TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Choáng ngợp trong lần đầu khám phá nhà thùng nước mắm "khủng”

11:59 13/05/2023

Là một phần không thể thiếu trong ẩm thực của người Việt từ xưa đến nay, nước mắm - đã đi qua một hành trình dài, thấm đượm chiều sâu văn hóa và được xem là biểu tượng của ẩm thực Việt. Ẩn chứa sau hương vị thơm ngon trứ danh của nước mắm Chin-su, Nam Ngư - là sự đầu tư cả một hệ thống nhà thùng, ủ chượp nước mắm cốt...



Hàng trăm khách hàng ấn tượng với quy mô nhà thùng ủ chượp

Nhiều khách hàng vỡ òa khi được thấy, được nghe, được thử từng giọt nước mắm trong các thùng ủ chượp tại nhà thùng với quy mô khủng có tổng diện tích khoảng 22.000 m2, gần 500 thùng gỗ với sức chứa khoảng 10.000 tấn cá tại Phú Quốc.

Không những thế, Chin-Su Nam Ngư tự hào với hệ thống nhà thùng ủ chượp nước mắm cốt tại 3 nơi: Masan Lagi (Phan Thiết), Masan PQ (Phú Quốc) và

Masan Hậu Giang với sản lượng cá trên hơn 26.000 tấn mỗi năm. Bên cạnh sở hữu nhà thùng ủ chượp của riêng mình, Masan còn hợp tác với các nhà thùng khắp cả nước để cung cấp đủ nước mắm cốt cho ra hàng trăm triệu chai nước mắm Chin-Su, Nam Ngư phục vụ người tiêu dùng hằng năm.



Cô Kim Hồng phấn khởi khi được đến tham quan nhà thùng Masan Phú Quốc

Cô Ngô Thị Kim Hồng (Đồng Nai) chia sẻ: Tôi thấy rất vui và tự hào khi lần đầu tiên được đến tham quan nhà thùng Masan Phú Quốc. Tại đây, tôi hiểu thêm về sản phẩm, từ nguồn đạm dồi dào của cá cơm, ủ với nguồn muối, nguồn nước rất tinh khiết, môi trường lại thuận lợi cho việc lên men. Qua đó, tôi thêm tự tin khi nói rằng đây là sản phẩm đạt tiêu chuẩn quốc tế.



Gia đình chị Lan phấn khích khi được nếm thử từng giọt nước mắm thơm ngon được chế biến từ quy trình công phu

Chị Đạo Thị Như Lan (Tiền Giang) hào hứng chia sẻ: “Lần đầu tiên tới tham quan nhà thùng nước mắm tôi cảm thấy vô cùng ấn tượng vì ở đây có rất nhiều thùng ủ chượp, thùng nào cũng rất lớn. Ngay khi vừa bước vào, tôi cảm thấy không gian nhà thùng rất thoáng mát, sạch sẽ. Đặc biệt tôi có thể ngửi được mùi nước mắm thoang thoảng nhưng khá thoải mái”.



Đông đảo khách hàng đến tham quan nhà thùng Masan Phú Quốc

Tại Phú Quốc, những mẻ cá cơm chắc mẩy, óng ánh được các ngư dân trộn thật khéo với muối tinh sạch theo tỉ lệ vàngcông thức 3 cá 1 muối ngay trên thuyền, để cá giữ được sự tươi ngon. Muối để ướp cá cũng là loại muối được tuyển chọn từ Bà Rịa-Vũng Tàu, với độ mặn thuần khiết, không có vị chát của canxi, đắng của kali, để cá được bảo quản tốt nhất.

Cá về, trước khi được đưa vào ủ chượp trong nhà thùng, còn phải được chấm điểm qua các chỉ tiêu khắt khe về tỷ lệ cá tạp, loại cá, độ tươi, độ khô... để quá trình ủ cá cơm sẽ cho ra thành quả trọn vẹn nhất.



Những mẻ cá tươi ngon được chọn kỹ càng để cho ra thành quả trọn vẹn nhất

Và cứ thế, ròng rã suốt 12 tháng, cốt mắm được chiết ra từ thùng gỗ sẽ tiếp tục trải qua quá trình xử lý và đóng chai trên dây chuyền sản xuất khép kín đạt chuẩn quốc tế (ISO, HCCP), cho ra những chai nước mắm đậm đà có vị hậu ngọt của cá tươi, cùng mùi thơm đằm và sắc nâu cánh gián, đỏ trong sánh quyện.

Đây tiếp tục là tiền đề để nước mắm Chin-su, Nam Ngư nối dài hành trình chinh phục khẩu vị của người tiêu dùng trong nước và quốc tế.

PV