Tổng hợp thông tin về nước mắm CHIN-SU

Nước mắm CHIN-SU là sản phẩm được đông đảo người tiêu dùng Việt ưa thích nhờ có hương vị thơm ngon, vô cùng đậm đà, khiến các bữa ăn của gia đình thêm phần hấp dẫn và sum vầy. Mặc dù thị trường nước mắm hiện nay đang trở nên "gay gắt" hơn bao giờ hết khi ngày càng có nhiều doanh nghiệp bước vào cuộc chiến không khoan nhượng này, nước mắm CHIN-SU vẫn giữ vững ngôi vị của mình trong suốt bao năm tháng qua. Vậy đâu là bí quyết giúp CHIN-SU - nhãn hiệu đến từ Masan Consumer trở nên thành công như vậy? Hãy cùng tìm hiểu trong bài viết sau.

1. Nước mắm CHIN-SU của công ty nào?

Năm 2003, thương hiệu nước mắm CHIN-SU chính thức được ra đời và trực thuộc Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan. Kể từ khi ra mắt, CHIN-SU đã tạo nên sự bùng nổ trên thị trường bằng những sản phẩm đột phá - trở thành thương hiệu đầu tiên trong lĩnh vực sản xuất nước mắm đóng chai cho vị ngon trọn vẹn, không phải gia giảm hoặc thêm bớt gia vị.

20 năm qua, CHIN-SU vẫn thế - luôn luôn ổn định và không ngừng cải tạo chất lượng. Hiện nay, CHIN-SU đã trở thành một loại gia vị quen thuộc trong gian bếp của hàng triệu gia đình Việt. Những năm gần đây, nước mắm CHIN-SU không những được phân phối một cách rộng rãi ở thành thị, nông thôn mà còn xuất hiện trên thị trường quốc tế như Thái Lan, Châu Âu,... điều này đã từng bước chứng tỏ được chất lượng của sản phẩm.

Masan Consumer với các sản phẩm quen thuộc đối với người tiêu dùng như nước mắm, nước tương, mì ăn liền,...

2. Chất lượng của nước mắm CHIN-SU

Các sản phẩm của thương hiệu CHIN-SU, đặc biệt là nước mắm CHIN-SU, nhiều năm liền có mặt trong nhóm hàng chất lượng hàng đầu Việt Nam.

Tất cả các quá trình sản xuất bắt đầu từ công đoạn ủ chượp đến đóng chai đều phải trải qua khâu kiểm duyệt chất lượng vô cùng nghiêm ngặt. Không những thế, các sản phẩm đều có đầy đủ giấy tờ công bố chất lượng theo cục an toàn thực phẩm (Bộ Y tế) hay sở y tế địa phương theo đúng quy định của Luật an toàn thực phẩm. Mỗi sản phẩm đều được ghi nhãn hiệu rõ ràng và đầy đủ dựa theo quy định của Chính phủ. Vì thế mà người mua có thể hoàn toàn yên tâm về chất lượng của CHIN-SU.

Đặc biệt trong những năm gần đây, để hưởng ứng lối sống tích cực bảo vệ tim mạch, CHIN-SU cũng đã sử dụng phương pháp giảm mặn đầy sáng tạo để giảm nồng độ muối trong sản phẩm. Vì thế, nước mắm tốt hơn đối với sức khỏe của người tiêu dùng, đặc biệt là hệ tim mạch mà không làm mất đi sự đậm đà ban đầu của sản phẩm.

>>> Có thể bạn quan tâm:

Giải đáp thắc mắc nước mắm CHIN-SU có tốt cho sức khỏe hay không

3. Tại sao chọn nước mắm CHIN-SU?

Lãnh đạo một công ty trong lĩnh vực nước mắm đã cho biết nhiều thông tin thú vị. Theo ông, việc làm của CHIN-SU cho ta thấy họ rất có ý thức về nhu cầu tiêu dùng hiện nay. Cụ thể, người tiêu dùng muốn ăn nhạt hơn nhằm đảm bảo sức khỏe cũng như an toàn vệ sinh thực phẩm. Những khách hàng trẻ tuổi vẫn thích ăn nước mắm. Tuy nhiên, giới trẻ không còn quan tâm nhiều đến độ đạm như những thế hệ trước. Nước chấm tiện lợi, dễ ăn là đã đủ cho một món chính. Chính điều này đã đem lại sự sôi nổi cho thị trường nước mắm.

Nhu cầu người tiêu dùng thay đổi đã làm cho Masan phải xây dựng một chiến lược vô cùng quan trọng. Đó là chi phí thấp hơn. Số tiền bỏ ra cho một chai nước mắm CHIN-SU thời bấy giờ chỉ bằng một nửa so với những sản phẩm nước mắm hiện có trên thị trường. Kế hoạch cạnh tranh về giá đã giúp Masan bỏ xa các đối thủ khác trong cùng phân khúc.

4. Nhà thùng nước mắm CHIN-SU

Công ty sở hữu một nhà máy sản xuất nước mắm vô cùng lớn tại hòn đảo Phú Quốc. Quy mô nhà thùng này lên đến gần 500 thùng. Tổng công suất sản xuất hơn 10.000 tấn cá. Do đó, nhà thùng có thể cung cấp khoảng 15% nước mắm cốt làm nguyên liệu sản xuất nước mắm CHIN-SU và nước mắm CHIN-SU Nam Ngư. Không những

thế, công ty còn hợp tác với những nhà sản xuất nước mắm uy tín khác. Ước tính, lượng nước mắm thu mua chiếm khoảng 60% tổng sản lượng nước mắm tại các nơi sản xuất nước mắm lớn của Việt Nam. Cụ thể là những làng nghề nước mắm Nha Trang, Phan Thiết, Phú Quốc, Kiên Giang.

Tất cả nguồn nước mắm nhĩ cá cơm này đều phải đạt tiêu chuẩn chất lượng khắt khe. Masan cho biết, toàn bộ các sản phẩm nước mắm của hãng được chế biến và đóng chai theo quy trình khép kín. Trang thiết bị dùng để sản xuất nước mắm cũng hiện đại theo tiêu chuẩn Châu Âu. Nhờ đó mà chất lượng của nước mắm CHIN-SU "không cần thêm cũng chẳng bớt", an toàn cho người sử dụng.

Nhà thùng nước mắm CHIN-SU được đầu tư kỹ lưỡng nhằm mang đến những giọt nước mắm chất lượng nhất cho người tiêu dùng

5. Các sản phẩm nước mắm CHIN-SU

5.1 Nước mắm CHIN-SU Hương Cá Hồi

CHIN-SU Hương Cá Hồi là loại nước mắm hảo hạng với hương vị cá hồi đặc trưng, hài hòa, thích hợp với khẩu vị của đa số người Việt Nam.

Dung tích: 500ml

Giá tham khảo: 42.000 VNĐ

Nước mắm CHIN-SU Hương Cá Hồi thơm ngon thượng hạng

5.2 Nước mắm CHIN-SU Cá Cơm Biển Đông

Sản phẩm được sản xuất từ nguồn cá cơm tươi rói, vị ngon hài hòa, sánh quyện.

Sản phẩm được dùng để chấm trực tiếp, tẩm ướp trước khi chế biến hoặc nêm nếm thức ăn cũng rất ngon.

Dung tích: 720ml

Giá tham khảo: 52.000 VNĐ

CHIN-SU Cá Cơm Biển Đông với công thức giảm mặn độc đáo

5.3 Nước mắm CHIN-SU Cá Cơm Biển Đông VIP

Sản phẩm có hương vị đặc trưng nhờ được ủ chượp từ nguồn cá cơm ngon kết hợp cùng với muối hạt mặn tinh khiết.

Với 40 độ đạm, nước mắm CHIN-SU Cá Cơm Biển Đông VIP có chất lượng cao và phù hợp với các món ăn khác nhau.

Dung tích: 500ml

Giá tham khảo: 102.000 VNĐ

Nước mắm CHIN-SU Cá Cơm Biển Đông VIP - lựa chọn mới trên bàn ăn Việt

Hy vọng rằng với những thông tin trên đã giúp bạn đọc có thêm hiểu biết về nhãn hiệu nước mắm CHIN-SU cũng như chọn được cho gia đình mình một sản phẩm nước chấm thích hợp để mang đến hương vị thơm ngon, đậm đà cho từng bữa ăn. Chúc các bạn thành công.

>>> Có thể bạn quan tâm:

https://danhgianuocmam.com/cac-loai-nuoc-mam-chin-su-tren-thi-truong.html

https://writeablog.net/thongtinnuocmam/lam-the-nao-de-phan-biet-nuoc-mam-truyen-thong-va-nuoc-mam-cong-nghiep

https://writeablog.net/thongtinnuocmam/review-cac-san-pham-nuoc-mam-nguyen-chat-ngon-nhat-hien-nay

https://writeablog.net/hy1kp64kvn

https://writeablog.net/thongtinnuocmam/diem-mat-8-san-pham-nuoc-mam-duoc-ua-chuong-nhat-hien-nay

https://writeablog.net/1jlkriqowq