọn nguyên liệu đầu vào kỹ lưỡng, đảm bảo an toàn, chất lượng nên sản phẩm bánh đa nem sẽ có độ mỏng phù hợp mà mịn màng, dẻo, thơm bóng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Năm 2022, sản phẩm bánh đa nem của Hộ kinh doanh Nguyễn Quang Nam Oanh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao, đây là động lực để anh Nam nâng cao chất lượng sản phẩm, phát triển thị trường.

HỘ KINH DOANH LOAN PHÚ

Địa chỉ: Số nhà 88, đường Sa Đông – Điểm Ba, thôn 2, xã Yên Sở, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Minh Loan

Điện thoại: 0365433025

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh gai Loan Phú (MSP: 01-274-03-2002)

Bánh gai Yên Sở, Hoài Đức (xưa thường được gọi là bánh gai Kê Giá, hay bánh gai làng Dừa) được biết đến như một thức quà không thể thiếu trên ban thờ tổ tiên mỗi dịp lễ Tết. Nghề làm bánh gai được lưu truyền từ đời này sang đời khác, từ thế hệ này qua thế hệ kia, tính đến nay có lẽ cũng đã được hàng trăm năm tuổi. Bởi vậy người dân Yên Sở thường lưu truyền câu ca:

*“Quê tôi có một triển dê
Có dòng sông Đáy, có nghề bánh gai
Bánh này vừa dẻo vừa dai
Bánh đi khắp cả vùng trong, vùng ngoài
Ăn vào mát dạ, mát lòng
Vừa thơm vừa ngọt, ăn xong lại thèm...”*



Bánh gai từ Hộ kinh doanh Loan Phú mang đậm nét của bánh gai Yên Sở thơm mềm của gạo nếp, vị bùi từ đậu xanh hòa quyện với vị béo ngậy của dừa tươi và vừng vàng nhưng vẫn giữ nguyên được hương vị của lá gai, lẫn một chút nhẹ hương lá chuối với đen nhánh màu lá gai, được điểm xuyên bằng màu vàng lấm chấm của hạt vừng tạo nên chiếc bánh gai vừa ngon vừa đẹp mắt. Nhiều năm qua bánh gai Loan Phú đã dành được niềm tin dùm của khách hàng gần xa.

Năm 2022, sản phẩm “bánh gai Loan Phú” đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm đạt OCOP 3 sao. Đây là một động lực rất lớn để Hộ kinh doanh Loan Phú tiếp tục phát triển nghề truyền thống của địa phương và nâng cao chất lượng, quảng bá sản phẩm đặc sản xứ Đoài, cũng như về tình đất, tình người nơi đây.

CÔNG TY TNHH HOÀNG CHIẾN THẮNG

Địa chỉ: Xóm Mít, thôn Đông Ngàn, xã Đông Hội, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Anh Chiến

Điện thoại: 0243.984.325

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh gạo thơm (Mã sản phẩm: 01-017-31-2022)
- Bánh vừng Cookies (Mã sản phẩm: 01-017-11-2019)

Hùng đất Đông Anh được biết đến là một nơi sản xuất ra những hạt gạo thơm ngon được bồi đắp của phù sa sông Hồng. Kết hợp với sự khéo léo của những người thợ làm bánh Công ty Hoàng Chiến Thắng đã sản xuất các loại như: bánh vừng vòng, bánh gạo, bánh cốm,



bánh sampa... Các sản phẩm có vị ngọt thanh, bánh giòn tan, thơm bùi của gạo. Bánh ăn nhiều không bị ngấy, thích hợp cho các bữa ăn nhẹ, điểm tâm, có thể thưởng thức bánh cùng các loại trà.

Nhờ việc đầu tư bài bản từ nguyên liệu đầu vào, quy trình sản xuất đảm bảo vệ sinh nên các loại bánh Hoàng Chiến Thắng được người tiêu dùng ưa chuộng và nhanh chóng có chỗ đứng trên thị trường. Được biết, bánh Hoàng Chiến Thắng hiện đã có mặt tại các siêu thị, điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP trên địa bàn Thành phố và mở rộng thị trường ra một số tỉnh thành trên cả nước. Trải qua bao thời gian các sản phẩm bánh truyền thống Hoàng Chiến Thắng đã làm nên thương hiệu và là sản phẩm được nhiều người biết đến, yêu thích trong văn hóa ẩm thực Hà Nội.

Để khẳng định thương hiệu và nâng cao giá trị sản phẩm, năm 2022 Công ty Hoàng Chiến Thắng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Kể từ khi tham gia Chương trình OCOP, Công ty Hoàng Chiến Thắng đã đầu tư máy móc, khoa học kỹ thuật vào sản xuất, kết hợp với kinh nghiệm gia truyền nên người tiêu dùng yên tâm sử dụng, tin tưởng lựa chọn.



HỘ KINH DOANH CƠ SỞ BÌNH CHUNG

Địa chỉ: Số 103, TDP số 1, đường Xuân Đình, phường Xuân Tảo, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Bùi Thị Bình

Điện thoại: 0912.567211

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh nướng nhân thập cẩm xá xíu đặc biệt (MSP: 01-021-14-2022)
- Bánh nướng nhân thập cẩm Jambon đặc biệt (MSP: 01-021-13-2022)



Traï qua gần 200 năm thăng trầm của thời cuộc, hương vị của những chiếc bánh trung thu truyền thống ở Xuân Đình vẫn nguyên vẹn ký ức của bao người. Thứ hương vị đặc trưng ấy khiến chúng ta nhớ về mâm cỗ trông trăng trọn vẹn mỗi độ Trung thu và là món ăn, món quà có giá trị tinh thần không thể thiếu trong ngày Tết trung thu.

Trên thị trường hiện nay tuy có rất nhiều hãng bánh nổi tiếng nhưng nhiều người tiêu dùng vẫn lựa chọn những thương hiệu bánh truyền thống. Trong đó nổi bật nhất là thương hiệu bánh Bình Chung với hai loại bánh trung thu truyền thống là bánh dẻo và bánh nướng gồm nhiều vị khác nhau.

Hộ kinh doanh cơ sở Bình Chung sử dụng công thức gia truyền kết hợp quy trình chế biến bằng công nghệ hiện đại cho ra đời nhiều loại bánh mới nhằm đáp ứng nhu cầu của khách hàng trong dịp Tết trung thu với các loại nhân bánh đa dạng được làm từ các nguyên liệu như bột, trứng, đậu xanh, đậu đỏ, hạt dưa, hạt sen, xá xíu, Jambon... Không chỉ gây ấn tượng bởi hương vị bánh thơm ngon, thương hiệu bánh trung thu Bình Chung còn đa dạng các loại bánh, bao bì đẹp, giúp khách hàng có được nhiều sự lựa chọn khi làm quà tặng cho người thân trong dịp tết đoàn viên rằm tháng 8 hàng năm.

Năm 2022, Hộ kinh doanh cơ sở Bình Chung đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Bánh trung thu Bình Chung là thương hiệu uy tín đảm bảo chất lượng mỗi mùa Trung thu an toàn, ý nghĩa.

HỘ KINH DOANH HANVICO - XƯỞNG BÁNH MỨT TRUYỀN THỐNG TÔN CÙ

Địa chỉ: Số 2, ngõ 1, phường Xuân Đình, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đỗ Văn Lực

Điện thoại: 02438363711

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh nướng nhân đậu xanh (MSP: 01-021-07-2022)
- Bánh nướng nhân thập cẩm (MSP: 01-021-06-2022)
- Bánh dẻo nhân sữa dừa (MSP: 01-021-05-2022)
- Bánh dẻo nhân đậu xanh (MSP: 01-021-09-2022)
- Bánh dẻo nhân thập cẩm (MSP: 01-021-08-2022)



Dòng họ Đỗ ở làng Xuân Đình là một trong những dòng họ khai sáng và mang nghề bánh trung thu về làng Xuân Đình, cụ Đỗ Tôn Cù từ lâu được người dân Hà Nội và người làng Xuân Đình biết tới với nghề làm bánh mứt truyền thống đến nay trải qua bao thăng trầm, khó khăn trong cuộc sống Cụ vẫn miệt mài giữ lửa, duy trì nghề truyền thống như một nét văn hóa đẹp của quê hương.

Ông Đỗ Văn Lực là người nối nghiệp và phát huy nghề truyền thống của cha ông và tiếp tục tạo ra nhiều sản phẩm với hương vị khác nhau. Những chiếc

bánh dẻo chú trọng đến lớp áo ngoài trắng trong vỏ bánh trắng, thơm dẻo được làm từ gạo nếp cái hoa vàng không pha tạp, quện với mùi hương hoa bưởi thì bánh nướng lại cầu kỳ hơn ở gia giảm phần nhân bên trong cũng thật công phu từ những nguyên liệu đơn giản như: hạt dừa, mỡ lợn, mứt bí, mứt sen, lá chanh... đã tạo nên những chiếc bánh nướng, bánh dẻo với vị rất riêng mà không đâu có được.

Năm 2022, Hộ kinh doanh HAVICO - xưởng bánh mứt truyền thống Tôn Cù đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 5 sản phẩm OCOP 3 sao. Với những nguyên liệu quê nhà kết hợp với sự tài hoa, khéo léo và tâm huyết của những nghệ nhân truyền thống Tôn Cù, những chiếc bánh trung thu truyền thống đậm đà phong vị dân tộc, thỏa mãn vị giác của biết bao thế hệ người Việt.



HỘ KINH DOANH CỬA HÀNG CỐM GIANG AN

Địa chỉ: Tổ dân phố Hạ, phường Mễ Trì, quận Nam Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Công An

Điện thoại: 0848.062142

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Cốm tươi (MSP: 01-019-05-2022)
- Bánh cốm (MSP: 01-019-06-2022)



Năm 2019 nghề làm Cốm Mễ Trì được công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể Quốc gia đã mang lại niềm vinh dự, tự hào lớn cho gần 100 hộ gia đình theo nghề làm cốm nơi đây. Làng nghề cốm Mễ Trì đã có từ lâu đời, đến nay vẫn còn giữ được nguyên vẹn bí quyết làm cốm mà không nơi nào có được. Cốm Mễ Trì là một trong những món ẩm thực nổi tiếng của Hà Thành.

Đến nay, sau bao thăng trầm, nghề làm cốm ở Mễ Trì đã có nhiều đổi thay. Xưa kia, mỗi năm dân làng chỉ làm cốm vào mùa Thu thì nay họ làm cốm quanh năm. Thay vì làm cốm hoàn toàn thủ công, các hộ trong làng đã áp dụng máy móc, cơ giới hóa vào các khâu làm cốm như rang, xay, giã, giúp tiết kiệm thời gian, giảm chi phí sản xuất, nhưng vẫn đảm bảo chất lượng.

Gìn giữ nét đẹp truyền thống nhưng không quên đổi mới, hoà mình cùng dòng chảy của xã hội, nghề truyền thống cha truyền con nối Cửa hàng cốm Giang An đã phát triển thêm nhiều sản phẩm từ cốm để đáp ứng nhu cầu ngày càng đa dạng thị trường như: cốm tươi, bánh cốm, xôi cốm, cốm xào, chả cốm...

Năm 2022, Cửa hàng cốm Giang An đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Cốm Giang An hoàn toàn là cốm mộc, không pha màu, ăn thơm ngon, mềm dẻo, bùi. Những hạt cốm được gói tỉ mỉ bằng lá sen, buộc bằng những cọng rơm còn xanh trông rất đẹp mắt.





HỘ KINH DOANH PHẠM ANH DŨNG

Địa chỉ: Thôn Tân Hà, xã Duyên Hà, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phạm Anh Dũng

Điện thoại: 0389.416262

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh chung (MSP: 01-020-11-2022)

Nằm ven sông Hồng, người dân các thôn Tranh Khúc, Tân Hà (xã Duyên Hà) có nghề làm bánh chung truyền thống. Vào dịp cuối năm, khắp làng trên, xóm dưới mùi bánh chung thơm phức xen lẫn không khí nhộn nhịp của xe chở nguyên liệu, xe chở bánh đi muôn nơi. Người dân Duyên Hà làm bánh chung quanh năm nhưng giáp Tết là thời điểm các gia đình sản xuất quy mô lớn nhất.

Hộ kinh doanh Phạm Anh Dũng sản xuất bánh chung truyền thống có tiếng tại thôn và được ưa chuộng trên thị trường không chỉ mùi vị thơm ngon đậm chất

truyền thống mà quy trình sản xuất tạo ra những chiếc bánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, có bao bì nhãn mác truy xuất nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

Để làm ra những chiếc bánh chung ngon, nguyên liệu phải được tuyển chọn kỹ lưỡng. Lá dong xanh tươi, rửa sạch, dựng cho khô nước; gạo nếp cái hoa vàng dẻo thơm vo sạch; đỗ xanh phải là loại hạt nhỏ, ruột vàng; thịt lợn nạc vai và ba chỉ làm nhân để bánh có vị béo ngậy, đậu thường được nấu chín rồi giã nhuyễn được gói cùng thịt lợn ướp nước mắm, hạt tiêu khi còn nóng hồi... Nhờ vậy, khi gói rất nhanh và nhân nằm gọn trong chiếc bánh.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Phạm Anh Dũng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận bánh chung OCOP 3 sao. Mỗi dịp Tết đến Xuân về, làng nghề Duyên Hà không chỉ cung cấp những chiếc bánh chung Tết, để dâng cúng lên tổ tiên, mà còn nêu cao việc gìn giữ những đặc trưng văn hóa của người Việt trong việc đón Tết cổ truyền của dân tộc.





CƠ SỞ DIỆU LINH

Địa chỉ: Thôn Tranh Khúc, xã Duyên Hà, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đặng Văn Đoàn

Điện thoại: 0987761359

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh chưng ngũ sắc (MSP: 01-020-06-2022)
- Bánh chưng nếp cẩm (MSP: 01-020-07-2022)

Làng Tranh Khúc xã Duyên Hà từ lâu đã nức tiếng với nghề gói bánh chưng truyền thống. Những chiếc bánh chưng dẻo, thơm ngon là địa chỉ quen thuộc không chỉ của người dân Hà Nội mà nhiều du khách phương xa. Nghề làm bánh chưng ở Tranh Khúc đã có từ rất lâu, đến năm 2008, thôn được thành phố Hà Nội công nhận danh hiệu làng nghề truyền thống. Thôn Tranh Khúc có 320 hộ thì có 75 hộ sản xuất bánh chưng, nhờ nghề này, kinh tế phát triển, các gia đình đều xây dựng được nhà cao tầng khang trang, thôn không có hộ nghèo.

Ngày nay, người Việt ăn Tết không chỉ có bánh chưng xanh mà còn có sự xuất hiện của nhiều loại bánh chưng mới với màu sắc bắt mắt, hương vị thơm ngon. Bánh chưng ngũ sắc, bánh chưng nếp cẩm đang ngày càng được nhiều gia đình lựa chọn để thưởng thức nhân dịp Tết đến Xuân về của cơ sở Diệu Linh.

Giống như bánh chưng truyền thống, bánh chưng ngũ sắc và bánh chưng nếp cẩm được cơ sở Diệu Linh lựa chọn từ những nguyên liệu quen thuộc với: Gạo nếp cái hoa vàng hạt to, mẩy, dẻo, thịt lợn, đậu xanh, lá dong. Tuy nhiên, phần gạo nếp thay vì để màu nguyên bản sẽ được nhuộm màu bởi những nguyên liệu tự nhiên như gấc, hoa đậu biếc, lá nếp, gạo nếp cẩm... Thông thường, một chiếc bánh chưng ngũ sắc sẽ có các màu: Đỏ, tím, xanh lam, xanh lục, vàng. Còn đối với bánh chưng nếp cẩm có đặc trưng màu sắc đen tím độc lạ của lớp vỏ từ những hạt nếp cẩm có giá trị dinh dưỡng cao, tốt cho sức khỏe.

Năm 2022, Cơ sở Diệu Linh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao.





CƠ SỞ BÁNH TIẾN DŨNG - VĨNH THỊNH LONG

Địa chỉ: Thôn Nội Am, xã Liên Ninh, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Hoàng Văn Tươi

Điện thoại: 0984.761527

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Bánh dẻo nhân thập cẩm (MSP: 01-020-05-2022)
- Bánh nướng nhân thập cẩm (MSP: 01-020-04-2022)

Làng Nội Am, xã Liên Ninh có nghề làm bánh mứt kẹo, bánh trung thu, bánh chả truyền thống. Theo các cụ cao tuổi trong làng, nghề được hình thành từ năm 1965, khi đó nhiều người Nội Am đi làm thợ ở các tiệm bánh trên phố cổ, học được nghề đưa về địa phương. Những thợ bánh tiếp tục truyền lại nghề cho con, cháu để phát triển kinh tế gia đình và giữ nét truyền thống vị bánh Hà thành...



Ở Nội Am, anh Hoàng Văn Tươi, chủ Cơ sở bánh Tiến Dũng - Vĩnh Thịnh Long đã có ba đời gắn bó với nghề làm bánh. Trước đây, bố anh Tươi đi làm thợ cho tiệm bánh trên phố cổ Hà Nội rồi mang nghề về quê. Để duy trì nghề từ bố, tiếp tục truyền lại cho các con. Hiện, anh Tươi đã sản xuất nhiều loại bánh, trong đó đặc biệt nhất là bánh trung thu, bánh chả, bánh vùng vông, bánh trứng nhện, mứt Tết... với hương vị truyền thống của người Hà Nội.

Cơ sở bánh Tiến Dũng - Vĩnh Thịnh Long thường chỉ sản xuất bánh trung thu vị truyền thống nhân thập cẩm. Để làm nên chiếc bánh nướng, bánh dẻo truyền thống, phải kỳ công từ khâu chọn nguyên liệu, xay bột, trộn nhân đến đổ bánh vào khuôn, nướng bánh (đối với bánh nướng). Khâu kỳ công nhất là làm nhân bánh bao gồm rất nhiều nguyên liệu như: Mỡ phần làm chín, đường kính, mứt bí, mứt sen, xá xíu, hạt dưa rang chín, hạt vùng rang chín, nước sạch, lá chanh, quất xanh...

Năm 2022, Cơ sở bánh Tiến Dũng - Vĩnh Thịnh Long đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao.



01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đông trùng hạ thảo sợi khô (MSP: 01-274-04-2022)



Thôn Đông Lao, xã Đông La là một địa phương nằm ở phía nam huyện Hoài Đức, bên cạnh dòng sông Đáy, nơi đây từ xa xưa là một vùng đất trù phú để phát triển nghề nông nghiệp. Với tốc độ đô thị hóa phát triển mạnh như ngày nay Đông Lao giờ còn rất ít người dân gắn bó với nghề nông nghiệp. Tuy nhiên, trong số ít đó phải kể đến anh Nguyễn Văn Hùng, Giám đốc Công ty TNHH Nông nghiệp Công nghệ cao CHALUCA (Công ty CHALUCA) - là một gương sản xuất tiêu biểu vươn lên làm kinh tế giỏi từ mô hình sản xuất nấm các loại.

Anh Hùng dù đã tốt nghiệp kỹ sư phòng hóa có nhiều năm công tác trong quân đội nhưng với tình yêu và đam mê với nông nghiệp nhất là trồng nấm nên anh đã quyết định về quê phát triển nghề trồng nấm.

Ban đầu anh Hùng nuôi trồng các loại nấm như: nấm linh chi, nấm sò, sau đó anh nhận thấy người tiêu dùng quan tâm và tìm kiếm sản phẩm nấm quý đặc biệt là nấm đông trùng hạ thảo, từ đó anh quyết tâm tìm hiểu và đầu tư sản xuất loại nấm này. Năm 2019, anh Hùng đã sản xuất thành công sản phẩm nấm đông trùng hạ thảo, mặc dù là sản phẩm mới nhưng đã nhanh chóng được người tiêu dùng đón nhận và đánh giá cao.

Với mong muốn sản xuất sản phẩm chất lượng cao, Công ty CHALUCA đã đầu tư hệ thống máy móc hiện đại sản xuất đảm bảo tiêu chuẩn ISO 22000:2018. Năm 2022, sản phẩm “đông trùng hạ thảo sợi khô” của Công ty CHALUCA được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 4 sao khẳng định thương hiệu trên thị trường.



CÔNG TY CỔ PHẦN ORGANIC GREEN NUT

Địa chỉ: SN 77, đường An Thượng - Đông La, thôn Đào Nguyên, xã An Thượng, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đỗ Thị Ngọc Trâm

Điện thoại: 0981569616

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đậu phụ Quê mình (MSP: 01-274-18-2022)
- Tào phớ sạch (MSP: 01-274-20-2022)
- Sữa đậu nành Quê mình ít đường (MSP: 01-274-19-2022)

Với mong muốn gìn giữ những món ăn được chế biến từ hạt đậu tương thuần Việt, không biến đổi gen (Non-GMO) mà dự án Đậu phụ Quê mình ra đời tháng 8/2017 và đến tháng 01/2018, Công ty Green Nut được thành lập với sứ mệnh sản xuất và cung cấp các sản phẩm từ hạt đậu tương Việt Nam với các sản phẩm mang thương hiệu Đậu phụ Quê mình như: Đậu phụ, sữa đậu nành, tào phớ, váng đậu tươi và hạt đậu tương rang muối...

Với tiêu chí 100% các sản phẩm của Công ty Green Nut đều được sản xuất từ nguồn nguyên liệu là nông sản Việt Nam được canh tác tại các tỉnh, thành trong nước. Không chỉ kinh doanh, Công ty Green Nut đặt sứ mệnh gìn giữ và phát triển nông sản Việt, đặc biệt là tập trung phát triển các loại hạt đậu đỗ và một số nông sản vùng miền từ nguồn nguyên liệu là giống bản địa, không biến đổi gen (Non-GMO), giàu dinh dưỡng và tốt cho sức khỏe.

Sản phẩm của Công ty Green Nut luôn đảm bảo yếu tố sạch từ khâu trồng trọt đến chế biến, không sử dụng chất bảo quản, không hương liệu, không phụ gia hóa học. Các sản phẩm được giám sát chặt chẽ từ nguyên liệu đầu vào đến quy trình sơ chế, chế biến, đóng gói bao bì, bảo quản và vận chuyển sản phẩm đến tay người tiêu dùng. Với những giá trị mà sản phẩm đem lại cho người tiêu dùng, năm 2022, UBND thành phố Hà Nội đã đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao.



HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP DƯỢC LIỆU CÔNG NGHỆ CAO KOVI

Địa chỉ: Thôn Lộc Hà, xã Mai Lâm, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Ngô Quốc Hưng

Điện thoại: 0934493449

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đông trùng hạ thảo tươi (MSP: 01-017-01-2022)
- Đông trùng hạ thảo khô (MSP: 01-017-02-2022)
- Đông trùng hạ thảo ký chủ nhộng tằm (MSP: 01-017-03-2022)



Đông Trùng Hạ Thảo là một loại dược liệu quý, có giá trị cao, hiện nay đã nuôi trồng nhân tạo thành công. HTX Nông nghiệp Công nghệ cao KOVI là đơn vị tiên phong áp dụng sản xuất nấm công nghệ cao, trên dây truyền công nghệ tiên tiến, hiện đại, khép kín. Nguyên liệu đầu vào để sản xuất nấm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, với quy trình sản xuất đạt chuẩn GMP và HACCP.

Đông trùng hạ thảo tươi được nuôi cấy từ các nguyên liệu gạo lứt, nhộng tằm, khoai tây, đường glucose, nước cất. Giá thể nuôi trồng được hấp khử trùng 120°C trong 40 phút. Giống nấm Đông trùng hạ thảo được sử dụng có hệ sợi sinh trưởng khỏe, không nhiễm bệnh. Ươm sợi nấm ở nhiệt độ 20-22°C trong điều kiện tối hoàn toàn sợi nấm đảm bảo dài 5-7cm, màu vàng cam đậm là đủ tiêu chuẩn thu hoạch.

Đông trùng hạ thảo khô được sản xuất từ đông trùng hạ thảo tươi khi đạt được kích thước và đủ tiêu chuẩn thu hoạch thì cắt bỏ chân gốc và loại bỏ tạp chất bám dính, sau đó đem sấy lạnh hoặc sấy thăng hoa, độ ẩm thấp hơn 10%.

Đông trùng hạ thảo ký chủ nhộng tằm được ứng dụng nhân giống và nuôi trồng trực tiếp trên cá thể nhộng tằm dựa vào quy trình công nghệ hiện đại, tân tiến, đảm bảo giá trị dưỡng chất cao.

Năm 2022, HTX KOVI tham gia Chương trình OCOP Thành phố và được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao.





CÔNG TY TNHH MTV XUẤT NHẬP KHẨU VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ NHẬT BẢN

Địa chỉ: số 102 Nguyễn Văn Trỗi, phường Mộ Lao, quận Hà Đông, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Tráng – Giám đốc

Điện thoại: 024.629.18086

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Nghệ đỏ nguyên chất KOCHI - dạng bột (MSP: 01-268-01-2022)
- Hà thủ ô đỏ chế KOCHI - dạng bột (MSP: 01-268-02-2022)



Công ty TNHH MTV xuất nhập khẩu và phát triển công nghệ Nhật Bản với thương hiệu Kochi là doanh nghiệp chuyên sản xuất chế biến thực phẩm có nguồn gốc nông sản, dược liệu như tỏi đen, hà thủ ô đỏ, nghệ đỏ... Sau gần 10 năm thành lập Công ty luôn là doanh nghiệp đi đầu trong phát triển các sản phẩm thực phẩm có chất lượng đạt chuẩn quốc tế. Với phương châm hoạt động “Trao giá trị, vững niềm tin”, Công ty đã đầu tư trang thiết bị để sản xuất ra các sản phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, rõ nguồn gốc xuất xứ, nguyên chất, có hàm lượng hoạt chất cao, giá cả cạnh tranh.

Hiện nay Công ty đã và đang hợp tác với rất nhiều đối tác để mở rộng thị trường tại Việt Nam cũng như Quốc tế. Với những nỗ lực cố gắng không ngừng, sản phẩm Tỏi đen của Công ty đã được xuất khẩu sang 3 châu lục cụ thể là các nước: Hoa Kỳ, Thụy Sĩ, Hàn Quốc, Malaysia, Nhật Bản,... và sẽ tiếp tục xuất khẩu sang hai châu lục còn lại là châu Úc và châu Phi, khẳng định chất lượng và sự tin tưởng của thị trường nước ngoài với thương hiệu nông sản đến từ Việt Nam.

Năm 2022, Công ty phát triển công nghệ Nhật Bản đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao. Sản phẩm nghệ đỏ nguyên chất Kochi - dạng bột có màu vàng cam, dạng bột mịn được sản xuất tại nhà máy đạt tiêu chuẩn FDA Hoa Kỳ, FDA Hàn Quốc, ISO 22000:2018. Bên cạnh đó sản phẩm Hà thủ ô đỏ Kochi - dạng bột có màu nâu đỏ, nước hầm màu hồng, mùi thơm, vị ngậy đặc trưng khác biệt, nhờ quy trình chế biến loại bỏ vị đắng và độc tính của sản phẩm nên dễ uống giữ nguyên chất lượng tốt cho sức khỏe.



CÔNG TY TNHH SANAVI

Địa chỉ: Thôn 9, xã Ninh Hiệp, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Phạm Thị Hồng Liên

Điện thoại: 0965734444

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đông trùng hạ thảo Nhất Gia (MSP: 01-018-04-2022)



01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Đông trùng hạ thảo tươi (MSP: 01-018-05-2022)

Dông trùng hạ thảo được coi là một trong những thảo dược quý, giá trị dinh dưỡng phong phú, có lợi cho sức khỏe người sử dụng. Nhận thấy giá trị của đông trùng hạ thảo đối với sức khỏe của con người, xuất phát từ nhu cầu thị trường, để đáp ứng nhu cầu khách hàng, Công ty TNHH SANAVI đã nghiên cứu sản xuất và phát triển sản phẩm đông trùng hạ thảo với thương hiệu Nhất Gia.

Nguyên liệu để sản xuất nấm đông trùng hạ thảo là các nguyên liệu sẵn có như gạo huyết rồng, nhung tằm, kén tằm, trứng gà,... Bằng phương pháp nuôi cấy ở môi trường nhân tạo đông trùng hạ thảo Nhất Gia đã mô phỏng thành công khí hậu tự nhiên của vùng đất

Tây Tạng ở độ cao 3.000-4.000m so với mực nước biển. Sự linh hoạt về nhiệt độ và ánh sáng đã giúp cây nấm có thể tự chống chọi và kháng lại hoàn cảnh khắc nghiệt của môi trường, từ đó tự sản sinh ra các hoạt chất quý Adenosine và Cordycepin ở mức tốt nhất, gần như tương tự giống đông trùng hạ thảo tự nhiên. Loài nấm Cordycepin Militaris này của Công ty TNHH SANAVI đạt chất lượng cao đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Trong quá trình sản xuất, Công ty TNHH SANAVI luôn học hỏi, nghiên cứu không ngừng, cùng với cơ sở vật chất nhà xưởng được đầu tư kỹ lưỡng, khuôn viên rộng rãi, sạch sẽ đáp ứng tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm, có hệ thống truy xuất nguồn gốc xuất xứ sản phẩm và sản phẩm được đóng gói cẩn thận, sang trọng, đẹp mắt thuận tiện sử dụng, làm quà biếu, tặng.

Năm 2022, Công ty TNHH SANAVI đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 01 sản phẩm OCOP 4 sao, 01 sản phẩm OCOP 3 sao.



NGUYỄN MINH HẰNG KINH DOANH CỐM TƯƠI (MINH HẰNG)

Đại diện: Nguyễn Minh Hằng

Địa chỉ: Số 65, ngõ 50, phố Mễ Trì Thượng, TDP số 2, phường Mễ Trì, quận Nam Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0974.013883

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Cốm tươi (MSP: 01-019-12-2022)



01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Chả cốm (MSP: 01-019-13-2022)



Tràng cốm Mễ Trì là một trong những làng nghề truyền thống nổi tiếng ở Hà Nội chuyên sản xuất cốm chất lượng, có lịch sử lâu đời trong việc chế biến cốm và là điểm đến thú vị cho du khách muốn trải nghiệm quá trình sản xuất cốm truyền thống và thưởng thức cốm tươi ngon.

Chị Minh Hằng được sinh ra và lớn lên trên mảnh đất làng nghề cốm thấy được nhu cầu thực tế của thị trường ngày càng đa dạng các sản phẩm từ cốm, nên chị Hằng đã phát triển thêm nhiều sản phẩm khác từ cốm tươi như chả cốm, xôi cốm, cốm xào, bánh xu xê cốm, sữa chua cốm.... Kết hợp từ nguồn nguyên liệu nhập sạch, truy xuất nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, qui trình sản xuất khép kín, có niềm đam mê nghề nên sản phẩm cốm Minh Hằng được khách hàng biết đến và tin tưởng sử dụng.

Cốm được xem như một thức quà dân dã của người Tràng An, cách gói cốm tươi cũng là một nét đặc trưng ở đây mà không giống nơi nào. Cốm xanh đượm mùi thơm lúa non, gói mình trong lá sen với hương thơm dịu nhẹ đã làm nên nét văn hóa ẩm thực đặc trưng cho mùa thu đất Hà Thành.

Năm 2022, cốm tươi Minh Hằng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm cốm tươi OCOP 4 sao và chả cốm OCOP 3 sao. Cứ mỗi độ thu về, du khách sẽ không thể nào quên được hương vị thơm ngọt của cốm Mễ Trì, thức quà dân dã mà đầy thanh tao gắn liền với bao thế hệ người dân Thủ đô.





CÔNG TY CỔ PHẦN THẾ GIỚI HẠT DƯƠNG

Địa chỉ: Tầng 6 Tòa MD Complex số 68 Nguyễn Cơ Thạch, phường Cầu Diễn, Nam Từ Liêm, Hà Nội

Đại diện: Lại Ngọc Thanh

Điện thoại: 0866881899

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đậu tương hữu cơ khô (MSP: 01-019-11-2022)
- Lạc đỏ hữu cơ khô (MSP: 01-019-17-2022)
- Dầu lạc hữu cơ (MSP: 01-019-09-2022)
- Bơ lạc hữu cơ (MSP: 01-019-08-2022)

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Siro mơ mật ong (MSP: 01-019-10-2022)

Khởi nghiệp trong lĩnh vực nông nghiệp, anh Lại Ngọc Thanh - Giám đốc Công ty Hạt Dường luôn đầu tư đưa nông sản Việt vươn tầm thế giới. Công ty Hạt Dường ra đời với mục tiêu xây dựng các thương hiệu nông sản, thực phẩm mạnh để có thể liên kết bao tiêu sản phẩm nông sản cho người dân.

Mô hình hoạt động của công ty bắt đầu từ việc xây dựng chuỗi giá trị và chuỗi cung ứng các sản phẩm dinh dưỡng từ các loại hạt mang thương hiệu Hạt Dường theo tiêu chuẩn hữu cơ quốc tế và các sản phẩm siro trái cây mang thương hiệu Giọt Lành theo tiêu chí an toàn, chất lượng,

tự nhiên (không sử dụng chất bảo quản, chất tạo màu, chất điều vị trong quá trình sản xuất sản phẩm) đến xây dựng hệ sinh thái hạt dướng và giọt lành hướng tới thị trường trong nước và xuất khẩu.

Để có nguồn nguyên liệu ổn định, Công ty liên kết với các nông dân là người dân tộc thiểu số thực hiện mô hình canh tác theo tiêu chuẩn hữu cơ nghiêm ngặt của châu Âu, Nhật Bản, Mỹ từ các loại hạt giống bản địa như lạc đỏ, đậu tương vàng, đậu xanh lòng vàng, đậu đen lòng xanh, ngô nếp, vừng đen...

Năm 2022, Công ty Hạt Dường đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 4 sản phẩm OCOP 4 sao và 1 sản phẩm OCOP 3 sao. Công ty luôn tự hào không chỉ sản xuất các sản phẩm hạt dinh dưỡng chất lượng cao mà còn mang đến nhiều giá trị tốt cho cộng đồng.





CHI NHÁNH THANH TRÌ – CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ĐÔNG ĐÔ

Đại diện: Phạm Thị Hương

Địa chỉ: Thôn 2, xã Đông Mỹ, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0967163216

06 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Khoai môn lệ phổ (MSP: 01-020-12-2022)
- Bánh khoai quê hương kén vàng (MSP: 01-020-13-2022)
- Nem chua rán (MSP: 01-020-14-2022)
- Thịt xiên que (MSP: 01-020-15-2022)
- Rau sắc màu hỗn hợp (MSP: 01-020-16-2022)
- Nem gia đình tôm cua (MSP: 01-020-17-2022)



Ý thức được tầm quan trọng của thực phẩm chế biến nói chung và thực phẩm đông lạnh nói riêng đang ngày càng được người tiêu dùng ưa chuộng, được các bà nội trợ ngày càng chú ý vì sự tiện lợi, đa dạng và hợp khẩu vị trong bữa ăn gia đình, nhận thức rõ được tầm quan trọng đó Công ty Đông Đô được thành lập sau gần 22 năm với thương hiệu “Đới dừa vàng” nhằm mục đích phục vụ cho bữa ăn gia đình người Việt đầy dưỡng chất và an toàn.

Với việc xây dựng nên một thương hiệu Đới Dừa Vàng cho riêng mình, Công ty Đông Đô đã sản xuất đa dạng các sản phẩm trên thị trường được nhiều ưa chuộng như: các loại bánh, gói lẩu, thực phẩm chay, các thực phẩm chuyên hải sản, nem, thịt xiên, rau hỗn hợp...

Nhờ sự đổi mới trong công nghệ và thiết bị sản xuất mà các sản phẩm Công ty cũng không ngừng được cải tiến về chất lượng và mẫu mã đã có mặt ở hầu hết trên hệ thống của các siêu thị lớn như Big C, Bách Hóa Xanh, Lan Chi, Thành Đô, AEON trên cả nước.

Năm 2022, có 06 sản phẩm của Chi nhánh Thanh Trì – Công ty Đông Đô đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Các sản phẩm của Công ty được sản xuất trên dây chuyền hiện đại. Cùng quy trình sản xuất đạt tiêu chuẩn ISO 22000 khép kín, không dùng chất bảo quản, an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng góp phần phục vụ phát triển xã hội cũng như kinh tế của Thủ đô.





CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM AN TOÀN VINH HÀ

Địa chỉ: Thôn Duyên Yết, xã Hồng Thái, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Mai

Điện thoại: 0989059906

07 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Trà tía tô (MSP: 01-280-33-2022)
- Bột tía tô (MSP: 01-280-32-2022)
- Bột rau ngót (MSP: 01-280-35-2022)
- Bột cần tây (MSP: 01-280-31-2022)
- Bột cải bó xôi (MSP: 01-280-34-2022)
- Bột bí đỏ (MSP: 01-280-37-2022)
- Mỳ rau củ Vinh Hà (MSP: 01-280-36-2022)

Công ty Cổ phần sản xuất và kinh doanh thực phẩm an toàn Vinh Hà được thành lập từ năm 2013 tọa lạc tại bãi bồi sông Hồng phù sa màu mỡ, sau 10 năm thành lập với mục tiêu và sứ mệnh là sản xuất rau, củ, quả an toàn, hữu cơ để phục vụ người tiêu dùng Thủ đô. Năm 2016, Công ty đã được chứng nhận 16 sản phẩm sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP. Đến năm 2020, Công ty đã đạt vùng sản xuất đạt tiêu chuẩn hữu cơ với hơn 50 loại rau, củ, quả theo mùa vụ.

Để nâng cao giá trị các sản phẩm nông nghiệp hữu cơ, Công ty đã nghiên cứu và đưa ra thị trường các sản phẩm được chế biến từ nguyên liệu rau, củ, quả hữu cơ như: Bột bí đỏ, bột tía tô, trà tía tô, bột rau ngót, bột cần tây, bột cải bó xôi, mỳ rau củ... Để nâng cao chất lượng sản phẩm và khẳng định thương hiệu, Công ty đã đầu tư hoàn thiện quy trình sản xuất được kiểm soát chặt chẽ trong mỗi khâu, từ nguyên liệu đầu vào đến quá trình chế biến cho đến khi tạo ra sản phẩm, đóng gói bao bì, phân phối tới các hệ thống đại lý và người tiêu dùng sử dụng.

Năm 2022, Công ty Cổ phần sản xuất và kinh doanh thực phẩm an toàn Vinh Hà đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 07 sản phẩm OCOP 4 sao. Trong nhiều năm qua, các sản phẩm mang thương hiệu Vinh Hà đã tạo được niềm tin và được người tiêu dùng đánh giá cao, góp phần phát triển kinh tế - xã hội tại địa phương.





HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP THUẦN MỸ

Địa chỉ: Thôn 4, xã Thuần Mỹ, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Nụ

Điện thoại: 0962633390

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Chuối tiêu hồng Thuần Mỹ (MSP: 01-271-14-2022)
- Chuối sấy dẻo Thuần Mỹ (MSP: 01-271-13-2022)

Chuối tiêu hồng đã gắn bó với đồng đất xã Thuần Mỹ, huyện Ba Vì nhiều năm và ngày càng khẳng định vị thế trong phát triển kinh tế nông nghiệp ở địa phương. Nhờ trồng chuối tiêu hồng mang lại hiệu quả kinh tế cao cho người dân, phát triển kinh tế tăng thu nhập.

Sản phẩm chuối tiêu hồng mẫu mã đẹp, chất lượng cao, đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng, từng bước trở thành sản phẩm đặc thù của xã Thuần Mỹ. Hiện, xã có trên 100ha diện tích trồng chuối, sản lượng hàng năm đạt hơn 1.000 tấn quả. Nhận thấy được tiềm năng và thế mạnh của vùng, Hợp tác xã nông nghiệp Thuần Mỹ đã liên kết với các hộ dân và thành viên hợp tác xã để trồng, bao tiêu sản phẩm với diện tích hơn 20ha.

Chuối tiêu hồng có giá trị kinh tế cao, chất lượng nổi trội bởi quả có màu vàng đẹp, hương vị thơm ngon và không chua như những giống chuối tiêu khác. Chuối tiêu hồng cho năng suất cao và phù hợp với thổ nhưỡng ở địa phương. Chuối tiêu hồng Thuần Mỹ luôn đạt chất lượng cao, nải đẹp, quả đều, to, ngon ngọt, rất được lòng khách hàng nên được thị trường ưa chuộng.

Ngoài sản phẩm chuối tiêu hồng, HTX còn sản xuất chuối sấy dẻo để đa dạng sản phẩm về chuối phục vụ nhu cầu tiêu dùng của khách hàng trong và ngoài huyện. Hợp tác xã không ngừng phát huy lợi thế địa phương và xây dựng thương hiệu Chuối tiêu hồng Thuần Mỹ.

Năm 2022, Hợp tác xã nông nghiệp Thuần Mỹ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao.



HỢP TÁC XÃ NÔNG LÂM NGHIỆP PHÚ THỊNH

Địa chỉ: Thôn Chí Phú, xã Sơn Đà, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Chu Văn Hải

Điện thoại: 0972447311

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Hạt sen Đầm Long (MSP: 01-271-15-2022)



Thiên nhiên đã ban tặng cho dải đất hình chữ S nhiều điều kì diệu và tuyệt vời. Hoa sen là loài hoa gần gũi nhưng không kém phần thanh cao, hoa Sen trong tâm thức của người Việt là biểu tượng của sự thuần khiết, trong sáng. Hoa Sen được nhiều người xem là quốc hoa Việt Nam, tượng trưng cho khí phách, bản sắc tâm hồn Việt. Ngoài giá trị về tinh thần thì hạt sen được sử dụng nhiều trong ẩm thực và các bài thuốc dân gian. Khu du lịch Đầm Long - Ba Vì nổi tiếng với du lịch sinh thái, trong đó đầm sen Đầm Long cũng góp phần phát triển du lịch. Nắm bắt được nhu cầu phát triển của du lịch cũng như

phát triển kinh tế Hợp tác xã Nông lâm nghiệp Phú Thịnh đã đầu tư trồng sen với diện tích gần 10 ha. Hạt sen Đầm Long có chất lượng, được kiểm định an toàn. Sen được trồng theo tiêu chuẩn VietGAP với nguồn nước sạch, không bị ao tù, ít bị tác động bởi môi trường sinh hoạt của con người. Đồng thời, cây sen ưa thích thổ nhưỡng, khí hậu ở đây nên hạt sen to tròn, chắc mẩy, thơm bùi với hương vị đặc biệt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm để phục vụ du khách đến khu du lịch Đầm Long cũng như cung cấp sản phẩm sạch, đảm bảo chất lượng cho người tiêu dùng trong huyện Ba Vì và các vùng lân cận.

Với tiêu chí sản phẩm xanh, sạch, đảm bảo chất lượng, năm 2022, Hợp tác xã nông lâm nghiệp Phú Thịnh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm hạt sen Đầm Long OCOP 3 sao.





HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT ĐỒ ĂN CHAY THANH SƠN

Địa chỉ: Khối 3, xã Phù Lỗ, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thanh Sơn

Điện thoại: 0368077273

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

■ Giò lụa chay (MSP: 01-016-06-2022)

■ Giò nấm chay (MSP: 01-016-07-2022)

■ Dồi chay (MSP: 01-016-08-2022)



Quanh khu vực xã Phù Lỗ, huyện Sóc Sơn, không ai là không biết đến câu chuyện chàng trai sinh năm 1992 từ bỏ công việc ổn định để khởi nghiệp từ hai bàn tay trắng với các loại đồ chay. Qua tìm hiểu ngoài thị trường và được biết, hiện nay sử dụng thực phẩm chay đang là lựa chọn của nhiều người trong các bữa ăn hàng ngày. Trước nhu cầu sử dụng thực phẩm chay của người tiêu dùng ngày càng tăng, anh Nguyễn Thanh Sơn đã quyết định tìm hiểu, học hỏi và sản xuất thực phẩm chay mang thương hiệu Thanh Sơn. Với tiêu chí

sản phẩm chay sạch từ nguyên liệu như bột mì có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đến khâu sơ chế, chuẩn bị nguyên liệu đến chế biến, đóng gói sản phẩm đều đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Hương vị các món chay như giò lụa, giò nấm, dồi... cũng là một trong những điều mà khách hàng quan tâm, mỗi món ăn có công thức gia vị riêng, đảm bảo thơm ngon, rất dễ ăn, dễ chế biến, đậm đà khi thưởng thức.

Năm 2022, Hộ kinh doanh cơ sở sản xuất đồ ăn chay Thanh Sơn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Ăn chay là một chế độ ăn thuần thực vật phù hợp với mọi người tốt cho sức khỏe, bảo vệ môi trường và có những suy nghĩ tích cực.





CƠ SỞ SẢN XUẤT CHAY SẠCH CHÚC HẠNH

Địa chỉ: Tầng 01, nhà A5, lô No.02A-1A, khu nhà ở công nhân, xã Kim Chung, huyện Đông Anh, Hà Nội

Đại diện: Lê Xuân Thịnh

Điện thoại: 0901755633

07 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Chả rong biển chiên giòn (MSP: 01-017-33-2022)
- Chả bó sả (MSP: 01-017-34-2022)
- Chay dừa vị chua ngọt (MSP: 01-017-35-2022)
- Chay nướng tâm đạo (MSP: 01-017-36-2022)
- Chay nướng vị xá xíu (MSP: 01-017-37-2022)
- Xúc xích chay (MSP: 01-017-38-2022)
- Nem chay xù (MSP: 01-017-39-2022)

Ăn chay ngày nay không còn giới hạn trong tôn giáo hay với những người giảm béo, chữa bệnh nữa mà đã trở thành xu hướng của thời đại. Ăn chay đang dần trở thành một ẩm thực thời thượng trong cuộc sống hiện đại ở các nước phát triển, đặc biệt trong giới trẻ. Giữa cuộc sống hối hả, bận bịu, nhiều người thích rủ nhau đến những quán cơm chay để tìm cho mình những giây phút bình yên, thư giãn, hay tự chế biến những món ăn chay giàu dinh dưỡng, ấm cúng tại nhà để cùng thưởng thức với bạn bè và người thân.

Cơ sở Chúc Hạnh đã dần khẳng định vị thế của mình trên thị trường các món chay. Đặc biệt, cơ sở đã tập trung vào việc sản xuất và cung cấp các sản phẩm thực phẩm chay tiêu dùng trong nước.

Chay sạch Chúc Hạnh tập trung vào việc mang đến các sản phẩm đa dạng, ngon miệng, bổ dưỡng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, với phong cách sống lành mạnh và bền vững. Chay sạch Chúc Hạnh luôn lựa chọn nguồn nguyên liệu tươi ngon đến quy trình sản xuất chuyên nghiệp nhằm đảm bảo mỗi sản phẩm đều dinh dưỡng, chất lượng, tuân thủ nghiêm ngặt các quy chuẩn vệ sinh và kiểm tra chất lượng để đảm bảo mọi sản phẩm đều ra đều đúng quy chuẩn.

Chay sạch Chúc Hạnh đã bắt đầu từ những bước đi nhỏ nhất là tiếp cận khách hàng tại nhà chùa, hội chợ, lễ hội phật giáo và đến nay, sản phẩm của Chúc Hạnh cũng đã có chỗ đứng trên thị trường. Năm 2022, 07 sản phẩm của Chay sạch Chúc Hạnh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao.





HỘ KINH DOANH SẢN XUẤT THƯỜNG CHAY FOODS

Địa chỉ: Đội 1, Thôn Ba Nhà, xã Yên Sơn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Hoàng Văn Ba

Điện thoại: 0376012341

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Ruốc nấm hữu cơ (MSP: 01-275-02-2022)



Hiện nay ăn chay không chỉ mang ý nghĩa tôn giáo, tín ngưỡng, mà dần dần hình thành nên một xu hướng mới về lối sống xanh sạch. Đồng thời, người tiêu dùng không chỉ ưa chuộng những sản phẩm chất lượng, an toàn... mà còn yêu cầu sự tiện lợi hơn do không có nhiều thời gian để tự chế biến thực phẩm chay tại nhà.

Anh Hoàng Văn Ba thanh niên trẻ ở xã Yên Sơn, huyện Quốc Oai với thương hiệu Thường Chay Foods có niềm đam mê nghề bếp và sau quá trình nghiên cứu, thử nghiệm nhiều năm đã tạo ra sản phẩm ruốc nấm hữu cơ của riêng mình. Mong muốn đưa sản phẩm chất lượng và dinh dưỡng tới tay người tiêu dùng trên địa bàn thành phố Hà Nội. Năm 2022, Hộ kinh doanh sản xuất Thường Chay Foods đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao.

Ruốc nấm hữu cơ là món ăn chay ngon thanh đạm, tiện sử dụng quen thuộc của nhiều tín đồ ăn chay, là món ăn giàu chất dinh dưỡng, đặc biệt trong nấm có chứa thành phần protein cao hơn so với các loại củ, quả tươi khác tốt cho sức khỏe.

Với nguồn nguyên liệu chính là nấm hương được nuôi trồng theo quy trình hữu cơ cộng với việc chế biến rất tỉ mỉ trong từng công đoạn từ cắt, giã, xay, rang nấm... Hộ kinh doanh sản xuất Thường Chay Foods đã tạo ra sản phẩm ruốc nấm hữu cơ có hương vị thơm ngon và có hàm lượng dinh dưỡng cao, sản phẩm đảm bảo chất lượng an toàn và vệ sinh thực phẩm.





HỘ KINH DOANH VƯƠNG ĐẮC ĐỨC

Địa chỉ: Thôn 5, xã Cộng Hòa, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Vương Đắc Đức

Điện thoại: 0921868898

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Kem dừa Đức So (MSP: 01-275-12-2022)



Kem là một trong những món giải khát quen thuộc trong mùa hè, một món quà vặt khá phổ biến với giới trẻ ngày nay. Hiện nay có rất nhiều loại kem khác nhau đa dạng về mẫu mã và chủng loại, chất lượng. Hộ kinh doanh Vương Đắc Đức với sản phẩm kem sữa dừa được thị trường ưa chuộng và phát triển thành sản phẩm hiện đại, nâng chuẩn để đạt tiêu chí sản phẩm OCOP.

Cái vị mát lạnh, ngọt ngào, béo ngậy quyến rũ mùi sữa và dừa... khiến nhiều khách hàng mê tít. Món quà vặt đã không ngừng cải thiện hương vị, bao bì để tiếp tục hiện hữu trên thị trường, có mặt khắp nơi, vẫn giữ mức giá bình dân.



Quy trình sản xuất kem dừa thực hiện theo trình tự: Dừa được nạo bằng máy, ép lấy nước cốt và đem trộn hỗn hợp cùng đường, sữa... và đánh bằng máy. Hỗn hợp kem đạt chuẩn được đổ khuôn, tiếp tục đưa qua máy cô đặc, đóng gói và trữ đông. Lợi thế hiện nay sản phẩm kem dừa Đức So có lượng khách hàng ngày càng tăng cao và không ngừng mở rộng đa dạng các sản phẩm. Tuy thị trường có tính cạnh tranh cao, nhưng sản phẩm vẫn còn nhiều tiềm năng phát triển.

Năm 2022, sản phẩm Kem dừa Đức So của Hộ kinh doanh Vương Đắc Đức đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Kem dừa Đức So nâng tầm sản phẩm từ một món quà vặt lên đạt chuẩn OCOP của địa phương là cơ hội để cơ sở hoàn thiện quy trình sản xuất, nâng cao chất lượng sản phẩm, bao bì. Cùng với đó sản phẩm còn có cơ hội giới thiệu, quảng bá thương hiệu đến nhiều khách hàng hơn, kết nối tiêu thụ sản phẩm, mở rộng thị trường.



HỘ KINH DOANH SỨC KHỎE VÀNG

Địa chỉ: SN 54, ngõ 533, đường An Thượng - Đông La, xóm 5, thôn Đông Lao, xã Đông La, H. Hoài Đức, Hà Nội

Đại diện: Lê Quang Thái

Điện thoại: 0964.893.470

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Xôi khúc chay (MSP: 01-274-17-2022)
- Trà cao cấp DIAMOND HEALTH (MSP: 01-274-15-2022)
- Nấm sò (MSP: 01-274-16-2022)



Sức khỏe Vàng là đơn vị chuyên sản xuất và cung cấp các sản phẩm nông nghiệp sạch với dòng thực phẩm và các loại sản phẩm nấm an toàn, hiệu quả và chất lượng cao. Đến nay nông nghiệp sạch Sức khỏe vàng không ngừng phát triển các sản phẩm nấm ăn, nấm dược liệu, trà thảo dược, xôi khúc chay có giá trị kinh tế để đưa đến tay khách hàng những sản phẩm chất lượng tốt nhất.

Sản phẩm nấm sò của sức khỏe vàng sản xuất được chứng nhận đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Kết quả sản xuất trong những năm qua của sức khỏe vàng đã khẳng định, ứng dụng công nghệ cao vào sản xuất nông nghiệp đã cải thiện năng suất và chất lượng sản phẩm, mang lại giá trị gia tăng cao. Xác định nông nghiệp sạch, nông nghiệp công nghệ cao là một trong những mục tiêu hướng tới của nền kinh tế trong giai đoạn tới của cơ sở.

Trà nấm cao cấp Diamond health được sản xuất từ thành phần chính là nấm đông trùng hạ thảo và nấm linh chi đỏ. Trà được đóng gói túi lọc rất tiện lợi trong việc sử dụng, là sản phẩm ưa thích của những ai bận rộn công việc không có thời gian cho việc pha chế.

Năm 2022, Sức khỏe vàng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Trong những năm gần đây, sức khỏe vàng đã tập trung sản xuất đa dạng các loại nấm như: Đông trùng hạ thảo, Linh chi, Hàu thủ, Bào ngư, rơm... là những sản phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng cao, được người tiêu dùng ưa chuộng.



HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP THÔN ĐÒÀI

Địa chỉ: Thôn Đoài, xã Việt Hùng, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Đình Tùng

Điện thoại: 0974.080.872



01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Tương Việt Hùng (MSP: 01-017-40-2022)

Tương là thực phẩm gắn bó với đời sống văn hóa ẩm thực của người Việt từ bao đời nay. Tương là món ăn thông dụng hàng ngày, nhà nào cũng có thể tự làm lấy một chum tương để dùng quanh năm, vừa lành, vừa ngon, được dùng làm gia vị cho nhiều món ăn như: Cá kho tương, đậu phụ chấm tương, trám đen om trộn tương, rau muống chấm tương, cà dầm tương, thịt bê thui chấm tương gừng...

Tương truyền, xưa kia vùng đất Việt Hùng ngày nay là tiền đồn bảo vệ cổng thành phía Bắc Cổ Loa, nhân dân nơi đây làm nông nghiệp với một số nghề

truyền thống như: làm tương, đậu phụ, làm bánh... Theo thời gian, hiện nay xã Việt Hùng chỉ còn giữ nghề làm tương và bánh tẻ nổi tiếng khắp vùng Kinh Bắc và Thăng Long từ xưa đến nay với mùi thơm, ngon, ngọt, bùi, được hòa quyện từ gạo nếp, đậu tương, nước giềng khơi những nguyên liệu dân dã, dễ kiếm của người nông dân ngoại thành.

Với thương hiệu tương Việt Hùng của HTX dịch vụ nông nghiệp thôn Đoài có bí quyết ủ tương được truyền từ đời này sang đời khác, tương ngon phụ thuộc vào nhiều yếu tố như mồi, đậu, nước, muối, đồ đựng tương... đặc biệt đậu làm tương chỉ chọn những hạt xay vỡ đôi, không tận dụng đỗ tương vỡ vụn thì mới cho chất lượng tương thơm ngon được. Tương có độ sánh, hoà quyện giữa màu vàng của đỗ vỡ đôi, màu xanh xôi mồi, tạo nên một màu sắc, hương vị đặc trưng không giống bất cứ loại tương nào.

Trân trọng nghề truyền thống của quê hương năm 2022 tương Việt Hùng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao. Từ đây, những người làm tương truyền thống xã Việt Hùng đã yên tâm gắn bó với nghề phát triển sản phẩm quê hương.



HỘ KINH DOANH: CƠ SỞ SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO THIÊN SƠN

Địa chỉ: Thôn Phú Thụy, xã Phú Thị, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Cao Thị Thu Hằng

Điện thoại: 0853212277

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Đông trùng hạ thảo tươi Thiên Sơn (MSP: 01-018-29-2022)
- Đông trùng hạ thảo khô Thiên Sơn (MSP: 01-018-30-2022)



Đông trùng hạ thảo từ lâu được mệnh danh là loại đông dược có tác dụng tăng cường sức khỏe và hệ miễn dịch nhưng trong tự nhiên thì loại nấm đặc biệt này đang dần cạn kiệt do sự khai thác quá mức, chính vì vậy mà ở nhiều nước trên thế giới cũng như ở Việt Nam đã thực hiện nhân nuôi cấy đông trùng hạ thảo.

Với mong muốn tạo ra những sản phẩm đông trùng hạ thảo chất lượng tốt và đáp ứng nhu cầu khách hàng, chị Cao Thị Thu Hằng đã nghiên cứu và phải mất tới 3 năm với không ít lần thất bại, chị Hằng đã xây dựng thành công Cơ sở sản xuất, chế biến đông trùng hạ thảo Thiên Sơn.

Với lựa chọn nguyên liệu đầu vào là nhộng tằm trong quá trình nuôi trồng đông trùng hạ thảo bởi trong nhộng tằm có đầy đủ các dưỡng chất: Nitơ, axit amin... tương tự như loại ấu trùng trong tự nhiên thích hợp cho loại nấm nuôi trồng phát triển. Các nguyên liệu được sử dụng trong quá trình nuôi trồng đông trùng hạ thảo hoàn toàn hữu cơ không chất bảo quản, không chất tăng trưởng và được chọn lọc kỹ lưỡng như giống gốc, gạo lứt, nhộng tằm,...

Đông trùng hạ thảo được nuôi cấy không thua kém nhiều so với đông trùng hạ thảo trong tự nhiên, từ đó tạo ra các sản phẩm đông trùng khô và đông trùng tươi có dược tính tốt, ngày càng được nhiều người tiêu dùng biết đến và tin tưởng sử dụng.

Năm 2022, Hộ kinh doanh: Cơ sở sản xuất, chế biến đông trùng hạ thảo Thiên Sơn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao.



HỘ KINH DOANH MINH TRỊ

Địa chỉ: Thôn Linh Quy Đông, xã Kim Sơn, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Minh Trị

Điện thoại: 0989455694

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Kẹo lạc vị truyền thống [MSP: 01-018-06-2022]
- Kẹo lạc [Sử dụng đường mật hoa dừa] [MSP: 01-018-07-2022]



Để làm kẹo lạc, nguyên liệu dễ tìm lại không tốn nhiều lao động, nhưng để có được những thanh kẹo thơm ngon, giòn tan, vừa ngọt miệng thì không dễ, Hộ kinh doanh Minh Trị với mong muốn phát triển không những sản phẩm kẹo lạc mà còn những sản phẩm kẹo mang tính truyền thống khác ngày càng có chất lượng cao phù hợp với nhu cầu thị trường.

Để sản phẩm kẹo lạc có vị ngọt thanh, thơm, đậm đà phải trải qua nhiều công đoạn kỹ lưỡng và sự khéo léo của người làm nghề. Nguyên liệu làm kẹo lạc gồm: lạc, đường và mạch nha, không sử dụng hóa chất tạo mùi, bên cạnh kẹo lạc truyền thống Hộ kinh doanh Minh Trị còn sử dụng đường mật hoa dừa để sản xuất kẹo lạc với hương vị thơm ngon đặc biệt.

Để làm được kẹo lạc ngon, giòn, thơm đòi hỏi người làm phải nắm được kỹ thuật, trộn hỗn hợp đúng tỷ lệ. Hỗn hợp mạch nha và đường được đun trên bếp từ 5 - 10 phút. Sau đó được trộn đều với lạc rang quyện lại với nhau sền sệt, nóng hổi thì đổ ra bàn có sẵn bột gạo chống dính, dùng chày cán phẳng đều tay để kẹo đảm bảo độ mịn và dày, rồi cắt thành từng thanh dài 4-6cm.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Minh Trị đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Bên cạnh việc tập trung xúc tiến, quảng bá phát triển thương hiệu và chất lượng sản phẩm. Mong muốn sản phẩm kẹo lạc - một sản phẩm truyền thống của người Việt thông qua các siêu thị, hệ thống phân phối tại các tỉnh, thành phố trong cả nước.

HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT KẸO BẢO NGỌC

Địa chỉ: Thôn Tháp Thượng, xã Song Phượng, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Đỗ Văn Trường

Điện thoại: 0383.522485

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Kẹo lạc Bảo Ngọc (MSP: 01-273-09-2022)



Với kinh nghiệm nhiều năm trong sản xuất kẹo lạc và mong muốn đưa ra thị trường sản phẩm có chất lượng tốt, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, anh Đỗ Văn Trường mang hết tâm huyết cùng với công thức gia truyền, kinh nghiệm của mình để sản xuất ra một món quà quý giá của làng nghề kẹo lạc, kẹo dổi Song Phượng mỗi khi xa quê hương. Chính vì vậy những nguyên liệu để sản xuất kẹo lạc được anh rất chú trọng lựa chọn rất kỹ càng, khắt khe: Lạc phải là hạt lạc ta lớp vỏ lụa có màu hồng cánh sen, những hạt lạc được lọc chọn kỹ lưỡng vùng tằm và mạch nha...

Kẹo lạc Bảo Ngọc với hương vị cổ truyền, mang đậm nét quê hương để khách hàng đã một lần thử qua thì không sao quên được hương vị thơm ngon, bùi, béo ngậy của lạc và thơm nức mùi vùng tằm, là món ăn vặt hấp dẫn thưởng thức cùng tách trà xanh. Sản phẩm kẹo lạc Bảo Ngọc đã được nhiều khách hàng trong và ngoài Thành phố biết đến và tin tưởng sử dụng. Với tinh thần quyết tâm làm ra sản phẩm mang đậm tính truyền thống của quê hương và công thức gia truyền của gia đình, anh Trường đã liên kết với các hộ dân trồng lạc để thu mua và làm nguyên liệu chính cho sản phẩm Kẹo lạc Bảo Ngọc.

Năm 2022, sản phẩm Kẹo lạc Bảo Ngọc của Hộ kinh doanh cơ sở sản xuất kẹo Bảo Ngọc đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao.





HỘ KINH DOANH KEM HÀ NỘI 2

Địa chỉ: Cụm 3, xã Hồng Hà, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Đình Việt

Điện thoại: 0385.771069

08 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Kem Vani (MSP: 01-273-02-2022)
- Kem Trà xanh (MSP: 01-273-06-2022)
- Kem Sầu riêng (MSP: 01-273-05-2022)
- Kem Sô cô la (MSP: 01-273-03-2022)
- Kem Khoai môn (MSP: 01-273-04-2022)
- Kem Dừa (MSP: 01-273-08-2022)
- Kem Dâu (MSP: 01-273-07-2022)
- Kem Cốm (MSP: 01-273-01-2022)



Từ một cửa hàng kem nhỏ tại xã Hồng Hà, huyện Đan Phượng, được nhiều khách hàng đón nhận với các sản phẩm kem chất lượng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Anh Nguyễn Đình Việt đã mở rộng quy mô sản xuất, đa dạng dòng sản phẩm. Ban đầu Kem Hà Nội 2 chỉ sản xuất các loại kem hương vị truyền thống như: dừa, vani, sữa, tuy nhiên để đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng Kem Hà Nội 2 đã sản xuất đa dạng hương vị mới như: khoai môn, sầu riêng, trà xanh, cốm, sô cô la,... Hiện tại mỗi ngày Kem Hà Nội 2 sản xuất hàng trăm hộp kem các loại và được tiêu thụ tại Hà Nội và một số tỉnh lân cận như Vĩnh Phúc, Hòa Bình...

Kem Hà Nội 2 có hương vị đặc trưng, thơm thơm, ngọt thanh và béo ngậy riêng khó lòng bị trộn lẫn với bất cứ đâu. Trong bối cảnh hội nhập hiện nay,

cũng như nhiều hãng kem nội địa khác, Hộ Kinh doanh Kem Hà Nội 2 xác định, chiến lược phát triển thị trường với đa dạng các dòng sản phẩm kem, đảm bảo chất lượng và tạo nên hương vị kem độc đáo riêng.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Kem Hà Nội 2 được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 8 sản phẩm OCOP 3 sao. Với mong muốn được phục vụ khách hàng trên khắp mọi miền của Tổ quốc. Kem Hà Nội 2 luôn cam kết cao nhất về chất lượng sản phẩm, giá thành hợp lý, đồng thời phát triển hệ thống các nhà phân phối và đại lý rộng khắp để sản phẩm Kem Hà Nội 2 trong thời gian tới sẽ có mặt ở hầu hết các tỉnh, thành trong cả nước.





HỘ KINH DOANH CƠ SỞ CHẾ BIẾN SẢN XUẤT THỰC PHẨM TINISEED

Địa chỉ: Số 19, ngõ Quán Cỏ, xã Hát Môn, huyện Phúc Thọ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phạm Thị Thúy

Điện thoại: 0971.468554

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Granola mật chuối (MSP: 01-272-01-2022)
- Dừa sấy mật chuối (MSP: 01-272-03-2022)
- Bánh kê gạo lứt mật dừa (MSP: 01-272-02-2022)



Từ phương thức sản xuất nhỏ lẻ, manh mún, dưới sự hỗ trợ của chính quyền địa phương, Hộ kinh doanh thực phẩm Tiniseed đã sản xuất mở rộng diện tích, tăng cường quy mô, đầu tư trang bị công nghệ hiện đại vào sản xuất các sản phẩm từ mật chuối và mật dừa... Các sản phẩm nông sản thực phẩm Tiniseed đã được chú trọng về khâu bao bì, thương hiệu, nhãn mác, có truy suất nguồn gốc. Năm 2022 có 03 sản phẩm của thực phẩm Tiniseed đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao.

Xu hướng của người tiêu dùng hiện đại không còn là số lượng mà là chất lượng sản phẩm. Để có chỗ đứng trên thị trường thực phẩm Tiniseed đã đầu tư hệ thống nhà xưởng, máy móc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Trước đây, các đơn hàng của thực phẩm Tiniseed chủ yếu bán tại chỗ và bán cho khách quen nhưng khi chất lượng sản phẩm được nâng cao, cơ sở đã có được nhiều đơn đặt hàng lớn hơn. Hơn nữa, việc nâng cao chất lượng còn góp phần quan trọng đưa được nông sản địa phương đến với nhiều khách hàng, giới thiệu được sản vật quê hương.

Hiện nay, các sản phẩm của Tiniseed đang tiêu thụ tại các siêu thị, các kênh thương mại điện tử và có thị trường tiêu thụ ổn định và giải quyết được việc làm thường xuyên cho 10 lao động địa phương với mức thu nhập từ 5-7 triệu đồng/tháng. Chặng đường vẫn còn nhiều khó khăn, thử thách nhưng với sự đam mê sản xuất nông sản Tiniseed sẽ gặt hái được nhiều thành công, góp phần nâng cao giá trị nông sản.



CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM MỘC AN (MOC AN FOOD)

Địa chỉ: Số nhà 68, ngách 32/84 Đỗ Đức Dục, phường Mễ Trì, quận Nam Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lê Thị Hồng Vân

Điện thoại: 0947.867779

04 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Xúc xích cốm Mộc An (MSP: 01-019-22-2022)
- Cốm tươi Mộc An (MSP: 01-019-19-2022)
- Xôi cốm Mộc An (MSP: 01-019-20-2022)
- Chả cốm Mộc An (MSP: 01-019-21-2022)

Mễ Trì không chỉ là một vùng đất cổ rộng lớn, có quá trình hình thành và phát triển lâu đời mà còn là vựa lúa của vùng đất Thăng Long xưa. Chính vì thế dân gian có câu: “Lắm quan kẻ Mộc, lắm thóc Mễ Trì”. Từ gạo tám xoan, nếp cái hoa vàng, người dân Mễ Trì đã tìm tòi, chế biến thành món ăn độc đáo, hấp dẫn của vùng đất Kinh kỳ, đó là cốm ngọc. Là thế hệ con cháu, chị Lê Thị Hồng Vân với thương hiệu cốm Mộc An vẫn giữ gìn nghề làm cốm truyền thống của cha ông để lại.

Có nhiều loại nếp làm cốm nhưng hợp nhất là nếp cái hoa vàng, phải được gặt từ lúc trời mờ sáng đến tầm 8 giờ, nắng lên là thôi vì lúa đã hết hơi sương thì

“sữa” bên trong cũng bị ảnh hưởng. Lúa hạt xanh đều, bấm ra “sữa” dính ở trên tay là đúng chuẩn, làm cốm ngay sẽ rất dẻo và thơm ngon. Cốm Mễ Trì là cốm mộc, không pha màu, không chất bảo quản nên khi ăn có thể cảm nhận rõ hương vị tự nhiên.

Lá gói cốm vẫn giống xưa, cốm sẽ được gói trong hai lớp lá. Lớp bên trong là lá dong để giữ cốm không bị khô và không phai nhạt màu xanh ngọc. Lớp ngoài là lá sen có hương thơm thoang thoảng. Ai đã từng một lần thưởng thức vị thơm ngon của cốm Mễ Trì trong những ngày mùa thu có lẽ sẽ không quên được vị thơm ngọt thanh mát này.

Năm 2022, Cơ sở Mộc An đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 3 sao.





HỢP TÁC XÃ HOÀNG LONG

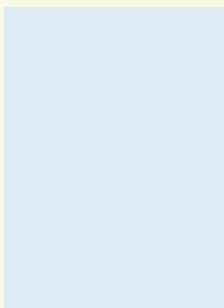
Địa chỉ: Thôn Tri Lễ, xã Tân Ước, huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Trọng Long

Điện Thoại: 0982.873527

09 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Xương lợn (Xương heo) A-Z (MSP: 01-278-11-2019)
- Xúc xích (Tươi) A-Z (MSP: 01-278-10-2019)
- Thịt lợn (Thịt heo) A-Z (MSP: 01-278-04-2019)
- Nem chua A-Z (MSP: 01-278-06-2019)
- Giò xào A-Z (MSP: 01-278-09-2019)
- Giò tai A-Z (MSP: 01-278-07-2019)
- Giò lụa A-Z (MSP: 01-278-05-2019)
- Giò bì bó A-Z (MSP: 01-278-03-2019)
- Chả nạc A-Z (MSP: 01-278-08-2019)



Nằm cách xa khu dân cư, HTX Hoàng Long được thành lập năm 2007 với mô hình chăn nuôi lợn khép kín, có quy mô chăn nuôi ban đầu 300 lợn nái và 2000 lợn thương phẩm. Thời gian đầu, các sản phẩm của HTX chủ yếu tiêu thụ dưới dạng tươi sống qua thương lái nên khá bấp bênh, hiệu quả kinh tế còn thấp.

Không chấp nhận thực trạng đó, HTX Hoàng Long đã đi theo hướng xây dựng chuỗi giá trị khép kín từ chăn nuôi đến sơ chế, chế biến thực phẩm và xây dựng thương hiệu. Nhờ đó quy mô sản xuất của HTX đã mở rộng không ngừng, đến nay HTX duy trì thường xuyên 500 con lợn nái và 5.000 con lợn thương phẩm.



Hiện, mỗi ngày HTX Hoàng Long cung cấp ra thị trường khoảng 2 tấn thịt lợn đã được giết mổ, đóng gói và chế biến mang nhãn hiệu “Chuỗi thực phẩm A-Z”. Năm 2022, HTX Hoàng Long đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 09 sản phẩm OCOP 4 sao, từ đó tạo niềm tin và uy tín để đưa vào các chuỗi cửa hàng thực phẩm sạch, siêu thị trong nội thành, đáp ứng nhu cầu mỗi lúc một cao của người tiêu dùng. Các sản phẩm chất lượng cao, khác biệt và an toàn vệ sinh thực phẩm của HTX Hoàng Long đã nhận được sự ủng hộ của nhiều khách hàng cũng như bếp ăn tập thể trong và ngoài huyện.



HỘ KINH DOANH BÁNH CƯỚNG GIÒ CHẢ XUÂN HƯƠNG

Địa chỉ: Số 94 Thanh Đàm, phường Thanh Trì, quận Hoàng Mai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Hoàng Xuân Toàn

Điện thoại: 0904.686919

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Giò lụa (MSP: 01-008-03-2022)
- Chả sườn sụn (MSP: 01-008-02-2022)
- Chả Cốm (MSP: 01-008-01-2022)



Thủ đô Hà Nội có nhiều làng nghề ẩm thực nổi tiếng, trong đó phải kể đến làng giò chả Ước Lễ, huyện Thanh Oai. Tiếp nối truyền thống làng nghề anh Hoàng Xuân Toàn với mong muốn mang những sản phẩm giò chả Ước Lễ thơm ngon, chất lượng đến với người tiêu dùng Thủ đô.

Gia đình anh có 3 thế hệ làm nghề giò chả với xưởng sản xuất chế biến quy mô lớn tại Hà Nội mỗi ngày cung ứng ra thị trường trên 30 loại sản phẩm giò chả khác nhau như giò bò, giò lụa, giò bì, chả quế, chả rán, chả sườn sụn, chả cốm. Loại giò chả nào cũng ngon, cũng được thị trường Việt Nam ưa chuộng, nhiều du khách quốc tế đến du lịch Việt Nam cũng yêu thích món này và tìm để thưởng thức.

Hiện nay dù có máy móc hỗ trợ khâu làm giò, chả nhưng anh Toàn vẫn giữ công thức, bí quyết gia truyền của làng nghề để tạo nên hương vị của giò chả Ước Lễ chỉ người làng mới làm ra được, không lẫn vào đâu được so với các sản phẩm giò chả khác. Giò chả Xuân Hương đã có mặt khắp các siêu thị, các chợ truyền thống và nhiều cửa hàng bán lẻ tại Hà Nội cũng như các tỉnh lân cận.

Năm 2022, Hộ Kinh doanh Bánh cuốn giò chả Xuân Hương đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao. Trong mâm cỗ của người Việt Nam, nhất là dịp lễ, Tết không thể thiếu món giò chả. Người dân làng Ước Lễ tự hào vì đã sống được với nghề, gây dựng được nhiều thương hiệu giò chả Ước Lễ góp phần tạo nên bản sắc văn hóa và hương vị truyền thống của ẩm thực Việt Nam.





CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI LAN VINH

Địa chỉ: Thôn Đỗ Xá, xã Yên Thường, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Lan

Điện thoại: 02438782880

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Rước gà (MSP: 01-018-22-2022)
- Gà khô lá chanh (MSP: 01-018-23-2022)
- Giò gà (MSP: 01-018-21-2022)

Công ty Cổ phần thương mại Lan Vinh (Công ty Lan Vinh) được thành lập năm 2010. Là doanh nghiệp có kinh nghiệm nhiều năm trong lĩnh vực giết mổ chế biến thực phẩm. Với sứ mệnh cung cấp thực phẩm và các sản phẩm chế biến cho thị trường trong nước đạt chất lượng cao, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và được truy xuất nguồn gốc.

Công ty Lan Vinh luôn đầu tư phát triển hệ thống phân phối thực phẩm sạch, an toàn, đảm bảo chất lượng đến người tiêu dùng thông qua các bếp ăn tập thể, các trang thương mại điện tử, chuỗi hệ thống các siêu thị trên địa bàn Hà Nội và các tỉnh lân cận được vận chuyển trực tiếp bằng hệ thống xe chuyên dụng có gắn thiết bị theo dõi nhiệt độ và hệ thống định vị GPS nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm tốt tới tay người tiêu dùng.

Công ty Lan Vinh được trang bị các thiết bị, máy móc công nghệ tiên tiến hiện đại, sản phẩm được sản xuất theo dây chuyền liên tục với các công đoạn tự động hóa ở tất cả các khâu như: giết mổ, chế biến... được kiểm tra, giám sát đảm bảo theo các tiêu chuẩn khắt khe. Sản phẩm của Công ty Lan Vinh được sản xuất theo tiêu chuẩn GMP, HACCP, quản lý chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong toàn nhà máy được tuân thủ theo hệ thống ISO 9001 và ISO 22000.

Năm 2022, Công ty Cổ phần thương mại Lan Vinh được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao. Các sản phẩm OCOP như: rước gà, gà khô lá chanh, giò gà,... luôn là những sản phẩm chất lượng và được đông đảo người tiêu dùng tin tưởng, sử dụng.





CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT SỮA BA VÌ

Địa chỉ: Thôn Việt Long, xã Tân Lĩnh, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Khương

Điện thoại: 0962957506

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Sữa tươi hiệu Dê trắng Ba Vì (MSP: 01-271-34-2022)
- Sữa chua uống (MSP: 01-271-33-2022)
- Sữa chua hiệu Dê trắng (MSP: 01-271-32-2022)



Nằm cách thủ đô trung tâm Hà Nội 60 km về phía Tây, Ba Vì được thiên nhiên ban tặng khí hậu ôn hòa, trong lành tạo nên một vùng đất trù phú đa dạng với những cánh đồng cỏ xanh mướt, trên đó là những đàn bò sữa, đàn dê trắng đang gặm cỏ. Ba Vì là vùng nuôi bò sữa, dê sữa lâu đời có tiếng từ thời Pháp thuộc. Vùng đất linh thiêng tạo bởi núi Tản, sông Đà góp phần tạo nên hương vị đặc trưng của sữa tươi Ba Vì.

Công ty Cổ phần sản xuất sữa Ba Vì đã xây dựng thương hiệu sản phẩm, mạnh dạn đầu tư nhà xưởng, máy móc trang thiết bị hiện đại đáp ứng yêu cầu ngày càng cao về chất lượng sản phẩm sữa. Nhờ hệ thống máy móc và trang thiết bị hiện đại, trung bình mỗi ngày công ty sản xuất được

40.000 thành phẩm với hơn 20 sản phẩm sữa các loại như bánh sữa, sữa bò thanh trùng, sữa chua nếp cẩm, sữa chua trái cây, sữa chua uống... Năm 2022, Công ty tham gia Chương trình OCOP đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm sữa chua hiệu Dê Trắng, sữa chua uống, sữa tươi hiệu Dê Trắng OCOP 4 sao.

Công ty Cổ phần sản xuất sữa Ba Vì đã thực hiện 3 giá trị cốt lõi đó là nguyên liệu tươi sạch an toàn, trang thiết bị hiện đại và giá cả hợp lý. Lợi thế nhờ nhà máy đặt tại xã Tân Lĩnh, vùng nguyên liệu sữa nổi tiếng lâu đời, sản lượng sữa lớn, là xã chăn nuôi trọng điểm của thành phố Hà Nội. Như vậy công ty có lợi thế trong việc liên kết, thu gom sữa tươi từ các trang trại bò sữa, dê sữa và tiến hành sản xuất luôn trong ngày, rút ngắn được thời gian vận chuyển nguyên liệu và đảm bảo nguồn sữa luôn tươi ngon.





CÔNG TY CỔ PHẦN SỮA NÔNG TRẠI BA VÌ

Địa chỉ: Thôn Việt Hòa, xã Vân Hòa, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Mai

Điện thoại: 0964934688

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Sữa chua uống trái cây Myfarm (MSP: 01-271-28-2022)
- Sữa chua trắng Ba Vì nơi đây đã tạo nên một “thương hiệu” đặc sản vùng miền kết nối cung cầu sản phẩm OCOP.
- Sữa chua trân châu đường đen Myfarm (MSP: 01-271-31-2022)
- Bánh sữa Myfarm (MSP: 01-271-29-2022)

Ba Vì là vùng đất nổi tiếng với cánh đồng cỏ xanh và những đàn bò khỏe mạnh giúp mang lại nguồn sữa chất lượng, thơm ngon. Vì vậy, sữa trắng Ba Vì nơi đây đã tạo nên một “thương hiệu” đặc sản vùng miền kết nối cung cầu sản phẩm OCOP.

Công ty nông trại Ba Vì với thương hiệu sữa Myfarm tại xã Vân Hòa là vùng trọng điểm về chăn nuôi bò sữa của huyện Ba Vì, ngay khi đi vào hoạt động, Công ty đã liên kết với các hộ chăn nuôi trên địa bàn xã với cam kết chăn nuôi bò sữa theo quy trình có kiểm soát an toàn từ khâu chuồng trại, thức ăn, đến khâu vắt sữa, thu gom, bảo quản và vận chuyển để nguyên liệu sữa tươi khi thu gom về sẽ được đưa vào chế biến trong vòng 1 đến 2 giờ kể từ khi vắt sữa xong, do đó chất lượng sản phẩm sữa luôn tươi ngon và giữ nguyên được phần dinh dưỡng tự nhiên có ở trong sữa.

Năm 2022, có 04 sản phẩm sữa Myfarm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Để những

sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP ngày càng đến với đông đảo người tiêu dùng, Công ty đã tham gia các chương trình xúc tiến thương mại ở nhiều tỉnh, thành trên cả nước để mở rộng đầu ra cho sản phẩm, góp phần thúc đẩy nghề chăn nuôi bò sữa ngày càng phát triển, nâng cao thu nhập cho người dân.





CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ HALICOS

Địa chỉ: Số 617, đường Vũ Tông Phan, phường Khương Đình, quận Thanh Xuân, thành phố Hà Nội

Đại diện: Tạ Thị Thanh Trà

Điện thoại: 0243.7347512

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Thịt chưng mắm tép Tâm Gia (MSP: 01-009-01-2022)
- Gà ủ muối Tâm Gia (MSP: 01-009-02-2022)

Công ty Halicos với thương hiệu Tâm Gia Food là đơn vị tiên phong cung cấp thực phẩm sạch, rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Tâm Gia Food phục vụ bằng tấm lòng nhiệt huyết chân thành, cũng như cảm nhận sâu sắc từ tâm với từng món ăn để có được những sản phẩm đặc sắc nhất trước khi cung cấp đến từng gia đình khách hàng để có được những món ăn tiện lợi, ngon, đảm bảo sức khỏe.

Công ty Halicos luôn thực hiện phương châm và cam kết về chất lượng sản phẩm. Với thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, được sản xuất theo hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2018 ngày một nâng cao chất lượng sản phẩm và được người tiêu dùng biết đến nhiều hơn. Từ đó, khách hàng hoàn toàn có thể yên tâm về độ sạch cũng như độ an toàn thực phẩm bởi sản phẩm của chúng tôi đã được nhiều cơ quan có thẩm quyền cấp chứng chỉ đạt tiêu chuẩn về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Năm 2022, Công ty Halicos đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao. Đến nay Công ty Halicos đã mở rộng qui mô sản xuất và thị trường tiêu thụ trên địa bàn Thành phố. Trong thời gian tới, Tâm Gia Food đặt mục tiêu phủ sóng sản phẩm gà ủ muối vào các siêu thị lớn, nhà hàng, trên các kênh online, sàn thương mại điện tử để khẳng định sản phẩm, tiếp cận khách hàng một cách tối ưu nhất.



HỘ KINH DOANH TUẤN KHANH

Địa chỉ: Thôn Lương Nỗ, xã Tiên Dương, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Tuấn Khanh

Điện thoại: 0986.773.532

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

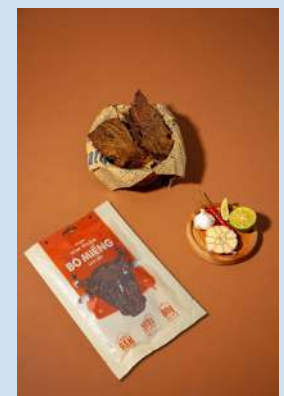
- Khô ăn liền Kim Ngân (MSP: 01-017-16-2022)
- TFOOD - Kim Ngân - Bò miếng cao cấp (MSP: 01-017-17-2022)



Hộ Kinh doanh Tuấn Khanh chuyên sản xuất chế biến các sản phẩm từ thịt bò tươi như thịt khô ăn liền và bò miếng cao cấp.... Anh Khanh có mỗi nhân duyên được truyền nghề chế biến thịt bò khô của một nghệ nhân phố cổ Hà Nội từ năm 2015, qua nhiều lần thay đổi công thức để tạo ra sự khác biệt thì anh mới có công thức và quy trình sản xuất chế biến các sản phẩm từ thịt bò.

Anh đã mạnh dạn đầu tư dây chuyền sản xuất, đưa ra thị trường những sản phẩm chất lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, quy chuẩn hoá quy trình quản lý sản xuất, quản lý chất lượng theo HACCP, đăng ký bảo hộ quyền nhãn hiệu, có truy xuất nguồn gốc và được sự ủng hộ tin tưởng sử dụng của khách hàng. Tới nay, sản phẩm thịt bò khô ăn liền mang thương hiệu Kim Ngân đã có mặt hầu hết các tỉnh, thành phố trên cả nước, tạo công việc và đảm bảo thu nhập ổn định cho 15 lao động tại địa phương.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Tuấn Khanh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao. Đây là bước đệm vững chắc để sản phẩm của Tuấn Khanh bay cao, bay xa hơn trên thị trường trong và ngoài nước. Trong thời gian tới sản lượng tiêu thụ lớn, anh sẽ thay đổi mô hình kinh doanh lên doanh nghiệp, tăng thêm thu nhập cho người lao động, đóng góp nhiều hơn cho sự nghiệp phát triển nông thôn của địa phương.





HỘ KINH DOANH ĐỖ VĂN ĐOÁN

Địa chỉ: Xóm 3, Thôn Việt Yên, xã Đông Yên, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đỗ Văn Đoán

Điện thoại: 0398.805710

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Xúc xích (MSP: 01-275-19-2022)
- Giò lụa (MSP: 01-275-17-2022)
- Chả mực (MSP: 01-275-18-2022)

Hiện nay, nhu cầu sử dụng những thực phẩm sạch, an toàn, đảm bảo chất lượng ngày càng được người tiêu dùng quan tâm. Nắm bắt được nhu cầu thị trường Hộ kinh doanh Đỗ Văn Đoán đã sản xuất và chế biến các loại giò, chả, xúc xích đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Hộ kinh doanh Đỗ Văn Đoán đã tận dụng lợi thế từ nguồn nguyên liệu tươi, ngon và đảm bảo chất lượng của địa phương để sản xuất và chế biến xúc xích, giò lụa, chả mực từ thịt lợn sinh học kết hợp các thiết bị công nghệ hiện đại vào các khâu sản xuất để nâng cao giá trị sản phẩm. Không những giữ được hương vị truyền thống mà còn phát triển sản phẩm trở nên đa dạng và phong phú tới tay người tiêu dùng.

Bí quyết quan trọng nhất để giò, chả, xúc xích ngon khác biệt với các nơi khác là không vì lợi nhuận mà trộn thêm bột hoặc hàn the. Để làm ra sản phẩm ngon, thì thịt nạc vai hoặc thịt mông còn đang nóng hôi hổi. Khi chế biến, thịt được ướp với hạt tiêu, nước mắm ngon và một chút quế, thảo quả... trong khoảng 20 phút, khi thịt đã ngấm đều gia vị thì bắt đầu giã cho đến khi thịt nhuyễn, mịn và có độ bóng, tươi, thơm ngon vẫn đảm bảo vị ngọt tự nhiên của thịt.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Đỗ Văn Đoán đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Sản phẩm OCOP xúc xích, giò lụa, chả mực là những món ăn truyền thống quen thuộc trong các bữa ăn hàng ngày cũng như trong các mâm cỗ cúng gia tiên ngày Tết- Đây thực sự là một trong những thương hiệu ẩm thực độc đáo của Hà Nội.





HỘ KINH DOANH NHÀ HÀNG TÁM LẬP

Địa chỉ: Thôn Tân Phong 2, Xã Phong Vân, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Tám

Điện thoại: 0983502557

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Giò đậu xanh Tám Lập (MSP: 01-271-27-2022)



Từ xa xưa, giò, chả làm nên thương hiệu cho rất nhiều làng xã và không thể thiếu trong các ngày giỗ, Tết của người Việt. Và ngày nay điều kiện xã hội phát triển, nó còn trở thành món ăn thường xuyên hơn trong bữa ăn hàng ngày của mỗi gia đình.

Cơ duyên cùng với niềm khát khao làm ra được khoanh giò, thơm ngon, an toàn cho chính người thân, bạn bè và đặc biệt là người tiêu dùng sử dụng đã đưa chị Nguyễn Thị Tám đến với công việc sản xuất giò, chả.

Điều đặc biệt hơn giò Tám Lập mà chị tạo ra được bắt nguồn từ những hạt đậu

xanh, những trái dừa, hạt lạc, mộc nhĩ cùng hòa quyện với thịt lợn sạch. Với nhiều đặc điểm nổi trội về chất lượng, không chỉ mang đến sự ngon miệng cho thực khách mà sản phẩm giò đậu xanh còn mang đến sự mới lạ so với sản phẩm giò lụa truyền thống khiến thực khách ăn một lần nhớ mãi. Với phương châm sản xuất thực phẩm sạch, Nhà hàng Tám Lập luôn đặt yếu tố chất lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm lên hàng đầu. Nhờ vậy, sản phẩm Giò đậu xanh Tám Lập ngày càng được thị trường tin dùng.

Tự tin với chất lượng sản phẩm mình làm ra, chị đã đăng ký tham gia Chương trình OCOP năm 2022, Hộ kinh doanh Nhà hàng Tám Lập đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm giò đậu xanh Tám Lập OCOP 3 sao.





HỘ KINH DOANH ĐỖ THỊ SEN

Địa chỉ: Thôn Đan Thê, xã Sơn Đà, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đỗ Thị Sen

Điện thoại: 0385374311

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Giò lụa hạt sen Sơn Đà [MSP: 01-271-26-2022]



Với nguyên liệu từ thịt lợn, có thể chế biến được rất nhiều món ngon như luộc, rang, hấp, nướng hay có thể kết hợp thêm một số nguyên liệu khác để tạo nên sự phong phú, hấp dẫn hơn cho món ăn như món nem cuốn, thịt chua, giò, chả, xúc xích,... và trong số đó thì giò luôn là lựa chọn hàng đầu cho những bữa ăn nhanh mà vẫn đảm bảo đủ dinh dưỡng.

Trên thị trường hiện nay có rất nhiều loại giò nhưng phải kể đến một sản phẩm giò khá độc đáo đó là giò lụa hạt sen Sơn Đà ở huyện Ba Vì. Nguyên liệu chính để làm nên sự khác biệt của món giò lụa này đó chính là hạt sen, món ăn bổ dưỡng phù hợp với tất cả mọi lứa tuổi và thịt lợn được chăn nuôi an toàn sinh học đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm với chất lượng thịt thơm ngon.

Những hạt sen tươi màu trắng vàng có độ ngọt và béo bùi kết hợp với thịt lợn tươi, sạch tạo nên một món ăn vừa truyền thống vừa hiện đại, có giá trị dinh dưỡng cao, góp phần tạo nên sự đa dạng cho món giò chả - tinh hoa của ẩm thực Việt Nam.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Đỗ Thị Sen đã tham gia chương trình OCOP với sản phẩm giò lụa hạt sen Sơn Đà đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao.



HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP TỔNG HỢP CHĂN NUÔI VÀ THƯƠNG MẠI KHÁNH PHÁT

Địa chỉ: Thôn Việt Long, xã Tân Lĩnh, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Khương

Điện thoại: 0962957506

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Giò đà điểu Khánh Phát (MSP: 01-271-11-2022)
- Xúc xích đà điểu Khánh Phát (MSP: 01-271-12-2022)



Huyện Ba Vì hiện được mệnh danh là thủ phủ chăn nuôi đà điểu ở miền Bắc và ngày càng có nhiều hộ nuôi và kinh doanh sản phẩm từ Đà Điểu như thịt, giò, xúc xích đà điểu. Trong đó, Hợp tác xã Nông nghiệp tổng hợp chăn nuôi và thương mại Khánh Phát xây dựng, phát triển thương hiệu sản phẩm chế biến từ đà điểu góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế nông nghiệp và nâng cao thu nhập đời sống nông dân địa phương.

Giò và xúc xích đà điểu Khánh Phát trong những năm gần đây dần trở thành món ăn yêu thích của rất nhiều khách hàng đam mê ẩm thực. Đây không chỉ là món ngon quen thuộc trong các ngày Tết cổ truyền mà còn là đặc sản với hương vị mới lạ có vị ngọt tự nhiên, độ dai giòn sần sật vui miệng hòa quyện với thịt mềm thơm nồng nàn, thêm chút ớt cay nồng hay nước chấm pha chuẩn vị, món ngon này chưa bao giờ làm thực khách thất vọng, chỉ một lần thưởng thức sẽ mê mẩn đến ngây ngất. Sản phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ngay từ khâu lựa chọn nguyên liệu, sơ chế, chế biến đến quá trình bảo quản giò và xúc xích.

Năm 2022, Hợp tác xã nông nghiệp tổng hợp chăn nuôi và thương mại Khánh Phát đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Để có được món ăn giò và xúc xích đà điểu Khánh Phát thì nguyên liệu được làm từ thịt những con đà điểu nuôi tại Ba Vì, đà điểu khỏe mạnh, chắc thịt, giàu chất dinh dưỡng, chế biến thành món giò, xúc xích thơm ngon chinh phục cả những khách hàng có khẩu vị khó tính nhất trong các gia đình.



CƠ SỞ TẠ VĂN TRÁNG

Địa chỉ: Thôn Quán Mỹ, xã Tân Dân, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Tạ Văn Tráng

Điện thoại: 0984.057435

04 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Giò lụa (MSP: 01-016-11-2022)
- Chả lụa (MSP: 01-016-17-2022)
- Giò xào (MSP: 01-016-19-2022)
- Giò tai nấm (MSP: 01-016-20-2022)



Cơ sở Tạ Văn Tráng với kinh nghiệm gần 50 năm làm nghề giò, chả đã trải qua rất nhiều khó khăn. Song với mong muốn đem đến cho người tiêu dùng những sản phẩm chất lượng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Qua thời gian làm nghề, anh đã có bí quyết với hương vị riêng, cộng với việc chú trọng về chất lượng sản phẩm, bao bì, đóng gói nên các sản phẩm được đông đảo người tiêu dùng đón nhận.

Để làm giò, chả ngon phải trải qua nhiều công đoạn, tỉ mỉ, cẩn thận, tinh tế trong từng khâu. Đối với sản phẩm giò, chả phải lựa chọn thịt tươi, sờ tay vào còn có nhựa, khi thái các miếng thịt cuốn theo dao

của người thái. Thịt sau khi thái thành từng miếng mỏng, nhỏ sẽ được cho vào cối giã. Người giã giò phải khỏe và chày giã vào lòng cối phải thật đều tay. Giã cho đến khi thịt dẻo quánh không còn dính đầu chày mà chày chậm chậm xuống lòng cối là đạt yêu cầu. Thịt được giã nhuyễn, mịn rồi thì nêm gia vị đặc biệt là nước mắm phải dùng loại đặc biệt, thơm ngon.

Với sự hỗ trợ của máy móc, thiết bị trong sản xuất giò, chả nhưng anh Tráng vẫn giữ cách làm truyền thống, đó là gói giò bằng lá chuối, để giò thơm ngon, dậy mùi. Một chiếc giò ngon là khi thái ra có màu hơi hồng hồng của thịt, thịt dai giòn và bóng mịn quyện với mùi thơm của lá chuối non - tất cả tạo nên hương vị đặc trưng mà chỉ món ăn này mới có. Năm 2022, Cơ sở Tạ Văn Tráng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 3 sao.



CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM HCTTQ

Địa chỉ: Thôn Thái Phù, xã Mai Đình, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đinh Văn Huy

Điện thoại: 0913.522663

06 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Giò lụa HC (MSP: 01-016-12-2022)
- Chả lụa HC (MSP: 01-016-16-2022)
- Xúc xích HC (MSP: 01-016-14-2022)
- Giò bò HC (MSP: 01-016-15-2022)
- Giò pha tai HC (MSP: 01-016-16-2022)
- Ruốc thịt heo HC (MSP: 01-016-18-2022)



Giò, chả - từ lâu đã trở thành món ăn quen thuộc với người dân Việt Nam. Món ăn này khá phổ biến và được nhiều người dân ưa chuộng. Không chỉ xuất hiện trong các mâm cơm gia đình hàng ngày, món ăn này còn được đông đảo người dân lựa chọn dâng cúng tổ tiên trong mỗi dịp lễ, tết đến, xuân về.

Ngay từ nhỏ, anh Đinh Văn Huy đã quen với tiếng cối giã thịt, tiếng dây buộc lao xao, tiếng nước sôi ùng ục của nồi giò luộc. Những lúc rảnh rỗi, anh thường phụ cha mẹ làm giò, chả nên anh đã sớm bén duyên với nghề. Hơn nữa, giò, chả là mặt hàng truyền thống, chỉ Việt Nam mới có nên anh muốn lưu giữ và phát triển món ăn có từ lâu đời, truyền thống của người Việt.

Nghề làm giò, chả cũng có nhiều vất vả bởi phải dậy từ rất sớm, lấy hàng tại các cơ sở đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm rồi sơ chế, giã thịt, hấp, chiên tùy từng loại. Để làm nghề một cách chuyên nghiệp, năng suất cao, anh đã đầu tư máy móc vào một số công đoạn để vị giò vừa giống như giò giã của các cụ ngày xưa, mà lại giảm được sức lao động. Với quy trình sản xuất đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, chất lượng đảm bảo, các sản phẩm giò, chả của anh Huy được người tiêu dùng đánh giá cao.

Năm 2022, Cơ sở chế biến thực phẩm HCTTQ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 06 sản phẩm OCOP 3 sao. Hiện tại, các sản phẩm của HCTTQ đã chiếm được lòng tin của những người tiêu dùng ở Sóc Sơn và các khu vực lân cận.

HỘ KINH DOANH CƠ SỞ HÙNG MAI

Địa chỉ: Số 17, ngõ 211, đường Thượng Cát, phường Thượng Cát, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đàm Huy Hùng

Điện thoại: 0359659445

02 sản phẩm OCOP 3 sao:



- Giò tai (MSP: 01-021-11-2022)
- Giò lụa (MSP: 01-021-12-2022)

Đù xã hội hiện đại có nhiều giá trị đổi thay, nhưng trên mâm cỗ Tết truyền thống của người Việt vẫn có những món ăn không thể thiếu. Ngoài bánh chưng xanh thì giò, chả là một trong số đó. Hộ kinh doanh cơ sở Hùng Mai là địa chỉ có uy tín lâu năm chuyên cung cấp sản phẩm nem chua, giò lụa, xúc xích đảm bảo chất lượng có uy tín trên thị trường.

Để có được khoanh giò, chả ngon, thì quan trọng nhất là khâu chọn thịt, thịt lợn đỏ tươi và dẻo, nước mắm làm giò, chả phải là loại ngon và đảm bảo vệ sinh. Để giò, chả thơm ngon bắt buộc phải gói bằng lá chuối bánh tẻ. Có như vậy, khi luộc xong, giò mới dậy mùi và đẹp mắt. Giò ngon là khi đưa dao cắt ngang miếng giò không dính vào, miếng giò cắt ra có màu hồng, mặt giò xuất hiện lỗ hơi lẩn tẩn tròn nhỏ. Nếu giò lụa là “quận chúa” của các món luộc, thì chả là “hoàng đế” của các món nướng, rán từ thịt lợn.

Với kinh nghiệm trên 20 năm trong nghề, giò chả Hùng Mai chuẩn vị truyền thống theo công thức gia truyền, đảm bảo từng miếng giò, chả giữ được độ tươi ngon và hương vị hấp dẫn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Năm 2022, Hộ kinh doanh cơ sở Hùng Mai đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Theo dòng chảy của thời gian, hương vị giò chả Hùng Mai vẫn luôn đậm đà, thương hiệu, uy tín ngày càng được khẳng định.



HỘ KINH DOANH GIÒ CHẢ THẮNG KHƯƠNG

Địa chỉ: Số 198/63, Lê Đức Thọ, phường Mỹ Đình 2, quận Nam Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lê Tự Thắng

Điện thoại: 0979.389923

04 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Giò lụa (MSP: 01-019-01-2022)
- Chả quế (MSP: 01-019-03-2022)
- Giò bò (MSP: 01-019-02-2022)
- Chả cốm (MSP: 01-019-04-2022)



Giò chả là loại thực phẩm quen thuộc và phổ biến của người dân đất Việt, nhất là vào mỗi dịp Tết. Giò, chả là lựa chọn yêu thích của các bà nội trợ bởi không những nhanh, tiện mà còn giàu dinh dưỡng. Giò, chả là đặc sản của làng nghề truyền thống Ước Lễ, thế nhưng, anh Lê Tự Thắng, người con của làng Ước Lễ, đã mang nghề truyền thống ra Thủ đô lập nghiệp và đã quyết tâm đưa giò chả Ước Lễ trở thành sản phẩm OCOP 3 sao Hà Nội.

Thịt lợn làm giò được anh Thắng lựa chọn phải là thịt nạc thăn hoặc nạc mông, lọc sạch gân, mỡ, thái mỏng rồi cho vào giã. Thịt ngon phải là thịt tươi, sờ tay vào còn có nhựa, khi thái các miếng thịt cuốn theo dao của người thái. Trong quá trình xay, phải nhìn vào sự đổi màu của thịt để cho gia vị mới tạo nên miếng giò ngon mà chỉ người Ước Lễ mới biết được.

Chính sự công phu trên đã tạo ra những khoanh giò, chả ngon có màu phớt hồng, nhiều lỗ, khi dùng dao cắt mà dao bị xít, dính mặt giò, khó thái chứ không trơn tuột. Giò vừa dai lại giòn, thơm ngon lại bùi, có mùi lá chuối. Giò chả được gói bằng lá chuối, lá gói phải sát vào khoanh giò, dưới bàn tay khéo léo những chiếc giò đẹp như lụa.

Năm 2022, Giò chả Thắng Khương đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 3 sao. Giò chả Thắng Khương phong phú các loại giò, chả khác nhau phục vụ nhu cầu đa dạng của thực khách như: giò lụa, giò bò, giò tai, chả mỡ, chả nạc, chả quế, chả cốm.. đã trở nên quen thuộc với người tiêu dùng Thủ đô.



HỘ KINH DOANH GIÒ CHẢ CHIẾN - NGỌ

Địa chỉ: Số nhà 8, TDP số 5, phường Phú Đô, quận Nam Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Ngọ

Điện thoại: 0374.518327

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Giò tai (MSP: 01-019-18-2022).
- Giò lụa (MSP: 01-019-14-2022)

- Chả quế (MSP: 01-019-16-2022)
- Chả lụa (MSP: 01-019-15-2022)
- Chả cốm (MSP: 01-019-17-2022)



Với nguồn nguyên liệu tươi ngon, kết hợp với phương pháp chế biến truyền thống và công thức riêng biệt của mình, chị Nguyễn Thị Ngọ đã có kinh nghiệm trên 30 năm thành công sản xuất giò chả được tiêu thụ rộng khắp trên địa bàn Thành phố và các tỉnh lân cận thông qua ứng dụng công nghệ vào quảng bá giới thiệu và bán sản phẩm trên zalo, Facebook, TikTok...

Trước đây, giò chả Chiến - Ngọ sản xuất bằng phương pháp thủ công, mọi công đoạn đều được làm bằng tay, vài năm trở

lại đây, chị Ngọ đã xây dựng nhà xưởng, đầu tư máy móc, mở rộng quy mô sản xuất. Từ đó, đã tăng năng suất và chất lượng sản lượng ổn định.

Thịt lợn được chọn làm giò, chả là loại được tuyển lựa kỹ càng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Khi sờ tay vào, thịt phải còn ấm, nhìn bằng mắt thường, thịt màu hồng tươi thì mới có độ đàn hồi và bám dính tốt. Trong sản xuất giò chả, nguyên liệu là yếu tố quan trọng nhất quyết định chất lượng của sản phẩm, các sản phẩm giò, chả Chiến - Ngọ được gói bằng lá chuối để giữ mùi thơm đặc trưng, muốn giò thơm, thịt dai thì khi gói phải thật chắc tay.

Sau nhiều nỗ lực, năm 2022 có 05 sản phẩm giò, chả Chiến - Ngọ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Nhờ có "tấm vé thông hành" này, công việc sản xuất, kinh doanh chị Ngọ ngày càng phát triển, sản phẩm ngày càng được thị trường tin dùng.





HỘ KINH DOANH GIÒ CHẢ ƯỚC LỄ ĐÌNH DŨNG

Địa chỉ: Số 141 phố Phương Mai, phường Phương Mai, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội

Đại diện: Tô Đình Dũng

Điện thoại: 0934.555767

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Chả cốm Đình Dũng (MSP: 01-006-02-2022)
- Giò bò Đình Dũng (MSP: 01-006-01-2022)



Anh Lê Đình Dũng xuất thân trong gia đình có truyền thống làm giò, chả với tình yêu ẩm thực, những năm tháng tuổi trẻ anh đã chịu khó học hỏi kiến thức từ những người làm nghề nổi tiếng. Với sự hỗ trợ của máy móc và công nghệ hiện đại đã giúp anh thực hiện được ước mơ kinh doanh ẩm thực đặc trưng Hà Nội.

Bao đời nay trong mâm cỗ truyền thống của người dân Việt Nam không thể thiếu khoanh giò có ý nghĩa cầu mong trong ấm ngoài êm, phúc lộc đầy nhà, mang đến một năm may mắn. Nếu trước đây giò chỉ làm từ thịt lợn thì ngày nay do đời sống nâng cao, nhu cầu thị trường phong phú, giò còn được chế biến từ những nguyên liệu gần gũi khác như gà, bò... Từ nguyên liệu tươi, đảm bảo chất lượng, giò bò Đình Dũng hoàn toàn không sử dụng hàn the đã mang đến cho khách hàng món giò bò thơm ngon, đậm đà với vị ngọt tự nhiên đảm bảo chất lượng.

Chả cốm Đình Dũng là một trong những món ăn được nhiều thực khách yêu mến với sản phẩm cốm Mễ Trì kết hợp với thịt lợn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đã tạo ra món chả cốm thơm ngon không chỉ của riêng người dân Hà Nội mà còn được thực khách trong và ngoài nước đón nhận, mong chờ mang đậm hương vị truyền thống.

Năm 2022, giò chả Ước Lễ Đình Dũng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Với quyết tâm giữ gìn truyền thống của gia đình và làng nghề, cơ sở của anh Dũng ngày càng phát triển, nhiều khách hàng quan tâm, tin tưởng lựa chọn sử dụng sản phẩm.

HỘ KINH DOANH HUYỀN CÁ KHO ĐẶC BIỆT CHỢ HÀNG BÈ

Địa chỉ: Số 3, Ngõ Cầu Gỗ, phường Hàng Bạc, quận Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phạm Thị Huyền

Điện thoại: 0962.299776

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Thịt kho dừa (MSP: 01-002-06-2022)
- Thịt kho tàu (MSP: 01-002-05-2022)
- Cá kho đặc biệt (MSP: 01-002-04-2022)

Thủ đô Hà Nội là nơi hội tụ tinh hoa của cả nước. Trong đó, không thể không nói đến ẩm thực và những nét đẹp về văn hóa ẩm thực của đất kinh kỳ. Nhiều món ăn mang hương vị độc đáo, rất riêng, tạo nên thương hiệu Hà Nội.

Chị Phạm Thị Huyền phát triển thương hiệu cá kho đặc biệt chợ Hàng Bè được 10 năm tuổi, với các món kho theo hương vị miền Bắc như: cá trắm kho, cá nục kho, tôm rim thịt, sườn chua ngọt,... Nhưng món ăn làm nên thương hiệu của quán chị Huyền chính là cá kho đặc biệt, thịt kho dừa, thịt kho tàu. Các món ăn đều được chế biến tỉ mỉ, tâm huyết ngay từ khâu chọn nguyên liệu ban đầu đến chế biến nên đều giữ được hương vị thơm ngon đặc trưng.

Ngày nay, với cuộc sống hiện đại bận rộn thì người tiêu dùng có xu hướng chuyển sang lựa chọn những thực phẩm được chế biến sẵn ngày càng nhiều. Nhưng để tìm được các món kho chuẩn vị Hà Nội thì một trong những lựa chọn tốt nhất đó chính là cửa hàng của chị Huyền chợ Hàng Bè. Các món kho được chế biến hòa quyện hương vị đến nức lòng, miếng thịt mềm nhưng không nát, có màu vàng nâu đẹp mắt, miếng cá kho chắc, xương nhừ, ngả màu cánh gián, hương vị thơm ngon, đậm đà. Từ đó cũng đủ nhận thấy sự công phu tâm huyết của chị Huyền đối với từng món ăn.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Huyền cá kho đặc biệt chợ Hàng Bè đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Cá kho, thịt kho đã trở thành món ăn ưa thích cùng bát cơm trắng thêm miếng cá, thịt béo ngậy, thơm ngon và chút nước kho đặc sánh thì ai mà không mê.



CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH ĐÔNG ĐÔ

Địa chỉ: Xóm 4, Thôn Hòa Phú, xã Hòa Thạch, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lê Đình Hùng

Điện thoại: 0984213122

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Xốt gia vị thịt nướng sả (MSP: 01-275-23-2022)
- Xốt gia vị Sườn xào chua ngọt (MSP: 01-275-20-2022)
- Xốt gia vị Bò kho - sốt vang (MSP: 01-275-21-2022)
- Xốt chấm thịt nướng (MSP: 01-275-24-2022)
- Lẩu thái Tom yum (MSP: 01-275-22-2022)



Gia vị hoàn chỉnh có một tên khác đó là gia vị nêm sẵn. Sản phẩm này đang được các chị em nội chợ ưa chuộng và đã xuất hiện hầu hết trong các căn bếp của nhiều gia đình ở Việt Nam. Chính sự tiện lợi mà sản phẩm mang lại, giúp chúng trở thành sự lựa chọn hàng đầu của các chị em nội trợ hay những người bận rộn bởi nhờ có những gói gia vị này đã giúp cho việc chế biến các món ăn phức tạp trở nên đơn giản và dễ dàng hơn, giúp tiết kiệm được nhiều thời gian.

Nắm bắt được nhu cầu trên, Cơ sở sản xuất và kinh doanh Đông Đô đã sản xuất ra các loại gia vị hoàn chỉnh rất tiện dùng trong đó có sản phẩm: xốt gia vị thịt nướng sả, xốt gia vị sườn xào chua ngọt, xốt gia vị bò kho - sốt vang, xốt chấm thịt nướng, lẩu thái Tom yum,... đã có mặt ở nhiều tỉnh, thành phố trên cả nước và đã xuất khẩu một số nước Châu Á. Năm 2022, Cơ sở sản xuất và kinh doanh Đông Đô đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 5 sản phẩm OCOP 3 sao.

Các loại xốt gia vị Đông Đô có sự khác biệt so với các sản phẩm khác trên thị trường từ nguyên liệu tự nhiên như: Hành, tỏi, gừng, sả, hạt tiêu, cà chua, đường, muối, ngũ vị... đây là những gia vị tự nhiên, sẵn có, được các bà nội trợ thường xuyên sử dụng trong chế biến các món ăn, các nguyên liệu này được đưa vào chế biến qua nhiều khâu đã tạo ra sản phẩm nước sốt gia vị hoàn chỉnh, thơm ngon phù hợp với khẩu vị ẩm thực của người dân Việt Nam. Đặc biệt sản phẩm rất tiện dùng, chính bởi lẽ đó sản phẩm đã được đông đảo khách hàng tin tưởng, sử dụng.





HỘ KINH DOANH LỤC HỒNG

Địa chỉ: Thôn Thuận An, xã Thái Hòa, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Hồng

Điện thoại: 0988927508

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Khoai lang kén Lục Hồng (MSP: 01-271-25-2022)
- Gà ủ muối hoa tiêu Lục Hồng (MSP: 01-271-24-2022)

Hộ kinh doanh Lục Hồng chuyên sản xuất sản phẩm gà ủ muối, khoai lang kén... đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm mà vẫn giữ được hương vị truyền thống không những làm “sống lại” nghề gia truyền của gia đình, mà còn biến mặt hàng “ruột” của gia đình thành sản phẩm OCOP 3 sao.

Thơm - Ngon - Giòn - Ngậy là bốn từ để nói về sản phẩm khoai lang kén Lục Hồng. Sản phẩm được kiểm soát từ nguyên liệu đầu vào với những củ khoai lang tươi của vùng đất Ba Vì. Những miếng khoai lang kén có sự béo ngậy của nước cốt dừa, bùi của khoai và vị ngọt dịu của đường, vị dai dai, giòn giòn của lớp vỏ tạo nên một món ăn vặt hấp dẫn.

Để có được sản phẩm gà ủ muối hoa tiêu Lục Hồng đạt chuẩn thì khâu đầu tiên là chọn nguyên liệu vô cùng quan trọng, gà ủ muối là gà đồi Ba Vì, chắc thịt, nặng 1,5-1,7 kg, thời gian sinh trưởng 10 - 12 tháng. Với nguyên liệu gà luôn đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng là từ các trang trại, nông trại tại địa phương. Gà ủ muối hoa tiêu Lục Hồng rất khác biệt với gà ủ muối các nơi khác bởi gà có độ giòn, dai và mùi thơm rất riêng, người tiêu dùng yên tâm về chất lượng.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Lục Hồng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Trong thời gian tới chị Hồng sẽ tăng lượng sản xuất, mở rộng thị trường, kết nối để đưa sản phẩm tiêu thụ tại các nhà hàng, trung tâm tiệc cưới. Đồng thời, liên kết với bà con địa phương để bảo đảm nguồn nguyên liệu và tiếp tục cải tiến chất lượng, mẫu mã nhằm đưa sản phẩm vươn xa hơn.





CÔNG TY TNHH CỐT PHỞ THỌ

Địa chỉ: Thôn Thượng, xã Phùng Xá, huyện Mỹ Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Hữu Thọ

Điện thoại: 0836862682

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

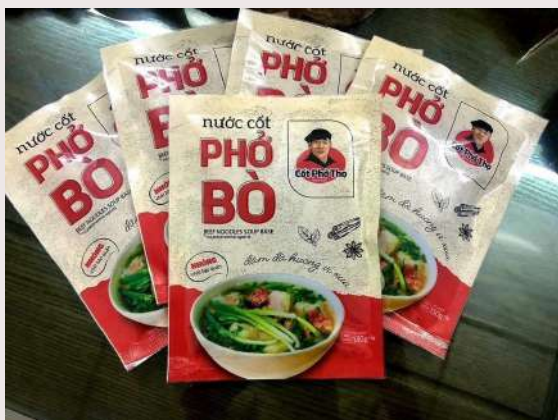
- Nước cốt phở gà (MSP: 01-282-07-2022)
- Nước cốt phở bò (MSP: 01-282-06-2022)
- Nước cốt bún bò Huế (MSP: 01-282-10-2022)
- Cốt lẩu thái tomyum (MSP: 01-282-08-2022)
- Cốt lẩu nấm (MSP: 01-282-07-2022)

Những ngày thời tiết trở lạnh này, bún, phở và lẩu luôn là món ăn được các gia đình ưa chuộng. Thế nhưng thay vì đi mua đủ các loại gia vị, rau củ, xương,... về ninh nước dùng trong 2-3 giờ đồng hồ thì nay trên thị trường đã có rất nhiều loại gia vị cốt lẩu, nước cốt phở, bún đa dạng, tiện lợi để người tiêu dùng yên tâm sử dụng.

Anh Nguyễn Hữu Thọ - Giám đốc Công ty TNHH Cốt Phở Thọ xuất phát từ một đầu bếp nên rất thấu hiểu sự vất vả của các chị em nội trợ đồng thời với yêu cầu cao về chất lượng sản phẩm. Nên anh đã không ngừng phát triển và hoàn thiện để cho ra đời nhiều sản phẩm như nước cốt phở bò, gà, bún bò Huế và cốt lẩu các loại... đáp ứng được những yêu cầu khắt khe của người tiêu dùng giúp mọi gia đình có được bữa ăn thơm ngon, đảm bảo dinh dưỡng, nhanh chóng và tiện lợi.

Cốt phở Thọ được ninh từ xương, cùng với một số gia vị tùy từng nước cốt sẽ có loại gia vị khác nhau phù hợp với từng món ăn như: nấm vị đông trùng, táo đỏ, đẳng sâm, ngọc trúc, nấm hương, gừng, hành, hạt tiêu, quế, hồi... với quy trình ninh nấu sản xuất hoàn toàn khép kín, trong quá trình nấu không sử dụng chất bảo quản, có truy xuất nguồn gốc xuất xứ rõ ràng của sản phẩm nên người tiêu dùng hoàn toàn yên tâm sử dụng sản phẩm.

Năm 2022, Công ty TNHH Cốt phở Thọ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 3 sao. Chính phục thực khách bằng chất lượng sản phẩm để không ngừng hoàn thiện và phát triển sản phẩm đáp ứng mọi nhu cầu của khách hàng.



HỘ KINH DOANH NEM PHƯỢNG QUỲNH NGỌC

Địa chỉ: thôn Phượng Nghĩa, xã Phụng Châu, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Kim Hoàn

Điện thoại: 0922121978



01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Nem phượng (MSP: 01-277-44-2022)

Thôn Phượng Nghĩa, xã Phụng Châu, cách trung tâm Hà Nội khoảng 12km, có gia đình họ Nguyễn Kim đã có 3 đời làm nem. Tiếp nối nghề gia truyền của cha, ông, anh Hoàn vẫn gìn giữ và phát triển thương hiệu nem phượng Quỳnh Ngọc nổi tiếng khắp mọi miền tổ quốc với hương vị rất đặc biệt, chẳng nơi nào có được.

Tạo ra sản phẩm thơm ngon thôi chưa đủ mà phải mang món ăn đó tới nhiều người, nhiều nơi, để chiếm được lòng tin của thị trường thì chất lượng sản phẩm là điều quyết định. Các loại nguyên liệu chính không thể thiếu khi làm nem phượng gồm thịt lợn, bì lợn, thính, lá sung và những tàu lá chuối để gói nem. Thịt lợn đảm bảo chất lượng, thịt nạc tươi, dẻo dai và được trần qua nước sôi cho chín tái, bì luộc chín, song sẽ được sơ chế, thái nhỏ thành sợi và trộn đều với nhau. Trước đây, anh Hoàn chủ yếu sử dụng phương pháp thủ công để thái thịt, bì nhưng đến nay anh đã đầu tư máy móc vào sản xuất giúp tiết kiệm thời gian và nhân công. Thính là nguyên liệu quan trọng được làm từ loại gạo nếp, rang thủ công trên bếp đến khi vàng đều rồi nghiền nhỏ mịn. Như vậy, khi kết hợp với thịt sẽ tạo ra món nem phượng thơm ngon có vị riêng. Nem phượng được gói bằng lá chuối, ăn kèm với lá sung để tăng độ ngon.

Năm 2022, Nem phượng Quỳnh Ngọc đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Sản phẩm nem phượng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, được nhiều người tiêu dùng lựa chọn, góp phần nâng cao giá trị, phát triển thương hiệu.



HỘ KINH DOANH THỰC PHẨM MIHO

Địa chỉ: Số nhà 8, ngách 36/3, đường Quyết Tiến 1, thôn Quyết Tiến, xã Vân Côn, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phạm Thị Lân

Điện thoại: 0868036019



02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Nem thịt ngon HUTA (MSP: 01-274-21-2022)
- Nem chua rán phố cổ MUWON (MSP: 01-274-22-2022)

Hiện nay các món ăn nhanh rất được giới trẻ ưa thích. Tại các cửa hàng ẩm thực theo phong cách hiện đại thì các thực phẩm ăn sẵn đã thu hút rất nhiều khách hàng tin dùng. Hộ kinh doanh thực phẩm MIHO đơn vị sản xuất và cung cấp các thực phẩm ăn nhanh như nem chua rán, xúc xích, nem thịt, Lạp xưởng, pho mai, viên chiên các loại... đảm bảo chất lượng và tiện lợi mang đến cho khách hàng những trải nghiệm tốt nhất là người bạn đồng hành tin cậy trên bàn ăn của mỗi gia đình Việt

Sản phẩm nem chua rán phố cổ MUWON, nem thịt ngon HUTA đã nhanh chóng khẳng định được chất lượng và trở thành một trong những sản phẩm được khách hàng tin dùng là sản phẩm độc đáo và hấp dẫn cho người tiêu dùng. Các sản phẩm được làm hoàn toàn từ nguồn thịt tươi có truy xuất nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đã được sơ chế sạch trước khi đưa vào chế biến, nên sản phẩm có độ dẻo, thơm ngon. Quá trình sản xuất hoàn toàn trong nhà lạnh khép kín nên chất lượng sản phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, với bí quyết về tỉ lệ pha trộn giữa các nguyên liệu đã làm nên món nem thịt ngon, nem chua rán phố cổ... chất lượng, hấp dẫn, được khách hàng đánh giá cao ăn một lần là nhớ mãi.

Năm 2022, Hộ kinh doanh thực phẩm MIHO đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Với sự phát triển không ngừng và cam kết nâng cao chất lượng sản phẩm thực phẩm MIHO sẽ đem đến cho khách hàng những sản phẩm an toàn, chất lượng và tiện lợi, đồng hành cùng mỗi gia đình Việt.



HỘ KINH DOANH CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM: TUẤN ANH FOOD

Địa chỉ: Thôn Cổ Điển, xã Hải Bối, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đỗ Thị Tuyền

Điện thoại: 0869.883638

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Thịt bò khô: (MSP: 01-017-15-2022)
- Thịt bò tươi: (MSP: 01-017-14-2022)



Sử dụng nguồn nguyên liệu thịt bò tươi, không trộn tạp chất, đảm bảo chất lượng, Tuấn Anh Food đã chế biến thành các loại sản phẩm thịt bò khô và thịt bò tươi hương vị thơm ngon, độc đáo. Năm 2022, Tuấn Anh Food có hai sản phẩm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao. Đây là minh chứng cho những nỗ lực của cơ sở trong việc không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm.

Trong quá trình chế biến, Tuấn Anh Food luôn quan tâm đến chất lượng sản phẩm từ việc chọn đầu vào nguyên liệu đến quá trình chế biến đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, sản phẩm có hương vị đậm đà, phù hợp với khẩu vị của nhiều khách hàng với những món ăn thơm ngon, bổ dưỡng, đảm bảo sức khỏe.

Thịt bò khô không phải món ăn truyền thống nhưng đã từ rất lâu, nó đã trở thành món ăn quen thuộc trong những ngày Tết, dịp lễ hội, đặc biệt là đối với những người Hà Nội và thịt bò khô còn gắn liền với tuổi thơ của nhiều người, đây là thức quà quen thuộc và được yêu thích của mọi lứa tuổi. Đối với thịt bò tươi cũng dần trở thành món ăn không thể thiếu trong các bữa tiệc lẩu hoặc các món nướng tươi ngon, đảm bảo chất lượng.

Từ món ăn đặc sản thịt bò, Tuấn Anh Food đã phát triển mở rộng thị trường ổn định, xây dựng thương hiệu, khẳng định chất lượng sản phẩm. Các sản phẩm của Tuấn Anh Food còn được tiêu thụ, quảng bá rộng rãi trên các trang thương mại điện tử, mạng xã hội zalo, Facebook...





HỘ KINH DOANH ẨM THỰC BÚN ỐC BÀ NGOẠI

Địa chỉ: Số 18/52 Tô Ngọc Vân, phường Quảng An, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Hiền

Điện thoại: 0914.649.188

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Ốc hấp đèn lồng Bà Ngoại (MSP: 01-003-02-2022)
- Bún ốc nguội Bà Ngoại (MSP: 01-003-01-2022)
- Bánh tôm Bà Ngoại (MSP: 01-003-03-2022)

Cùng với những món ăn đã được định danh cùng Thăng Long - Hà Nội như phở, bún chả, chả cá..., bún ốc nguội, bánh tôm là một trong những thức quà truyền thống mang phong vị đặc trưng của ẩm thực Hà thành. Ngày nay, trước sự lấn át của đồ ăn nhanh, ẩm thực truyền thống mà đặc biệt là bún ốc nguội, bánh tôm dường như ít được chú ý hơn. Tuy thế, giới trẻ Hà Nội hay những người Hà Nội xa xứ khi trở về thường tìm đến quán quen để được thưởng thức hương vị khó quên này.

Nằm trong con ngõ trên phố Tô Ngọc Vân, Hộ kinh doanh ẩm thực bún ốc Bà Ngoại của bà Nguyễn Thị Hiền luôn đông đúc. Thực khách tìm đến để được thưởng thức món bún ốc, bánh tôm, ốc hấp đèn lồng nổi tiếng gắn với thương hiệu "Bà Ngoại". Năm 2022 có 03 sản phẩm bún ốc, ốc hấp đèn lồng và bánh tôm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao và đây cũng là các món ăn được thực khách hàng biết đến và lựa chọn nhiều khi đến với quán bún ốc Bà Ngoại.

Ngoài đặc sản bún ốc nguội, bà Hiền đã khôi phục và làm một số món khác từ ốc như ốc hấp lá gừng, nem ốc, chả ốc... Điều mà bà mong muốn là khôi phục, lan tỏa nét đẹp ẩm thực Hà thành. Cái đẹp không chỉ ở món ăn, mà cả ở cách ăn. Cách ăn, lại phản ánh những thứ sâu rộng hơn – đó là lối sống, là văn hóa. Rất lâu rồi mới tìm thấy hương vị quen thuộc của món bún ốc nguội Bà Ngoại nhằm lan tỏa văn hóa ẩm thực với hương vị cổ truyền.



HỘ KINH DOANH PHÙNG ĐẠT

Địa chỉ: Xóm Vối, thôn Vật Lại 2, xã Vật Lại, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phùng Đạt

Điện thoại: 0944143084



01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Cá chim thính Vật Lại (MSP: 01-271-23-2022)

Xã Vật Lại, huyện Ba Vì có diện tích ao, hồ, đầm nuôi trồng thủy sản khoảng gần 100 ha. Không biết từ bao giờ ngoài việc nuôi cá thương phẩm phục vụ thị trường, thì người dân xã Vật Lại đã tìm ra phương thức làm cá thính phục vụ nhu cầu của gia đình và thị trường.

Nhận thấy được tiềm năng và thế mạnh của địa phương cũng như phát huy truyền thống làm cá

thính của gia đình. Hộ kinh doanh Phùng Đạt đã liên kết với các hộ nuôi cá và làm cá thính tại địa phương để sản xuất cá thính và quảng bá, tiêu thụ sản phẩm trên thị trường. Với các loại cá thính khác nhau như: cá trắm, cá mè, cá mương, cá chim...

Bí quyết làm cá chim thính ngon là sau 2 đến 3 ngày ướp muối, cá được đem vào thính, bột thính dùng để ướp cá được làm từ ngô có mùi thơm đặc trưng. Sau khi được trộn bột thính thật đều, từng lớp cá đặt vào chum sành, nhét rơm và mo cau lên trên, rồi đặt úp lên trên một khay nước muối loãng làm sao để không cho cá, rơm bên trong chum bị thấm nước. Cá thính càng để lâu thì càng ngon.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Phùng Đạt đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm cá chim thính Vật Lại OCOP 3 sao. Cá Chim thính Vật Lại là món ăn mộc mạc mà thắm đậm tình người của người nông dân nơi đây gửi gắm trong sản phẩm.



CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM VÀ NÔNG SẢN SẠCH SÓC SƠN

Địa chỉ: Tổ trung 6, phường Xuân Đình, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Dương Thị Huệ

Điện thoại: 0379.886288

04 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Thát lát tươi nạo tay Huệ Dương (MSP: 01-021-03-2022)
- Dạ dày basa nhồi thát lát Huệ Dương (MSP: 01-021-04-2022)
- Chả mực giã tay Huệ Dương (MSP: 01-021-01-2022)
- Chả cá thát lát Huệ Dương (MSP: 01-021-01-2022)

Ahắc tới cá thát lát người ta sẽ nghĩ ngay tới miền quê sông nước Hậu Giang bởi đây là địa danh nổi tiếng với các món ăn đặc sản này. Tuy nhiên, ngày nay khách hàng không cần phải tới tận Hậu Giang để thưởng thức món ăn này mà ngay tại Thủ đô, Công ty TNHH Thực phẩm và Nông sản sạch Sóc Sơn đã sản xuất và đưa ra thị trường các sản phẩm từ cá thát lát, cá basa... mang thương hiệu Huệ Dương.

Vốn là một người đam mê ẩm thực, thích nấu ăn và cũng đã từng kinh doanh các loại thực phẩm tươi sống, trong một lần vô tình chị Huệ được một người bạn cho thưởng thức món chả cá thát lát Hậu Giang và đã mê mẩn với hương vị thơm ngon, đậm đà của món ăn này. Ngay sau chị đã nảy ra ý tưởng sẽ đưa món ăn này về phục vụ người tiêu dùng Thủ đô. Đây là món ăn có sự kỳ công trong cách chế biến. Theo đó, cá thát lát không dùng dao làm mà phải dùng thìa nạo thịt cá, sau đó đánh nhuyễn với các loại gia vị như hành, tỏi, tiêu... song rồi chế biến thành nhiều món ăn khác nhau như chả cá, dạ dày basa nhồi thát lát...

Năm 2022, Công ty Sóc Sơn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 4 sản phẩm OCOP 3 sao. Hiện nay các sản phẩm của Công ty được nhiều người tiêu dùng đánh giá cao về chất lượng, sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.



HỘ KINH DOANH PHẠM THỊ HUYỀN

Địa chỉ: số 9 ngõ 421 đường Xuân Đình, phường Xuân Đình, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phạm Thị Huyền

Điện thoại: 0375459623

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Mắm tép chung thịt Thảo Linh (MSP: 01-021-10-2022)

Chị Phạm Thị Huyền với gần 20 năm kinh nghiệm làm mắm tép chung thịt với công thức và hương vị rất riêng đã làm hài lòng khẩu vị của nhiều khách hàng. Qua nhiều năm kinh doanh, vì cái sự chiều khách của mình mà khách của chị cứ tăng dần, tăng dần. Có lẽ bởi sự chần chừ, tận tâm như thế nên chị có rất nhiều thực khách thân quen.

Với tâm huyết và niềm đam mê nghề nghiệp của mình, chị Huyền đã chế biến ra món mắm tép chung thịt với hương vị đặc trưng của mắm mặn đúng chất vùng quê Bắc Bộ. Chính vì thế mà món ăn này đã trở thành món ăn ngon, nổi tiếng và được rất nhiều khách hàng ưa chuộng. Chị Huyền rất tinh tế khi kết hợp miếng thịt nạc thăn ngon nòn nà với con mắm tép tươi rói, vàng óng, cùng với bí quyết gia đình đã tạo ra món mắm tép chung thịt thơm ngon và rất đặc trưng có màu nâu sậm, ngậy mà không ngấy ngán, thơm phức vị thịt lợn quyện với vị mắm tép. Món mắm tép chung thịt rất dễ ăn, cách bảo quản đơn giản có thể ăn ngay không cần chế biến. Nếu ăn kèm với cơm, xôi, bánh mì nguội... thì sẽ có cảm giác ngon miệng hơn.

Năm 2022, sản phẩm mắm tép chung thịt Thảo Linh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao. Đây là cơ hội rất lớn để sản phẩm của chị Huyền có điều kiện cạnh tranh trên thị trường, đồng thời cũng là cơ hội để cơ sở mở rộng quy mô sản xuất, phát triển quảng bá sản phẩm.



HỢP TÁC XÃ NÔNG LÂM NGHIỆP XÃ BẮC SƠN

Địa chỉ: công trường PAO, thôn Phúc Xuân, xã Bắc Sơn, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đào Thị Quý

Điện thoại: 0989351171

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

■ Trà Bắc Sơn (MSP: 01-016-26-2019)



Với địa thế vùng đồi gò và khí hậu mát mẻ, ôn hòa quanh năm, xã Bắc Sơn, huyện Sóc Sơn có nhiều lợi thế để phát triển cây chè và đây được xem là cây trồng chủ lực, thế mạnh của địa phương. Hiện toàn xã có gần 3.300 hộ dân thì có tới hơn 1.500 hộ trồng chè. Nhiều năm trở lại đây, cây chè phát triển tốt, cho năng suất, chất lượng cao và là nguồn thu nhập chính của nhiều hộ trong xã. HTX Bắc Sơn có tổng diện tích trồng chè khoảng 300ha, trong đó có 10ha trồng chè theo tiêu chuẩn VietGAP. Nhiều năm trở lại đây, cây chè phát triển tốt, cho năng suất, chất lượng cao và là nguồn thu nhập chính của các xã viên.

Tuân thủ nghiêm ngặt quy trình khép kín ở tất cả các khâu trồng chè, chăm sóc, thu hái, sao chè, đóng gói nên sản phẩm chè Bắc Sơn được khách hàng

đánh giá cao. Sản phẩm chè Bắc Sơn đã có mặt tại các hội chợ, cửa hàng, siêu thị, điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP trên địa bàn thành phố Hà Nội và các tỉnh, thành trong cả nước.

Tham gia Chương trình OCOP Thành phố, năm 2022, HTX Bắc Sơn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm trà Bắc Sơn OCOP 4 sao. Huyện Sóc Sơn đã lựa chọn và tập trung phát triển cây chè thành sản phẩm có chất lượng, thương hiệu của địa phương. Có thương hiệu, giá chè bán ra thị trường tăng cao so với trước đây, bình quân mỗi kg chè khô có giá từ 300.000 - 500.000 đồng. Qua đó, đời sống người nông dân không ngừng được nâng cao.





CÔNG TY CỔ PHẦN NÔNG NGHIỆP GIGAHERBS VIỆT NAM

Địa chỉ: Thôn Chi Nê, xã Trung Hòa, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trần Văn Nguyễn

Điện thoại: 0983569889

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bột Rau má đậu xanh Collagen (MSP: 01-277-07-2022)
- Trà Bồ phế (MSP: 01-277-08-2022)
- Trà Rau Má cà gai leo (MSP: 01-277-09-2022)
- Trà rau má Tía tô (MSP: 01-277-10-2022)



Sản xuất nông nghiệp sạch không chỉ mang lại giá trị về sức khỏe cho con người mà còn mang lại rất nhiều giá trị khác như sinh thái - môi trường, kinh tế. Những giá trị này có thể đảm bảo được sự ổn định trong sản xuất nông nghiệp bền vững, duy trì cuộc sống mạnh khỏe cho người dân, bảo vệ môi trường, bảo vệ sự đa dạng sinh học và giữ được nguồn tài nguyên thiên nhiên cho thế hệ mai sau. Với mục tiêu chăm sóc sức khỏe người tiêu dùng thông qua việc chế biến các trà dược liệu, anh Trần Văn Nguyễn đã chọn hướng đi mới cho thương hiệu GiGaHerbs.

Để có sản phẩm chất lượng tốt, toàn bộ quy trình sản xuất của GiGaHerbs được kiểm soát chặt chẽ, khép kín, an toàn vệ sinh thực phẩm và được sản xuất theo công nghệ Nhật Bản, tách nước bằng phương pháp sấy lạnh, độ ẩm khống chế dưới 5% thu được sản phẩm nguyên chất, không phẩm màu, không chất bảo quản, không có phụ gia.

Năm 2022, Công ty GiGaHerbs đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 4 sao. Đây là động lực góp phần đẩy mạnh chuỗi liên kết, giúp doanh nghiệp có vùng nguyên liệu ổn định, bảo đảm chất lượng, từ đó mở rộng sản xuất, nhân rộng thêm diện tích các vùng trồng dược liệu tại địa phương.



CÔNG TY CỔ PHẦN NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO THĂNG LONG

Địa chỉ: Thôn Đoàn Kết, xã Đại Yên, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phan Trung Kiên

Điện thoại: 0916.728868

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Trà diếp cá cà gai leo (MSP: 01-277-11-2022)
- Trà cà gai leo hoa cúc (MSP: 01-277-12-2022)

Cà gai leo là một vị thuốc nam quý được y học cổ truyền ghi nhận về tác dụng ổn định tế bào gan, tăng cường chức năng của gan. Cơ duyên thực sự đến khi anh Kiên tình cờ đọc được một công trình nghiên cứu về cây cà gai leo và anh đã có niềm tin mãnh liệt vào loại cây này vì nó là loại dược liệu quý. Nên đến năm 2015, anh đã xây dựng vùng nguyên liệu trên diện tích 20 ha tại huyện Chương Mỹ.



Cây cà gai leo, cây diếp cá làm nguyên liệu được trồng theo hướng hữu cơ, an toàn, đảm bảo giữ được dược tính cao nhất. Cây giống được lựa chọn kỹ lưỡng ngay từ những hạt giống được gieo trên khay xốp để tiện chăm sóc và phòng trừ sâu bệnh. Những cây giống được đưa ra vùng trồng trên diện tích đất được phủ kín hoàn toàn bằng nilon tránh cỏ dại, sâu bệnh, đảm bảo không sử dụng thuốc trừ sâu, thuốc trừ cỏ hay hoá chất độc hại. Vùng trồng đảm bảo có nước sạch và xa khu dân cư để tránh gây ô nhiễm môi trường.

Ngoài ra, nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cũng như chất lượng sản phẩm, anh Kiên đã đầu tư máy móc và nhà xưởng với quy trình sản xuất nghiêm ngặt cho ra đời các sản phẩm như trà cà gai leo nguyên chất, cà gai leo túi lọc, trà diếp cá cà gai leo, cà gai leo hoa cúc,...

Năm 2022, Công ty Thăng Long đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao. Công ty đã xây dựng thương hiệu cà gai leo Sadu và đã có chỗ đứng vững chắc trên thị trường, góp phần tạo công ăn việc làm ổn định cho trên 100 nhân viên, người lao động địa phương.





HỢP TÁC XÃ HOA, CÂY CẢNH VÀ DỊCH VỤ HỒNG VÂN

Địa chỉ: Thôn Vân La, xã Hồng Vân, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Tứ

Điện thoại: 0989.633710

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Trà chùm ngây Hồng Vân (MSP: 01-279-12-2019)
- Trà kim ngân hoa Hồng Vân (MSP: 01-279-05-2022)
- Trà trâu cổ Hồng Vân (MSP: 01-279-06-2022)
- Điểm dịch vụ du lịch làng quê Hồng Vân (MSP: 01-279-17-2022)



Làng sinh vật cảnh Hồng Vân nằm ở phía Đông huyện Thường Tín, cách trung tâm Hà Nội khoảng 20 km về phía Nam. Nằm trong vùng ngoại thành và vành đai xanh của Thủ đô Hà Nội, Hồng Vân hội tụ đầy đủ những nét đẹp yên bình của một làng quê ven đô với đặc trưng của nền nông nghiệp đồng bằng châu thổ sông Hồng, đặc biệt là nghề trồng cây cảnh phát triển dịch vụ du lịch làng quê và các sản phẩm trà: chùm ngây, kim ngân hoa, trâu cổ tốt cho sức khỏe

HTX Hồng Vân được thành lập năm 2012 và ngay sau đó, xã đã thực hiện mục tiêu đưa Hồng Vân trở thành xã du lịch sinh thái - làng nghề, đến nay Hồng Vân đã có nhiều thay đổi tích cực. Với mong muốn trở thành điểm đến hấp dẫn trong hành trình du lịch của du khách trong nước và quốc tế đến với điểm dịch vụ du lịch làng quê Hồng Vân, đưa kinh tế thương mại - du lịch - dịch vụ trở thành ngành kinh tế mũi nhọn và chủ lực của địa phương.

Ngoài sản xuất cây cảnh, hoa và các dịch vụ du lịch sinh thái, Hồng Vân đã phát triển vùng nguyên liệu sản xuất các loại trà có diện tích trên 5 ha, mỗi ngày HTX chế biến từ 1-1,5 tấn nguyên liệu thô, tạo việc làm thường xuyên cho trên 20 lao động trong xã với mô hình khép kín, từ khâu trồng nguyên liệu đến sản xuất, chế biến, đóng gói và tìm đầu ra cho sản phẩm.

Năm 2022, điểm dịch vụ du lịch làng quê Hồng Vân và 03 sản phẩm trà các loại của HTX Hồng Vân đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao.



HỢP TÁC XÃ THẢO DƯỢC DÂN TỘC DAO PHƯỢNG HUỆ

Địa chỉ: Thôn Yên Sơn, xã Ba Vì, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lý Thị Bích Huệ

Điện thoại: 0389726657

04 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Trà lá khô (MSP: 01-271-04-2022)
- Trà dây thìa canh (MSP: 01-271-03-2022)
- Trà dây gắm (MSP: 01-271-02-2022)
- Trà cà gai leo (MSP: 01-271-01-2022)



Xã Ba Vì hay được gọi là “xã người Dao” vì được hình thành từ ba bản người Dao, nay gồm ba thôn Hợp Nhất, Yên Sơn và Hợp Sơn. Nơi đây không chỉ là nơi chôn rau cắt rốn, mà còn là sinh kế, tạo nguồn thu nhập cho bà con từ nghề thu hái dược liệu, bốc thuốc nam. Có một điểm đặc biệt là những bài thuốc bí truyền của dân tộc Dao chỉ truyền cho con gái và không phải ai cũng đủ khả năng lĩnh hội hết vốn kiến thức bản địa khổng lồ này.

Chị Lý Thị Bích Huệ là một người con của dân tộc Dao, ngay từ khi còn nhỏ chị đã được tiếp xúc với nhiều dược liệu quý trong rừng núi Ba Vì như bạch thược, đương quy, bồ công anh, dạ cẩm, nghệ

đen... Lớn hơn một chút, chị được học những bài thuốc đơn giản chữa cảm cúm, ho, sốt và học cách chọn tạo và ương trồng thảo dược quanh khu vườn nhà.

Đến nay, nhận thấy được thị hiếu của người tiêu dùng về những sản phẩm có nguồn gốc thảo dược. Năm 2017, chị cùng một số người dân địa phương thành lập HTX Thảo dược dân tộc Dao Phượng Huệ với các sản phẩm trà túi lọc lá khô, trà dây thìa canh, trà cà gai leo, trà dây gắm... có hương vị đặc trưng của từng loại thảo dược, mùi thơm dịu, rất dễ uống, đặc biệt rất tiện khi sử dụng chỉ cần cho trà vào tách nước nóng trong vài ba phút là có ngay một tách trà thơm ngon để thưởng thức.

Năm 2022, Hợp tác xã thảo dược dân tộc Dao Phượng Huệ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 3 sao.



HỢP TÁC XÃ SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI NÔNG NGHIỆP PHONG CHÂU

Địa chỉ: Xã Đặng Xá, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trần Phương Thảo

Điện thoại: 0972.366727

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

■ Trà quế đường nâu (MSP: 01-018-25-2022)

■ Trà hoa cúc đường phèn (MSP: 01-018-26-2022)

■ Trà gừng đường nâu (MSP: 01-018-24-2022)

Từ xưa đến nay, Trà là một thức uống mang đậm bản sắc văn hoá của người Việt. Uống trà không chỉ là thói quen hàng ngày mà nó còn là một trong những nét đẹp truyền thống, một nét văn hoá đậm đà bản sắc của người Việt. Từ xa xưa ông cha ta có câu “miếng trầu là đầu câu chuyện” nhưng ngày nay, chén trà đã thay cho “miếng trầu” để mở đầu cho những câu chuyện. Đặc biệt là những ly trà thảo mộc được làm từ các loại hoa hay từ các loại gia vị như gừng, quế,... thưởng trà là một thú vui tao nhã, bình dân, trà thảo mộc thiên nhiên giúp thanh lọc cơ thể giúp tinh thần sáng khoái.



Với mong muốn mọi người có thể sử dụng sản phẩm từ thảo mộc chất lượng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng HTX Sản xuất Thương mại Nông nghiệp Phong Châu đã quyết tâm phát triển sản phẩm trà thảo mộc Việt. Với mục tiêu tạo ra các sản phẩm từ thảo mộc Việt được kiểm soát chặt chẽ từ khâu lựa chọn nguyên liệu đầu vào đến tiêu thụ sản phẩm, HTX đã hướng dẫn nông dân vùng trồng cây dược liệu không sử dụng thuốc trừ sâu, sử dụng phân bón vi sinh thay thế phân hóa học, vừa bảo vệ sức khỏe, vừa tạo ra sản phẩm đảm bảo chất lượng giúp nông dân phát triển kinh tế, phát huy giá trị của cây dược liệu địa phương.

Năm 2022, HTX Sản xuất Thương mại Nông nghiệp Phong Châu đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Trong thời gian tới HTX tiếp tục đầu tư mở rộng sản xuất, nhà xưởng và phát triển mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm trà thảo mộc tại các hệ thống phân phối trong cả nước.



ĐỒ UỐNG

■ Đồ uống có cồn

Rượu trắng

Đồ uống có cồn khác

■ Đồ uống không cồn

Nước khoáng thiên nhiên, nước uống tinh khiết

Đồ uống không cồn





HỘ KINH DOANH DƯƠNG VĂN QUÝ

Địa chỉ: Thôn 3, xã Phương Cách, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Dương Văn Quý

Điện thoại: 0974303968

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Rượu hậu huyết mạn (MSP: 01-275-15-2022)
- Rượu hạ thổ (MSP: 01-275-16-2022)



Sinh ra trong một gia đình có truyền thống nấu rượu ở làng Gồ, xã Phương Cách, huyện Quốc Oai, Hà Nội, từ nhỏ anh Dương Văn Quý đã được tiếp cận, phụ giúp ông bà, bố mẹ trong việc nấu rượu nên nghề nấu rượu của gia đình đã ăn sâu vào tiềm thức lúc nào không hay.

Anh Quý đã tìm tòi, học hỏi, mua máy móc, xây dựng nhà xưởng khang trang,... để sản xuất rượu truyền thống theo hướng hiện đại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm mà vẫn lưu giữ được sự tinh túy truyền thống trong sản phẩm. Anh đã bổ sung thêm 02 công đoạn là lọc độc tố và lão hóa rượu để sản phẩm rượu được an toàn, đảm bảo sức khỏe cho người sử dụng.

Không chỉ dừng lại ở những sản phẩm rượu trắng truyền thống. Một trong những loại nguyên liệu thu hút được sự chú ý của anh là sản phẩm mạn hậu. Đây là loại quả đặc sản có số lượng lớn, chất lượng thơm ngon, ngọt mát, sau một thời gian thử nghiệm ngâm, ủ rượu nếp cái hoa vàng với quả mạn hậu theo bí quyết riêng, anh đã thành công và cho ra đời sản phẩm rượu hậu huyết mạn thơm ngon, độc đáo.

Rượu hạ thổ được lựa chọn nguyên liệu kỹ càng từ những hạt gạo nếp cái hoa vàng đến men ủ cùng với quy trình sản xuất vừa theo phương pháp truyền thống áp dụng công nghệ hiện đại. Sau khi chưng cất rượu xong, rượu được khử độc tố, lão hóa rượu, sau đó đem hạ thổ tối thiểu 02 năm được khách hàng tin tưởng sử dụng.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Dương Văn Quý đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao.



CƠ SỞ SẢN XUẤT RƯỢU CỔ ĐÔ

Địa chỉ: Thôn Cổ Đô, xã Cổ Đô, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trần Mạnh Cường

Điện thoại: 0984329955

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Rượu thủy thiên mộc (MSP: 01-271-36-2022)
- Rượu cổ sơn tra (MSP: 01-271-37-2022)
- Rượu cò trắng (MSP: 01-271-35-2022)



Cổ Đô là một làng quê nhỏ bé nằm nép mình bên dòng sông Đà hùng vĩ. Xuôi xuôi một chút là Ngã Ba Hạc nơi gặp gỡ của ba con sông. Tương truyền, công chúa Thiếu Hoa, con gái vua Hùng từ thành Phong Châu sang đây dạy nghề dệt lụa, làm bún, nấu rượu cho nhân dân.

Cơ sở sản xuất rượu Cổ Đô năm 2022 tham gia chương trình OCOP và có 3 sản phẩm rượu thủy thiên mộc, rượu cổ sơn tra, rượu Cò trắng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Đây là vinh dự, khẳng định chất lượng sản phẩm rượu Cổ Đô tiếp tục chinh phục thị trường, từng bước khẳng định giá trị truyền thống được bảo tồn theo thời gian.

Rượu cổ sơn tra là sự kết hợp giữa rượu nếp trắng Cổ Đô với quả sơn tra chín má đỏ (hay còn gọi là quả táo mèo) của vùng Tây Bắc. Sau 12 tháng sẽ cho ra sản phẩm là sự hòa quyện của thiên nhiên, màu nước rượu ong vàng, trong với vị ngọt thanh tạo cảm giác như đang thưởng thức hương vị đậm đà, sâu lắng, thanh khiết của vùng núi cao Ba Vì.

Rượu cò trắng được chưng cất từ gạo nếp cái hoa vàng được kết hợp với loại men bắc gia truyền kết tinh nên loại rượu được coi là linh hồn của trời đất, vũ trụ thưởng thức một lần mà mãi không quên.

Rượu thủy thiên mộc đã hội tụ được cái duyên tam hợp của nguồn nước thanh khiết mà thiên nhiên ban tặng vùng núi Tản, ngan ngát men quê phảng phất hồn cây cỏ. Một loại rượu tao nhã, vị êm nồng, không thể uống nhanh, uống vội mà uống từng chút một để cảm nhận chất men ngấm từ từ. Động trong đầu lưỡi cái vị ngọt thơm của hương lúa nếp ủ nắng gió.



HỘ KINH DOANH TRẦN CÔNG THỤY

Địa chỉ: Thôn Đoài, xã Xuy Xá, huyện Mỹ Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trần Công Thụy

Điện thoại: 0989.335665

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Rượu nếp hạ thổ Đào Viên 35 % Vol (MSP: 01-282-20-2022)
- Rượu nếp hạ thổ Đào Viên 30 % Vol (MSP: 01-282-19-2022)



Ở thôn Đoài, xã Xuy Xá ai cũng biết anh Trần Công Thụy chủ cơ sở rượu nếp truyền thống Đào Viên bởi đây là cơ sở sản xuất rượu đã và đang giữ được nét truyền thống lâu đời có uy tín với khách hàng trong và ngoài địa phương.

Nấu rượu là nghề truyền thống từ ba đời nay của gia đình, anh Thụy nhận thấy để có được chỗ đứng trên thị trường thì anh phải tìm tòi, học hỏi, cải tiến kỹ thuật đồng thời đầu tư thêm máy móc hiện đại để từng bước nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm rượu nếp hạ thổ Đào Viên.

Để tạo ra vùng nguyên liệu dồi dào cũng như hương đi lâu dài, anh Thụy đã chủ động trồng lúa nếp cái hoa vàng ngay trên mảnh đất Xuy Xá. Với điều kiện thổ nhưỡng phù hợp cho ra những hạt gạo nếp tròn, bóng bẩy, đậm vị ngọt. Với nguồn nguyên liệu gạo nếp của địa phương cùng men thuốc bắc gồm 36 vị như: nhục đậu khấu, bạch truật, cam thảo, bạc hà, uất kim,... và bột gạo được nấu theo phương pháp truyền thống nên giữ nguyên hương vị đặc trưng, hậu vị cay ngọt, êm, uống không gây đau đầu. Rượu nếp hạ thổ Đào Viên ngoài việc lọc bằng máy loại bỏ độc tố, còn được đóng chum hạ thổ trước khi được tiêu thụ trên thị trường.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Trần Công Thụy đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Mục tiêu trước mắt của anh Thụy là xây dựng thương hiệu rượu nếp Đào Viên có tiếng ở Hà Nội uy tín, chất lượng, an toàn với người tiêu dùng.



HỘ KINH DOANH ĐINH VĂN ĐÚNG

Địa chỉ: Thôn Phụ Chính, xã Hòa Chính, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đinh Văn Đúng

Điện thoại: 0986847172

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Rượu trắng Dung Hòa (MSP: 01-277-46-2022)

Hiện nay, có rất nhiều thương hiệu rượu nổi tiếng. Nhưng để nói về rượu nấu thủ công truyền thống thì rượu trắng Dung Hòa, sản phẩm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao được khá nhiều khách hàng khen ngợi.

Được biết, kỹ thuật nấu rượu thủ công truyền thống của gia đình anh Đinh Văn Đúng là do cha ông để lại. Nấu rượu gạo thì rất nhiều nơi, nhiều người biết cách nấu, nhưng làm thế nào để rượu ngon, không bị khô và thu được nhiều rượu nhất thì không phải ai cũng thành công. Phương pháp nấu rượu cũng có rất nhiều và mỗi vùng, mỗi địa phương đều có cách nấu rượu khác nhau để tạo ra hương vị đặc trưng riêng.

Anh Đúng luôn chú trọng từng công đoạn sản xuất như lựa chọn gạo, men ủ rượu, chưng cất... Với phương pháp nấu rượu truyền thống kết hợp với những kiến thức mới nhờ quá trình nghiên cứu, tìm tòi, học hỏi của bản thân, anh đã tạo ra công thức phù hợp để sản xuất loại rượu của gia đình. Rượu trắng uống có vị hơi ngọt, cay nồng hòa lẫn hương thơm của gạo, rượu êm, thơm ngon, không bị pha tạp bởi các hương liệu hóa học, đảm bảo an toàn sức khỏe cho người sử dụng.

Sản phẩm rượu trắng Dung Hòa nhận được nhiều lời khen từ người tiêu dùng, đã góp phần tiếp thêm động lực để anh Đúng mở rộng quy mô sản xuất. Trong thời gian tới, anh dự định đầu tư xây dựng nhà xưởng, sản xuất thêm các loại rượu để đa dạng các sản phẩm đáp ứng nhu cầu của thị trường.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN HÙNG 1985

Địa chỉ: Thôn 3, xã Thạch Đà, huyện Mê Linh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Hùng

Điện thoại: 0929.938888

04 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Rượu tẻ (rượu đọt) Hùng Thụý (MSP: 01-250-05-2022)
- Rượu nếp Hùng Thụý (MSP: 01-250-06-2022)
- Rượu táo mèo Hùng Thụý (MSP: 01-250-04-2022)
- Rượu chuối hột Hùng Thụý (MSP: 01-250-07-2022)



Sinh ra trong một gia đình có truyền thống nấu rượu từ nhỏ, anh Nguyễn Văn Hùng đã phụ giúp ông bà, bố mẹ trong công việc nấu rượu nên nghề nấu rượu của gia đình đã ăn sâu vào tiềm thức lúc nào không hay. Khi lớn lên anh trăn trở và suy nghĩ làm sao để sản phẩm rượu của gia đình đạt chất lượng tốt nhất và lan tỏa rộng rãi trên mọi miền đất nước. Từ đó, anh đã tìm tòi, học hỏi, mua máy móc, xây dựng nhà xưởng khang trang để sản xuất rượu truyền thống nhưng sẽ làm theo phong cách hiện đại, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm mà vẫn lưu giữ được sự tinh túy trong sản phẩm. Rượu được anh lọc độc tố và lão hóa rượu để đảm bảo sử dụng an toàn và tăng tuổi của rượu, sau đó tiến hành hạ thổ theo bí quyết riêng và đây cũng chính là yếu tố đặc sắc làm lên thương hiệu riêng của mình.

Anh Hùng đã sản xuất đa dạng các loại rượu theo nhu cầu của thị trường, rượu mang phong cách truyền thống từ ngàn đời xưa có mùi thơm đặc trưng, khi uống có cảm giác êm, không bị đau đầu, không khát nước. Năm 2022, có 04 sản phẩm rượu của Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Hùng 1985 đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Đến nay, sản phẩm rượu của anh Hùng được nhiều khách hàng biết đến tin dùng và đánh giá cao về chất lượng.

THẢO DƯỢC

■ Thực phẩm chức năng, thuốc từ dược liệu...

■ Thảo dược khác...





HỢP TÁC XÃ NAM DƯỢC TÂN VIÊN SƠN

Địa chỉ: Thôn Bát Đâm, xã Tân Lĩnh, huyện Ba Vì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lăng Thị Châm

Điện thoại: 0964.123289

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Trà bổ thận Tân Viên Sơn (MSP: 01-271-19-2022)
- Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Cao dưỡng khớp Tân Viên Sơn (MSP: 01-271-18-2022)
- Thực phẩm bảo vệ sức khỏe Bổ phế Tân Viên Sơn (MSP: 01-271-17-2022)
- Nước rửa vùng kín an nữ nhi (MSP: 01-271-20-2022)
- Dầu gội dược liệu An Nữ Nhi (MSP: 01-271-16-2022)

Núi Tân Viên - núi Ba Vì là vùng đất địa linh, nhân kiệt, một vùng đất tối cổ, có truyền thống văn hoá lâu đời, độc đáo, đặc trưng bởi 3 dân tộc Kinh - Mường - Dao với những phong tục, tập quán, nét văn hoá riêng biệt. Trong những nét văn hóa độc đáo đó, phải kể đến nghề gia truyền thuốc nam của người Dao.

Chị Lăng Thị Châm luôn trăn trở nghề thuốc nam lâu đời của đồng bào mình có nguy cơ bị thất truyền vì nguồn cây thuốc trên rừng đang dần cạn kiệt. Thêm vào đó, rừng quốc gia Ba Vì đã trở thành khu rừng cấm khai thác nên người Dao không thể tùy tiện lên núi hái thuốc như trước. Để cứu nghề thuốc nam trước nguy cơ thất truyền, chị Châm đã thành lập HTX Nam dược Tân Viên Sơn.

Cùng với những hoạt động tập huấn, nâng cao kiến thức cho người đồng bào trong các khâu trồng và sơ chế dược liệu, năm 2021 Hợp tác xã đã đầu tư xây dựng nhà máy sản xuất hiện đại tại xã Tân Lĩnh, đạt tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP). Với các sản phẩm bảo vệ sức khỏe như trà bổ thận, cao dưỡng khớp, bổ phế, nước rửa vùng kín, dầu gội dược liệu... rất gần gũi với thiên nhiên mà vô cùng hiệu quả khi sử dụng. Các sản phẩm được sản xuất theo quy trình khép kín, đảm bảo tiêu chuẩn theo quy định của ngành Y tế.

Năm 2022, HTX Nam dược Tân Viên Sơn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 4 sao. Thời gian tới, HTX sẽ khai thác nghề thuốc Nam để phát triển du lịch trải nghiệm nghề trồng, thu hái... các sản phẩm bảo vệ sức khỏe từ cây thuốc Nam. Qua đó, du khách thêm tin tưởng, trân trọng những tinh hoa của y học cổ truyền dân tộc Việt.



CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN TOÀN PHÁT

Địa chỉ: Thôn Kiều Đông, xã Đại Xuyên, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Đức Thắng

Điện thoại: 0913.573288



01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Thảo dược xoa bóp Phúc Thắng (MSP: 01-280-01-2022)

Là bí quyết gia truyền được đúc kết từ nhiều loại thảo dược quý hiếm được thiên nhiên trao tặng như đinh hương, quế chi, huyết giác, địa liền, thiên niên kiện, đại hồi, long não. Sản phẩm Thảo dược xoa bóp Phúc Thắng đã được nhiều người tiêu dùng sử dụng và đánh giá cao.

Với sự kết hợp theo tỷ lệ vàng của các loại thảo dược xoa bóp khi dùng điều trị tại chỗ trong một số trường hợp: Xương khớp, bong gân, bầm tím, đau lưng, đau gối, đau vai gáy, sưng các đốt ngón chân, ngón tay, mẩn ngứa, phát ban, côn trùng đốt, bỏng mức độ nhẹ và vừa.

Trải qua hơn 20 năm nghiên cứu, tìm tòi và phát triển, Công ty Cổ phần tập đoàn Toàn Phát đã đúc kết được rất nhiều kinh nghiệm để sản phẩm đạt được hiệu quả tối đa. Điểm đặc biệt là Thảo dược xoa bóp Phúc Thắng vẫn sử dụng chum sành để ngâm ủ dược liệu với mong muốn sản phẩm đạt chất lượng cao nhất, cũng như giữ lại những nét đẹp truyền thống trong một sản phẩm mang thương hiệu Việt.

Năm 2022, Công ty Cổ phần tập đoàn Toàn Phát đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm Thảo dược xoa bóp Phúc Thắng đạt sản phẩm OCOP 4 sao. Trong thời gian tới, Công ty sẽ đẩy mạnh phát triển thương hiệu trên các kênh thông tin bán hàng online để nhiều người tiêu dùng biết và tin tưởng lựa chọn sử dụng sản phẩm.

HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO PHÚC LÂM

Địa chỉ: Thị xã Sơn Tây, thành phố Hà Nội

Đại diện: Hoàng Hải Nam

Điện thoại: 0989.310492

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Trà hồng sâm (MSP: 01-269-01-2022)
- Dầu gội thảo dược L'Orgin (MSP: 01-269-02-2022)
- Sữa tắm thảo dược L'Orgin (MSP: 01-269-03-2022)

Từ xa xưa, sâm bố chính được xem là sản vật quý hiếm, có giá trị dinh dưỡng, dược tính cao, thường được người dân dùng để tiến vua. Nhận thấy tiềm năng phát triển loại dược liệu quý hiếm này, cùng với môi trường, khí hậu thuận lợi, HTX Phúc Lâm đã chuyển đổi 5ha ruộng vốn chỉ trồng ngô, sẵn hiệu quả thấp sang trồng cây sâm bố chính canh tác theo hướng hữu cơ.

Đến nay, sau ba năm đưa vào trồng và chăm sóc theo hướng hữu cơ ứng dụng công nghệ cao, cả cánh đồng rộng 5ha đã được phủ kín màu xanh của lá, sắc hồng cam của hoa sâm. Không chỉ mang lại hiệu quả kinh tế, cánh đồng sâm bát ngát, hoa nở đẹp mắt còn khiến nhiều người thích thú, ngỡ ngàng.

Sâm bố chính rất phù hợp với đất đồi, dễ trồng, cả lá, hoa và củ sâm đều có thể chế biến thành sản phẩm có lợi cho sức khỏe. Nắm bắt được xu thế, HTX Phúc Lâm đã lựa chọn các sản phẩm có nguồn gốc tự nhiên, kế thừa những công thức xa xưa kết hợp với nguồn sâm bố chính hữu cơ để tạo ra những sản phẩm như trà hồng sâm, dầu gội, sữa tắm.

Với những giá trị từ cây sâm bố chính đem lại, năm 2022, HTX Phúc Lâm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao. Thời gian tới, HTX có dự định mở rộng diện tích canh tác, áp dụng nhiều khoa học kỹ thuật vào trồng và chăm sóc cây sâm bố chính để tạo ra nhiều sản phẩm có giá trị, từng bước nâng cao chất lượng và sản lượng, phát triển kinh tế.



CÔNG TY CỔ PHẦN Y DƯỢC PHONG PHÚ

Địa chỉ: số 55, khu chợ, thôn Quỳnh Đô, xã Vĩnh Quỳnh, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội

Đại diện: Dương Văn Phong

Điện thoại: 0904.074689

09 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Siro HORBACHHOP chỉ khái lộ (MSP: 01-020-18-2022)
- Viên ngậm HORLA hán kha tự mình (MSP: 01-020-19-2022)
- Thảo mộc Dưỡng Tâm An Thần (MSP: 01-020-20-2022)
- Dạ dày PLUS YDUOC PHONGPHU (MSP: 01-020-21-2022)
- Đại tràng Phục linh PLUS YDUOCPHONGPHU (MSP: 01-020-22-2022)
- Xương khớp YDUOCPHONGPHU (MSP: 01-020-23-2022)
- Hoạt huyết dưỡng não YDUOCPHONGPHU (MSP: 01-020-24-2022)
- Viên xoan Thiên Phúc (MSP: 01-020-25-2022)
- GAN GOLD YDUOCPHONGPHU (MSP: 01-020-26-2022)



Y Dược y Dương Văn Phong là người kế thừa nghề gia truyền trăm năm của gia đình với những trăn trở mong muốn cống hiến những bài thuốc hay thuốc quý để giúp được nhiều người bệnh hơn nữa. Để đáp ứng được yêu cầu chất lượng ngày càng cao của ngành y dược nước nhà, Y dược Phong Phú đã phát triển các sản phẩm đông y có nguồn gốc từ dược liệu thành các sản phẩm chất lượng đảm bảo dễ sử dụng, tiện lợi.

Nhằm đưa những tiến bộ khoa học vào quá trình sản xuất sản phẩm, cũng như đáp ứng tiêu chuẩn ngày càng khắt khe của ngành y dược và không

ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm. Y dược Phong Phú đã đầu tư trang thiết bị dây chuyền và công nghệ sản xuất hiện đại để chiết xuất được lượng hoạt chất tối ưu trong dược liệu với quy trình khép kín theo tiêu chuẩn, bảo đảm sản phẩm đến với người bệnh luôn đạt chất lượng và hiệu quả cao.

Lấy chữ “Tâm” của người thầy thuốc đặt lên hàng đầu sản phẩm Y dược Phong Phú đã trở thành một trong những thương hiệu thuốc y dược được hàng triệu người bệnh trên khắp mọi miền tổ quốc tin tưởng sử dụng.

Năm 2022, có 09 sản phẩm của Công ty Phong Phú đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Y dược Phong Phú với ước vọng gìn giữ, kế thừa và phát triển những tinh hoa y học cổ truyền dân tộc, góp phần thúc đẩy và nâng cao năng lực chăm sóc sức khỏe cộng đồng bằng thảo dược, tạo nên một xã hội thịnh vượng và tốt đẹp hơn.



HỢP TÁC XÃ CÔNG NGHỆ SINH HỌC PHƯƠNG TRANG

Địa chỉ: Xã Phương Tú, huyện Ứng Hoà, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đặng Vân Nhi

Điện thoại: 0948336320



02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Nước rửa bát Phương Trang A (MSP: 01-281-02-2022)
- Nước lau sàn Phương Trang (MSP: 01-281-01-2022)

Sau gần 8 năm ứng dụng công nghệ bằng phương pháp ngâm ủ rác thải thực vật vừa đem lại hiệu quả kinh tế vừa góp phần bảo vệ môi trường để sản xuất các sản phẩm tẩy rửa tự nhiên mang thương hiệu Phương Trang đã khẳng định chất lượng bằng nhiều chứng nhận uy tín, trong đó HTX có 02 sản phẩm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao.

Qua nhiều năm tìm hiểu và trong quá trình thực nghiệm, nhận ra các nguyên liệu như vỏ bưởi, quế, sả, vỏ cam, chanh, vỏ dứa là nguyên liệu tốt nhất để làm ra các chế phẩm tẩy rửa sinh học, đây chính là ứng dụng rất mới cho các phụ phẩm trong trồng trọt để sản xuất nước tẩy rửa sinh học an toàn lành tính và đã xử lý được một phần rác thải hữu cơ tại địa phương

Nước tẩy rửa của HTX Phương Trang là sản phẩm an toàn lành tính, vừa không gây ô nhiễm môi trường và còn tận dụng không để lãng phí nguồn rác thải từ rau, củ, quả. Thời gian ngâm, ủ trong bồn kéo dài 3 tháng. Quá trình ngâm ủ Enzyme cũng làm tỏa ra một lượng đáng kể khí O3 có khả năng tiêu diệt vi khuẩn, nấm mốc, xua đuổi côn trùng, thanh lọc không khí, làm trong sạch nguồn nước, giúp cây cối tốt tươi...

Thời gian tới HTX sẽ mở rộng quy mô sản xuất, cũng như xúc tiến các kênh phân phối để đưa sản phẩm ra thị trường với mong muốn đông đảo người tiêu dùng biết đến tính năng an toàn, xanh, sạch, bảo vệ môi trường, tốt cho sức khỏe chế phẩm tẩy rửa sinh học Phương Trang.





CÔNG TY TNHH PHÁT TRIỂN THẢO DƯỢC VIỆT

Địa chỉ: Lô H2, KĐT 31ha, thị trấn Trâu Quỳ, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Hà

Điện thoại: 0911.899288

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Muối gừng (MSP: 01-018-03-2022)
- Cao gừng táo đỏ (MSP: 01-018-02-2022)
- Bột gừng bản địa (MSP: 01-018-01-2022)

Với mong muốn mãnh liệt là mọi người dân Việt Nam đều có thể sử dụng những sản phẩm thảo dược để chăm sóc sức khoẻ, chị Nguyễn Thị Hà, một thực sỹ nông nghiệp đã quyết tâm khởi nghiệp với các loại thảo mộc Việt.

Công ty TNHH phát triển thảo dược Việt đã ra đời để đưa thảo mộc Việt đến gần hơn người tiêu dùng với các loại tinh chất như: Tinh chất hẹ, tinh chất cần tây, tinh chất tía tô, tinh chất tỏi và các sản phẩm từ gừng như muối gừng, cao gừng táo đỏ, bột gừng bản địa được người sử dụng phản hồi rất tích cực.

Để thảo mộc đảm bảo chất lượng tốt nhất đối với người sử dụng, Công ty đã sử dụng công nghệ sấy phun nano với phương pháp này giúp thu được sản phẩm tinh chất hoàn hảo, độ hoà tan lên đến 85-90% và vi chất như vitamin C, polyphenol... ít tổn thất.

Bên cạnh việc sản xuất, Công ty cũng rất chú trọng đến các nguyên liệu đầu vào, thông qua việc hỗ trợ về kỹ thuật đưa ra quy trình cho người dân trồng các loại thảo mộc theo công nghệ IMO, sản xuất theo hướng hữu cơ, hoàn toàn không sử dụng hoá chất.

Năm 2022, Công ty TNHH phát triển thảo dược Việt đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Trong thời gian tới, Công ty xây dựng kế hoạch mở rộng vùng sản xuất nguyên liệu để đảm bảo nguồn hàng, tiến tới mở rộng nhà máy sản xuất, đồng bộ vùng trồng đến khi ra thành phẩm và đảm bảo sản lượng tiêu thụ, sản phẩm. Trong tương lai, sản phẩm thảo dược Việt sẽ hướng đến xuất khẩu vào các thị trường trên thế giới.



THỦ CÔNG MỸ NGHỆ, TRANG TRÍ

■ Thủ công mỹ nghệ, trang trí

■ Thủ công mỹ nghệ gia dụng



HỘ KINH DOANH ĐỒ ĐÌNH YÊN

Địa chỉ: Thôn Ngọc Than, xã Ngọc Mỹ, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đồ Đình Yên

Điện thoại: 0343557336

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tượng Quan Âm nghìn mắt, nghìn tay mộc gỗ mít (MSP: 01-275-30-2022)
- Hai bình hoa sen gỗ mít (MSP: 01-275-31-2022)

Nghề chạm khắc gỗ ở làng Ngọc Than, xã Ngọc Mỹ, huyện Quốc Oai đã có từ hàng trăm năm trước. Với tư duy sáng tạo, bàn tay tài hoa khéo léo, những người thợ mộc làng nghề Ngọc Than đã tạo nên hàng nghìn sản phẩm điêu khắc mỹ nghệ độc đáo. Không những làm giàu cho người dân địa phương, nghề chạm khắc gỗ Ngọc Than còn góp phần gìn giữ nét đẹp văn hóa làng nghề truyền thống.

Nghệ nhân Đồ Đình Yên là một nghệ nhân Hà Nội và còn là người thổi hồn lên gỗ. Năm 2022, Hộ Kinh doanh Đồ Đình Yên đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao, sản phẩm có tính kỹ thuật, mỹ thuật được đánh giá cao.

Hai sản phẩm OCOP tượng Quan Âm nghìn mắt, nghìn tay mộc gỗ mít và hai bình hoa sen gỗ mít được nghệ nhân Đồ Đình Yên chế tác trên gỗ mít, một chất liệu không hề bị mối mọt, cong vênh mà lại có mùi thơm đặc trưng, hơn nữa, gỗ mít còn biểu trưng cho sự giàu có, đủ đầy, sự sinh sôi phát triển dồi dào. Gỗ mít nhẹ lại mềm dẻo, mặt gỗ mịn, gỗ có màu vàng sang biểu tượng cho sự hưng thịnh của nhà phật.

Các sản phẩm đồ gỗ mỹ nghệ của nghệ nhân Đồ Đình Yên được đục thủ công hoàn toàn, với những đường đục tỉ mỉ, sắc nét, kỹ càng, tinh xảo đến từng chi tiết đã toát lên hết biểu tượng, ý nghĩa của tác phẩm.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN BÁ NGHĨA

Địa chỉ: Thôn Ngọc Than, xã Ngọc Mỹ, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Bá Nghĩa

Điện thoại: 0904777455

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tranh vinh quy bái tổ gỗ gụ (MSP: 01-275-28-2022)
- Bộ đài nến 10 món gỗ gụ (MSP: 01-275-29-2022)
- Bộ hoành phi, câu đối gỗ gụ (MSP: 01-275-27-2022)



Nghề chạm khắc gỗ ở làng Ngọc Than, xã Ngọc Mỹ, huyện Quốc Oai, đã có từ hàng trăm năm trước. Với tư duy sáng tạo, đôi bàn tay tài hoa khéo léo, những người thợ mộc làng nghề Ngọc Than đã tạo nên hàng nghìn sản phẩm điêu khắc gỗ mỹ nghệ độc đáo. Không những làm giàu cho người dân địa phương, nghề chạm khắc gỗ Ngọc Than còn góp phần gìn giữ nét đẹp văn hóa truyền thống.

Là nghệ nhân trẻ tuổi nhất làng, anh Nguyễn Bá Nghĩa được công nhận nghệ nhân năm 2015 khi mới 35 tuổi. Sinh ra trong gia đình có nghề truyền thống chạm khắc gỗ, từ nhỏ anh đã được ông nội uốn nắn, truyền nghề, đến năm 15 tuổi đã thành thạo nghề và biết vẽ hoa văn cho thợ đục....

Với tài hoa bẩm sinh là nghệ nhân chuyên đảm nhận những sản phẩm khó trên chất liệu gỗ gụ bởi gỗ gụ là một loại gỗ có tuổi thọ, độ bền cao có thể nói trường tồn được với thời gian, hơn nữa gỗ gụ có màu vàng sáng, vân gỗ đẹp để càng lâu gỗ lên màu đậm, đẹp hơn, đây là sự lựa chọn hết sức phù hợp khi dùng làm bộ hoành phi câu đối, bộ đài nến, tranh vinh quy bái tổ....

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Bá Nghĩa đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao. Các tác phẩm đã được anh Nghĩa chế tác rất tỉ mỉ, tinh xảo, sắc nét trong từng mũi đục tạo ra có bố cục tổng thể hài hòa, cân đối, giữ được màu sắc tự nhiên của gỗ toát lên nét đẹp mộc mạc, dân dã rất phù hợp với những không gian thờ cúng, trưng bày, trang trí truyền thống, cổ kính.



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MÂY VIỆT

Địa chỉ: Thôn Phú Vinh, xã Phú Nghĩa, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Bùi Thị Bình

Điện thoại: 0912567211

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bộ đĩa đựng trái cây đan mây (MSP: 01-277-14-2022)
- Đôn cây cảnh đan mây (MSP: 01-277-15-2022)
- Giỏ mây (MSP: 01-277-16-2022)
- Làn đan mây (MSP: 01-277-17-2022)
- Túi đeo chéo đan mây (MSP: 01-277-18-2022)



Chương Mỹ là huyện dẫn đầu Hà Nội về số lượng làng nghề với 175 làng nghề truyền thống và làng có nghề, trong đó nhóm nghề về mây tre đan chiếm tới 90% tổng số làng nghề của huyện. Trong đó nổi tiếng là làng Phú Vinh được coi là xứ Mây nổi tiếng về nghề mây tre đan với lịch sử phát triển nghề lâu đời.

Bởi tính chất dễ sử dụng, bền lâu và giá thành phù hợp với nhiều điều kiện kinh tế. Từ đó mà các đồ dùng được đan từ mây tre rất được yêu thích và sử dụng trang trí nội thất trong các gia đình, khách sạn, nhà hàng... Mỗi sản phẩm mây tre đan là một tác phẩm nghệ thuật, đòi hỏi kỹ thuật, mỹ thuật tinh xảo, công phu của những đôi bàn tay tài hoa, khéo léo.

Chị Bùi Thị Bình Sinh ra và lớn lên ở làng nghề nên từ nhỏ, chị đã được gia đình truyền nghề để phát triển. Không những kế thừa cách làm nghề truyền thống, chị Bình cũng quan tâm đến việc xây dựng thương hiệu Mây Việt cho sản phẩm mây tre đan của mình. Sự kết hợp giữa thủ công truyền thống và áp dụng máy móc công nghệ hiện đại vào một số khâu như hấp, sấy khô... nhằm sản xuất ra những sản phẩm mây, tre, đan bền đẹp, có màu sắc và hương vị tự nhiên, đặc biệt là giảm thiểu ô nhiễm môi trường.

Năm 2022, Công ty Mây Việt đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 4 sao. Công ty thường xuyên tạo công ăn việc làm cho khoảng 20-50 lao động tại địa phương, vừa giữ nghề, vừa phát triển kinh tế, giữ gìn giá trị văn hóa truyền thống.

CÔNG TY TNHH MÂY TRE ĐAN VIỆT QUANG

Địa chỉ: xã Phú Nghĩa, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Tĩnh

Điện thoại: 0987.491646

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bình hoa đan tre (MSP: 01-277-19-2022)
- Túi thời trang (MSP: 01-277-20-2022)

- Chậu tre (MSP: 01-277-21-2022)
- Giỏ đan mây (MSP: 01-277-22-2022)
- Thạp Mây (MSP: 01-277-23-2022)



Phát triển làng nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống nhất là làng nghề mây tre đan chiếm một vị trí quan trọng trong các làng nghề ở Việt Nam. Trong các làng nghề mây tre đan của Hà Nội hiện nay, tiêu biểu nhất là làng nghề mây tre đan Phú Vinh. Qua thời gian, mẫu mã sản phẩm được cải tiến, kỹ thuật đan mây tre của làng nghề được nâng cao tạo ra các sản phẩm tinh xảo và có giá trị kinh tế cao. Nghề mây tre đan từ đó đã lan rộng sang các làng xã khác trong vùng rồi vươn ra hơn 20 tỉnh, thành trong cả nước.

Công ty Việt Quang là một trong những đơn vị sản xuất các hàng thủ công mỹ nghệ từ nguyên liệu mây, tre có tiếng ở thủ đô Hà Nội, Nghệ nhân ưu tú Nguyễn Văn Tĩnh theo học nghề từ năm 10 tuổi, đến năm 17 tuổi ông đã nắm bắt được kỹ thuật, các lối đan, hiểu được quy trình đan, biết pha chế nguyên liệu để hoàn thiện từng tác phẩm và đến năm 2009, ông được phong tặng danh hiệu nghệ nhân ưu tú. Sản phẩm mây tre đan Việt Quang hình dáng tuy đơn giản, mộc mạc nhưng đòi hỏi kỹ thuật đan tinh xảo, tỉ mỉ, trau chuốt từ đôi bàn tay khéo léo của nghệ nhân. Từ đó các sản phẩm mây tre đan Việt Quang tạo nét khác biệt so với những sản phẩm trên thị trường, nhất là về kỹ thuật đan.

Năm 2022, Công ty Việt Quang đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 4 sao. Mây, tre, giang đan không đơn thuần là một nghề kiếm sống mà còn chứa đựng niềm đam mê. Qua đó đã tạo động lực cho các làng nghề từng bước nâng cao chất lượng phát triển sản phẩm.



CÔNG TY TNHH MỸ NGHỆ HOA SƠN

Địa chỉ: Xã Phú Nghĩa, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Trung

Điện thoại: 0912.388914

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Khay bầu dục đựng hoa quả (MSP: 01-277-13-2022)
- Đĩa đựng hoa quả khám trai (MSP: 01-277-24-2022)
- Khay cuộn song hoa văn (MSP: 01-277-25-2022)
- Khay cuộn song sơn mài (MSP: 01-277-26-2022)
- Làn đựng đồ dùng (MSP: 01-277-27-2022)

Xã Phú Nghĩa, huyện Chương Mỹ cách trung tâm Hà Nội khoảng 25km là nơi có nghề mây tre đan nổi tiếng với bề dày lịch sử gần 400 năm. Xuất phát từ nhu cầu cuộc sống, người dân Phú Vinh đã sáng tạo, tận dụng những nguyên liệu sẵn có như mây, tre để sản xuất những sản phẩm thông dụng với mục đích sử dụng trong gia đình. Tiếp nối truyền thống của làng, Công ty Hoa Sơn chuyên sản xuất và kinh doanh sản phẩm mây tre đan mang hồn cốt dân tộc ra thị trường quốc tế.



Với đôi bàn tay khéo léo, các nghệ nhân của Công ty Hoa Sơn đã sáng tạo ra hàng trăm mẫu mã sản phẩm khác nhau từ những đĩa, khay, lọ hoa... cho đến những bức tranh bằng mây, bàn ghế, giường, tủ, khung ảnh... xuất khẩu đi nhiều nước trên thế giới. Ngoài ra đây cũng là một điểm du lịch làng nghề mà du khách quốc tế đến ngày một đông.

Để tạo ra những sản phẩm được khách hàng trong nước và quốc tế ưa chuộng, sản phẩm mây tre đan vô cùng cầu kỳ, bao gồm nhiều cung đoạn từ chọn nguyên liệu, tuốt, phơi, chẻ nện, sấy... Sau đó nguyên liệu sẽ được luộc trong nước sôi hoặc sấy khói rơm để có màu đẹp tự nhiên, các sản phẩm đơn giản, mộc mạc nhưng kỹ thuật đan tinh xảo, đòi hỏi sự công phu của đôi bàn tay tài hoa, khéo léo của những người thợ lành nghề.

Năm 2022, Công ty Hoa Sơn đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 4 sao. Có thể nói sản phẩm mây tre đan Hoa Sơn đã đạt đến đỉnh cao của nghệ thuật góp phần quảng bá rộng rãi hình ảnh của làng nghề Hà Nội đến đông đảo bạn bè quốc tế.





HỘ KINH DOANH XƯỞNG SẢN XUẤT NHẠC CỤ ĐÀN CƯỜNG ANH

Địa chỉ: Thôn Viên Đình, xã Đông Lỗ, huyện Ứng Hoà, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Nga

Điện thoại: 0984410662 - Website: <https://nhaccudantoc.jimdosite.com/>

07 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đàn đáy gỗ hương (MSP: 01-281-14-2022)
- Đàn tỳ bà gỗ hương khám trai (MSP: 01-281-19-2022)
- Đàn tranh gỗ mun khám trai (MSP: 01-281-18-2022)
- Đàn tam gỗ hương (MSP: 01-281-17-2022)
- Đàn nhị gỗ hương (MSP: 01-281-16-2022)
- Đàn nguyệt gỗ mun khám trai (MSP: 01-281-15-2022)
- Đàn bầu gỗ mun khám trai (MSP: 01-281-13-2022)

Nghề làm đàn ở xã Đông Lỗ đã có cách đây hơn 200 năm nhưng phải tới đầu những năm 90 nghề làm đàn dần chuyển mình và phát triển mạnh làng nghề truyền thống của địa phương. Hiện nay vẫn còn nhiều gia đình trong làng lấy nghề truyền thống làm kế mưu sinh, điển hình là Hộ kinh doanh xưởng sản xuất nhạc cụ đàn Cường Anh hàng ngày luôn rộn tiếng đục, đẽo để sản xuất ra hàng trăm cây đàn mỗi năm đi đến mọi miền đất nước.

Để tạo ra một chiếc đàn thành phẩm cần trải qua rất nhiều công đoạn đòi hỏi sự khắt khe về kỹ, mỹ thuật và cả sự kiên trì ở các khâu như: Chọn gỗ, phơi gỗ, làm khuôn đàn, cho đến công đoạn chắp, ghép, điều khắc, khám trai, bào mặt, đánh bóng, căng dây và hoàn thiện... tất cả đều được làm theo phương pháp thủ công đúng với kỹ thuật của ngày xưa để lại. Trong đó, khâu chọn gỗ và bào mặt rất quan trọng vì sẽ quyết định đến chất lượng âm thanh của đàn nên phải tính toán chi lý, tránh lãng phí mà vẫn đảm bảo chất lượng sản phẩm. Các loại gỗ thường được sử dụng làm khung đàn là gỗ hương và gỗ mun,...

Năm 2022, có 07 sản phẩm đàn Cường Anh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Nghề làm đàn không chỉ là kế sinh nhai mà còn là một nét văn hóa truyền thống của cha ông, đàn Cường Anh đã và đang quyết tâm, không ngừng nỗ lực để gìn giữ và phát huy nét đẹp nghề truyền thống của quê hương, đậm đà bản sắc văn hóa dân tộc.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN THU PHƯƠNG

Địa chỉ: Thôn Quảng Nguyên, xã Quảng Phú Cầu, huyện Ứng Hoà, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thu Phương

Điện thoại: 0984702909

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Nụ trầm Từ Bi Hương (MSP: 01-281-10-2022)
- Nụ quế Từ Bi Hương (MSP: 01-281-08-2022)
- Nụ trám Từ Bi Hương (MSP: 01-281-09-2022)
- Hương vòng (MSP: 01-281-11-2022)

Thành lập từ hơn 100 năm, làng nghề tẩm hương duy nhất của Hà Nội ở xã Quảng Phú Cầu, huyện Ứng Hòa cách trung tâm thủ đô hơn 30 km. Nghề truyền thống đã giải quyết việc làm cho hàng nghìn lao động địa phương và thu hút được rất nhiều du khách về tìm hiểu những giá trị văn hóa của người Việt Nam.

Sinh ra và lớn lên trong gia đình có truyền thống làm tẩm hương, là nơi nuôi dưỡng và giáo dục, đem lại cho chị Nguyễn Thu Phương niềm đam mê và lòng yêu nghề ngay từ nhỏ. Giờ đây, chị là chủ Hộ kinh doanh Nguyễn Thu Phương với thương hiệu Từ Bi Hương, tiếp nối truyền thống gia đình để gìn giữ và phát triển nét đẹp văn hóa, bản sắc trong nghề làm hương.



Hộ kinh doanh Nguyễn Thu Phương có diện tích xưởng sản xuất kinh doanh trên 500m², với 10 người làm các sản phẩm như: Hương trầm, hương quế, hương bài, nụ trầm, hương trám, hương bồ kết, hương vòng hương thuốc bắc, hương sào... Trước đây, chủ yếu sản xuất để xuất khẩu với số lượng lớn, tuy nhiên hiện nay chị Phương chủ yếu sản xuất tiêu thụ trong nước là chính và thỉnh thoảng nhận đơn xuất khẩu ra nước ngoài.

Năm 2021-2022 Hộ kinh doanh Nguyễn Thu Phương tham gia Chương trình OCOP và được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 8 sản phẩm OCOP trong đó: 04 sản phẩm OCOP 3 sao và 04 sản phẩm OCOP 4 sao. Chị Phương luôn tự hào Từ Bi Hương là thương hiệu uy tín sản xuất hương các loại và nụ trầm, nụ quế, nụ trám sạch từ nguyên liệu tự nhiên, đáp ứng tiêu chuẩn “Sạch, thơm và an toàn”



HỘ KINH DOANH PHẠM VĂN VŨNG

Địa chỉ: Thôn Đình Tràng, xã Dục Tú, huyện Đông Anh, Thành phố Hà Nội

Đại diện: Phạm Văn Vững

Điện thoại: 0373.590.558

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Kim ngưu sinh tài (MSP: 01-017-29-2022)
- Cá chép hóa rồng (MSP: 01-017-30-2022)



Từ xa xưa làng mộc Thiết Úng, xã Vân Hà, huyện Đông Anh đã nổi tiếng với những sản phẩm chạm khắc, tạc tượng gỗ mỹ nghệ độc đáo. Trải qua nhiều thế kỷ, người dân nơi đây vẫn miệt mài giữ gìn và phát triển nghề truyền thống cũng như tìm hướng phát triển du lịch trong dòng chảy cuộc sống hiện đại. Nghệ nhân Phạm Văn Vững là một trong những con người sinh ra và lớn lên ở xã Dục Tú nhưng được học nghề mộc từ những nghệ nhân của làng mộc Thiết Úng. Thừa hưởng được những kiến thức đó và cộng thêm năng khiếu về nghệ thuật chạm khắc gỗ anh Vững đã tạo ra những tác phẩm độc đáo, tỉ mỉ và mang ý nghĩa sâu sắc.

Tác phẩm Kim ngưu sinh tài được làm từ gỗ trắc, lấy hình tượng từ con trâu, là một con vật quen thuộc với người dân Việt Nam, hội tụ các yếu tố như hiền lành, chăm chỉ, cần cù và có sức khỏe bền bỉ cao. Từ đôi sừng to chắc, cong cong, bờ lưng rộng, chiếc đuôi mềm mại, móng trâu tròn khít, đôi tai vểnh cho đến những chi tiết nhỏ nhất là đôi mắt hay cả những viền lông đều được chế tác tỉ mỉ. Từng đường nét thanh thoát, tinh tế và sống động.

Tác phẩm Cá chép hoá rồng là hình tượng tâm linh trong đời sống của người dân Việt Nam, được lấy ý tưởng từ cá chép hóa rồng kết hợp với hình tượng chiếc lá sen ở dưới, hình ảnh cá chép hóa rồng vượt trên chiếc lá sen mang ý nghĩa cho sự thành công, thăng tiến, giúp cho cuộc sống ngày càng tiến tới những điều tốt đẹp.

Hộ kinh doanh Phạm Văn Vững, tham gia Chương trình OCOP Thành phố, năm 2022 được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao, đây là bước đệm để sản phẩm khẳng định thương hiệu trên thị trường.



HỘ KINH DOANH ĐỖ VĂN CƯỜNG

Địa chỉ: thôn Thiết úng, xã Vân Hà, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đỗ Văn Cường

Điện thoại: 0975824248

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tượng gỗ Mèo con (MSP: 01-017-25-2022)
- Voi mẹ con (MSP: 01-017-26-2022)
- Lá sen thu (MSP: 01-017-27-2022)
- Sen ếch (MSP: 01-017-28-2022)



Xã Vân Hà nổi tiếng với nghề sản xuất thủ công mỹ nghệ, toàn xã hiện có 5 thôn với gần 2.600 hộ dân, trong đó, 80% hộ dân làm nghề thủ công mỹ nghệ. Giá trị sản xuất hàng năm về đồ thủ công mỹ nghệ đạt khoảng 70% trong tổng thu nhập của toàn xã.

Sinh ra trong một gia đình có nghề sản xuất thủ công mỹ nghệ truyền thống từ nhiều đời nên nghề nhân Đỗ Văn Cường trở thành một trong những nghệ nhân tiêu biểu của xã Vân Hà trong việc xây dựng thương hiệu, quảng bá xúc tiến thương mại sản phẩm làng nghề.

Thường trước khi làm ra sản phẩm, anh Cường sẽ phác họa hình ảnh sản phẩm định làm, rồi dùng cưa xích để tạo hình thô. Sau đó, tiến hành đục từng chi tiết để tạo hình rõ nét sản phẩm. Đây được xem là công đoạn quan trọng quyết định độ tinh, sự sắc nét và có hồn của sản phẩm. Trong quá trình làm nghề, anh Cường đã

tạo ra hàng trăm tác phẩm điêu khắc gỗ từ nhiều loại gỗ tự nhiên khác nhau, tiêu biểu như các tác phẩm: lá sen thu, sen ếch, voi mẹ con, tượng gỗ mèo con...

Các tác phẩm của Nghệ nhân Đỗ Văn Cường năm 2022 đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 4 sao. Hiện nay nhu cầu thị trường trang trí nội thất các sản phẩm từ gỗ ngày càng cao để đủ số lượng phục vụ người tiêu dùng, các sản phẩm thông dụng của anh Cường bắt đầu được áp dụng công nghệ cao vào sản xuất sản phẩm.



HỘ KINH DOANH TRẦN VĂN TÂN

Địa chỉ: Thôn Thạch Quả, xã Dục Tú, huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trần Văn Tân

Điện thoại: 0984.248269

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tượng phật Đại Thế Chí Bồ Tát (01-017-18-2022)
- Song ngư sinh tài (01-017-19-2022)

Xã Dục Tú, huyện Đông Anh nổi tiếng vì có nhiều nghệ nhân tài hoa, có khả năng thổi hồn vào những mảnh gỗ vô tri, vô giác, biến chúng thành những tác phẩm gỗ mỹ nghệ độc đáo thu hút đông đảo du khách gần xa lui tới thăm quan mua sắm. Một trong những nghệ nhân nổi tiếng, có nhiều nhiều sản phẩm mới lạ ở nơi đây chính là nghệ nhân làng nghề Việt Nam Trần Văn Tân.

Khoảng chục năm trở lại đây, nhu cầu về sản phẩm đồ gỗ mỹ nghệ trên thị trường tăng cao, nghề điêu khắc gỗ mỹ nghệ xuất hiện ở nhiều nơi. Tuy nhiên, sản phẩm điêu khắc gỗ do các nghệ nhân, thợ giỏi xã Dục Tú vẫn là các sản phẩm có thương hiệu trên thị trường.

Nét độc đáo trong tác phẩm của nghệ nhân Trần Văn Tân được thể hiện ở thần thái, khuôn mặt, vóc dáng, nụ cười, hai má hoặc đôi mắt của từng pho tượng đều phải toát lên sự đồng bộ hài hòa, mềm mại và sinh động. Từ những chi tiết nhỏ cũng phải được điêu khắc tinh xảo. Có như vậy mới tạo ra nét độc đáo, sinh động và đó mới chính là nét nghệ thuật rất riêng của nghệ nhân và những người thợ lành nghề xã Dục Tú.

Năm 2022, Nghệ nhân Trần Văn Tân có hai sản phẩm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Đây là hai sản phẩm hết sức độc đáo, được điêu khắc tỉ mỉ, không chỉ làm toát lên vẻ đẹp mà còn khẳng định chất lượng tay nghề của nghệ nhân xã Dục Tú.





CÔNG TY TNHH GỐM SỨ MAI LINH

Địa chỉ: Thôn 2 Bát Tràng, xã Bát Tràng, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Phạm Thanh Mai

Điện thoại: 0921.115555



03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đèn xông tinh dầu họa tiết (MSP: 01-018-15-2022)
- Ly sứ cappuccino vân đá nhiều màu (MSP: 01-018-14-2022)
- Bộ ấm chén cát tường vân đá ghi (MSP: 01-018-13-2022)

Trải qua những thăng trầm của đất nước, những dấu ấn của người nghệ nhân làng gốm sứ Bát Tràng vẫn không phai mờ. Những sản phẩm của làng gốm Bát Tràng vẫn đậm nét truyền thống và những bản sắc văn hoá Việt. Làm gốm sứ Bát Tràng nghề được truyền từ đời này qua đời khác, dưới bàn tay khéo léo của người nghệ nhân đã mang lại những giá trị tinh thần cũng như hồn dân tộc trong từng sản phẩm.

Kế thừa truyền thống làm nghề của gia đình, nghệ nhân Phạm Thanh Mai - Giám đốc Công ty TNHH Gốm Sứ Mai Linh đã khéo léo kết giao giữa phương pháp thủ công tinh xảo với sự sáng tạo nghệ thuật, có sắc thái riêng, đặc trưng riêng của làng nghề và phản ánh được quan niệm thẩm mỹ, bản sắc văn hoá của dân tộc Việt Nam.

Người nghệ nhân Phạm Thanh Mai không chỉ cố gắng tâm sức làm nên những dòng sản phẩm đặc sắc, tạo thương hiệu cho làng nghề gốm sứ Bát Tràng, mà còn phải kể đến những giá trị vì cộng đồng, tạo công ăn việc làm cho người lao động địa phương.

Trải qua bao thăng trầm của thời gian, giữa cuộc sống đương đại nhiều sôi động, làng nghề truyền thống gốm sứ Bát Tràng vẫn giữ nguyên được nét đẹp, nét tinh hoa vốn có, không pha lẫn những thứ lai tạp bên ngoài dù có bị cạnh tranh đến đâu. Lựa chọn gốm sứ Mai Linh không chỉ là lựa chọn nét đẹp tinh hoa của dân tộc, không chỉ là tìm đến những sản phẩm gốm sứ chất lượng nhất, mà còn là một thú chơi điển hình dành cho những con người yêu nghệ thuật.

Năm 2022, Công ty TNHH Gốm sứ Mai Linh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao.



CÔNG TY TNHH CERAMICS THANH BÌNH

Địa chỉ: Thôn 8, xã Kim Lan, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đào Việt Bình

Điện thoại: 0983.578869

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Hoa Sen Men Chu Đậu (MSP: 01-018-11-2022)
- Bình Tỳ Bà (MSP: 01-018-09-2022)
- Bình Tỏi Men Chu Đậu (MSP: 01-018-10-2022)
- Bình Lưu Ly Men Chu Đậu (MSP: 01-018-12-2022)
- Bình Giọt Ngọc (MSP: 01-018-08-2022)



Đọc theo bờ sông Hồng, xuôi về tả ngạn, qua kênh Bắc Hưng Hải là tới làng nghề Kim Lan, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội. Nơi đây là một trong những cái nôi của gốm sứ Thăng Long xưa. Với tình yêu và nhiệt huyết, người dân Kim Lan đang ngày đêm miệt mài giữ cho các lò gốm luôn đỏ rực lửa. Để tạo ra những sản phẩm mang giá trị riêng biệt của gốm sứ Kim Lan, các nghệ nhân làng nghề đã nghiên cứu, sáng tạo và cho ra đời những sản phẩm độc đáo, thu hút sự quan tâm của người tiêu dùng cả nước.

Công ty TNHH CERAMICS Thanh Bình là một trong những đơn vị có nhiều sản phẩm gốm sứ đặc sắc, mang đậm phong cách của làng nghề gốm cổ Kim Lan, luôn tạo ra những sản phẩm gốm theo một quy trình sản xuất nghiêm ngặt bảo đảm chất lượng và tính thẩm mỹ của sản phẩm.

Các sản phẩm của Công ty Thanh Bình có lớp men bóng, men rạn từ tự nhiên như: tro trấu, vôi bột, bột đá nghiền, đất trắng... Các sản phẩm của Công ty sau khi nặn xong, sẽ được nhúng vào nước hỗn hợp này rồi đem nung, sẽ cho ra sản phẩm có nước men trắng bóng, đẹp, độ bền cao, nếu muốn có men rạn, thì giảm lượng tro trấu. Bên cạnh sự nghiêm ngặt trong quy trình sản xuất thì những người thợ của công ty cũng phải rất yêu nghề, đam mê sáng tạo cùng sự kiên trì, nhẫn nại mới làm ra được những sản phẩm gốm ưng ý mình, có tính thẩm mỹ, mỹ thuật cao.

Năm 2022, Công ty TNHH CERAMICS Thanh Bình đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 5 sản phẩm OCOP đạt 4 sao.



HỘ KINH DOANH NỘI THẤT BÀN GHẾ NHỰA GIẢ MÂY HẢI ĐĂNG

Địa chỉ: Số 10 Thôn Đoàn Kết, xã Kim Thư, huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Dương Văn Hải

Điện thoại: 0976.844379

06 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Xích đu nhựa giả mây phượng hoàng (MSP: 01-278-07-2022)
- Ghế Papasan nhựa giả mây (MSP: 01-278-06-2022)
- Giường ngủ nhựa giả mây (MSP: 01-278-08-2022)
- Bộ bàn ghế nhựa giả mây hoa cúc (MSP: 01-278-04-2022)
- Ghế mái vòm nhựa giả mây (MSP: 01-278-03-2022)
- Bộ bàn ghế ban công nhựa giả mây (MSP: 01-278-05-2022)

Hộ kinh doanh nội thất bàn ghế nhựa giả mây Hải Đăng - xã Kim Thư, huyện Thanh Oai, Hà Nội chuyên cung cấp sản phẩm nhựa giả mây trên khắp toàn quốc, được sự tin dùng của nhiều gia đình và các nhà hàng, khách sạn, resort.

Các sản phẩm nhựa giả mây của Hộ kinh doanh Hải Đăng được sản xuất theo quy trình khép kín, với hệ thống sơn tĩnh điện hiện đại cùng với người thợ đan lành nghề đã tạo nên những sản phẩm chất lượng cao cấp. Sản phẩm nhựa giả mây có khả năng chịu nhiệt tốt, chịu ẩm và không bị giòn, nứt... Không những thế khi dùng sản phẩm nhựa giả mây, khách hàng sẽ chủ động được về màu sắc và kiểu dáng, dễ dàng vệ sinh, bảo quản vì không có tính oxi hóa và có thể đặt ngoài trời ở bất kỳ thời tiết nào.

Nhờ vào sự khéo léo, sáng tạo và ham học hỏi, Hộ kinh doanh Hải Đăng đã tạo ra những sản phẩm thủ công nhựa giả mây rất phù hợp cho nhiều lựa chọn và nhu cầu sử dụng khác nhau. Do đó sản phẩm nhựa giả mây đang ngày càng được khách hàng ưa chuộng, tin dùng.

Năm 2022, Hộ kinh doanh nội thất bàn ghế nhựa giả mây Hải Đăng đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 06 sản phẩm OCOP 4 sao. Sản phẩm mây nhựa đã mang lại giá trị kinh tế cao, tận dụng được nguồn lao động nhàn dỗi của địa phương để phát triển kinh tế, nâng cao đời sống người dân.





CƠ SỞ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH NÓN LÁ LÊ VĂN TUY

Địa chỉ: Số 11 trục làng Chuông, thôn Mã Kiều, xã Phương Trung, huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Lê Văn Tuy

Điện thoại: 0987.990894

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Nón lá vải lụa mặt ngoài (MSP: 01-278-12-2022)
- Nón lá truyền thống đặc biệt (MSP: 01-278-09-2022)
- Nón lá hai mặt lụa (MSP: 01-278-11-2022)
- Nón cô đầu (MSP: 01-278-10-2022)
- Nón chùm (MSP: 01-278-13-2022)



Nằm giữa không gian văn hóa cổ kính làng Chuông, xã Phương Trung, Thanh Oai, Hà Nội, “làng nón” mang những nét đẹp truyền thống một ngôi làng Việt cổ gắn với nghề làm nón lá nổi tiếng. Từ đây mỗi năm hàng vạn chiếc nón được làm ra và theo chân du khách tới các vùng miền đất nước, góp phần làm đẹp cho hình ảnh người phụ nữ Việt Nam, làm giàu thêm kho tàng văn hoá của dân tộc.

Sinh ra và lớn lên tại làng Chuông nghệ nhân Lê Văn Tuy luôn mang trong mình một tình yêu sâu sắc với chiếc nón lá quê hương, mong muốn gìn giữ nét đẹp truyền thống và mang sản phẩm nón lá đến với nhiều bạn bè trong nước và quốc tế.

Nón lá được làm từ những nguyên liệu đơn giản và dễ kiếm như: Lá cọ, lá nón... Theo kinh nghiệm hơn 40 năm làm nghề đan nón của nghệ nhân Lê Văn Tuy. Để cho ra đời được một chiếc nón duyên dáng, người thợ phải khéo léo, tỉ mỉ trải qua nhiều công đoạn cầu kỳ như phơi khô lá, là phẳng lá, lên khung, xếp lá, đan nón và cuối cùng là người thợ sẽ hoàn thiện khâu vành nón và quai đeo nón bằng chỉ đỏ, khi quay nón người thợ phải khéo léo để không làm hỏng nón, lá được xếp tránh bị cộm.

Từ nền tảng truyền thống, sự phát triển nghề cổ truyền ở làng Chuông đã góp phần nâng cao đời sống, kinh tế cho các hộ dân làm nón lá, mở ra những hướng đi mới, thích ứng với sự phát triển của đời sống, xã hội trong thời kỳ hội nhập mà vẫn bảo tồn và phát huy những giá trị truyền thống bền vững.

Năm 2022, Cơ sở sản xuất và kinh doanh nón lá Lê Văn Tuy đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 4 sao.



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ SẢN XUẤT NỘI THẤT TRE VIỆT

Địa chỉ: Số nhà 68 phố Vác, xã Dân Hoà, huyện Thanh Oai, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Nguyễn Văn Cường

Điện thoại: 0912.132492



01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Thớt tre Việt (MSP: 01-278-28-2022)

Người Việt ngày nay đang tìm về với quá khứ, theo đuổi phong cách nội thất đồng quê, mang hồn dân tộc. Do đó, nhiều người đã tìm đến những đồ nội thất tre, trúc như một thú vui độc đáo mới lạ. Nắm bắt được thị hiếu của khách hàng, Công ty TNHH thương mại và sản xuất nội thất Tre Việt (Công ty Tre Việt) với mong muốn đem lại cho khách hàng những trải nghiệm về các sản phẩm nội thất làm từ tre.

Với các bí quyết riêng về việc lựa chọn nguyên liệu tre, kỹ thuật hun khói kết hợp với công nghệ và máy móc hiện đại, tiếp nối truyền thống lâu đời của cha ông, Công ty Tre Việt đã sáng tạo ra các sản phẩm mang thương hiệu nội thất tre Việt. Nhằm đáp ứng đa dạng nhu cầu của khách hàng, nội thất tre Việt đã và đang cung cấp các sản phẩm từ tre, trúc như bàn ghế, xích đu, giá sách, nhà tre, bàn trà, giường tủ, kệ sách, lót cốc,... để người tiêu dùng được thoải mái lựa chọn phong cách hoài cổ, sang trọng.

Bên cạnh sự đa dạng về sản phẩm nội thất, Công ty Tre Việt với nhiều năm kinh nghiệm có đội ngũ thợ lành nghề đã và đang thi công các dự án nhà tre lớp mái lá guột, lợp cỏ tranh, lợp lá cói cho các nhà hàng, khu du lịch nghỉ dưỡng... đồng thời cung cấp nhiều sản phẩm trang trí bằng tre.

Đặc biệt, năm 2020 và năm 2022, Công ty TNHH thương mại và sản xuất nội thất Tre Việt đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 7 sản phẩm OCOP 4 sao và đã được đông đảo người tiêu dùng trong nước và quốc tế tin tưởng lựa chọn.



CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI TKT TRƯỜNG THÀNH

Địa chỉ: Thôn Khôn Thôn, xã Minh Cường, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Loan

Điện thoại: 0835.516276

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Án gian thờ gỗ mít (MSP: 01-279-07-2022)



Huyện Thường Tín có 126 làng nghề, trong đó có 48 làng nghề được Thành phố công nhận là làng nghề truyền thống. Trong đó làng nghề mộc xã Minh Cường đã có từ những năm 60 của thế kỷ trước. Trong sự cạnh tranh quyết liệt của cơ chế thị trường, người dân nơi đây vẫn bền bỉ gìn giữ, sáng tạo để phát triển nghề mộc của quê hương.

Hoạt động trong lĩnh vực sản xuất kinh doanh đồ thủ công mỹ nghệ, gỗ nội thất, đồ thờ lâu năm nên Công ty Trường Thành có nhiều kinh nghiệm tạo ra các tác phẩm đồ gỗ nghệ thuật.

Hiện Công ty sản xuất hàng trăm sản phẩm các loại từ gỗ trang trí, lưu niệm, gia dụng, nội thất, đồ thờ, án gian... với chất lượng tốt, độ tinh xảo cao, phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng, sản phẩm được làm theo đơn đặt hàng, ngoài ra còn có một lượng hàng lớn được sản xuất để tiêu thụ tại hệ thống cửa hàng đồ gỗ nội thất trên địa bàn huyện Thường Tín và các vùng lân cận.

Năm 2022, sản phẩm án gian thờ gỗ mít của Công ty Trường Thành đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Sản phẩm án gian thờ gỗ mít được chạm khắc hoa sen biểu tượng cho sự tôn nghiêm, thanh tao. Trong quá trình sản xuất Công ty vừa kế thừa kinh nghiệm của cha ông để lại vừa tiếp thu kỹ thuật, công nghệ mới với vẻ đẹp trang nhã, họa tiết, hoa văn cổ kính. Những nét chạm khắc độc đáo, riêng biệt, cùng với uy tín về chất lượng mà sản phẩm đồ gỗ của Công ty đã có mặt ở nhiều tỉnh, thành trên cả nước.

HỘ KINH DOANH NGUYỄN MẠNH HÙNG

Địa chỉ: Thôn An Định, xã Tô Hiệu, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Mạnh Hùng

Điện thoại: 09819.46299

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Ấn gian thờ gỗ mít (MSP: 01-279-08-2022)

Nghề mộc mỹ nghệ An Định được hình thành từ những năm 1930 do Ông Nguyễn Văn Mật và ông Nguyễn Bá Xích người làng An Định, là người thợ đầu tiên mang nghề mộc về làng và truyền dạy cho người dân. Đến những năm 1940 nghề mộc tại địa phương phát triển với số lượng người theo nghề đông chủ yếu tập chung vào sản phẩm bàn, ghế, giường, tủ, trang trí hoa văn nhà, cửa.

Năm 2000 trở lại đây, nhu cầu đồ gỗ mỹ nghệ phát triển, làng nghề mộc mỹ nghệ lại dần được khôi phục. Đến nay làng nghề đã có 310 hộ/725 hộ theo nghề mộc mỗi năm sản xuất ra hàng chục nghìn sản phẩm đồ gỗ mỹ nghệ với nhiều chủng loại khác nhau. Làng nghề phát triển đã góp phần nâng cao đời sống nhân dân. Điển hình trong làng nghề là anh Nguyễn Mạnh Hùng đã không ngừng học hỏi, từ kỹ thuật đục, trạm tinh xảo đến chữ nho, văn hóa tâm linh, các luật lý trong chế tác để tạo ra các sản phẩm thờ cúng như ấn gian, bàn thờ... tinh xảo, đẹp, phù hợp với thuần phong mỹ tục của người Việt, mà còn phải chuẩn luật lý của các cụ xưa để tạo ra các sản phẩm bền, đẹp với thời gian.

Năm 2022, sản phẩm ấn gian thờ gỗ mít của anh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Dưới bàn tay của người thợ có tâm và có tầm như anh Hùng các sản phẩm đồ gỗ mỹ nghệ đã được khách hàng đánh giá cao, tin tưởng lựa chọn và là địa chỉ uy tín để quý khách hàng gửi trọn niềm tin.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN QUÂN

Địa chỉ: Thôn Vân Tào, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Quân

Điện thoại: 0912123172

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tượng phật bằng gỗ mít dát vàng (MSP: 01-279-09-2022)



Xã Vân Tào, huyện Thường Tín không chỉ nổi tiếng với làng nghề hoa cây cảnh nội thôn mà còn nổi tiếng với những xưởng mộc làm tượng phật. Cả vùng quê Vân Tào không mấy ai là không biết đến xưởng mộc của Nghệ nhân Nguyễn Văn Quân.

Nét riêng tại xưởng mộc của nghệ nhân Nguyễn Văn Quân chính là chuyên sản xuất chế tác tượng phật, ông đã dành hết thời gian, toàn tâm toàn ý chế tác những tác phẩm như phật thiên thủ thiên nhãn, phật bà quan âm, các vị bồ tát... cho các chùa trong cả nước, ngoài ra còn có những tác phẩm nghệ thuật đã được xuất khẩu.

Sản phẩm tượng phật bằng gỗ mít dát vàng được chế tác bằng gỗ mít ta, lấy phần lõi, đục toàn bộ bằng tay và sơn son thếp vàng làm theo quy trình sơn mài nước, đảm bảo các yếu tố về tâm linh và phong thủy, gồm đủ ngũ hành tương sinh: kim, mộc, thủy, hỏa, thổ. Tác phẩm toát lên thần thái linh thiêng, từ bi, phúc hậu, biến hóa cứu nhân độ thế.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Quân đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm tượng phật bằng gỗ mít dát vàng OCOP 4 sao. Xưởng mộc nghệ nhân Quân ban đầu chỉ đào tạo nghề cho con cháu trong gia đình, sau đó tiếng lành đồn xa nhiều người dân trong xã đã tìm đến theo học và làm nghề tại xưởng. Từ đó đến nay ông đã giải quyết công ăn việc làm cho nhiều lao động địa phương.

HỘ KINH DOANH PHẠM THỂ BA

Địa chỉ: Thôn An Định, xã Tô Hiệu, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phạm Thế Ba

Điện thoại: 0984609272



01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tranh tứ quý bằng gỗ mít (MSP: 01-279-10-2022)

Thôn An Định xã Tô Hiệu có nhiều cơ sở sản xuất lớn, hộ kinh doanh Phạm Thế Ba nổi tiếng là một trong những hộ kinh doanh giỏi, đã làm giàu bằng nghề truyền thống của quê hương, xưởng sản xuất thu hút nhiều lao động địa phương, anh Ba cũng tạo ra nhiều sản phẩm chất lượng cao, mẫu mã đẹp trong đó có sản phẩm tranh tứ quý thể hiện được sự tinh xảo và được khách hàng đánh giá cao.

Nhắc đến tranh tứ quý thì người ta nghĩ ngay đến bốn mùa Xuân - Hạ - Thu - Đông. Tranh tứ quý chính là loại tranh theo bộ, gồm 4 bức. Theo quan niệm của người phương Đông thì bộ tứ quý biểu hiện của sự may mắn, phú quý, sung túc. Gia chủ sẽ được cân bằng sinh khí, có sức khỏe tốt và vượt mọi khó khăn để trường tồn và phúc lộc.

Các chi tiết trên tranh được anh Ba chạm khắc tinh xảo, mộng ghép kín, màu gỗ đồng đều, chính vì vậy, năm 2022, sản phẩm tranh tứ quý bằng gỗ mít của Hộ kinh doanh Phạm Thế Ba đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Chứng nhận sản phẩm OCOP đã mang đến niềm vui, niềm hạnh phúc, tự hào nghề nghiệp và tạo động lực để anh Ba hăng say sản xuất và tạo ra những sản phẩm tinh xảo phục vụ nhu cầu cuộc sống và phát triển làng nghề.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN TRÚC

Địa chỉ: Xã Hiền Giang, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Trúc

Điện thoại: 0982327536

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tượng phật bằng gỗ mít (MSP: 01-279-11-2022)

Cách trung tâm Hà Nội khoảng 25km và cách trung tâm huyện khoảng 5km, xã Hiền Giang nằm bên dòng Nhuệ Giang nổi tiếng với nghề điêu khắc gỗ từ lâu đời. Với bàn tay khéo léo cùng những kinh nghiệm được trao truyền, người thợ Hiền Giang đã tạo ra nhiều sản phẩm tinh xảo khó nơi nào sánh được.



Nghệ nhân dân Nguyễn Văn Trúc với tài hoa, cần cù, ham học hỏi tạo ra các sản phẩm phục vụ tâm linh như: tượng, đồ thờ, câu đối, hoành phi... Đặc biệt, nghề điêu khắc Hiền Giang theo trường phái cung đình nên thường chú trọng tới các chi tiết tinh xảo chứ không chỉ tạc tượng đơn thuần như các làng nghề khác. Một bức tượng được coi là hoàn thiện khi người đối diện nhìn vào là có thể cảm nhận được thần thái, tính cách, tình cảm... của pho tượng.

Dưới bàn tay của Nghệ nhân Trúc các bức tượng phật hoàn hảo được ông cắt gỗ ra theo đúng tỉ lệ kích cỡ, sau đó dựa vào bản phác thảo trên giấy mà chia tỉ lệ khối gỗ cho cân đối, song đục khắc, đẽo gọt gỗ để tạo nên dáng hình tượng. Từng công đoạn yêu cầu sự tỉ mỉ và kiên nhẫn, bước cuối cùng, cũng là khâu quan trọng nhất, là “làm diện”, tức là khắc tạc lên khuôn mặt của bức tượng để “thổi hồn” cho tượng.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Trúc đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm tượng phật bằng gỗ mít OCOP 4 sao. Sự yêu nghề kết hợp với kiến thức về văn hóa phật giáo đã giúp nghệ nhân Trúc có những tác phẩm xuất sắc được nhiều ngôi chùa và khách hàng trong nước đón nhận.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN VŨ HIỆP

Địa chỉ: Xã Nhị Khê, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Vũ Hiệp

Điện thoại: 0384320449

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Chiếu hạt (MSP: 01-279-12-2022)



Không chỉ thơm danh truyền thống khoa bảng, xã Nhị Khê còn là đất nghề tiện gỗ nổi tiếng. Nghề tiện gỗ xuất hiện ở Nhị Khê hơn 300 năm trước. Hiện tại, Nhà thờ tổ nghề vẫn đang được người làng nghề bảo tồn đúng như câu ca dao ở đây ai cũng thuộc: “Bao giờ Thường Tín hết cây - Sông Tô cạn nước - Nhị Khê bỏ nghề”.

Hộ kinh doanh Nguyễn Vũ Hiệp nổi tiếng ở Nhị Khê đang ngày đêm cho ra đời nhiều dòng sản phẩm từ nghề tiện như đồ thờ, bàn, ghế, giường, tủ... đến những sản phẩm hướng đến chăm sóc sức khỏe như chiếu hạt.

Chiếu hạt là một sản phẩm có rất nhiều công dụng làm thoáng khí, matxa cơ thể giúp lưu thông khí huyết, giúp người dùng có giấc ngủ sâu. Nếu như trước kia, toàn bộ công đoạn làm nghề đều phải làm bằng tay, mất nhiều thời gian thì nay một số công đoạn được máy móc hỗ trợ giúp tăng năng suất, chất lượng và có độ đồng đều cao.

Năm 2022, sản phẩm chiếu hạt của Hộ kinh doanh Nguyễn Vũ Hiệp đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Ngày nay, tuy công nghệ phát triển, sản phẩm đa dạng về mẫu mã và chất liệu nhưng với lòng biết ơn tổ nghề cùng nhận thức sâu sắc giá trị của nghề, chắc chắn làng nghề tiện gỗ ở Nhị Khê sẽ phát triển bền vững, hòa nhịp cùng sự lớn mạnh của Thủ đô và đất nước.



01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Lót ghế ô tô bằng hạt gỗ (MSP: 01-279-13-2022)

Là người con sinh ra và lớn lên tại làng nghề của huyện Thường Tín, nhận thấy những đặc tính của sản phẩm tốt cho sức khỏe, tận dụng được gỗ sau chế biến các sản phẩm đồ gỗ gia dụng, tính thẩm mỹ và ứng dụng vào đời sống thực tiễn cao Công ty MIAN Việt Nam đã nâng cao công nghệ và cải tiến kỹ thuật để tạo ra những sản phẩm vừa mang nét truyền thống của làng nghề vừa đáp ứng với nhu cầu ngày càng khắt khe của người tiêu dùng cả về chất lượng và tính ứng dụng.



Kết hợp với sự phát triển của công nghệ thông tin Công ty MIAN Việt Nam tự hào đã đem sản phẩm chiếu hạt gỗ, lắc vòng bằng hạt gỗ, bi lăn tay bằng hạt gỗ, lót ghế ô tô bằng hạt gỗ.. tới tay người tiêu dùng cả trong và ngoài nước. Với số lượng hàng nghìn sản phẩm sản xuất ra mỗi năm, đạt chất lượng cao, có độ tinh xảo và tỷ mỉ trong từng chi tiết được tiêu thụ tại thị trường trong nước và các nước trong khu vực như: Trung Quốc, Hàn Quốc, Nhật Bản...

Hạt gỗ được tiện từ loại gỗ rắn chắc, không pha tạp, đủ tuổi để đảm bảo độ bền trước mọi sự thay đổi của thời tiết, sản phẩm được đan tết có độ tinh xảo và kỹ thuật cao, đảm bảo độ đàn hồi vừa đủ để có tuổi thọ lâu nhất và mềm mại cho người sử dụng. Năm 2022, Công ty MIAN Việt Nam đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm lót ghế ô tô bằng hạt gỗ OCOP 4 sao.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN THÀNH

Địa chỉ: xã Thọ An, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Nguyễn Văn Thành

Điện Thoại: 0989384838

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tượng phật Di lặc cách điệu olic hồng (MSP: 01-273-14-2022)
- Tượng phật Cù no đủ olic xanh (MSP: 01-273-13-2022)
- Mặt dây bản mệnh đá ngọc bích xanh (MSP: 01-273-15-2022)

Nghệ nhân Nguyễn Văn Thành được sinh ra và lớn lên tại huyện Đan Phượng, Hà Nội. Sau hàng chục năm trải nghiệm với nghề chế tác đá, ăn ngủ cùng đá, làm việc với đá, giờ đây anh đã xây dựng được xưởng chế tác đá mỹ nghệ Thành Duyên có thương hiệu và uy tín, tạo công ăn việc làm cho nhiều người lao động tại địa phương.

Anh Nguyễn Văn Thành là nghệ nhân chế tác đá quý có tay nghề cao và được giới chuyên môn đánh giá cao về tay nghề. Dưới bàn tay khéo léo và tài hoa của mình, anh đang từng ngày đưa các tác phẩm của làng nghề phát triển phần thịnh hơn.

Để phát triển thêm kiến thức về đá quý, anh đã tự tìm tòi học hỏi từ các nghệ nhân đi trước và thông qua các khóa đào tạo về mỹ thuật. Ngoài các tác phẩm tượng lớn, hiện anh còn sản xuất đủ các sản phẩm từ trang sức như: Nhẫn, dây chuyền, vòng đeo tay, đến các loại tranh đá và đá phong thủy trên mọi loại chất liệu đá như: đá rubi, đá saphia, đá thạch anh...

Theo Nghệ nhân Nguyễn Văn Thành, kinh doanh đá quý là nghề rất khó, để nhận biết các loại đá và đánh giá chất lượng đá là cả một quá trình tích lũy kinh nghiệm lâu dài. Kinh doanh đá quý ngoài cái tâm thì cũng phải có duyên với nghề, như vậy thì mới có thành công.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Thành đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 3 sản phẩm OCOP đạt 4 sao. Bằng sự cần cù, chăm chỉ lao động nên xưởng chế tác đá mỹ nghệ Thành Duyên đã trở thành thương hiệu có uy tín với khách hàng gần xa.



HỘ KINH DOANH VŨ VĂN ĐÌNH

Địa chỉ: Thôn Thượng, xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Vũ Văn Đình

Điện thoại: 0904292622

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

■ Tranh đĩa gỗ (MSP: 01-280-28-2022)

■ Lục bình gỗ (MSP: 01-280-29-2022)

■ Hộp đa năng gỗ (MSP: 01-280-30-2022)



Từ xa xưa, huyện Phú Xuyên đã nổi tiếng với nhiều nghề truyền thống, trong đó có nghề chế tác các sản phẩm từ gỗ. Để gìn giữ và phát triển nghề, Hộ kinh doanh Vũ Văn Đình đã gắn bó với nghề truyền thống của quê hương và phát triển các sản phẩm từ gỗ như lục bình, tranh đĩa, hộp đa năng... mang lại giá trị kinh tế cao thu nhập ổn định cho gia đình.

Ngày nay, người tiêu dùng không chỉ có nhu cầu sử dụng các sản phẩm gia dụng được làm từ gỗ mà còn chú trọng đến các hoạt tiết tinh xảo từ đôi bàn tay khéo léo và óc sáng của các thời giới từ làng nghề. Các sản

phẩm của Hộ kinh doanh Vũ Văn Đình được làm từ gỗ trắc, gỗ cẩm, gỗ hương... và rất được chú trọng trong từng công đoạn để tạo ra một tác phẩm hoàn chỉnh, từ khâu chọn gỗ, sơ chế gỗ, đục thô, chạm tinh xảo hay tạo hình đều được các nghệ nhân, thợ giỏi làm tỉ mỉ từng chi tiết. Với đội ngũ thợ lành nghề, chuyên nghiệp, các sản phẩm của Hộ kinh doanh Vũ Văn Đình có điểm mạnh vượt trội về mẫu mã độc đáo, đa dạng với chất lượng bền, đẹp theo thời gian.

Trong suốt những năm làm nghề, Hộ kinh doanh Vũ Văn Đình đã không ngừng sáng tạo ra nhiều mẫu mã mới, cải tiến kỹ thuật để liên tục cho ra nhiều tác phẩm độc đáo, lạ mắt, đáp ứng thị hiếu ngày càng cao của người tiêu dùng trong nước. Năm 2022, Hộ kinh doanh Vũ Văn Đình được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm tranh đĩa gỗ, lục bình gỗ, hộp đa năng gỗ OCOP 4 sao.



HỘ KINH DOANH TÒ HE VIỆT

Địa chỉ: Thôn Xuân La, xã Phương Dục, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đặng Văn Hậu

Điện thoại: 0362131279

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bộ tổ nữ áo nhật bình (MSP: 01-280-27-2022)
- Bộ Tứ linh (MSP: 01-280-24-2022)
- Bộ rước đèn trung thu (MSP: 01-280-26-2022)
- Bộ Tam sư (MSP: 01-280-25-2022)
- Bộ Ngũ hổ (MSP: 01-280-23-2022)

Làng Xuân La, xã Phương Dục, huyện Phú Xuyên, Hà Nội từ lâu đã nổi tiếng với nghề nặn tò he. Đây cũng là làng nghề tò he duy nhất ở Việt Nam. Không chỉ là một nghề mưu sinh, nặn tò he ở làng Xuân La đã trở thành nét đẹp văn hóa dân gian, góp phần giáo dục thế hệ trẻ về lịch sử, bản sắc văn hóa và cội nguồn dân tộc Việt Nam.

Vốn được sinh ra tại làng nghề tò he truyền thống thôn Xuân La, xã Phương Dục, nghệ nhân Đặng Văn Hậu đã được tiếp xúc với những con tò he ngay từ khi còn nhỏ. Ban đầu chỉ xuất phát từ sở thích bình thường, nhưng dưới sự chỉ dạy tận tình của ông ngoại - Nghệ nhân tò he nổi tiếng Đặng Văn Hạ, dần dần những cục bột màu, những con tò he đã trở thành một phần không thể thiếu trong cuộc sống của anh Hậu. Nghề nặn tò he là một nghề thật quý giá, nó đã nuôi sống cả làng Xuân La vượt qua những năm tháng khốn khó, thời chiến tranh và cả bây giờ.

Không ngừng tìm tòi các nguyên liệu, mẫu mã mới, năm 2009, nghệ nhân Hậu đã tìm ra phương thức chống mốc cho bột nặn tò he giúp tò he giữ được lâu hơn và bền màu, từ đó các sản phẩm Tò he Việt cũng nhận được nhiều giải thưởng cao từ các Hội thi của Thành phố và Trung ương.

Biết vẫn còn nhiều khó khăn nhưng nghệ nhân Hậu vẫn tâm huyết với nghề tò he truyền thống, đồng thời mở các lớp dạy tò he tại nhà cho học sinh, góp phần truyền lửa, truyền nhiệt huyết cho thế hệ trẻ để gìn giữ nét đẹp truyền thống, bản sắc văn hóa của dân tộc.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Tò He Việt đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 5 sản phẩm OCOP 4 sao.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN VỊNH

Địa chỉ: Xã Sơn Hà, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Vịnh

Điện thoại: 0986.990666

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đồng hồ treo Hoa lá tây (MSP: 01-280-12-2022)
- Đốc lịch Thuận bướm xuôi gió (MSP: 01-280-13-2022)
- Đĩa phong thủy Tứ Linh (MSP: 01-280-11-2022)
- Tranh chữ đồng hồ Tài Lộc (MSP: 01-280-15-2022)
- Khay trà Tùng Hạc (MSP: 01-280-14-2022)



Phú Xuyên được biết đến là một trong những huyện của Hà Nội có nhiều làng nghề, trong đó có 49 làng được công nhận làng nghề truyền thống những thế mạnh này đã và đang góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế, tạo việc làm cho hàng nghìn lao động địa phương.

Là người con sinh ra và lớn lên tại quê hương xã Sơn Hà, huyện Phú Xuyên, gia đình ba thế hệ đều làm nghề mộc, anh Nguyễn Văn Vịnh cả tuổi thơ đã gắn liền với nghề gia truyền này. Trước đây, gia đình anh chủ yếu tập trung vào sản xuất, phần kinh doanh bị phụ thuộc nên luôn bị ép giá, phải chờ đợi đơn hàng. Qua quá trình tìm hiểu, năm 2013 anh Vịnh đã quyết tâm đứng ra tự sản xuất và tự tìm thị trường phát triển sản phẩm đồ gỗ của gia đình.

Đến nay các sản phẩm đồ gỗ của anh Vịnh ngày càng được khách hàng trong nước ưa chuộng qua kênh bán hàng online, thị trường tiêu thụ rộng lớn trên khắp cả nước. Các sản phẩm của Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Vịnh đa dạng về mẫu mã, kiểu dáng và đảm bảo chất lượng như: đồng hồ, đốc lịch, tranh, bàn trà.... được rất nhiều khách hàng ưa chuộng và tin tưởng lựa chọn.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Vịnh được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 5 sản phẩm OCOP 4 sao. Hy vọng, trong thời gian tới các sản phẩm OCOP mang thương hiệu Nguyễn Văn Vịnh không chỉ với người tiêu dùng trong nước biết đến mà cả du khách quốc tế tin tưởng lựa chọn làm quà tặng mỗi khi đến Việt Nam.





CÔNG TY TNHH MÂY TRE ĐAN XUẤT KHẨU HIỀN LƯƠNG

Địa chỉ: Thôn Lưu Thượng, xã Phú Túc, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thị Lương

Điện thoại: 0943.118658

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Nấm mây trắng (MSP: 01-280-19-2022)
- Hộp mây táo trắng (MSP: 01-280-20-2022)
- Hộp mây táo nhỏ miệng hoa (MSP: 01-280-16-2022)
- Hộp mây táo lớn miệng hoa (MSP: 01-280-17-2022)
- Hộp mây trắng nơ xinh (MSP: 01-280-18-2022)



Đàng nghề đan cỏ tế Phú Túc, Phú Xuyên, Hà Nội nổi tiếng với nghề mây, tre đan, guột tế, bèo tây (lục bình), lá buông... để tạo ra những sản phẩm độc đáo, có giá trị sử dụng thân thiện với môi trường và có tính thẩm mỹ cao.

Công ty TNHH Mây tre đan xuất khẩu Hiền Lương với trên 20 kinh nghiệm từ sản xuất kinh doanh các sản phẩm từ mây, tre, bèo tây, cói, guột... phục vụ xuất khẩu vào thị trường Châu Âu và Châu Mỹ.

Với tâm huyết và sự sáng tạo của mình, bà Nguyễn Thị Lương – Giám đốc Công ty Hiền Lương đã biến những sản phẩm truyền thống của Việt Nam trở thành sản phẩm xuất khẩu có giá trị, phù hợp xu hướng tiêu dùng xanh trên thế giới. Năm 2017, bà được UBND thành phố Hà Nội phong tặng danh hiệu nghệ nhân Hà Nội.

Với tinh thần sáng tạo không ngừng nghỉ, luôn đổi mới tư duy tạo điểm đột phá, Công ty Hiền Lương tự tin mang đến những sản phẩm độc - đẹp và hợp xu hướng, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng của khách hàng trong nước và xuất khẩu.

Nhiều sản phẩm của Công ty Hiền Lương đã được tôn vinh và đạt giải cao trong các Hội thi của thành phố Hà Nội và Trung ương. Đặc biệt, năm 2021-2022, Công ty TNHH Mây tre đan xuất khẩu Hiền Lương đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 8 sản phẩm OCOP 4 sao.



CÔNG TY TNHH XÂY DỰNG VÀ THƯƠNG MẠI MÂY TRE HÙNG VIỆT

Địa chỉ: Thôn Lưu Thượng, xã Phú Túc, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trần Thị Thảo Yến

Điện thoại: 0988.743655

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Lồng đèn mây đan múi (MSP: 01-280-07-2022)
- Lồng đèn mây (MSP: 01-280-09-2022)
- Lồng đèn mây hoa văn đan chéo (MSP: 01-280-10-2022)
- Lồng đèn khung sắt đan mây có hoa văn (MSP: 01-280-08-2022)

Công ty TNHH Xây dựng và thương mại mây tre Hùng Việt sản xuất các sản phẩm thủ công mỹ nghệ của làng nghề truyền thống xã Phú Túc, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội. Các sản phẩm của Công ty Hùng Việt đa dạng về mẫu mã, chủng loại được sử dụng rộng rãi trong nhiều lĩnh vực, ngành nghề khác nhau và ngày càng được đông đảo khách hàng yêu thích không chỉ bởi độ bền, tính thẩm mỹ cao, mà còn thân thiện với môi trường.

Nhắc đến sản phẩm mây tre đan của Công ty Hùng Việt, không thể không nhắc đến sản phẩm lồng đèn mây các loại. Đây là sản phẩm nghệ thuật trang trí được làm thủ công do chính các nghệ nhân của Công ty Hùng Việt tạo nên.

Lồng đèn mây là sản phẩm được thiết kế tỉ mỉ, sang trọng, được làm từ nguyên liệu tự nhiên, thân thiện với môi trường, đảm bảo an toàn cho người sử dụng. Sản phẩm chủ yếu sản xuất thủ công bằng tay, màu sắc tự nhiên của nguyên liệu mây tạo ra nét độc đáo cho sản phẩm.

Công năng sử dụng của lồng đèn mây chủ yếu là để làm lồng bên ngoài bóng đèn. Ngoài ra, tùy theo sở thích của người dùng mà có thể dùng để trang trí trong nhà, văn phòng, khách sạn, các khu nghỉ dưỡng...

Năm 2022, Công ty TNHH xây dựng và thương mại mây tre Hùng Việt đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 4 sao.





HỘ KINH DOANH DÉP CAO SU PHẠM QUANG XUÂN

Địa chỉ: Số 13 Nguyễn Biểu, phường Quán Thánh, quận Ba Đình, thành phố Hà Nội

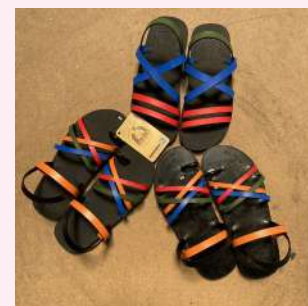
Đại diện: Phạm Quang Xuân

Điện thoại: 0989.430.430

05 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Dép cao su năm quai giải phóng (MSP: 01-001-02-2002)
- Dép cao su hai quai chéo quai nhỏ (MSP: 01-001-05-2022)
- Dép cao su bốn quai khe sanh bố vải (MSP: 01-001-03-2022)
- Dép cao su bảy quai xỏ ngón nữ (MSP: 01-001-04-2022)
- Dép cao su bảy quai xỏ ngón (MSP: 01-001-01-2022)

Đôi dép cao su “Đôi dép Bác Hồ” nguyên là đôi dép lốp cũ được Chủ tịch Hồ Chí Minh sử dụng trong hơn 20 năm, từ năm 1947 đến khi Bác mất, những đôi dép lốp kiểu sandal tiện lợi, đi nhẹ và êm, lội nước, lội bùn và leo rừng rất tiện lợi, bảo vệ bàn chân. Tại Việt Nam và một số quốc gia thân hữu, đôi dép này được xem như là một biểu tượng về cuộc đời cách mạng của Chủ tịch Hồ Chí



Minh. Nghệ nhân Phạm Quang Xuân là người được chọn làm đôi dép cao su Bác Hồ lưu giữ tại Bảo tàng Hồ Chí Minh trong suốt mấy chục năm qua.

Các sản phẩm: Dép cao su năm quai giải phóng, dép cao su hai quai chéo quai nhỏ, dép cao su bốn quai khe sanh bố vải, dép cao su bảy quai xỏ ngón nữ, dép cao su bảy quai xỏ ngón được làm hoàn toàn thủ công dưới bàn tay khéo léo của nghệ nhân Phạm Quang Xuân với kiểu dáng đơn giản, được thiết kế tỉ mỉ đến từng chi tiết, hợp thời trang, tạo cảm giác thoải mái cho người sử dụng. Sau khi dép cao su được đưa ra thị trường, đã nhận được phản hồi tích cực của người tiêu dùng đặc biệt là những người yêu thích lịch sử.

Năm 2022, các sản phẩm dép cao su của Hộ kinh doanh Dép cao su Phạm Quang Xuân đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá phân hạng và quyết định công nhận 05 sản phẩm OCOP 4 sao. Tham gia Chương trình OCOP Thành phố, Hộ kinh doanh Phạm Quang Xuân đã phát triển được 5 cửa hàng và 15 đại lý trong nước và sản phẩm đã có đại lý tại Trung Quốc, Nhật Bản, Anh và Pháp.



HỘ KINH DOANH QUẤT CẢNH NGUYỄN XUÂN LỘC

Địa chỉ: Số 01, ngách 172/68 Âu Cơ, phường Tứ Liên, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Xuân Lộc

Điện thoại: 0982.644.196

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Quất cảnh Xuân Lộc (MSP: 01-003-06-2022)



Hương Tứ Liên xưa kia vốn là làng trồng dâu, nuôi tằm, ươm tơ, dệt vải. Nhưng đến cuối thập kỉ 60, đầu thập kỉ 70 của thế kỉ trước, kinh tế còn nhiều khó khăn vài gia đình nơi đây bắt đầu trồng quất cảnh và nghề cảnh tác mới của Tứ Liên bắt đầu từ đó. Vạn sự khởi đầu nan, thời đó trồng được cây quất khá vất vả, tự chiết cây giống sau hai năm chăm sóc mới đảo gốc hãm lá thúc hoa, tủa quả, sửa dáng chờ quả chín tự nhiên rồi mới tiêu thụ khắp nơi.

Với niềm yêu thích với cây cảnh, nghệ nhân Nguyễn Xuân Lộc cắm hoa anh Lộc đã khéo léo “ghép” được những màu sắc hình khối của nghệ thuật chơi hoa vào các dáng, thế quất cảnh, tạo nên những bình quất độc đáo, lạ mắt.

Vườn quất Xuân Lộc bây giờ giống như một cửa hàng hoa. Các bình cây được sắp xếp khoa học trên giá, kệ. Khách hàng đưa về nhà, có thể được đặt trên bàn, trên các bậu cửa, chơi như với các giò hoa hay chậu bonsai. Quất trồng trong bình, lọ hoa thường có dáng nhỏ xinh nhưng vẫn phải đảm bảo yêu cầu khỏe mạnh, rắn rỏi.

Năm 2022, quất cảnh Xuân Lộc đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Cây quất vốn là biểu tượng của sự no đủ, tài lộc, người xưa quan niệm cây càng chơi được lâu, tài lộc của gia đình sẽ càng bền vững. Cứ mỗi độ sang xuân khách hàng quen thuộc lại không quên tìm đến nhà vườn Xuân Lộc để lựa chọn cây quất cảnh đẹp nhất, độc đáo nhất.



CÔNG TY CỔ PHẦN CƠ KHÍ XÂY DỰNG BẮC THĂNG LONG

Địa chỉ: Số 10, ngách 73, ngõ 124, đường Âu Cơ, phường Tứ Liên, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Dương Tuấn Quỳnh

Điện thoại: 0904.466.568

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Quất ký đá Dương Gia (MSP: 01-003-05-2022)
- Quất bon sai Dương Gia (MSP: 01-003-04-2022)



Hường Tứ Liên, quận Tây Hồ nằm ven bờ sông Hồng với bề dày về lịch sử và văn hóa qua các thế hệ. Tứ Liên được biết đến là làng trồng cây truyền thống lâu năm, đặc biệt là truyền thống trồng quất bon sai. Bằng đôi bàn tay khéo léo của những nghệ nhân, Tứ Liên đã cho ra đời những tác phẩm nghệ thuật độc đáo. Quất bon sai Dương Gia là một địa chỉ tin cậy cung cấp loại quất chất lượng, đẹp mắt, uy tín từ lâu đời.

Anh Dương Tuấn Quỳnh đã từng chứng kiến bố anh trồng quất ngay từ nhỏ. Tuổi thơ lớn lên cùng với những ngày quẩn quanh chân bố, hứng thú với cách tạo dáng quất đặc biệt, cảm phục bởi tâm huyết của ông với nghề. Đến bây giờ, khi tiếp quản nhà vườn - cơ ngơi của mấy thế hệ, anh dốc hết tâm sức của mình với mong muốn gìn giữ và phát triển hơn nữa thương hiệu quất bon sai Dương Gia.

Quất bon sai cũng đơn thuần như giống quất thường, nhưng ngay từ lúc mới trồng người ta đã tỉa cành, tạo dáng cho cây. Để hoàn thiện được một dáng quất bon sai đẹp, đúng ý người chơi phải mất 2 - 3 năm, thậm chí lên đến 5 năm. Những chậu quất, vì thế đặc biệt hơn dưới sự sáng tạo của bàn tay con người.

Năm 2022, Công ty Bắc Thăng Long đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm quất OCOP 4 sao. Để thỏa mãn đôi mắt nghệ thuật của khách hàng, nhà vườn Dương Gia luôn phát triển, làm mới các hình dáng và thế cây luôn tạo sự mới mẻ mà vẫn giữ nét truyền thống.

08 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đĩa tre (MSP: 01-250-18-2022)
- Lược tre cỡ nhỏ (MSP: 01-250-16-2022)
- Ly tre (MSP: 01-250-20-2022)
- Khay tre (MSP: 01-250-19-2022)
- Cốc tre tự nhiên (MSP: 01-250-14-2022)
- Bình trà (MSP: 01-250-15-2022)
- Bát ăn bằng tre (MSP: 01-250-17-2022)
- Bàn chải tre (MSP: 01-250-13-2022)



Sau gần 3 năm hoạt động, Công ty TNHH Huhipro đã sản xuất trên 200 loại sản phẩm từ tre được khách hàng trong và ngoài nước ưa chuộng, đánh giá cao về chất lượng, tiện dụng và sáng tạo. Công ty Huhipro sản xuất các sản phẩm bền vững, thân thiện với môi trường từ tre. Sản phẩm rất đa dạng, bao gồm các sản phẩm dùng trong khách sạn, trang trí nội thất, văn phòng phẩm, đồ dùng nhà bếp...

Năm 2022 các sản phẩm tre với các chức năng chính sử dụng trong sinh hoạt của Công ty TNHH Huhipro đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 08 sản phẩm OCOP 4 sao. Với lợi thế các sản phẩm đã được xuất khẩu sang thị trường khó tính như: Nhật

Bản, Hàn Quốc và 1 số nước châu Âu, các sản phẩm của Công ty được đa số khách hàng lựa chọn làm đồ dùng cho gia đình, làm quà tặng không những an toàn mà còn có tính thẩm mỹ cao, giá cả hợp lý.

Công ty đã thu mua những cây tre bảo đảm chất lượng, đạt về độ cứng để sản xuất ra các sản phẩm đa dạng về kích thước, phù hợp với nhu cầu tiêu dùng của khách hàng. Dưới bàn tay của những người thợ thủ công, những cây tre được cắt khúc theo yêu cầu của sản phẩm, bào, ép, sấy, khắc, tạo hình, đánh bóng thành những sản phẩm đẹp, tinh tế, thiết thực và an toàn khi sử dụng. Hiện, Công ty Huhipro tiếp tục hoàn thiện và nâng cao chất lượng sản phẩm đảm các tiêu chuẩn, chất lượng cũng như mở rộng thị trường tiêu thụ cả trong và ngoài nước.



04 sản phẩm OCOP 4 sao:

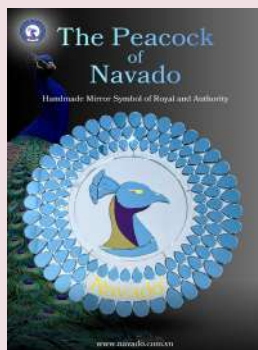
- Gương đèn LED cao cấp thế hệ mới NAVADO TRIPLE LIGHT (MSP: 01-272-06-2022)
- Gương trang trí nghệ thuật NAVADO ART HANMADE (MSP: 01-272-04-2022)
- Gương soi toàn thân nghệ thuật hiện đại NAVADO ART HANDMADE (MSP: 01-272-07-2022)
- Gương khung inox NAVADO LUXURY (MSP: 01-272-05-2022)

Gương là vật dụng rất đỗi quen thuộc với cuộc sống hàng ngày, từ khi được phát minh và trong quá trình phát triển người tiêu dùng luôn nghĩ gương chỉ để soi, Công ty Navado đã nâng tầm để biến những chiếc gương soi đơn giản thành vật dụng trang trí nội thất vô cùng độc đáo và đẳng cấp. Công ty Navado hiện đang là nhà sản xuất và phân phối hàng đầu tại Việt Nam về ngành nghề chế tác gương gia dụng và gương trang trí thủ công.

Trong quá trình gần 10 năm xây dựng và phát triển từ năm 2014 đến nay, Công ty Navado không ngừng nâng cao chất lượng, sáng tạo, đa dạng sản phẩm, mở rộng hệ thống phân phối, tiêu thụ trong nước và xuất khẩu sang thị trường Mỹ qua hệ thống bán hàng trên Amazon.

Công ty Navado có 1 nhà máy sản xuất gương nghệ thuật với tổng diện tích hơn 3.000 m², có trên 100 cán bộ công nhân viên và 5 văn phòng đại diện tại Miền Bắc, Trung, Nam. Với kinh nghiệm nhiều năm trong lĩnh vực thiết kế, thi công sản phẩm gương. Công ty Navado luôn nỗ lực mang tới trải nghiệm tốt nhất tới khách hàng. Trên tinh thần sáng tạo không ngừng nghỉ, luôn sáng tạo, đổi mới tư duy tạo điểm đột phá. Công ty Navado luôn tự hào cho ra mắt những sản phẩm mới - lạ, làm hài lòng khách hàng khó tính nhất.

Năm 2022, Công ty Navado đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm gương OCOP 4 sao.



HỘ KINH DOANH BÙI THỊ HẢI HÀ

Địa chỉ: Thị xã Sơn Tây, thành phố Hà Nội

Đại diện: Bùi Thị Hải Hà

Điện thoại: 0979.938066

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Quà tặng thành cổ Sơn Tây điêu khắc kính (MSP: 01-269-04-2022)
- Đèn kính điêu khắc trống đồng (MSP: 01-269-06-2022)
- Đèn kính điêu khắc hoa văn Tây Cobra (MSP: 01-269-07-2022)
- Đèn kính rỗng thời Lý điêu khắc (MSP: 01-269-05-2022)



Qua bàn tay tài hoa của người nghệ nhân, những tấm kính vô tri như được thổi hồn, kết hợp các mảng sắc màu mà trở thành những tác phẩm tranh kính điêu khắc nghệ thuật vô cùng độc đáo. Sau hơn 15 năm sản xuất tranh kính đến nay Hộ kinh doanh Bùi Thị Hải Hà đã tạo ra nhiều tác phẩm kính nghệ thuật có tính sáng tạo, thẩm mỹ cao, được nhiều người yêu thích.

Trên chất liệu kính phẳng, cong, dưới bàn tay của nghệ nhân, những sản phẩm kính điêu khắc đủ sắc màu dần dần hiện rõ. Công nghệ điêu khắc âm bản, mài và chất liệu sơn hấp nhiệt chuyên dụng theo công nghệ của Hàn Quốc giúp các sản phẩm kính nghệ thuật được hoàn chỉnh, không phai nhạt, bong tróc, không chịu ảnh hưởng của môi trường khắc nghiệt. Các nét văn hóa dân gian Việt Nam như rồng nhà Lý, đình, chùa, thành cổ, hoa văn, trống đồng..., đều được thể hiện sống động trên kính tinh xảo, lộng lẫy, sang trọng.

Các sản phẩm được tạo ra từ kính có độ bền cao, không bị bong tróc đòi hỏi phải trải qua 8 công đoạn, từ khâu lên ý tưởng với sự giúp đỡ của đồ họa vi tính cho đến khâu cuối cùng là tô kính trong lò nung với nhiệt độ 700°C. Sản phẩm kính đều được làm thủ công với thời gian từ 8-9 ngày để hoàn thành một sản phẩm. Tất cả các bức tranh kính đều được làm thủ công 100%.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Bùi Thị Hải Hà đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 4 sao.



04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Hồ vàng sơn mài (MSP: 01-269-08-2022)
- Mãnh hổ sơn mài (MSP: 01-269-09-2022)
- Hộp hồ (MSP: 01-269-10-2022)
- Chó sơn mài (MSP: 01-269-11-2022)



Là một họa sỹ được đào tạo về nghề sơn mài, nghệ nhân Nguyễn Tấn Phát - Công ty Dola đã không ngừng sáng tạo, cho ra đời những sản phẩm mới với mẫu mã đa dạng, màu sắc phong phú góp phần đa dạng sản phẩm thủ công mỹ nghệ Hà Nội. Đây cũng là cách để xây dựng hình ảnh văn hóa của địa phương, vùng miền và giới thiệu sản phẩm đến được với nhiều người tiêu dùng trong nước và quốc tế.

Mỗi tác phẩm được anh Phát tạo ra như những đứa con tinh thần của mình nhanh thì vài ngày, lâu thì cả tháng mới “chào đời”, vì phải trải qua hàng chục công đoạn, từ lên ý tưởng, đến đục, đẽo tạo dáng cho khối gỗ, rồi phủ lên nhiều lớp sơn, đánh bóng, khảm trai, vẽ tạo phần hồn... nhưng anh Phát chưa bao giờ vội nhiệt huyết. Anh miệt mài tạo tác các tác phẩm với mong muốn thổi luồng sinh khí mới cho du lịch làng cổ Đường Lâm, để du khách tới đây có thêm thứ để ngắm, có thêm món quà độc đáo mua về trưng bày hay làm quà tặng.

Các sản phẩm của Công ty Dola 70% là xuất khẩu còn lại là tiêu thụ trong nước. Để quảng bá, giới thiệu các sản phẩm của mình đến gần hơn với người tiêu dùng, năm 2022, Công ty đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 4 sao.

Với sự sáng tạo nghệ thuật để tạo ra những sản phẩm đẹp, độc, lạ, Công ty Dola tạo ra các tác phẩm mang đậm bản sắc để chiếm lĩnh thị trường quà lưu niệm thế giới.

CÔNG TY CỔ PHẦN THÁI THÀNH SƠN

Đại diện: Phạm Quang Dũng

Địa chỉ: Trục đường 70B, thôn Tự Khoát, xã Ngũ Hiệp, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0989.069963

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

■ Tượng Thánh Gióng (MSP: 01-020-09-2022)

■ Tượng Trần Quốc Tuấn (MSP: 01-020-10-2022)

■ Tượng Chu Văn An (MSP: 01-020-08-2022)

Hiện nay, sản phẩm OCOP có giá trị ngày càng cao, tác động tích cực và thúc đẩy phát triển kinh tế nông thôn, nâng cao giá trị văn hoá vùng miền. Đồ gỗ mỹ nghệ của Công ty Thái Thành Sơn được đánh giá ngày càng cao vì mẫu mã đẹp, chất lượng hoàn thiện, có thần thái. Năm 2022, Công ty Thái Thành Sơn có 03 sản phẩm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao, sản phẩm đồ gỗ thủ công mỹ nghệ của Công ty đã được nhiều khách hàng trên địa bàn Thành phố và các tỉnh biết đến.

Hiện, sản phẩm đồ gỗ Thái Thành Sơn đa dạng về chủng loại từ nội thất (tủ, đồ thờ, bàn ghế các loại) đến các bức tượng... được khách hàng rất ưa chuộng. Để hòa nhập xu thế phát triển, Công ty Thái Thành Sơn đã nâng cao chất lượng, giá trị sản phẩm và thiết kế mẫu sản phẩm phong phú, phù hợp nhu cầu, thị hiếu khách hàng; tăng cường tham gia đánh giá, phân hạng các sản phẩm OCOP và tham gia các cuộc thi thủ công mỹ nghệ của Hà Nội và Trung ương tổ chức.

Với sự tài hoa và khéo léo của những người thợ, nghệ nhân của Công ty Thái Thành Sơn mang cái tâm, cái đức của người làm nghề, họ đã thổi hồn vào từng sản phẩm qua từng chi tiết chạm khắc, đục đẽo tỉ mỉ, các chi tiết sắc nét đã tạo ra các sản phẩm tượng đẹp tinh xảo được nhiều người khen ngợi bởi kiểu dáng mẫu mã bền đẹp theo thời gian.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN ĐỒNG

Địa chỉ: Thôn Vân Diêm, Xã Vân Hà, Huyện Đông Anh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Đồng

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bộ chú tiểu cầm, kỳ, thi, họa (MSP: 01-017-22-2022)
- Tháp trầm liên hoa đài (MSP: 01-017-23-2022)

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Đôn bát giác (MSP: 01-017-20-2022)
- Chóe nước (MSP: 01-017-21-2022)
- Bút nghiên khí quân tử (MSP: 01-017-24-2022)

Xã Vân Hà xưa nay nổi tiếng vì có nhiều nghệ nhân tài hoa, có khả năng thổi hồn vào những mảnh gỗ vô tri, vô giác, biến chúng thành những tác phẩm gỗ mỹ nghệ độc đáo thu hút đông đảo khách hàng gần xa lui tới tham quan, mua sắm. Một trong số những nghệ nhân nổi tiếng, có nhiều sản phẩm mới lạ ở nơi đây chính là anh Nguyễn Văn Đồng.

Anh Đồng được sinh ra trong gia đình làm đồ gỗ - nghề cha truyền con nối. Từ bé, anh đã yêu thích nghề của cha ông và muốn làm giàu bằng chính nghề này, mang lại thu nhập ổn định cho gia đình.

Năm 2022, anh Đồng có 05 sản phẩm đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao và 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Đây là các sản phẩm hết sức độc đáo, được điêu khắc tỉ mỉ, không chỉ làm toát lên vẻ đẹp của sản phẩm mà còn khẳng định chất lượng tay nghề của người nghệ nhân xã Vân Hà

Thông qua bàn tay lành nghề của nghệ nhân Nguyễn Văn Đồng các tác phẩm đã có hồn và sống động. Từng chi tiết đều được người thợ đục đẽo, chạm trổ, khắc họa tỉ mỉ để mang đến những sản phẩm có tính độc bản và có giá trị thẩm mỹ cao nhất. Thời gian tới anh Đồng sẽ tiếp tục mở rộng sản xuất, nâng cao chất lượng sản phẩm, đặc biệt là đưa ra thị trường những sản phẩm độc đáo, phục vụ nhu cầu của du khách trong nước và quốc tế.



HỢP TÁC XÃ CÔNG NGHIỆP QUỲ VÀNG KIÊU KỶ

Địa chỉ: Nhà Tràng, thôn Kiêu Kỳ, xã Kiêu Kỳ, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Lê Bá Chung

Điện thoại: 0979891260

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tượng Trần Quốc Tuấn dát vàng (MSP: 01-018-19-2022)
- Trống đồng dát vàng (MSP: 01-018-16-2022)
- Chậu lan dát vàng (MSP: 01-018-18-2022)
- Bát sen dát vàng (MSP: 01-018-17-2022)

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Điều cây dát vàng (MSP: 01-018-20-2022)

Kiêu Kỳ là làng nghề duy nhất trong cả nước làm vàng quỳ, bạc quỳ trong xây dựng, trang trí các đình, đền, chùa, nhà thờ và là nguyên liệu sử dụng trong nghệ thuật điêu khắc, hội họa. Nhiều công trình kiến trúc quốc gia nổi tiếng trong cả nước có dấu ấn của các nghệ nhân làng nghề Kiêu Kỳ, góp phần mang đến sự sang trọng và uy nghiêm cho các công trình.

Sinh ra trong một gia đình có 3 đời làm nghề sơn son thếp vàng, từ nhỏ ông Lê Bá Chung đã được dạy nghề và sớm trở thành một người thợ giỏi. Năm 2003, trong làng Kiêu Kỳ chỉ còn ba, bốn hộ gia đình nhỏ lẻ còn gắn bó với nghề. Với niềm khắc khoải mong muốn khôi phục làng nghề và phát triển lâu dài, bền vững thì việc vận động các hộ làm nghề trong làng tham gia thành tổ sản xuất, hợp tác xã là việc quan trọng phải làm và Hợp tác xã Công nghiệp Quỳ vàng Kiêu Kỳ đã được thành lập.

Để có được những sản phẩm lấp lánh, bắt mắt, tinh xảo thì những người thợ làng Kiêu Kỳ phải thực hiện gần 40 công đoạn mới cho ra được những lá quỳ vàng bạc chất lượng. Đặc biệt, mọi công đoạn của nghề quỳ vàng bạc vẫn phải làm một cách tỉ mỉ bằng chính đôi bàn tay của những người thợ lành nghề, chưa có một thứ máy móc nào có thể thay được điều này.

Làng nghề dát vàng bạc quỳ Kiêu Kỳ đã tồn tại và phát triển qua hàng trăm năm, đến nay làng Kiêu Kỳ vẫn còn duy trì và phát triển 13 tổ hợp tác, 60 hộ sản xuất kinh doanh tạo công ăn việc làm cho trên 500 lao động địa phương.



Năm 2022, Hợp tác xã Công nghiệp Quỳ vàng Kiêu Kỳ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 4 sao, 01 sản phẩm OCOP 3 sao.

HỘ KINH DOANH VŨ ĐỨC QUÂN

Địa chỉ: Xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Vũ Đức Quân

Điện thoại: 0817849988

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Đũa gỗ trặc khảm trai vảy rồng (MSP: 01-280-38-2022)
- Khay trà ngũ long (MSP: 01-280-40-2022)



01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Đũa gỗ cẩm hồng khảm trai (MSP: 01-280-39-2022)

Phú Xuyên được mệnh danh là đất trăm nghề, với nhiều làng nghề truyền thống độc đáo nổi tiếng. Xã Chuyên Mỹ được biết đến với những sản phẩm thủ công mỹ nghệ nổi tiếng bởi sự tinh xảo và đẹp mắt, đó là các sản phẩm khảm trai, khảm ốc và sơn mài. Hiện nay, có 7/7 thôn của xã Chuyên Mỹ được công nhận “Làng nghề thủ công truyền thống”.

Hộ kinh doanh Vũ Đức Quân là thành viên trong làng nghề gỗ của Xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên có nhiều năm kinh nghiệm trong sản xuất các sản phẩm đồ gỗ thủ công mỹ nghệ. Với mẫu mã đa dạng, độc

đáo, đảm bảo về chất lượng, bền đẹp theo thời gian, các sản phẩm đã và đang khẳng định chỗ đứng trên thị trường thủ công mỹ nghệ trong nước, góp phần bảo tồn và phát triển làng nghề truyền thống của Hà Nội.

Các sản phẩm đồ gỗ thủ công mỹ nghệ được các cửa hàng, siêu thị ở Hà Nội cũng như ở nhiều tỉnh, thành trong nước đặt hàng với số lượng ổn định có giá bán phù hợp với người tiêu dùng sử dụng hoặc làm quà tặng.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Vũ Đức Quân đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao, 01 sản phẩm OCOP 3 sao. Định hướng phát triển trong thời gian tới tiếp tục mở rộng quy mô sản xuất, từng bước cải tiến công nghệ, chất lượng, xây dựng và khẳng định thương hiệu, chỗ đứng trên thị trường. Sự phát triển của Hộ kinh doanh Vũ Đức Quân góp phần phát triển làng nghề đồ gỗ truyền thống Phú Xuyên được khách hàng từ khắp nơi biết đến và tin dùng.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN MINH CÔNG

Địa chỉ: Thôn Đại Nghiệp, xã Tân Dân, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Minh Công

Điện thoại: 0886721332

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Tủ bày đồ hoa vuông (MSP: 01-280-06-2022)
- Kệ gỗ mặt trời (MSP: 01-280-05-2022)
- Cờ heo mẫu tử quần núi châu báu (MSP: 01-280-03-2022)
- Bộ bàn ghế hoa mai gỗ hương (MSP: 01-280-04-2022)

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Cá chép vượt vũ môn (MSP: 01-280-02-2022)



Làng nghề Đại Nghiệp là một làng nghề mộc mỹ nghệ truyền thống có từ lâu đời của huyện Phú Xuyên. Nguyên tên cũ là làng Giã Cầu, sau đổi thành làng Tre. Từ năm 1948, làng có tên hành chính là thôn Đại Nghiệp, còn gọi là làng Đại Nghiệp. Tuy nhiên, nhân dân vẫn quen gọi là làng Tre. Xưa kia nhiều sản phẩm gỗ đặc sắc, quý giá xuất phát từ đôi bàn tay của người thợ làng Tre đã được cung tiến vua, dùng trong cung đình và các gia đình quyền quý trong triều đình.

Làng có khoảng 3.000 nhân khẩu với 90% hộ gia đình làm nghề mộc mỹ nghệ với các sản phẩm đồ gỗ có độ tinh xảo cao. Sản phẩm chủ yếu của làng mộc Đại Nghiệp là các loại đồ gỗ cao cấp như sập, tủ quần áo, tủ thờ, khay, hộp, bàn, ghế, giường... với những hoa văn, đường nét chạm trổ tinh xảo. Tất cả các sản phẩm đều được những người thợ lành nghề chăm chút rất cẩn thận, tỉ mỉ.

Là một người con sinh ra và lớn lên tại làng nghề Đại Nghiệp. Từ nhỏ anh Nguyễn Minh Công đã sớm làm quen với các công việc nghề mộc. Khi trưởng thành đi học và có bằng cử nhân kinh tế, anh vẫn quyết định trở về quê nhà lập nghiệp và phát triển nghề truyền thống của địa phương. Đến nay tại Hộ kinh doanh Nguyễn Minh Công (Đồ gỗ Mỹ Tâm) đã tạo ra hàng nghìn sản phẩm có mặt trên thị trường trong nước.

Để tạo ra các sản phẩm có chất lượng, nhờ sự trợ giúp của máy móc, thiết bị công nghệ hiện đại Đồ gỗ Mỹ Tâm đã tạo ra những sản phẩm tinh xảo, giàu tính nghệ thuật, nâng cao sức cạnh tranh của các sản phẩm đồ gỗ và mang lại thu nhập ổn định cho gia đình.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Minh Công đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 4 sản phẩm OCOP 4 sao, 1 sản phẩm OCOP 3 sao.

HỘ KINH DOANH LÊ VĂN HẢI

Địa chỉ: Thôn Bồng Mạc, xã Liên Mạc, huyện Mê Linh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lê Văn Hải

Điện thoại: 0979188272

01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Bộ đôi nển 05 món gỗ mít (MSP: 01-250-09-2022)

04 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Đôi đĩa phong thủy gỗ hương (MSP: 01-250-12-2022)
- Đôi câu đối quả bầu gỗ mít (MSP: 01-250-08-2022)
- Tranh tứ quý gỗ hương (MSP: 01-250-11-2022)
- Tranh quạt phụ thê viên mãn gỗ mít (MSP: 01-250-10-2022)

Bằng đôi bàn tay khéo léo, anh Lê Văn Hải, chủ cơ sở sản xuất đồ gỗ mỹ nghệ ở thôn Bồng Mạc, xã Liên Mạc đã thổi hồn vào gỗ trong từng chi tiết chạm khắc, tạo ra những sản phẩm chất lượng, được nhiều khách hàng đón nhận. Đặc biệt, nỗ lực và tài hoa của anh đã được ghi nhận khi những sản phẩm đồ gỗ của anh sản xuất đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 01 sản phẩm OCOP 4 sao và 4 sản phẩm OCOP 3 sao.

Bằng tâm huyết, ngọn lửa đam mê với nghề mộc cùng đôi bàn tay tài hoa và tư duy nhạy bén trong sản xuất kinh doanh anh đã thổi hồn vào những khúc gỗ thô cứng thành những sản phẩm nghệ thuật đặc sắc và ấn tượng. Cũng từ đây, cơ sở của gia đình anh dần gây dựng được uy tín và chỗ đứng trên thị trường. Đối với anh Hải, đó là những sản phẩm không chỉ đơn thuần được chế tác từ gỗ, mang giá trị về mặt kinh tế mà còn là thành phẩm gửi gắm tất cả trí tuệ, tài hoa, sức sáng tạo, khát vọng của bản thân.

Để nâng cao tính cạnh tranh của sản phẩm, đáp ứng nhu cầu, thị hiếu của khách hàng, anh Hải từng bước áp dụng khoa học công nghệ, máy móc kỹ

thuật hiện đại vào quy trình gia công, chế tạo sản phẩm như: Cắt gọt, đục lỗ, đánh bóng, phun sơn, thiết bị chạm trở tự động... Nhờ đó, sản phẩm làm ra đạt độ tinh xảo với mẫu mã đa dạng, ngày càng chinh phục được những yêu cầu khó tính của khách hàng.





HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP PHÚ MỸ

Địa chỉ: Thôn Phú Mỹ, xã Ngọc Mỹ, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Doãn Huy Cường

Điện thoại: 0385.086693

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Nón lá già (MSP: 01-275-07-2022)



Làng Phú Mỹ thuộc xã Ngọc Mỹ, huyện Quốc Oai là làng nghề nổi tiếng với truyền thống làm nón lá lâu đời. Theo truyền thuyết thì nghề làm nón là do Đức mẫu truyền dạy cho dân làng, trải qua những bước thăng trầm của lịch sử, nghề làm nón vẫn được duy trì và phát triển cho đến ngày nay.

Để gìn giữ và phát triển nghề truyền thống của quê hương, Hợp tác xã Nông nghiệp Phú Mỹ liên kết sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nón cùng bà con trong thôn nhằm giữ gìn và phát triển nghề truyền thống và quảng bá sản phẩm, xây dựng thương hiệu nón lá Phú Mỹ - sản phẩm nón lá có chất lượng nâng cao thu nhập cho người dân.

Lá cọ tuy già nhưng không cứng được phơi khô rồi xé ra thành từng lá nhỏ bằng ngón tay cái, đem là trên lửa cày gang nung nóng làm cho lá vừa thẳng vừa nhẵn lại vừa bóng. Mỗi chiếc nón được lợp hai lần lá, ở giữa hai lần lá lót một lượt mo nang (bẹ của cây măng tre) cho nón thêm dày, phẳng và cứng cáp. Mặt trong của nón còn cài những hình hoa, bướm chạy quanh, chiếc nón hoàn chỉnh đảm bảo nón tròn, chắc chắn, lá đều và khít, mũi khâu lỗ nhỏ, mịn đảm bảo chất lượng bền, đẹp.

Năm 2022, sản phẩm Nón lá già của Hợp tác xã nông nghiệp Phú Mỹ đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Hiện nay trong công cuộc công nghiệp hóa, hiện đại hóa nông thôn có xuất hiện thêm nhiều vật dụng mới thì nón lá vẫn sẽ tồn tại lâu dài và nghề làm nón lá vẫn sẽ đem lại nhiều việc làm và nhiều lợi ích thiết thực phát triển kinh tế địa phương.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN LƯƠNG

Địa chỉ: Thôn Thế Trụ, xã Nghĩa Hương, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Lương

Điện thoại: 0375851966

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

■ Mẹt hoa (MSP: 01-275-06-2022)

■ Bỏ trắng (MSP: 01-275-14-2022)

■ Bỏ hoa (MSP: 01-275-13-2022)



Xã Nghĩa Hương, huyện Quốc Oai nổi tiếng với nghề đan lát, nan có truyền thống lâu đời. Nghề lát, nan trước đây là nghề phụ những lúc nông nhàn, nhưng ngày nay nghề lát, nan lại là sinh kế chính đem đến thu nhập ổn định cho nhiều hộ gia đình trong đó có hộ kinh doanh Nguyễn Văn Lương.

Khi xã hội ngày càng phát triển các sản phẩm từ nan, lát không còn được sử dụng phổ thông như trước đây thì nghề nan, lát nơi đây đã chuyển sang sản phẩm mới để tăng tính ứng dụng, phù hợp với cuộc sống hiện đại có tính thẩm mỹ, mỹ thuật cao.

Để tạo ra được những sản phẩm lát, nan đẹp và chất lượng thì việc chọn nguyên liệu tre cũng như công đoạn xử lý tre trước khi đan rất quan trọng rồi đến công đoạn chẻ nan, vót nan, tách nan, đan nan, phối màu, kết hợp hoa văn,... đòi hỏi những người thợ phải rất tỉ mỉ và khéo léo để tạo lên những sản phẩm vừa có tính thẩm mỹ, tính nghệ thuật cao và vừa tạo ra nét riêng của sản phẩm lát, nan thôn Thế Trụ.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Lương đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 3 sao. Các sản phẩm của anh Lương thường xuyên được khách hàng đặt sản xuất với số lượng lớn như mẹt hoa, bỏ hoa, bỏ trắng... đây là những sản phẩm thủ công mỹ nghệ không chỉ sử dụng làm đồ gia dụng trong gia đình đơn thuần như nước dĩa mà còn được sử dụng như những vật phẩm trang trí cho nhiều không gian thể hiện phong cách đồng quê, mộc mạc, dân gian, thân thiện với môi trường, được du khách quốc tế rất yêu thích và được tiêu thụ rộng rãi không chỉ trong nước mà còn xuất khẩu ra nước ngoài.



HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN TRÍ

Địa chỉ: thôn Tăng Long, xã Việt Long, huyện Sóc Sơn, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Trí

Điện thoại: 0966.748381

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Đồ thờ (Bộ đồ thờ tâm linh Việt) (MSP: 01-016-21-2022)



Sinh ra và lớn lên trong một gia đình có truyền thống làm đồ gỗ, anh Nguyễn Văn Trí đã có niềm đam mê với nghề mộc. Anh được ông bà, bố mẹ dạy nghề để làm ra những tác phẩm đầu tay từ năm 15 tuổi. Càng về sau anh càng đam mê với nghề và tập trung sản xuất các sản phẩm đồ thờ.

Chắc hẳn ai cũng biết, bàn thờ là nơi linh thiêng và cao quý nhất của một ngôi nhà. Đây là nơi để thờ phụng tổ tiên và là nơi con cháu tỏ lòng hiếu kính của mình đối với người đã khuất. Vì vậy mà việc lựa chọn một mẫu bàn thờ đẹp lại trở nên quan trọng hơn bao giờ hết. Bộ đồ tâm linh Việt với hoành phi câu đối hoàn chỉnh vừa mang phong cách hiện đại, đẹp và có độ bền cao đi cùng năm tháng nhưng vẫn giữ gìn được nét văn hóa tâm linh.

Bộ đồ thờ tâm linh Việt sở hữu vẻ ngoài đơn giản nhưng tao nhã và sang trọng. Trong đó, bàn thờ được thiết kế gồm 2 phần là phần tủ phía dưới với thiết kế giao thoa giữa hiện đại và truyền thống và bàn thờ với nhiều chi tiết chạm khắc

tỉ mỉ. Bộ đồ thờ tâm linh Việt có phần tủ không nằm trên thân bàn thờ mà được thiết kế riêng lẻ, để đựng đồ thờ cúng lên phía trên mặt tủ. Với thiết kế này vừa tiết kiệm diện tích lại tăng tính sử dụng. Sản phẩm chất lượng đảm bảo cả về gỗ và các đường nét chạm khắc tinh xảo, tỉ mỉ.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Trí đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm đồ thờ (bộ đồ thờ tâm linh Việt) OCOP 3 sao.



HỘ KINH DOANH ĐÌNH CHÍ THÀNH

Địa chỉ: Thôn Cầu, xã Minh Đức, huyện Ứng Hoà, thành phố Hà Nội

Đại diện: Đình Chí Thành

Điện thoại: 0947508080

04 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Lọ hoa sơn mài khảm trai (MSP: 01-281-05-2022)
- Hộp trang sức sơn mài khảm trai (MSP: 01-281-06-2022)
- Khay trà sơn mài khảm trai (MSP: 01-281-07-2022)
- Bình trang trí sơn mài khảm trai (MSP: 01-281-04-2022)

Chỉ từ những mảnh vỏ trai vô tri, vô giác nhưng qua bàn tay khéo léo của người thợ Thôn Cầu, xã Minh Đức đã tạo nên những sản phẩm vô cùng tinh xảo. Sản phẩm khảm trai chủ yếu của làng nghề là lọ hoa, khay trà, hộp trang sức, bình trang trí, khung tranh ảnh... nổi tiếng bởi sự bền đẹp. Với kỹ thuật cẩn và đục trai rất khít đã tạo nên đường nét tinh xảo, uyển chuyển, sống động. Qua bàn tay người thợ mỗi sản phẩm như một kiệt tác nghệ thuật.

Anh Đình Chí Thành với sự say mê và kỹ thuật sơn mài, khảm trai đã tạo nên những hoa văn sống động, đầy màu sắc đan xen với nhau. Nghề sơn mài, khảm trai công phu từ khâu chọn nguyên liệu đầu vào, nguyên liệu để khảm trai và mỗi loại nguyên liệu lại có màu sắc riêng và dùng để khảm ở những vị trí khác nhau. Người thợ khảm trai phải có tư duy, óc sáng tạo của một nghệ sĩ thiết kế để bố trí, sắp xếp bố cục, màu sắc sao cho phù hợp. Một trong những bước quan trọng nhất là dán trai - cẩn xà cừ, người thợ phải gắn hàng trăm miếng trai lên sao cho đồng đều hài hòa không bị lệch nhau.

Sản phẩm của anh Thành được nhiều khách hàng đánh giá cao cả về mẫu mã và chất lượng, sản phẩm được nhiều công ty đặt hàng xuất khẩu đi các nước trong khu vực. Năm 2022, các sản phẩm của anh Thành đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 4 sản phẩm OCOP 3 sao, giúp nâng tầm giá trị và chất lượng của sản phẩm.



HỘ KINH DOANH TRỊNH XUÂN SỬ

Địa chỉ: Thôn Dư Hạ Xá, xã Hoà Phú, huyện Ứng Hoà, thành phố Hà Nội

Đại diện: Trịnh Xuân Sử

Điện thoại: 0912952447

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Chiếu tre Trường Sinh (MSP: 01-281-21-2022)



Cây tre thường gắn liền với tuổi thơ tại các làng quê Việt Nam, tre trở lên thân thiện, gần gũi với mọi người, hình ảnh cây tre minh chứng cho sự thanh bình, đẹp đẽ và chứa đựng nhiều cảm xúc. Bằng uy tín, chất lượng và tư xúc tiến thương mại sản phẩm, các loại chiếu tre, trúc của hộ kinh doanh Trịnh Xuân Sử đã có chỗ đứng vững chắc trên thị trường trong nước.

Các sản phẩm chiếu tre Trường Sinh rất phong phú, đa dạng và mang đậm nét văn hóa Việt. Trong số các sản phẩm làm từ tre thì nổi bật trong số đó là những chiếc chiếu tre trang nhã, hài hòa được sử dụng trong phòng ngủ. Cảm giác khi nằm trên chiếu tre thật tuyệt vời. Chiếu tre được làm hoàn toàn từ những thanh tre vót nhẵn. Tre sau khi được xử lý, tạo hình thành những mắt chiếu đều và bóng đẹp sẽ được đan lại bằng các sợi cước chắc chắn. Chiếu tre vốn có tính hàn nên rất mát và tạo cảm giác thoải mái, sáng khoái khi sử dụng, rất bền đẹp và dễ vệ sinh.

Năm 2022, sản phẩm chiếu tre Trường Sinh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao. Hiện nay sản phẩm chiếu tre Trường Sinh được ưa chuộng tại thị trường các nước bởi chất lượng và sự tiện dụng mà giá trị sản phẩm mang lại. Chiếu tre Trường Sinh là sản phẩm uy tín, chất lượng mọi gia đình sử dụng để chăm sóc cho giấc ngủ trong mùa hè. Thư giãn cùng giấc ngủ sẽ mang tới sự hài lòng, thoải mái và bình yên trên chiếu tre Trường Sinh.

HỘ KINH DOANH BÙI VĂN BIÊN

Địa chỉ: Thôn Vân Lũng, xã An Khánh, huyện Hoài Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Bùi Văn Biên

Điện thoại: 0978994468

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Màn trúc trang trí (MSP: 01-274-14-2022)
- Màn trúc mộc (MSP: 01-274-13-2022)



Làng nghề thôn Vân Lũng xã An Khánh được biết đến như “cái nôi” của màn tre, một sản phẩm truyền thống giản đơn, dân dã nhưng gắn bó mật thiết với đời sống quê hương. Nghề làm màn truyền thống ở thôn Vân Lũng xuất hiện từ rất lâu và cử thế cha truyền con nối qua nhiều thế hệ cho đến tận bây giờ.

Là một cơ sở có truyền thống làm nghề đan màn che trên 30 năm kinh nghiệm anh Bùi Văn Biên đã nắm bắt được nhu cầu của thị trường cần những chiếc màn rèm sử dụng để treo ban công che chắn ánh nắng mặt trời, chắn gió và trang trí. Với thời tiết khá khắc nghiệt của nước ta, các loại màn rèm dùng để treo ngoài ban công, hiên nhà đòi hỏi có độ bền cao, chắc chắn, mới có thể sử dụng trong thời gian dài, thân thiện với môi trường, vừa ngăn chặn bụi bẩn vừa giữ được độ thông thoáng cho không gian gia đình.

Anh Biên đã đầu tư trang thiết bị, máy móc để sản xuất màn rèm chuyên nghiệp, nâng cao năng suất, chất lượng, đa dạng kiểu dáng, mẫu mã. Để có được sản phẩm hoàn chỉnh anh Biên luôn lựa chọn từng cây trúc có độ dẻo dai, chắc chắn, từng nan trúc, tre, nứa đảm bảo đã được xử lý mối mọt, vót nhẵn, đan dệt chắc chắn, bền bỉ với thời gian và có tính thẩm mỹ.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Bùi Văn Biên đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao, thời gian tới anh Biên mở rộng sản xuất, phát triển thị trường tiêu thụ, góp phần vào phát triển kinh tế địa phương.

HỢP TÁC XÃ HOA ĐỒNG THÁP

Địa chỉ: Thôn Bãi Thấp, xã Đồng Tháp, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội

Đại diện: Bùi Văn Khả

Điện thoại: 0385.059694

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Hoa Đồng Tiền (MSP: 01-273-22-2022)



Hoa, cây cảnh gắn bó mật thiết với thăng trầm của lịch sử dân tộc. Đây không phải chỉ là một thú chơi mà còn là nét văn hóa của người Thủ đô. Phát triển hoa cây cảnh không những bảo vệ môi trường sinh thái sáng - xanh - sạch - đẹp mà còn là một ngành kinh tế mũi nhọn gia tăng thu nhập để nâng cao đời sống của người dân, góp phần thiết thực vào chương trình xây dựng nông thôn mới và phát triển đô thị trên địa bàn Thành phố. Hà Nội hiện là địa phương được đánh giá có mức tăng trưởng trong ngành trồng hoa, cây cảnh lớn nhất cả nước.

Hoa đồng tiền là một loài hoa vô cùng quen thuộc và rất được yêu thích thu hút bởi vẻ đẹp nhiều màu sắc, rực rỡ, quyến rũ. Nói đến hoa đồng tiền phải kể đến xã Đồng Tháp, huyện Đan Phượng với diện tích trên 20ha chuyển đổi sang trồng hoa đồng tiền, đây là một trong những vùng chuyên canh hoa đồng tiền lớn nhất Thủ đô. Hoa đồng tiền trồng chỉ sau 3-3,5 tháng là cho thu hoạch, với thời gian thu hoạch kéo dài quanh năm.

Đến nay, ngoài diện tích trồng hoa đồng tiền, Hợp tác xã hoa Đồng Tháp còn có trên 5ha bưởi đào chín sớm và trên 3ha trồng hoa đào và các loại cây hoa có giá trị kinh tế cao. Năm 2022, sản phẩm “Hoa đồng tiền” của Hợp tác xã hoa Đồng Tháp đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 3 sao. Trong thời gian tới HTX đặt mục tiêu tiếp tục nâng cao chất lượng sản phẩm OCOP, đồng thời tiếp tục nâng cấp lên sản phẩm OCOP 4 sao.



CƠ SỞ SẢN XUẤT SỸ QUANG

Địa chỉ: Xã Liên Trung, huyện Đan Phượng, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Nguyễn Sỹ Quang

Điện thoại: 0972.975997

03 sản phẩm OCOP 3 sao:

■ Tủ quần áo gỗ Hương đá (MSP: 01-273-11-2022)

■ Tủ quần áo gỗ Hương xám (MSP: 01-273-12-2022)

■ Bàn trang điểm gỗ xoan đào (MSP: 01-273-10-2022)

Tràng trăm năm qua, người dân xã Liên Trung (huyện Đan Phượng) gắn bó và phát triển kinh tế với nghề mộc. Hai thôn có nghề nơi đây cũng đã được công nhận là những làng nghề truyền thống chế biến lâm sản. Những năm qua, nghề mộc nơi đây đóng góp lớn vào sự phát triển kinh tế của địa phương, giải quyết việc làm, mang lại thu nhập ổn định cho người dân nơi đây.

Anh Nguyễn Sỹ Quang được sinh ra và lớn lên trong một gia đình có truyền thống ở làng nghề mộc xã Liên Trung nên từ nhỏ anh đã vô cùng đam mê và yêu thích nghề này. Được tiếp xúc với nghề mộc từ nhỏ nên anh Quang được nhiều nghệ nhân trong nghề đánh giá cao.

Để tạo nên những sản phẩm tinh xảo, đa dạng về mẫu mã theo từng nhu cầu, mục đích sử dụng và không gian của khách hàng thì gỗ có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, là gỗ tự nhiên. Những khối gỗ này qua bàn tay người thợ tạo nên các sản phẩm phẩm có tính thẩm mỹ cao, bền, đẹp, đa dạng về chủng loại, phong phú về kiểu dáng dùng trong gia đình, văn phòng, nhà hàng, khách sạn như giường, tủ, bàn ghế... được chạm khắc tỉ mỉ với thiết kế đẹp, sang trọng, tinh xảo.

Năm 2022, Cơ sở sản xuất Sỹ Quang đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 3 sản phẩm OCOP 3 sao. Sau khi được OCOP sản phẩm đồ gỗ nội thất của cơ sở đã có nhiều đơn đặt hàng có giá trị, dự định trong thời gian tới anh Quang sẽ mở rộng quy mô sản xuất để phục vụ nhu cầu của khách hàng trong nước.



HỘ KINH DOANH LÊ VĂN NGÀ

Địa chỉ: Khu 6, thôn Phú Mỹ, xã Tự Lập, huyện Mê Linh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Ông Lê Văn Ngà

Điện thoại: 0363452996

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Hoa ly (MSP: 01-250-01-2022)



Hộ kinh doanh Lê Văn Ngà ở xã Tự Lập có quy mô trồng hoa ly lớn nhất nhì huyện Mê Linh hiện nay với trên 10ha. Bắt đầu trồng hoa ly từ năm 2016, với quy mô nhỏ, dần dần anh Ngà đã thuê được ruộng của các gia đình bên cạnh để mở rộng sản xuất, mỗi năm có khả năng trồng được từ 2-3 vụ cung cấp cho thị trường hàng triệu cành hoa ly chất lượng cao.

Hoa ly được anh Ngà trồng phong phú, đa dạng về chủng loại, màu sắc nên có thể đáp ứng được nhu cầu của đa phần khách hàng với hàng chục giống hoa ly cánh đơn và cánh kép đủ màu sắc rực rỡ. Hoa ly có chiều cao từ

80-100cm, đường kính thân trên 1cm, lá dày, xanh bóng, hoa cánh to, nở đều, dày cánh, màu sắc tươi thắm đặc trưng cho giống, hoa được trồng với nguồn giống chất lượng cao, nhập trực tiếp từ các công ty sản xuất giống uy tín từ nước ngoài về nên chất lượng củ giống tốt, phân bón hữu cơ và phân khoáng cao cấp trong nước. Thời gian qua anh Ngà đã được các chuyên gia từ Hà Lan trực tiếp sang chuyển giao quy trình kỹ thuật, hệ thống nhà xưởng nên quá trình sản xuất của anh được thực hiện bài bản, có đầu tư.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Lê Văn Ngà đã được UBND thành phố đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm hoa ly OCOP 3 sao. Có thể nói, nghề trồng hoa ly đã đóng góp một phần nhỏ bé vào sự an sinh xã hội, phát triển kinh tế huyện Mê Linh.



HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP VĂN QUÁN

Địa chỉ: thôn Văn Quán, xã Văn Khê, huyện Mê Linh, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lê Đăng Hưng

Điện thoại: 0397.590897

02 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Hoa hồng giống Pháp (MSP: 01-250-02-2022)
- Hoa cúc vàng (MSP: 01-250-03-2022)



Huyện Mê Linh được biết đến là vùng trồng hoa có quy mô lớn nhất của Thủ đô với các loại hoa được trồng phổ biến như: hoa hồng, hoa cúc, hoa ly, hoa đồng tiền, hoa loa kèn... được trồng liên tục, nhiều lứa quanh năm. Mỗi năm có thể cung cấp cho thị trường hàng triệu triệu cành hoa cắt có chất lượng hoa rất tốt, bền, đẹp.

HTX Văn Quán là đơn vị dẫn đầu huyện về sản xuất hoa với diện tích trồng hoa gần 70 ha với nhiều năm chuyên canh cây hoa nên bông hoa to bền đẹp, độ đồng đều cao, màu sắc hoa tự nhiên.

Các loại hoa của HTX phong phú và đa dạng về chủng loại, màu sắc nên có thể đáp ứng được thị hiếu của người tiêu dùng trong nước và xuất khẩu. Hai giống hoa chủ lực có thể trồng quanh năm và là nguồn thu nhập chính cho xã viên HTX là hoa cúc vàng và hoa hồng giống Pháp, ngoài ra còn có rất nhiều các giống hồng tỉ muội, cúc chi, hoa ly, hoa đồng tiền... được trồng làm hoa cắt cành, hoa trồng chậu tăng thêm sự đa dạng cho thị trường hoa tươi và tăng thu nhập cho người trồng hoa.

Năm 2022, HTX Văn Quán đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 3 sao. Nghề trồng hoa đã là một trong những sinh kế chính cho thành viên trong HTX, tạo công ăn việc làm ổn định, nâng cao đời sống vật chất, góp phần an sinh xã hội, phát triển kinh tế địa phương.



HỢP TÁC XÃ TTCN SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI DỊCH VỤ NÓN LÁ VĨNH THỊNH

Đại diện: Nguyễn Bá Luân

Địa chỉ: Thôn Vĩnh Thịnh, xã Đại Áng, huyện Thanh Trì, thành phố Hà Nội

Điện thoại: 0989.035706

05 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Nón lá (hình ảnh cổng làng Vĩnh Thịnh) (MSP: 01-020-02-2022)
- Nón lá (hình ảnh cổng đình làng Nguyệt Áng và chữ làng khoa bảng) (MSP: 01-020-03-2022)

*“Hỡi cô thắt cái bao xanh
Có về Vĩnh Thịnh với anh thì về
Vĩnh Thịnh có nghiệp có nghề
Có đất làm nón, có nghề đi buôn”*



Đến với thôn Vĩnh Thịnh, xã Đại Áng nơi đây nổi tiếng là làng nghề nón lá truyền thống hàng trăm năm tuổi. Từ những vật liệu nông nghiệp giản dị, thân thuộc như tre, mo tre, lá nón, được các xã viên HTX Vĩnh Thịnh cần mẫn thổi hồn thành chiếc nón lá thơ mộng. Sản phẩm nón lá Vĩnh Thịnh vừa giữ nguyên đặc trưng truyền thống, vừa được phát triển thành sản phẩm trang trí có tính thẩm mỹ cao, được nhiều khách hàng biết đến.

Thôn Vĩnh Thịnh có khoảng 600 hộ, với gần 1.200 người tham gia nghề làm nón, chiếm 65% tổng số hộ dân trong thôn. Để làm ra một chiếc nón phải trải qua nhiều công đoạn phơi lá, sấy lá, là lá, chọn lá, xây độn vành, chằm, cắt lá, nức vành, cắt chỉ, quang dầu... Mỗi công đoạn đều thể hiện sự kỳ công, cần mẫn và tinh tế của người làm nghề.

Năm 2020, làng nghề đã được thành phố Hà Nội cấp Bằng công nhận “Làng nghề truyền thống Nón lá Vĩnh Thịnh”; cùng với đó là các chính sách phát triển làng nghề, hỗ trợ đầu tư, quảng bá, xúc tiến thương mại của các cấp, ngành, giúp cho làng nghề có thêm nhiều cơ hội phát triển. Năm 2022, có 02 sản phẩm Nón lá HTX Vĩnh Thịnh đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 3 sao. Trong thời gian tới, HTX mong muốn phát triển làng nghề nón lá Vĩnh Thịnh sẽ trở thành điểm du lịch văn hóa thu hút được nhiều khách du lịch, từ đó đời sống của nhân dân sẽ được nâng cao.



VẢI, MAY MẶC



CÔNG TY TNHH DÂU TẮM TƠ MỸ ĐỨC

Địa chỉ: Xã Phùng Xá, huyện Mỹ Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phan Thị Thuận

Điện thoại: 0962004939

03 sản phẩm OCOP 4 sao:

■ Khăn thô tơ tằm từ kén phế (MSP: 01-282-01-2022)

■ Khăn lụa tơ tằm vẽ tay - tre Việt Nam (MSP: 01-282-03-2022)

■ Bộ khăn tơ tằm cao cấp 2 lớp trẻ em (MSP: 01-282-02-2022)



Xã Phùng Xá có nghề dệt lụa truyền thống nhưng sức lan tỏa và tiếp nối chưa được sâu rộng. Cũng giống như nhiều làng nghề truyền thống khác, nghề dệt lụa của Phùng Xá đã trải qua nhiều biến cố thăng trầm của lịch sử, có những lúc tưởng chừng như mai một. Nhưng như một duyên định mệnh cùng tình yêu, tâm huyết với nghề trong việc lưu giữ, phát huy truyền thống của cha ông để lại Nghệ nhân Phan Thị Thuận là người đầu tiên dệt thành công lụa từ tơ sen, bà cũng là người đầu tiên tìm ra cách điều khiển những con tằm tự dệt thành những thước tơ trên một mặt phẳng (thay vì cuộn tròn như trước đây). Chính nét độc đáo, hấp dẫn này đã tạo nên thương hiệu OCOP cho nghề dệt truyền thống và ngày càng được nhiều người biết đến.

Những chiếc khăn lụa tơ tằm tưởng chừng đã rất quen thuộc bởi những màu sắc tinh tế xen lẫn những hoa văn rất cầu kỳ và vẽ tranh trên lụa tơ tằm là một ngôn ngữ hội họa “lạ nhưng không mới”. Việc tạo ra những bức tranh trên khăn lụa tơ tằm của nghệ nhân Phan Thị Thuận như một dấu ấn báo trước sự phát triển của lụa trong nhịp sống của mỹ thuật đương đại, nghệ thuật, có tính thẩm mỹ cao từ tơ tằm.

Năm 2022, Công ty TNHH dâu tằm tơ Mỹ Đức đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 03 sản phẩm OCOP 4 sao. Đã hơn 60 mươi năm gắn bó với nghề trồng dâu, nuôi tằm, ươm tơ, dệt lụa, trải qua nhiều khó khăn, vất vả vừa lo nghiên cứu, sản xuất, vừa lo đầu ra cho sản phẩm nhưng đến nay nghề dệt lụa của Phùng Xá đã lấy lại được vị thế, khẳng định được sức sống bền bỉ như chính sợi tơ xuyên suốt hàng nghìn năm.





CÔNG TY TNHH TRANH THÊU PHƯƠNG THẢO

Địa chỉ: Phố Quán Chè, xã Thăng Lợi, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Thúy Đào

Điện thoại: 0942.264776

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Áo dài thêu tay (MSP: 01-279-16-2019).
- Tranh thêu tay (MSP: 01-279-22-2019)



Xã Thăng Lợi là quê hương của dòng tranh thêu tay truyền thống. Mỗi hộ gia đình là một mắt xích tạo nên thương hiệu của tranh thêu tay. Gia đình nghệ nhân Bùi Thúy Đào có một điều đặc biệt là cả 3 thế hệ đều làm tranh thêu. Cho đến nay, họ đã có những sáng tạo riêng để tạo dựng thương hiệu nghề tranh truyền thống của làng quê.

Công ty Phương Thảo luôn xây dựng thương hiệu từ tư duy rất hiện đại nên đã tiếp cận và học thêm nhiều kỹ năng hội họa, mỹ thuật, nhiếp ảnh và cả chiến lược kinh doanh để từng bước phát triển thương hiệu tranh thêu tay của làng nghề. Các bà, các chị phụ nữ tận tảo ngồi miệt mài bên các khung thêu từng đường kim mũi chỉ lướt nhanh nhưng lại rất tỉ mỉ trên từng thớ vải để làm nên những câu chuyện tranh thêu đậm thắm mà thấm đượm chiều sâu văn hóa.

Xuất phát từ cái nôi của gia đình làm nghề truyền thống, chị Đào đã tạo điều kiện cho các bà, các chị làm việc tại nhà vừa tranh thủ chăm sóc gia đình, lúc rảnh rỗi lại miệt mài ngồi bên khung thêu vì thế năng suất lao động của thợ làng nghề rất cao.

Năm 2022, Công ty Phương Thảo đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 02 sản phẩm OCOP 4 sao. Các sản phẩm của Công ty Phương Thảo không chỉ được các du khách trong nước đam mê mà còn là sản phẩm du lịch làng nghề được khách quốc tế yêu thích./.



CÔNG TY TNHH DỆT MAY MỸ ĐỨC

Địa chỉ: Xã Phùng Xá, huyện Mỹ Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Đăng Anh

Điện thoại: 0913.522663

04 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Khăn tắm tre (MSP: 01-282-11-2022)
- Khăn mặt tre (MSP: 01-282-12-2022)
- Khăn tắm bông (MSP: 01-282-13-2022)
- Khăn mặt bông (MSP: 01-282-14-2022)

Công ty TNHH dệt may Mỹ Đức được thành lập và phát triển tại làng nghề dệt truyền thống Phùng Xá. Với kinh nghiệm gần 30 năm sản xuất khăn bông truyền thống trên hệ thống thiết bị máy móc hiện đại tiên tiến nhất nhập khẩu từ Nhật Bản, Hàn Quốc, Đài Loan... tiết kiệm điện năng, nguyên vật liệu và bảo vệ môi trường, kết hợp với đội ngũ kỹ sư và nghệ nhân nổi tiếng của làng nghề.

Công ty Mỹ Đức đã sản xuất và cung cấp ra thị trường các sản phẩm từ sợi bông và sợi tre như: khăn mặt, khăn tắm, khăn ăn chất lượng cao, mẫu mã đẹp, đáp ứng đa dạng nhu cầu của người tiêu dùng trong nước

và quốc tế. Sản phẩm được phân phối qua hệ thống các đại lý, siêu thị, khách sạn trên toàn quốc, tạo niềm tin với người tiêu dùng và các nhà bán lẻ, từ đó mở rộng đầu ra cho các sản phẩm.

Ngày nay bên cạnh những sản phẩm khăn bông truyền thống Công ty Mỹ Đức hướng đến sản xuất các sản phẩm khăn tre tự nhiên, thân thiện với môi trường có khả năng kháng khuẩn, thấm hút gấp đôi các loại sợi khác, mềm mịn và an toàn cho da.

Năm 2022, Công ty Mỹ Đức đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận 04 sản phẩm OCOP 4 sao. Công ty Mỹ Đức với tôn chỉ chất lượng đi đầu trong từng sản phẩm, niềm tin người tiêu dùng tạo nên uy tín, thương hiệu. Luôn luôn lắng nghe mọi đóng góp, phản hồi của khách hàng, góp phần đưa sản phẩm chất lượng đến tận tay người tiêu dùng trong và ngoài nước.



CÔNG TY TNHH DỆT MAY THÀNH LONG

Địa chỉ: xã Phùng Xá, huyện Mỹ Đức, thành phố Hà Nội

Đại diện: Phạm Đình Thành

Điện thoại: 0904.551089

02 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Khăn lau đa năng BOHA (MSP: 01-282-04-2022)
- Khăn lau ô tô chuyên dụng BOHA (MSP: 01-282-05-2022)



Nói đến thị trường khăn bông tại Việt Nam người ta thường nhắc đến làng nghề dệt Phùng Xá, huyện Mỹ Đức, thành phố Hà Nội. Nơi đây xưa kia là thủ phủ của nghề dệt tại miền Bắc với những người thợ lành nghề, tâm huyết được truyền nghề từ đời này qua đời khác.

Công ty TNHH Dệt May Thành Long (Công ty Thành Long) là đơn vị tiêu biểu của huyện Mỹ Đức có nhiều năm kinh nghiệm sản xuất các sản phẩm khăn bông, áo choàng, khăn lau... từ sản xuất thủ công

đến đây truyền máy móc hiện đại tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường để tạo ra các sản phẩm mẫu mã đẹp mắt, sang trọng, phong phú về chủng loại, bền đẹp, chất lượng.

Sản phẩm khăn lau đa năng và khăn lau ô tô chuyên dụng BoHa được dệt từ sợi bông tự nhiên có bề mặt mềm, mịn, kết cấu sợi mềm đặc biệt giúp lau sạch bụi bẩn một cách tối đa mà không gây xước, khăn không ra lông, không để lại bụi, khả năng thấm hút tốt, có thể sử dụng nhiều lần, khăn nhỏ gọn và tiện lợi.

Năm 2022, có 02 sản phẩm của Công ty Thành Long đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận OCOP 4 sao. Đây như một lời khẳng định thương hiệu và chất lượng của Công ty Thành Long tới đông đảo khách hàng trên địa bàn thành phố Hà Nội và các tỉnh, thành.



HỘ KINH DOANH LỤC QUỐC HỘI

Địa chỉ: Đội 9, thôn 5, xã Quảng Bị, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Đại diện: Lục Quốc Hội

Điện thoại: 0982 012 659

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Túi vải lụa hoa tranh xoắn (MSP: 01-277-45-2022)



Xã Quảng Bị, huyện Chương Mỹ được cho là nơi hội tụ tinh hoa của nghề thêu ren với những bàn tay khéo léo của những nghệ nhân. Trải qua nhiều thế kỷ người dân nơi đây vẫn lưu giữ nghề truyền thống và phát triển bằng những sản phẩm thủ tay độc đáo có độ tinh xảo cao phục vụ tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

Qua bao thăng trầm của thời gian, nghệ nhân Lục Quốc Hội vẫn quyết tâm gắn bó với nghề, duy trì và phát triển nghề truyền thống của quê hương, ông đã có những bước đột phá mới trong mẫu mã, sản phẩm của mình với các sản phẩm trang trí nội thất, phục vụ đời sống sinh hoạt: túi, khăn trải bàn,

khăn ăn, vỏ chăn, gối... Bằng những sợi chỉ mảnh mai, cùng những miếng vải rộng, hẹp, đủ mọi màu sắc, với đôi bàn tay vàng, nghệ nhân Lục Quốc Hội đã tạo nên những tác phẩm nghệ thuật với đường nét thêu ren rất tinh xảo, uyển chuyển, mềm mại, thanh tú, nhưng lại sống động, mịn màng như những nét vẽ. Các sản phẩm thêu ren của ông Hội trong thời gian vừa qua đều có mặt trong những gian hàng giới thiệu và bán sản phẩm được khách hàng trong nước và quốc tế ưa chuộng. Đây là động lực thúc đẩy phát triển sản xuất của làng nghề trong thời kỳ mở cửa hội nhập kinh tế quốc tế.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Lục Quốc Hội đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm túi vải lụa hoa tranh xoắn OCOP 3 sao. Ông Hội vẫn miệt mài bên những khung thêu không chỉ làm giàu cho gia đình, mà còn thả hồn vào những sản phẩm văn hóa độc đáo mang cả hình ảnh, con người làng nghề truyền thống.

HỘ KINH DOANH NGUYỄN VĂN DUYỄN

Địa chỉ: Xã Nguyễn Trãi, huyện Thường Tín, thành phố Hà Nội

Đại diện: Nguyễn Văn Duyệt

Điện thoại: 0376143599

01 sản phẩm OCOP 3 sao:

- Túi vải thêu tay [MSP: 01-279-16-2022]



Nhắc đến nghề thêu tay của vùng quê Nguyễn Trãi không mấy ai không biết đến Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Duyệt với ước mơ một ngày nào đó sẽ làm giàu bằng chính đôi tay và nghề truyền thống của cha ông.

Mang ước mơ và nghị lực ấy làm hành trang cho mình, ông Duyệt lúc nào cũng ưu tư về những dự định của tương lai, tình cờ một lần đi qua phố hàng Gai thấy các sản phẩm áo, túi, khăn thêu sẵn được bày bán tại các cửa hàng, ông nghĩ ngay đến nghề truyền thống của quê hương và tin rằng mình có thể làm ra những sản phẩm như thế nên ông đánh liều xin hỏi thuê cho các cửa hàng trên phố. Dần dần với đôi bàn tay tài hoa cộng với bầu nhiệt huyết ông đã tạo được niềm tin với các cửa hàng. Với thời gian để phát triển và chủ động trong việc sản xuất ông đã mạnh dạn đầu tư mua vải về tự tay thiết kế các mẫu túi vải thêu trang trí.

Năm 2022, Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Duyệt đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm túi vải thêu tay của OCOP 3 sao. Sản phẩm của ông Duyệt làm ra ngày càng đẹp, đến nay đã được thị trường trong và ngoài nước nồng nhiệt đón nhận. Túi vải thêu tay đa dạng các hình mẫu như vườn hoa khoe sắc được làm từ chất vải dũi, chỉ màu và các phụ liệu khác được thêu rất chỉn chu, tinh tế, khéo léo từng đường kim mũi chỉ. Các sản phẩm thêu tay không chỉ đơn thuần là hàng hoá, nó còn là tác phẩm nghệ thuật.



DỊCH VỤ DU LỊCH NÔNG THÔN VÀ BÁN HÀNG





CÔNG TY CỔ PHẦN PHÙ ĐỒNG GREEN PARK

Địa chỉ: Thôn Phù Dực 2, xã Phù Đổng, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội.

Đại diện: Phan Thế Trường

Điện thoại: 0988.358282



01 sản phẩm OCOP 4 sao:

- Điểm du lịch Green Park (MSP: 01-018-28-2022)

Hiện nay, du lịch trải nghiệm, du lịch sinh thái đang được phát triển và mang lại giá trị kinh tế bền vững cho địa phương. Nằm ở phía bắc huyện Gia Lâm, xã Phù Đổng là vùng đất cổ trong hành lang “Tam Cổ” (Cổ Loa, Cổ Pháp, Cổ Bi). Nhờ đó, Phù Đổng mang trong mình lớp trầm tích văn hóa được bồi đắp qua nhiều thế hệ với những phong tục, tập quán truyền thống phong phú. Cùng bề dày văn hóa lịch sử, Phù Đổng sở hữu điều kiện tự nhiên thuận lợi để phát triển du lịch.

Phù Đổng Green Park được triển khai trên khuôn viên rộng gần 18ha, với không gian thoáng đãng, trong lành, bao phủ bởi hệ thống cây xanh đến 90% diện tích. Điểm du lịch Green Park có ẩm thực phong phú, đa dạng cùng với các món ăn dân gian địa phương, nổi bật là mâm cơm Làng Gióng. Phù Đổng Green Park kết tinh trí tuệ - trao trọn yêu thương là điểm du lịch sinh thái này phù hợp với du lịch học đường, du lịch trải nghiệm nông nghiệp... của các gia đình và các trường học.

Năm 2022, điểm du lịch Green Park của Công ty Cổ phần Phù Đổng Green Park đã được UBND thành phố Hà Nội đánh giá, phân hạng và quyết định công nhận sản phẩm OCOP 4 sao và đồng thời được Sở Du lịch Hà Nội công nhận là cơ sở kinh doanh dịch vụ đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch. Thời gian vừa qua điểm du lịch Phù Đổng Green Park đã đón khoảng 65.000 lượt khách, trong đó có khoảng 50.000 lượt học sinh, 15.000 lượt khách đi theo cơ quan, doanh nghiệp và khách lẻ. Sự phát triển của khu du lịch sinh thái đã góp phần giải quyết công ăn việc làm cho lao động địa phương. Hiện tại, Phù Đổng Green Park đang tạo công ăn việc làm cho 30-40 cán bộ, nhân viên và 60-100 lao động thời vụ, với mức thu nhập trung bình từ 6-9 triệu đồng/người/tháng.



SẢN PHẨM OCOP THÀNH PHỐ HÀ NỘI NĂM 2022

Chịu trách nhiệm nội dung:
NGUYỄN XUÂN ĐẠI

*(Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn,
Chánh Văn phòng Điều phối Chương trình Xây dựng nông thôn mới thành phố Hà Nội)*

Trưởng Ban biên tập:
NGUYỄN VĂN CHÍ

*(Phó Chánh văn phòng Thường trực,
Văn phòng Điều phối Chương trình Xây dựng nông thôn mới thành phố Hà Nội)*

Phó Ban biên tập:
NGO VĂN NGÔN

*(Phó Chánh văn phòng Chuyên trách,
Văn phòng Điều phối Chương trình Xây dựng nông thôn mới thành phố Hà Nội)*

Các ủy viên:
NGUYỄN THỊ THANH TUYỀN
NGUYỄN THỊ MINH HUỆ
TRƯỜNG THANH NAM

LIÊN KẾT XUẤT BẢN: CÔNG TY CỔ PHẦN IN NGỌC TRÂM

In 1000 cuốn, khổ 24 X 24 cm tại Công ty Cổ phần in Ngọc Trâm. Địa chỉ: Phòng 107, E8, tập thể Thanh Xuân Bắc, quận Thanh Xuân, thành phố Hà Nội. Số xác nhận đăng ký xuất bản số: 3894-2023/CXBIPH/2-138/DT. Quyết định xuất bản số: 3036/QĐXB-NXBĐT do Nhà xuất bản Dân Trí cấp ngày 04 tháng 12 năm 2023. Mã ISBN: 978-604-40-0453-2. In xong nộp lưu chiểu năm 2023

OCCOP

ONE COMMUNE ONE PRODUCT OF HANOI, VIET NAM



VĂN PHÒNG ĐIỀU PHỐI CHƯƠNG TRÌNH XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI

Địa chỉ: Số 73 Lê Hồng Phong - Hà Đông - Hà Nội

Điện thoại: 024 6296 8113

Email: ocophanoi@gmail.com

ISBN: 978-604-40-0453-2



Sách không bán