



NƯỚC MẮM NÉT VIỆT

SẢN XUẤT VÀ PHÂN PHỐI CHÍNH THỨC BỞI
NETVIET TOURISM TRANCO CO.,LTD
HOTLINE: 0975851179



CÂU TRUYỆN VỀ NƯỚC MẮM NÉT VIỆT

Tôi được sinh ra và lớn lên trong một làng chài ven biển Sầm Sơn- Thanh Hóa. Gia đình tôi có truyền thống nhiều đời làm nước mắm, đặc biệt là bà nội tôi Phạm Thị Xếp, cả cuộc đời bà chăm chỉ miệt mài với nghề mắm. Bà yêu nghề và sống trọn thời gian với nó, bà là một nghệ nhân làm mắm nổi tiếng ở xứ Thanh.

Bà tôi bảo: nước mắm có thể chưng cất từ nhiều loại cá khác nhau như cá thu, cá nục, cá song nhưng nước mắm cá cơm là ngon nhất. Cá được chọn làm nước mắm là cá được đánh bắt trong đêm về, tươi, rời từng con. Cá tươi được ướp với một tỷ lệ muối vừa đủ, trộn đều và cho vào chiếc lu sành đã rửa sạch. Muối từng lớp cá xong phải rải lớp muối nhỏ lên bề mặt cá để chống ruồi, dùng lưới chũ và vỉ tre gài nén cùng với đá cuội lớn, phơi nắng, đậy kín một tháng sau để tạo men muối. Để chọn là nước mắm ngon thì cá phải được ủ từ 12 tháng trở lên và phải liên tục kiểm tra, điều chỉnh độ mặn nhạt trong mỗi thùng ủ lớn. Có thời điểm thời tiết không chiều người, thợ ủ mắm phải thức cả đêm để kiểm tra mắm để đảm bảo độ thơm ngon và giữ được hương vị chuẩn.

Cả tuổi thơ của tôi gắn bó với nghề làm nước mắm của bà và cũng chính từ nghề làm nước mắm bà đã nuôi tôi trưởng thành, khôn lớn. Dẫu rằng đã lập nghiệp ở chôn đô thị nhưng tôi luôn ấp ủ ước mơ xây dựng thương hiệu uy tín cho nước mắm vùng biển du lịch Sầm Sơn. Với một thị trường chưa định hình, chưa đủ chuẩn mực về chất lượng, cộng với tâm lý ham rẻ của du khách khiến nghề mắm của gia đình và làng nghề quê tôi đang bị mai một bởi những sản phẩm kém chất lượng, không rõ nguồn gốc. Nhiều đêm tôi luôn trăn trở phải làm sao cho nước mắm truyền thống Sầm Sơn lấy lại được thương hiệu, tình cảm từ người tiêu dùng.



Ông Nguyễn Xuân Tùng
Người sáng lập thương hiệu Nước mắm Nét Việt

Trong 15 năm với vai trò làm CEO của Netviet Travel tôi có cơ hội đi đến khắp nơi để thưởng thức, tìm hiểu và học hỏi các vùng đất nổi danh về làm mắm của Việt Nam và nhiều quốc gia khác. Nước mắm Nét Việt là kết quả của quá trình nghiên cứu đúc rút kinh nghiệm dựa trên công thức gia truyền sản xuất nước mắm truyền thống của gia đình và quê hương xứ Thanh được chuẩn hóa thành quy trình sản xuất nghiêm ngặt. Chúng tôi luôn kiểm soát chặt chẽ từ khâu chọn nguyên liệu và cách thức sản xuất tỉ mỉ, khắt khe trong tất cả các khâu và trong một quá trình dài.

Đưa ra thị trường, nước mắm Nét Việt đã nhanh chóng được người tiêu dùng đón nhận và trở thành thương hiệu nước mắm nổi tiếng trên thị trường. Ghi nhận cho sự thành công đó là nước mắm Nét Việt đã lọt vào top 50 sản phẩm thương hiệu quốc gia.

Giờ đây mỗi du khách tới tắm biển Sầm Sơn không quên mua một chai nước mắm Nét Việt về làm quà kỉ niệm. Với người Sầm Sơn mâm cỗ cúng gia tiên có đủ món rồi mà chưa có đĩa nước mắm ớt đặt giữa mâm là chưa thịnh soạn. Nước mắm không ngon thì coi như mâm cỗ chưa ngon. Chúng tôi tự hào vì đã góp phần giữ lại nét văn hóa ẩm thực của người xứ Thanh.





QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Nước mắm Nét Việt được chế biến từ cá nục, cá cơm tươi sống được đánh bắt vào mùa nắng. Cá làm nước mắm được làm sạch, ướp muối biển theo tỉ lệ 5:1 (5 tấn cá cơm sẽ trộn với 1 tấn muối biển). Thông thường, cá được ủ vào mùa nóng sẽ nhanh mềm, nhanh lên men hơn mùa lạnh. Suốt 14-24 tháng ủ ròn, thợ làm mắm truyền thống ở cơ sở nước mắm NÉT VIỆT phải liên tục kiểm tra, điều chỉnh độ mặn nhạt trong mỗi thùng ủ lớn. Có thời điểm thời tiết không chiều người, thợ ủ mắm phải thức cả đêm để kiểm tra mắm để đảm bảo độ thơm ngon và giữ được hương vị chuẩn.



ĐÁNH GIÁ CỦA CÁC CHUYÊN GIA ẨM THỰC



Ông Dương Văn Hùng - Chủ tịch Hội đầu bếp Hoàng Gia và ông Nguyễn Văn Tú - Chủ tịch Hội đầu bếp Hà Nội tin tưởng sử dụng sản phẩm Nước mắm Nét Việt trong các chuỗi hệ thống nhà hàng thành viên của hiệp hội

Bếp trưởng Nhà hàng Maisonvie cho biết “ Hương vị và các tạo ra sản phẩm Nước mắm Nét Việt thật tuyệt vời, tôi tin tưởng và sử dụng sản phẩm này trong Nhà hàng Maisonvie”



“ Sản phẩm rất tốt, độ mặn vừa phải, mùi vị rất thơm ngon.” Ông Nguyễn Quý Phương (áo đen) - Vụ trưởng vụ Lễ hành - Tổng cục du lịch



ẨM THỰC DÀNH CHO DOANH NHÂN

Theo thống kê có 95% các doanh nhân sử dụng nước mắm truyền thống hàng ngày cho các bữa cơm gia đình. Nước mắm Nét Việt luôn là sự lựa chọn hàng đầu của các doanh nhân.

Ông Lữ Thành Long - Chủ tịch Hội đồng quản trị Công ty Cổ Phần Misa. “Tôi tin tưởng và sử dụng sản phẩm nước mắm Nét Việt trong mỗi bữa ăn hàng ngày của gia đình”



Ông Hoàng Trọng Giáp - Giám Đốc Công Ty Luật Hoàng Sa: là một doanh nhân tôi luôn khát khe trong vấn đề ăn uống, sử dụng sản phẩm sạch không hoá chất và tôi đã tin tưởng sử dụng Nước mắm Nét Việt

Ông Nguyễn Xuân Khánh - Chủ tịch Và Ông Nguyễn Thanh Hải Tổng Giám Đốc của tập đoàn NDTV GROUP: Là doanh nhân chúng tôi luôn ưu tiên sử dụng những sản phẩm tự nhiên, nguyên chất, sạch, có lợi cho sức khỏe. Nước mắm Nét Việt là sản phẩm được chúng tôi tin tưởng lựa chọn





GÓC BÁO CHÍ

chsamson.gov.vn/am-thuc-dien-bien/nuoc-mam-net-viet-sam-son-giu-gin-hon-cot-que-huong/?mode=grid

NƯỚC MẮM NÉT VIỆT SẴM SƠN - "GIỮ GÌN" HỒN CỐT QUÊ HƯƠNG

Nước mắm đã làm cho ẩm thực Việt khác hẳn với các nước trên thế giới. Vùng Sầm Sơn Thanh Hóa nổi tiếng nhất là nước mắm Nét Việt.

Có một loại nước mắm đã đi vào thơ ca. Việt Nam là đất đất may mắn được ba mẹ trời nhiên ban tặng đường bờ biển dài với người là thủy sản phong phú. Nhờ vậy mà người dân đã sáng tạo ra nhiều món ăn, nhiều loại gia vị đặc biệt, trong đó có nước mắm. Nước mắm được mệnh danh là món "quốc hồn, quốc bản" của ẩm thực Việt.

Chỉ với một chai nước mắm nguyên chất cao cấp, các mẹ có thể chế biến hàng chục món ăn ngon đậm chất quê hương. Nước mắm Việt cũng làm nên cá biển tươi với mùi vị đặc trưng đặc biệt, lần được nấu chỉ nước ngoài xa xôi.

Đã từng nhiều lần được thưởng thức nước mắm cốt ở nhiều địa phương trên cả nước nhưng cho đến nay trong tôi vẫn nhớ nhất cái mùi của xứ Thanh. Với Sầm Sơn với bãi cát dài là nước bóng xanh và hàng trăm món ăn đặc sản nơi này là biển cả. Trong đó nhất là sản phẩm nước mắm cốt Nét Việt.

Nước mắm Nét Việt được biết đến là một trong những sản phẩm xuất sắc nhất của vùng biển Sầm Sơn. Loại này này đã được công nhận qua nhiều đời. Ngọt đậm vị sặc sụa, mắm Nét Việt khác hẳn với các loại mắm khác đang được bày bán.

Có một điều vô cùng ấn tượng với mắm Nét Việt đó là khi một giọt mắm vương lên quần thì sẽ bám rất lâu vì độ đậm đặc. Nếu như nước mắm khác chỉ trôi đi qua nước là không còn mùi vị gì nữa thì nước mắm Nét Việt phải giữ vị bằng bột gạo vốn có thể chịu được nhiệt độ thời gian dài. Người sành ăn mắm mới hiểu được độ đậm đặc của chất lượng.

Có lẽ vì nó đã trở thành đặc sản của vùng biển NÉT VIỆT đã đi vào thơ ca như một sản phẩm đặc biệt của vùng.

Danh di sản Sầm Sơn
Cá mắm Nét Việt thơm ngon và cũng
Bây đời kể nghiệp của ông
Mấy trăm năm ấy lắng trong vị muối

Nước mắm cốt Nét Việt Sầm Sơn được sản xuất từ cá mòi, cá cơm tươi nguyên chất và được ủ trong suốt 24 tháng. Sản phẩm đạt

DÂN TRÍ
DIỄN ĐÀN DÂN TRÍ VIỆT NAM

NƯỚC MẮM NÉT VIỆT - THƯƠNG HIỆU NƯỚC MẮM ĐẦY TỰ HÀO CỦA NGƯỜI THANH HÓA

(Dân trí) Nét Việt - Thương hiệu nước mắm đầy tự hào của người Thanh Hóa - đã trải qua biết bao thăng trầm để có hôm nay. Đằng sau mỗi giọt nước mắm tinh túy của Nét Việt, là cả một câu chuyện dài với đầy những vất vả, gian nan và xen lẫn niềm hạnh phúc đạt dào qua từng ngày lao động không ngừng nghỉ.

- Trung Quốc luôn đuổi tỷ trọng vụ việc Bãi Tư Chính ở Biển Đông
- Nông: Đề xuất mời của Tổng LĐLĐ VN về tuổi hưu, tiền lương và giờ làm thêm
- Lễ chào cờ đặc biệt trong ngày giải phóng Thủ đô
- Bão Bô và Bão Trung Bộ mưa to, có nơi mưa rất to
- Sở hữu hàng công chất lượng, đội tuyển Việt Nam sẵn sàng đấu Malaysia
- Mở rộng Hạ Long: "Cờ" đất "thời" giá, chính quyền phát loa cảnh báo
- Cho sự thay "ga tình" phóng viên hoàn tục, bãi miễn chức vụ trí thừa Nga Hoàng
- 5 trường hợp được tuyển dụng đặc biệt chưa đủ điều kiện tại Bắc Giang là ai?
- Ông Bạch Văn Mạnh lên tiếng việc "hàng đỡ" nữ trưởng phòng Tỉnh ủy Đắk Lắk
- Ô tô giảm tiếp cả trăm triệu đồng, xã kho từ nay đến mùa Tết

THƯƠNG HIỆU & Pháp luật
www.thuonghieuvaphapluat.vn

NƯỚC MẮM NÉT VIỆT - CHỮ "TINH" TRONG HƯƠNG VỊ NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG

(HPL) - Trong khi cuộc chiến giữa nước mắm công nghiệp và nước mắm truyền thống vẫn đang diễn ra quyết liệt, thì nước mắm Nét Việt vẫn là một trong những thương hiệu nổi tiếng mà chỉ cần một giọt cái chạm nhẹ nơi đầu lưỡi, người thưởng thức có thể cảm nhận được tâm huyết cũng như nỗi niềm của những người làm ra sản phẩm.

TIN LIÊN QUAN

- Nước mắm Phú Quốc được công nhận làng nghề truyền thống
- Nước mắm truyền thống vào nhà hàng fast-food
- Nước mắm Nét Việt Sầm Sơn - bảo tồn hương vị mắm truyền thống

Ít ai nghĩ rằng bát nước mắm trong mâm cơm lại trở thành một đề tài để nói trong cuộc sống hiện đại. Tuy nhiên, trong văn hóa ẩm thực của người Việt, nước mắm là thành phần không thể thiếu. Xưa nghề làm mắm là công việc kiếm cơm của nhiều người con xứ biển. Mỗi giọt mắm là sự chất chiu tinh hoa của biển khơi với sự chăm chỉ, chịu khó, mồ hôi, công sức của con người.

Nay khi khoa học công nghệ phát triển, nhiều loại nước mắm công nghiệp ra đời, nhưng người sành ăn vẫn ưu tiên chọn mua nước mắm truyền thống.

nguoihanoi.com.vn/nuoc-mam-net-viet-di-tim-thuong-hieu-cho-nuoc-mam-truyen-thong-xu-thanh_248391

Người Hà Nội
HỘI CHỢ SẢN PHẨM THƯƠNG HIỆU VIỆT

NƯỚC MẮM NÉT VIỆT - ĐI TÌM THƯƠNG HIỆU CHO NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG XỨ THANH

NHN Nét Việt - Thương hiệu nước mắm đầy tự hào của người Thanh Hóa - đã trải qua biết bao thăng trầm để có hôm nay. Đằng sau mỗi giọt nước mắm tinh túy của Nét Việt, là cả một câu chuyện dài với đầy những vất vả, gian nan và xen lẫn niềm hạnh phúc đạt dào qua từng ngày lao động không ngừng nghỉ.

- Những trải nghiệm tuyệt vời tại khu sinh thái Bán Rừng Sóc Sơn
- Nhà hàng Ẩm thực Nam Sơn số 809 đường Giải Phóng, Hà Nội
- Trải nghiệm bữa ăn chuẩn 5 sao cùng Hàng không ANA

Để có thể bám trụ lại thị trường nước mắm đang có những cạnh tranh khốc liệt trong thời gian qua, người làm nên công thức của Nét Việt quyết không buông xuôi niềm tự hào của mình. Cho đến hôm nay, khi Nét Việt đã dần có được sự chú ý của thị trường, câu chuyện về giọt nước mắm truyền thống Xứ Thanh mới được hé lộ.

Hành trình tạo nên giọt nước mắm Nét Việt

Nét Việt là thương hiệu nước mắm của vùng đất nổi danh về du lịch Sầm Sơn - Thanh Hóa. Vùng đất này chính là nơi sản xuất ra những giọt mắm an toàn và chất lượng.



**NƯỚC MẮM NÉT VIỆT KÍ GHI NHỚ THỎA THUẬN
HỢP TÁC VỚI VIETNAM F&B MANAGERS ASSOCIATION**



**NƯỚC MẮM NÉT VIỆT KÝ HỢP ĐỒNG ĐẠI LÝ
ĐỘC QUYỀN PHÂN PHỐI SẢN PHẨM TẠI LIÊN MINH CHÂU EU**



GIẢI THƯỞNG





Nước mắm truyền thống Nét Việt là sản phẩm được làm hoàn toàn theo phương pháp ủ chượp thủ công bí truyền nhiều đời. Mắm được chiết từ tinh chất cá cơm và muối được ngâm dầm trong các lu, vại bê từ 12-36 tháng, quá trình này sẽ giúp thịt cá ngâm dầm trong muối mặn sẽ phân giải các protein từ đơn giản đến phức tạp cùng các axit amin có lợi cho sức khỏe. Các Axit amin này đều được tổng hợp từ những enzym có sẵn trong hệ tiêu hóa và trong thịt cá, giúp nước mắm truyền thống khi chiết cốt có vị ngọt hậu, mặn ngọt hài hòa và thật TỰ NHIÊN, NGUYÊN CHẤT, SẠCH mà không cần đến bất cứ sự can thiệp nào của hương liệu, phụ gia hay máy móc công nghệ.

LIÊN HỆ:

- CÔNG TY TNHH ĐTDV VẬN TẢI VÀ DU LỊCH NETVIET
- VPGD: TẦNG 14, CT1 NÀNG HƯƠNG, 583 NGUYỄN TRÃI, THANH XUÂN, HÀ NỘI
- HOTLINE: 0975.851.179
- WEBSITE: NUOCMAMNETVIET.COM



**CÔNG TY TNHH ĐTDV
VẬN TẢI VÀ DU LỊCH
NETVIET**

Tầng 14 CT1 Nàng Hương, 583 Nguyễn Trãi,
Thanh Xuân, Hà Nội
ĐT: 02463.289.845 / 0934.561.615
Email: Sales@dulichnetviet.net
Website: nuocmamnetviet.com/
netviettravel.vn/

BẢO GIÁ BÁN LẺ

Số:.....

Cung cấp dịch vụ du lịch lữ hành, Vận chuyển hành
khách, dịch vụ visa, vé máy bay, tổ chức sự kiện, team
building

NƯỚC MẮM TRUYỀN THÔNG NÉT VIỆT

Số TT	TÊN HÀNG HÓA VÀ QUY CÁCH SẢN PHẨM	Đơn Vị Tính	Đơn Giá
1	Nước mắm Nét Việt – chai thủy tinh 500ml	Chai	100.000
2	Nước mắm Nét Việt – chai nhựa 1 lít	chai	150.000
3	Mắm chua Nét Việt - Chai nhựa 1 lít	Chai	70.000

Xin Cảm Ơn !

