BAN CHỈ ĐẠO CÁC CHƯƠNG TRÌNH MTQG TỈNH ĐIỆN BIÊN
VĂN PHÒNG ĐIỀU PHỐI NÔNG THÔN MỚI

★ ★ ★ ★ ★

OCOP
ONE COMMUNE ONE PRODUCT OF VIETNAM

# SỔ TAY GIỚI THIỆU, QUẢNG BÁ SẢN PHẨM OCOP TỈNH ĐIỆN BIÊN




ĐIỆN BIÊN, NĂM 2025

# MỤC LỤC

**LỜI MỞ ĐẦU** ..... 5
**1. Sản phẩm Arabica Espresso (Cà phê nguyên hạt HK10) - Sản phẩm OCOP 04 sao** ..... 6
**2. Sản phẩm Hồng Kỳ International coffee HK13 - Sản phẩm OCOP 04 sao** ..... 7
**3. Sản phẩm Trà xanh hữu cơ Phan Nhất - Sản phẩm OCOP 04 sao** ..... 8
**4. Sản phẩm Trà Shan tuyết P.H.14 - Sản phẩm OCOP 04 sao.** ..... 9
**5. Sản phẩm Cà phê bột Hà Chung (bột pha phin) - Sản phẩm OCOP 04 sao** ..... 10
**6. Sản phẩm MACCADAMIA ĐIỆN BIÊN - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 11
**7. Sản phẩm Cà phê hòa tan Adew - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 12
**8. Sản phẩm Cà phê phin Arabica Hải An - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 13
**9. Sản phẩm Cà phê bột Chị Em - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 14
**10. Sản phẩm cà phê Minh Duy - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 15
**11. Sản phẩm Diệp thanh trà - Trà xanh Shan tuyết cổ thụ Tủa Chùa Sản phẩm OCOP 03 sao** ... 15
**12. Sản phẩm Diệp thanh trà - Bạch trà Shan tuyết cổ thụ Tủa Chùa Sản phẩm OCOP 03 sao** .... 17
**13. Sản phẩm Diệp thanh trà - Trà xanh Shan tuyết Sính Phình Sản phẩm OCOP 03 sao** .... 18
**14. Sản phẩm Lạp sườn Trần Yến - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 19
**15. Sản phẩm Thịt ba chỉ gác bếp Trần Yến - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 19
**16. Sản phẩm miến dong Hồng Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 21
**17. Sản phẩm Macca Hồng Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 22
**18. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Kim Thoai - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 23
**19. Sản phẩm Gà đen Vàng Tùng - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 24
**20. Sản phẩm Phở Gạo nứt Hạnh Dung - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 25
**21. Sản phẩm Bún Gạo lứt đỏ - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 26
**22. Sản phẩm Rượu A1 (rượu trắng) - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 27
**23. Sản phẩm Macca sấy Kê Nênh - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 28
**24. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Thủy Linh - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 29
**25. Sản phẩm Macca sấy Thảo Chi - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 30
**26. Sản phẩm Mật ong rừng Nà Tấu - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 31
**27. Sản phẩm Rượu Giàng - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 32
**28. Sản phẩm Gạo nếp tan Luân Giới - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 33
**29. Sản phẩm bí xanh Tìa Dình - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 34
**30. Sản phẩm Lạc đỏ Na Son - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 35
**31. Sản phẩm Khoai sọ Phì Nhừ - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 36
**32. Sản phẩm Cam Nậm Tin - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 37
**33. Sản phẩm Rượu Mông Kê Si Pa Phìn - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 38
**34. Sản phẩm Mật ong Chà Nưa - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 39
**35. Sản phẩm Rượu nếp lọc Thành Thủy - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 40

**36. Sản phẩm Chè Shan tuyết Hương Thành - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 41
**37. Sản phẩm Mật ong rừng lên men Tân Thái Dương** ..... 42
**38. Sản phẩm Hạt macca Doãn Thoa - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 43
**39. Sản phẩm Muối vừng dinh dưỡng Mắc ca Thoa Doãn** ..... 44
**40. Sản phẩm Lạp sườn Lò Duyên - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 45
**41. Sản phẩm thịt trâu sấy Lò Duyên - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 46
**42. Sản phẩm Bún gạo lứt Tuấn Anh - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 47
**43. Sản phẩm Khăn thổ cẩm Pa Thơm - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 48
**44. Sản phẩm Khăn thổ cẩm Na Sang - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 49
**45. Sản phẩm Gạo Tám Điện Biên Tâm Sáng - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 50
**46. Sản phẩm Gạo Séng cù Điện Biên Tâm Sáng - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 51
**47. Sản phẩm Mật ong hoa Ban - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 52
**48. Sản phẩm Mật ong bánh tổ - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 53
**49. Sản phẩm Rượu cực Tây Mường Nhé - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 54
**50. Sản phẩm Mật ong Hoa rừng Mường Nhé - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 55
**51. Sản phẩm Thịt lợn khô cực Tây Mường Nhé - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 56
**52. Sản phẩm Thịt trâu khô cực Tây Mường Nhé- Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 57
**53. Sản phẩm Lạp sườn cực Tây Mường Nhé - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 58
**54. Sản phẩm Lạc đỏ Mường Toong - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 59
**55. Sản phẩm Bánh Khẩu chí chọp - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 60
**56. Sản phẩm Khẩu xén sắn - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 61
**57. Sản phẩm Khẩu xén gạo - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 62
**58. Sản phẩm Macca Việt Hà - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 63
**59. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp – Bếp nương Hà Bạc, sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 64
**60. Sản phẩm Mật ong Tênh Phông - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 65
**61. Sản phẩm Thảo quả sấy khô - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 66
**62. Sản phẩm Lạp xưởng hun khói Bà Hương - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 67
**63. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Minh Nguyệt - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 68
**64. Sản phẩm Miến dong đồi cao (Sợi nhỏ) - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 69
**65. Sản phẩm Dũng Nhân rượu nếp 27 - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 70
**66. Sản phẩm Rượu nếp nương men lá - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 71
**67. Sản phẩm Thịt trâu khô Phong Sương - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 72
**68. Sản phẩm Quả đỗ leo bốn mùa - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 73
**69. Sản phẩm Chè Shan tuyết cổ thụ Hạng A Dờ - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 74
**70. Sản phẩm Chè Shan tuyết cổ thụ Hương Thành - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 75
**71. Sản phẩm Hồng Trà Shan tuyết - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 76
**72. Sản phẩm Thịt chua Mường Đun - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 77

**73. Sản phẩm Vịt bầu ủ muối hoa tiêu Mường Đun - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 78
**74. Sản phẩm Chẩm chéo Sâm Điêu - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 79
**75. Sản phẩm Rượu mông pê Tả Chải - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 80
**76. Sản phẩm Bí xanh Nam Dương - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 81
**77. Sản phẩm Dứa quả Na Sang - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 82
**78. Sản phẩm Miến dong Hoàng Tấm - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 83
**79. Sản phẩm Phổ Nhĩ trà - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 84
**80. Sản phẩm Khoai sọ tím H'Mông Minh Khuê - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 85
**81. Sản phẩm Rượu gạo Pi Nọong - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 86
**82. Sản phẩm Giò bò Dương Food - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 87
**83. Sản phẩm Giò tai heo Dương Food - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 88
**84. Sản phẩm Sữa chua tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi** ..... 89
**85. Sản phẩm Tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi** ..... 90
**86. Sản phẩm Thạch tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi** ..... 91
**87. Sản phẩm Thịt lợn gác bếp Hiên Hiên - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 92
**88. Sản phẩm Bánh khúc Nam Ngân - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 93
**89. Sản phẩm Bánh chưng Tây Nương - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 94
**90. Sản phẩm Ngô nếp nương Thái Hà - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 95
**91. Sản phẩm Bưởi da xanh Mường Ảng - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 96
**92. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Chung Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 97
**93. Sản phẩm Táo mèo khô sấy lạnh - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 98
**94. Sản phẩm Giấm Táo Mèo - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 99
**95. Sản phẩm Cực Tây Hà Nhì Trà - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 100
**96. Sản phẩm Đông trùng hạ thảo Huy Hùng (dạng sấy khô) - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 101
**97. Sản phẩm Gạo Séng cù Trường Hương Điện Biên - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 102
**98. Sản phẩm Gạo nếp nương Tâm Thiện - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 103
**99. Sản phẩm Miến dong Lộc Biên - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 104
**100. Sản phẩm Bưởi da xanh Kiên Trung - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 105
**101. Sản phẩm Rượu nếp Thanh Thủy Mường Chà - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 106
**102. Sản phẩm Rượu thóc Ma Thì Hồ - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 107
**103. Sản phẩm Thịt trâu sấy Phìn Hồ - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 108
**104. Sản phẩm Lạc đỏ Chà Nưa - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 109
**105. Sản phẩm Thịt lợn sấy Lò Duyên - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 110
**106. Sản phẩm Dưa chuột Toàn Hương - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 111
**107. Sản phẩm Nhân Mắc Ca sấy giòn - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 112
**108. Sản phẩm Tóp Mỡ tẩm vị sấy giòn Thoa Doãn - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 113
**109. Sản phẩm Da Lợn tẩm vị sấy giòn Thoa Doãn - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 114

**110. Sản phẩm Dứa sấy dẻo Thoa Doãn - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 115
**111. Sản phẩm Dầu Macca Thoa Doãn - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 116
**112. Sản phẩm Thịt Lợn sấy đầu rồng – Bếp nương Hà Bạc** ..... 117
**113. Sản phẩm Lạp sưởng gác bếp – Bếp nương Hà Bạc** ..... 118
**114. Sản phẩm Nhân Mắc Ca sấy Việt Hà - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 119
**115. Sản phẩm Rượu Mắc Ca Việt Hà - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 120
**116. Sản phẩm Hạt Macca sấy tách kẽ Thoa Quàng - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 121
**117. Sản phẩm Thịt Bò sấy gác bếp Phadin - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 122
**118. Sản phẩm Dịch vụ du lịch Phadin - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 123
**119. Sản phẩm Mật ong Chiềng Sinh - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 124
**120. Sản phẩm Thịt Trâu gác bếp - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 125
**121. Sản phẩm Thịt Lợn ba chỉ gác bếp - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 126
**122. Sản phẩm Trứng gà H'Mông - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 127
**123. Sản phẩm Trà Cà gai leo - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 128
**124. Sản phẩm Trà hoa Đu đủ đực Xạ đen tía - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 129
**125. Sản phẩm Gạo Séng cù Tâm Thiện - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 130
**126. Sản phẩm Dứa mật Pu Lau - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 131
**127. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Ông Cọp - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 132
**128. Sản phẩm Ngô nếp nương sấy giòn - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 133
**129. Sản phẩm Rượu nhung hươu Mùa Ban - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 134
**130. Sản phẩm Bột nhung hươu Mùa Ban - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 135
**131. Sản phẩm Cao xương hươu Mùa Ban - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 136
**132. Sản phẩm Thịt lợn gác bếp Chung Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 137
**133. Sản phẩm Lạp sườn gác bếp Chung Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 138
**134. Sản phẩm Thịt lợn gác bếp Dương Food - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 139
**135. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Dương Food - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 140
**136. Sản phẩm Cà phê Arabica phin giấy Hà Chung - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 141
**137. Sản phẩm Cà phê muối Arabica Hà Chung - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 142
**138. Sản phẩm Cà phê muối Arabica Hải An - Sản phẩm OCOP 03 sao** ..... 143

# LỜI MỞ ĐẦU

Chương trình "Mỗi xã một sản phẩm" (OCOP) là chủ trương lớn của Đảng và Nhà nước nhằm phát triển kinh tế khu vực nông thôn theo hướng phát huy nội lực, khai thác tối đa tiềm năng, thế mạnh của từng địa phương. Tại tỉnh Điện Biên – mảnh đất biên cương giàu truyền thống văn hóa, đa dạng bản sắc và tài nguyên bản địa – chương trình OCOP không chỉ góp phần nâng cao giá trị nông sản, phát triển sản xuất hàng hóa gắn với xây dựng nông thôn mới, mà còn mở ra cơ hội làm giàu bền vững cho người dân.

Tính đến tháng 6 năm 2025, toàn tỉnh Điện Biên đã có **138 sản phẩm OCOP** được công nhận, trong đó có **05 sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP 4 sao**, và **133 sản phẩm OCOP 3 sao**. Về cơ cấu sản phẩm, tỉnh Điện Biên hiện có **03 nhóm sản phẩm chính**:

- **Nhóm thực phẩm** (chiếm tỷ lệ lớn nhất với **122 sản phẩm**):
  - Thực phẩm tươi sống: 12 sản phẩm
  - Thực phẩm thô, sơ chế: 26 sản phẩm
  - Thực phẩm chế biến: 57 sản phẩm
  - Gia vị: 03 sản phẩm
  - Chè: 14 sản phẩm
  - Cà phê, ca cao: 10 sản phẩm
- **Nhóm đồ uống có cồn**: 13 sản phẩm
- **Nhóm thủ công mỹ nghệ, vải, may mặc**: 02 sản phẩm
- **Nhóm dịch vụ du lịch cộng đồng, sinh thái và điểm du lịch**: 01 sản phẩm

Thành công của chương trình không thể thiếu vai trò của **88 chủ thể OCOP** đang ngày đêm tâm huyết với sản phẩm quê hương. Trong đó, lực lượng nòng cốt là **38 hợp tác xã (43,18%)**, bên cạnh **03 tổ hợp tác (3,41%)**, **07 công ty (6,95%)** và **40 cơ sở sản xuất, kinh doanh (45,46%)**. Đáng ghi nhận là tỷ lệ tham gia của phụ nữ trong vai trò chủ thể chiếm **47,73%**, khẳng định vai trò tích cực và không thể thiếu của phụ nữ trong phát triển kinh tế nông thôn.

Cẩm nang OCOP tỉnh Điện Biên năm 2025 là tài liệu giới thiệu tổng thể và trực quan về các sản phẩm OCOP đã được chứng nhận, đồng thời là kênh thông tin kết nối giữa sản phẩm – người tiêu dùng – nhà phân phối – du khách và các nhà đầu tư. Qua mỗi sản phẩm là câu chuyện của vùng đất, của bàn tay cần cù và khối óc sáng tạo của người dân các dân tộc Điện Biên, mang theo khát vọng vươn xa, xây dựng thương hiệu sản phẩm địa phương một cách bền vững và chuyên nghiệp.

Chúng tôi trân trọng giới thiệu tới quý bạn đọc những sản phẩm OCOP tiêu biểu của tỉnh Điện Biên – nơi hội tụ những giá trị bản địa đặc sắc, tiềm năng phát triển và tinh thần đổi mới vươn tầm. Hy vọng, cuốn cẩm nang này sẽ là nguồn tài liệu hữu ích, đồng hành cùng bạn trong hành trình khám phá và kết nối với tinh hoa vùng cao Tây Bắc.

## 1. Sản phẩm Arabica Espresso (Cà phê nguyên hạt HK10) - Sản phẩm OCOP 04 sao

### *Cà phê Hồng Kỳ – Tinh hoa từ núi rừng Tây Bắc*




Từ những năm 1990, cà phê Hồng Kỳ đã gắn bó với đời sống người dân huyện Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên. Với hương vị đậm đà, mang đặc trưng của núi rừng Tây Bắc, cà phê Hồng Kỳ dần trở thành niềm tự hào của địa phương và được nhiều người tiêu dùng yêu thích.

Trải qua hơn 30 năm phát triển, Công ty Cổ phần Cà phê Hồng Kỳ Quốc Tế cùng xưởng sản xuất Cà phê Tây Bắc không ngừng cải tiến kỹ thuật, hoàn thiện quy trình chế biến để nâng cao chất lượng sản phẩm. Tinh thần cầu thị, luôn lắng nghe thị trường đã giúp các dòng cà phê ngày càng đáp ứng tốt hơn nhu cầu trong nước và quốc tế.

Sản phẩm nổi bật của xưởng là Arabica Espresso HK10 – cà phê nguyên hạt được chế biến từ 100% nguyên liệu tự nhiên, tuyển chọn kỹ lưỡng. Nhờ quy trình rang xay hiện đại, cà phê có hương vị tinh tế, đậm đà nhưng không quá đắng, phù hợp với cả người mới bắt đầu và người sành cà phê.



Cà phê Arabica tại Tuần Giáo được trồng ở độ cao lý tưởng, trong khí hậu mát mẻ quanh năm. Nhờ đó, hạt cà phê thơm ngon, ít chua, hậu vị ngọt – mang đậm dấu ấn vùng cao.

Với sứ mệnh kết nối con người và văn hóa Điện Biên đến với thế giới, Cà phê Hồng Kỳ không ngừng vươn xa, góp phần đưa thương hiệu cà phê Việt vững bước trên thị trường quốc tế.

**Chủ thể sản xuất: Công ty cổ phần cà phê Hồng Kỳ Quốc Tế**
**Địa chỉ: Khối Sơn Thủy, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0912 259 179**

## 2. Sản phẩm Hồng Kỳ International coffee HK13 - Sản phẩm OCOP 04 sao

***Cà phê Hồng Kỳ – Hương vị đặc trưng từ Tuần Giáo***




Nằm ở độ cao hơn 1.600m so với mực nước biển, Tuần Giáo (Điện Biên) có điều kiện khí hậu và thổ nhưỡng lý tưởng để trồng cà phê Arabica. Nhờ môi trường đặc biệt này, cà phê nơi đây có hương vị chua thanh nhẹ, thơm nồng – mang đậm bản sắc vùng cao Tây Bắc.

Từ một cơ sở rang xay nhỏ mang tính gia đình, đến nay Công ty Cổ phần Cà phê Hồng Kỳ Quốc tế đã phát triển thành một doanh nghiệp chuyên nghiệp, có uy tín trên thị trường trong và ngoài nước. Từ năm 1990, thương hiệu Cà phê Hồng Kỳ chính thức ra đời với sứ mệnh giới thiệu cà phê nguyên chất, đậm đà hương vị núi rừng đến người tiêu dùng.

Với bí quyết rang xay riêng cùng kinh nghiệm tích lũy qua nhiều năm, Hồng Kỳ đã cho ra đời nhiều dòng sản phẩm chất lượng cao, trong đó nổi bật là HK13 – International Coffee. Loại cà phê này mang lại trải nghiệm hương vị chuyển tiếp tinh tế: chua nhẹ, đắng dịu và hậu ngọt sâu – chinh phục cả những người thưởng thức khó tính.



Không chỉ chú trọng đến chất lượng nguyên liệu, Hồng Kỳ còn đầu tư đồng bộ vào dây chuyền sản xuất hiện đại, tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế như HACCP, bảo đảm an toàn thực phẩm và nâng cao giá trị thương hiệu.

Hướng tới phát triển bền vững, Cà phê Hồng Kỳ cam kết nâng cao chất lượng, mở rộng thị trường, tạo thêm việc làm cho người dân địa phương, góp phần thúc đẩy kinh tế huyện Tuần Giáo và tỉnh Điện Biên. Đồng thời, thương hiệu đang không ngừng vươn ra quốc tế, mang theo tinh hoa cà phê Arabica Tây Bắc đến với bạn bè năm châu.

**Chủ thể sản xuất: Công ty cổ phần cà phê Hồng Kỳ Quốc Tế**
**Địa chỉ: Khối Sơn Thủy, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0912 259 179**

## 3. Sản phẩm Trà xanh hữu cơ Phan Nhất - Sản phẩm OCOP 04 sao

***Trà xanh hữu cơ Phan Nhất - Sạch từ đồi chè đến đến tách trà***




Ông **Phan Thanh Ngọt**, một người có tiếng trong ngành trà tại tỉnh Điện Biên, luôn ấp ủ ước mơ tạo ra một sản phẩm trà xanh sạch, mang dấu ấn riêng và đóng góp vào phát triển kinh tế bền vững vùng cao. Với tầm nhìn đó, ông và gia đình đã lựa chọn vùng đất **Bãi Cháy Vàng**, bản **Co Hón**, xã **Xuân Lao** (huyện Mường Ảng) – nơi có khí hậu và thổ nhưỡng lý tưởng – để trồng trà theo hướng hữu cơ.

Sau nhiều năm nghiên cứu và thử nghiệm, ông Ngọt quyết định áp dụng phương pháp **canh tác tự nhiên, không dùng phân bón hay thuốc bảo vệ thực vật hóa học**. Kết quả là sự ra đời của **Trà Xanh hữu cơ Phan Nhất** – một sản phẩm tinh khiết, an toàn và mang hương vị đặc trưng của núi rừng Tây Bắc.

Trà Phan Nhất có **nước xanh vàng óng đẹp mắt**, vị **chát nhẹ, hậu ngọt**, cùng **hương thơm tự nhiên** khiến người thưởng thức nhớ mãi. Không chỉ là một loại thức uống lành mạnh, trà còn là món quà tinh tế, thường được lựa chọn trong các dịp lễ tết hay sự kiện đặc biệt.



Được sản xuất thủ công với quy trình khép kín và kiểm soát nghiêm ngặt từ khâu thu hái đến đóng gói, **Trà Xanh Phan Nhất** nhanh chóng chiếm được cảm tình của người tiêu dùng cả trong và ngoài tỉnh. Sản phẩm không chỉ mang tính kinh tế mà còn truyền tải **nét đẹp văn hóa và tinh thần lao động** của người dân vùng cao.

Với định hướng phát triển bền vững, ông Phan Thanh Ngọt và gia đình không ngừng **cải tiến kỹ thuật, lắng nghe phản hồi khách hàng** để hoàn thiện sản phẩm ngày một tốt hơn. Mỗi ly trà Phan Nhất không chỉ là thức uống, mà còn là **tình yêu quê hương, sự trân trọng giá trị bản sắc Việt**.

Trong tương lai, ông Ngọt mong muốn **đưa thương hiệu Trà Xanh hữu cơ Phan Nhất vươn xa ra thế giới**, góp phần **nâng tầm giá trị trà Việt** trên bản đồ quốc tế.

**Chủ thể: Cơ sở kinh doanh chế biến chè Phan Thanh Ngọt**
**Địa chỉ: Bản Co Hón, xã Mường Lạn, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0912 600 113**

## 4. Sản phẩm Trà Shan tuyết P.H.14 - Sản phẩm OCOP 04 sao.

***Trà Shan Tuyết PH.14 – Sạch từ đồi chè đến tách trà***




Trà Shan Tuyết PH.14 không chỉ là một thức uống, mà còn là kết tinh của thiên nhiên thuần khiết và nỗ lực sản xuất hiện đại, an toàn. Giống trà này do Viện Cây trồng Việt Nam lai tạo, chọn lọc và trồng thử nghiệm thành công tại Mường Ảng (Điện Biên) – vùng đất có điều kiện khí hậu, thổ nhưỡng khắt khe nhưng phù hợp cho cây chè phát triển bền vững.

Khác với chè Shan tuyết cổ thụ mọc tự nhiên, PH.14 được canh tác theo hướng hữu cơ, kiểm soát nghiêm ngặt từ khâu làm đất đến chăm sóc. Toàn bộ quy trình đều do người dân bản địa – chủ yếu là đồng bào Thái, H'Mông, Khơ Mú – thực hiện thủ công: từ làm cỏ, thu hái đến sao sấy. Không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật hay phân bón hóa học, sản phẩm đảm bảo sạch, an toàn và thân thiện với môi trường.

Trà PH.14 có hình thức đẹp với búp trà thẳng, xoăn nhẹ, phủ tuyết trắng mịn. Khi pha, trà cho nước xanh vàng óng, hương thơm dịu như nếp non, vị chát nhẹ đầu lưỡi và hậu ngọt sâu – phù hợp với người yêu thích sự tinh tế và thuần khiết.



Năm 2021, sản phẩm được chứng nhận chè hữu cơ, đạt tiêu chuẩn chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn và được xếp hạng 4 sao OCOP cấp tỉnh. Đây không chỉ là sản phẩm tiêu biểu của Mường Ảng mà còn là biểu tượng mới của trà Shan Tuyết trong thời kỳ nông nghiệp sạch, bền vững.

Trà Shan Tuyết PH.14 – món quà từ đại ngàn, mang đậm hương vị thiên nhiên và tâm huyết người làm chè vùng cao.

**Chủ thể: Cơ sở kinh doanh chế biến chè Phan Thanh Ngọt**
**Địa chỉ: Bản Co Hón, xã Mường Lạn, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0912 600 113**

## 5. Sản phẩm Cà phê bột Hà Chung (bột pha phin) - Sản phẩm OCOP 04 sao

***Cà phê Hà Chung – Hương vị nguyên bản từ cao nguyên Mường Ảng***




Giữa cao nguyên Mường Ảng hùng vĩ (Điện Biên), cà phê Hà Chung được nuôi dưỡng từ khí hậu, thổ nhưỡng đặc hữu, kết tinh giữa văn hóa bản địa, sinh thái tự nhiên và tinh thần đổi mới trong nông nghiệp hiện đại.

Điểm nổi bật của sản phẩm chính là nguồn nguyên liệu 100% Arabica Mường Ảng – vùng cà phê quý hiếm cho hương vị thanh nhẹ, hậu ngọt và giàu tinh dầu. Toàn bộ quá trình canh tác đều theo hướng hữu cơ, không sử dụng thuốc diệt cỏ, thuốc bảo quản hay phân bón hóa học, đảm bảo an toàn cho sức khỏe và thân thiện với môi trường.




Đặc biệt, cà phê Hà Chung được rang thủ công bằng than củi trong 45–60 phút. Phương pháp rang chậm này giúp hạt chín đều, giữ nguyên hương thơm trái cây tự nhiên, tạo nên vị cà phê đậm đà, ít chua, hậu ngọt – phù hợp cả với người mới uống lẫn người sành vị.

Không chỉ chú trọng chất lượng, cà phê Hà Chung còn là biểu tượng của mô hình phát triển bền vững gắn với cộng đồng địa phương. Sản phẩm góp phần tạo sinh kế ổn định cho người dân, thúc đẩy canh tác sạch và bảo vệ hệ sinh thái vùng cao.




Được chứng nhận OCOP, đạt tiêu chuẩn an toàn GMP, cà phê Hà Chung đã có mặt tại các thị trường khắt khe như Hà Nội, Bắc Ninh, miền Trung và miền Nam. Không chỉ là đồ uống, đây còn là trải nghiệm về thiên nhiên, con người và giá trị bền vững của Tây Bắc – mộc mạc, tử tế và tinh tế trong từng giọt cà phê.

**Chủ thể: Cơ sở chế biến cà phê Hà Chung**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 10, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0965 98 98 97**

## 6. Sản phẩm MACCADAMIA ĐIỆN BIÊN - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Mắc ca Điện Biên – "Nữ hoàng hạt" từ vùng cao Tây Bắc***



Cây **Mắc ca** bắt đầu được trồng thử nghiệm tại tỉnh **Điện Biên** từ năm **2009**, thông qua các chương trình hỗ trợ phát triển kinh tế nông nghiệp. Với khả năng thích nghi cao, cải tạo đất và phủ xanh đất trống, Mắc ca nhanh chóng trở thành cây trồng tiềm năng giúp **xóa đói giảm nghèo** cho nhiều hộ dân vùng cao.

Đóng vai trò tiên phong, **Công ty Cổ phần Đầu tư phát triển Mắc ca và Giống cây lâm nghiệp Điện Biên** đã chủ động nghiên cứu, xây dựng mô hình **chuỗi liên kết sản xuất, chế biến và tiêu thụ Mắc ca** khép kín. Đến năm **2015**, công ty đã thu hoạch lứa quả đầu tiên, mở ra hướng đi mới cho sản xuất nông nghiệp địa phương.

Nổi bật trong các sản phẩm là **MACCADAMIA DIEN BIEN** – thương hiệu hạt Mắc ca được chế biến từ 100% nguyên liệu trồng tại Điện Biên, bằng dây chuyền hiện đại, đảm bảo tiêu chuẩn **vệ sinh an toàn thực phẩm**. Hạt có **vị béo ngậy, ngọt nhẹ và thơm tự nhiên**, rất tốt cho sức khỏe, đặc biệt phù hợp với **phụ nữ mang thai, trẻ em**, người cần bổ sung dưỡng chất.



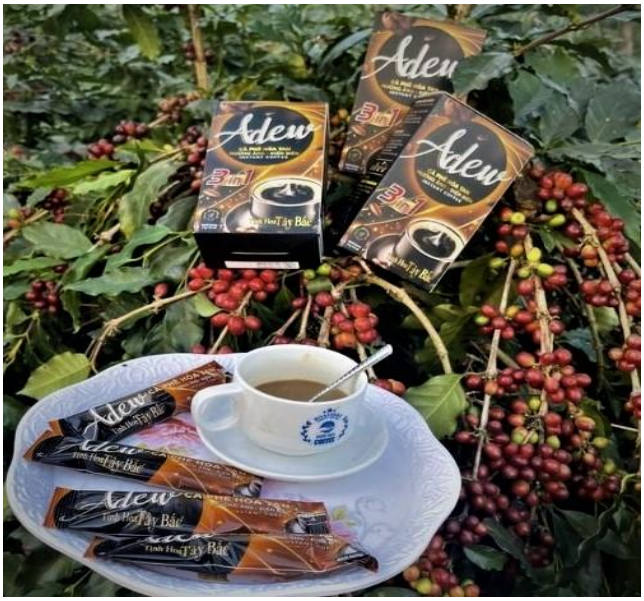

Mỗi hạt Mắc ca chứa hàm lượng cao **protein, omega 3-6-9**, cùng hơn **20 loại vitamin và khoáng chất thiết yếu**, giúp **giảm cholesterol, hỗ trợ lưu thông máu**, duy trì **làn da tươi trẻ** và tăng cường sức khỏe tim mạch. Nhờ vào giá trị dinh dưỡng vượt trội, Mắc ca được mệnh danh là **"nữ hoàng của các loại hạt"**, và ngày càng được người tiêu dùng trong và ngoài nước yêu thích.

Sự thành công của MACCADAMIA DIEN BIEN không chỉ nâng cao giá trị hạt Mắc ca mà còn góp phần **cải thiện thu nhập cho người dân**, phát triển **kinh tế nông nghiệp bền vững**, đồng thời quảng bá **hình ảnh nông sản chất lượng cao của Điện Biên** đến thị trường cả nước và quốc tế.

**Chủ thể: Công ty cổ phần đầu tư phát triển Macca và giống cây lâm nghiệp Điện Biên**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 6, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0947 151 288**

## 7. Sản phẩm Cà phê hòa tan Adew - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Cà phê hòa tan Adew – Hương vị Mường Ảng trong từng ly cà phê***




**Công ty TNHH Hải An** với thương hiệu **Cà phê Hải An** đã mở rộng sản phẩm của mình bằng việc giới thiệu **Cà phê hòa tan Adew**, được chế biến từ hạt cà phê chất lượng cao từ vùng đất Mường Ảng, Điện Biên. Đây là bước đi quan trọng, khẳng định sự sáng tạo và uy tín của Hải An trên thị trường cà phê trong nước.

**Cà phê hòa tan Adew** được phát triển dựa trên kinh nghiệm lâu năm và niềm đam mê của người dân địa phương. Sản phẩm cam kết 100% **tự nhiên**, không pha trộn, không phẩm màu, không chất bảo quản hay phụ gia. Hạt cà phê được **rang và chế biến tỉ mỉ**, mang đến hương vị đậm đà, với **hậu vị ngọt nhẹ** và một chút **chua thanh** đặc trưng của vùng đất Mường Ảng.

Quy trình sản xuất của sản phẩm hoàn toàn khép kín, sử dụng **công nghệ hiện đại**, đảm bảo an toàn thực phẩm và giữ trọn hương vị tự nhiên từ hạt cà phê. Cà phê hòa tan Adew không chỉ mang lại sự tiện lợi, mà còn phù hợp với nhu cầu thưởng thức cà phê của người tiêu dùng hiện đại.



Sản phẩm có bao bì tinh tế, vừa dễ sử dụng vừa là món quà ý nghĩa dành tặng bạn bè và người thân. **Cà phê hòa tan Adew** không chỉ nâng cao giá trị nông sản địa phương mà còn đóng góp vào việc **tạo công ăn việc làm cho bà con nông dân** ở Mường Ảng, Điện Biên, góp phần ổn định cuộc sống và phát triển kinh tế địa phương.

Với cam kết về chất lượng và phát triển bền vững, **Cà phê hòa tan Adew** đang ngày càng khẳng định vị thế của mình và mở rộng ra thị trường toàn quốc.

**Chủ thể: Công ty TNHH Hải An**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 6, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0972 089 888**

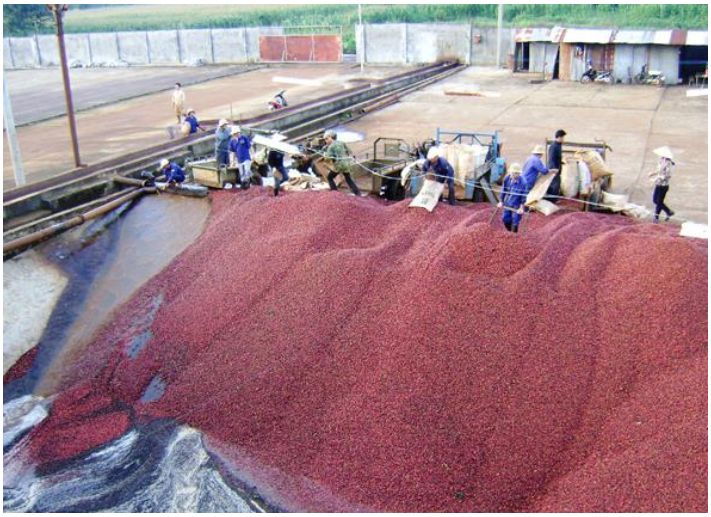
## 8. Sản phẩm Cà phê phin Arabica Hải An - Sản phẩm OCOP 03 sao




**Công ty TNHH Hải An**, một doanh nghiệp tại **Điện Biên**, đã mang đến một sản phẩm cà phê độc đáo, được chế biến từ **cà phê trồng ngay tại quê hương**. Sau khi nghiên cứu kỹ thuật chế biến cà phê ở Tây Nguyên, công ty đầu tư vào **máy móc hiện đại** và xây dựng nhà máy chế biến tại **Mường Ảng**. Năm 2015, **Cà Phê Hải An** chính thức ra đời, nổi bật với chất lượng cà phê sạch, thơm ngon.

**Cà phê Hải An** được chế biến từ những hạt cà phê **100% tự nhiên**, không pha trộn, không phẩm màu, không phụ gia và không chất bảo quản. Sản phẩm được sản xuất theo quy trình khép kín, sử dụng công nghệ hiện đại để giữ trọn vẹn hương vị và chất lượng của cà phê vùng Mường Ảng.

Với **hương vị đậm đà**, vị đắng nhẹ, ngọt ở hậu vị và một chút chua thanh, **Cà Phê Hải An** mang đến một trải nghiệm đặc biệt cho người thưởng thức. Sản phẩm có thể được thưởng thức dưới nhiều hình thức khác nhau như cà phê đen, cà phê sữa, hoặc sử dụng trong các món bánh, phù hợp với nhu cầu đa dạng của người tiêu dùng.



Bao bì sản phẩm đơn giản nhưng tinh tế, vừa quen thuộc lại đầy đủ thông tin, là món quà tặng ý nghĩa cho bạn bè và người thân. **Cà Phê Hải An** không chỉ là thức uống yêu thích mà còn là lựa chọn tuyệt vời để thể hiện sự quan tâm đến người thân.

Với cam kết phát triển bền vững, **Công ty TNHH Hải An** luôn chú trọng lắng nghe phản hồi của khách hàng để không ngừng cải tiến sản phẩm. Thương hiệu **Cà Phê Hải An** không chỉ nâng cao giá trị nông sản địa phương mà còn giúp **tạo thu nhập ổn định** cho bà con Mường Ảng, đồng thời mở rộng thị trường trên toàn quốc.

**Chủ thể: Công ty TNHH Hải An**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 6, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0972 089 888**

## 9. Sản phẩm Cà phê bột Chị Em - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Cà Phê Chị Em – Từ Mường Ảng đến Trái Tim Người Tiêu Dùng***



**Thung lũng Mường Ảng**, tỉnh **Điện Biên**, nổi tiếng là "vựa cà phê" lớn nhất vùng Tây Bắc, nơi cà phê **Arabica** phát triển mạnh mẽ nhờ khí hậu và thổ nhưỡng lý tưởng. Từ những năm 70, cà phê đã được trồng ở đây, đặc biệt ở xã Ảng Nưa, nơi có độ cao lý tưởng từ 700 đến 1.700m.

Vào **năm 1996**, chị **Lò Thị Tiên** cùng nhóm chị em dân tộc Thái ở **Bản Na Luông** bắt đầu trồng cà phê với hy vọng cải thiện đời sống. Họ kiên trì học hỏi và phát triển quy trình chăm sóc cây cà phê, tạo ra sản phẩm chất lượng. Sau nhiều năm nỗ lực, cà phê của nhóm ngày càng được yêu mến.

Năm **2019**, nhóm chị em nhận được sự hỗ trợ từ dự án "Nâng quyền Kinh tế của Phụ nữ Dân tộc thiểu số", giúp họ có thêm máy móc, kiến thức và cơ sở hạ tầng để chế biến cà phê. Sản phẩm **cà phê chế biến tự nhiên (Natural)** của họ nhanh chóng chiếm được cảm tình của thị trường nhờ chất lượng vượt trội.

Để đảm bảo nguồn cung ổn định, nhóm đã kết nối với **13 hộ nông dân** trong xã, tạo ra **chuỗi sản xuất cà phê liên kết**. Mỗi năm, họ sản xuất khoảng **35 tấn cà phê tươi**, góp phần tạo công ăn việc làm cho cộng đồng và nâng cao đời sống người dân.



**Cà phê Chị Em** bắt đầu được biết đến rộng rãi sau khi tham gia **Hội thi phụ nữ khởi nghiệp** tại tỉnh Điện Biên năm **2021**. Năm **2023**, chị Lò Thị Tiên thành lập "Hộ kinh doanh cà phê Chị Em" và tham gia chương trình **OCOP** để nâng cao chất lượng và giá trị sản phẩm.

**Cà phê bột Chị Em** được thu hái từ quả cà phê chín tươi, trải qua quy trình chế biến cẩn thận từ rửa sạch, ủ lên men, phơi khô đến rang và xay. Mỗi năm, sản phẩm đạt khoảng **4,5 đến 5 tấn**, mang hương vị đặc trưng của núi rừng Tây Bắc.

Ngày nay, **cà phê bột Chị Em** không chỉ là thức uống ngon mà còn là **món quà đặc trưng** của Mường Ảng, được du khách ưa chuộng. Sản phẩm này thể hiện sự kiên trì, sáng tạo và tình yêu đối với cây cà phê, góp phần nâng cao giá trị nông sản và phát triển kinh tế địa phương.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh cà phê Chị Em**
**Địa chỉ: Bản Na Luông, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0376 117 887**

## 10. Sản phẩm cà phê Minh Duy - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Cà Phê Minh Duy – Mộc Mạc, Nguyên Bản, Tinh Tế Từ Tâm***




Tọa lạc tại thung lũng Mường Ảng – vùng đất được mệnh danh là "vựa cà phê" lớn nhất Tây Bắc, **Cà Phê Minh Duy** là kết tinh của thiên nhiên, công nghệ và tâm huyết người làm cà phê Điện Biên.

Thành lập từ năm 2015, Hợp Tác Xã Minh Duy ra đời với mong muốn đưa cà phê quê hương phát triển bền vững. Sau nhiều năm tích lũy kinh nghiệm sản xuất tại Hà Nội, Tây Nguyên, đội ngũ sáng lập đã quay về Điện Biên, xây dựng mô hình liên kết cùng nông dân: hỗ trợ giống, chuyển giao kỹ thuật, bao tiêu đầu ra cho cà phê Arabica đặc sản.

Điểm nổi bật của Minh Duy là quy trình sản xuất **khép kín**: từ thu mua quả chín đỏ, sơ chế ướt, lên men tự nhiên 36 giờ, phơi giàn 25 ngày, ủ kho 3 tháng rồi mới xát lấy nhân xanh. Những hạt đạt chuẩn được bảo quản lạnh, rang mộc và xay mịn bằng máy móc hiện đại, đảm bảo giữ nguyên hương vị nguyên bản, đạt tiêu chuẩn vệ sinh và đủ điều kiện xuất khẩu.



Sản phẩm của Minh Duy cam kết **100% nguyên chất** – không pha tạp, không phẩm màu, không chất bảo quản. Khi pha phin, cà phê có màu **nâu cánh gián**, thêm đá chuyển sang **nâu hổ phách trong suốt**, tỏa hương thơm dịu. Vị cà phê đậm đà, cân bằng giữa **đắng nhẹ – chua thanh – hậu vị ngọt**, mang lại trải nghiệm tinh tế và khó quên.

Không chỉ là thức uống, Cà Phê Minh Duy còn là **câu chuyện văn hóa** – đại diện cho bản sắc vùng cao, thể hiện nỗ lực gìn giữ và lan tỏa giá trị nông sản bản địa. Thương hiệu hướng đến mục tiêu phát triển lâu dài, đưa cà phê Mường Ảng trở thành niềm tự hào của tỉnh Điện Biên.

**Chủ thể: Hợp tác xã Minh Duy**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 1, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0941 158 952**

## 11. Sản phẩm Diệp thanh trà - Trà xanh Shan tuyết cổ thụ Tủa Chùa (Sản phẩm OCOP 03 sao)

***Diệp Thanh Trà – Hương Vị Trà Cổ Thụ Từ Đỉnh Núi Tủa Chùa***




Nằm ở độ cao hơn 1.400m, vùng cao nguyên **Tủa Chùa** (Điện Biên) có khí hậu mát mẻ quanh năm – điều kiện lý tưởng cho **chè Shan Tuyết cổ thụ** sinh trưởng tự nhiên. Nơi đây hiện có gần 10.000 cây chè hàng trăm năm tuổi, mọc tự nhiên, không hóa chất – là "báu vật xanh" của đồng bào vùng cao.

Xuất thân từ gia đình làm trà truyền thống, năm 2018, **Công ty TNHH Hương Linh** được thành lập với sứ mệnh bảo tồn và phát triển di sản chè Shan Tuyết quê hương. Sau nhiều năm nghiên cứu, doanh nghiệp đã cho ra đời thương hiệu **Diệp Thanh Trà**, nổi bật với dòng **Trà xanh Shan Tuyết Cổ Thụ Tủa Chùa** – sản phẩm đạt chuẩn **OCOP** từ cuối năm 2019.

Loại trà này được hái thủ công từ những cây chè cổ thụ trên 300 năm tuổi. Người hái phải trèo thang cao, lựa từng búp non phủ lông tơ trắng – đặc trưng của chè "tuyết". Trà được sơ chế theo phương pháp truyền thống, hoàn toàn không sử dụng hóa chất, giúp giữ trọn **vị trà nguyên bản – tinh khiết – tự nhiên**.



**Diệp Thanh Trà** chinh phục người dùng bằng hương vị đặc trưng: nước trà vàng óng như mật, vị chát dịu, hậu ngọt sâu, hương thơm hòa quyện giữa núi rừng, cây cỏ. So với trà Shan Tuyết non, trà từ cây cổ thụ có **hương vị phức hợp và đậm đà hơn**, đem lại ấn tượng khó quên cho người thưởng thức.

Không chỉ là một thức uống, Diệp Thanh Trà là **biểu tượng văn hóa bản địa**, là **món quà tinh tế**, thích hợp trong các dịp biếu tặng quan trọng. Sản phẩm đã chinh phục cả giới sành trà và đang được tiêu thụ rộng rãi trên thị trường.

Thông qua Diệp Thanh Trà, Công ty Hương Linh góp phần **gìn giữ cây chè cổ**, tạo việc làm ổn định cho người dân bản địa, đồng thời **nâng tầm đặc sản Tủa Chùa** trên bản đồ nông sản Việt.

**Chủ thể: Công ty TNHH Hương Linh**
**Địa chỉ: TDP Đoàn Kết, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0339 502 207**

## 12. Sản phẩm Diệp thanh trà - Bạch trà Shan tuyết cổ thụ Tủa Chùa (Sản phẩm OCOP 03 sao)

***Diệp Thanh Trà – Bạch Trà Mẫu Đơn Shan Tuyết Tủa Chùa***
***Tinh túy của trời đất – Di sản từ đại ngàn***




Nằm ở độ cao trên 1.400m so với mực nước biển, **Tủa Chùa** (Điện Biên) là vùng đất quanh năm mây phủ, khí hậu mát lành – nơi còn lưu giữ gần **10.000 cây chè Shan Tuyết cổ thụ** mọc tự nhiên, có tuổi đời hàng trăm năm. Những "lão trà" giữa đại ngàn này là niềm tự hào của người dân bản địa và là một phần hồn cốt của Tây Bắc.

Từ vùng chè cổ ấy, **Diệp Thanh Trà – Bạch trà Mẫu đơn Shan Tuyết** ra đời, là dòng trà cao cấp và quý hiếm bậc nhất. Chỉ khoảng **200 cây chè cổ nhất** được tuyển chọn kỹ lưỡng để thu hái búp trà. Mỗi búp được hái thủ công khi còn khép chặt, vào thời điểm thời tiết nắng đều – đảm bảo giữ được trọn hương vị tự nhiên của núi rừng.



Không sử dụng nhiệt hay công nghệ can thiệp, trà được **phơi khô bằng ánh sáng tán xạ tự nhiên**, **lên men bằng gió núi**, và **ủ kín suốt 3 tháng** trong điều kiện đặc biệt. Chính quy trình truyền thống, tinh tế này đã tạo nên hương vị **thuần khiết, thanh nhẹ và đặc biệt**.

Khi pha, trà cho nước vàng nhạt, sáng trong như nắng sớm. Hương thơm nhẹ nhàng, thoảng mùi **hoa rừng và thảo mộc**, vị trà **ngọt thanh, dịu nhẹ**, không đắng chát, hậu ngọt sâu, càng ủ lâu càng đậm đà và tinh tế. Trải nghiệm thưởng trà như một cuộc dạo chơi trong làn sương sớm nơi rừng núi Tây Bắc.

Phát triển bởi **Công ty TNHH Hương Linh**, sản phẩm không chỉ góp phần **giữ gìn nguồn gen trà cổ quý hiếm**, mà còn giúp **tạo việc làm, nâng cao thu nhập** cho người dân bản địa và **đưa đặc sản Tủa Chùa vươn xa**.

**Diệp Thanh Trà – Bạch trà Mẫu đơn Shan Tuyết cổ thụ** không chỉ là một thức uống cao cấp, mà là **món quà thiên nhiên**, dành cho những ai yêu trà và trân trọng những giá trị nguyên bản, tinh khiết nhất từ núi rừng.

**Chủ thể: Công ty TNHH Hương Linh**
**Địa chỉ: TDP Đoàn Kết, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0339 502 207**

## 13. Sản phẩm Diệp thanh trà - Trà xanh Shan tuyết Sính Phình (Sản phẩm OCOP 03 sao)

***Diệp Thanh Trà – Trà Xanh Shan Tuyết Sính Phình***
***Kết tinh từ đất trời – Tâm huyết người Tủa Chùa***




Lớn lên trong gia đình có truyền thống làm trà, với mong muốn **gìn giữ giá trị cổ truyền** và đưa trà quê hương vươn xa, năm 2018, **Công ty TNHH Hương Linh tỉnh Điện Biên** chính thức ra đời. Từ tâm huyết và đam mê đó, thương hiệu **Diệp Thanh Trà** được phát triển, nổi bật là dòng **Trà Xanh Shan Tuyết Sính Phình** – sản phẩm đạt chuẩn **OCOP cấp tỉnh năm 2019**.

Trà được thu hái từ vùng **Sính Phình** – nơi có điều kiện khí hậu và thổ nhưỡng lý tưởng cho cây chè Shan Tuyết phát triển. Các búp trà được chọn theo tiêu chuẩn **một tôm hai lá**, hoàn toàn **không sử dụng phân bón hóa học hay thuốc bảo vệ thực vật**, đảm bảo sạch tự nhiên, an toàn cho sức khỏe.

Toàn bộ quá trình chế biến như **diệt men, vò, sao, sấy** đều được thực hiện thủ công, tỉ mỉ bởi những nghệ nhân địa phương, giúp giữ nguyên **hương vị, màu sắc và hình dáng búp trà** truyền thống.



Khi pha, trà có **màu vàng mật sóng sánh**, tỏa **hương thơm tự nhiên**, vị chát nhẹ đầu lưỡi, **hậu ngọt sâu và đậm đà**. Đây là dòng trà chất lượng cao nhưng có **giá thành hợp lý**, phù hợp cho cả **nhu cầu thưởng trà hàng ngày** lẫn **quà biếu sang trọng**.

Không chỉ là sản phẩm trà ngon, **Diệp Thanh Trà** còn là mô hình phát triển bền vững, **tạo việc làm cho bà con vùng cao**, góp phần **nâng cao giá trị nông sản địa phương** và khẳng định thương hiệu **trà sạch của Điện Biên** trên thị trường trong nước.

Mỗi búp trà là kết tinh của **khí trời, đất núi, và bàn tay lao động cần mẫn** của người dân Tủa Chùa – như một **món quà tinh túy từ Tây Bắc** gửi đến người yêu trà khắp mọi miền Tổ quốc.

**Chủ thể: Công ty TNHH Hương Linh**
**Địa chỉ: TDP Đoàn Kết, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0339 502 207**

# 14. Sản phẩm Lạp sườn Trần Yến - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Lạp Sườn Trần Yến – Hương Vị Đặc Sản Từ Vùng Đất Điện Biên***
***Giữ trọn hồn cốt Tây Bắc qua từng thớ thịt***




Điện Biên – vùng đất gắn liền với lịch sử hào hùng và văn hóa đặc sắc của Tây Bắc – không chỉ nổi tiếng bởi chiến thắng lịch sử, mà còn bởi những món ăn truyền thống mang đậm hương vị núi rừng. Trong đó, **lạp sườn** là một đặc sản tiêu biểu, kết hợp hài hòa giữa **thịt heo tươi** và các loại **gia vị đặc trưng của dân tộc Thái** như sả, tỏi, gừng, ớt, **hạt dổi** và **mắc khén** – tạo nên hương vị riêng biệt không thể nhầm lẫn.

Thấm nhuần giá trị ẩm thực truyền thống, **Hộ kinh doanh Trần Thị Yến** đã phát triển thương hiệu **"Lạp sườn Trần Yến"**, với mong muốn **gìn giữ và lan tỏa hương vị quê hương** đến đông đảo người tiêu dùng.

Sản phẩm được chế biến hoàn toàn **thủ công**, sử dụng **nguồn nguyên liệu tươi sạch, chọn lọc kỹ**, đảm bảo giữ nguyên vị thơm ngon truyền thống. Quy trình từ **sơ chế, tẩm ướp, phơi nắng hoặc hun khói** đều được thực hiện cẩn trọng, đảm bảo **an toàn vệ sinh thực phẩm** và giữ lại mùi khói đặc trưng của núi rừng Điện Biên.

Lạp sườn Trần Yến không sử dụng **chất bảo quản hay phụ gia độc hại**, cam kết **thơm ngon – an toàn – lành tính** cho sức khỏe. Khi chế biến, lạp sườn cho vị **cay nhẹ, béo ngậy, thơm nồng hạt mắc khén**, mang đến cảm giác ấm cúng, gần gũi – như một phần không thể thiếu trong mỗi bữa ăn gia đình hay dịp lễ, Tết.



Không chỉ dừng lại ở chất lượng, sản phẩm còn góp phần **tạo việc làm, tăng thu nhập cho người dân địa phương**, thúc đẩy kinh tế vùng cao, đồng thời khơi dậy **niềm tự hào và ý thức gìn giữ bản sắc dân tộc**.

**Lạp sườn Trần Yến** – không chỉ là món ngon từ vùng đất Điện Biên, mà còn là **câu chuyện về tình yêu quê hương**, sự trân trọng **di sản ẩm thực dân tộc**, và **nỗ lực gìn giữ nét đẹp văn hóa truyền thống** gửi gắm trong từng sản phẩm.

**Chủ thể: Cơ sở sản xuất kinh doanh Trần Thị Yến**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 4, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0779 367 283**

## 15. Sản phẩm Thịt ba chỉ gác bếp Trần Yến - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt ba chỉ gác bếp Trần Yến – Đậm đà hương vị Tây Bắc***




Thịt ba chỉ gác bếp là món ăn truyền thống đặc trưng của các dân tộc miền núi phía Bắc, ra đời từ nhu cầu bảo quản thực phẩm trong điều kiện khí hậu khắc nghiệt. Tại Điện Biên, món ăn này không chỉ mang giá trị thực tiễn mà còn là biểu tượng văn hóa ẩm thực đặc sắc.

Từ tinh thần gìn giữ và phát huy món ăn truyền thống, Hộ kinh doanh Trần Thị Yến đã phát triển sản phẩm **"Thịt ba chỉ gác bếp Trần Yến"** với phương châm **"Giữ trọn tinh hoa ẩm thực Tây Bắc"**. Thịt được chọn lọc kỹ từ lợn bản địa, tẩm ướp với gia vị đặc trưng vùng cao như mắc khén, gừng, sả, thảo quả… và treo gác bếp để chín tự nhiên bằng khói củi. Không dùng chất bảo quản, sản phẩm vẫn đảm bảo an toàn nhờ kết hợp với công nghệ bảo quản hiện đại.

Miếng thịt thành phẩm có màu nâu sậm đẹp mắt, mềm dai vừa phải, đậm đà hương vị núi rừng – mùi khói nhẹ quyện vị cay, ngọt đặc trưng. Người dùng có thể chế biến linh hoạt: nướng, hấp, chiên hoặc xé sợi ăn liền.



Không chỉ chú trọng đến chất lượng, sản phẩm còn góp phần tạo việc làm cho người dân địa phương, thúc đẩy phát triển kinh tế nông thôn. Thịt ba chỉ gác bếp Trần Yến đã và đang trở thành **món quà ý nghĩa**, vừa ngon miệng vừa đậm đà bản sắc Tây Bắc, phù hợp để gửi tặng người thân, bạn bè và du khách yêu mến ẩm thực Việt.

**Chủ thể: Cơ sở sản xuất kinh doanh Trần Thị Yến**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 4, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0779 367 283**

## 16. Sản phẩm miến dong Hồng Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Miến dong Hồng Phước – Đặc sản Điện Biên, món ngon cho mọi nhà***




Nhắc đến Điện Biên, người ta không chỉ nhớ về chiến thắng lịch sử "lừng lẫy năm châu" mà còn biết đến những sản vật đặc trưng của vùng cao Tây Bắc. Trong số đó, **Miến dong Hồng Phước** là một niềm tự hào, được làm ra bởi bàn tay người nông dân với tinh thần vượt khó, bền bỉ.

Là người con sinh ra và lớn lên ở vùng đất anh hùng, anh **Lò Văn Pâng**, Giám đốc **HTX Hồng Phước** (xã Nà Tấu, TP. Điện Biên Phủ) đã ấp ủ mong muốn thay đổi cuộc sống quê hương. Năm 2004, anh thành lập hợp tác xã với ngành nghề chính là **trồng và chế biến dong riềng**. Từ 7 thành viên ban đầu, đến nay HTX đã có 20 thành viên, vốn điều lệ tăng từ 200 triệu lên 5 tỷ đồng, trở thành nơi tiêu thụ toàn bộ củ dong riềng cho đồng bào 8 xã vùng cao.

**Miến dong Hồng Phước** là sản phẩm kết hợp giữa **phương pháp truyền thống và cải tiến kỹ thuật hiện đại**. Từ khâu chọn nguyên liệu đến quy trình chế biến đều được kiểm soát chặt chẽ, sử dụng **nước sạch, không phẩm màu, không chất bảo quản**. Nhờ đó, sợi miến có màu sắc tự nhiên, dai mềm, không dính, giữ trọn hương thơm đặc trưng của củ dong riềng.




Miến dong là thực phẩm **thanh mát, dễ tiêu, không chứa chất béo và cholesterol**, phù hợp với mọi đối tượng, đặc biệt tốt cho người ăn kiêng, người tiểu đường và phụ nữ mang thai. Với hàm lượng protein cao và giàu chất xơ, miến dong không chỉ ngon mà còn tốt cho sức khỏe.

Sản phẩm **Miến dong Hồng Phước** không chỉ là niềm tự hào của người dân Điện Biên mà còn là món ngon được nhiều gia đình trong và ngoài nước yêu thích. Đây không chỉ là thực phẩm thường nhật mà còn là **kỷ niệm tuổi thơ**, là hương vị quê hương in đậm trong lòng người xa xứ.

**Chủ thể: Hợp tác xã Hồng Phước**
**Địa chỉ: Bản Phiêng Ban, xã Nà Tấu, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0915 639 234**

## 17. Sản phẩm Macca Hồng Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Macca Hồng Phước – Sản Phẩm Từ Tâm Huyết và Đầu Tư***




**Hợp Tác Xã Hồng Phước**, được thành lập từ năm **2004**, đã có một hành trình phát triển ấn tượng với sản phẩm miến dong đạt chứng nhận **OCOP 3 sao**. Sau khi chiếm lĩnh thị trường miến dong, Hợp tác xã nhận thấy giá trị kinh tế cao từ **macca**, một loại hạt quý với tiềm năng lớn. Chính vì vậy, họ quyết định đầu tư vào trồng macca tại **đỉnh đèo Tằng Quái** và từ đó, **thương hiệu Macca Hồng Phước** được ra đời.

Thương hiệu Macca Hồng Phước mang đến một sản phẩm **chất lượng cao**, với quy trình sản xuất khép kín được kiểm soát chặt chẽ, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi khâu từ chọn nguyên liệu, sơ chế, sấy, tách vỏ đến đóng gói đều được thực hiện nghiêm túc, tạo ra sản phẩm hoàn hảo nhất. Đặc biệt, Hợp tác xã cam kết **không sử dụng hóa chất hay chất bảo quản**, giữ nguyên giá trị dinh dưỡng của hạt macca.

Hạt macca Hồng Phước có **vỏ cứng**, màu nâu, **nhân to**, màu trắng sữa. Khi ăn, người tiêu dùng sẽ cảm nhận được vị **ngọt bùi, ngậy béo**, và hương thơm đặc trưng của loại hạt này. Macca Hồng Phước có thể được ăn trực tiếp, làm sữa hạt, làm bánh, hoặc chế biến trong nhiều món ăn khác, mang lại nguồn **dinh dưỡng cao** và đặc biệt tốt cho sức khỏe.



Hiện nay, **Hợp Tác Xã Hồng Phước** không ngừng **mở rộng quy mô sản xuất**, giúp nâng cao giá trị nông sản địa phương và tạo công ăn việc làm cho người dân trên địa bàn. Đồng thời, Hợp tác xã cũng tích cực tham gia các sự kiện, hội chợ thương mại trong và ngoài tỉnh để giới thiệu, quảng bá sản phẩm **nông sản Điện Biên** ra thị trường toàn quốc, góp phần xây dựng một **đầu ra ổn định** cho sản phẩm.

**Chủ thể: Hợp tác xã Hồng Phước**
**Địa chỉ: Bản Phiêng Ban, xã Nà Tấu, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0915 639 234**

## 18. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Kim Thoai - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt trâu gác bếp Kim Thoại – Hương vị núi rừng Tây Bắc***




Trên những sườn núi xanh mướt của vùng cao Điện Biên, dân tộc Thái đã sinh sống ổn định hàng trăm năm, mang theo những tinh hoa văn hóa và ẩm thực đặc sắc. Một trong những món ăn truyền thống nổi bật nhất của họ chính là **thịt trâu gác bếp** – món ăn vừa độc đáo vừa đậm chất núi rừng.

Trong điều kiện khí hậu lạnh giá và khó khăn trong bảo quản thực phẩm, người Thái đã sáng tạo ra cách **treo thịt trên gác bếp**, dùng chính khói củi và hơi nóng từ bếp lửa để làm chín và bảo quản thịt lâu dài. Thịt trâu sau khi được **ướp muối, ớt, mắc khén và các loại thảo mộc** tự nhiên sẽ được treo lên gác bếp. Qua thời gian, thịt từ màu đỏ tươi sẽ chuyển sang **màu nâu sẫm**, mang theo vị ngọt bùi, thơm nồng và đậm đà của núi rừng.

Không đơn thuần là cách chế biến, **thịt trâu gác bếp còn là biểu tượng văn hóa**, là món ăn gắn liền với lễ hội, sum họp và các dịp đặc biệt trong đời sống cộng đồng người Thái. Mỗi miếng thịt như một phần của ký ức, gắn kết các thế hệ trong bữa cơm đoàn viên.

Từ tình yêu quê hương và niềm đam mê giữ gìn bản sắc dân tộc, thương hiệu **Thịt trâu gác bếp Kim Thoại** ra đời tại tỉnh Điện Biên, kết hợp truyền thống với quy trình chế biến tỉ mỉ. Thịt được chọn lọc kỹ lưỡng, theo dõi cẩn thận từng ngày trong suốt quá trình treo trên gác bếp để đảm bảo **chín đều và giữ trọn hương vị tự nhiên**.



Thịt trâu gác bếp Kim Thoại đã vươn ra thị trường các tỉnh phía Bắc, trở thành món quà quê được nhiều người ưa chuộng. Không chỉ là một món ăn, đây còn là câu chuyện của sự **kiên trì, tâm huyết và tự hào** của người dân tộc Thái về truyền thống văn hóa đặc sắc của họ.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Đèo Thị Thoai**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 9, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0966 188 976**

## 19. Sản phẩm Gà đen Vàng Tùng - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Gà đen Vàng Tùng – Đặc sản quý của núi rừng Điện Biên***



Điện Biên không chỉ nổi tiếng với lịch sử hào hùng mà còn là nơi sinh sống lâu đời của đồng bào dân tộc Mông, những người đã bảo tồn và phát triển giống **gà đen đặc hữu** qua nhiều thế hệ. Đây là giống gà độc đáo, chỉ có tại vùng núi Tây Bắc, với **da, thịt, xương đều có sắc đen tự nhiên**, mắt viền đen, lông xước và mượt như lông thú – tất cả tạo nên một vẻ ngoài khác biệt và giá trị dinh dưỡng cao.

Năm 2019, chị **Sùng Thị Vàng** tại TP. Điện Biên Phủ đã quyết định khởi nghiệp từ giống gà quý này với mong muốn **gìn giữ nguồn gen bản địa** và phát triển kinh tế bền vững. 1.000 con gà đầu tiên được lựa chọn kỹ lưỡng từ giống thuần chủng, có sức đề kháng tốt, phù hợp với điều kiện khắc nghiệt vùng cao.

Khác biệt lớn của mô hình nuôi gà đen Vàng Tùng là **phương pháp chăn thả tự nhiên**, thức ăn chủ yếu là ngô và các loại rau cỏ, **không dùng cám tăng trọng**, đảm bảo an toàn thực phẩm và giữ nguyên hương vị truyền thống.

Năm 2020, chị Vàng thành lập **Công ty TNHH MTV Vàng Tùng**, chính thức đưa thương hiệu **"Gà đen Vàng Tùng"** ra thị trường. Sản phẩm được làm sạch, đóng gói kỹ lưỡng giúp **dễ dàng bảo quản, vận chuyển** và đặc biệt phù hợp làm **quà biếu** cho người thân, bạn bè.



Thịt gà đen Vàng Tùng **dai, ngọt, đậm vị**, đặc biệt tốt cho sức khỏe, thích hợp với mọi lứa tuổi – từ trẻ nhỏ đến người cao tuổi. Với cam kết **"Sạch từ trang trại đến bàn ăn"**, sản phẩm đang dần khẳng định chất lượng và thương hiệu trên thị trường.

Gà đen Vàng Tùng không chỉ là món ăn ngon mà còn là **biểu tượng văn hóa, niềm tự hào của người Mông** và người dân Điện Biên. Đây cũng là hướng đi mới giúp **nâng cao thu nhập, gìn giữ giống quý và lan tỏa đặc sản vùng cao đến với đông đảo người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh**.

**Chủ thể: Công ty TNHH một thành viên Vàng Tùng**
**Địa chỉ: Bản Him Lam 1, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0947 18 00 01**

## 20. Sản phẩm Phở Gạo nứt Hạnh Dung - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Phở Gạo nứt Hạnh Dung– Sạch từ gốc, khỏe từ tâm***




Tại vùng cao Tây Bắc, nơi đất trời hài hòa, khí hậu đặc trưng với mùa đông lạnh khô và mùa hè mưa nhiều, tỉnh Điện Biên là cái nôi của loại **gạo lứt nương đỏ** – giống lúa bản địa chỉ trồng được một vụ mỗi năm trên các triền đồi. Gạo đỏ Điện Biên nổi bật bởi **hạt mẩy, màu đỏ đẹp, giàu dinh dưỡng**, chứa hàm lượng đạm, vitamin và khoáng chất cao gấp nhiều lần so với gạo thông thường.

Tận dụng lợi thế từ loại gạo quý này, **HTX Sản xuất Chế biến Kinh doanh Nông sản Điện Biên** đã nghiên cứu và cho ra đời sản phẩm **phở gạo lứt chay Hạnh Dung** – một món ăn tiện lợi nhưng vẫn giữ nguyên **giá trị truyền thống và dinh dưỡng**.

Sản phẩm được làm từ **100% gạo lứt nương đỏ nguyên chất**, **không phụ gia, không chất bảo quản**, an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng. Sợi phở mềm dai, thơm mùi gạo lứt đặc trưng, kết hợp cùng nước dùng từ **nấm hương tự nhiên** và gói **gia vị chấm chéo** – một loại gia vị độc đáo của dân tộc Thái, tạo nên hương vị thuần khiết, đậm đà, gợi nhớ hồn quê vùng núi.

Trong xu hướng sống lành mạnh và sử dụng thực phẩm nguồn gốc thực vật, **phở gạo lứt chay Hạnh Dung** đã nhanh chóng chiếm được cảm tình của người tiêu dùng, đặc biệt những ai yêu thích sản phẩm xanh, sạch và có lợi cho sức khỏe.



Không chỉ mang lại sự tiện lợi trong từng bữa ăn, sản phẩm còn là **kết tinh của văn hóa địa phương**, là cách để **giới thiệu đặc sản Điện Biên đến bạn bè trong và ngoài nước**. Toàn bộ quy trình sản xuất được thực hiện tại địa phương, với **100% lao động là người dân bản địa**, giúp tạo việc làm, tăng thu nhập và thúc đẩy kinh tế nông thôn.

**HTX Sản xuất Chế biến Kinh doanh Nông sản Điện Biên** cam kết tiếp tục đổi mới, áp dụng công nghệ hiện đại, nâng cao chất lượng sản phẩm để khẳng định thương hiệu, lan tỏa giá trị gạo lứt đỏ – món quà quý từ núi rừng Điện Biên.

**Chủ thể: HTX Chế biến Kinh doanh Nông sản Điện Biên**
**Địa chỉ: Tổ 9, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0949 859 300**

## 21. Sản phẩm Bún Gạo lứt đỏ - Sản phẩm OCOP 03 sao

### BÚN GẠO LỨT ĐỎ – TINH HOA TỪ NÚI RỪNG TÂY BẮC




Giữa những triền núi cao ở Điện Biên, giống lúa nương tẻ đỏ bản địa được trồng trên đất dốc vào mùa mưa đã tạo nên một dòng thực phẩm đặc biệt: bún gạo lứt đỏ. Đây không chỉ là một món ăn, mà còn là sự kết tinh của thiên nhiên, văn hóa canh tác truyền thống và xu hướng sống lành mạnh hiện đại.

Khác với lúa đồng bằng, lúa nương tẻ đỏ sống trên cạn, mỗi năm chỉ trồng một vụ duy nhất, hoàn toàn nhờ vào nước mưa tự nhiên. Cây lúa sinh trưởng trong điều kiện khắt khe, hấp thu khoáng chất từ đất rừng núi, cho ra hạt lúa chắc, mẩy, giàu dưỡng chất và có hương thơm riêng biệt. Sau khi thu hoạch, lúa được sơ chế thành gạo lứt – tức gạo chỉ bỏ lớp vỏ trấu ngoài cùng, giữ nguyên lớp cám – nơi chứa phần lớn chất xơ, vitamin B, sắt, kẽm, chất chống oxy hóa và nhiều hợp chất tốt cho sức khỏe.

Điểm nổi bật của sản phẩm bún gạo lứt đỏ chính là nguyên liệu 100% từ gạo lứt nguyên cám, không dùng phụ gia hay chất bảo quản. Quy trình chế biến gồm các bước: ngâm gạo, xay ướt, ép bột, tạo sợi và phơi khô. Sợi bún được phơi dưới nắng nhẹ vùng núi, đòi hỏi sự tỉ mỉ và thời gian để giữ được độ dai tự nhiên mà không gãy vụn. Khi soi dưới ánh nắng, có thể thấy rõ lớp cám nâu đỏ – minh chứng cho độ nguyên chất và không tinh chế của sản phẩm.



Sản phẩm mang hương vị đặc trưng khó trộn lẫn: thơm ngậy, đậm đà, hậu vị ngọt nhẹ. Bên cạnh giá trị ẩm thực, bún gạo lứt đỏ còn mang lại lợi ích dinh dưỡng cao, phù hợp với người ăn kiêng, người theo chế độ "eat clean" hoặc cần kiểm soát đường huyết. Sự khác biệt nằm ở chỗ: không chỉ sạch và an toàn, sản phẩm còn lưu giữ bản sắc nông nghiệp bền vững vùng cao.

Bún gạo lứt đỏ không đơn thuần là một loại thực phẩm thay thế tinh bột trắng. Đó là lựa chọn cho một lối sống khỏe mạnh, là đại diện cho những gì tinh túy nhất từ vùng đất Tây Bắc – nơi thiên nhiên, con người và văn hóa hòa quyện thành món quà dinh dưỡng gửi đến từng bữa ăn gia đình.

**Chủ thể: HTX Chế biến Kinh doanh Nông sản Điện Biên**
**Địa chỉ: Tổ 9, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0949 859 300**

## 22. Sản phẩm Rượu A1 (rượu trắng) - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Rượu A1 – Hương vị đại ngàn***




Gắn liền với vùng đất lịch sử Điện Biên Phủ, nơi có những địa danh hào hùng như Mường Thanh, Him Lam, Hồng Cúm và đồi A1 – chiến địa huyền thoại trong trận chiến kéo dài 39 ngày đêm, **rượu A1** ra đời như một biểu tượng tôn vinh quá khứ, gìn giữ truyền thống và thể hiện niềm tự hào dân tộc.

Được phát triển bởi **Hợp Tác Xã Nông Sản Thực Phẩm Điện Biên Phủ**, rượu A1 không đơn thuần là một sản phẩm tiêu dùng, mà là sự kết tinh của văn hóa, lịch sử và công nghệ hiện đại. Từ cảm hứng về tinh thần kiên cường bất khuất của dân tộc, rượu A1 mang trong mình vị mạnh mẽ, đậm đà như chính đất và người Điện Biên.

Quy trình sản xuất rượu A1 là sự giao thoa độc đáo giữa truyền thống và hiện đại. Sử dụng công nghệ **chưng cất đa tầng**, rượu được tách độc tố hiệu quả, sau đó trải qua quá trình **lão hóa bằng công nghệ Hoa Kỳ**, giúp tăng tuổi rượu, loại bỏ các tạp chất gây hại và mang lại hương vị êm dịu, không gây khô cổ, mệt mỏi sau khi uống. Nhờ được bảo quản trong điều kiện nhiệt độ ổn định, mỗi giọt rượu đều lưu giữ được hương vị tinh túy và chất men riêng biệt.

**Rượu A1** nhanh chóng trở thành niềm tự hào của người dân địa phương, là lựa chọn không thể thiếu trong các dịp lễ, tết, sự kiện quan trọng. Đồng thời, sản phẩm còn là món quà đặc biệt được du khách yêu thích mang về từ mảnh đất anh hùng – nơi không chỉ nổi tiếng bởi chiến công vang dội mà còn bởi những sản vật đậm chất văn hóa bản địa.



Rượu A1 là minh chứng sống động cho khát vọng bảo tồn và phát huy truyền thống quê hương. Không chỉ mang giá trị vật chất, sản phẩm còn gói trọn tinh thần lịch sử, bản sắc văn hóa và khát vọng vươn xa của Điện Biên hôm nay.

**Chủ thể: HTX Nông sản thực phẩm Điện Biên**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 10, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 02156 268 268**

## 23. Sản phẩm Macca sấy Kê Nênh - Sản phẩm OCOP 03 sao

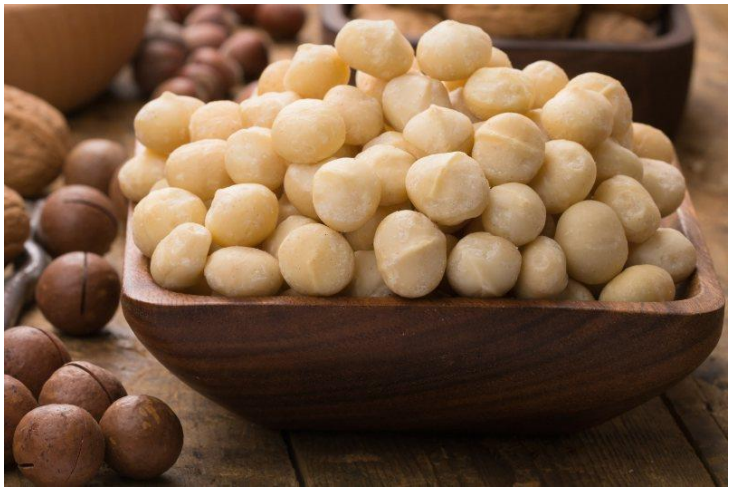
### Hạt macca sấy Kê Nênh – Thành quả từ đất và người Điện Biên




Tại thành phố Điện Biên Phủ, cây **macca** đã trở thành loài cây mở ra triển vọng phát triển kinh tế, phủ xanh đất trống đồi núi trọc và thay thế hiệu quả những cây trồng kém năng suất. Nhận thấy tiềm năng lớn từ loại cây "tỷ đô" này, năm 2019, **Hợp tác xã Thanh Bình** đã tiên phong đưa macca về trồng tại bản **Kê Nênh**, xã Thanh Minh.

Với tinh thần đoàn kết, nỗ lực và quyết tâm cao, các xã viên hợp tác xã đã chăm sóc vườn macca trong suốt 3 năm. Khi những lứa quả đầu tiên chín rộ, hợp tác xã không chỉ dừng lại ở việc thu hoạch mà còn chú trọng chế biến sâu để gia tăng giá trị sản phẩm.

Sản phẩm **"Hạt macca sấy Kê Nênh"** ra đời như một kết tinh của đất trời và bàn tay người nông dân. Quy trình sấy khô hiện đại giúp **giữ nguyên độ tươi ngon, hương vị béo bùi** và đặc biệt là **giá trị dinh dưỡng vốn có** của hạt macca. Nhờ vậy, sản phẩm trở nên tiện lợi, dễ sử dụng và bảo quản lâu dài.



Không chỉ là một sản phẩm nông nghiệp, **hạt macca sấy Kê Nênh** còn là biểu tượng cho **sự sáng tạo, kiên trì và tinh thần đổi mới** của Hợp tác xã Thanh Bình. Sản phẩm nhanh chóng được người tiêu dùng đón nhận, tạo dựng được uy tín trên thị trường nhờ chất lượng vượt trội và nguồn gốc rõ ràng.

Đặc biệt, việc phát triển macca không chỉ mang lại giá trị kinh tế cho hợp tác xã mà còn góp phần tạo việc làm, nâng cao thu nhập cho người dân địa phương, từ đó thúc đẩy kinh tế bền vững và bảo vệ môi trường.

**Hạt macca sấy Kê Nênh** là minh chứng cho thành công từ nội lực, là bước đi vững chắc trên hành trình khẳng định vị thế nông sản sạch, chất lượng cao của vùng đất lịch sử – Điện Biên Phủ.

**Chủ thể: HTX Macca Thanh Bình**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 8, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0976 76 82 19**

## 24. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Thảo Linh - Sản phẩm OCOP 03 sao

### Thịt trâu gác bếp Thảo Linh – Đậm đà hương vị Tây Bắc




Điện Biên – vùng đất lịch sử gắn liền với văn hóa đặc sắc của đồng bào dân tộc miền núi – từ lâu đã nổi tiếng với đặc sản **thịt trâu gác bếp**. Đây là món ăn truyền thống được chế biến theo công thức gia truyền, mang đậm hương vị của núi rừng Tây Bắc.

Thấu hiểu tiềm năng của đặc sản địa phương, **Hộ kinh doanh Lò Thị Thủy Linh** đã lựa chọn **thịt trâu gác bếp** làm sản phẩm chủ lực, với mong muốn không chỉ phát triển kinh tế gia đình mà còn góp phần giữ gìn và lan tỏa giá trị văn hóa truyền thống.

Sản phẩm được chế biến hoàn toàn **từ thịt trâu tươi nuôi tại địa phương**, tẩm ướp với các loại **gia vị đặc trưng như muối, ớt, tỏi, gừng và đặc biệt là mắc khén**, sau đó treo lên gác bếp hun khói từ củi rừng trong thời gian dài. Nhờ quy trình chế biến công phu, không dùng chất bảo quản, thịt trâu gác bếp có hương vị **đậm đà, cay nhẹ, dai mềm**, cùng **mùi khói bếp đặc trưng** rất dễ "gây thương nhớ".

Thịt trâu gác bếp không chỉ là món ăn dân dã trong bữa cơm của người dân Tây Bắc mà còn trở thành **món quà biếu sang trọng, đậm bản sắc vùng cao**, đặc biệt được ưa chuộng trong dịp lễ Tết hay các buổi liên hoan.

Hiện nay, sản phẩm **thịt trâu gác bếp Thảo Linh** đã được phân phối rộng rãi trong tỉnh và nhiều địa phương khác, ngày càng khẳng định chỗ đứng trên thị trường. Thương hiệu không chỉ đại diện cho **chất lượng và an toàn**, mà còn là niềm tự hào của bà con vùng cao, góp phần **giữ gìn bản sắc văn hóa dân tộc** và **phát triển kinh tế bền vững**.



Với khẩu hiệu **"Đậm đà thơm cay từng sợi – Đánh thức vị giác"**, thịt trâu gác bếp Thủy Linh đang dần chinh phục thực khách khắp mọi miền đất nước.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lò Thị Thủy Linh**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 11, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0869 325 966**

## 25. Sản phẩm Macca sấy Thảo Chi - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Hạt Macca Sấy Thảo Chi – Tinh hoa từ đất trời Điện Biên***




Từ nguồn nguyên liệu dồi dào tại thành phố Điện Biên Phủ, **Hộ kinh doanh Lò Thị Thủy Linh** đã xây dựng thành công thương hiệu **"Hạt macca sấy Thảo Chi"** – sản phẩm chế biến từ hạt macca tươi, mang đậm hương vị và giá trị dinh dưỡng của núi rừng Tây Bắc.

Hạt macca Thảo Chi được tuyển chọn kỹ lưỡng từ những vùng trồng đạt chuẩn, quả to đều, chất lượng cao. Sau đó, hạt được sấy khô theo quy trình hiện đại, giúp giữ trọn **hàm lượng dưỡng chất quý giá** như protein, chất xơ, vitamin B, E, canxi và omega-3. Nhờ đó, sản phẩm không chỉ **dễ bảo quản và vận chuyển**, mà còn **tiện lợi khi sử dụng** – có thể ăn liền hoặc chế biến thành nhiều món ăn hấp dẫn, phù hợp cho mọi độ tuổi và lối sống lành mạnh.

Với tiêu chí **"Người Việt dùng hàng Việt"**, Hạt macca sấy Thảo Chi mang đến cho người tiêu dùng cơ hội tiếp cận loại hạt được mệnh danh là **"nữ hoàng của các loại hạt"**, được trồng và chế biến ngay tại quê hương mình, với **chi phí hợp lý và chất lượng đảm bảo**.




Không chỉ tạo dấu ấn trên thị trường, sản phẩm còn góp phần nâng cao thu nhập cho hộ kinh doanh và **giúp bà con nông dân Điện Biên có đầu ra ổn định** cho hạt macca tươi. Đây được xem là hướng đi mới đầy tiềm năng, góp phần thúc đẩy kinh tế hộ gia đình, **phát triển nông nghiệp bền vững** và xây dựng thương hiệu nông sản địa phương.

**Hạt macca sấy Thảo Chi** không đơn thuần là sản phẩm nông nghiệp, mà còn là **kết tinh của công sức, trí tuệ và tình yêu với mảnh đất Điện Biên** – mang lại giá trị dinh dưỡng, sức khỏe và niềm tự hào cho người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lò Thị Thủy Linh**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 11, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0869 325 966**

## 26. Sản phẩm Mật ong rừng Nà Tấu - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Mật ong rừng Nà Tấu – Giọt ngọt từ núi rừng Điện Biên***



Tỉnh Điện Biên, với lợi thế địa hình đồi núi và diện tích rừng rộng lớn, là vùng đất được thiên nhiên ưu đãi để phát triển nghề nuôi ong lấy mật – một sinh kế bền vững, mang lại thu nhập ổn định cho người dân địa phương.

Năm 2017, anh **Lò Văn Thanh** bắt đầu nuôi ong tại khu Pu Hẹ, xã Nà Tấu, thành phố Điện Biên Phủ. Nhận thấy tiềm năng phát triển lâu dài từ nghề nuôi ong, anh Thanh đã kết nối các hộ nuôi ong trong xã để cùng chia sẻ kinh nghiệm, mở rộng đàn ong và nâng cao sản lượng mật thu được mỗi năm.

Từ nền tảng ấy, **Hợp tác xã Hưng Thịnh 27** chính thức được thành lập vào năm 2023 với 15 thành viên nuôi ong chuyên nghiệp. Mục tiêu của hợp tác xã là xây dựng thương hiệu riêng và nâng tầm **mật ong Điện Biên** trên thị trường cả nước.

Mật ong rừng Nà Tấu được khai thác từ các nguồn hoa rừng, hoa tự nhiên và vườn cây ăn quả của người dân bản địa. Sản phẩm có màu nâu vàng óng ánh, sánh mịn, mang **vị ngọt thanh và hương thơm đặc trưng** của núi rừng Tây Bắc. Việc nuôi ong không chỉ giúp phát triển kinh tế mà còn khuyến khích người dân **bảo vệ rừng, trồng thêm cây hoa**, từ đó góp phần giữ gìn **hệ sinh thái bền vững** cho địa phương.



Mật ong rừng Nà Tấu không chỉ là một sản phẩm nông nghiệp, mà còn là **kết tinh của sự đoàn kết, nỗ lực và đam mê** của cộng đồng những người yêu nghề ong mật. Từng giọt mật là tinh túy từ thiên nhiên, là sự chăm sóc tỉ mỉ của người nuôi, và là biểu tượng cho khát vọng vươn lên từ mảnh đất anh hùng Điện Biên.

**Mật ong rừng Nà Tấu** dần trở thành món quà đặc sản quý giá – đậm đà vị ngọt của rừng, mang theo tình cảm và bản sắc của vùng cao Tây Bắc đến với mọi miền Tổ quốc.

**Chủ thể: HTX Hưng Thịnh 27**
**Địa chỉ: Bản Nà Tấu 1, xã Nà Tấu, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 079 22 88 986**

## 27. Sản phẩm Rượu Giàng - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Rượu Giàng – Hương say từ núi rừng Điện Biên***




Từ tình yêu dành cho văn hóa dân tộc Mông, năm 2022, chị **Nhâm Thị Nguyệt Nga** – người con mang trong mình dòng máu Mông – đã quyết tâm tìm hiểu và gìn giữ cách làm men rượu truyền thống từ **lá rừng, cây thuốc**, được bà con dân tộc sử dụng từ bao đời nay. Với mong muốn lan tỏa hương vị rượu quê nhà, chị thành lập **Hộ kinh doanh Nhâm Thị Nguyệt Nga** và phát triển thương hiệu **"Rượu Giàng"** – đặc sản rượu nếp nương mang đậm hồn cốt Tây Bắc.

Rượu Giàng được nấu từ **gạo nếp nương** chất lượng cao, tuyển chọn kỹ lưỡng từ vùng đồi núi Điện Biên. Gạo được ủ thủ công bằng **men lá đặc biệt** do người Mông truyền lại, sau đó chưng cất và **ủ chum**, tạo ra rượu có **mùi thơm của lúa nếp, vị đậm đà, êm dịu**, uống say mà không đau đầu. Mỗi giọt rượu trong như suối, sóng sánh hương lúa, mang theo dư vị nồng nàn của núi rừng.



Rượu Giàng không chỉ là sản phẩm mang tính truyền thống, mà còn được hoàn thiện bởi bàn tay hiện đại: **đóng chai đẹp, nhãn mác chỉn chu, bao bì tiện lợi** cho việc vận chuyển và bảo quản. Điều này giúp rượu Giàng trở thành món **quà biếu trang trọng**, thích hợp dùng trong dịp lễ Tết, hội họp hay tiếp đãi khách quý.

Mỗi lần nâng chén rượu Giàng, không chỉ là thưởng thức một loại rượu ngon, mà còn là **hành trình cảm nhận tinh túy của bản sắc dân tộc Mông**, của sự tâm huyết và khéo léo mà người làm rượu gửi gắm vào từng giọt men.

**Rượu Giàng – men rượu truyền thống từ núi rừng Điện Biên**, đang dần chinh phục thị trường và trở thành biểu tượng cho sự giao thoa giữa **văn hóa – chất lượng – và cảm xúc**.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nhâm Thị Nguyệt Nga**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 10, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0387 661 999**

## 28. Sản phẩm Gạo nếp tan Luân Giới - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Gạo nếp tan Luân Giới – Thơm ngon, ngọt bùi từng bữa cơm***




Xã Luân Giới, huyện Điện Biên Đông, tỉnh Điện Biên là vùng đất thuần nông được thiên nhiên ưu đãi với nguồn nước dồi dào từ các sông, suối. Nơi đây, cây lúa không chỉ là cây trồng chính mà còn là biểu tượng của văn hóa, sinh kế và lòng tự hào của bà con người Thái, người Lào bao đời gìn giữ giống nếp quý – **nếp Tan**.

Từ mảnh đất này, **Hợp Tác Xã Anh Thơ** đã xây dựng thương hiệu **gạo nếp tan Luân Giới** – sản phẩm mang trong mình hương vị đặc trưng, ngọt bùi, thơm dẻo của núi rừng Tây Bắc. Gạo được chế biến từ những giống nếp địa phương như **nếp tan Hin, tan Nhe, tan Đỏ** – hạt to tròn, trắng ngà, đều và mẩy. Khi đồ xôi hay nấu cơm, gạo có độ dẻo thơm khó quên, để qua một, hai ngày vẫn không cứng.



Với diện tích hơn **200 ha**, sản lượng đạt **trên 900 tấn/năm**, gạo nếp tan Luân Giới không chỉ phục vụ cho bữa cơm thường nhật của người dân, mà còn là **sản vật quý** được dùng trong các dịp lễ hội, cúng tổ tiên, hay làm **quà biếu đặc sản** cho khách quý phương xa. Dù giống nếp tan được trồng ở nhiều nơi, nhưng chỉ tại Luân Giới mới giữ trọn vẹn được hương vị thơm ngon nguyên bản ấy.

Nhờ sự tâm huyết và quyết tâm giữ gìn tinh hoa địa phương, **HTX Anh Thơ** đã từng bước nâng cao chất lượng sản phẩm, mở rộng thị trường tiêu thụ trong và ngoài tỉnh. Gạo nếp tan Luân Giới không chỉ giúp tăng thu nhập cho nông dân, mà còn góp phần phát triển kinh tế nông thôn, giữ gìn và lan tỏa giá trị văn hóa bản địa.

**"Thơm ngon, ngọt bùi từng bữa cơm"**, gạo nếp tan Luân Giới xứng đáng là **niềm tự hào của người dân Điện Biên Đông**, là món quà quê đậm đà gửi trao bao nghĩa tình.

**Chủ thể: HTX Anh Thơ Luân Giới**
**Địa chỉ: Bản Luân Giới B, xã Mường Luân, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0976 330 103**

## 29. Sản phẩm bí xanh Tìa Dình - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Bí xanh Tìa Dình – Hạt giống truyền thống của cha ông***




Xã Tìa Dình, huyện Điện Biên Đông, tỉnh Điện Biên là vùng đất giàu truyền thống canh tác nông nghiệp. Từ xa xưa, người dân nơi đây đã gắn bó với giống bí xanh bản địa – loại cây được cha ông gieo trồng, lưu giữ qua nhiều thế hệ. Với mong muốn kế thừa và phát huy tinh hoa nông nghiệp của vùng, **Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp Tìa Dình** đã quyết định chọn **bí xanh** làm sản phẩm chủ lực để phát triển.

**Bí xanh Tìa Dình** được trồng từ giống bí bản địa, có vị ngon ngọt đặc trưng, ruột đặc, vỏ xanh đậm phủ lớp phấn trắng tự nhiên. Mỗi quả nặng từ 1–3kg, thịt chắc, thơm dịu, khi chế biến mềm dẻo và giữ nguyên hương vị truyền thống. Bí được canh tác theo quy trình sạch, **không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật độc hại**, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và có giấy kiểm định chất lượng.

Từ khâu **chọn giống, chăm sóc, theo dõi sinh trưởng đến thu hoạch**, HTX luôn giám sát chặt chẽ nhằm tạo ra những trái bí chất lượng cao, phục vụ nhu cầu ngày càng khắt khe của người tiêu dùng. Nhờ đặc tính dễ bảo quản và vận chuyển, sản phẩm dễ dàng đưa đến các thị trường xa, mà vẫn giữ được độ tươi ngon, ngọt mát tự nhiên.



Bí xanh Tìa Dình có thể dùng để **nấu canh, xào, hấp, kho, nấu cháo hay làm trà bí đao giải nhiệt**, phù hợp với mọi đối tượng, đặc biệt tốt cho sức khỏe. Với hương vị khó quên và tính ứng dụng cao, bí xanh Tìa Dình ngày càng được khách hàng trong và ngoài tỉnh tin dùng.

Tham gia chương trình **OCOP năm 2023**, Hợp tác xã kỳ vọng đưa sản phẩm **Bí xanh Tìa Dình – Hạt giống truyền thống của cha ông** vươn xa hơn nữa, góp phần quảng bá đặc sản vùng cao Điện Biên Đông, đồng thời nâng cao thu nhập, cải thiện đời sống người nông dân địa phương.

**Chủ thể: HTX Thương mại dịch vụ tổng hợp Tìa Dình**
**Địa chỉ: Bản Tìa Dình 2, xã Tìa Dình, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0855 574 262**

## 30. Sản phẩm Lạc đỏ Na Son - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Lạc đỏ Na Son – Hương vị truyền thống từ đất rừng Điện Biên Đông***




Nếu lúa nước từ lâu đại diện cho nền nông nghiệp Việt Nam, thì cây lạc đỏ chính là cây trồng truyền thống và là thế mạnh kinh tế của xã **Na Son**, huyện **Điện Biên Đông**, tỉnh **Điện Biên**. Được trồng chủ yếu vào hai vụ mỗi năm (tháng 1–2 và 7–8), cây lạc tận dụng đất ruộng cao, nương rẫy, ven suối – nơi điều kiện tự nhiên thuận lợi, đất đai giàu dinh dưỡng và nguồn nước tinh khiết.

**Lạc đỏ Na Son** gắn bó với đồng bào dân tộc từ bao đời nay, không chỉ là cây trồng quen thuộc mà còn là **sản vật truyền thống** được chăm sóc kỹ lưỡng bằng phương pháp canh tác tự nhiên, không hóa chất. Mỗi hạt lạc đều là thành quả của sự kiên trì, tỉ mỉ, thấm đẫm công sức của người nông dân miền sơn cước.

Lạc đỏ tại Na Son có vỏ hạt màu đỏ đậm, hạt to, mẩy đều, khi rang chín dậy mùi thơm, vị **bùi, béo ngậy và rất đậm đà**, khác biệt rõ rệt so với lạc ở các vùng miền khác. Người tiêu dùng dễ dàng nhận ra sự hấp dẫn khó cưỡng ngay từ lần thưởng thức đầu tiên. **Quy trình chọn lọc hạt chặt chẽ, phơi sấy sạch sẽ, đóng gói cẩn thận và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm** chính là điểm cộng giúp sản phẩm ngày càng được ưa chuộng.



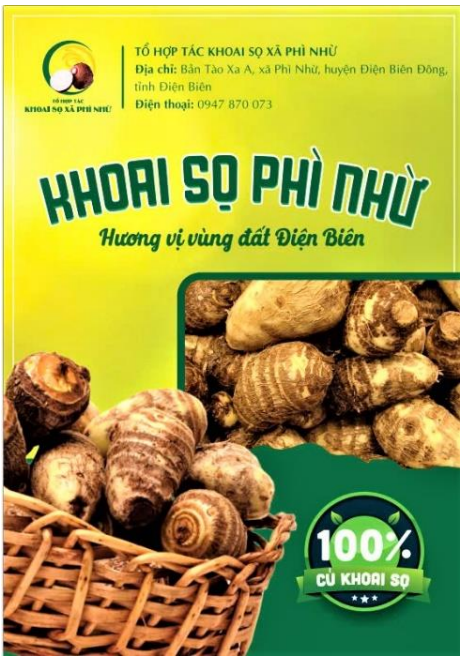

**Tổ hợp tác Lạc đỏ Na Son** hiện duy trì diện tích trồng khoảng **35 ha**, phân bố chủ yếu ở các bản Sư Lư, Na Lanh, Co Hà, Long Chuông, Co Pip… và đang tiếp tục mở rộng quy mô. Với mong muốn đưa **thương hiệu Lạc đỏ Na Son** vươn xa hơn, tổ hợp tác đang đẩy mạnh cải tiến chất lượng, nâng cao năng suất và xây dựng kênh phân phối rộng khắp cả nước.

Lạc đỏ Na Son không chỉ là một loại nông sản sạch, bổ dưỡng, mà còn là **tinh hoa của vùng đất Na Son**, mang đậm giá trị văn hóa, lịch sử và bản sắc của đồng bào dân tộc nơi đây – món quà dân dã nhưng đầy tự hào từ núi rừng Điện Biên.

**Chủ thể: Tổ hợp tác lạc đỏ Na Son**
**Địa chỉ: Bản Sư Lư, xã Na Son, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0373 907 658**

## 31. Sản phẩm Khoai sọ Phì Nhừ - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Khoai Sọ Phì Nhừ – Tinh túy từ đất cao nguyên Điện Biên***




Trong số những nông sản tiêu biểu của xã **Phì Nhừ**, huyện **Điện Biên Đông**, tỉnh **Điện Biên**, không thể không nhắc đến **Khoai Sọ Phì Nhừ** – một sản phẩm bản địa truyền thống, gắn bó từ lâu với đời sống của bà con nơi đây. Nhờ khí hậu mát mẻ, đất đai tơi xốp, độ ẩm cao, giống khoai sọ tại Phì Nhừ phát triển vượt trội, cho chất lượng củ thơm ngon, khác biệt hẳn với các vùng trồng khác.

Khoai sọ Phì Nhừ có củ to, màu nâu đen bên ngoài, ruột bên trong màu tím nhạt. Khi chế biến, khoai bở tơi, dẻo thơm, vị ngọt thanh và béo bùi đặc trưng. Những món ăn dân dã như canh khoai sọ nấu sườn non, khoai hấp gạo nếp chấm muối vừng… đều lưu giữ trọn vẹn hương vị truyền thống của vùng cao Tây Bắc, khiến bất kỳ ai từng thưởng thức cũng khó quên.

Không chỉ ngon, **khoai sọ còn là thực phẩm bổ dưỡng**, tốt cho sức khỏe, giàu chất xơ, vitamin và khoáng chất. Từ xa xưa, món khoai sọ đã xuất hiện trong những bữa cơm gia đình, mâm cỗ lễ Tết, giỗ chạp hay cưới hỏi – như một phần không thể thiếu của đời sống tinh thần và ẩm thực dân tộc.



Hiện nay, **Tổ hợp tác Khoai Sọ xã Phì Nhừ** đang phát triển vùng trồng với diện tích hơn **20 ha**, tập trung tại các bản Tào Xa A, Tào Xa B, Chống Giông… Sản phẩm được đóng gói đầy đủ nhãn mác, có kiểm nghiệm chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Năm **2023**, Khoai Sọ Phì Nhừ tham gia chương trình **OCOP** và đã đạt **chứng nhận sản phẩm đạt chuẩn**, mở rộng cơ hội quảng bá, tiêu thụ trên thị trường trong và ngoài tỉnh.

Khoai Sọ Phì Nhừ không chỉ là sản phẩm nông nghiệp đặc trưng mà còn là **niềm tự hào của người dân Phì Nhừ** – đại diện cho sự cần cù, bền bỉ và khéo léo trong sản xuất, gìn giữ nét văn hóa ẩm thực dân tộc. Đến với Điện Biên Đông, đừng bỏ lỡ cơ hội nếm thử món đặc sản mộc mạc mà đậm đà này – món quà từ đất và người nơi miền biên viễn Tây Bắc.

**Chủ thể: Tổ hợp tác khoai sọ Phì Nhừ**
**Địa chỉ: Bản Tào Xa A, xã Xa Dung, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0947 870 073**

## 32. Sản phẩm Cam Nậm Tin - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Cam Vinh Nậm Tin – Hương vị ngọt lành từ vùng biên cương***




Trên mảnh đất biên giới còn nhiều gian khó – xã **Nậm Tin**, huyện **Nậm Pồ**, tỉnh **Điện Biên** – một loại cây trồng mới đang mang đến hướng đi kinh tế bền vững cho bà con nơi đây: **Cam Vinh**. Với điều kiện khí hậu mát mẻ, đất đai màu mỡ, thổ nhưỡng và nguồn nước dồi dào, Nậm Tin là vùng đất lý tưởng để phát triển các loại cây ăn quả.

Năm 2017, **ông Sùng Quảng Tùng**, một người con xa quê, sau khi về thăm quê tại bản Tàng Do đã nhìn thấy tiềm năng phát triển giống **Cam Vinh** – loại cam được ví như "hoa hậu của các loại cam" với hương vị ngọt thanh, giàu dinh dưỡng và đặc biệt tốt cho sức khỏe. Nhờ kinh nghiệm 10 năm trồng cam tại Hà Giang, ông mạnh dạn đầu tư 100 triệu đồng để trồng thử nghiệm tại Nậm Tin. Kết quả khả quan đã mở ra cơ hội phát triển vùng trồng, nâng diện tích lên hơn **10 ha** cam trĩu quả.

Nhằm nâng cao chất lượng và đưa sản phẩm ra thị trường, năm 2022, **Hợp tác xã Nông nghiệp Nậm Tin** chính thức được thành lập. Cam được trồng theo quy trình **sạch – an toàn – không hóa chất**, đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Quả cam khi chín có màu **vàng sẫm đẹp mắt**, **mọng nước**, **ít xơ**, ăn giòn, vị **ngọt thanh tự nhiên**, đặc biệt có **mùi thơm đậm, lưu hương lâu** – chinh phục cả những khách hàng khó tính.



**Cam Vinh Nậm Tin** không chỉ được sử dụng trực tiếp, làm nước ép, nguyên liệu chế biến mà còn trở thành món **quà biếu sang trọng** vào dịp lễ, Tết. Đây không chỉ là nông sản chất lượng mà còn là biểu tượng của sự **chuyển mình mạnh mẽ** tại vùng biên giới Điện Biên.

Với phương châm **"Lấy khách hàng làm trọng tâm cho phát triển bền vững"**, Hợp tác xã Nông nghiệp Nậm Tin tiếp tục mở rộng quy mô, đầu tư vùng nguyên liệu, nâng cao giá trị sản phẩm và quảng bá thương hiệu "**Cam Vinh Nậm Tin**" đến khắp mọi miền, góp phần gia tăng thu nhập cho nông dân và thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội tại địa phương.

**Chủ thể: HTX Nông nghiệp Nậm Tin**
**Địa chỉ: Bản Tàng Do, xã Mường Chà, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0833 083 156**

## 33. Sản phẩm Rượu Mông Kê Si Pa Phìn - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Rượu Mông Kê – Tinh hoa men lá từ núi rừng Si Pa Phìn***




Xã **Si Pa Phìn**, huyện **Nậm Pồ**, tỉnh **Điện Biên** là vùng đất miền núi với địa hình thoai thoải, nơi sinh sống đông đảo của đồng bào dân tộc **H'Mông**. Nơi đây không chỉ giàu bản sắc văn hóa mà còn là nơi lưu giữ nhiều sản vật đặc trưng từ núi rừng, trong đó **Rượu Mông Kê** là một sản phẩm mang đậm dấu ấn truyền thống.

**Rượu Mông Kê** gắn liền với đời sống văn hóa người H'Mông từ bao đời nay. Trong các dịp trọng đại như lễ Tết, cưới hỏi, đón khách quý, rượu Mông Kê không thể thiếu như một lời mời đầy trân trọng: *"Có yêu, có thương, có trân trọng mới mời nhau chén rượu Mông Kê"*. Loại rượu này được truyền lại qua nhiều thế hệ, với **bí quyết nấu thủ công riêng biệt**, gồm **gạo nếp, ngô nương, hạt kê** và **men lá** lên men từ các **thảo dược quý hiếm** trong rừng, mang đến hương vị thơm đặc trưng, đậm đà, uống say mà không đau đầu.

Khác với nhiều loại rượu công nghiệp trên thị trường, Rượu Mông Kê được nấu theo phương pháp **thủ công hoàn toàn**, từ khâu đồ chín nguyên liệu đến ủ men và chưng cất. Sản phẩm đảm bảo **an toàn, không hóa chất**, giữ được hương vị truyền thống của rượu núi rừng Tây Bắc.

Tại bản **Chế Phù**, nơi có nhiều hộ gia đình nấu rượu lâu năm, bà con nhận thấy cần thiết đưa sản phẩm rượu Mông Kê vượt ra khỏi phạm vi thôn bản. Từ đó, **Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp xã Si Pa Phìn** được thành lập, tiến hành chuẩn hóa quy trình sản xuất, đăng ký kiểm nghiệm chất lượng và hướng tới xây dựng thương hiệu Rượu Mông Kê đạt tiêu chuẩn OCOP.



Việc thương mại hóa sản phẩm không chỉ góp phần quảng bá nét đẹp văn hóa dân tộc, mà còn là giải pháp **kinh tế bền vững**, giúp tạo việc làm, tăng thu nhập và thúc đẩy phát triển kinh tế xã hội địa phương.

Rượu Mông Kê – món quà tinh túy từ người H'Mông Si Pa Phìn, là sự lựa chọn đáng tin cậy cho những ai yêu thích sự chân thực, truyền thống và bản sắc vùng cao.

**Chủ thể: HTX dịch vụ nông nghiệp Si Pa Phìn**
**Địa chỉ: Bản Chế Phù, xã Si Pa Phìn, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0386 493 237**

## 34. Sản phẩm Mật ong Chà Nưa - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Mật ong rừng Chà Nưa – Hương vị hoa rừng Điện Biên***




Xã **Chà Nưa**, huyện **Nậm Pồ**, tỉnh **Điện Biên** là vùng đất biên giới hoang sơ, nơi có khí hậu mát mẻ, rừng núi bạt ngàn với hệ thực vật đa dạng quanh năm hoa nở. Đây là nơi sinh sống của đồng bào các dân tộc Thái, H'Mông, Mường... với sinh kế chủ yếu dựa vào nông nghiệp và rừng tự nhiên.

Nhận thấy tiềm năng từ thiên nhiên ưu đãi, một nhóm người con của quê hương Chà Nưa đã thành lập **Hợp tác xã Nuôi ong rừng Chà Nưa** vào năm **2018**, với mong muốn khai thác hiệu quả nguồn tài nguyên bản địa, tạo sinh kế bền vững cho bà con và đưa đặc sản quê hương vươn xa.

**Mật ong Chà Nưa** được nuôi từ **giống ong rừng bản địa** trong môi trường **hoàn toàn tự nhiên**, không sử dụng hóa chất hay thức ăn công nghiệp. Nhờ nguồn phấn hoa phong phú từ rừng nguyên sinh, mật ong có hương thơm đặc trưng, vị ngọt thanh, màu vàng sậm, sánh mịn – đậm đà hương vị hoa rừng Tây Bắc. Chất lượng mật của ong nuôi gần như tương đương mật khai thác tự nhiên, nhưng sản xuất ổn định hơn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

Sản phẩm đã được đầu tư xây dựng **bao bì, nhãn mác, nhận diện thương hiệu**, từng bước khẳng định **thương hiệu Mật ong rừng Chà Nưa** trên thị trường. Đây không chỉ là món quà đặc sản từ núi rừng Điện Biên mà còn là biểu tượng cho sự chăm chỉ, bền bỉ và sáng tạo của người dân nơi biên cương Tổ quốc.



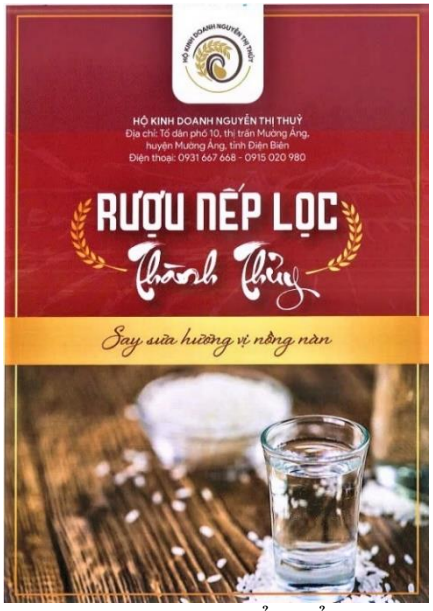
Hiện nay, Hợp tác xã đang tiếp tục mở rộng quy mô, phát triển vùng nuôi ong theo hướng bền vững, nâng cao chất lượng sản phẩm để đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của thị trường. Với định hướng đưa sản phẩm đạt chuẩn **OCOP**, **Mật ong rừng Chà Nưa** kỳ vọng trở thành sản phẩm tiêu biểu của huyện Nậm Pồ, góp phần cải thiện thu nhập, phát triển kinh tế cho người dân địa phương.

**Mật ong rừng Chà Nưa – Ngọt lành từ núi rừng, kết tinh từ thiên nhiên và lòng người.**

**Chủ thể: HTX nuôi ong rừng Chà Nưa**
**Địa chỉ: Bản Pa Có, xã Mường Chà, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0947 877 957**

## 35. Sản phẩm Rượu nếp lọc Thành Thủy - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Rượu Nếp Lọc Thành Thủy – Hương men nếp từ Mường Ảng***




Huyện **Mường Ảng**, tỉnh **Điện Biên** từ lâu nổi tiếng với nét văn hóa rượu truyền thống và nguồn nguyên liệu thiên nhiên phong phú, đặc biệt là **nếp nương** – loại gạo thơm ngon đặc trưng của vùng Tây Bắc. Từ những hạt gạo nếp tinh túy ấy, người dân nơi đây đã tạo nên một loại rượu đặc sản mang đậm hồn cốt núi rừng – **Rượu Nếp Lọc Thành Thủy**.

Sản phẩm do **Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Thủy** sản xuất, là sự kết hợp giữa **bí quyết gia truyền** với **quy trình công nghệ hiện đại**. Rượu được nấu từ gạo nếp nương ngon nhất, qua các công đoạn nấu cơm, rắc men lá, ủ trong chum sành, sau đó chưng cất và lọc kỹ bằng máy để loại bỏ tạp chất, giúp rượu trong, thanh và an toàn. Sau khi lọc, rượu tiếp tục được ủ giả tuổi để tạo độ êm và thơm hơn trước khi đóng chai.

**Rượu Nếp Lọc Thành Thủy** có hương thơm dịu nhẹ, vị cay nồng đầu lưỡi nhưng ngọt hậu sâu lắng, để lại cảm giác ấm nồng và sảng khoái sau mỗi chén rượu. Sự hấp dẫn của rượu không chỉ đến từ hương vị mà còn từ sự an toàn trong quy trình sản xuất – hoàn toàn không pha tạp, có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo vệ sinh thực phẩm.




Nhờ chất lượng vượt trội, sản phẩm đã chinh phục được cả những người sành rượu, xuất hiện rộng rãi trong các bữa tiệc, nhà hàng, quán ăn, và đặc biệt được chọn làm **quà biếu đặc sản Tây Bắc** trong các dịp lễ, Tết.

Với tinh thần giữ gìn truyền thống và khát khao lan tỏa đặc sản quê hương, Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Thủy đang từng bước xây dựng và phát triển **thương hiệu Rượu Nếp Lọc Thành Thủy**, đưa sản phẩm vươn xa hơn trên thị trường, tạo việc làm và thu nhập ổn định cho bà con địa phương, góp phần phát triển kinh tế – xã hội tại huyện Mường Ảng, tỉnh Điện Biên.

**Rượu Nếp Lọc Thành Thủy – Chắt lọc tinh túy, đậm vị quê hương.**

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Thủy**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 10, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0931 667 668**

## 36. Sản phẩm Chè Shan tuyết Hương Thành - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Chè Shan Tuyết Hương Thành – Đặc sản hương vị từ Điện Biên***




Văn hóa thưởng trà đã thấm sâu vào đời sống người Việt như một dòng chảy bất tận, kéo dài suốt 4000 năm lịch sử. Trà không chỉ là thức uống, mà còn là biểu tượng của sự thanh tao, gắn liền với phong tục, nếp sống và tâm hồn của người Việt – nơi những chén trà trở thành cầu nối của sự sẻ chia, mến khách, và tình thân.

Tại xã Sính Phình, huyện Tủa Chùa (tỉnh Điện Biên), **chè Shan Tuyết** được xem là món quà quý giá mà thiên nhiên ban tặng. Những cây chè cổ thụ mọc tự nhiên trên núi cao, quanh năm đón mây mù, hấp thu sương gió của đất trời. "Shan" nghĩa là núi, "Tuyết" là lớp lông tơ trắng phủ trên những búp chè non – điểm nhận diện độc đáo của dòng trà thượng hạng này.

Từ năm 2010, **chị Vừ Thị Cha** – người con của vùng núi Tủa Chùa – với mong muốn gìn giữ nét văn hóa truyền thống và phát huy nguồn nguyên liệu quý địa phương, đã tạo nên thương hiệu **Chè Shan Tuyết Hương Thành**. Đến năm 2020, chị thành lập **Hộ Kinh Doanh Vừ Thị Cha** để chuyên nghiệp hóa hoạt động sản xuất và đưa sản phẩm hướng tới đạt chứng nhận OCOP.

Chè Shan Tuyết Hương Thành được thu hái thủ công từ những cây chè cổ thụ mọc hoang dã, không chịu tác động hóa chất, hoàn toàn sạch và an toàn. Quá trình chế biến đòi hỏi kỹ thuật cao: từ cách hái giữ lớp tuyết mỏng, đến quy trình sao, sấy, cuộn chè đúng độ để giữ trọn hương vị và dưỡng chất. Mỗi búp chè là kết tinh của kinh nghiệm, tâm huyết và bàn tay khéo léo của người dân Tủa Chùa.



Thành phẩm tạo ra có **nước trà vàng óng như mật**, hương thơm nhẹ nhàng, vị thanh, hậu ngọt sâu – làm say lòng cả những khách hàng sành trà khó tính nhất. Đặc biệt, chè còn giúp **tăng cường hệ miễn dịch, chống oxy hóa, cải thiện sự tỉnh táo và sức khỏe tổng thể**.

Với gần 13 năm xây dựng và phát triển, **Chè Shan Tuyết Hương Thành** đã trở thành sản phẩm được người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh tin tưởng. Hộ Kinh Doanh Vừ Thị Cha tiếp tục nỗ lực nâng cao chất lượng, lan tỏa hương vị đặc sản Tủa Chùa – Điện Biên đến với cả nước và thị trường quốc tế.

**Chủ thể: Hộ kinh sản xuất kinh doanh Vừ Thị Cha**
**Địa chỉ: Thôn Tào Pao, xã Sính Phình, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0347 568 578**

## 37. Sản phẩm Mật ong rừng lên men Tân Thái Dương - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Mật ong rừng lên men Tân Thái Dương – Tinh túy từ thiên nhiên Tây Bắc***




Mật ong từ lâu đã được biết đến như một "thực phẩm vàng" giàu dưỡng chất, nhưng có một loại mật ong còn quý hơn – đó là **mật ong rừng lên men**. Loại mật đặc biệt này không chỉ giữ nguyên dưỡng chất từ thiên nhiên mà còn được bổ sung hệ vi sinh vật có lợi nhờ quá trình lên men tự nhiên, giúp hỗ trợ tiêu hóa, tăng sức đề kháng và cân bằng hệ vi sinh đường ruột.

Tại thị trấn Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên, chị Nguyễn Thị Tân – người từng có thời gian dài đối mặt với nhiều vấn đề sức khỏe – đã phục hồi nhờ thay đổi chế độ dinh dưỡng và nhận thức về chăm sóc cơ thể từ gốc. Từ trải nghiệm cá nhân, chị đã tìm hiểu, nghiên cứu, thử nghiệm và sau hai năm, cho ra đời sản phẩm **Mật ong rừng lên men Tân Thái Dương** – kết tinh giữa tâm huyết người làm nghề và nguồn nguyên liệu quý từ núi rừng Tây Bắc.

Sản phẩm được chế biến từ 100% mật ong rừng nguyên chất, kết hợp với men vi sinh và một số thành phần thảo mộc đặc trưng. Quy trình lên men được kiểm soát nghiêm ngặt về nhiệt độ, độ ẩm, thời gian và môi trường, nhằm tạo điều kiện tối ưu cho lợi khuẩn phát triển. Kết quả là một loại mật ong có vị chua nhẹ tự nhiên, dễ hấp thu, hỗ trợ cải thiện hệ tiêu hóa, ổn định đường huyết và tăng cường sức khỏe toàn diện.




**Mật ong rừng lên men Tân Thái Dương** hiện đã được chứng nhận OCOP 3 sao, không chỉ khẳng định chất lượng mà còn là niềm tự hào của người dân Tủa Chùa. Sản phẩm được đóng chai thủy tinh cao cấp, có mã QR truy xuất nguồn gốc rõ ràng, phù hợp làm quà tặng ý nghĩa và thiết thực.

Với phương châm "giữ cái tâm trong từng giọt mật", Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Tân cam kết tiếp tục nâng cao chất lượng sản phẩm, lan tỏa giá trị sức khỏe đến cộng đồng và đưa đặc sản mật ong rừng lên men vươn xa hơn trên thị trường trong nước và quốc tế.

**Chủ thể: Hộ sản xuất kinh doanh Nguyễn Thị Tân**
**Địa chỉ: TDP Đoàn Kết, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0835 369 345**

## 38. Sản phẩm Hạt macca Doãn Thoa - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Hạt Macca Thoa Doãn – "Hạt nữ hoàng" hương vị Tây Bắc***




Tại huyện **Tuần Giáo**, tỉnh **Điện Biên**, nơi địa hình chủ yếu là đồi núi cao, điều kiện sản xuất nông nghiệp còn gặp nhiều khó khăn, cây **Mắc ca** đã mở ra một hướng phát triển kinh tế mới đầy triển vọng. Bắt đầu từ năm 2013, cây mắc ca được trồng thí điểm và nhanh chóng thích nghi tốt, cho năng suất ổn định, giúp cải thiện sinh kế cho người dân vùng cao.

Từ thành công đó, cùng với định hướng đưa Điện Biên trở thành **"thủ phủ cây Mắc ca"**, người dân địa phương đã không chỉ trồng mà còn từng bước chế biến sâu sản phẩm từ loại hạt quý này. Trong đó, **Hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa** tại thị trấn Tuần Giáo là một trong những đơn vị tiên phong sản xuất **Hạt Macca Thoa Doãn**, một sản phẩm mang đậm dấu ấn địa phương.

Không chỉ dừng lại ở việc thu mua mắc ca tươi, Hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa đầu tư máy móc, tìm tòi kỹ thuật rang sấy phù hợp để giữ trọn vẹn **hương vị bùi, béo ngậy đặc trưng** của mắc ca, đồng thời đảm bảo **vệ sinh an toàn thực phẩm**. Sản phẩm **không sử dụng chất bảo quản**, nguyên liệu hoàn toàn từ mắc ca trồng tại Tuần Giáo – vùng đất đang hướng đến **vùng trồng hữu cơ đạt chuẩn quốc tế**.

Bên cạnh việc nâng cao giá trị nông sản địa phương, **Hạt Macca Thoa Doãn** còn góp phần **giải quyết đầu ra ổn định** cho người trồng mắc ca, **tạo việc làm cho lao động nông thôn**, và khẳng định thương hiệu nông sản sạch, chất lượng của vùng cao Điện Biên.



Với hương vị tinh tế và chất lượng vượt trội, sản phẩm không chỉ được tiêu thụ trong tỉnh mà còn **hướng đến thị trường ngoài tỉnh và xuất khẩu**. Hạt Macca Thoa Doãn không chỉ là món ăn ngon, tốt cho sức khỏe mà còn là biểu tượng của sự chuyển mình mạnh mẽ nơi miền núi Tây Bắc.

**Hạt Macca Thoa Doãn – "Hạt nữ hoàng" hương vị Tây Bắc, tinh túy từ đất trời Tuần Giáo.**

**Chủ thể: Hộ sản xuất kinh doanh Doãn Thị Thoa**
**Địa chỉ: Khối Tân Giang, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0353 345 668**

## 39. Sản phẩm Muối vừng dinh dưỡng Mắc ca Thoa Doãn - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Muối Vừng Dinh Dưỡng Mắc Ca Thoa Doãn***
***Bữa ăn lành mạnh – Vẹn tròn yêu thương***




Từ lâu, huyện Tuần Giáo (Điện Biên) đã nổi tiếng là vùng đất lịch sử gắn liền với chiến thắng Điện Biên Phủ, đồng thời là nơi có điều kiện tự nhiên thuận lợi để phát triển nông nghiệp, đặc biệt là cây mắc ca. Với độ cao trung bình trên 800m, đất đai màu mỡ, khí hậu trong lành, nơi đây đã trở thành vùng thí điểm trồng mắc ca lớn của tỉnh với diện tích lên tới hơn 300 ha.

Tận dụng nguồn nguyên liệu dồi dào cùng với tình yêu dành cho ẩm thực lành mạnh, bà Doãn Thị Thoa – một người con của Tuần Giáo – đã nghiên cứu và sáng tạo nên sản phẩm **Muối vừng dinh dưỡng Mắc ca Thoa Doãn**. Ý tưởng này bắt nguồn từ nhu cầu cải thiện chế độ ăn uống cho người thân mắc bệnh tiểu đường, đồng thời mong muốn mang đến cho mọi người một sản phẩm vừa ngon miệng, vừa tốt cho sức khỏe.

Muối vừng dinh dưỡng Mắc ca là sự kết hợp độc đáo giữa muối vừng truyền thống và hạt mắc ca – loại hạt được mệnh danh là "nữ hoàng của các loại hạt". Hạt mắc ca giàu protein, chất béo không bão hòa, vitamin E và chất chống oxy hóa, giúp bảo vệ tim mạch, giảm cholesterol và tăng cường sức khỏe tổng thể. Sản phẩm không sử dụng chất bảo quản, được chế biến theo quy trình đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, giữ nguyên hương vị thuần khiết của từng thành phần.



Không chỉ là món ăn kèm tiện lợi, **Muối vừng dinh dưỡng Mắc ca Thoa Doãn** còn là lựa chọn tuyệt vời cho những ai yêu thích chế độ ăn uống lành mạnh. Dễ dàng sử dụng cùng cơm, cháo, bánh mì, salad hoặc món chay, sản phẩm mang đến bữa ăn đủ dinh dưỡng và đầy cảm hứng.

Thông qua sản phẩm này, hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa không chỉ góp phần nâng cao giá trị cây mắc ca địa phương mà còn khẳng định tiềm năng phát triển các sản phẩm đặc trưng của vùng đất Tuần Giáo ra thị trường trong và ngoài tỉnh.

**Chủ thể: Hộ sản xuất kinh doanh Doãn Thị Thoa**
**Địa chỉ: Khối Tân Giang, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0353 345 668**

## 40. Sản phẩm Lạp sườn Lò Duyên - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Lạp Sườn Lò Duyên – Gìn giữ hương vị truyền thống dân tộc Thái***




Là người con dân tộc Thái sinh ra và lớn lên tại huyện Mường Chà, tỉnh Điện Biên, chị **Lò Thị Duyên** luôn mang trong mình niềm tự hào và khát khao gìn giữ ẩm thực truyền thống quê hương. Từ những năm đầu vất vả mưu sinh với nhiều nghề, chị Duyên bắt đầu chế biến món **thịt trâu gác bếp** phục vụ gia đình. Hương vị đậm đà, đặc trưng đã khiến nhiều người yêu thích, khích lệ chị phát triển thành sản phẩm thương mại. Năm 2022, **thịt trâu sấy Lò Duyên** được công nhận là **sản phẩm OCOP 3 sao** của tỉnh Điện Biên.

Tiếp nối thành công, chị mở rộng sản xuất **lạp sườn** – món ăn truyền thống không thể thiếu trong đời sống đồng bào Thái. Từ đó, **Lạp Sườn Lò Duyên** ra đời với mong muốn đưa đặc sản địa phương vươn xa hơn nữa trên thị trường trong và ngoài tỉnh.

Nguyên liệu chính là **thịt heo tươi**, chọn từ phần **nạc vai và ba chỉ**, có tỉ lệ mỡ – nạc cân bằng để giữ được độ ngậy mà không khô. Thịt được **băm tay thủ công**, trộn với các loại gia vị truyền thống như **muối, tiêu, mì chính** theo công thức gia truyền, sau đó nhồi vào vỏ, buộc thành đoạn, phơi nắng và sấy bằng lửa nhỏ trong nhiều giờ để lên men tự nhiên, tạo nên hương vị đặc trưng.

**Lạp sườn Lò Duyên** dễ chế biến, có thể chiên, nướng, hấp, dùng nồi chiên không dầu. Khi ăn thái lát mỏng, chấm kèm tương ớt, muối ớt, ăn kèm rau thơm hoặc xào với cải ngồng, ngồng tỏi đều hấp dẫn. Hương vị đặc trưng là **vị đậm đà của gia vị, thơm của tiêu và vị ngọt tự nhiên từ thịt lên men** – tất cả hòa quyện tạo nên món ăn khó quên.



Với mong muốn quảng bá đặc sản địa phương và tạo sinh kế cho người dân, **Hộ kinh doanh Lò Thị Duyên** luôn chú trọng cải tiến chất lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, góp phần phát triển kinh tế huyện Mường Chà và nâng tầm ẩm thực truyền thống của người Thái đến với đông đảo khách hàng cả nước.

**Chủ thể: Cơ sở sản xuất kinh doanh Lò Thị Duyên**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 1, xã Na Sang, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0976 768 219**

## 41. Sản phẩm thịt trâu sấy Lò Duyên - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Hương vị truyền thống – Đậm đà bản sắc dân tộc Thái***




Nổi tiếng với cảnh sắc hùng vĩ, hoa ban trắng rừng và nền văn hóa phong phú, **Điện Biên** không chỉ thu hút du khách bởi thiên nhiên, mà còn bởi những **đặc sản đậm đà bản sắc**. Trong đó, **thịt trâu sấy** – món ăn truyền thống của người Thái – là tinh hoa ẩm thực tiêu biểu, nay được phát triển thành đặc sản được ưa chuộng khắp nơi.

Món thịt trâu sấy ra đời từ nhu cầu **bảo quản thịt khi đi rừng dài ngày** của người Thái xưa. Trải qua nhiều thế hệ, kỹ thuật **sấy thủ công bằng khói bếp** đã được hoàn thiện, trở thành nét độc đáo trong văn hóa ẩm thực Tây Bắc.




**Chị Lò Thị Duyên**, người con dân tộc Thái tại Mường Chà, lớn lên cùng mùi thịt sấy trong căn bếp truyền thống. Với đam mê ẩm thực bản địa, chị đã khởi nghiệp và phát triển sản phẩm **Thịt trâu sấy Lò Duyên**, góp phần **giữ gìn văn hóa dân tộc và phát triển kinh tế gia đình**.

Nguyên liệu được lựa chọn từ **trâu thả đồi tự nhiên**, uống nước suối, cho **thịt chắc, ngọt, ít mỡ**. Phần thịt mông hoặc thăn nạc được sơ chế kỹ, sau đó tẩm ướp với các **gia vị đặc trưng Tây Bắc** như **mắc khén, hạt dổi, ớt rừng**, tạo nên hương vị đậm đà, cay nồng, đặc trưng vùng cao.

Thịt được **sấy theo phương pháp truyền thống**, giữ trọn vị ngọt tự nhiên, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thành phẩm có màu **nâu sẫm bên ngoài, đỏ hồng bên trong**, xé ra có **sợi tơ trắng** – biểu tượng của sự công phu, tỉ mỉ.

Không chỉ thơm ngon, **thịt trâu sấy Lò Duyên** còn tốt cho sức khỏe: giúp **bổ khí huyết, mạnh gân cốt, hỗ trợ đau lưng – phong thấp**. Sản phẩm tiện lợi, dễ bảo quản, phù hợp dùng trong bữa ăn hàng ngày hoặc làm **quà tặng ý nghĩa**, mang đậm hương vị núi rừng Tây Bắc.

**Chủ thể: Cơ sở sản xuất kinh doanh Lò Thị Duyên**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 1, xã Na Sang, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0976 768 219**

## 42. Sản phẩm Bún gạo lứt Tuấn Anh - Sản phẩm OCOP 03 sao

**Bún Gạo Lứt Tuấn Anh – Tiện Lợi, Lành Mạnh**
**Thực phẩm sạch – Dinh dưỡng cao – Gắn kết quê hương**




Xã **Thanh An** (huyện Điện Biên) là vùng đất nông nghiệp trù phú với hơn 60% diện tích đất tự nhiên dùng để canh tác, nổi tiếng từ lâu với **hạt gạo dẻo thơm đặc sản** của miền núi Tây Bắc.

Phát huy thế mạnh địa phương, người dân nơi đây đã không ngừng **chuyển đổi tư duy sản xuất**, sáng tạo ra các sản phẩm từ lúa gạo như **bún, phở khô…** Trong đó, **hộ kinh doanh Lương Quý Tuấn** là đơn vị tiên phong trong việc chế biến **bún từ gạo lứt, gạo lứt đen, ngô, khoai** – mang đến dòng sản phẩm **giàu dinh dưỡng**, an toàn và phù hợp xu hướng tiêu dùng lành mạnh.

Nổi bật nhất là **Bún gạo lứt Tuấn Anh**, được sản xuất từ **gạo lứt đỏ Điện Biên** – loại gạo chỉ xay bỏ vỏ trấu, giữ nguyên lớp cám giàu chất xơ, vitamin B, khoáng chất và chất chống oxy hóa. Bún không sử dụng **chất bảo quản**, chế biến theo **TCCS 01:2023/LQT**, đảm bảo **an toàn vệ sinh thực phẩm**.

Dưới dạng **bún khô**, sản phẩm có thời hạn bảo quản lâu, **tiện lợi khi sử dụng**, phù hợp cho người ăn kiêng, người theo chế độ thực dưỡng, người mắc các bệnh mạn tính như tiểu đường, huyết áp cao, tim mạch...




**Bún gạo lứt Tuấn Anh** không chỉ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hiện đại, mà còn góp phần **đa dạng hóa sản phẩm từ lúa gạo truyền thống, tăng giá trị nông sản địa phương**. Nhờ chất lượng đảm bảo, sản phẩm đã nhanh chóng được **người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh** đón nhận.

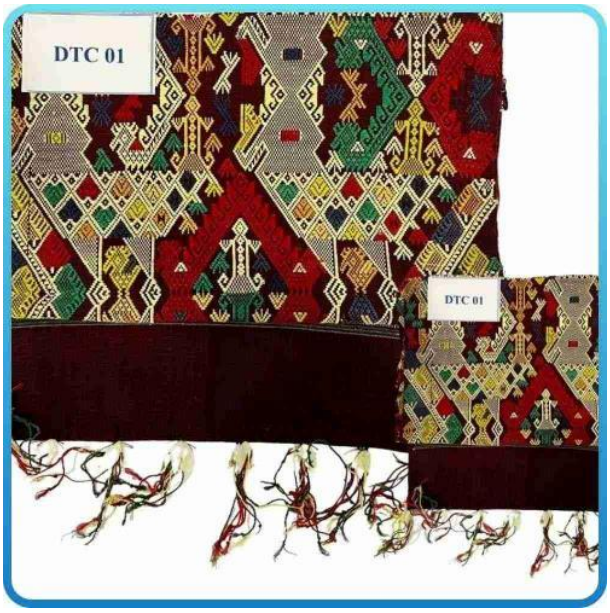
Không dừng lại ở thị trường nội địa, hộ kinh doanh **Lương Quý Tuấn** đang tiếp tục đầu tư công nghệ, cải tiến mẫu mã, nâng cao tiêu chuẩn chất lượng theo hướng **chuẩn hóa quốc gia và quốc tế**, hướng đến **xuất khẩu** trong tương lai.

**Bún gạo lứt Tuấn Anh** – lựa chọn **lành mạnh – tiện lợi – an toàn**, là minh chứng cho nỗ lực sáng tạo từ nông sản quê hương, kết nối giá trị truyền thống với xu hướng tiêu dùng hiện đại.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lương Quý Tuấn**
**Địa chỉ: Thôn Đồi Cao, xã Thanh An, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0888 00 33 98**

## 43. Sản phẩm Khăn thổ cẩm Pa Thơm - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Khăn thổ cẩm Pa Thơm – Nét đẹp di sản văn hóa dân tộc Lào***




Tại bản Pa Xa Lào, xã Pa Thơm, nơi lưu giữ đậm đà bản sắc văn hóa dân tộc Lào, nghề dệt thổ cẩm truyền thống đã tồn tại và phát triển qua nhiều thế hệ. Đây không chỉ là hoạt động sản xuất đơn thuần mà còn là biểu tượng văn hóa, thể hiện đời sống tinh thần và tín ngưỡng của người dân địa phương.

Với mong muốn gìn giữ và phát huy nghề truyền thống, năm 2020, Hợp tác xã Dệt thổ cẩm Pa Thơm được thành lập bởi những người phụ nữ dân tộc Lào trong bản. Từ đó đến nay, hợp tác xã đã sản xuất hàng trăm sản phẩm thổ cẩm đa dạng, trong đó **Khăn thổ cẩm Pa Thơm** là sản phẩm tiêu biểu, thể hiện rõ nét tinh hoa văn hóa Lào.

Khăn được dệt hoàn toàn thủ công, sử dụng chất liệu như sợi bông, tơ tằm tự nhiên hoặc sợi tổng hợp. Mỗi sản phẩm mang đặc trưng hoa văn truyền thống với bố cục hài hòa, sắc sảo, phối hợp giữa các họa tiết chính và phụ. Màu nền thường là những gam trầm – biểu tượng cho sự nền nã, thanh lịch, được điểm xuyết bằng hoa văn hình tháp chùa, con voi, hoặc biểu tượng chữ "vạn", tạo nên nét riêng độc đáo không thể trộn lẫn với các dân tộc khác.



Khăn thổ cẩm Pa Thơm không chỉ thể hiện vẻ đẹp của thiên nhiên núi rừng Tây Bắc mà còn là biểu tượng văn hóa, nhân sinh quan, tín ngưỡng của đồng bào dân tộc Lào. Sản phẩm không chỉ phục vụ nhu cầu sử dụng trong cộng đồng mà còn được trao đổi, buôn bán với các dân tộc khác như Khơ Bố, Cống.

Được sự hỗ trợ của chính quyền địa phương trong quảng bá và kết nối thị trường, các sản phẩm của Hợp tác xã Pa Thơm ngày càng được biết đến rộng rãi. Sau hơn 2 năm hoạt động, thương hiệu khăn thổ cẩm Pa Thơm đã chiếm được lòng tin của khách hàng trong và ngoài tỉnh, góp phần tạo sinh kế ổn định cho người dân, thúc đẩy kinh tế – văn hóa địa phương phát triển bền vững.

**Chủ thể: Hợp tác xã Dệt thổ cẩm Pa Thơm**
**Địa chỉ: Bản Pa Xa Lào, xã Thanh Yên, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0384 865 137**

## 44. Sản phẩm Khăn thổ cẩm Na Sang - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Khăn thổ cẩm Na Sang II – Nghệ thuật dệt từ vùng biên giới Việt – Lào***



Nằm ở vùng biên giới giáp ranh giữa Việt Nam – Lào, nơi hội tụ văn hóa của các dân tộc như Lào, Thái, Lự, Khơ Mú..., nghề dệt thổ cẩm đã trở thành nét văn hóa độc đáo, được gìn giữ qua nhiều thế hệ. Nhận thấy giá trị đó, năm 2004, với sự hỗ trợ của Cơ quan Hợp tác quốc tế Nhật Bản (JICA) và Trung tâm Khuyến công, **Hợp tác xã Dệt thổ cẩm Na Sang II** được thành lập, trở thành đơn vị tiên phong trong gìn giữ và phát triển nghề dệt truyền thống tại Điện Biên.

Đến nay, hợp tác xã đã cho ra đời hàng trăm sản phẩm thổ cẩm đa dạng như trang phục, túi đeo, vỏ gối, vỏ chăn..., trong đó **Khăn thổ cẩm** là sản phẩm nổi bật nhất. Mỗi chiếc khăn là kết quả của quá trình lao động thủ công tỉ mỉ, từ khâu thiết kế hoa văn, chọn màu, chọn sợi đến dệt trên khung cửi. Nguyên liệu chủ yếu là sợi bông và sợi tơ tằm tự nhiên, mang lại sự mềm mại, bền đẹp và đậm chất thủ công truyền thống.

Khăn thổ cẩm Na Sang II không chỉ gây ấn tượng bởi sự tinh xảo trong từng đường dệt mà còn chứa đựng giá trị văn hóa sâu sắc. Các họa tiết thường là hình ảnh núi rừng, muông thú, cây cỏ... thể hiện mối gắn kết hài hòa giữa con người với thiên nhiên, là biểu tượng văn hóa đặc trưng của các dân tộc vùng biên giới. Năm 2015, sản phẩm này được công nhận là **sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu tỉnh Điện Biên**.



Hiện nay, sản phẩm khăn thổ cẩm của Na Sang II không chỉ được tiêu thụ rộng rãi trong nước, tại các điểm du lịch như Sapa, Mai Châu..., mà còn được người dân Lào sống tại vùng biên giới yêu thích, thậm chí đến học nghề và mua nguyên liệu. Nhờ vậy, nghề dệt thổ cẩm truyền thống đang ngày càng lan tỏa mạnh mẽ.

Với khát vọng bảo tồn di sản văn hóa và phát triển kinh tế cộng đồng, Hợp tác xã Dệt thổ cẩm Na Sang II tiếp tục là điểm sáng trong hành trình gìn giữ và lan tỏa nghệ thuật dệt thổ cẩm truyền thống vùng biên giới Việt – Lào.

**Chủ thể: Hợp tác xã Thổ cẩm Lào Na Sang 2**
**Địa chỉ: Bản Na Sang II, xã Núa Nam, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0988 631 817**

## 45. Sản phẩm Gạo Tám Điện Biên Tâm Sáng - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Gạo Tám Thơm Điện Biên Tâm Sáng – Từ hạt ngọc quê hương đến bàn ăn Việt***




Gắn bó với mâm cơm gia đình Việt, hạt gạo không chỉ là lương thực nuôi sống bao thế hệ mà còn là biểu tượng của sự gắn kết, yêu thương và văn hóa Việt Nam. Trong hàng trăm giống gạo được trồng trên dải đất hình chữ S, **Gạo Tám Thơm Điện Biên** từ lâu đã nổi danh là một trong mười loại gạo ngon nhất Việt Nam.

Tuy nhiên, theo thời gian, giống lúa Tám Tham quý hiếm này từng bị thoái hóa và pha tạp, khiến chất lượng gạo trên thị trường không còn được như xưa. Nhận thấy điều đó, **Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp Tổng hợp Thanh Yên** đã quyết tâm khôi phục giống **Gạo Tám Thơm thuần chủng**, nhằm đưa đến tay người tiêu dùng một sản phẩm **chuẩn gốc, sạch và chất lượng cao**.

Gạo Tám Thơm Điện Biên Tâm Sáng được sản xuất theo quy trình **khép kín**: từ khâu chọn giống, chăm sóc đến thu hoạch, xay xát và đóng gói, tất cả đều được thực hiện nghiêm ngặt và hiện đại. Nhà máy xay xát được đặt ngay tại cánh đồng để giám sát chặt chẽ, trang bị hệ thống máy móc tân tiến và phòng đóng gói đảm bảo vệ sinh. Toàn bộ quy trình tuân thủ tiêu chuẩn **chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn**, phân bón và thuốc bảo vệ thực vật đều chọn loại thân thiện với sức khỏe và môi trường.




Gạo có **hạt trắng ngà, bụng nhỏ, đều hạt**, khi nấu cho cơm **dẻo mềm, thơm ngọt**, không nở bung, giữ nguyên hạt sau khi nấu – mang đậm hương vị núi rừng Tây Bắc. Đây là sản phẩm lý tưởng cho bữa cơm gia đình, biếu tặng và phục vụ các nhu cầu ẩm thực cao cấp.

Hiện tại, Hợp tác xã Thanh Yên sản xuất **trên 10 tấn gạo mỗi ngày**, đáp ứng nhu cầu thị trường trong và ngoài tỉnh. Với sự tin yêu từ người tiêu dùng và chất lượng đã được chứng nhận, **Gạo Tám Thơm Điện Biên Tâm Sáng** đang trên hành trình **vươn tầm quốc tế**, góp phần nâng cao giá trị nông sản Việt và tạo sinh kế ổn định cho nông dân Điện Biên.

**Chủ thể: Hợp tác xã dịch vụ tổng hợp Thanh Yên**
**Địa chỉ: Đội 2, xã Thanh Yên, tỉnh Điên Biên**
**Điện thoại: 0916 537 035**

## 46. Sản phẩm Gạo Séng cù Điện Biên Tâm Sáng - Sản phẩm OCOP 03 sao

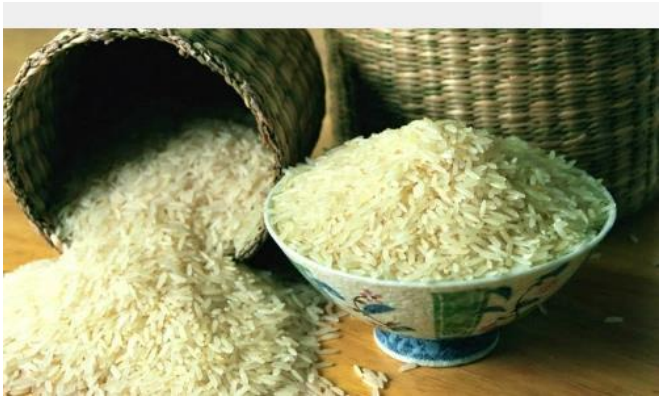
***Gạo Séng Cù Điện Biên Tâm Sáng – Tinh hoa từ lòng chảo Mường Thanh***




Điện Biên – vùng đất gắn liền với lịch sử hào hùng và nền văn hóa ẩm thực phong phú – từ lâu đã nổi danh với đặc sản **gạo Séng Cù**, được xem là một trong những loại gạo ngon nhất miền Bắc. Được gieo trồng trên cánh đồng Mường Thanh màu mỡ, cùng khí hậu chênh lệch nhiệt độ ngày đêm lý tưởng, giống lúa Séng Cù tại đây phát triển mạnh mẽ, cho ra những hạt gạo dẻo, thơm, giàu dinh dưỡng.

Nắm bắt lợi thế từ điều kiện tự nhiên và nhu cầu thị trường ngày càng cao, **Hợp tác xã Dịch vụ Tổng hợp Thanh Yên** đã phát triển thương hiệu **Gạo Séng Cù Điện Biên Tâm Sáng**, với mong muốn đưa sản vật địa phương vươn xa hơn trong và ngoài nước. HTX hiện canh tác hơn **150 ha**, mỗi năm cung cấp **hơn 1.000 tấn gạo** ra thị trường, với sản lượng trung bình khoảng **10 tấn mỗi ngày**.

Gạo Séng Cù Tâm Sáng được trồng theo quy trình **VietGAP**, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, được chứng nhận chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn. Nhà máy chế biến của HTX được đặt ngay sát cánh đồng Mường Thanh, trang bị đầy đủ **máy móc hiện đại**, **lò sấy công suất lớn** và **phòng đóng gói kín** nhằm đảm bảo chất lượng gạo không bị ảnh hưởng trong suốt quy trình sản xuất. Đội ngũ nhân sự giàu kinh nghiệm của HTX trực tiếp quản lý từ khâu gieo trồng đến đóng gói, phân phối.



Gạo Séng Cù Tâm Sáng không chỉ là sản phẩm gạo chất lượng cao mà còn là kết tinh của thiên nhiên và công sức người nông dân vùng Tây Bắc. Với độ dẻo, thơm và vị ngọt đặc trưng, sản phẩm đã chiếm được sự tin yêu của đông đảo người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh.

Trong tương lai, HTX Thanh Yên tiếp tục cải tiến sản phẩm, mở rộng thị trường, hướng tới xuất khẩu, góp phần nâng tầm giá trị gạo Việt và đem lại thu nhập ổn định cho người dân địa phương.

**Chủ thể: Hợp tác xã dịch vụ tổng hợp Thanh Yên**
**Địa chỉ: Đội 2, xã Thanh Yên, tỉnh Điên Biên**
**Điện thoại: 0916 537 035**

## 47. Sản phẩm Mật ong hoa Ban - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Mật ong Hoa Ban Điện Biên – Tinh hoa từ đại ngàn Tây Bắc***



Ẩn mình giữa núi rừng hùng vĩ của xã Sam Mứn, huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên – nơi thiên nhiên ưu đãi ban tặng nhiều loài hoa rừng quý hiếm, đặc biệt là hoa ban – nghề nuôi ong lấy mật đã từ lâu trở thành nguồn thu nhập chính của người dân nơi đây. Tận dụng "lộc trời ban", người dân bản địa đã học cách gắn bó và phát triển nghề ong truyền thống để tạo nên sản phẩm **mật ong tự nhiên, nguyên chất**, giàu giá trị dinh dưỡng.

Với mong muốn lan tỏa thương hiệu mật ong rừng Điện Biên ra khắp cả nước, năm 2019, **Hợp tác xã Ong mật Điện Biên** được thành lập với 9 thành viên là người dân địa phương, mang trong mình khát vọng khởi nghiệp gắn liền với bảo tồn thiên nhiên.

Nổi bật trong các sản phẩm của hợp tác xã là **Mật ong Hoa Ban** – một đặc sản chỉ có thể thu hoạch đúng vào tháng Ba hàng năm, khi những cánh hoa ban trắng muốt nở rộ khắp núi rừng Tây Bắc. Đây là thời điểm mật có màu vàng trong tinh khiết, độ ngọt dịu, mùi thơm đặc trưng và giàu phấn hoa tự nhiên. Mật ong Hoa Ban được khai thác theo phương pháp nuôi ong tầng kế kết hợp lưới ngăn chắn chúa giúp đảm bảo mật không lẫn tạp chất, kén hay ấu trùng – giữ nguyên vẹn độ tinh khiết và chất lượng cao nhất.




Không chỉ là một loại thực phẩm giàu năng lượng, **Mật ong Hoa Ban** còn là biểu tượng cho sự gắn bó giữa con người và thiên nhiên. Đó là thành quả của những người nuôi ong dày dạn kinh nghiệm và tình yêu với mảnh đất quê hương.

Sau gần 5 năm phát triển, sản phẩm của Hợp tác xã đã xây dựng được uy tín trên thị trường trong và ngoài tỉnh, phân phối qua hệ thống cửa hàng trực tiếp, đại lý và kênh bán hàng online. Trong tương lai, Hợp tác xã Ong mật Điện Biên tiếp tục hướng đến nâng cao chất lượng sản phẩm, mở rộng thị trường và tạo thêm nhiều việc làm bền vững cho người dân địa phương, góp phần giữ gìn nét đẹp văn hóa và bảo vệ hệ sinh thái núi rừng Điện Biên.

**Chủ thể: Hợp tác xã Ong Mật Điện Biên**
**Địa chỉ: Thôn 10, xã Thanh An, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0985 676 111**

## 48. Sản phẩm Mật ong bánh tổ - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Mật ong bánh tổ – Tinh túy nguyên bản từ đại ngàn Tây Bắc***




Ẩn mình giữa núi rừng hùng vĩ của xã Sam Mứn, huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên – nơi hội tụ của vô số loài hoa rừng và đàn ong tự nhiên – nghề nuôi ong lấy mật đã từ lâu trở thành sinh kế gắn bó mật thiết với người dân địa phương. Nhằm phát huy lợi thế tự nhiên và khẳng định giá trị mật ong rừng Điện Biên, năm 2019, **Hợp tác xã Ong mật Điện Biên** được thành lập bởi 9 thành viên là người dân tộc Thái, Mông với niềm đam mê, kinh nghiệm và khát vọng phát triển sản phẩm quê hương.

Trong số các sản phẩm nổi bật, **Mật ong Bánh Tổ** được xem là tinh hoa độc đáo nhất của Hợp tác xã. Khác biệt với mật ong thông thường, Mật ong Bánh Tổ được thu hoạch và đóng gói **nguyên bánh, nguyên sáp**, không qua lọc, vắt hay xử lý nhiệt. Nhờ đó, mật giữ được hương vị rừng nguyên bản, đồng thời bảo tồn trọn vẹn các thành phần quý giá như **sáp ong, keo ong** – giàu chất chống oxy hóa và dưỡng chất tự nhiên.

Toàn bộ quy trình nuôi ong đều được thực hiện bài bản, với phương pháp nuôi tầng kế và kỹ thuật **dùng lưới ngăn chắn chúa** để đảm bảo tổ ong sạch, không lẫn ấu trùng. Việc đóng gói trong hộp tiện lợi, đẹp mắt càng làm tăng tính thẩm mỹ và giá trị của sản phẩm.




**Mật ong Bánh Tổ** không chỉ là một món ăn ngon, bổ dưỡng mà còn là biểu tượng cho sự gắn kết giữa con người với thiên nhiên – kết tinh từ tinh thần cần cù, sáng tạo và tình yêu núi rừng của người dân Sam Mứn. Sản phẩm mang đến nguồn năng lượng tự nhiên tinh khiết, hỗ trợ tăng cường sức khỏe và nâng cao chất lượng cuộc sống.

Sau gần 5 năm phát triển, sản phẩm đã được đón nhận rộng rãi ở nhiều tỉnh thành và hiện diện trên cả các nền tảng thương mại điện tử. Trong tương lai, Hợp tác xã Ong mật Điện Biên sẽ tiếp tục nâng cao chất lượng, mở rộng quy mô sản xuất, đồng thời bảo vệ bền vững nguồn ong rừng tự nhiên – đóng góp thiết thực cho kinh tế địa phương và gìn giữ di sản thiên nhiên Tây Bắc.

**Chủ thể: Hợp tác xã Ong Mật Điện Biên**
**Địa chỉ: Thôn 10, xã Thanh An, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0985 676 111**

## 49. Sản phẩm Rượu cực Tây Mường Nhé - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Rượu Cực Tây Mường Nhé – Tinh hoa từ miền biên viễn***




Giữa vùng núi cao Tây Bắc, nơi đất trời giao hòa và văn hóa giao thoa giữa các dân tộc anh em và nước bạn Lào - Trung Quốc, xã Mường Nhé (tỉnh Điện Biên) nổi lên như một điểm sáng về sự gìn giữ và phát huy truyền thống lâu đời – trong đó có văn hóa nấu rượu trắng. Trong nền văn hóa ấy, rượu không chỉ là một thức uống mà còn là biểu tượng của sự gắn kết, lòng hiếu khách và cả tín ngưỡng linh thiêng của cộng đồng.

Chị Nguyễn Thị Hậu – một người con của quê lúa Thái Bình – đã mang theo hành trang là tinh thần dám nghĩ, dám làm khi đến với vùng đất mới Mường Nhé theo chính sách phát triển kinh tế mới của Đảng. Tại đây, chị nhận ra tiềm năng từ hạt gạo nếp xát lứt thơm ngon do chính đồng bào trồng trọt, kết hợp cùng khí hậu đặc trưng và tập quán lên men truyền thống. Chính từ niềm tin vào giá trị bản địa, chị và gia đình đã cho ra đời **Rượu Cực Tây Mường Nhé** – một sản phẩm mang đậm dấu ấn vùng cao và tâm huyết của người làm nghề.

Rượu được sản xuất thủ công theo quy trình truyền thống nhưng có sự cải tiến hiện đại trong khâu lọc rượu – giúp khử andehit và tạp chất gây hại, mang lại chất lượng đảm bảo và an toàn cho sức khỏe người dùng. Từ khâu chọn gạo, ngâm ủ, nấu cơm, rắc men, đến chưng cất và ủ rượu, mọi công đoạn đều được thực hiện một cách chỉn chu, cẩn thận. Sản phẩm cuối cùng là thứ rượu trong vắt, có hương thơm nồng nàn từ gạo núi, hậu vị êm dịu, không gắt, đáp ứng khẩu vị của cả người dân miền xuôi lẫn miền ngược.




Không chỉ là rượu, **Rượu Cực Tây Mường Nhé** là câu chuyện về sự giao thoa văn hóa, là tâm huyết của người phụ nữ vùng cao và là minh chứng cho sức sống bền bỉ của nghề truyền thống Việt Nam trong thời đại mới.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Hậu**
**Địa chỉ: Tổ dân cư số 2, xã Mường Nhé, tỉnh Điện Biên.**
**Điện thoại: 0985 480 100**

## 50. Sản phẩm Mật ong Hoa rừng Mường Nhé - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Mật ong hoa rừng Mường Nhé – Tinh túy từ đại ngàn Tây Bắc***




Tận cùng phía Tây Tổ quốc, nơi "đầu sóng ngọn gió" giáp ranh Lào và Trung Quốc, Mường Nhé không chỉ là biểu tượng của lòng tự hào dân tộc với chiến thắng Điện Biên Phủ lẫy lừng mà còn là vùng đất thiêng liêng được mẹ thiên nhiên ưu ái ban tặng hệ sinh thái phong phú và nguồn dược liệu quý hiếm. Trong số đó, **mật ong hoa rừng Mường Nhé** chính là món quà tinh túy từ đại ngàn mà bao đời nay, người dân nơi đây vẫn gìn giữ, khai thác và trân trọng như một phần máu thịt của mình.

Từ xa xưa, người Mường Nhé đã biết vào rừng tìm ong, lấy mật làm thuốc và dưỡng chất bồi bổ cơ thể. Ngày nay, trước nguy cơ cạn kiệt nguồn mật ong tự nhiên do khai thác quá mức, người dân đã chuyển sang nuôi ong theo phương pháp mô phỏng tự nhiên – đặt các "đổ ong" gỗ quanh sườn đồi, cho ong tự tìm phấn từ hoa rừng như Lim, Dổi, Dẻ, Muỗng, và hàng trăm loài cây thuốc quý của rừng sâu Điện Biên. Nhờ môi trường hoang sơ, trong lành, không ô nhiễm bởi hóa chất hay nhà máy, đàn ong phát triển khỏe mạnh, tạo ra dòng mật thơm nồng, sánh đặc, giàu dưỡng chất.



Nhận thấy tiềm năng và giá trị đặc biệt của nguồn mật này, chị Trần Thị Lệ – một phụ nữ đầy tâm huyết với nông sản bản địa – đã liên kết với các hộ nuôi ong tại xã Mường Nhé, tiến hành thương mại hóa sản phẩm theo hướng chuyên nghiệp, bài bản. Sản phẩm **Mật ong hoa rừng Mường Nhé** ra đời không chỉ là đặc sản địa phương mà còn là biểu tượng cho sự bền vững giữa con người và thiên nhiên.

Với hương vị đặc trưng, hoàn toàn từ thiên nhiên, không chất bảo quản, mật ong Mường Nhé mang lại nhiều lợi ích: tăng sức đề kháng, chăm sóc sắc đẹp, hỗ trợ chữa lành vết thương và nâng cao sức khỏe tim mạch. Đóng chai gọn nhẹ, an toàn, sản phẩm là món quà biếu sang trọng, ý nghĩa, xứng đáng hiện diện trong từng gian bếp và trên mỗi bàn trà của người Việt.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Trần Thị Lệ**
**Địa chỉ: Bản Nà Pán xã Mường Nhé, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0358 767 200**

## 51. Sản phẩm Thịt lợn khô cực Tây Mường Nhé - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt Lợn Khô Cực Tây Mường Nhé – Hương vị của núi rừng, hồn cốt của Tây Bắc***




Giữa vùng núi non trùng điệp của Mường Nhé – cực Tây của Tổ quốc, nơi hội tụ vẻ đẹp hoang sơ của thiên nhiên và chiều sâu văn hóa các dân tộc bản địa – hộ kinh doanh **Lù Thị Huyền** đã tạo nên một sản phẩm độc đáo mang đậm bản sắc vùng cao: **Thịt Lợn Khô Cực Tây Mường Nhé**.

Không đơn thuần là một món ăn, đây là kết tinh của truyền thống, tâm huyết và tình yêu đối với mảnh đất quê hương. Những con lợn bản địa khỏe mạnh, được nuôi thả tự nhiên trong môi trường trong lành, ăn thức ăn tự cung như ngô, sắn, rau rừng, không sử dụng kháng sinh hay chất tăng trưởng. Nhờ đó, thịt thơm, săn chắc, đậm vị, là nguyên liệu lý tưởng để chế biến nên món thịt lợn khô trứ danh.

Quy trình chế biến được thực hiện thủ công, tỉ mỉ đến từng chi tiết. Thịt được lọc, rửa sạch và tẩm ướp với muối, tiêu, tỏi cùng những gia vị đặc trưng của núi rừng Tây Bắc như **mắc khén, hạt dổi**, mang đến mùi thơm riêng biệt không thể trộn lẫn. Sau khi ướp, thịt được sấy bằng **than củi** theo phương pháp truyền thống, giữ trọn vị ngọt tự nhiên và tạo độ khô dai vừa đủ, khiến từng thớ thịt như "hút" lấy vị giác người thưởng thức.



Mỗi miếng thịt là cả một câu chuyện – về người phụ nữ vùng cao kiên cường gìn giữ công thức gia truyền, về văn hóa ẩm thực được truyền từ đời này sang đời khác, và về khát vọng nâng cao giá trị nông sản bản địa. **Thịt Lợn Khô Cực Tây Mường Nhé** không chỉ là đặc sản dùng để thưởng thức hay làm quà biếu, mà còn là trải nghiệm văn hóa, là hơi thở của núi rừng Tây Bắc gửi gắm trong từng lát thịt khô thơm lừng.

Với phương châm "giữ hồn ẩm thực bản địa – nâng tầm nông sản quê hương", hộ kinh doanh Lù Thị Huyền đang góp phần xây dựng thương hiệu cho một vùng đất còn nhiều tiềm năng, đưa sản phẩm vươn xa và ghi dấu ấn trong lòng người tiêu dùng cả nước.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lù Thị Huyền**
**Địa chỉ: Tổ dân cư số 1, xã Mường Nhé, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0889.755.858**

## 52. Sản phẩm Thịt trâu khô cực Tây Mường Nhé- Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt Trâu Khô Cực Tây Mường Nhé – Hương vị từ núi rừng, đậm đà bản sắc***




Từ những triền đồi xanh thẳm của xã Mường Nhé – nơi cực Tây của Tổ quốc, hộ kinh doanh **Lù Thị Huyền** đã viết nên một câu chuyện ẩm thực đầy cảm xúc qua sản phẩm **"Thịt Trâu Khô Cực Tây Mường Nhé"**. Không chỉ là một món ăn, đây là kết tinh của truyền thống, ký ức và tình yêu sâu đậm dành cho văn hóa dân tộc.

Được chế biến từ những miếng thịt trâu tươi ngon, khỏe mạnh, nuôi tự nhiên trong vùng núi Điện Biên, sản phẩm mang trong mình sự cam kết về chất lượng và độ an toàn. Thịt được chọn lọc kỹ càng, sau đó ướp theo công thức gia truyền cùng các gia vị đặc trưng của Tây Bắc như **mắc khén, hạt dổi, tỏi và ớt**. Gia vị thấm đẫm vào từng thớ thịt, rồi được sấy khô bằng lửa than gỗ tự nhiên trong nhiều giờ – giữ lại trọn vẹn độ ngọt của thịt mà không cần dùng đến hóa chất hay phụ gia.

Mỗi miếng thịt khô là một lát cắt tinh tế của hương vị Tây Bắc: cay nồng, thơm lừng và ngọt hậu, gợi nhắc đến những buổi sum họp bên bếp lửa, hay những chuyến đi xa mang theo món quà quê hương đậm đà tình nghĩa. Khi bạn cắn vào miếng thịt, không chỉ cảm nhận vị ngon khó cưỡng mà còn như được chạm vào câu chuyện cuộc sống của người dân vùng cao – chân chất, bền bỉ và đầy tự hào.



Với sản phẩm này, chị Lù Thị Huyền không chỉ gìn giữ một nghề truyền thống, mà còn tiếp lửa cho thế hệ mai sau, tạo công ăn việc làm cho phụ nữ trong xã, góp phần cải thiện kinh tế địa phương. Từng gói thịt trâu khô được đóng gói cẩn thận, mang theo tinh thần của núi rừng và trở thành món quà biếu sang trọng, ý nghĩa.

**"Thịt Trâu Khô Cực Tây Mường Nhé"** là sự giao hòa giữa hương vị và văn hóa, giữa con người và thiên nhiên. Hãy để món ăn này đưa bạn vào hành trình khám phá bản sắc ẩm thực độc đáo của vùng cao Tây Bắc – nơi mỗi miếng thịt không chỉ ngon mà còn kể một câu chuyện.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lù Thị Huyền**
**Địa chỉ: Tổ dân cư số 1, xã Mường Nhé, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0889.755.858**

## 53. Sản phẩm Lạp sườn cực Tây Mường Nhé - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Lạp sườn cực Tây Mường Nhé – Hương vị đậm đà từ vùng biên***




Giữa đại ngàn Tây Bắc, nơi núi rừng Mường Nhé hòa quyện cùng làn khói bếp chiều, một món ăn dân tộc lâu đời vẫn âm thầm mang trong mình hương vị của bản làng – **lạp sườn**. Từ tình yêu với ẩm thực truyền thống và khát vọng nâng tầm đặc sản địa phương, **chị Lù Thị Huyền**, một phụ nữ dân tộc đầy tâm huyết, đã cho ra đời sản phẩm **Lạp sườn cực Tây Mường Nhé**, mang đậm tinh thần vùng cao mà vẫn phù hợp với khẩu vị người tiêu dùng cả nước.

Không giống những sản phẩm làm theo kiểu thủ công đơn lẻ, lạp sườn của chị Huyền được sản xuất bài bản, từ **nguyên liệu đầu vào chọn lọc** đến **quy trình chế biến khép kín** đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Thịt được chọn từ phần vai hoặc ba chỉ của những con lợn khỏe mạnh, nuôi bằng thức ăn tự nhiên không hóa chất. Sau đó, thịt được ướp theo **công thức gia truyền** kết hợp các loại gia vị đặc trưng như **rượu mai quế lộ, tiêu, đường, muối**, và đặc biệt là **các gia vị bản địa** – thứ đã tạo nên hương vị "có một không hai".



Lạp sườn được **nhồi khéo léo vào vỏ collagen**, sau đó **phơi nắng hoặc hun khói gỗ tự nhiên**, giúp sản phẩm có màu nâu sậm hấp dẫn và mùi thơm quyến rũ. Mỗi cây lạp sườn là một phần ký ức của vùng cao, vừa đậm đà vừa ngậy béo, lại có chút cay nhẹ, rất hợp để ăn kèm cơm trắng, xôi nóng hay làm món nhậu cho những dịp sum họp.

Không chỉ là món ăn, **Lạp sườn cực Tây Mường Nhé** còn là một sản phẩm văn hóa. Mỗi gói sản phẩm là một phần tinh hoa ẩm thực Tây Bắc, được **đóng gói hút chân không**, bảo quản kỹ lưỡng, tiện lợi để biếu tặng hoặc mang theo trong hành trình xa.

Với chị Lù Thị Huyền, sản phẩm này không chỉ giúp **gìn giữ bản sắc dân tộc**, mà còn mở ra **cơ hội sinh kế bền vững cho người dân địa phương**. Lạp sườn Cực Tây Mường Nhé vì thế trở thành đại diện tiêu biểu cho sự giao thoa giữa **truyền thống và hiện đại**, giữa **ẩm thực và tâm hồn vùng cao**.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lù Thị Huyền**
**Địa chỉ: Tổ dân cư số 1, xã Mường Nhé, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0889.755.858**

## 54. Sản phẩm Lạc đỏ Mường Toong - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *Lạc Đỏ Mường Toong – Tinh Hoa Nông Sản Từ Đại Ngàn Tây Bắc*




Giữa thung lũng Mường Toong xanh mát, nơi mây trời quyện với núi rừng hoang sơ, những hạt lạc đỏ căng tròn, bóng mẩy được gieo trồng bằng tất cả tâm huyết của người dân vùng cao, đặc biệt là đôi bàn tay chăm chỉ của những người phụ nữ dân tộc. Từ vùng đất được thiên nhiên ưu đãi, **Lạc đỏ Mường Toong** – sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu của HTX Nông nghiệp – Xây dựng – Dịch vụ Mường Toong – đã ra đời như một biểu tượng cho sự kết hợp giữa **tự nhiên, truyền thống và sức sống bền bỉ của cộng đồng**.

Không giống như những vùng trồng lạc thông thường, **lạc đỏ Mường Toong được canh tác hoàn toàn theo hướng hữu cơ** – không thuốc trừ sâu, không phân bón hóa học. Từng luống đất, từng cây lạc đều được chăm sóc thủ công, tỉ mỉ như cách mà bà con nơi đây gìn giữ bản sắc văn hóa truyền thống. Chính điều đó đã tạo nên **hạt lạc có màu đỏ sậm đặc trưng, vỏ mỏng, nhân béo ngậy, giòn bùi**, mang hương vị độc đáo khó tìm thấy ở nơi nào khác.

Không chỉ là một loại thực phẩm thông thường, **lạc đỏ Mường Toong còn là món quà sức khỏe từ thiên nhiên**, giàu protein thực vật, chứa nhiều vitamin và chất chống oxy hóa, có lợi cho tim mạch, hỗ trợ giảm cân, cân bằng đường huyết và tốt cho hệ xương khớp. Sản phẩm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng hiện đại, đang có xu hướng chuyển sang sử dụng thực phẩm sạch, an toàn và có nguồn gốc tự nhiên.



**Đứng sau thành công của sản phẩm là hình ảnh của những người phụ nữ vùng cao đầy nghị lực**, mà tiêu biểu là chị Thắm – tổ trưởng tổ hợp tác trồng lạc. Chị đã cùng HTX vận động chị em trong xã trồng lạc sạch, hình thành chuỗi sản xuất – thu hoạch – sơ chế khép kín, từng bước thương mại hóa sản phẩm đặc sản địa phương ra thị trường.

Dù còn nhiều khó khăn về hạ tầng và thị trường tiêu thụ, **Lạc đỏ Mường Toong đang từng bước khẳng định vị thế là sản phẩm nông sản chiến lược của xã Mường Toong**. Một ngày không xa, sản phẩm này sẽ có mặt trên những kệ hàng siêu thị khắp cả nước – mang theo hương vị, tình đất, tình người từ mảnh đất cực Tây tổ quốc.

**Chủ thể: HTX Nông nghiệp - Xây dựng - Dịch vụ Mường Toong**
**Địa chỉ: Bản Mường Toong 2, xã Mường Toong, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 09 4444 18 97**

## 55. Sản phẩm Bánh Khẩu chí chọp - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Bánh khẩu chí chọp – Hồn Tết Tây Bắc Trong Từng Miếng Bánh Giòn Tan***




Giữa lòng núi non trùng điệp của thị xã Mường Lay, nơi dòng sông Đà lặng lẽ uốn quanh, **bánh khẩu chí chọp** như một món quà tinh thần không thể thiếu mỗi độ Tết đến xuân về. Gắn liền với đời sống văn hóa của đồng bào Thái trắng nơi đây, bánh Chí Chọp không chỉ là món ăn, mà là biểu tượng của **truyền thống, sự gắn kết và lòng hiếu khách**.

Từ bao đời nay, bánh Chí Chọp được người Thái làm để dâng cúng tổ tiên, đãi khách dịp lễ Tết, hay gửi tặng như một lời chúc an lành. Giờ đây, nhờ hương vị đặc trưng, thơm ngon và cách chế biến hoàn toàn thủ công từ **gạo nếp dẻo thơm, các nguyên liệu tạo màu tự nhiên như lá dứa, gấc, nếp cẩm**, bánh Chí Chọp đã vươn ra thị trường, trở thành **đặc sản được yêu thích không chỉ trong tỉnh Điện Biên mà còn được du khách khắp nơi tìm mua** khi ghé thăm vùng đất này.

Quy trình làm bánh tuy giản dị nhưng đòi hỏi sự khéo léo và kỳ công: gạo nếp được ngâm qua đêm, đồ xôi hai lần, trộn đường, vừng theo tỷ lệ truyền thống rồi ép khuôn, phơi khô, sau đó rán giòn trên chảo. Kết quả là những chiếc bánh **giòn tan, ngậy béo, có vị ngọt dịu, thơm lừng hương nếp mới**, không lẫn vào đâu được. Bánh có bốn màu tự nhiên tượng trưng cho **đất – trời – cây cỏ – lửa đỏ**, thể hiện sự giao hòa giữa con người và thiên nhiên.



Ngày nay, người dân Lay Nưa không chỉ làm bánh phục vụ dịp Tết mà còn **liên kết với Hợp tác xã Hoa Ban trắng để sản xuất theo chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn**, từng bước đưa bánh Chí chọp trở thành sản phẩm hàng hóa bài bản. Nhờ đó, nghề làm bánh truyền thống không những được gìn giữ mà còn giúp tạo việc làm, tăng thu nhập cho bà con địa phương, đặc biệt là phụ nữ và người lớn tuổi.

Thưởng thức bánh khẩu chí chọp, là thưởng thức một phần hồn quê Tây Bắc – nơi những giá trị văn hóa, sự khéo léo và tình cảm người dân được gói trọn trong từng chiếc bánh giản dị nhưng đậm đà.

**Chủ thể: Hợp tác xã Hoa Ban trắng**
**Địa chỉ: Bản Bắc 2 phường Mường Lay, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0363 176 623**

## 56. Sản phẩm Khẩu xén sắn - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Khẩu Xén Sắn – Hương Vị Truyền Thống, Giá Trị Sức Khỏe***




Khẩu Xén Sắn là món bánh truyền thống của người Thái trắng tại xã Lay Nưa, thị xã Mường Lay, tỉnh Điện Biên. Khác với những loại bánh khác làm từ gạo nếp, Khẩu Xén Sắn được làm từ **sắn tươi**, tạo ra hương vị đặc biệt và độc đáo. Trước đây, bánh chỉ được làm vào dịp Tết để tiếp đãi khách, nhưng ngày nay, nhờ hương vị thơm ngon, bánh đã trở thành sản phẩm phổ biến bày bán trên thị trường.

Cách làm Khẩu Xén Sắn bắt đầu từ việc chọn **sắn tươi**, phải đảm bảo củ sắn mới, sạch và không hỏng. Sau khi lột vỏ và rửa sạch, sắn được nạo thành sợi nhỏ như bún, sau đó nghiền thành bột mịn. Bột sắn được trộn với các nguyên liệu tự nhiên để tạo màu: **màu tím từ nếp cẩm**, **màu xanh từ lá dứa**, **màu đỏ từ gấc**, và **màu trắng tự nhiên** của sắn. Hỗn hợp được cán mỏng, phơi khô và cắt thành miếng nhỏ vừa ăn.

Điểm đặc biệt của Khẩu Xén Sắn chính là nguyên liệu chính là **sắn tươi**, tạo nên hương vị **dẻo thơm**, khác biệt so với bánh làm từ gạo nếp. Sau khi rán, bánh **nở phồng**, giòn tan và có mùi thơm đặc trưng, làm hài lòng mọi người từ lần đầu thưởng thức. Bánh có thể chế biến với các hương vị ngọt, mặn, hoặc nhạt, phù hợp với mọi lứa tuổi, đặc biệt là trong **Tết Nguyên Đán**.



Không chỉ là món ăn truyền thống, Khẩu Xén Sắn giờ đây đã trở thành **sản phẩm thương mại** được yêu thích trong và ngoài tỉnh. Các hộ dân tại Lay Nưa đang liên kết với **HTX Hoa Ban trắng** để sản xuất, phân phối bánh theo **chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn**, giúp quảng bá sản phẩm và tạo công ăn việc làm cho người dân.

Khẩu Xén Sắn không chỉ giữ gìn **văn hóa** mà còn đáp ứng nhu cầu tiêu dùng thực phẩm sạch, an toàn. Sản phẩm này là lựa chọn tuyệt vời cho những ai yêu thích hương vị truyền thống và thực phẩm tự nhiên.

**Chủ thể: Hợp tác xã Hoa Ban trắng**
**Địa chỉ: Bản Bắc 2 phường Mường Lay, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0363 176 623**

## 57. Sản phẩm Khẩu xén gạo - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Bánh Khẩu Xén Gạo – Hương Vị Truyền Thống, Giá Trị Sức Khỏe***




Bánh Khẩu Xén Gạo, món bánh truyền thống của người Thái trắng ở xã Lay Nưa, thị xã Mường Lay, tỉnh Điện Biên, đã trở thành một phần không thể thiếu trong các dịp Tết Nguyên Đán. Được làm từ **gạo nếp** chọn lọc kỹ lưỡng, bánh Khẩu Xén Gạo không chỉ mang giá trị ẩm thực mà còn chứa đựng sự **gắn kết văn hóa** của cộng đồng. Trước đây, bánh chỉ được làm vào dịp xuân để **tiếp đón khách quý**, nhưng ngày nay, nhờ hương vị thơm ngon và quy trình chế biến an toàn, bánh đã trở thành **đặc sản** bày bán rộng rãi.

Bánh Khẩu Xén Gạo được làm từ nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên như **nếp cẩm, lá dứa, gấc** để tạo màu sắc và hương vị, giúp sản phẩm không chỉ an toàn mà còn tốt cho sức khỏe. Với các **màu sắc tự nhiên** và quy trình chế biến truyền thống, bánh mang đến một hương vị **ngọt bùi, thơm ngon**, là sự kết hợp hoàn hảo giữa **văn hóa và sức khỏe**.

Giá trị thực tế của bánh Khẩu Xén Gạo không chỉ ở hương vị mà còn trong việc **đáp ứng nhu cầu thực phẩm sạch**, an toàn và **hữu cơ** trong bối cảnh người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến sức khỏe. Bánh Khẩu Xén Gạo là lựa chọn tuyệt vời cho các gia đình, không chỉ trong ngày Tết mà còn trong các bữa ăn hàng ngày.



Ngoài ra, sản phẩm còn góp phần **ổn định thu nhập** cho người dân địa phương khi nhiều hộ gia đình liên kết sản xuất và phân phối, phát triển ngành nghề truyền thống. Nhờ vậy, bánh Khẩu Xén Gạo không chỉ là món ăn, mà còn là công cụ **phát triển kinh tế** và **quảng bá văn hóa** của người Thái trắng đến với bạn bè trong và ngoài tỉnh.

**Chủ thể: Hợp tác xã Hoa Ban trắng**
**Địa chỉ: Bản Bắc 2 phường Mường Lay, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0363 176 623**

## 58. Sản phẩm Macca Việt Hà - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Macca Việt Hà – Tinh Hoa Từ Tuần Giáo, Sức Khỏe Mỗi Ngày***




Nằm giữa những dãy núi hùng vĩ của huyện Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên, **Macca Việt Hà** là sản phẩm được hình thành từ tiềm năng phát triển của cây mắc ca, một loài cây lý tưởng cho khí hậu và đất đai nơi đây. Tuần Giáo hiện có diện tích trồng mắc ca lớn nhất cả nước, hơn 5913,7 ha, với dự kiến mở rộng thêm 2.400 ha vào năm 2030. Đây là nguồn thu nhập chủ lực cho nhiều gia đình và đóng góp vào sự phát triển kinh tế bền vững của địa phương.

**Macca Việt Hà** ra đời từ niềm tin vào giá trị dinh dưỡng tuyệt vời mà mắc ca mang lại. Sản phẩm được thu mua trực tiếp từ các hộ dân trồng mắc ca tại Tuần Giáo, đảm bảo chất lượng tự nhiên và an toàn tuyệt đối cho người tiêu dùng. Quy trình chế biến hoàn toàn thủ công, không sử dụng hóa chất hay chất bảo quản, giúp giữ nguyên hương vị tự nhiên của hạt mắc ca: giòn tan, thơm béo và giàu dưỡng chất.

Điểm đặc biệt của **Macca Việt Hà** là sự kết hợp hoàn hảo giữa chất lượng sản phẩm và quy trình sản xuất tỉ mỉ, đảm bảo sản phẩm không chỉ an toàn mà còn mang đến giá trị dinh dưỡng cao. Hạt mắc ca được thu hoạch từ những cây trưởng thành, chế biến thủ công để giữ lại trọn vẹn chất lượng và hương vị tự nhiên. Sản phẩm này giúp người tiêu dùng không chỉ tận hưởng món ăn ngon mà còn bổ sung dưỡng chất thiết yếu cho sức khỏe, từ chất béo lành mạnh, vitamin, khoáng chất đến các chất chống oxy hóa.

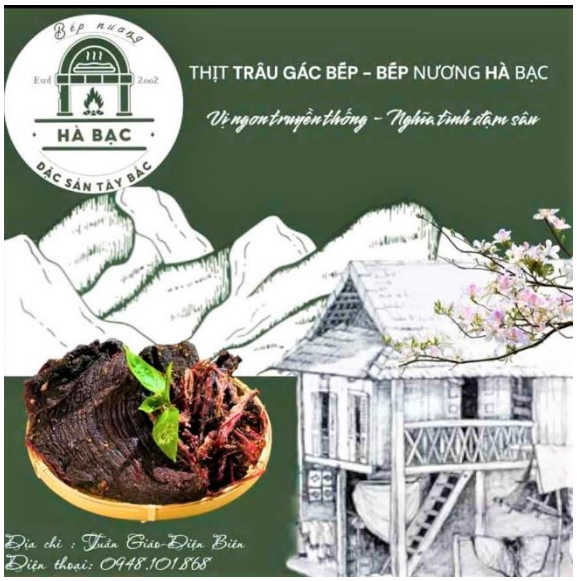


Không chỉ mang lại lợi ích cho sức khỏe, **Macca Việt Hà** còn đóng góp vào phát triển kinh tế địa phương. Việc trồng mắc ca không chỉ giúp bảo vệ môi trường mà còn tạo ra công ăn việc làm ổn định cho bà con. Nhờ vậy, sản phẩm này đang ngày càng được biết đến rộng rãi và trở thành một trong những sản phẩm OCOP tiêu biểu của tỉnh Điện Biên, đưa thương hiệu mắc ca Việt Nam vươn xa.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Vũ Việt Hà**
**Địa chỉ: Khối Đoàn Kết, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0976 564 505**

## 59. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp – Bếp nương Hà Bạc, sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt Trâu Gác Bếp - Bếp Nương Hà Bạc: Vị Ngon Truyền Thống - Nghĩa Tình Đậm Sâu***




Những ký ức tuổi thơ về món **thịt trâu gác bếp** vẫn luôn đọng lại trong tôi mỗi dịp Tết đến. Nhà tôi thường treo những miếng thịt trâu gác bếp gần bếp lửa, và cả gia đình quây quần bên nhau, thưởng thức món ăn đậm đà hương vị núi rừng, vừa ăn vừa trò chuyện bên ánh lửa ấm áp. Những hình ảnh ấy gắn bó với tôi, trở thành kỷ niệm khó quên. Chính từ đó, tôi quyết định khởi nghiệp với **Thịt trâu gác bếp - Bếp Nương Hà Bạc**, mang hương vị đặc sản của dân tộc Thái đến gần hơn với mọi người.

**Thịt trâu gác bếp** là một món ăn truyền thống của Tây Bắc, đặc biệt là Điện Biên, nơi nổi tiếng với nền văn hóa phong phú và những sản vật tự nhiên quý giá. Thịt trâu được chọn lọc từ những con trâu khỏe mạnh, nuôi dưỡng tự nhiên trên đồng cỏ huyện Tuần Giáo. Quy trình chế biến được thực hiện hoàn toàn thủ công, giữ nguyên hương vị đặc trưng của món ăn. Thịt trâu sau khi tẩm ướp với mắc khén, ớt đỏ và tỏi tím bản địa, được treo gác bếp, cho thấm đều hương khói, mang đến vị cay nồng, đậm đà mà chỉ có thể tìm thấy ở vùng núi Tây Bắc.




Ngoài việc giữ gìn hương vị truyền thống, **Bếp Nương Hà Bạc** cam kết sản phẩm hoàn toàn không chứa hóa chất hay chất bảo quản, đảm bảo an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng. Món thịt trâu gác bếp không chỉ là một đặc sản ngon mà còn là món quà đậm tình quê hương, mang đậm bản sắc dân tộc Thái.

Với **Bếp Nương Hà Bạc**, tôi mong muốn không chỉ chia sẻ hương vị truyền thống mà còn giúp bảo vệ và phát triển nông sản địa phương. Sự phát triển của món thịt trâu gác bếp góp phần tạo công ăn việc làm cho bà con, ổn định giá trị sản phẩm nông nghiệp, đồng thời đưa văn hóa đặc sản Điện Biên ra thế giới.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lò Thị Phương**
**Địa chỉ: Khối thắng Lợi, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0948 101 868**

## 60. Sản phẩm Mật ong Tênh Phông - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Mật Ong Tênh Phông – Ngọt Thơm Thuần Khiết, Đậm Vị Thiên Nhiên***




Nằm giữa rừng xanh bạt ngàn của bản Ten Hon, xã Tênh Phông, huyện Tuần Giáo (Điện Biên), **mật ong Tênh Phông** là món quà tinh túy mà thiên nhiên ban tặng. Vùng đất nơi đây không chỉ nổi tiếng với cảnh sắc hoang sơ, khí hậu trong lành mà còn là nơi loài ong rừng tìm đến làm tổ, tạo ra nguồn mật nguyên chất, thơm ngon và giàu dưỡng chất.

Trước kia, người dân địa phương thu mật ong theo phương thức truyền thống, nhỏ lẻ, chủ yếu phục vụ nhu cầu cá nhân. Nhằm phát triển bền vững và nâng cao giá trị sản phẩm, tháng 7 năm 2022, **Hợp tác xã Nông lâm sản và Dịch vụ Tênh Phông** được thành lập với 15 thành viên. Đây là bước ngoặt trong hành trình đưa mật ong Tênh Phông từ đặc sản bản làng trở thành sản phẩm thương hiệu.

Thay vì khai thác mật ong tự nhiên theo kiểu săn bắt ngẫu nhiên, hợp tác xã đã áp dụng phương pháp nuôi ong bán tự nhiên: tạo ra các khu vực dẫn dụ ong đến làm tổ giữa rừng nguyên sinh. Nhờ cách làm này, đàn ong vẫn sống trong môi trường tự nhiên, đảm bảo chất lượng mật, đồng thời giữ gìn hệ sinh thái rừng.



Mật ong được thu gom thủ công, lọc sạch tạp chất nhưng vẫn giữ nguyên mùi thơm, độ sánh và giá trị dinh dưỡng vốn có. Sau đó, mật được phân loại, đóng chai, dán nhãn và bảo quản theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm. Sản phẩm hoàn toàn không sử dụng hóa chất hay chất bảo quản, an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng.

Không chỉ mang lại nguồn thu nhập ổn định cho người dân, sản phẩm còn góp phần phủ xanh đồi núi trọc, bảo vệ đa dạng sinh học và phát triển nông nghiệp xanh. Đặc biệt, với vị ngọt thanh, thơm dịu, **mật ong Tênh Phông** là lựa chọn lý tưởng trong chăm sóc sức khỏe, hỗ trợ tiêu hóa, tăng đề kháng, làm đẹp và sử dụng trong ẩm thực hàng ngày.

**Mật ong Tênh Phông** không chỉ là một sản phẩm nông nghiệp, mà còn là kết tinh của thiên nhiên, văn hóa bản địa và khát vọng vươn lên của đồng bào vùng cao Điện Biên. Bạn đã từng thử vị ngọt nguyên sơ của rừng già trong một giọt mật chưa?

**Chủ thể: HTX nông lâm nghiệp và dịch vụ**
**Địa chỉ: Bản Ten Hon, xã Quài Tở, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0374 183 024**

## 61. Sản phẩm Thảo quả sấy khô - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thảo Quả Sấy Khô – Hương Vị Tinh Túy Từ Núi Rừng Tênh Phông***




Nằm ở độ cao từ 1.200–1.800m so với mực nước biển, **Tênh Phông** là xã vùng cao đặc biệt khó khăn của huyện **Tuần Giáo**, tỉnh **Điện Biên**. Trước kia, nơi đây còn hoang sơ, dân cư thưa thớt, phát triển chậm. Nhưng hôm nay, Tênh Phông đang thay da đổi thịt từng ngày, khoác lên mình màu xanh của những cánh rừng và diện tích trồng cây dược liệu phong phú như **thảo quả, sơn tra, sa nhân**...

Nhận thấy tiềm năng lớn từ điều kiện tự nhiên và thổ nhưỡng, chính quyền địa phương đã khuyến khích bà con chuyển đổi cơ cấu cây trồng, ưu tiên phát triển các loại **dược liệu bản địa**, đặc biệt là **thảo quả** – loại cây phù hợp với độ cao và khí hậu mát mẻ quanh năm của vùng.

**Thảo quả sấy khô** của vùng Tênh Phông mang hương vị rất riêng: vừa thơm, vừa cay nhẹ, thoảng vị ngọt – là loại gia vị được mệnh danh là **"nữ hoàng của các loại gia vị"**. Không chỉ làm dậy hương cho các món ăn như phở, bún, thịt hầm…, thảo quả còn được sử dụng trong **pha trà, cà phê, làm bánh, chè và các thức uống đặc sản** khác. Hương thơm nồng nàn của thảo quả khiến người dùng dễ dàng nhận ra sự quen thuộc từ những món ăn từng nếm qua, nhưng giờ được cảm nhận sâu sắc hơn từ chính nguyên liệu tinh túy của núi rừng Tây Bắc.



Đáp ứng nhu cầu thị trường và mong muốn nâng tầm giá trị sản phẩm bản địa, **Hợp tác xã Nông, Lâm sản và Dịch vụ xã Tênh Phông** đã phát triển sản phẩm **Thảo quả sấy khô** từ nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên. Thảo quả được **chọn lọc kỹ, sấy khô theo quy trình đảm bảo vệ sinh, không sử dụng phụ gia hay chất bảo quản**, giữ nguyên màu sắc, mùi thơm và tinh chất của thảo dược.

Sản phẩm không chỉ góp phần **bảo vệ rừng, phát triển kinh tế địa phương**, mà còn là cầu nối đưa hương vị **thảo quả Tênh Phông** đến với người tiêu dùng khắp cả nước. Qua đó, từng bước **nâng cao đời sống cho đồng bào dân tộc**, gìn giữ và phát huy những giá trị văn hóa, sinh thái bền vững của vùng cao Tây Bắc.

**Chủ thể: HTX nông lâm nghiệp và dịch vụ**
**Địa chỉ: Bản Ten Hon, xã Quài Tở, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0374 183 024**

## 62. Sản phẩm Lạp xưởng hun khói Bà Hương - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Lạp xưởng hun khói Bà Hương – Thơm nồng khói bếp, ngọt vị quê hương***




Nằm giữa núi rừng Tây Bắc, xã Thanh Chăn, huyện Điện Biên là nơi hội tụ nét văn hóa ẩm thực đặc trưng của các dân tộc thiểu số. Trong đó, **lạp xưởng hun khói** là một trong những món ăn truyền thống nổi bật, gắn bó mật thiết với đời sống và phong tục của người dân nơi đây. Không chỉ đơn thuần là thực phẩm, lạp xưởng hun khói còn mang theo ký ức, tình cảm gia đình và hương vị của quê hương.

Từ nhỏ, con gái bà Hương đã quen thuộc với hình ảnh bố mẹ làm lạp xưởng treo trên gác bếp mỗi dịp Tết đến. Lớn lên, trong những năm tháng học đại học xa nhà, chị thường mang theo vài chiếc lạp xưởng để biếu thầy cô, bạn bè. Hương vị đậm đà, thơm nồng của khói củi nhãn, kết hợp cùng vị ngọt của thịt lợn bản và gia vị truyền thống, khiến ai từng ăn đều không thể quên. Chính từ những lời khen chân thành ấy, gia đình bà Hương quyết định biến món ăn truyền thống thành sản phẩm đặc sản mang thương hiệu riêng.

**Lạp xưởng hun khói Bà Hương** được chế biến từ thịt lợn bản nuôi thả tự nhiên tại địa phương, không sử dụng chất tăng trưởng hay kháng sinh. Thịt được tẩm ướp cùng tỏi tím, ớt đỏ và đặc biệt là mắc khén – loại gia vị đặc trưng của núi rừng Tây Bắc. Sau đó, lạp xưởng được hun bằng củi nhãn trong nhiều giờ liền, tạo nên màu nâu đỏ đẹp mắt và mùi khói quyến rũ, không thể trộn lẫn với bất kỳ sản phẩm nào khác.

Ban đầu chỉ sản xuất thủ công vào dịp lễ Tết, nhưng nhờ sự lan tỏa qua mạng xã hội, đặc biệt là Facebook, sản phẩm đã đến với khách hàng ở nhiều tỉnh thành. Để đáp ứng nhu cầu ngày càng lớn, gia đình bà Hương đã đầu tư các thiết bị hiện đại như máy thái thịt, máy nhồi, máy buộc lạp xưởng… giúp quy trình sản xuất hiệu quả hơn nhưng vẫn giữ nguyên tinh túy truyền thống.



Hiện nay, **Hộ kinh doanh thịt gác bếp Bà Hương** đang tập trung mở rộng sản xuất, cải tiến bao bì, và đẩy mạnh bán hàng online để đưa đặc sản **lạp xưởng hun khói** không chỉ đến với mọi vùng miền trong nước mà còn hướng đến thị trường quốc tế. Đây không chỉ là một món ăn ngon mà còn là cách để lưu giữ văn hóa và chia sẻ hương vị quê hương Điện Biên đến với cộng đồng.

Bạn đã từng thưởng thức món lạp xưởng đậm vị khói củi và tình quê ấy chưa?

**Chủ thể: Hộ kinh doanh thịt gác bếp Bà Hương**
**Địa chỉ: Thôn Thanh Hồng 10, xã Thanh Nưa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0962 938 555**

## 63. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Minh Nguyệt - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Đậm vị quê hương – Thơm nồng khói bếp***



Tại xã Thanh Xương, huyện Điện Biên – vùng đất giàu truyền thống văn hóa của đồng bào dân tộc Thái – **thịt trâu gác bếp** từ lâu đã trở thành món ăn không thể thiếu trong các dịp lễ, Tết. Đây không chỉ là món ăn, mà còn là kết tinh của bản sắc văn hóa vùng cao và nghệ thuật chế biến truyền thống được lưu truyền qua nhiều thế hệ.

Với điều kiện tự nhiên lý tưởng, đồng cỏ rộng lớn và khí hậu mát mẻ quanh năm, trâu tại Điện Biên được chăn thả tự nhiên, cho nguồn thịt chắc khỏe, thơm ngon. Tận dụng lợi thế đó, gia đình chị **Vương Thị Minh Nguyệt**, người Thái gốc, đã kế thừa và phát triển nghề làm thịt trâu gác bếp từ ông bà xưa. Từ kinh nghiệm gia truyền, chị đã hoàn thiện công thức chế biến đặc biệt để phù hợp hơn với khẩu vị hiện đại nhưng vẫn giữ nguyên hương vị truyền thống.

Điểm khác biệt của **Thịt trâu gác bếp Minh Nguyệt** nằm ở khâu tẩm ướp gia vị đặc trưng như mắc khén, hạt dổi, tiêu rừng, ớt, gừng – tất cả đều là sản vật bản địa của núi rừng Tây Bắc. Sau khi ướp, thịt được treo lên gác bếp hun khói bằng than củi, cho ra miếng thịt đậm vị, dai mềm vừa đủ, có hương thơm thoang thoảng mùi khói đặc trưng mà khó loại thịt khô nào có được.

Dù sản xuất theo phương pháp truyền thống, chị Minh Nguyệt đã áp dụng công nghệ hiện đại như **hút chân không** để kéo dài thời gian bảo quản mà không cần dùng chất phụ gia, giúp thịt trâu gác bếp giữ trọn hương vị tươi ngon và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.




Mỗi miếng thịt trâu gác bếp Minh Nguyệt không chỉ mang vị ngon của núi rừng mà còn chứa đựng tâm huyết, sự tỉ mỉ và niềm tự hào của người dân nơi đây. Sản phẩm đã dần trở thành đặc sản được nhiều khách hàng trong và ngoài tỉnh tin tưởng lựa chọn.

**Thịt trâu gác bếp Minh Nguyệt** – món ngon từ Điện Biên, là sự kết hợp hài hòa giữa **truyền thống và hiện đại**, mang đến trải nghiệm ẩm thực độc đáo, giàu giá trị văn hóa cho mọi gia đình.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Vương Thị Minh Nguyệt**
**Địa chỉ: Bản Bom La, Phường Mường Thanh, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0936 373 998**

## 64. Sản phẩm Miến dong đồi cao (Sợi nhỏ) - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thơm ngon hảo hạng – Dai ngon từng sợi***




Miến dong Đối Cao là đặc sản mang đậm hương vị núi rừng Tây Bắc, được tạo nên từ những củ dong riềng tươi tốt trên vùng đất Điện Biên – nơi nổi tiếng với khí hậu mát mẻ, đất đai màu mỡ và truyền thống canh tác lâu đời. Cây dong riềng được trồng trên các triền đồi cao, hấp thụ tinh túy của đất trời, cho ra loại củ giàu tinh bột, là nguyên liệu lý tưởng để làm ra những sợi miến dẻo dai, thuần khiết.

Là người con của mảnh đất Điện Biên, tôi – **Phạm Đình Thuật** – đã lớn lên bên những cánh đồng dong riềng và thấm nhuần giá trị của nghề truyền thống từ ông bà, cha mẹ. Với mong muốn gìn giữ và phát triển sản phẩm quê hương, tôi đã đầu tư nghiên cứu, cải tiến quy trình sản xuất để tạo nên **miến dong Đối Cao** – một sản phẩm vừa giữ nguyên nét truyền thống, vừa đáp ứng tiêu chuẩn an toàn hiện đại.

Miến dong Đối Cao được chế biến hoàn toàn từ **tinh bột nguyên chất của củ dong riềng**, không pha trộn, không chất bảo quản hay phụ gia. Chính sự nguyên bản ấy tạo nên màu sắc ngà đục đặc trưng – khác biệt hoàn toàn so với các loại miến công nghiệp. Sợi miến có độ **giòn dai**, không nát khi nấu, thậm chí có thể **đun lại 2-3 lần vẫn giữ nguyên độ ngon**.

Quy trình sản xuất được thực hiện khép kín, từ thu hoạch, rửa củ, xay bột, lọc nước đến phơi sợi hoàn toàn bằng **phương pháp thủ công kết hợp kỹ thuật hiện đại**. Việc phơi sấy tự nhiên không chỉ giúp sợi miến khô đều, giữ nguyên hương vị mà còn thân thiện với môi trường.



Sản phẩm **Miến dong Đối Cao** không chỉ là một món ăn ngon, mà còn là niềm tự hào của người dân Điện Biên – chứa đựng tâm huyết, tình yêu nghề và khát vọng phát triển bền vững. Với cam kết chất lượng và sự cải tiến không ngừng, chúng tôi đang mở rộng thị trường, đưa miến Đối Cao vào các siêu thị và bếp ăn trên cả nước.

**Miến dong Đối Cao** – lựa chọn tinh túy từ thiên nhiên, là món quà sức khỏe, đậm đà vị núi rừng cho mọi gia đình Việt.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Phạm Đình Thuật**
**Địa chỉ: Thôn đồi cao, xã Thanh An, huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0817514366**

## 65. Sản phẩm Dũng Nhân rượu nếp 27 - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thơm nồng vị nếp – Đậm đà hồn Tây Bắc***
***Rượu Nếp 27 – Cơ sở Dũng Nhân, Điện Biên***



Nhắc đến Điện Biên, người ta thường nhớ về chiến thắng "lừng lẫy năm châu, chấn động địa cầu", nhưng mảnh đất này còn nổi bật với vẻ đẹp nên thơ của núi rừng Tây Bắc, với hoa ban trắng muốt và nền ẩm thực mang đậm hồn dân tộc. Trong kho tàng ẩm thực ấy, **rượu nếp** – đặc biệt là **Rượu Nếp 27** – là một tinh hoa không thể bỏ qua.

Vùng đất Điện Biên với khí hậu mát mẻ, thổ nhưỡng màu mỡ là nơi lý tưởng để trồng giống **lúa nếp ngon đặc biệt**. Những hạt nếp nơi đây, kết tinh từ mưa nắng núi rừng, từ mồ hôi công sức của người nông dân, đã trở thành nguyên liệu chính tạo nên dòng rượu có hương thơm dịu nhẹ, vị cay nồng, ngọt hậu đặc trưng.

Sinh ra trong gia đình có truyền thống nấu rượu, từ nhỏ tôi – **Trần Đại Dũng** – đã quen với mùi thơm nồng của men, của nếp chưng trong căn bếp ấm. Lớn lên cùng những nồi rượu của cha mẹ, tôi luôn ấp ủ ước mơ phát triển nghề gia truyền, đưa rượu nếp quê hương vươn xa. Từ đó, **Rượu Nếp 27** ra đời – vừa giữ trọn hương vị truyền thống, vừa đảm bảo tiêu chuẩn an toàn hiện đại.

Sản phẩm được **sản xuất bằng phương pháp cổ truyền kết hợp công nghệ lọc khử độc tố tiên tiến**, giúp rượu trong, sạch mà vẫn giữ nguyên tinh túy vốn có. Một chén rượu rót ra sóng sánh, thơm lừng, vị cay dịu nơi đầu lưỡi, hậu ngọt êm nơi cổ họng – khiến người thưởng thức một lần là nhớ mãi.



Không chỉ chú trọng chất lượng, Rượu Nếp 27 còn được đầu tư bao bì, nhãn mác sang trọng, phù hợp làm quà tặng hay dùng trong những dịp lễ Tết. Sản phẩm đã dần khẳng định tên tuổi trên thị trường, được người tiêu dùng tin tưởng và yêu thích trong và ngoài tỉnh.

Với tâm huyết giữ nghề truyền thống và khát vọng vươn xa, **Cơ sở Dũng Nhân cam kết mang đến sản phẩm rượu nếp chất lượng, an toàn, đậm đà bản sắc quê hương Điện Biên** – nơi những hạt nếp chín trong nắng, rượu thơm trong lòng người, là niềm tự hào của núi rừng Tây Bắc.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Trần Đại Dũng**
**Địa chỉ: Thôn 2, xã Sam Mứn, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0388 271 446**

## 66. Sản phẩm Rượu nếp nương men lá - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Rượu Nếp Nương Men Lá – Nàng Ban***
***Say hương rừng – Đậm men lá – Tình người Tây Bắc***




Mỗi độ tháng Ba, khi rừng hoa ban trắng nở rộ giữa núi rừng Tây Bắc, Điện Biên như khoác lên mình chiếc áo mới, dịu dàng và mê hoặc. Hoa Ban – biểu tượng của người con gái Thái – không chỉ gợi nhớ đến tình yêu, mà còn mang trong mình hồn cốt văn hóa của vùng cao. Chính cảm hứng ấy đã được chắt lọc và gửi gắm vào sản phẩm **Rượu Nếp Nương Men Lá – Nàng Ban**, một đặc sản tinh túy từ mảnh đất Điện Biên anh hùng.

Rượu Nếp Nương Men Lá là kết quả của sự kết hợp hoàn hảo giữa **gạo nếp nương** – loại gạo dẻo thơm được trồng trên các thửa ruộng bậc thang miền núi và **men lá** – làm từ hơn 20 loại thảo dược quý hiếm, do chính người dân vào rừng hái về. Đây là loại rượu truyền thống lâu đời của đồng bào Thái, không chỉ dùng trong lễ hội, cưới hỏi mà còn là thức uống thể hiện sự hiếu khách và gắn kết cộng đồng.

Từ niềm đam mê gìn giữ bản sắc văn hóa và nỗi trăn trở trước nguy cơ mai một của rượu men lá truyền thống trong đời sống hiện đại, **Hộ kinh doanh Trần Huy Tấn** đã khởi xướng việc khôi phục và phát triển sản phẩm này một cách chuyên nghiệp. Thương hiệu **Rượu Nàng Ban** ra đời mang theo khát vọng không chỉ lưu giữ một phần di sản văn hóa, mà còn đưa đặc sản Tây Bắc vươn xa đến thị trường cả nước và quốc tế.




Với **nhiều năm kinh nghiệm nấu rượu thủ công**, cơ sở Trần Huy Tấn không ngừng cải tiến thiết bị, hoàn thiện quy trình nấu và chưng cất hiện đại, nhưng vẫn giữ trọn vẹn tinh túy truyền thống. Rượu sau khi lên men từ lá được chưng cất kỹ lưỡng, trong vắt, thơm dịu, vị cay nhẹ đầu lưỡi và hậu ngọt sâu nơi cổ họng, đem lại cảm giác êm ái, khó quên.

**Rượu Nếp Nương Men Lá – Nàng Ban** không đơn thuần là một loại đồ uống, mà còn là câu chuyện về đất và người Điện Biên. Mỗi giọt rượu là sự hội tụ của nắng gió đại ngàn, của tình yêu với nghề và khát vọng gìn giữ bản sắc dân tộc Thái. Đây chính là món quà đầy ý nghĩa để tri ân bạn bè, đối tác hay đơn giản là để ta tìm về với cội nguồn giữa cuộc sống hiện đại bộn bề.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Trần Huy Tấn**
**Địa chỉ: Thôn Duyên Long, xã Thanh An, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0989 429 268**

## 67. Sản phẩm Thịt trâu khô Phong Sương - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt trâu khô Phong Sương – Đậm vị núi rừng, quyện hồn Tây Bắc***




Từ bao đời nay, **thịt trâu khô** đã trở thành món ăn truyền thống không thể thiếu trong đời sống của người dân Điện Biên. Từ mâm cơm thường nhật đến mâm cỗ Tết, thịt trâu khô luôn hiện diện như một phần ký ức ẩm thực gắn bó sâu sắc với người vùng cao. Dù không ai nhớ rõ món ăn này có từ bao giờ, nhưng theo lời các bậc cao niên, thịt trâu khô có thể đã ra đời từ thuở khó khăn, khi nhà chỉ có một con trâu duy nhất, vừa làm sức kéo, vừa là nguồn thực phẩm quý dịp Tết. Sau lễ, để thịt không bị hỏng, người ta đã nghĩ ra cách **ướp, hong khô bằng khói bếp**, vừa bảo quản được lâu, vừa giữ trọn hương vị thơm ngon.

Trải qua năm tháng, **thịt trâu khô** không chỉ là món ăn mà đã trở thành **nét đặc trưng văn hóa ẩm thực** của người Thái, người Mông và nhiều dân tộc Tây Bắc. Giờ đây, khi nhắc đến đặc sản thịt trâu khô Điện Biên, người ta không thể không nhắc tới thương hiệu **Phong Sương** – sản phẩm của **Hộ kinh doanh Lò Thị Sương**, một người con dân tộc Thái với niềm đam mê và tâm huyết gìn giữ hương vị truyền thống quê hương.

Điểm đặc biệt của **Thịt trâu khô Phong Sương** là quy trình chế biến tỉ mỉ từ **thịt trâu tươi được chọn lọc kỹ càng**, tẩm ướp bằng **mắc khén, gừng, sả, ớt, tỏi** theo công thức gia truyền, rồi mang đi hun khói bằng củi rừng. Thớ thịt khi thành phẩm có màu sậm tự nhiên, bên ngoài khô giòn nhưng bên trong vẫn mềm ngọt và đỏ hồng hấp dẫn. Khi thưởng thức, chỉ cần xé từng sợi mảnh, chấm với **chẳm chéo** – thứ gia vị "linh hồn" của người Thái, rồi nhâm nhi với **rượu men lá** từ gạo nếp nương, thực khách sẽ cảm nhận được **hương vị đậm đà, cay nồng ấm áp** lan tỏa trong từng giác quan.




Không chỉ mang đến sản phẩm chất lượng, **Hộ kinh doanh Lò Thị Sương** còn cam kết đảm bảo **an toàn vệ sinh thực phẩm**, sử dụng nguyên liệu sạch và quy trình chế biến truyền thống kết hợp kỹ thuật hiện đại. Chính sự chỉn chu đó đã giúp **Thịt trâu khô Phong Sương** chinh phục cả những thực khách khó tính nhất và trở thành món quà quê được ưa chuộng khắp nơi.

**Phong Sương** – không chỉ là tên một cơ sở, mà còn là hồn cốt của vùng đất Điện Biên, được ướp kỹ trong từng thớ thịt – **nồng nàn, đậm đà như chính con người nơi đây**.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lò Thị Sương**
**Địa chỉ: Đội 7, xã Hua Thanh, huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0985 859 308**

## 68. Sản phẩm Quả đỗ leo bốn mùa - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Quả đỗ leo bốn mùa – Hương Vị Xanh Mát Từ Mảnh Đất Điện Biên***




Điện Biên – mảnh đất anh hùng ghi dấu chiến thắng lịch sử lẫy lừng – còn nổi bật với vẻ đẹp thiên nhiên hùng vĩ, thơ mộng: cánh đồng Mường Thanh vàng óng, dòng Nậm Rốm hiền hòa, những dãy núi trùng điệp và màu xanh bạt ngàn của vườn cây, luống rau. Đây cũng là vùng đất trù phú với nhiều đặc sản nổi tiếng như gạo Điện Biên, gà đen Tủa Chùa, rau hoa ban, thịt trâu gác bếp, chẩm chéo... và đặc biệt là **Quả đỗ Leo bốn mùa** – một loại thực vật quen thuộc, giàu giá trị dinh dưỡng, gắn liền với đời sống người dân nơi đây.

Thuộc họ đỗ, **Quả đỗ Leo bốn mùa** không chỉ bổ dưỡng mà còn giúp kích thích tiêu hóa, tăng cảm giác ngon miệng. Loại rau này có thể chế biến thành nhiều món ngon như: Quả đỗ Leo bốn mùa xào thịt bò, xào nấm, xào lòng gà, xào thịt lợn,... Dù kết hợp với nguyên liệu nào, đỗ leo vẫn giữ được vị thanh mát, ngọt đậm rất đặc trưng, tạo nên những món ăn đậm đà, khó quên.

Tại **Hợp Tác Xã Nông Nghiệp Tổng Hợp Noong Luống**, Quả đỗ Leo bốn mùa được trồng và chăm sóc theo quy trình **VietGAP**, đảm bảo an toàn, chất lượng cao. Nhờ sự kết hợp giữa kinh nghiệm canh tác truyền thống và kỹ thuật nông nghiệp hiện đại, sản phẩm ngày càng được hoàn thiện, đáp ứng nhu cầu ngày một cao của thị trường.



Hiện nay, Quả đỗ Leo bốn mùa đã có mặt tại nhiều bếp ăn, cửa hàng trong và ngoài tỉnh, vươn xa tới các tỉnh thành như Hà Nội, Sơn La, Lào Cai, Lai Châu, Thái Bình... và được người tiêu dùng tin tưởng lựa chọn.

**Hợp Tác Xã Noong Luống** không ngừng nỗ lực để giữ vững uy tín, nâng cao chất lượng sản phẩm, lan tỏa hương vị đặc trưng của mảnh đất Điện Biên đến với mọi miền đất nước. Đó chính là tâm huyết và cam kết mà chúng tôi luôn theo đuổi.

**Chủ thể: HTX nông nghiệp tổng hợp Noong Luống**
**Địa chỉ: Thôn A1, xã Thanh Yên, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0971 809 111**

## 69. Sản phẩm Chè Shan tuyết cổ thụ Hạng A Dờ - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *Chè Shan Tuyết Hạng A Dờ – Tinh Hoa Trà Việt Từ Đỉnh Núi Tủa Chùa*




Xã Tả Sìn Thàng, nằm ở phía đông bắc huyện Tủa Chùa (tỉnh Điện Biên), là vùng đất sơn địa có cảnh quan thiên nhiên hùng vĩ, được thiên nhiên ưu ái ban tặng những rừng chè Shan tuyết cổ thụ bạt ngàn. Dưới chân núi, những con suối róc rách ngày đêm tưới mát vùng chè, nuôi dưỡng nên những búp chè đặc sản quý giá nổi tiếng khắp vùng Tây Bắc.

Cây chè Shan tuyết nơi đây thường có tuổi đời hàng trăm năm. Lá chè to, dày, phủ một lớp tuyết trắng mịn như sương, được hái cẩn thận bởi những bàn tay khéo léo của người H'Mông – những con người đã gắn bó với nghề trồng và chế biến chè qua nhiều thế hệ. Trong số đó, **anh Hạng A Dờ** – người con của Tả Sìn Thàng – từ nhỏ đã cùng cha mẹ thu hái, sao sấy chè Shan phục vụ dịp lễ tết. Tình yêu với cây chè đã thôi thúc anh phát triển **thương hiệu Chè Shan Tuyết Cổ Thụ Hạng A Dờ**.

Mỗi năm, chè Shan tuyết cổ thụ cho thu hoạch ba vụ, trong đó vụ xuân (khoảng tháng 2-3 âm lịch) cho chất lượng chè tốt nhất. Trải qua mùa đông giá buốt, hấp thu tinh túy của sương, gió và mây mù vùng cao, những búp chè xuân mang theo trong mình sự tinh khiết và hương vị thanh tao hiếm có. Lớp tuyết bạc phủ trên mỗi búp chè là dấu ấn của khí hậu khắc nghiệt nhưng giàu dưỡng chất.



Từ nguồn nguyên liệu quý báu đó, anh Hạng A Dờ đã chế biến ra sản phẩm chè nổi bật với hương thơm dịu nhẹ, vị tiền chát – hậu ngọt đậm đà, màu nước xanh nhạt thanh khiết, mang lại cảm giác sảng khoái và thư giãn khi thưởng thức. Không chỉ thơm ngon, chè Shan tuyết còn chứa nhiều chất chống oxy hóa và dưỡng chất có lợi cho sức khỏe.

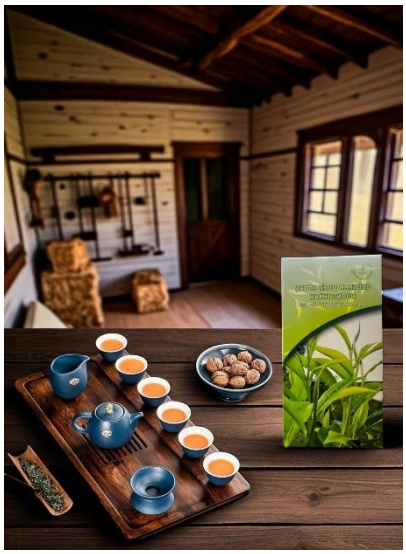
**Chè Shan Tuyết Cổ Thụ Hạng A Dờ** ngày càng được khách hàng trong và ngoài tỉnh tin tưởng lựa chọn. Trong thời gian tới, hộ kinh doanh Hạng A Dờ đặt mục tiêu mở rộng thị trường, đưa thương hiệu vươn xa, khẳng định vị thế không chỉ là đặc sản của Điện Biên mà còn xứng tầm **Trà Việt** trên bản đồ ẩm thực quốc gia.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Hạng A Dờ**
**Địa chỉ: Thôn Páo Tỉnh Làng 1, xã Sín Chải, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0949 716 054**

## 70. Sản phẩm Chè Shan tuyết cổ thụ Hương Thành - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Chè Shan Tuyết Hương Thành – Tinh Hoa Núi Rừng Tủa Chùa***

*"Bao giờ dưới núi làm nhà*
*Nước khe gối đủ pha trà ngủ say…"*



Thưởng trà từ lâu đã trở thành một nét văn hóa sâu sắc trong đời sống người Việt, không chỉ đơn thuần là việc uống một loại thức uống, mà còn là nghệ thuật sống – nơi con người tìm về sự tĩnh lặng, sẻ chia tâm tình trong từng chén trà thơm.

Tại vùng núi cao **xã Sính Phình, huyện Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**, thiên nhiên đã ưu ái ban tặng cho người dân nơi đây **chè Shan tuyết cổ thụ** – một trong những loại trà quý nhất Việt Nam. "Shan" theo tiếng địa phương nghĩa là núi, "Tuyết" chỉ lớp lông tơ trắng mịn phủ ngoài những búp chè non – tạo nên một vẻ ngoài đặc biệt và hương vị độc đáo không thể nhầm lẫn.

Từ năm 2010, chị **Vừ Thị Cha** – người con của vùng đất Sính Phình – đã quyết tâm khởi nghiệp bằng chính sản vật quê hương. Gắn bó với cây chè từ thuở nhỏ, cùng khát vọng gìn giữ văn hóa và tạo sinh kế bền vững, chị đã sáng lập **thương hiệu Chè Shan Tuyết Hương Thành**. Trải qua hơn một thập kỷ xây dựng, thương hiệu đã dần khẳng định vị thế trên thị trường, được khách hàng trong và ngoài nước yêu mến.



Chè Shan tuyết Hương Thành được hái thủ công từ những cây chè mọc tự nhiên trên núi cao, có tuổi đời hàng trăm năm. Mỗi búp chè được lựa chọn kỹ lưỡng, giữ trọn lớp "tuyết" trắng mịn, sau đó được chế biến theo quy trình truyền thống kết hợp kỹ thuật hiện đại. Thành phẩm tạo ra mang màu nước vàng sáng, hương thơm thanh mát, vị chát dịu, hậu ngọt sâu – quyến luyến không rời.

Không chỉ là thức uống tinh tế, chè Shan tuyết còn được biết đến với nhiều công dụng đối với sức khỏe như tăng cường hệ miễn dịch, hỗ trợ chống oxy hóa, tăng sự tỉnh táo và cải thiện khả năng tập trung.

**Chè Shan Tuyết Cổ Thụ Hương Thành** là món quà quý giá từ núi rừng Tủa Chùa, là tinh hoa văn hóa, thiên nhiên và bàn tay người dân nơi đây. Hộ kinh doanh Vừ Thị Cha đang không ngừng nỗ lực đưa thương hiệu vươn xa, trở thành niềm tự hào của trà Việt trên thị trường quốc tế.

**Chủ thể: Hộ Kinh doanh Vừ Thị Cha**
**Địa chỉ: Thôn Tào Pao, xã Sính Phình, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0988 64 65 83**

## 71. Sản phẩm Hồng Trà Shan tuyết - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *Hồng Trà Shan Tuyết Hương Linh – Tinh Hoa Từ Mây Núi Tủa Chùa*




Ở nơi địa đầu Tổ quốc phía Tây Bắc, trên đỉnh núi quanh năm mây phủ, những cây chè Shan tuyết cổ thụ mọc lên từ thuở nào không ai nhớ rõ. Trải qua hàng trăm năm, rừng chè vẫn hiên ngang đón sương gió, tích tụ tinh hoa trời đất. Mỗi độ đông về, khi sương giá phủ trắng sườn núi, cây chè co mình, ủ ấm nhựa sống, chờ xuân tới để đâm chồi nảy lộc. Chính từ những búp non phủ lớp lông tơ trắng muốt – đặc trưng hiếm có ấy, cái tên "Shan Tuyết" ra đời.

Sinh ra và lớn lên tại Tủa Chùa (Điện Biên), chị **Mỹ Linh** – người con gái yêu núi rừng và những nương chè cổ thụ – đã từ bỏ nhịp sống nơi phố thị để trở về quê hương, thành lập **Công ty TNHH Hương Linh Tinh Điện Biên**. Với đam mê và sự tận tụy, chị đã không ngừng nghiên cứu, phát triển dòng **Hồng Trà Shan Tuyết** – một sản phẩm trà sạch, không thuốc trừ sâu, không chất bảo quản, thuần khiết như thiên nhiên Tây Bắc.

Hồng trà Shan Tuyết được chế biến từ những búp chè cổ thụ mọc hoang dã trên đỉnh núi cao. Cánh trà phủ "tuyết" trắng – biểu tượng của khí hậu khắc nghiệt nhưng giàu dưỡng chất – mang đến vị trà đặc trưng: màu nước hổ phách, thơm thanh, hậu ngọt sâu, dễ uống, phù hợp với mọi lứa tuổi. Từ người cao tuổi thưởng trà nóng, đến giới trẻ ưa thích trà lạnh, trà sữa – tất cả đều có thể cảm nhận tinh túy từ loại trà này.



Không chỉ là thức uống truyền thống, Hồng trà Shan Tuyết còn chứa nhiều hoạt chất quý, hỗ trợ **phòng chống ung thư, giải độc, tăng tuổi thọ và gìn giữ vẻ đẹp tuổi xuân**. Đây chính là món quà thiên nhiên ban tặng cho sức khỏe con người.

**Công ty TNHH Hương Linh Tinh Điện Biên** không chỉ mang trong mình sứ mệnh bảo tồn cây chè Shan tuyết cổ thụ, mà còn lan tỏa tình yêu đất nước đến thế hệ trẻ. Với khát vọng đưa thương hiệu **Hồng trà Shan Tuyết Tủa Chùa** vươn ra thế giới, chị Mỹ Linh đang góp phần khẳng định **trà Việt** không chỉ là thức uống tinh thần mà còn là **niềm tự hào văn hóa dân tộc**.

**Chủ thể: Công ty TNHH Hương Linh**
**Địa chỉ: TDP Đoàn Kết, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0339 502 207**

## 72. Sản phẩm Thịt chua Mường Đun - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt chua Mường Đun – Hương vị truyền thống xa xưa***




**Thịt chua** là món ăn độc đáo có từ xa xưa, ra đời khi người dân chưa có phương tiện bảo quản thịt hiện đại. Nhờ sự sáng tạo, ông cha ta đã biết dùng muối và thính gạo để ướp thịt, tạo nên một món ăn vừa ngon miệng, vừa bảo quản được lâu. Qua thời gian, thịt chua không chỉ là món ăn mà còn là biểu tượng văn hóa, thường xuất hiện trong các dịp lễ Tết, hội họp của người dân miền núi.

Tại **xã Mường Đun**, huyện Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên, món **Thịt chua Mường Đun** nổi bật bởi hương vị truyền thống được lưu giữ qua nhiều thế hệ. Sản phẩm được chế biến thủ công bởi người dân tộc Thái, với nguyên liệu chính là thịt lợn bản nuôi tự nhiên, hòa quyện cùng gia vị theo công thức gia truyền. Sau quá trình lên men tự nhiên, thịt chua Mường Đun có vị ngậy đặc trưng, thơm lừng mùi thính, giòn sần sật của bì, quyện cùng vị bùi của lá sung, lá đinh lăng, rau sống… tạo nên món ăn đậm đà khó quên.

Điểm khác biệt của thịt chua Mường Đun nằm ở **chất lượng nguyên liệu**. Lợn được nuôi theo phương thức truyền thống tại địa phương, không sử dụng thức ăn công nghiệp. Quy trình chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đã được kiểm nghiệm, mang lại sự an tâm cho người tiêu dùng.



Nhằm giữ gìn và phát huy tinh hoa ẩm thực dân tộc, **năm 2022, HTX Dịch vụ Nông nghiệp Mường Đun** đã chính thức thương mại hóa sản phẩm, đưa **Thịt chua Mường Đun** ra thị trường trong và ngoài tỉnh. Không chỉ là món ăn mặn dùng kèm cơm, thịt chua nay còn trở thành món nhậu hấp dẫn, món quà biếu tinh tế trong các dịp đặc biệt.

Với phương châm "gìn giữ truyền thống – nâng tầm chất lượng", HTX cam kết tiếp tục phát triển sản phẩm theo hướng an toàn, bền vững, đưa **Thịt chua Mường Đun** trở thành đặc sản tiêu biểu của Điện Biên – niềm tự hào của đồng bào vùng cao Tây Bắc.

**Chủ thể: HTX Dịch vụ nông nghiệp Mường Đun**
**Địa chỉ: Bản Đun, xã Sáng Nhè, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0973 112 313**

## 73. Sản phẩm Vịt bầu ủ muối hoa tiêu Mường Đun - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Vịt bầu Ủ Muối Hoa Tiêu Mường Đun***
***Sản phẩm đặc sắc từ vùng cao Tủa Chùa – Điện Biên***



Tủa Chùa – một huyện miền núi của tỉnh Điện Biên – không chỉ nổi tiếng bởi khí hậu mát mẻ, thiên nhiên hùng vĩ và con người thân thiện, mà còn bởi nền ẩm thực phong phú, đậm đà bản sắc dân tộc Thái. Trong số đó, món **Vịt bầu Ủ Muối Hoa Tiêu Mường Đun** của **HTX Dịch vụ Nông nghiệp Mường Đun** nổi bật như một đặc sản mới lạ và đầy tiềm năng.

Từ thực tế người dân địa phương chăn nuôi vịt bầu nhiều nhưng chưa có đầu ra ổn định, HTX đã nghiên cứu, phát triển món **vịt bầu ủ muối hoa tiêu** – vừa tạo nguồn tiêu thụ nông sản, vừa nâng tầm giá trị sản phẩm truyền thống địa phương.

Điểm đặc biệt của món vịt này nằm ở **quy trình chế biến cầu kỳ** và **gia vị đặc trưng** vùng Tây Bắc như hoa hồi, quế, thảo quả, sả, tiêu đen, bột nghệ... Vịt được chọn phải là vịt bầu bản địa, không quá non cũng không già, được sơ chế sạch và rửa bằng rượu trắng để khử mùi tanh. Sau đó, vịt được **ủ cùng gia vị trong 46 giờ**, rồi đem hấp. Kết quả là một món ăn có lớp da vàng giòn, thịt mềm ngọt, da dai giòn sần sật và đậm đà hương vị núi rừng, khiến thực khách ăn một lần là nhớ mãi.



Không chỉ ngon miệng, **vịt bầu ủ muối hoa tiêu** còn là món ăn bổ dưỡng. Thịt vịt giàu protein, canxi, sắt, đồng và nhiều loại vitamin có lợi cho sức khỏe. Món ăn này đặc biệt phù hợp cho người cần bồi bổ, hỗ trợ tim mạch, thanh nhiệt, bổ huyết và cải thiện hệ tiêu hóa.

Với phương châm "lấy sức khỏe người tiêu dùng làm trung tâm", HTX Dịch vụ Nông nghiệp Mường Đun luôn tuân thủ quy trình vệ sinh an toàn thực phẩm nghiêm ngặt, đảm bảo chất lượng cao nhất đến tay khách hàng.

HTX đang từng bước khẳng định vị thế sản phẩm **Vịt bầu Ủ Muối Hoa Tiêu Mường Đun** như một **đặc sản của Điện Biên**, và kỳ vọng sẽ mang hương vị đặc trưng này vươn xa trên thị trường cả nước trong tương lai.

**Chủ thể: HTX Dịch vụ nông nghiệp Mường Đun**
**Địa chỉ: Bản Đun, xã Sáng Nhè, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0973 112 313**

## 74. Sản phẩm Chẩm chéo Sâm Điêu - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Chẩm Chéo Sâm Điều***

***Hương vị Tây Bắc – Linh hồn của bữa cơm vùng cao***



Nhắc đến Tây Bắc, đặc biệt là Điện Biên, người ta không chỉ nhớ đến cảnh sắc núi rừng hùng vĩ, con người thân thiện mà còn ấn tượng với văn hóa ẩm thực đậm đà bản sắc. Một trong những nét đặc trưng đó chính là **chẩm chéo** – loại nước chấm truyền thống của người Thái, được xem như **linh hồn của bữa ăn** nơi đây.

"Chẩm" trong tiếng Thái nghĩa là nước chấm, còn "chéo" chỉ hương thơm nồng nàn của các loại gia vị núi rừng hòa quyện. Tuy không cầu kỳ, nhưng chẩm chéo lại không thể thiếu trong mâm cơm người bản địa – dù có thể không có thịt cá, nhưng nhất định phải có chéo.

Xuất phát từ tình yêu quê hương và mong muốn lan tỏa nét ẩm thực dân tộc, năm 2019, **chị Điêu Thị Sâm** – người con sinh ra và lớn lên tại Tủa Chùa, Điện Biên – đã phát triển sản phẩm **Chẩm Chéo Sâm Điều**, mang hương vị đặc trưng của vùng cao đến với thực khách cả nước.

Chẩm chéo Sâm Điều được làm hoàn toàn **thủ công** từ các nguyên liệu tự nhiên, an toàn như **mắc khén** – loại tiêu rừng đặc trưng, tỏi, ớt, muối, hạt dổi,... Mắc khén và hạt dổi được rang chín, xay nhuyễn cùng các gia vị khác theo **bí quyết gia truyền** để tạo nên hỗn hợp sánh mịn, thơm nồng, hài hòa vị cay, mặn, thơm bùi rất riêng biệt.




Sản phẩm phù hợp với nhiều món ăn: từ thịt luộc, rau luộc, rau sống, xôi, hoa quả đến các món nướng như cá, thịt, gà,… Chẩm chéo không chỉ là gia vị chấm mà còn là chất xúc tác tuyệt vời làm nổi bật hương vị của mọi món ăn.

Hiện nay, **Chẩm Chéo Sâm Điều** đã được người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh Điện Biên tin tưởng lựa chọn. Hộ Kinh Doanh Điêu Thị Sâm đang từng bước mở rộng sản xuất, nâng cao chất lượng sản phẩm, hướng tới đạt **chứng nhận OCOP**, mang hương vị truyền thống của Tủa Chùa đến gần hơn với khách hàng cả nước.

**Chủ thể: Hộ sản xuất kinh doanh Điêu Thị Sâm**
**Địa chỉ: Bản Báng, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0338 258 419**

## 75. Sản phẩm Rượu mông pê Tả Chải - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Rượu Mông Pê Tả Chải***
***Thơm dịu – Êm say***




Vào mùa xuân, giữa cái se lạnh của vùng cao nguyên đá Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên, trong tiếng khèn da diết và mâm cơm ấm tình người với thắng cố, canh đắng hay thịt muối, không thể thiếu bát rượu Mông Pê Tả Chải sóng sánh, nồng nàn – thức uống truyền thống mang đậm bản sắc của người Mông nơi đây.

Tên gọi "Mông Pê" có nghĩa là "người Mông ta", còn "Tả Chải" là vùng đất gồm hai xã Tả Sìn Thàng và Sín Chải – nơi khởi nguồn của loại rượu đặc trưng này. Rượu Mông Pê Tả Chải không chỉ là một thức uống, mà còn là niềm tự hào, là tinh hoa văn hóa của cộng đồng người Mông ở Tủa Chùa.

Được nấu hoàn toàn thủ công từ **ngô địa phương** trồng trên núi cao, nơi khí hậu khắc nghiệt tạo nên vị ngọt đặc trưng cho hạt ngô, kết hợp với **men rượu truyền thống** độc đáo, rượu Mông Pê Tả Chải có hương thơm đậm đà, vị dịu êm nhưng đủ nồng để làm ấm lòng người giữa giá lạnh miền sơn cước. Trước kia, rượu được chưng cất ở nồng độ cao (40–50 độ) phù hợp với khí hậu lạnh, nay đã được điều chỉnh còn 24 độ để phù hợp với khẩu vị du khách miền xuôi mà vẫn giữ trọn hương vị nguyên bản.



So với các loại rượu công nghiệp trôi nổi, Rượu Mông Pê Tả Chải được người tiêu dùng tin tưởng vì nguồn gốc rõ ràng, an toàn và thân thiện với sức khỏe. Mỗi giọt rượu là kết tinh của núi rừng, của bàn tay cần mẫn và tâm huyết của người Mông.

Nhằm giữ gìn truyền thống và phát triển sản phẩm mang tính bản địa, **Hộ Kinh Doanh Nguyễn Tuấn Anh** đã thương mại hóa sản phẩm, hướng tới đạt chứng nhận OCOP. Việc này không chỉ giúp **quảng bá đặc sản Tủa Chùa** ra thị trường mà còn mở ra cơ hội tạo việc làm, tăng thu nhập cho người dân địa phương, đóng góp tích cực vào phát triển kinh tế - xã hội của huyện Tủa Chùa và tỉnh Điện Biên.

**Chủ thể: Hộ sản xuất Kinh doanh Nguyễn Tuấn Anh**
**Địa chỉ: TDP Đoàn Kết, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0966 110 993**

## 76. Sản phẩm Bí xanh Nam Dương - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Bí xanh Nam Dương***
***Tự nhiên – An toàn – Tinh túy từ Mường Chà***



Huyện Mường Chà, tỉnh Điện Biên được thiên nhiên ưu đãi khí hậu nhiệt đới đặc trưng, đất đai màu mỡ, rất thích hợp cho phát triển nông nghiệp, đặc biệt là các loại nông sản như dứa, bí đỏ và bí xanh. Nhận thấy tiềm năng này, anh Thanh – một người con của vùng đất Mường Chà – đã quyết định lựa chọn giống **bí xanh** làm sản phẩm chủ lực, tạo tiền đề cho sự ra đời của **Hợp tác xã Nam Dương**.

Với tinh thần ham học hỏi và sự đầu tư nghiêm túc, anh Thanh đã tìm hiểu kỹ thuật trồng, hệ thống tưới tiêu và quy trình chăm sóc hiện đại. Từ đó, anh liên kết cùng các hộ dân để canh tác và cho ra đời sản phẩm **Bí xanh Nam Dương** – một sản phẩm nông sản sạch, chất lượng cao được thị trường đón nhận tích cực. Trên cơ sở đó, **HTX Nam Dương chính thức được thành lập vào ngày 14/10/2020**, với mục tiêu mở rộng quy mô và phân phối sản phẩm rộng khắp.

Bí xanh Nam Dương nổi bật nhờ hình dáng **thon dài, vỏ xanh đậm, thịt trắng mịn và có hương thơm đặc trưng** – điều hiếm thấy ở các loại bí xanh thông thường. Sản phẩm không chỉ đạt chứng nhận **an toàn thực phẩm**, mà còn được **gắn mã QR truy xuất nguồn gốc**, tạo độ tin cậy và minh bạch cho người tiêu dùng cũng như các đối tác phân phối.



Trong bối cảnh người tiêu dùng ngày càng ưu tiên lựa chọn sản phẩm sạch, có nguồn gốc rõ ràng, Bí xanh Nam Dương đã và đang khẳng định vị thế riêng. Dù thị trường có nhiều đối thủ cạnh tranh, nhưng bí xanh từ HTX Nam Dương vẫn được người dân Điện Biên và các vùng lân cận tin tưởng nhờ chất lượng ổn định và quy trình sản xuất an toàn.

Là sản phẩm tiêu biểu của vùng đất rau quả Mường Chà, Bí xanh Nam Dương không chỉ góp phần nâng cao giá trị nông sản địa phương mà còn tạo sinh kế cho bà con nông dân, hướng tới một nền nông nghiệp sạch, bền vững và thân thiện với sức khỏe cộng đồng.

**Chủ thể: HTX Nam Dương**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 11, xã Na Sang, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0354 077 272**

## 77. Sản phẩm Dứa quả Na Sang - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *DỨA QUẢ NA SANG – TỪ ĐỒI NÚI VƯƠN RA THỊ TRƯỜNG*




Na Sang là một xã vùng cao của huyện Mường Chà, tỉnh Điện Biên, nơi phần lớn bà con là người dân tộc thiểu số, sống dựa vào nghề nông truyền thống. Với địa hình đồi núi chia cắt, sản xuất nông nghiệp gặp nhiều khó khăn, quy mô nhỏ lẻ, sản phẩm chủ yếu tiêu thụ ở dạng thô, giá trị chưa cao.

Nhìn ra tiềm năng từ chính vùng đất quê hương, anh **Lê Thanh Tâm** – một thanh niên trẻ đầy nhiệt huyết – đã quyết tâm thay đổi cách làm nông. Năm 2017, anh cùng một số hộ dân thành lập **Hợp tác xã Na Sang**, vận động bà con chuyển đổi cây trồng, đưa cây **dứa** về trồng trên những vùng đất trước đây kém hiệu quả.

Cây dứa nhanh chóng thích nghi, phát triển tốt trong điều kiện khí hậu, thổ nhưỡng của Na Sang. **Dứa quả Na Sang** có vỏ mỏng vàng tươi, ruột giòn, vị ngọt thanh, ít xơ và không gây rát lưỡi – trở thành đặc sản được ưa chuộng tại địa phương và các tỉnh thành khác.

Không dừng lại ở sản xuất, HTX Na Sang đã chủ động liên kết với các doanh nghiệp trong và ngoài tỉnh để bao tiêu sản phẩm, mở rộng thị trường, từng bước xây dựng thương hiệu. Dứa quả Na Sang ngày càng khẳng định được vị trí nhờ **chất lượng cao, canh tác an toàn**, và đóng góp tích cực vào phát triển kinh tế địa phương.



Câu chuyện quả dứa còn là hành trình đổi thay của chính những người trồng. Như gia đình anh **Seo Chỉnh**, người Mông đầu tiên mang cây dứa về bản. Những vết sẹo trên tay vì gai dứa, những ngày gùi phân, dẫn nước lên đồi – tất cả đã được đền đáp bằng mùa dứa ngọt lành, đầy hy vọng.

**Dứa quả Na Sang** không chỉ là nông sản – đó là kết tinh của ý chí, của sự kiên cường, của khát vọng vươn lên làm giàu từ chính mảnh đất mình sinh ra.

**Dứa quả Na Sang – Ngọt thanh vị núi, lan tỏa hương Tây Bắc.**

**Chủ thể: HTX Na Sang**
**Địa chỉ: Xã Na Sang, huyện Mường Chà, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0349055568**

## 78. Sản phẩm Miến dong Hoàng Tấm - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Miến dong Hoàng Tấm – Từ đất sỏi đá đến sản vật vàng Tây Bắc***




Khi nhắc đến Mường Chà – vùng đất rừng núi phía Tây tỉnh Điện Biên – người ta thường nghĩ đến thiên nhiên hoang sơ và những sản vật đặc trưng của đồng bào nơi đây. Một trong số đó là **cây dong riềng**, loài cây gắn bó với nương rẫy và đời sống của người dân từ những năm 1970.

Cứ mỗi độ thu về, hoa dong riềng nở đỏ rực trên những sườn đồi báo hiệu mùa thu hoạch đến. Trước kia, dong riềng chỉ là cây trồng xen để thay thế các loại cây truyền thống năng suất thấp, giá trị chưa cao. Tuy nhiên, bước ngoặt thực sự đến vào năm 2018, khi **ông Khoảng Văn Tấm** – một người con của Mường Chà – quyết định thành lập **HTX Nông nghiệp Hoàng Tấm**, tiên phong đưa máy móc, thiết bị vào chế biến **miến dong nguyên chất**.

Nhận thấy tiềm năng lớn từ cây dong riềng – loại cây dễ trồng, phù hợp với khí hậu và thổ nhưỡng địa phương – ông Tấm không chỉ phát triển vùng nguyên liệu mà còn chủ động tạo chuỗi sản xuất khép kín từ trồng, thu hoạch đến chế biến miến. Nhờ **sử dụng tinh bột dong riềng nguyên chất**, kết hợp với **nguồn nước sạch từ khe núi**, sản phẩm **miến dong Hoàng Tấm** mang hương vị thơm tự nhiên, dai, giòn và không bị bở khi nấu.



Từ một xưởng nhỏ, miến dong Hoàng Tấm dần tạo dựng được **thương hiệu riêng** trên thị trường. Không chỉ có mặt tại các phiên chợ vùng cao, sản phẩm còn được tiêu thụ ở nhiều tỉnh thành và được người tiêu dùng yêu thích nhờ **chất lượng sạch, an toàn và giữ được hương vị truyền thống**.

Miến dong Hoàng Tấm không chỉ là một sản phẩm nông nghiệp – mà còn là kết quả của sự đổi mới tư duy, khát vọng vươn lên của người dân vùng cao. Đó là hành trình đi từ **đất sỏi đá** đến **sản phẩm vàng**, là niềm tự hào của Mường Chà, là minh chứng cho sức sống mạnh mẽ của nông nghiệp Tây Bắc khi được đầu tư đúng hướng.

**Miến dong Hoàng Tấm – Tinh túy từ đất, đậm đà từ tâm.**

**Chủ thể: HTX nông nghiệp Hoàng Tấm**
**Địa chỉ: Xã Pa Ham, huyện Mường Chà, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0983319736**

## 79. Sản phẩm Phổ Nhĩ trà - Sản phẩm OCOP 03 sao

### Phổ Nhĩ Trà Hương Linh

***"Tiễn chân ai bước đường xa – Miệng cười đưa một bình trà tặng nhau"***



Trong một lần tình cờ được tặng hộp trà Phổ Nhĩ – dòng trà có lịch sử hàng nghìn năm tại vùng Vân Nam (Trung Quốc), cô gái trẻ Mỹ Linh, sinh ra và lớn lên ở Tủa Chùa (Điện Biên), đã ấp ủ ước mơ xây dựng một thương hiệu trà mang đậm bản sắc quê hương. Trở về vùng đất đá sương mù quanh năm, nơi những cây chè Shan tuyết cổ thụ hàng trăm năm tuổi vẫn hiên ngang giữa núi rừng, Mỹ Linh thành lập **Công ty TNHH Hương Linh**, với khát vọng hồi sinh và phát triển dòng chè quý giá của địa phương.

Giữa núi non Tủa Chùa, những cây chè Shan tuyết cổ thụ – mọc tự nhiên trên độ cao hơn 1.500m – đâm chồi nảy lộc mỗi độ xuân về, sau những tháng đông dài lạnh giá. Từ những búp chè mịn phủ sương tuyết ấy, Linh và đội ngũ của mình đã dày công nghiên cứu, hoàn thiện quy trình chế biến và lên men để tạo nên sản phẩm **Phổ Nhĩ trà Shan Tuyết Tủa Chùa** – một hương vị trà độc đáo, đậm đà khí chất vùng cao.

Điểm đặc biệt của Phổ Nhĩ trà là quá trình **lên men chậm và lưu trữ theo thời gian**, giúp hương vị phát triển phức hợp và tinh tế hơn. Nhấp ngụm đầu tiên, vị trà có thể hơi đằm, thậm chí gai góc như chính cuộc sống, nhưng hậu vị lại ngọt dịu và lan tỏa – khiến người thưởng trà như được lắng lại, hồi tưởng, và kết nối với thời gian.



Không chỉ là sản phẩm nông nghiệp, **Phổ Nhĩ trà Hương Linh** còn mang theo sứ mệnh lan tỏa **tình yêu thiên nhiên, bản sắc dân tộc và tinh thần khởi nghiệp trẻ**. Công ty không ngừng nỗ lực đưa trà Shan Tuyết lên tầm cao mới – không chỉ là thức uống tinh thần mà còn là biểu tượng văn hóa Việt, có thể sánh bước cùng các dòng trà nổi tiếng thế giới.

**Chủ thể: Công ty TNHH Hương Linh**
**Địa chỉ: TDP Đoàn Kết, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0339 502 207**

## 80. Sản phẩm Khoai sọ tím H'Mông Minh Khuê - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Khoai Sọ Tím H'Mông Minh Khuê***
***Món ăn tinh hoa của đất trời***




Khoai sọ tím Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên, từ lâu đã nổi bật với hương vị đặc trưng và giá trị dinh dưỡng cao. Củ khoai to, màu tím đậm, thịt bở, ngọt và thơm. Trước kia, khoai sọ tím chỉ được trồng và tiêu thụ trong phạm vi nhỏ lẻ, nhưng khi chị Nguyễn Thị Tân – một cán bộ Hội phụ nữ – nhận thấy tiềm năng của loại khoai này, chị quyết định mang sản phẩm ra thị trường rộng lớn hơn, giúp người dân địa phương có thu nhập ổn định.

Chị Tân không phải người sinh ra ở Tủa Chùa, nhưng sau nhiều năm sống tại đây, chị đã thấy được tiềm năng lớn của khoai sọ tím nhờ khí hậu mát mẻ, thổ nhưỡng phù hợp và sự chăm chỉ của bà con dân tộc Mông. Chị bắt đầu kết nối bà con và chị em phụ nữ, chuyển đổi sản xuất để khoai sọ tím trở thành hàng hóa có giá trị.

Vào năm 2022, chị Tân thành lập Hộ Kinh Doanh Nguyễn Thị Tân và cho ra đời thương hiệu Khoai Sọ Tím H'Mông Minh Khuê. Sản phẩm khoai sọ tím được trồng hoàn toàn tự nhiên, không sử dụng hóa chất, đảm bảo chất lượng và an toàn cho sức khỏe. Khoai sọ tím chứa nhiều chất chống oxy hóa, vitamin B6, kali, magie, mangan và chất xơ, giúp bổ sung năng lượng, làm chậm quá trình lão hóa và cải thiện sức khỏe tổng thể.



Khoai sọ tím H'Mông Minh Khuê có thể chế biến thành nhiều món ăn hấp dẫn như luộc, canh xương, bánh khoai, chè khoai, kem khoai, lẩu khoai, và snack khoai. Với hương vị bùi, ngọt và màu tím bắt mắt, sản phẩm không chỉ là món ăn dân dã mà còn có lợi cho sức khỏe, đặc biệt là giúp chị em phụ nữ giữ gìn sắc đẹp.

Khoai sọ tím H'Mông Minh Khuê đã dần được thị trường trong và ngoài tỉnh đón nhận. Với quyết tâm và sự hỗ trợ của cộng đồng, chị Tân sẽ tiếp tục hoàn thiện sản phẩm, mở rộng thị trường và hướng tới xuất khẩu, góp phần nâng cao đời sống cho bà con Tủa Chùa và đưa khoai sọ tím ra thế giới.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Tân**
**Địa chỉ: TDP Đoàn Kết, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0835 369 345**

## 81. Sản phẩm Rượu gạo Pi Nọong - Sản phẩm OCOP 03 sao

**Rượu Gạo Pi Noọng**

***Vô tửu bất thành lễ***




Rượu gạo Pi Noọng, do Hộ sản xuất kinh doanh Nguyễn Thị Luyên sản xuất, mang đậm hương vị truyền thống của Tủa Chùa, Điện Biên. Bà Luyến đã sinh sống tại vùng đất này gần 20 năm và luôn gắn bó với nghề nấu rượu từ nhỏ. Với mong muốn gìn giữ và phát triển nghề truyền thống của gia đình, bà đã xây dựng thành công thương hiệu Rượu gạo Pi Noọng, tạo ra một sản phẩm không chỉ là thức uống mà còn là món quà văn hóa, mang ý nghĩa kết nối mọi người.

Rượu gạo Pi Noọng được chế biến từ "gạo nương ngọc trời", loại gạo thơm ngon trồng trên các ruộng bậc thang của Điện Biên, kết hợp với nguồn nước suối tinh khiết từ núi. Các công đoạn sản xuất rượu vẫn được duy trì theo phương pháp truyền thống nhưng đảm bảo quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt. Mỗi giọt rượu là kết quả của sự chăm chỉ lao động của những người nông dân địa phương, mang hương vị đặc trưng của đất trời.



Rượu gạo Pi Noọng có nồng độ 25%, với hương vị cay nồng nhưng êm dịu và thơm ngon. Sản phẩm được đóng chai đẹp mắt và sang trọng, phù hợp làm quà tặng cho người thân, bạn bè, đối tác. Thông tin về sản phẩm được cung cấp đầy đủ, giúp người tiêu dùng yên tâm về chất lượng và an toàn.

Suốt nhiều năm qua, Rượu gạo Pi Noọng đã được khách hàng tin tưởng và ủng hộ. Với quyết tâm tiếp tục phát triển, Hộ sản xuất kinh doanh Nguyễn Thị Luyên sẽ mở rộng thị trường và đưa sản phẩm rượu gạo Pi Noọng trở thành thương hiệu nổi bật của huyện Tủa Chùa, giúp lan tỏa giá trị văn hóa và đưa sản phẩm này đến với khách hàng trong và ngoài nước.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Luyên**
**Địa chỉ: TDP Thành Công, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0364 952 619**

## 82. Sản phẩm Giò bò Dương Food - Sản phẩm OCOP 03 sao

**Giò Bò Dương Food**

***Thực phẩm sạch, ăn ngon sống khác***




Giữa vẻ đẹp thiên nhiên hoang sơ của Mường Ảng, Điện Biên, Giò bò Dương Food của Hộ kinh doanh Phạm Thị Nhung ra đời, mang trong mình hương vị đặc trưng của vùng đất này. Với mong muốn đưa đến cho người tiêu dùng một món ăn vừa ngon, vừa an toàn, chị Nhung đã chọn nguyên liệu thịt bò từ những con bò thả tự nhiên, không dùng thức ăn công nghiệp, đảm bảo chất lượng và an toàn tuyệt đối cho sức khỏe.

Giò bò Dương Food nổi bật nhờ vào quy trình chế biến thủ công tỉ mỉ và sử dụng phương pháp truyền thống, giúp tạo ra một sản phẩm giò bò dai vừa phải, ngọt đậm, không giống bất kỳ loại giò bò công nghiệp nào. Từ việc chọn lựa nguyên liệu tươi ngon đến thử nghiệm công thức chế biến, mọi công đoạn đều được thực hiện với sự tâm huyết và sáng tạo. Sản phẩm này nhanh chóng chiếm được lòng tin của người tiêu dùng và trở thành một phần không thể thiếu trong ẩm thực địa phương.




Giò bò Dương Food không chỉ có mặt tại địa phương mà còn được phân phối rộng rãi đến các tỉnh thành khác. Chị Nhung không ngừng cải tiến quy trình sản xuất để nâng cao chất lượng sản phẩm và đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường. Thương hiệu Giò bò Dương Food đã trở thành biểu tượng của sự sáng tạo và chất lượng, góp phần nâng cao giá trị ẩm thực địa phương và mang lại niềm tự hào cho người dân Mường Ảng.

Với tiêu chí "Thực phẩm sạch, ăn ngon sống khỏe", chị Phạm Thị Nhung mong muốn mang đến cho người tiêu dùng những sản phẩm không chỉ ngon mà còn an toàn và giữ gìn giá trị truyền thống của món giò bò. Mỗi sản phẩm Giò bò Dương Food là niềm tự hào của người dân Mường Ảng, thể hiện bản sắc đặc trưng của vùng đất Điện Biên.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Phạm Thị Nhung**
**Địa chỉ: TDP số 1, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0962 48 90 90**

## 83. Sản phẩm Giò tai heo Dương Food - Sản phẩm OCOP 03 sao

**Giò Tai Heo Dương Food**

***Thực phẩm sạch, ăn ngon sống khác***




Giò tai heo Dương Food, sản phẩm đặc biệt từ huyện Mường Ảng, tỉnh Điện Biên, được tạo ra từ nguyên liệu tươi sạch từ các trang trại chăn nuôi gia súc, gia cầm đảm bảo chất lượng. Sản phẩm này là sự kết hợp hoàn hảo giữa giò lụa truyền thống và tai heo giòn dẻo, mang đến một hương vị mới mẻ nhưng gần gũi, với kết cấu mềm mại và giòn nhẹ. Chị Phạm Thị Nhung, chủ Hộ kinh doanh Dương Food, chú trọng đến chất lượng và an toàn thực phẩm, cam kết sản phẩm không sử dụng chất bảo quản hay phẩm màu độc hại.

Mỗi miếng giò tai heo Dương Food được chế biến thủ công, từ việc chọn lựa tai heo tươi ngon, sơ chế kỹ lưỡng đến việc nêm gia vị vừa vặn, tạo nên hương vị đậm đà, hòa quyện giữa sự giòn giòn của tai heo và ngọt thơm của giò lụa. Chị Nhung không chỉ sản xuất Giò tai heo mà còn mở rộng sản phẩm với các món chế biến từ thịt heo tự nhiên như giò sụn, thịt sấy, lạp xưởng, giúp quảng bá đặc sản của Điện Biên ra ngoài thị trường.

Với mong muốn tạo ra cơ hội phát triển kinh tế cho người dân địa phương, chị Nhung đã không ngừng cải tiến quy trình sản xuất, áp dụng công nghệ hiện đại nhưng vẫn giữ nguyên hương vị truyền thống. Việc kết hợp giữa kinh nghiệm lâu năm và công nghệ tiên tiến giúp sản phẩm đạt chất lượng vượt trội và ngày càng khẳng định vị thế trên thị trường.




Giò tai heo Dương Food không chỉ là một món ăn ngon mà còn là biểu tượng của sự kết nối giữa truyền thống và hiện đại. Sản phẩm không chỉ góp phần nâng cao giá trị ẩm thực địa phương mà còn giúp bảo tồn nét văn hóa truyền thống của người dân Mường Ảng. Nhờ chất lượng vượt trội, Giò tai heo Dương Food đã chiếm được sự tin tưởng của khách hàng và đang dần khẳng định vị trí vững chắc trong ngành thực phẩm. Chị Nhung hy vọng sẽ đưa sản phẩm không chỉ đến với khách hàng trong nước mà còn vươn ra thị trường quốc tế.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Phạm Thị Nhung**
**Địa chỉ: TDP số 1, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0962 48 90 90**

## 84. Sản phẩm Sữa chua tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi - Sản phẩm OCOP 03 sao

**Sữa chua tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi**
***"Chất lượng từ tâm, dinh dưỡng từ tảo xoắn"***




Từ thành công rực rỡ của sản phẩm tảo xoắn tươi, Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Lợi đã tiếp tục mở rộng dòng sản phẩm với **sữa chua tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi** – một bước tiến mới trong việc ứng dụng tảo xoắn vào thực phẩm chức năng.

Sản phẩm được kết hợp từ **tảo xoắn tươi nguyên chất** với sữa chua lên men tự nhiên, áp dụng công nghệ tiệt trùng thủ công bằng hơi nước sôi, tia UV và khí sạch – điều mà dây chuyền công nghiệp hiện nay khó đạt được. Nhờ quy trình đặc biệt và công thức tối ưu, sữa chua giữ trọn **dưỡng chất quý giá từ tảo** mà **không hề có mùi tanh**, vốn là điểm hạn chế khiến nhiều người e ngại khi dùng tảo xoắn.

Không chỉ chú trọng đến **hương vị dễ uống, bổ dưỡng**, sản phẩm còn tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Từ **nguồn nguyên liệu sạch** (tảo nuôi ống nghiệm không hóa chất, không kháng sinh), đến quy trình chế biến đều được giám sát kỹ lưỡng. Nhờ đó, mỗi chai sữa chua đều đạt chuẩn dinh dưỡng, an toàn tuyệt đối và thân thiện với môi trường.

Sữa chua tảo xoắn tươi Đức Lợi nhanh chóng được người tiêu dùng tin tưởng, đặc biệt là những khách hàng từng biết đến lợi ích của tảo xoắn nhưng ngại dùng do mùi tanh. Sản phẩm đã **xóa bỏ định kiến "không tanh không phải tảo"**, mở ra cơ hội tiếp cận rộng rãi hơn đến nhiều đối tượng người dùng.



Không chỉ tiêu thụ mạnh tại Điện Biên, sản phẩm đã vươn xa tới nhiều tỉnh thành khác, đặc biệt là thị trường phía Nam, trở thành niềm tự hào của vùng đất Mường Ảng. Cơ sở còn tạo công ăn việc làm ổn định cho người dân địa phương, góp phần nâng cao thu nhập và chất lượng cuộc sống.

Với định hướng "**Chất lượng từ tâm – Dinh dưỡng từ tảo xoắn**", Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Lợi cam kết tiếp tục đầu tư nghiên cứu, phát triển thêm nhiều sản phẩm sáng tạo, an toàn, giàu dinh dưỡng từ tảo xoắn – khẳng định vị thế trên bản đồ thực phẩm sạch và chức năng của Việt Nam.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Lợi**
**Địa chỉ: Bản Bua 1, xã Búng Lao, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0988 978 109**

## 85. Sản phẩm Tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi - Sản phẩm OCOP 03 sao

### Tảo Xoắn Tươi Cao Cấp không tanh Đức Lợi

***"Chất lượng từ tâm, dinh dưỡng từ tảo xoắn"***




Hơn 10 năm trước, giữa thiên nhiên hùng vĩ của xã Ẳng Tở, huyện Mường Ảng, tỉnh Điện Biên, sản phẩm tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi ra đời. Với công thức chuẩn từ các nhà khoa học và nguồn nước tinh khiết từ đỉnh núi, tảo xoắn tươi không tanh Đức Lợi mang lại lợi ích sức khỏe vượt trội. Từ sự kết hợp giữa khoa học, tâm huyết và nguồn tài nguyên thiên nhiên, sản phẩm này giữ nguyên các dưỡng chất quý giá, không chỉ bảo vệ sức khỏe mà còn đóng góp vào phát triển cộng đồng.

Tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi được nuôi trồng theo một công nghệ độc đáo, đảm bảo không có tạp chất hay hóa chất độc hại. Tất cả các công đoạn từ nuôi trồng đến chế biến đều tuân thủ các tiêu chuẩn cao về an toàn vệ sinh thực phẩm, với quy trình nuôi trong hệ ống nghiệm đặc biệt, bảo vệ tảo khỏi khói bụi, mầm bệnh và các chất độc hại. Việc bảo quản tảo xoắn tươi trong điều kiện lạnh (-100 độ C) giúp duy trì 100% các hoạt chất quý giá, nâng cao hiệu quả sử dụng cho người tiêu dùng.

Tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi là một siêu thực phẩm được đánh giá cao trên thế giới, đặc biệt là với các quốc gia phát triển. Với hàm lượng protein cao và đầy đủ dưỡng chất, tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi không chỉ là lựa chọn dinh dưỡng tuyệt vời mà còn là sản phẩm bảo vệ sức khỏe con người. Sản phẩm được chứng nhận bởi các cơ quan an toàn thực phẩm uy tín, và quy trình sản xuất luôn được kiểm soát chặt chẽ, đảm bảo chất lượng tuyệt đối.



Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Lợi, hay Trung tâm nghiên cứu - lưu giữ giống tảo xoắn Spirulina Đức Lợi, không chỉ sản xuất ra một sản phẩm dinh dưỡng cao cấp mà còn thể hiện cam kết đối với chất lượng và sức khỏe cộng đồng. Với hơn 10 năm phát triển, tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi đã nhận được sự tin tưởng và ủng hộ của người tiêu dùng, trở thành biểu tượng của sự kết hợp giữa khoa học và tâm huyết, góp phần nâng cao giá trị sức khỏe cho cộng đồng.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Lợi**
**Địa chỉ: Bản Bua 1, xã Búng Lao, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0988 978 109**

## 86. Sản phẩm Thạch tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi - Sản phẩm OCOP 03 sao

**Thạch tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi**
***"Chất lượng từ tâm, dinh dưỡng từ tảo xoắn"***




Xuất phát từ nhu cầu ngày càng cao về thực phẩm sạch, an toàn và tốt cho sức khỏe, Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Lợi (Bua I, xã Ẳng Tở, huyện Mường Ảng, tỉnh Điện Biên) đã phát triển sản phẩm **Thạch tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi** như một giải pháp dinh dưỡng tiện lợi, lành mạnh và mới mẻ cho người tiêu dùng.

Tảo xoắn tươi vốn là siêu thực phẩm giàu dưỡng chất, hỗ trợ miễn dịch và cải thiện sức khỏe tổng thể. Tuy nhiên, mùi tanh đặc trưng của tảo đã khiến nhiều người e ngại. Nhằm giải quyết điểm yếu này, sản phẩm thạch được phát triển từ **tảo xoắn tươi nguyên chất**, nấu bằng nước lọc RO và kết hợp hương liệu thiên nhiên. Quy trình **tiệt trùng ngay lập tức** bằng hơi nước, tia UV, khí ozone… giúp giữ nguyên dinh dưỡng mà khử hoàn toàn mùi tanh – điều mà nhiều dây chuyền công nghiệp chưa thể làm được.

**Thạch tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi** không chỉ mang giá trị dinh dưỡng vượt trội mà còn có hương vị thanh mát, dễ dùng, phù hợp với mọi lứa tuổi. Sản phẩm đã nhanh chóng được người tiêu dùng đón nhận và sử dụng rộng rãi trong các bữa ăn sáng, tráng miệng, thậm chí trở thành món ăn cao cấp tại nhiều nhà hàng và khách sạn nhờ tính độc đáo và tiện lợi.

Với phương châm "**Chất lượng từ tâm – Dinh dưỡng từ tảo xoắn**", Cơ sở Nguyễn Đức Lợi không ngừng đầu tư vào nghiên cứu, chọn giống, kiểm soát quy trình nuôi trồng và sản xuất. Từng mẻ thạch được làm thủ công với sự tỉ mỉ và nghiêm ngặt, đảm bảo mỗi sản phẩm đều đạt tiêu chuẩn về vệ sinh, an toàn thực phẩm và giá trị dinh dưỡng cao.




Sản phẩm không chỉ tạo nên dấu ấn tại địa phương mà còn **lan rộng ra các tỉnh, thành khác**, góp phần khẳng định vị thế của tảo xoắn tươi Việt Nam trên thị trường thực phẩm chức năng. Thạch tảo xoắn tươi cao cấp không tanh Đức Lợi đã góp phần nâng cao giá trị sử dụng của tảo, tạo công ăn việc làm ổn định cho người dân địa phương, đồng thời trở thành niềm tự hào trong hành trình sáng tạo và phát triển bền vững của ngành thực phẩm sạch Việt Nam.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Đức Lợi**
**Địa chỉ: Bản Bua 1, xã Búng Lao, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0988 978 109**

## 87. Sản phẩm Thịt lợn gác bếp Hiên Hiên - Sản phẩm OCOP 03 sao

### Thịt Lợn Gác Bếp Hiên Hiên
***"Hương vị Tây Bắc – An toàn – Đậm đà"***




Thịt Lợn Gác Bếp Hiên Hiên là sự kết tinh giữa truyền thống ẩm thực vùng cao Tây Bắc và tinh thần khởi nghiệp của người trẻ. Sản phẩm được làm từ thịt lợn rừng và lợn nuôi theo phương pháp truyền thống tại Điện Biên, ướp cùng các loại gia vị đặc trưng như tỏi, ớt, hạt dổi, sau đó được sấy bằng khói bếp hoặc lò sấy hiện đại, tạo nên hương vị đậm đà, thơm nồng, ngọt thịt và cay nhẹ.

Khởi đầu từ niềm đam mê mang hương vị quê nhà đến với mọi người, chị Hiên – một cô gái trẻ vùng cao – bắt đầu kinh doanh món ăn truyền thống này khi còn là sinh viên. Từ những mẻ thịt đầu tiên do mẹ hỗ trợ sơ chế và ướp gia vị, sản phẩm được bạn bè và người tiêu dùng đón nhận bởi hương vị đặc biệt và cách làm tỉ mỉ, thủ công.

Sau khi tốt nghiệp, chị Hiên đầu tư nâng cấp quy trình sản xuất với lò sấy hiện đại, bao bì hút chân không và quy chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Dù vậy, sản phẩm vẫn giữ nguyên công thức truyền thống, trở thành một món ăn vừa tiện lợi, vừa đậm chất văn hóa Tây Bắc. Mỗi miếng thịt là sự hòa quyện của vị ngọt, cay và thơm của khói bếp – mang lại trải nghiệm ẩm thực độc đáo và gần gũi.



Sản phẩm ngày càng được ưa chuộng không chỉ ở Điện Biên mà còn ở nhiều tỉnh thành khác. Để đáp ứng nhu cầu thị trường, cơ sở Hiên Hiên đã và đang ứng dụng **chuyển đổi số** trong quản lý và truyền thông:

- Xây dựng **hồ sơ công bố chất lượng**,
- Đăng ký **sở hữu trí tuệ và thiết kế bao bì**,
- Gắn **mã QR và mã số truy xuất nguồn gốc**,
- Chuẩn hóa **ghi lô sản xuất và kế hoạch kiểm soát chất lượng**.

Với phương châm **"Hương vị Tây Bắc – An toàn – Đậm đà"**, Thịt Lợn Gác Bếp Hiên Hiên không chỉ góp phần bảo tồn ẩm thực địa phương mà còn mở ra hướng đi mới cho sản phẩm vùng cao trên bản đồ thực phẩm đặc sản Việt Nam.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lò Thị Hiên**
**Địa chỉ: Bản Bó Mạy, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0336 38 11 44**

## 88. Sản phẩm Bánh khúc Nam Ngân - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *Bánh Khúc Nam Ngân – Tinh hoa từ nếp nương Điện Biên*




Bánh khúc là món ăn dân dã quen thuộc, nhưng để biến món ăn truyền thống này thành một sản phẩm đặc sắc có giá trị cao về dinh dưỡng, văn hóa và thương mại, Bánh Khúc Nam Ngân đã tạo ra sự khác biệt bằng cách kết hợp giữa **nguyên liệu đặc sản vùng cao** và **quy trình thủ công chuẩn mực**.

Khác biệt đầu tiên nằm ở **nguyên liệu nếp nương Điện Biên** – loại gạo nổi tiếng với độ dẻo thơm vượt trội, chỉ trồng được ở vùng núi cao có khí hậu đặc thù. Không giống như những loại gạo thông thường, nếp nương mang đến hương vị tự nhiên, thơm bùi và độ dẻo đặc trưng, giúp chiếc bánh giữ được kết cấu mềm nhưng không nhão, mang lại trải nghiệm ẩm thực hoàn toàn khác biệt.

Nhân bánh cũng là yếu tố tạo nên giá trị nổi bật. Thịt lợn dùng cho bánh được lấy từ lợn bản – giống lợn nuôi thả tự nhiên, ăn rau rừng, ngô, sắn, không sử dụng thức ăn công nghiệp. Nhờ đó, từng miếng thịt có **lớp mỡ trắng ngậy, thịt nạc săn chắc và hương vị đậm đà**, vừa thơm ngon vừa an toàn cho sức khỏe. Kết hợp với đậu xanh được tuyển chọn kỹ lưỡng, bánh mang đến sự cân bằng về hương vị và dinh dưỡng.

Điểm đặc biệt tiếp theo là **quy trình chế biến hoàn toàn thủ công**. Mỗi công đoạn – từ ngâm gạo, nấu đỗ, xào thịt đến nắm bánh – đều được thực hiện tỉ mỉ bằng tay, giúp giữ nguyên hương vị tự nhiên của nguyên liệu, đồng thời đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Không sử dụng chất bảo quản, phẩm màu hay phụ gia, sản phẩm giữ được độ tươi ngon tối đa trong từng chiếc bánh.



Bánh Khúc Nam Ngân không chỉ là thực phẩm mà còn là sản phẩm mang giá trị văn hóa – gói ghém câu chuyện của vùng đất Tây Bắc, thể hiện sự khéo léo, cần mẫn và tâm huyết của người làm bánh. Với mẫu mã được thiết kế phù hợp thị trường hiện đại và hệ thống phân phối ngày càng mở rộng, sản phẩm đã có mặt tại nhiều tỉnh thành, trở thành lựa chọn yêu thích của người tiêu dùng trong cả nước.

Không chỉ dừng lại ở một món ăn truyền thống, Bánh Khúc Nam Ngân đã nâng tầm giá trị của nếp nương và sản vật Điện Biên, góp phần quảng bá ẩm thực địa phương, thúc đẩy tiêu thụ nông sản bản địa, tạo thêm thu nhập cho người dân vùng cao và mang đến cho người tiêu dùng sự an tâm về chất lượng.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh cơ sở Hoàng Hải Nam**
**Địa chỉ: Tổ 7, phường Mường Thanh, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0888 79 66 68**

## 89. Sản phẩm Bánh chưng Tây Nương - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *Bánh Chưng Tây Nương – Tinh hoa đất trời Tây Bắc*




Bánh chưng – biểu tượng ẩm thực của người Việt, không chỉ là món ăn ngày Tết mà còn là hiện thân của tình thân, sự gắn kết và lòng biết ơn. Thương hiệu **Bánh Chưng Tây Nương** ra đời từ tâm huyết của gia đình cô Triệu Thị Ngọc – những người con của vùng đất Điện Biên – với khát vọng nâng tầm món ăn truyền thống qua chất lượng vượt trội và câu chuyện văn hóa đặc sắc.

Điểm khác biệt cốt lõi của Bánh Chưng Tây Nương nằm ở **nguồn nguyên liệu chọn lọc kỹ lưỡng**, mang đậm bản sắc Tây Bắc. Gạo nếp nương Điện Biên – loại nếp đặc sản được trồng trên những thửa ruộng bậc thang vùng cao – nổi bật với hạt tròn mẩy, dẻo thơm tự nhiên. Lá dong xanh được hái từ rừng già, đậu xanh tuyển chọn và **thịt lợn đen bản địa** nuôi thả tự nhiên – không sử dụng cám công nghiệp – mang đến vị ngọt thịt thuần túy, béo nhưng không ngấy.

Một điểm nhấn độc đáo nữa là **quy trình ngâm nếp bằng nước lá riềng** – tạo màu xanh tự nhiên cho bánh mà không dùng phụ gia hóa học. Nhờ đó, bánh chưng Tây Nương vừa đẹp mắt, vừa an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng. Từng chiếc bánh đều được gói thủ công tỉ mỉ theo công thức gia truyền, kết hợp với sự sáng tạo để tạo nên **hương vị đậm đà và hình thức chỉn chu**, thích hợp làm quà biếu, đặc sản vùng cao.




Từ một phong tục truyền thống trong gia đình, năm 2024, cô Ngọc chính thức thành lập thương hiệu **Tây Nương Food**, mang bánh chưng ra thị trường với mục tiêu gìn giữ giá trị văn hóa đồng thời chinh phục người tiêu dùng hiện đại. Sản phẩm nhanh chóng được đón nhận không chỉ trong dịp Tết mà còn quanh năm, phục vụ nhu cầu biếu tặng và thưởng thức của người tiêu dùng cả nước, đặc biệt là những người con xa quê.

**Bánh Chưng Tây Nương** không đơn thuần là món ăn, mà là **thông điệp văn hóa được gói ghém** trong từng lớp lá dong – mang hương vị của đất trời Tây Bắc, tinh hoa lao động và lòng tự hào dân tộc. Với định hướng rõ ràng và cam kết về chất lượng, thương hiệu đang từng bước khẳng định vị thế trong ngành hàng thực phẩm truyền thống và quà tặng văn hóa Việt.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh cơ sở Triệu Thị Ngọc**
**Địa chỉ: Tổ 8, phường Tân Thanh, TP. Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0888396988**

## 90. Sản phẩm Ngô nếp nương Thái Hà - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Ngô Nếp Nương Thái Hà – Tinh hoa từ núi rừng Tây Bắc***



Ngô Nếp Nương Thái Hà không chỉ là một món ăn, mà còn là kết tinh của thiên nhiên, văn hóa và tâm huyết của người dân vùng cao Tây Bắc. Sản phẩm mang trong mình sự khác biệt rõ nét từ nguồn gốc, quy trình sản xuất đến giá trị dinh dưỡng và cảm xúc mà nó mang lại cho người tiêu dùng.

Điểm độc đáo đầu tiên của Ngô Nếp Nương Thái Hà đến từ giống ngô nếp tím truyền thống – một loại ngô bản địa quý hiếm, được trồng trên những nương rẫy cheo leo của vùng núi Điện Biên. Nhờ khí hậu mát lạnh, đất đai sạch và phương pháp canh tác tự nhiên không hóa chất, hạt ngô thu hoạch có độ dẻo thơm đặc trưng, giàu dưỡng chất và đậm đà hương vị núi rừng.

Quy trình chế biến là yếu tố làm nên sự khác biệt thứ hai. Ngô được rang bằng củi khô theo phương pháp thủ công, thay vì sấy công nghiệp, giúp giữ trọn vị ngọt bùi, giòn thơm tự nhiên mà không cần đến bất kỳ chất phụ gia hay bảo quản nào. Mỗi mẻ ngô là thành quả của sự kiên nhẫn, kinh nghiệm và đôi tay khéo léo – những điều mà máy móc khó có thể thay thế.

Ngô Nếp Nương Thái Hà không chỉ mang lại giá trị về mặt ẩm thực mà còn đóng góp tích cực cho sức khỏe người tiêu dùng. Sản phẩm giàu chất xơ, vitamin B, chất chống oxy hóa từ ngô tím, giúp hỗ trợ tiêu hóa, giảm cholesterol và cải thiện sức khỏe tim mạch. Đây là món ăn vặt an toàn, lành mạnh, phù hợp với mọi lứa tuổi, từ trẻ nhỏ đến người cao tuổi, từ người ăn chay đến những ai quan tâm đến chế độ ăn sạch.



Không chỉ là đặc sản vùng cao, ngô Nếp Nương Thái Hà còn là biểu tượng của nỗ lực gìn giữ và nâng tầm nông sản địa phương. Qua từng hạt ngô, người tiêu dùng được kết nối với bản sắc văn hóa Tây Bắc – nơi con người sống hòa hợp cùng thiên nhiên và nuôi dưỡng từng mùa vụ bằng niềm tin và tình yêu với đất mẹ.

Ngày nay, sản phẩm đã có mặt tại nhiều tỉnh thành và được phân phối qua cả kênh trực tiếp lẫn trực tuyến. Ngô Nếp Nương Thái Hà không chỉ thỏa mãn khẩu vị, mà còn truyền tải một giá trị sống xanh, sạch và bền vững – đúng với tinh thần của một nông sản Việt vươn tầm cao mới.

**Chủ thể: Công ty TNHH nông nghiệp hữu cơ Điện Biên**
**Địa chỉ: Tổ 2, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0942 931 269**

## 91. Sản phẩm Bưởi da xanh Mường Ảng - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Bưởi Da Xanh Mường Ảng – Hương vị mới từ miền núi Tây Bắc***



Nhắc đến Điện Biên, người ta thường nhớ đến những thửa ruộng bậc thang, hương lúa nếp nương thoang thoảng trong gió núi. Nhưng ít ai biết rằng, tại **huyện Mường Ảng**, một loại cây ăn quả đặc sản từ phương Nam – **bưởi da xanh** – đã bén rễ và trở thành niềm tự hào mới của vùng cao Tây Bắc.

**Câu chuyện bắt đầu từ năm 2010**, khi ông **Hà Văn Hoan**, một người con của thị trấn Mường Ảng, được Viện Khoa học Nông nghiệp hỗ trợ giống và phân bón, mạnh dạn trồng thử giống bưởi da xanh vốn nổi tiếng tại miền Nam. Với khí hậu mát mẻ quanh năm và đất đồi tơi xốp, cây bưởi phát triển mạnh mẽ, cho trái đều, đẹp và chất lượng vượt mong đợi.

Nhận thấy tiềm năng lớn, đến năm 2020, ông Hoan cùng bà con địa phương thành lập **Hợp tác xã Cây ăn quả sạch Mường Ảng** với 100% thành viên là người dân bản địa. Không chỉ dừng lại ở kinh nghiệm bản thân, hợp tác xã liên tục học hỏi kỹ thuật từ các vùng trồng bưởi nổi tiếng để chăm sóc bưởi đúng chuẩn, từ đó tạo ra sản phẩm vừa sạch, vừa ngon, vừa đạt tiêu chuẩn thương mại.

**Bưởi da xanh Mường Ảng** có vỏ xanh nhẵn, nặng tay, múi bưởi màu hồng cam, mọng nước, vị ngọt thanh dễ chịu, ăn một lần là nhớ mãi. Đặc biệt, bưởi được trồng theo hướng an toàn, không hóa chất độc hại, phù hợp dùng làm quà biếu, quà tặng trong các dịp lễ, Tết – vừa ngon miệng, vừa sang trọng.



Không chỉ là một loại trái cây, **bưởi da xanh Mường Ảng** là kết tinh của sự đổi mới, dám nghĩ dám làm của người dân vùng cao. Sản phẩm đang được hướng đến đạt chuẩn **OCOP** để mở rộng thị trường, mang trái ngon vùng núi đến gần hơn với người tiêu dùng trong và ngoài nước, đồng thời mở ra cơ hội làm giàu chính đáng cho người nông dân Mường Ảng.

**Bưởi da xanh Mường Ảng – Vị ngọt của đất, sức sống của người.**

**Chủ thể: HTX cây ăn quả sạch Mường Ảng**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 4, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0978 628 858**

## 92. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Chung Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt Trâu Gác Bếp Chung Phước – Hương vị đậm đà của núi rừng Mường Ảng***




Mường Ảng – vùng đất nằm ở phía Đông tỉnh Điện Biên – không chỉ gây thương nhớ bởi cảnh sắc hữu tình, mà còn bởi kho tàng ẩm thực mang đậm bản sắc các dân tộc. Trong đó, **thịt trâu gác bếp** là món ăn đặc trưng khiến du khách phương xa nếm một lần là nhớ mãi.

**Xuất phát từ niềm tự hào với truyền thống gia đình**, cô **Lường Thị Qi**, người con của vùng đất Mường Ảng, đã quyết tâm khởi nghiệp với sản phẩm **Thịt trâu gác bếp Chung Phước** – mang hương vị Tây Bắc đến với đông đảo thực khách trên thị trường.

Thịt trâu gác bếp Chung Phước được làm hoàn toàn từ **thịt bắp trâu nuôi thả tự nhiên** tại địa phương. Thịt được **ướp bằng các gia vị đặc trưng vùng cao** như mắc khén, hạt dổi, thảo quả, tỏi, gừng, ớt… theo **công thức gia truyền**, sau đó sấy khô bằng khói bếp củi trong nhiều ngày. Chính mùi khói nhẹ nhàng hòa quyện với vị ngọt, cay và mặn đậm đà đã tạo nên sự khác biệt khó quên cho từng thớ thịt.

Khởi đầu với nhiều khó khăn, từ kỹ thuật đến thị trường tiêu thụ, cô Qi không ngừng học hỏi, cải tiến cách làm để sản phẩm đạt chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Qua thời gian, **thương hiệu Chung Phước** đã dần khẳng định được vị thế, không chỉ ở **Mường Ảng** mà còn lan rộng khắp tỉnh Điện Biên và các địa phương lân cận.



Sản phẩm thịt trâu gác bếp Chung Phước **không dùng chất bảo quản**, giữ trọn hương vị truyền thống. Ăn kèm với **chẩm chéo** hoặc **rượu ngô** sẽ làm bật lên cái "chất" riêng của ẩm thực vùng cao – mộc mạc, đậm đà nhưng đầy cuốn hút.

Hiện nay, thịt trâu gác bếp Chung Phước không chỉ là món ngon mỗi dịp lễ Tết, làm quà biếu sang trọng, mà còn là niềm tự hào văn hóa ẩm thực của Mường Ảng. Cô Qi cùng gia đình đang từng bước hoàn thiện sản phẩm và đạt **chứng nhận OCOP**, đưa **tinh hoa ẩm thực Tây Bắc** vươn xa hơn nữa trong lòng người tiêu dùng cả nước.

**Thịt trâu gác bếp Chung Phước – Hương vị của núi, tâm huyết của người.**

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lường Thị Qi**
**Địa chỉ: Bản hón, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0389 343 171**

## 93. Sản phẩm Táo mèo khô sấy lạnh - Sản phẩm OCOP 03 sao

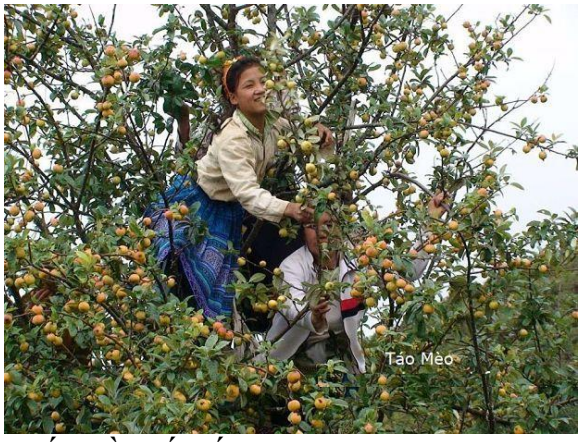
***Táo Mèo Khô Sấy Lạnh – Hương vị của núi rừng, tinh hoa của sức khỏe***




Trên những sườn đồi cao của huyện Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên, cây **sơn tra** – hay còn gọi là **táo mèo** – đã bén rễ từ hơn 20 năm trước và dần trở thành cây trồng chủ lực giúp đồng bào dân tộc nơi đây thoát nghèo, vươn lên ổn định cuộc sống.

Quả táo mèo vốn chua chát khó ăn, nhưng lại được Đông y đánh giá là một **vị thuốc quý**, có tác dụng thanh nhiệt, giải độc, hỗ trợ tiêu hóa, cải thiện mỡ máu và đặc biệt tốt cho tim mạch. Đây cũng là lý do loại quả rừng này ngày càng được ưa chuộng, không chỉ trong nước mà cả với du khách quốc tế.

Nhận thấy tiềm năng ấy, năm 2021, chị **Mùa Thị Hoa** – người phụ nữ dân tộc H'Mông tại bản Lồng, xã Tỏa Tình – đã mạnh dạn thành lập **HTX Nông sản sạch Tây Bắc**. Với mong muốn tạo ra sản phẩm sạch, an toàn, giữ được hương vị nguyên bản và giá trị dinh dưỡng của quả táo mèo, chị Hoa đã nghiên cứu và áp dụng công nghệ **sấy lạnh hiện đại** để chế biến **táo mèo khô** quanh năm.




Sản phẩm **Táo mèo khô sấy lạnh** được lựa chọn từ những quả tươi ngon nhất, sau đó cắt lát, sấy ở nhiệt độ thấp nhằm giữ trọn hương vị, màu sắc và dưỡng chất. Quá trình sản xuất khép kín, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không dùng chất bảo quản. Sản phẩm khi đến tay người tiêu dùng vẫn giữ nguyên **vị chua nhẹ, thơm dịu**, dùng để pha trà, ngâm mật ong, làm rượu thuốc hay ăn trực tiếp đều rất tốt cho sức khỏe.

So với táo mèo tươi, **giá trị kinh tế của sản phẩm sấy lạnh tăng gấp 3–5 lần**, giúp nâng cao thu nhập cho người dân địa phương, đặc biệt là phụ nữ dân tộc thiểu số. Đồng thời, việc phát triển sản phẩm cũng góp phần gìn giữ loại cây bản địa đặc trưng của núi rừng Tây Bắc, thân thiện với môi trường và mang ý nghĩa nhân văn sâu sắc.

**Táo mèo khô sấy lạnh – sản phẩm từ tâm, kết tinh của đất trời và bàn tay người phụ nữ vùng cao.**

**Chủ thể: HTX nông sản sạch Tây Bắc**
**Địa chỉ: Bản Lồng, xã Quài Tở, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0378 047 509**

## 94. Sản phẩm Giấm Táo Mèo - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Giấm Táo Mèo – Vị chua thanh từ núi rừng Tây Bắc***




Nhắc đến Điện Biên, người ta thường nhớ đến táo mèo – loại quả đặc trưng mọc trên những sườn núi đá cao vút, chua chát nhưng mang nhiều giá trị dược liệu quý. Tại huyện Tuần Giáo, cây táo mèo không chỉ là loài cây bản địa mà còn là cây trồng chủ lực giúp đồng bào dân tộc xóa đói, giảm nghèo trong hơn hai thập kỷ qua.

Táo mèo từ lâu đã được người dân vùng cao xem là "thần dược" của thiên nhiên. Trong Đông y, táo mèo có công dụng hỗ trợ giảm béo, hạ huyết áp, tốt cho tiêu hóa và cải thiện tuần hoàn máu. Tuy nhiên, việc tiêu thụ quả tươi theo mùa khiến giá trị sản phẩm chưa cao và chưa bền vững.

Với khát vọng nâng tầm nông sản quê hương, chị **Mùa Thị Hoa** – người phụ nữ dân tộc H'Mông tại bản Lồng, xã Tỏa Tình – đã sáng tạo nên sản phẩm **Giấm táo mèo** từ những trái táo mèo rừng. Năm 2021, chị thành lập **Hợp tác xã Nông sản sạch Tây Bắc**, chuyên sản xuất và chế biến sản phẩm từ táo mèo theo hướng an toàn, tự nhiên và thân thiện với môi trường.

Giấm táo mèo của hợp tác xã được sản xuất từ 100% táo mèo tươi lên men tự nhiên. Những quả táo mèo được lựa chọn kỹ lưỡng, sau sơ chế được lên men sinh học theo quy trình khép kín, không sử dụng hóa chất. Sản phẩm cho ra có màu vàng óng, vị chua thanh mát, mùi thơm nhẹ đặc trưng – rất tốt cho sức khỏe, đặc biệt hỗ trợ giảm cân, giảm mỡ máu, cải thiện tiêu hóa và làm đẹp da.



Giấm táo mèo không chỉ là sản phẩm chăm sóc sức khỏe dành cho các chị em phụ nữ mà còn là giải pháp tăng giá trị cho quả táo mèo, góp phần tạo sinh kế bền vững cho bà con vùng cao. Từ quả rừng hoang sơ, Giấm táo mèo nay đã trở thành thương phẩm chất lượng cao, từng bước chinh phục thị trường và khẳng định vị thế của nông sản Điện Biên trên bản đồ thực phẩm sạch Việt Nam.

**Chủ thể: HTX nông sản sạch Tây Bắc**
**Địa chỉ: Bản Lồng, xã Quài Tở, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0378 047 509**

## 95. Sản phẩm Cực Tây Hà Nhì Trà - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Cực Tây Hà Nhì Trà – Hương vị núi rừng từ vùng biên cương Tổ quốc***




Điện Biên – vùng đất cực Tây của Tổ quốc, không chỉ nổi tiếng với chiến thắng lừng lẫy năm châu mà còn được biết đến là nơi gìn giữ những giá trị văn hóa truyền thống đặc sắc của 19 cộng đồng dân tộc anh em. Trong đó, người Hà Nhì ở huyện Mường Nhé đã bao đời gắn bó với cây trà cổ thụ – một loài cây mọc tự nhiên trên những triền núi cao, được chăm sóc bằng kinh nghiệm cha truyền con nối, tạo nên một sản vật mang đậm hương vị đại ngàn: **Cực Tây Hà Nhì Trà**.

Với độ cao trung bình trên 1.000m, khí hậu mát mẻ quanh năm và thổ nhưỡng giàu dinh dưỡng, vùng đất Sín Thầu, Chung Chải, Leng Su Sìn, Sen Thượng là nơi lý tưởng để cây trà phát triển. Những búp trà non ở đây thấm đượm tinh túy của đất trời Tây Bắc, sau khi thu hái bằng tay, được chế biến tỉ mỉ theo phương pháp truyền thống kết hợp công nghệ hiện đại, giữ trọn vị chát dịu, hậu ngọt sâu, màu nước xanh trong và mùi thơm tự nhiên quyến rũ.



Nhận thấy tiềm năng quý báu ấy, **Hợp tác xã Dịch vụ và Sản xuất nông nghiệp Hà Ân** đã xây dựng vùng nguyên liệu bền vững, liên kết với nhiều hộ dân và hợp tác xã trong vùng. Từng công đoạn từ trồng trọt, chăm sóc, thu hái, chế biến đến đóng gói đều được thực hiện nghiêm ngặt theo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi sản phẩm trà đều có mã vạch truy xuất nguồn gốc, đáp ứng yêu cầu khắt khe của thị trường.

**Cực Tây Hà Nhì Trà** không chỉ là một thức uống, mà còn là đại diện cho bản sắc văn hóa, cho sự cần cù và tinh thần gìn giữ truyền thống của đồng bào Hà Nhì. Đây là sản phẩm mang đậm dấu ấn vùng cao biên giới, hội tụ đủ phẩm chất để vươn xa trên thị trường trong nước và quốc tế.

Với chất lượng vượt trội cùng câu chuyện bản địa độc đáo, **Cực Tây Hà Nhì Trà** chính là niềm tự hào của người dân vùng cực Tây và là món quà quý từ đại ngàn Tây Bắc gửi đến bạn bè gần xa.

**Chủ thể: HTX dịch vụ và sản xuất nông nghiệp Hà Ân**
**Địa chỉ: Bản Phiêng Vai, xã Nậm Kè, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0989 386 589**

## 96. Sản phẩm Đông trùng hạ thảo Huy Hùng (dạng sấy khô) - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Đông trùng hạ thảo Huy Hùng – Món quà sức khỏe, gửi trọn yêu thương***



Từ lâu, trà đã là một nét văn hóa gắn bó sâu sắc trong đời sống người Việt. Chén trà không chỉ bắt đầu câu chuyện, mà còn là sợi dây kết nối giữa các thế hệ, giữa những con người. Ngày nay, văn hóa thưởng trà càng được nâng tầm với những sản phẩm không chỉ thơm ngon mà còn có lợi cho sức khỏe. Trong đó, **Đông trùng hạ thảo Huy Hùng** đã trở thành lựa chọn nổi bật – không chỉ để sử dụng mà còn là **món quà tặng ý nghĩa cho sức khỏe người thân yêu**.

Sản phẩm được sản xuất trên dây chuyền công nghệ khép kín, hiện đại, đảm bảo quy chuẩn từ khâu chọn giống đến thu hoạch và chế biến. 100% nguyên liệu được nuôi cấy trong điều kiện tự nhiên kiểm soát, không hóa chất, giữ nguyên dưỡng chất quý giá. Sản phẩm có bao bì chỉn chu, tem nhãn rõ ràng, giúp truy xuất nguồn gốc minh bạch, an tâm khi sử dụng hay làm quà tặng.

**Đông trùng hạ thảo Huy Hùng** mang hương thơm đặc trưng, vị thanh mát dễ uống và đặc biệt giàu giá trị dược liệu. Một số công dụng nổi bật:

- **Tăng cường sức đề kháng**, phục hồi sức khỏe cho người ốm dậy, người suy nhược.
- **Giúp ngủ ngon**, giảm lo âu, mệt mỏi, cải thiện tinh thần và trí nhớ.
- **Thanh nhiệt, mát gan**, hỗ trợ tiêu hóa, kích thích ăn ngon.
- **Tốt cho tim mạch, huyết áp**, phòng ngừa đột quỵ và mỡ máu.
- **Hỗ trợ hô hấp**, giảm ho, viêm phổi, hen suyễn.
- **Chống lão hóa, làm đẹp da**, hỗ trợ giảm cân và duy trì vóc dáng.

Phù hợp với nhiều đối tượng: người cao tuổi, người làm việc căng thẳng, phụ nữ làm đẹp, người bị mất ngủ, người cần phục hồi sức khỏe… sản phẩm là **món quà sức khỏe tinh tế và đầy tình cảm** trong các dịp lễ, tết, mừng thọ, hay đơn giản là lời nhắn nhủ quan tâm đến người thân trong cuộc sống hằng ngày.



**Đông trùng hạ thảo Huy Hùng – Đừng chỉ uống vì ngon, hãy uống vì bạn quan tâm đến chính mình và người bạn yêu thương.**

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Đào Huy Hùng**
**Địa chỉ: Tổ 6, phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0973 287 886**

## 97. Sản phẩm Gạo Séng cù Trường Hương Điện Biên - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Gạo Séng Cù Trường Hương – Tinh hoa đất trời từ Điện Biên***




Khi nhắc đến Điện Biên – vùng đất biên giới phía Tây Bắc, người ta thường nhớ đến chiến thắng lịch sử hào hùng và những thửa ruộng bậc thang trải dài ngút ngàn. Nhưng với người sành ăn, **Gạo Séng Cù** mới là món quà quý giá mang đậm bản sắc núi rừng nơi đây – thứ gạo nức tiếng bởi hương thơm, vị ngọt và giá trị dinh dưỡng vượt trội.

**Gạo Séng Cù Trường Hương – Điện Biên** là sản phẩm được Công ty TNHH Giống Nông nghiệp Trường Hương phát triển với mong muốn giữ gìn và lan tỏa đặc sản quý của Tây Bắc. Gạo được canh tác theo phương thức truyền thống, kết hợp với hỗ trợ giống, phân bón và kỹ thuật canh tác hiện đại, giúp bà con đồng bào các dân tộc làm ra những vụ mùa chất lượng.

Loại gạo này có hạt dài, trắng trong, không bóng bẩy như gạo thông thường nhưng lại dẻo thơm lạ kỳ, cơm nấu lên mềm, ngọt bùi và để lại dư vị khó quên. Nhiều người từng nếm thử Gạo Séng Cù đều thừa nhận: "Đã ăn là nhớ, đã quen là chẳng muốn đổi sang loại gạo nào khác."

Không chỉ ngon, gạo còn có **hàm lượng vitamin và dinh dưỡng cao**, rất tốt cho sức khỏe. Đây là món quà ý nghĩa dành tặng người thân, biếu khách quý hay dùng trong những dịp lễ tết để thể hiện sự trân trọng.



Tuy nhiên, do chưa có thương hiệu rõ ràng, người tiêu dùng còn nhầm lẫn Gạo Séng Cù Điện Biên với các loại gạo khác. Chính vì vậy, Công ty Trường Hương đã quyết định **xây dựng thương hiệu "Gạo Séng Cù Trường Hương – Điện Biên"**, đưa sản phẩm đi kiểm định chất lượng, hoàn thiện quy chuẩn, hướng tới **chứng nhận OCOP**, từ đó mở rộng thị trường và gia tăng giá trị.

Sự thành công của sản phẩm không chỉ giúp người tiêu dùng cả nước tiếp cận đặc sản Tây Bắc đích thực mà còn mang lại **nguồn thu nhập ổn định cho bà con nông dân**, góp phần phát triển kinh tế địa phương một cách bền vững.

**Chủ thể: Công ty TNHH giống nông nghiệp Trường Hương Điện Biên**
**Địa chỉ: Đội 1, xã Thanh Nưa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0913 542 625**

## 98. Sản phẩm Gạo nếp nương Tâm Thiện - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Gạo Nếp Nương Tâm Thiện – Hương vị nương cao, kết tinh đất trời Điện Biên***




Vùng đất Điện Biên không chỉ nổi tiếng với chiến thắng lịch sử hào hùng mà còn là nơi hội tụ những đặc sản quý báu của núi rừng Tây Bắc. Trong đó, **gạo nếp nương** là một món quà tinh túy – kết tinh từ khí hậu, đất đai màu mỡ và bàn tay lao động cần mẫn của bà con dân tộc nơi đây.

**Gạo Nếp Nương Tâm Thiện** được gieo trồng trên những thửa ruộng bậc thang cheo leo ở độ cao gần 1.000m tại xã Noong Hẹt – vùng đất nổi danh với hạt nếp thơm ngon nhất tỉnh Điện Biên. Nhờ điều kiện khí hậu ngày đêm chênh lệch lớn, nguồn nước tinh khiết từ núi rừng và giống nếp thuần bản địa, hạt gạo tạo ra có màu trắng sữa, dài thon, căng mẩy, tỏa hương thơm ngay cả khi còn là hạt sống.

Khi đồ xôi, **nếp nương Tâm Thiện dẻo thơm, ngọt dịu, không hề cứng khi để nguội** – một hương vị đặc trưng gợi nhớ bữa cơm quê giản dị, gắn bó bao thế hệ người Tây Bắc.

Xuất phát từ tình yêu với nông sản quê hương, năm 2020, chị **Trần Thị Hương Quế** đã sáng lập **Hợp tác xã Tâm Thiện** tại Noong Hẹt, với mục tiêu sản xuất và đưa đến tay người tiêu dùng những loại gạo sạch, trong đó nổi bật là **Gạo Nếp Nương** – sản phẩm đặc trưng và quý hiếm. Gạo tại đây được canh tác tự nhiên, không sử dụng chất hóa học, không tồn dư độc hại, đảm bảo an toàn theo tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm.




Tham gia Chương trình OCOP, HTX Tâm Thiện mong muốn đưa thương hiệu **"Gạo Nếp Nương Tâm Thiện"** trở thành niềm tự hào của vùng đất Điện Biên, giúp người tiêu dùng trong và ngoài nước tiếp cận được với sản phẩm nông nghiệp sạch, an toàn và giàu giá trị văn hóa. Đồng thời, góp phần **giải quyết đầu ra, tạo sinh kế bền vững cho đồng bào dân tộc thiểu số**, nâng cao thu nhập và phát triển kinh tế - xã hội tại địa phương.

**Gạo Nếp Nương Tâm Thiện** không chỉ là thực phẩm, mà còn là **"hương vị quê nhà"** – món quà ý nghĩa dành tặng người thân yêu, là ký ức ngọt lành của đất và người Tây Bắc.

**Chủ thể: Hợp tác xã Tâm Thiện**
**Địa chỉ: Đội 12, thôn Tân Biên, xã Thanh An, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0986 020 036**

## 99. Sản phẩm Miến dong Lộc Biên - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *MIẾN DONG LỘC BIÊN – TINH TUÝ TỪ NÚI RỪNG TÂY BẮC*




Nằm giữa vùng quê yên bình thuộc thôn Thanh Đông, xã Thanh Xương, huyện Điện Biên – nơi được thiên nhiên ưu đãi với khí hậu ôn hòa, đất đai màu mỡ – **HTX Miến dong Lộc Biên** đã và đang miệt mài gìn giữ và phát triển nghề truyền thống làm miến dong thủ công từ **củ dong riềng bản địa**. Từ những nguyên liệu thuần khiết của núi rừng, bàn tay khéo léo và trái tim nhiệt huyết của người dân nơi đây đã tạo nên sản phẩm **miến dong Lộc Biên** – món quà tinh túy mang đậm hương vị quê nhà Điện Biên.

Miến dong Lộc Biên được làm từ **100% tinh bột dong riềng nguyên chất và nước sạch**, không sử dụng phụ gia, hóa chất hay chất tẩy trắng. Qua nhiều công đoạn kỳ công như: lọc tinh bột, khuấy hồ, tráng, phơi sợi dưới nắng tự nhiên rồi đóng gói kỹ lưỡng, sản phẩm giữ được **màu đen nhạt tự nhiên**, sợi miến trong, dai, mềm và có hương thơm nhẹ đặc trưng.

Điểm đặc biệt của **miến dong Lộc Biên** chính là **hàm lượng tinh bột thấp**, **không gây béo**, lại **giàu chất xơ và dễ tiêu hóa**, rất phù hợp cho người ăn kiêng, người cao tuổi, trẻ nhỏ hay người muốn thay thế cơm trong bữa ăn hàng ngày. Miến dong có thể chế biến đa dạng như: **miến xào, miến nấu, miến trộn...** đều ngon, dễ làm và tiết kiệm thời gian.

Thành lập với mong muốn mang sản phẩm sạch, an toàn đến với người tiêu dùng, **HTX Miến dong Lộc Biên (ĐT: 0941 029 688)** không ngừng cải tiến quy trình sản xuất, xây dựng thương hiệu, đăng ký nhãn hiệu và đảm bảo truy xuất nguồn gốc rõ ràng. Mỗi sợi miến không chỉ là sản phẩm tiêu dùng mà còn là câu chuyện của **nghề truyền thống, của bản sắc văn hóa vùng cao**, và là tâm huyết của những người con đất Điện Biên đang nỗ lực vươn lên bằng chính sản vật quê hương.

Đưa sản phẩm tham gia chương trình **OCOP – Mỗi xã một sản phẩm**, HTX mong muốn **miến dong Lộc Biên** không chỉ được khẳng định về chất lượng mà còn góp phần **nâng cao thu nhập cho người dân, tạo việc làm cho lao động nông thôn**, lan tỏa giá trị của **nông sản sạch và bền vững**, hướng tới chinh phục thị trường rộng lớn trong và ngoài nước.




Hợp tác xã Miến Dong Lộc Biên
Đ/C: Thôn Thanh Đông, X.Thanh Xương, H.Điện Biên, T.Điện Biên - Đ/T: 0941 029 688

**Chủ thể: HTX miến dong Lộc Biên**
**Địa chỉ: Thôn Thanh Đông, phường Mường Thanh, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0941 029 688**

## 100. Sản phẩm Bưởi da xanh Kiên Trung - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *BƯỞI DA XANH KIÊN TRUNG – TRÁI NGỌT VÙNG CAO PA HAM*




Nằm giữa núi rừng hùng vĩ của xã Pa Ham – huyện Mường Chà, tỉnh Điện Biên, vùng đất còn nhiều khó khăn nhưng ẩn chứa tiềm năng phát triển nông nghiệp vô cùng lớn. Nơi đây, đồng bào dân tộc thiểu số từ bao đời sống gắn bó với cây ngô, củ sắn. Tuy nhiên, điều kiện sản xuất nhỏ lẻ, manh mún và thiếu thị trường tiêu thụ khiến cuộc sống người dân luôn bấp bênh.

Trước thực trạng đó, năm 2018, **Hợp tác xã Trung Kiên** được thành lập với mong muốn tạo bước chuyển mình cho nông nghiệp địa phương. Với 5 thành viên ban đầu và số vốn điều lệ 2,5 tỷ đồng, HTX đã mạnh dạn đưa **cây bưởi da xanh** về trồng thử nghiệm, mở ra hướng đi mới cho vùng đất này. Tận dụng lợi thế khí hậu mát mẻ, đất đai tơi xốp và nguồn nước tự nhiên sạch, những cây bưởi da xanh tại Pa Ham sinh trưởng khỏe mạnh, cho **quả to tròn, vỏ mỏng, tép hồng mọng nước, vị ngọt thanh đậm đà**.

Điều đặc biệt làm nên thương hiệu **"Bưởi da xanh Kiên Trung"** chính là quy trình sản xuất an toàn, không hóa chất độc hại. HTX đồng hành cùng người dân từ khâu kỹ thuật trồng trọt đến thu hoạch, bảo quản và kết nối tiêu thụ, tạo nên chuỗi giá trị khép kín. Sản phẩm không chỉ đạt chất lượng cao mà còn có **nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm**.




Hiện nay, bưởi da xanh Kiên Trung đã được tiêu thụ rộng rãi tại nhiều tỉnh thành, là **món quà biếu sang trọng** vào dịp lễ Tết, đồng thời góp phần nâng cao thu nhập cho người dân vùng cao.

Tham gia chương trình OCOP, Hợp tác xã Trung Kiên mong muốn đưa **bưởi da xanh Kiên Trung trở thành sản phẩm đặc trưng của tỉnh Điện Biên**, vươn xa ra thị trường trong nước và quốc tế. Mỗi trái bưởi không chỉ là kết tinh của đất trời mà còn là **trái ngọt của sự đổi thay và khát vọng vươn lên** của người dân nơi vùng sâu Pa Ham.

**Chủ thể: Hợp tác xã Kiên Trung**
**Địa chỉ: Bản Phong Châu, xã Pa Ham, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0844 328 999**

## 101. Sản phẩm Rượu nếp Thanh Thủy Mường Chà - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *RƯỢU NẾP THANH THỦY MƯỜNG CHÀ – HƯƠNG MEN SAY ĐẮM TỪ ĐẤT TRỜI ĐIỆN BIÊN*



Nếu tình yêu là cảm xúc cuồng nhiệt và say đắm nhất của con người, thì **rượu ngon** chính là thứ cảm xúc khiến người ta khó quên nhất. Với hương cay nồng đánh thức từng giác quan, mỗi giọt rượu như một bản tình ca sâu lắng, khiến bất kỳ ai đã thưởng thức đều phải thổn thức.

Và giữa đại ngàn núi rừng hùng vĩ của **Mường Chà – Điện Biên**, có một thứ rượu như thế – **Rượu nếp Thanh Thủy**, món quà tinh túy được chắt lọc từ gạo nếp thơm ngon trồng trên cánh đồng Mường Thanh, ủ men bằng bí quyết cổ truyền của người Thái Đen, và chưng cất thủ công bằng chum đất theo phương pháp truyền thống.




**Rượu nếp Thanh Thủy** không chỉ mang hương vị nồng đượm, dịu nhẹ và hậu vị ngọt nơi cuống họng, mà còn khiến người thưởng rượu cảm nhận được hơi thở của núi rừng, của tình đất, tình người nơi vùng cao. Không pha trộn, không hóa chất, rượu được lên men tự nhiên, ủ kỹ lưỡng theo thời gian, càng để lâu càng dậy mùi, càng uống càng đắm say.

Ra đời từ **tình yêu với quê hương Mường Chà**, đôi vợ chồng trẻ – những người đầu bếp giàu tâm huyết – đã cùng nhau lập nên **Hộ kinh doanh Bùi Thị Thủy**, với mong muốn đưa rượu nếp truyền thống trở thành đặc sản văn hóa ẩm thực đặc trưng của Điện Biên. Rượu không chỉ là đồ uống, mà là câu chuyện, là sự sẻ chia, là hương vị kết nối những tâm hồn đồng điệu.

**Rượu nếp Thanh Thủy Mường Chà** – say một cách tinh tế, nhớ một cách sâu sắc. Hãy một lần nâng ly để cảm nhận **chất men của núi rừng** và lưu giữ trọn vẹn hương vị tuyệt vời nhất của cuộc sống.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Bùi Thị Thủy**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 6, xã Na Sang, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0334 575 885**

## 102. Sản phẩm Rượu thóc Ma Thì Hồ - Sản phẩm OCOP 03 sao

### RƯỢU THÓC DI SÚA MA THÌ HỒ – HƯƠNG MEN TỪ ĐỈNH CAO TÂY BẮC




Ở Việt Nam, người Mông được ví như những người "canh giữ đỉnh trời", là chủ nhân của các đỉnh núi cao nhất. Để thích nghi với điều kiện sống khắc nghiệt vùng cao, họ đã sáng tạo ra những phương thức canh tác độc đáo và lưu giữ một kho tàng văn hóa truyền thống đặc sắc, trong đó có nghề chưng cất rượu thóc – niềm tự hào bao đời của người Mông.

Rượu thóc không đơn thuần là thức uống, mà là một phần không thể thiếu trong đời sống văn hóa tâm linh của người Mông. Rượu dùng để cúng đất trời, tổ tiên trong các dịp lễ Tết, hội làng, và để đãi bạn quý. Khác với rượu gạo phổ biến ở đồng bằng, **rượu thóc Di Súa Ma Thì Hồ** được nấu từ thóc nương truyền thống – loại thóc gieo trồng trên những thửa ruộng bậc thang hiểm trở, ít năng suất nhưng cho hương vị thơm ngậy, nồng nàn rất riêng biệt.

Xuất phát từ nhận thức "văn hóa là sức mạnh nội sinh của phát triển", chính quyền và Phòng Nông nghiệp & PTNT huyện đã cùng cộng đồng người Mông khơi dậy khát vọng gìn giữ bản sắc, phát huy nghề truyền thống để phát triển kinh tế và làm giàu trên chính quê hương mình.




**Rượu thóc Di Súa Ma Thì Hồ** ra đời là sự kết tinh giữa văn hóa vật thể và phi vật thể của dân tộc Mông – từ nguyên liệu sạch, men rượu truyền thống, kỹ thuật nấu gia truyền đến thiết kế bao bì, tem nhãn và logo mang thông điệp **"Đoàn kết – Đại đoàn kết"** thể hiện tinh thần gắn bó cộng đồng.

Không chỉ là một sản phẩm OCOP mang giá trị kinh tế, **rượu thóc Di Súa** còn là sứ giả văn hóa, truyền đi thông điệp của sự gắn kết, niềm tự hào dân tộc và khát vọng phát triển bền vững ngay trên mảnh đất quê hương.

Hãy nâng ly **rượu thóc Di Súa Ma Thì Hồ** – để cảm nhận men say của núi rừng và tình người Tây Bắc – thứ men không chỉ ấm nồng vị giác, mà còn thấm đượm tình đất, tình người.

**Chủ thể: Tổ hợp tác Di Súa**
**Địa chỉ: Bản Hồ Chim 2, xã Na Sang, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0356 596 488**

## 103. Sản phẩm Thịt trâu sấy Phìn Hồ - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *THỊT TRÂU SẤY PHÌN HỒ – HƯƠNG VỊ NÚI RỪNG TỪ NẬM PỒ*




Giữa vùng núi Tây Bắc hoang sơ hùng vĩ, xã Phìn Hồ – huyện Nậm Pồ, tỉnh Điện Biên không chỉ là nơi lưu giữ những nét văn hóa truyền thống đặc sắc của đồng bào dân tộc thiểu số, mà còn nổi tiếng với món **thịt trâu sấy** – đặc sản mang đậm hương vị núi rừng, được gìn giữ qua nhiều thế hệ.

Xuất phát từ tiềm năng địa phương với **nguồn nguyên liệu dồi dào**, đặc biệt là đàn trâu được chăn thả tự nhiên trên những ngọn đồi bạt ngàn, **Hợp tác xã Nông nghiệp Phìn Hồ** đã hợp tác với bà con bản địa để sản xuất ra món **thịt trâu sấy Phìn Hồ** – sản phẩm vừa mang đậm hương vị truyền thống, vừa đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm.

Điểm khác biệt tạo nên thương hiệu **thịt trâu sấy Phìn Hồ** chính là **nguồn nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên**. Trâu được nuôi thả tự do, ăn cỏ cây vùng núi, không sử dụng cám công nghiệp nên thịt chắc, ngọt và thơm. Thịt được chọn là phần nạc vai và bắp, thái dọc thớ, ướp với gia vị truyền thống như muối, ớt, mắc khén, hạt dổi, rồi gác bếp sấy thủ công bằng củi trong nhiều giờ. Miếng thịt khi hoàn thành có màu đỏ nâu bắt mắt, thơm nồng mùi khói quyện cùng gia vị rừng.

Khi thưởng thức, thịt trâu sấy Phìn Hồ cho cảm nhận **vị ngọt đậm của thịt**, xen lẫn **vị cay tê của mắc khén** và **hương thơm nồng đặc trưng của hạt dổi**, tất cả hòa quyện tạo nên một món ăn đậm chất Tây Bắc, khiến thực khách khó lòng quên được.




Không chỉ dừng lại ở hương vị, HTX Nông nghiệp Phìn Hồ còn chú trọng đến mẫu mã, bao bì và công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, từng bước nâng tầm sản phẩm thịt trâu sấy trở thành **sản phẩm OCOP tiêu biểu** của vùng cao Điện Biên.

**Thịt trâu sấy Phìn Hồ** – món quà của núi rừng Tây Bắc, là lựa chọn lý tưởng để biếu tặng người thân, bạn bè hoặc mang theo trong những chuyến đi xa – để mỗi lần thưởng thức là một lần nhắc nhớ về tình người và hương vị quê hương.

**Chủ thể: HTX nông nghiệp Phìn Hồ**
**Địa chỉ: Bản Pháng Chủ, xã Phìn Hồ, huyện Nậm Pồ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0986 28 11 89**

## 104. Sản phẩm Lạc đỏ Chà Nưa - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Lạc đỏ Chà Nưa - chinh phục vị giác của người sành ăn***




Nằm giữa đại ngàn trùng điệp của huyện Nậm Pồ, tỉnh Điện Biên, xã Chà Nưa là vùng đất mang vẻ đẹp nguyên sơ và đậm đà bản sắc văn hóa dân tộc Thái Trắng. Nơi đây không chỉ nổi tiếng với cảnh sắc nên thơ, khí hậu trong lành mà còn được thiên nhiên ưu đãi ban tặng cho nhiều sản vật quý giá – trong đó, **Lạc đỏ Chà Nưa** là một trong những đặc sản tiêu biểu, đang từng bước khẳng định chỗ đứng trên thị trường nông sản sạch.

Khác với các giống lạc thông thường, **Lạc đỏ Chà Nưa** được canh tác hoàn toàn **theo phương pháp hữu cơ**, không hóa chất, không thuốc trừ sâu. Bà con dân tộc nơi đây tận dụng **bãi đất bồi ven suối**, nước mưa và nguồn nước tự nhiên trong lành từ khe núi để tưới tiêu, sử dụng **phân chuồng hoai mục** để bón, giúp tạo ra những hạt lạc sạch – thơm, bùi và giàu dinh dưỡng. Nhờ phù hợp với điều kiện thổ nhưỡng đặc trưng, Lạc đỏ Chà Nưa có màu sắc đỏ đẹp, hạt đều, vị ngọt bùi đặc trưng và giữ được **hương thơm mộc mạc**, khó nhầm lẫn với bất kỳ loại lạc nào khác.

Lạc đỏ không chỉ là một món ăn dân dã quen thuộc mà còn là **nguồn thực phẩm giàu dưỡng chất**: giàu protein thực vật, chất béo tốt, chất chống oxy hóa, vitamin B và khoáng chất – có tác dụng hỗ trợ tim mạch, kiểm soát cân nặng, giảm nguy cơ tiểu đường và duy trì sức khỏe xương khớp. Với xu hướng tiêu dùng ngày càng quan tâm đến sức khỏe, lạc đỏ đang trở thành lựa chọn ưu tiên của nhiều gia đình hiện đại.



Sản phẩm **Lạc đỏ Chà Nưa** do **Hộ kinh doanh Lo Nhung** sản xuất và phân phối, đã được người tiêu dùng tin tưởng bởi chất lượng ổn định, hương vị thơm ngon và đảm bảo an toàn. Lạc có thể dùng để **rang khô, rang muối, chế biến món ăn, làm quà biếu** hoặc trở thành nguyên liệu lý tưởng cho các sản phẩm chế biến sâu.

chứng cho sự cần cù, khéo léo và tinh thần bền bỉ của người dân nơi đây. Mỗi hạt lạc là một phần của câu chuyện về **sự giao hòa giữa con người và thiên nhiên**, tạo nên sản phẩm OCOP giàu giá trị và đầy tự hào.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lò Nhung**
**Địa chỉ: Bản Nà Sự, xã Chà Nưa, huyện Nậm Pồ, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 081 33 88 569**

## 105. Sản phẩm Thịt lợn sấy Lò Duyên - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt lợn sấy Lò Duyên – Tinh hoa ẩm thực núi rừng Điện Biên***




Giữa núi rừng Tây Bắc hùng vĩ, Mường Chà (tỉnh Điện Biên) không chỉ nổi tiếng với vẻ đẹp của hoa ban, những thửa ruộng bậc thang và bản làng ẩn mình trong sương, mà còn là nơi lưu giữ tinh hoa ẩm thực truyền thống đặc sắc của đồng bào dân tộc Thái. Một trong những món ăn tiêu biểu ấy chính là **Thịt lợn sấy Lò Duyên** – đặc sản mang đậm hương vị núi rừng, được chế biến công phu và giữ trọn tinh túy ẩm thực bản địa.

Từ phương pháp chế biến thịt sấy truyền thống của người Thái xưa – vốn dùng để bảo quản thịt trong những chuyến đi rừng dài ngày, chị **Lò Thị Duyên**, một phụ nữ dân tộc Thái giàu nghị lực tại thị trấn Mường Chà, đã không ngừng học hỏi, sáng tạo để cải tiến quy trình, khắc phục nhược điểm về bảo quản và nâng cao chất lượng. Sản phẩm **Thịt lợn sấy Lò Duyên** vì thế có thể bảo quản đến 6 tháng mà vẫn giữ được độ mềm, ngọt và hương thơm tự nhiên đặc trưng.

Sản phẩm được chế biến hoàn toàn **thủ công**, từ **nguồn nguyên liệu thịt lợn tươi ngon**, chọn lọc kỹ càng, tẩm ướp với các loại gia vị truyền thống như **mắc khén, hạt dổi**, rồi được sấy trên bếp củi theo phương pháp truyền thống, tạo nên hương thơm đặc trưng, vị bùi béo, cay nhẹ và đậm đà. Sản phẩm được sản xuất trong xưởng chế biến sạch sẽ, khoa học và đảm bảo **an toàn vệ sinh thực phẩm**.



Không chỉ ngon miệng, **thịt lợn sấy** còn có giá trị dinh dưỡng cao, chứa nhiều **protein, vitamin B12, sắt và kẽm**, rất tiện lợi cho người dùng – có thể mang theo đi chơi, đi làm hoặc làm quà biếu sang trọng, ý nghĩa.

Hiện nay, sản phẩm **Thịt lợn sấy Lò Duyên** đã đạt chứng nhận **OCOP**, có mẫu mã bao bì đẹp, được phân phối rộng khắp và nhận được sự tin tưởng của người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh. Cơ sở sản xuất đặt tại Tổ dân phố 1, thị trấn Mường Chà, huyện Mường Chà, tỉnh Điện Biên. (Điện thoại liên hệ: **0976 768 219**)

Mỗi gói **Thịt lợn sấy Lò Duyên** không chỉ là món ăn ngon, mà còn mang trong mình **hương vị của núi rừng**, tình yêu quê hương và khát vọng vươn lên từ chính mảnh đất thân thương của người phụ nữ Thái đầy bản lĩnh.

**Chủ thể: Cơ sở sản xuất kinh doanh Lò Thị Duyên**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 1, xã Na Sang, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0976 768 219**

## 106. Sản phẩm Dưa chuột Toàn Hương - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *Dưa chuột Mường Mươn – Hành trình xanh từ giấc mơ Toàn Hương*




Tại xã Mường Mươn, huyện Mường Chà – mảnh đất yên bình bên dòng suối mát lành, nơi thiên nhiên ban tặng khí hậu trong lành và đất đai màu mỡ – đã gieo mầm cho một ước mơ tử tế mang tên **Toàn Hương**. Hành trình xây dựng thương hiệu **dưa chuột sạch** của Hợp tác xã Nông nghiệp Công nghệ cao Toàn Hương bắt đầu từ khát khao: làm nông nghiệp bền vững, minh bạch và có trách nhiệm.

Không chọn cây trồng đắt đỏ hay quá lạ lẫm, HTX Toàn Hương đặt niềm tin vào dưa chuột – một loại nông sản gần gũi, dễ tiêu thụ, giàu giá trị dinh dưỡng và gắn liền với thói quen ăn uống lành mạnh. Nhưng điều đặc biệt nằm ở cách làm: toàn bộ quy trình sản xuất đều được **quy hoạch bài bản**, sử dụng **phân bón sinh học**, **tưới bằng nước sạch từ núi**, không hóa chất, không chất kích thích tăng trưởng. Mảnh đất canh tác đã được phục hồi sinh thái nhiều năm trước khi trồng.

Dưa chuột Toàn Hương được trồng trong nhà lưới hiện đại, theo quy trình **truy xuất nguồn gốc rõ ràng (QR code)**, nhằm đảm bảo sự minh bạch và an toàn cho người tiêu dùng. Từng trái dưa là kết tinh của **kiến thức nông nghiệp mới, kinh nghiệm địa phương và sự chăm chút thủ công**, là sản phẩm xanh – sạch – thật từ tâm.

Đồng thời, HTX cũng đang từng bước đưa sản phẩm lên các **kênh phân phối hiện đại** như siêu thị, cửa hàng nông sản sạch, sàn thương mại điện tử. Dưa chuột Mường Mươn – Toàn Hương chính là cầu nối giúp người tiêu dùng cả nước biết đến nông sản Điện Biên một cách rõ ràng, đáng tin cậy và thuận tiện.



Hành trình ấy không hề dễ dàng. Nhưng bằng sự kiên trì, học hỏi và đổi mới không ngừng, những người trẻ tại Toàn Hương đang chứng minh rằng: **nông nghiệp sạch không chỉ là xu hướng, mà là con đường sống còn và bền vững**.

Mỗi trái dưa không chỉ mát lành – mà còn chứa đựng cả một **tinh thần tử tế và khát vọng vươn lên** của người nông dân hiện đại. Và Toàn Hương tin rằng: **một nông sản có tâm – tự nó sẽ kể được câu chuyện và lan tỏa giá trị** đến mọi bàn ăn Việt.

**Chủ thể: Hợp tác xã nông nghiệp công nghệ cao Toàn Hương**
**Địa chỉ: Bản Mường Mươn 1, Xã Mường Pồn, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0945 372 023**

## 107. Sản phẩm Nhân Mắc Ca sấy giòn - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Nhân Macca sấy giòn Thoa Doãn – Hương vị cao nguyên, tinh hoa từ bàn tay người phụ nữ vùng cao***




Nằm giữa vùng đất cao nguyên có khí hậu mát mẻ quanh năm và thổ nhưỡng trù phú, **huyện Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên** được thiên nhiên ưu ái ban tặng điều kiện lý tưởng để phát triển cây **macca** – loại cây ăn quả giàu dinh dưỡng và có giá trị kinh tế cao. Trong số những sản phẩm được chế biến từ loại hạt quý này, **nhân macca sấy giòn** của **Hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa** nổi bật như một đặc sản vừa thơm ngon, vừa an toàn cho sức khỏe.

Câu chuyện về sản phẩm bắt đầu từ mùa thu, khi chị Thoa cùng bà con nông dân địa phương tất bật thu hoạch những quả macca chín mọng. Để cho ra đời những hạt macca sấy giòn hoàn hảo, chị trực tiếp lựa chọn từng quả một cách kỹ lưỡng, ưu tiên loại có kích thước vừa phải, vỏ cứng chắc, nhân đầy đặn. Quá trình **sơ chế, tách vỏ và sấy giòn** hoàn toàn theo phương pháp **thủ công**, đòi hỏi sự tỉ mỉ và kiên nhẫn đến từng chi tiết nhỏ. Trải qua nhiều lần thử nghiệm và thất bại vì tỷ lệ vỡ vụn quá cao, chị Thoa đã tìm được bí quyết riêng để giữ cho **nhân macca trắng ngà, nguyên vẹn và có độ giòn hoàn hảo**.

Không chỉ chú trọng vào hình thức, sản phẩm **nhân macca sấy giòn Thoa Doãn** còn giữ trọn giá trị dinh dưỡng quý giá vốn có trong hạt macca. Trong 100g macca có thể cung cấp đến **750 kcal năng lượng**, chứa các **chất béo lành mạnh omega-3, omega-6, omega-9**, cùng hơn **20 loại vitamin và khoáng chất thiết yếu** cho cơ thể như: vitamin nhóm B, folate, protein, magie, sắt và chất chống oxy hóa mạnh. Đây là thực phẩm lý tưởng cho người ăn kiêng, người cao tuổi, trẻ nhỏ và người cần bổ sung năng lượng lành mạnh.




Với quy trình sản xuất khép kín, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, cùng sự tận tâm của người làm ra sản phẩm, **nhân macca sấy giòn Thoa Doãn** ngày càng chiếm được lòng tin của khách hàng. Từ một hộ kinh doanh nhỏ, sản phẩm nay đã có mặt tại nhiều tỉnh thành và hướng tới mục tiêu chinh phục **thị trường trong nước và quốc tế** với thương hiệu **Macca Tuần Giáo** – biểu tượng mới cho nông sản sạch và chất lượng của vùng Tây Bắc.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa**
**Địa chỉ: Khối Tân Giang, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0353 345 668**

## 108. Sản phẩm Tóp Mỡ tẩm vị sấy giòn Thoa Doãn - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Tóp mỡ tẩm vị sấy giòn Thoa Doãn – Gửi trọn hồn quê trong từng miếng giòn tan***




Tại huyện Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên – vùng đất còn giữ được nét mộc mạc của núi rừng Tây Bắc – có một người phụ nữ mang trong mình niềm đam mê đặc biệt với ẩm thực truyền thống: **chị Doãn Thị Thoa**. Với tình yêu dành cho những món ăn dân dã và mong muốn đưa hương vị tuổi thơ đến với người tiêu dùng hiện đại, chị đã khởi nghiệp với sản phẩm **Tóp mỡ tẩm vị sấy giòn** – một món ăn vừa quen thuộc, vừa mới mẻ, đầy cuốn hút.

Từ những ký ức tuổi thơ, khi được mẹ dạy cách làm tóp mỡ trên bếp củi thơm lừng, chị Thoa đã ấp ủ mong muốn khôi phục món ăn này theo cách mới: **giòn hơn, sạch hơn, tiện lợi hơn**, nhưng vẫn giữ trọn **vị ngon xưa cũ**. Chị bắt đầu hành trình khởi nghiệp bằng cách lựa chọn **nguyên liệu sạch** từ các cơ sở uy tín trong huyện, kết hợp với công nghệ **sấy khô hiện đại**, đảm bảo vệ sinh và giữ nguyên được **chất dinh dưỡng tự nhiên** trong sản phẩm.

Tóp mỡ Thoa Doãn được chế biến hoàn toàn thủ công từ **mỡ ba chỉ heo** – phần mỡ mềm, ít ngấy, sau khi được làm sạch sẽ được sấy đến độ giòn hoàn hảo. Tiếp đó là công đoạn tẩm ướp bằng **gia vị truyền thống** như ớt, hành khô, mắc khén – tạo nên lớp áo đậm đà, cay nhẹ và thơm nồng rất đặc trưng. Sản phẩm không sử dụng chất bảo quản, không màu nhân tạo – phù hợp với nhiều độ tuổi, từ người lớn đến trẻ nhỏ yêu thích đồ ăn vặt.



Không chỉ đơn thuần là món ăn, **Tóp mỡ tẩm vị sấy giòn Thoa Doãn** là kết tinh của **tình yêu ẩm thực, sự cẩn trọng, tỉ mỉ và cả lòng biết ơn đối với quê hương**. Ngay từ những mẻ đầu tiên, sản phẩm đã được người dân địa phương đón nhận nồng nhiệt. Nhờ chất lượng ổn định và hương vị khác biệt, sản phẩm nhanh chóng được mở rộng ra các tỉnh thành lân cận, tham gia các hội chợ nông sản và từng bước tiếp cận thị trường siêu thị, nhà hàng.

Với phương châm "**Gìn giữ vị ngon quê nhà – Lan tỏa tinh hoa ẩm thực dân tộc**", chị Thoa không chỉ tạo dựng thương hiệu riêng mà còn truyền cảm hứng mạnh mẽ về khởi nghiệp bằng giá trị truyền thống. **Tóp mỡ Thoa Doãn** không chỉ là một món ăn – mà còn là **một câu chuyện, một cảm xúc, một tình yêu chân thành với ẩm thực quê hương.**

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa**
**Địa chỉ: Khối Tân Giang, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0353 345 668**

## 109. Sản phẩm Da Lợn tẩm vị sấy giòn Thoa Doãn - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Da heo tẩm vị Thoa Doãn – Vị ngon từ căn bếp ấm, lan tỏa khắp vùng cao***




Trong một ngôi nhà nhỏ ở Khối Tân Giang, huyện Tuần Giáo (Điện Biên), những tiếng reo vui của trẻ nhỏ vang lên mỗi khi mẹ làm món ăn vặt yêu thích – **da heo tẩm vị giòn tan**. Mùi thơm quyến rũ từ hành, ớt, tỏi, mắc khén hòa quyện trong làn khói bếp tạo nên một hương vị thân thuộc, đánh thức ký ức và vị giác. Chính từ căn bếp mộc mạc ấy, món **da heo tẩm vị Thoa Doãn** đã ra đời – mang theo cả **tình mẫu tử và đam mê ẩm thực** của chị **Doãn Thị Thoa**, một phụ nữ dân tộc đầy tâm huyết với ẩm thực truyền thống.

Vốn là người yêu bếp núc và luôn học hỏi, chị Thoa đã tự mày mò công thức chế biến từ các nguồn tài liệu online kết hợp với kinh nghiệm dân gian để tạo nên **sản phẩm mang hương vị riêng biệt**. Từng miếng da heo được chị lựa chọn kỹ lưỡng từ nguồn thịt lợn sạch trong huyện, sau khi sơ chế, được **sấy giòn bằng công nghệ hiện đại** và tẩm ướp với gia vị đặc trưng vùng Tây Bắc như: **mắc khén, tỏi, hành khô, ớt....** Sản phẩm hoàn toàn **không sử dụng chất bảo quản**, giữ được **màu sắc tự nhiên và vị béo giòn**, thơm nồng hấp dẫn, phù hợp với nhiều đối tượng khách hàng.




Da heo tẩm vị Thoa Doãn không chỉ đơn thuần là món ăn vặt, mà còn là **sự kết tinh giữa tình cảm gia đình, tinh thần khởi nghiệp và lòng yêu nghề bền bỉ**. Sau khi thành lập Hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa, sản phẩm nhanh chóng nhận được sự yêu mến từ người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh. Chị Thoa không ngừng cải tiến mẫu mã, bao bì và hướng đến mục tiêu phân phối sản phẩm vào các siêu thị, cửa hàng tiện lợi, quán ăn và nhà hàng trên cả nước.

Sản phẩm da heo tẩm vị giòn rụm, đậm đà, giàu năng lượng, phù hợp làm món ăn nhẹ, ăn vặt hoặc dùng kèm trong bữa cơm, tụ họp bạn bè. Đằng sau mỗi gói da heo là câu chuyện của một người phụ nữ bản địa – **tỉ mỉ, sáng tạo và đầy khát vọng**, đã biến món ăn dân dã thành **đặc sản mang giá trị kinh tế và tinh thần cao**.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa**
**Địa chỉ: Khối Tân Giang, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0353 345 668**

## 110. Sản phẩm Dứa sấy dẻo Thoa Doãn - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Dứa sấy dẻo Thoa Doãn – Giữ trọn hương vị nắng gió miền cao***




Tại một khu vườn nhỏ ở Khối Tân Giang, huyện Tuần Giáo (Điện Biên), chị **Doãn Thị Thoa** ngày ngày cần mẫn chăm sóc những khóm dứa chín vàng. Vườn dứa không chỉ là nguồn thu nhập, mà còn là nơi lưu giữ bao kỷ niệm tuổi thơ của con chị – những ngày cùng mẹ thu hoạch, những trái dứa thơm ngọt là niềm tự hào giản dị của gia đình.

Vào một mùa dứa chín rộ, chị Thoa nảy ra ý tưởng: **biến dứa tươi thành dứa sấy dẻo** – một sản phẩm có thể lưu giữ trọn vẹn hương vị mùa hè, tiện dụng và phù hợp làm quà biếu hay món ăn vặt cho mọi lứa tuổi. Tự học hỏi cách chế biến, thử nghiệm nhiều lần để giữ được độ dẻo, vị ngọt tự nhiên và màu vàng óng của dứa, cuối cùng sản phẩm **"Dứa sấy dẻo Thoa Doãn"** đã ra đời.

Từng trái dứa được chị chọn lọc kỹ càng từ vườn nhà hoặc các nông hộ uy tín tại địa phương. Sau khi sơ chế, dứa được cắt lát, sấy dẻo bằng công nghệ sấy nhiệt hiện đại, không chất bảo quản. Thành phẩm giữ được **hương vị đặc trưng của dứa**: chua nhẹ, ngọt thanh, mùi thơm dịu mát và màu sắc hấp dẫn. Không chỉ ngon, sản phẩm còn rất giàu dinh dưỡng: trong 100g dứa sấy chứa khoảng 300–350 kcal, nhiều **vitamin A, B6, C**, chất xơ và lượng chất béo thấp – phù hợp với xu hướng ăn vặt lành mạnh hiện nay.

Từ món ăn gia đình, sản phẩm nhanh chóng nhận được sự ủng hộ của người tiêu dùng địa phương. Chị Thoa mạnh dạn mở rộng quy mô sản xuất, tìm đến các vườn dứa quy mô lớn tại huyện để thu mua nguyên liệu, tạo liên kết bền vững với nông dân và góp phần tiêu thụ dứa ổn định cho bà con.



Hiện nay, thương hiệu **"Dứa sấy dẻo Thoa Doãn"** không chỉ phổ biến tại Tuần Giáo mà còn lan rộng ra các tỉnh lân cận. Với bao bì đẹp, tiện lợi, sản phẩm hướng đến chinh phục các thị trường lớn hơn: siêu thị, cửa hàng đặc sản, sàn thương mại điện tử...

**Từ vườn dứa nhỏ nơi vùng cao, chị Thoa đã chứng minh rằng với sự tỉ mỉ và quyết tâm, một sản phẩm quê nhà có thể vươn xa, mang hương vị Điện Biên đến với mọi miền Tổ quốc.**

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa**
**Địa chỉ: Khối Tân Giang, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0353 345 668**

## 111. Sản phẩm Dầu Macca Thoa Doãn - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *Dầu Macca Thoa Doãn – Tinh chất vàng từ núi rừng Tuần Giáo*




Trên những đồi cao của huyện Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên, cây macca lặng lẽ vươn mình đón nắng, kết trái ngọt lành giữa đại ngàn. Với khí hậu ôn hòa, đất đai màu mỡ, nơi đây trở thành vùng đất lý tưởng để phát triển loại cây "tỉ đô" này. Đối với người dân địa phương, macca không chỉ là nguồn thu nhập, mà còn là niềm tự hào gắn bó với đời sống hàng ngày.

**Chị Doãn Thị Thoa**, một người con của Tuần Giáo, đã sớm nhận ra giá trị dinh dưỡng to lớn mà hạt macca mang lại. Với niềm đam mê ẩm thực và mong muốn tạo ra sản phẩm tự nhiên, tốt cho sức khỏe, chị bắt tay nghiên cứu và cho ra đời **"Dầu Macca Thoa Doãn"** – sản phẩm vừa là tinh hoa ẩm thực vừa là món quà sức khỏe từ đại ngàn Tây Bắc.

Dầu được chiết xuất từ **100% hạt macca nguyên chất**, thu hoạch từ các nông hộ địa phương. Hạt được chọn lọc kỹ càng, thu hái đúng thời điểm để giữ trọn hàm lượng dinh dưỡng. Chị Thoa áp dụng công nghệ **ép lạnh hiện đại** nhằm bảo toàn các dưỡng chất quý giá như **Omega-3, Omega-6, vitamin E, B, canxi, magie…** giúp hỗ trợ tim mạch, làm đẹp da, tăng cường hệ miễn dịch và đặc biệt phù hợp với xu hướng sống xanh, ăn sạch hiện nay.



Quy trình sản xuất được kiểm soát nghiêm ngặt từ đầu vào đến thành phẩm: **không chất bảo quản, không pha tạp, giữ nguyên màu vàng óng và hương thơm tự nhiên đặc trưng của hạt macca**. Nhờ đó, sản phẩm nhanh chóng chiếm được lòng tin của người tiêu dùng, không chỉ tại địa phương mà còn lan tỏa ra các tỉnh lân cận.

Không dừng lại ở đó, chị Thoa định hướng xây dựng thương hiệu **"Dầu Macca Thoa Doãn"** trở thành biểu tượng cho sản phẩm thực phẩm chức năng an toàn, chất lượng cao. Chị mong muốn phát triển chuỗi liên kết bền vững với bà con nông dân, mở rộng thị trường đến các chuỗi cửa hàng thực phẩm sạch, kênh chăm sóc sức khỏe và lĩnh vực làm đẹp.

**Từ hạt macca thô sơ đến tinh dầu vàng óng ánh**, hành trình của chị Thoa là minh chứng cho một khởi nghiệp đầy đam mê, trách nhiệm và tầm nhìn phát triển bền vững. Trong tương lai gần, Dầu Macca Thoa Doãn hứa hẹn sẽ là một trong những đại diện tiêu biểu của nông sản Tây Bắc vươn tầm thị trường trong nước và quốc tế.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Doãn Thị Thoa**
**Địa chỉ: Khối Tân Giang, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0353 345 668**

## 112. Sản phẩm Thịt Lợn sấy đầu rồng – Bếp nương Hà Bạc (Sản phẩm OCOP 03 sao)

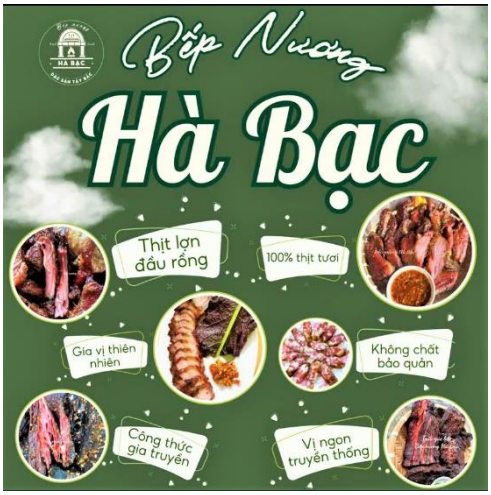
***Thịt lợn đầu rồng gác bếp – Hơi thở của núi rừng, tinh hoa của người Thái***




Tại một bản làng nhỏ nép mình bên triền núi Tây Bắc, nơi mây trôi lững lờ trên mái nhà sàn và khói bếp âm ỉ mỗi chiều, có một món ăn đặc biệt đã được truyền qua bao thế hệ – **Thịt lợn gác bếp**. Không chỉ là món ngon, đó là **linh hồn của những mùa lễ hội**, là kỷ niệm của những ngày cả bản cùng vui mừng sau vụ mùa bội thu.

Ngày xưa, trong lễ cúng mừng lúa mới, đồng bào dân tộc Thái chọn ra con lợn khỏe mạnh nhất – được nuôi bằng ngô, sắn, rau rừng, chạy nhảy tự do trên triền đồi – để chế biến. Một phần làm cỗ, phần còn lại sẽ được **gác lên bếp**, hong khói để dành cho ngày Tết, ngày vui sum họp.

**Chị Lò Thị Phương**, một người con dân tộc Thái, sinh ra và lớn lên trong không gian văn hóa ấy. Từ niềm tự hào và khao khát gìn giữ hương vị truyền thống, chị đã khởi dựng thương hiệu **Bếp Nương Hà Bạc** – nơi tái hiện trọn vẹn tinh hoa ẩm thực bản địa.




Khác với thịt lợn thông thường, chị Phương lựa chọn **phần thịt "đầu rồng" quý hiếm** – phần vai rồng, chỉ chiếm khoảng 4% trọng lượng lợn, với cấu trúc cân đối giữa nạc – mỡ – gân. Đây chính là bí quyết giúp thịt sau khi gác bếp vẫn giữ được **độ mềm, giòn và béo ngậy**, không khô xác.

Thịt được thái miếng vừa ăn, tẩm ướp bằng **mắc khén, hạt dổi, muối hồng, tỏi rừng, gừng, ớt** – những gia vị đặc trưng chỉ có ở núi rừng Tây Bắc. Từng miếng thịt sau đó được xiên tre, **treo lên bếp củi âm ỉ suốt nhiều ngày**. Lớp khói bếp dày dặn sẽ "ướp" vào từng thớ thịt, khiến mặt ngoài chuyển màu sẫm óng, bên trong vẫn đỏ hồng, thơm ngọt tự nhiên.

Khi ăn, chỉ cần **hơ lại trên than, đập dập, xé sợi** rồi chấm cùng **chẩm chéo** – làn khói, hương thơm, vị cay nồng của núi rừng sẽ khiến thực khách như được trở về với không gian se lạnh, bên bếp lửa bản làng.

Sản phẩm **Thịt lợn đầu rồng gác bếp** không chỉ là món ăn đặc sản, mà còn là **kết tinh văn hóa** của người Thái Điện Biên – mang theo bao ký ức, phong vị núi rừng đến với mọi miền Tổ quốc. Với thương hiệu **Bếp Nương Hà Bạc**, chị Lò Thị Phương không chỉ làm ẩm thực – chị đang gìn giữ một phần hồn Tây Bắc.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lò Thị Phương**
**Địa chỉ: Khối thắng Lợi, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0948 101 868**

## 113. Sản phẩm Lạp sưởng gác bếp – Bếp nương Hà Bạc (Sản phẩm OCOP 03 sao)

***Lạp sườn gác bếp – Hương vị từ khói lửa Tây Bắc***

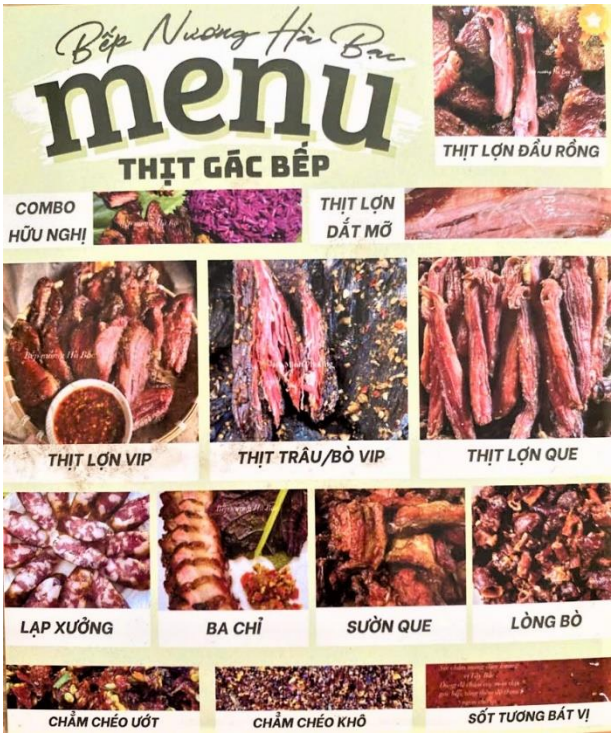



Sinh ra và lớn lên giữa núi rừng Tây Bắc, tôi – một người con gái Thái – đã quen với tiếng khói bếp lách tách trong căn nhà sàn, quen với mùi mắc khén, hạt dổi quyện cùng vị ngọt đậm đà của thịt lợn treo gác bếp. Tuổi thơ tôi là những bữa cơm quây quần bên gia đình, là món **lạp sườn cay nồng, béo ngậy** mà mẹ và bà miệt mài làm bằng tay, treo hong khói để ăn dần quanh năm.

Ký ức ấy đã trở thành động lực thôi thúc tôi khởi nghiệp với mong muốn **giữ gìn và lan tỏa hương vị truyền thống của người Thái** đến với nhiều người hơn. Và từ đó, thương hiệu **Bếp Nương Hà Bạc** ra đời – mang theo tinh thần của bản làng, của khói bếp, của những món ăn mộc mạc mà sâu sắc.

Lạp sườn Bếp Nương được làm **100% thủ công** từ **thịt lợn đen nuôi thả tự nhiên**, kết hợp với **gia vị núi rừng** như mắc khén, hạt dổi, gừng, tỏi... Tất cả được nhồi tay, buộc chỉ và **hong khói bằng củi nhãn** – loại củi giúp thịt thơm, khô vừa phải và giữ được lâu mà không cần chất bảo quản.

Mỗi chiếc lạp sườn là một **kết tinh của văn hóa ẩm thực dân tộc Thái**, là món ăn đậm đà, dễ chế biến, phù hợp với bữa cơm thường ngày, bữa tiệc hay làm quà biếu. Sản phẩm được **đóng gói hút chân không**, đảm bảo **vệ sinh an toàn thực phẩm**, tiện lợi cho người tiêu dùng hiện đại.




Không chỉ là sản phẩm ẩm thực, **Lạp sườn gác bếp Bếp Nương Hà Bạc** còn là một phần của câu chuyện văn hóa – **nơi lưu giữ ký ức, truyền thống và hơi ấm bản làng Tây Bắc**. Tôi tin rằng, chỉ cần một miếng lạp sườn nơi đất khách, là đủ để người xa quê thấy lòng mình ấm lại, như được trở về bên bếp lửa của mẹ ngày xưa.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lò Thị Phương**
**Địa chỉ: Khối thắng Lợi, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0948 101 868**

## 114. Sản phẩm Nhân Mắc Ca sấy Việt Hà - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Nhân Macca sấy Việt Hà – Giòn, Ngon, Khỏe, Đẹp cho mọi nhà***




Tại vùng đất Tuần Giáo – nơi núi rừng Điện Biên trập trùng xanh thẳm – **Hộ kinh doanh Vũ Việt Hà** đã và đang không ngừng nỗ lực để phát triển những sản phẩm đặc trưng từ thiên nhiên bản địa. Trong đó, **sản phẩm "Nhân Macca sấy Việt Hà"** là minh chứng rõ nét nhất cho sự kết hợp giữa **tâm huyết, kỹ thuật và tiềm năng nông nghiệp Tây Bắc**.

Tuần Giáo là một trong những địa phương có diện tích trồng macca lớn nhất cả nước. Không chỉ giúp phủ xanh đất trống đồi trọc, cây macca còn tạo công ăn việc làm và thu nhập ổn định cho người dân. Nhận thấy những khó khăn của người tiêu dùng khi sử dụng hạt macca nguyên vỏ – như khó tách, tỷ lệ hạt lép cao – **Chủ hộ Vũ Việt Hà** đã ấp ủ ý tưởng tạo ra **sản phẩm nhân macca sấy tách sẵn**: trực quan, tiện dụng, an toàn, và giữ nguyên giá trị dinh dưỡng.

Để cho ra đời những **nhân macca trắng ngà, giòn rụm và thơm bùi**, khâu tuyển chọn nguyên liệu được đặc biệt chú trọng. Hạt macca được chọn từ những quả chín già, tròn đều; sau đó trải qua quá trình sấy chín, tách vỏ thủ công bởi những người thợ lành nghề trong môi trường đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Từng công đoạn – từ sơ chế, tách vỏ, phân loại, đóng hộp – đều được thực hiện cẩn thận để giữ nguyên hình dáng và hương vị tự nhiên của nhân hạt.

Không chỉ là món ăn vặt cao cấp, **nhân macca sấy Việt Hà** còn là thực phẩm bổ dưỡng, giàu Omega-3, Omega-6, vitamin B, E và khoáng chất – **tốt cho tim mạch, sắc đẹp và sức khỏe toàn diện**. Sản phẩm đang được người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh tin tưởng sử dụng, từng bước trở thành lựa chọn dinh dưỡng quen thuộc trong nhiều gia đình.




Với tâm huyết phát triển sản phẩm từ nông sản địa phương, **Hộ kinh doanh Vũ Việt Hà** đang góp phần thúc đẩy kinh tế, ổn định đầu ra cho nông dân và nâng cao giá trị thương hiệu **macca Tuần Giáo – Điện Biên**. Sản phẩm **Nhân Macca sấy Việt Hà** chính là đại diện xứng đáng trong chương trình OCOP và hứa hẹn sẽ vươn xa cùng thương hiệu macca Việt Nam trên thị trường quốc tế.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Vũ Việt Hà**
**Địa chỉ: Khối Tân Giang, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0976 564 505**

## 115. Sản phẩm Rượu Mắc Ca Việt Hà - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Rượu Macca – Hương núi, Men rừng, Say tình Tây Bắc***




Trên những triền đồi cao của huyện Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên, nơi khí hậu trong lành và đất đai màu mỡ nuôi dưỡng những cánh rừng macca xanh ngút mắt, **hạt macca – "vàng trắng" Tây Bắc** – không chỉ là nông sản quý giá mà còn là nguồn cảm hứng cho những sáng tạo độc đáo. Trong hành trình phát triển nông sản địa phương, **Hộ kinh doanh Vũ Việt Hà** đã khơi nguồn từ chính tinh hoa của núi rừng để tạo nên **Rượu Macca Việt Hà** – một sự kết hợp hài hòa giữa **hạt macca sấy mộc** và **rượu nếp truyền thống Tây Bắc**, ủ chum sành trong hơn 2 năm.

Rượu Macca ra đời không chỉ để uống, mà để **gìn giữ nét văn hóa rượu đặc trưng của đồng bào vùng cao** – nơi mỗi chén rượu là một lời mời thân tình, một nhịp cầu gắn kết. Từ lễ hội mừng mùa, ngày dựng nhà đến những phiên chợ vùng cao, **rượu là linh hồn của sự sẻ chia**, là hơi ấm giữa đại ngàn se lạnh.




Sản phẩm được chưng cất thủ công theo kỹ thuật truyền thống, kết hợp với nhân macca giòn béo – thứ hạt đã trải qua quá trình tuyển chọn, sấy kỹ, giữ trọn hương vị và tinh dầu tự nhiên. Kết quả là một loại rượu có hương thơm dịu nhẹ, vị ngọt hậu sâu lắng, **êm ái khi thưởng thức, nhưng nồng nàn trong cảm xúc**, để lại dư vị khó quên.

**Rượu Macca Việt Hà** là đại diện cho sự giao thoa giữa **thiên nhiên – con người – văn hóa**, là lời giới thiệu đầy thi vị từ Điện Biên gửi tới bạn bè gần xa. Sản phẩm không chỉ mang đến **giá trị thưởng thức cao** mà còn góp phần nâng cao **giá trị cây macca bản địa**, tạo việc làm cho người dân và làm phong phú thêm kho tàng **đặc sản Tây Bắc**.

Mỗi chén rượu như một khúc nhạc rừng, như tiếng khèn gọi bạn quanh bếp lửa hồng. **Rượu Macca – Uống để cảm hương rừng, say để hiểu tình người Tây Bắc.**

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Vũ Việt Hà**
**Địa chỉ: Khối Tân Giang, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0976 564 505**

## 116. Sản phẩm Hạt Macca sấy tách kẽ Thoa Quàng - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Hạt Macca Sấy Tách Kẽ Thoa Quang – Giòn thơm từ đất, đậm tình quê hương***




Tại vùng đất Tuần Giáo – Điện Biên, nơi khí hậu trong lành và đồi núi mênh mông tạo điều kiện lý tưởng cho cây macca phát triển, **chị Quàng Thị Thoa** đã ấp ủ một giấc mơ: đưa **hạt macca bản địa** trở thành một sản phẩm nông sản tiêu biểu, vừa **giàu dinh dưỡng** vừa mang đậm hồn quê.

Sinh ra và lớn lên giữa những đồi macca xanh mướt, tuổi thơ chị Thoa gắn liền với những mùa thu hoạch hạt, với căn bếp luôn rộn ràng tiếng cười và mùi hương của sản vật bản làng. Niềm đam mê ẩm thực và khát khao giữ gìn đặc sản quê hương đã thôi thúc chị khởi nghiệp với sản phẩm **"Hạt Macca Sấy Tách Kẽ Thoa Quang."**

Chị tự tay nghiên cứu quy trình chế biến, từ **khâu tuyển chọn quả macca chín đều** do bà con địa phương cung cấp, đến **công đoạn sấy giòn và tách kẽ tỉ mỉ** để giữ nguyên hình dáng và hương vị hạt. Sản phẩm được đóng gói sạch sẽ, nhãn mác rõ ràng, đảm bảo truy xuất nguồn gốc và **vệ sinh an toàn thực phẩm**.

Hạt Macca Sấy Tách Kẽ Thoa Quang giòn rụm, thơm bùi, **giàu omega 3-6-9**, vitamin nhóm B, magie, folate và nhiều chất chống oxy hóa tốt cho sức khỏe tim mạch, sắc đẹp và não bộ. **Trung bình 100g hạt cung cấp 718–750 kcal**, là món ăn vặt lý tưởng cho mọi lứa tuổi – vừa ngon, vừa lành mạnh.




Ngay từ khi ra mắt, sản phẩm đã được người tiêu dùng đón nhận tích cực. Chị Thoa không ngừng mở rộng thị trường, mang hạt macca Tuần Giáo đến các tỉnh lân cận và tham gia các hội chợ nông sản để quảng bá thương hiệu. Hướng đi của chị không chỉ là phát triển kinh doanh mà còn **góp phần nâng cao giá trị cây macca**, tạo sinh kế bền vững cho người dân địa phương.

Với chị Thoa, mỗi hạt macca không chỉ là nông sản, mà là **tình yêu, tâm huyết và tự hào của người con gái đất Tuần Giáo**, là lời giới thiệu mộc mạc mà sâu sắc về một vùng đất giàu tiềm năng và đậm đà bản sắc.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Quàng Thị Thoa**
**Địa chỉ: Bản Minh Thắng, xã Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0949 712 134**

## 117. Sản phẩm Thịt Bò sấy gác bếp Phadin - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt Bò Gác Bếp Phadin – Hương Vị Tây Bắc, Đậm Đà Bản Sắc Thái***




Tại vùng núi Tây Bắc hùng vĩ, nơi văn hóa dân tộc Thái được lưu giữ qua từng nếp nhà sàn và bếp lửa đỏ rực quanh năm, **thịt bò gác bếp** không chỉ là món ăn truyền thống mà còn là **kí ức, tình cảm và bản sắc** của người dân nơi đây. Trên đèo Pha Đin – địa danh lịch sử nối liền Điện Biên và Sơn La, **HTX Pha Đin** đã kế thừa và phát triển món ăn đặc sắc này thành một **sản phẩm hàng hóa đặc trưng**, góp phần quảng bá văn hóa ẩm thực Tây Bắc đến với du khách khắp mọi miền.

Từ thuở nhỏ, người Thái đã quen với hình ảnh những dải thịt treo trên gác bếp, nơi khói âm ỉ len vào từng thớ thịt ngày này qua ngày khác. **Thịt bò gác bếp Phadin** được chọn lựa kỹ lưỡng từ những miếng thịt tươi ngon, xé dọc thớ dài và ướp với muối, ớt, tỏi và **mắc khén** – loại gia vị rừng cay nồng, thơm đặc trưng. Sau đó, thịt được treo lên gác bếp, hong khói từ củi rừng liên tục trong nhiều ngày để thịt săn chắc, khô tự nhiên mà vẫn giữ được vị ngọt và hương thơm đặc biệt.




Khi thưởng thức, người dùng có thể cảm nhận rõ mùi thơm của khói bếp, vị cay nhẹ từ ớt – tỏi – mắc khén, hòa quyện với độ dai mềm của thịt bò. Càng nhai, càng cảm nhận rõ cái **ngọt hậu, đậm đà** của núi rừng – một hương vị khiến ai từng thử qua đều nhớ mãi.

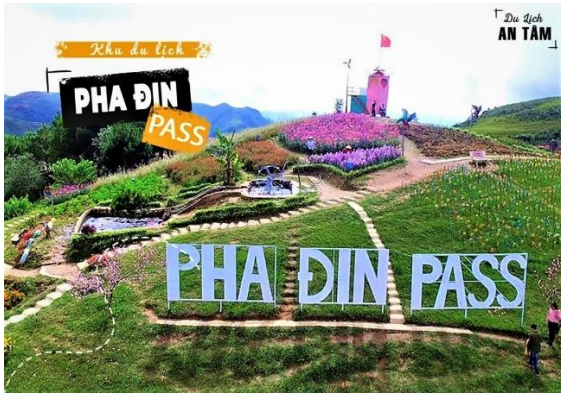
**Thịt bò gác bếp Phadin** không chỉ là "đặc sản Tây Bắc" mà còn là món quà quê mộc mạc – **bữa cơm ấm giữa mùa đông, món quà tết gửi con xa, hay chút tình thân tặng bạn quý**. Với tâm huyết gìn giữ bản sắc và góp phần phát triển du lịch cộng đồng, HTX Pha Đin đã ứng dụng quy trình sản xuất đảm bảo **an toàn vệ sinh thực phẩm**, kết hợp truyền thống và hiện đại, tạo ra sản phẩm chất lượng cao, thuận tiện khi mang đi xa.

**Thịt bò gác bếp Phadin** là niềm tự hào của người Thái Tây Bắc – là tinh hoa ẩm thực được gói gọn trong từng thớ thịt, mang theo hồn đất, hồn người vùng cao đến với mọi miền Tổ quốc.

**Chủ thể: Hợp tác xã Phadin**
**Địa chỉ: Bản Háng Tàu, xã Quài Tở, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0365 381 088**

## 118. Sản phẩm Dịch vụ du lịch Phadin - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Hợp tác xã Pha Đin – Nơi Trời Đất Giao Hòa, Văn Hóa Thăng Hoa***




Nằm tại bản Háng Tầu, xã Tỏa Tình, huyện Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên, **Hợp tác xã Pha Đin** là điểm sáng trong mô hình phát triển du lịch cộng đồng gắn với bảo tồn văn hóa và sinh kế bền vững. Tên gọi "Pha Đin" theo tiếng Thái có nghĩa là "trời và đất" – một cách gọi đầy thi vị cho vùng đất nơi thiên nhiên giao hòa với con người.

Tận dụng lợi thế nằm gần **đèo Pha Đin** – một trong "tứ đại đỉnh đèo" nổi tiếng của Tây Bắc, Hợp tác xã đã xây dựng nên khu du lịch sinh thái – văn hóa mang đậm bản sắc dân tộc Thái và Mông. Nơi đây không chỉ là điểm đến ngoạn mục với **biển mây bồng bềnh**, không khí mát lành và rừng núi hùng vĩ, mà còn là không gian lưu giữ và lan tỏa **nếp sống truyền thống**.

Du khách đến Pha Đin có thể trải nghiệm **nghỉ dưỡng trong bungalow giữa rừng cây**, hay chọn sống như người bản địa trong **nhà sàn truyền thống** ấm cúng. Mỗi sáng thức dậy giữa làn sương mờ ảo, tiếng chim rừng vang vọng mang lại cảm giác an yên hiếm có.

Không chỉ vậy, khi đêm về, du khách sẽ được hòa mình vào các chương trình **giao lưu văn nghệ dân tộc**: múa xòe, hát dân ca, tiếng khèn, tiếng sáo, rộn ràng bên bếp lửa hồng – nơi khoảng cách giữa khách và người dân như tan biến.













Đặc biệt, sự kiện **"Hương sắc Pha Đin"** diễn ra hai năm một lần là điểm nhấn văn hóa độc đáo: trình diễn trang phục dân tộc, thi nấu món ăn truyền thống, trò chơi dân gian, biểu diễn nghệ thuật... tạo nên lễ hội sống động, là dịp để quảng bá hình ảnh Pha Đin đến du khách trong và ngoài nước.

Thông qua phát triển du lịch gắn với bảo tồn văn hóa và bảo vệ sinh thái, **Hợp tác xã Pha Đin không chỉ góp phần nâng cao đời sống người dân**, mà còn khơi dậy niềm tự hào bản sắc, tạo nên mô hình du lịch cộng đồng kiểu mẫu nơi vùng cao. Pha Đin giờ đây không chỉ là điểm đến, mà là **một hành trình chạm vào hồn cốt Tây Bắc**.

**Chủ thể: Hợp tác xã Phadin**
**Địa chỉ: Bản Háng Tàu, xã Quài Tở, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0365 381 088**

## 119. Sản phẩm Mật ong Chiềng Sinh - Sản phẩm OCOP 03 sao

### *Mật ong Chiềng Sinh – Tinh Hoa Từ Núi Rừng Tây Bắc*




Giữa núi rừng xanh thẳm của xã Chiềng Sinh, huyện Tuần Giáo (Điện Biên), nơi cây rừng hoa cỏ bốn mùa đua nở, loài ong chăm chỉ bay đi khắp nơi hút mật, làm nên những giọt vàng tinh túy của thiên nhiên. Từ nơi ấy, **"Mật ong Chiềng Sinh"** ra đời – không chỉ là sản vật địa phương, mà còn là kết tinh của tâm huyết, khát vọng và tình yêu đất rừng của người cựu chiến binh Đỗ Trung Hiền.

Gắn bó với Tây Bắc gần 40 năm, anh Hiền luôn đau đáu câu hỏi: *Làm sao để vừa phát triển sản vật bản địa, vừa giúp người dân làm giàu bền vững?* Từ những năm 1990, khi nghề nuôi ong còn sơ khai, anh Hiền bắt đầu với những thùng ong nhỏ, theo dõi từng đàn ong vất vả làm tổ, có lúc thành công, có khi thất bại vì thời tiết hay hướng gió không thuận.

Không nản lòng, anh chủ động học hỏi qua sách báo, internet và giao lưu với người nuôi ong khắp nơi. Bằng sự kiên trì và sáng tạo, anh dần làm chủ kỹ thuật: nhân đàn, làm mũ chúa, bảo vệ ong trước dịch bệnh, hướng dẫn ong phát triển ổn định. Đến nay, anh không chỉ có được nguồn mật ổn định, chất lượng, mà còn **hỗ trợ hơn 15 hộ dân trong vùng** phát triển nghề nuôi ong, tạo sinh kế bền vững.



**Mật ong Chiềng Sinh** được thu hoạch từ ong nội địa hút mật tự nhiên, không hóa chất, không đường – giữ trọn vị thơm ngọt thanh mát, sánh mịn và giàu dinh dưỡng. Sản phẩm không chỉ tốt cho sức khỏe, có giá trị dược liệu cao, mà còn là món quà ý nghĩa từ đại ngàn Tây Bắc gửi đến mọi miền Tổ quốc.

Giờ đây, "Mật ong Chiềng Sinh" không chỉ là nông sản, mà còn là biểu tượng của sự **cần cù, sáng tạo và sẻ chia**. Từ bản Ly Xôm nhỏ bé, những giọt mật vàng đang góp phần đưa kinh tế bản làng phát triển, làm ngọt đời, bền rễ cho những mùa hoa tiếp nối.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Đỗ Trung Hiền**
**Địa chỉ: Bản Ly Xom, xã Chiềng Sinh, huyện Tuần Giáo, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0397 087 984**

## 120. Sản phẩm Thịt Trâu gác bếp - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt trâu gác bếp Tiên Phong – Đậm đà hương vị Tây Bắc, lan tỏa tinh hoa bản làng***




Giữa núi rừng hùng vĩ của xã Mường Báng, huyện Tủa Chùa (Điện Biên), bản Tiên Phong hiện lên như một bức tranh yên bình với những nếp nhà gỗ, cánh đồng ngô, ruộng bậc thang và đàn trâu thong dong giữa thiên nhiên khoáng đạt. Từ vùng đất ấy, Hợp tác xã Nông nghiệp Tiên Phong được thành lập, mang theo mong muốn giản dị: tạo sinh kế cho đồng bào, giữ gìn và lan tỏa hương vị truyền thống qua từng sản phẩm đặc sản địa phương.

Với người dân nơi đây, **thịt trâu gác bếp** không chỉ là món ăn quen thuộc, mà còn là một phần ký ức, một biểu tượng văn hóa lâu đời. Tận dụng những con trâu bản nuôi thả tự nhiên, thịt được lựa chọn kỹ lưỡng, thái dọc thớ, tẩm ướp với muối, ớt, tỏi, đặc biệt là **mắc khén** – loại gia vị đặc trưng vùng Tây Bắc. Sau đó, thịt được treo lên gác bếp, nơi khói từ củi rừng ngày đêm âm ỉ hun khô từng thớ thịt, tạo nên mùi thơm đặc trưng không thể nhầm lẫn.

**Thịt trâu gác bếp Tiên Phong** không chỉ giữ được vị ngọt béo tự nhiên, độ dai vừa phải mà còn quyện trong đó là hương khói, vị cay nồng, đậm đà của núi rừng. Mỗi miếng thịt là một mảnh ghép văn hóa – là bữa cơm ngày đông quây quần bên bếp lửa, là món quà Tết ấm tình quê, là niềm tự hào của người dân bản địa với khách thập phương.




Không ngừng dừng lại ở việc giữ gìn món ngon truyền thống, HTX Tiên Phong còn đặc biệt chú trọng yếu tố vệ sinh an toàn thực phẩm, đóng gói hiện đại, truy xuất nguồn gốc rõ ràng, giúp sản phẩm dễ dàng tiếp cận thị trường trong và ngoài tỉnh.

Với tinh thần gìn giữ bản sắc văn hóa kết hợp cùng tư duy phát triển kinh tế hiện đại, **Thịt trâu gác bếp Tiên Phong** không chỉ là một món ăn mà còn là một câu chuyện – về con người, đất rừng và tình yêu với quê hương Tây Bắc. Sản phẩm xứng đáng là niềm tự hào của vùng cao, góp phần nâng tầm giá trị ẩm thực Việt Nam trên hành trình hội nhập.

**Chủ thể: Hợp tác xã nông nghiệp Tiên Phong**
**Địa chỉ: Bản Tiên Phong, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0353 483 655**

## 121. Sản phẩm Thịt Lợn ba chỉ gác bếp - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt lợn ba chỉ gác bếp Tiên Phong – Tinh hoa bản Mường giữa đại ngàn Tây Bắc***




Nằm giữa vùng núi cao nguyên sơ của xã Mường Báng, huyện Tủa Chùa (Điện Biên), bản Tiên Phong là nơi người dân đồng bào vẫn cần mẫn gìn giữ nếp sống truyền thống bên những đồi ngô, bãi sắn và đàn lợn thả rông giữa thiên nhiên. Từ mảnh đất ấy, **Hợp tác xã Nông nghiệp Tiên Phong** ra đời với mong muốn đơn sơ: tạo việc làm, nâng cao thu nhập cho người dân địa phương bằng chính sản vật quê hương.

Trong hành trình ấy, **"thịt lợn ba chỉ gác bếp"** được lựa chọn là sản phẩm chủ lực – bởi nó không chỉ ngon miệng mà còn chứa đựng một phần hồn cốt của văn hóa ẩm thực người vùng cao. Mỗi miếng thịt là sự kết tinh giữa khí hậu vùng núi, bàn tay khéo léo và nét tinh tế trong cách chế biến của người Thái, người Mông bản địa.

Lợn được nuôi tự nhiên, ăn ngô, sắn, rau rừng, không tăng trọng, cho thịt chắc, thơm. Ba chỉ được chọn kỹ, thái vừa miếng, tẩm ướp cùng muối, ớt, tỏi, và **mắc khén** – thứ gia vị "linh hồn" của núi rừng. Sau đó, thịt được treo lên gác bếp, nơi khói bếp âm ỉ từ củi rừng thấm sâu vào từng thớ thịt qua nhiều ngày, tạo nên hương vị đậm đà, dai ngọt, béo ngậy mà không ngán.

**Thịt lợn gác bếp Tiên Phong** không chỉ là món ăn, mà còn là phần ký ức gắn với bữa cơm mùa đông, là món quà gửi con xa quê, là lời mời chân thành trong mỗi dịp lễ tết của người miền núi. Sản phẩm được HTX sản xuất theo quy trình bảo đảm an toàn vệ sinh, đóng gói tiện lợi, dễ bảo quản và truy xuất nguồn gốc rõ ràng, phù hợp với xu hướng tiêu dùng hiện đại.



Với sự kết hợp giữa giá trị truyền thống và tiêu chuẩn chất lượng mới, **HTX Tiên Phong** không chỉ đưa đặc sản Tây Bắc đến gần hơn với người tiêu dùng mà còn góp phần giữ gìn văn hóa, thúc đẩy kinh tế cộng đồng. Thịt lợn ba chỉ gác bếp hôm nay không chỉ là món ngon, mà là niềm tự hào, là câu chuyện lan tỏa hương vị bản làng ra khắp mọi miền đất nước.

**Chủ thể: Hợp tác xã nông nghiệp Tiên Phong**
**Địa chỉ: Bản Tiên Phong, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0353 483 655**

## 122. Sản phẩm Trứng gà H'Mông - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Trứng gà H'mông – Món quà dinh dưỡng từ thảo nguyên Tủa Chùa***




Từ lâu, trứng gà đã là thực phẩm quen thuộc trong mỗi bữa ăn gia đình bởi hàm lượng dinh dưỡng cao và phù hợp với nhiều đối tượng. Mỗi quả trứng là một tổ hợp quý giá các dưỡng chất tự nhiên như protein, chất béo lành mạnh, vitamin A, D, nhóm B, cùng khoáng chất thiết yếu như canxi, phốt pho, selen, kẽm, và đặc biệt là **choline** – dưỡng chất quan trọng cho sức khỏe não bộ và thị lực.

Trong muôn vàn loại trứng trên thị trường, **trứng gà H'mông của Hợp tác xã Thảo Nguyên** (xã Tả Phìn, huyện Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên) nổi bật nhờ sự khác biệt đến từ **giống gà bản địa xương đen quý hiếm**. Giống gà H'mông có sức đề kháng cao, sinh trưởng tốt trong điều kiện khắc nghiệt của vùng cao, và được nuôi hoàn toàn theo hình thức **thả tự nhiên trên những triền đồi thoáng mát**.

Không gian sống trong lành, thức ăn từ ngô, rau củ và sản vật địa phương đã góp phần tạo nên những quả trứng đặc trưng về **hương vị và chất lượng**. Vỏ trứng chắc, lòng đỏ có màu cam sậm, béo ngậy và đậm đà – điều mà trứng công nghiệp khó có thể sánh được. Nhờ điều kiện chăn nuôi tự nhiên và giống gà bản địa, **trứng gà H'mông có hàm lượng dưỡng chất vượt trội**, hỗ trợ tăng cường sức khỏe, đặc biệt phù hợp cho trẻ em, người già, người làm việc trí óc và cả những người theo đuổi chế độ ăn lành mạnh.



Trứng gà H'mông không chỉ là thực phẩm, mà còn là **kết tinh của thiên nhiên và bàn tay người dân vùng cao**. Hợp tác xã Thảo Nguyên không ngừng nỗ lực gìn giữ giống gà quý, cải tiến kỹ thuật chăn nuôi an toàn sinh học, đồng thời tạo sinh kế bền vững cho bà con địa phương.

Mỗi quả trứng là một món quà từ vùng **thảo nguyên xanh mát của Tủa Chùa**, mang theo vị ngon mộc mạc, giàu dinh dưỡng và tình yêu quê hương. Trứng gà H'mông – lựa chọn cho sức khỏe và là niềm tự hào của nông sản vùng cao Tây Bắc.

**Chủ thể: Hợp tác xã Thảo Nguyên**
**Địa chỉ: Thôn Tào Pao, xã Sính Phình, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0973 203 848**

## 123. Sản phẩm Trà Cà gai leo - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Trà Cà Gai Leo – Món quà sức khỏe từ núi rừng Tủa Chùa***




Giữa núi non hùng vĩ của vùng cao Tủa Chùa (Điện Biên), nơi đất đai còn nguyên sơ và khí hậu mát lành quanh năm, những nương cà gai leo xanh mướt đang dần trở thành biểu tượng của một hướng đi mới – kết hợp giữa phát triển kinh tế và bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

**Trà Cà Gai Leo Tủa Chùa** là sản phẩm chủ lực của Hợp tác xã Cà gai leo Tủa Chùa, được sản xuất hoàn toàn từ cây cà gai leo trồng theo hướng **hữu cơ**. Từng luống cây được chăm sóc cẩn thận, không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật hay phân hóa học, nhờ đó giữ trọn dược tính quý báu của dược liệu thiên nhiên vùng cao.

Trong Đông y, cà gai leo được xem là "thần dược" cho lá gan. Khoa học hiện đại cũng đã khẳng định hiệu quả của **Glycoalkaloid** – hoạt chất chính trong cà gai leo – trong việc **giải độc, bảo vệ tế bào gan, hỗ trợ điều trị viêm gan, xơ gan và thanh lọc cơ thể**. Chính vì vậy, trà cà gai leo không chỉ là thức uống thanh mát mà còn là lựa chọn đáng tin cậy để chăm sóc sức khỏe mỗi ngày.

Quy trình sản xuất được HTX thực hiện nghiêm ngặt: nguyên liệu được **thu hái đúng thời điểm**, sơ chế sạch, sấy khô bằng công nghệ hiện đại để giữ nguyên hương vị và hàm lượng dược chất. Toàn bộ quy trình khép kín – từ vùng nguyên liệu đến đóng gói – đảm bảo mỗi túi trà đều đạt tiêu chuẩn chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.



Không đơn thuần là một sản phẩm, mỗi gói **Trà Cà Gai Leo Tủa Chùa** còn là kết tinh của thiên nhiên Tây Bắc, của tâm huyết người nông dân bản địa và mong muốn gìn giữ giá trị dược liệu truyền thống. Trà có hương thơm dịu nhẹ, vị thanh mát dễ uống, phù hợp với mọi lứa tuổi – đặc biệt hữu ích cho người làm việc căng thẳng, người sử dụng nhiều bia rượu, hoặc đơn giản là ai đang tìm kiếm một thức uống tự nhiên tốt cho gan.

**Trà Cà Gai Leo Tủa Chùa – Tinh túy từ núi rừng, đồng hành cùng sức khỏe mỗi ngày.**

**Chủ thể: Hợp tác xã Cà gai leo Tủa Chùa**
**Địa chỉ: Thôn Huổi Lực, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0868 618 173**

## 124. Sản phẩm Trà hoa Đu đủ đực Xạ đen tía - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Trà Hoa Đu Đủ Đực Xạ Đen Tía – Tinh hoa thảo mộc từ núi rừng Tủa Chùa***




Giữa vùng đất Tủa Chùa (Điện Biên) – nơi núi rừng hùng vĩ và khí hậu trong lành tạo điều kiện lý tưởng cho các loài thảo dược phát triển, **trà hoa đu đủ đực xạ đen tía** đã ra đời, như một món quà quý báu từ thiên nhiên kết hợp cùng bàn tay khéo léo và tâm huyết của người dân bản địa.

Sản phẩm là sự kết tinh giữa **hai loại dược liệu truyền thống quý hiếm**:

- **Hoa đu đủ đực**, với màu trắng ngà đặc trưng và hương thơm dịu nhẹ, từ lâu đã được sử dụng như một vị thuốc dân gian giúp **thanh nhiệt, giải độc**, hỗ trợ **giảm ho, viêm họng, khàn tiếng**, và tăng cường sức đề kháng.
- **Xạ đen tía**, loại cây có lá màu tím sẫm đặc trưng, được mệnh danh là "thần dược" của núi rừng Tây Bắc. Lá xạ đen tía chứa hoạt chất flavonoid và saponin giúp **kháng viêm, chống oxy hóa mạnh**, hỗ trợ điều trị **huyết áp cao, tim mạch, xương khớp**, phòng ngừa **tai biến mạch máu não** và **giảm nguy cơ ung thư**.

Trà được **chế biến thủ công** bởi Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Hồng – một người phụ nữ gắn bó với thảo dược bản địa. Từng bông hoa, từng chiếc lá đều được **thu hái đúng thời điểm**, sấy khô theo phương pháp tự nhiên, không sử dụng chất bảo quản hay hương liệu. Mỗi công đoạn đều được thực hiện tỉ mỉ, đảm bảo giữ nguyên **hương vị tự nhiên và hàm lượng dược chất** trong từng gói trà.

Khi pha trà, người dùng sẽ cảm nhận **sự hòa quyện tinh tế giữa vị ngọt nhẹ, thơm dịu của hoa đu đủ đực** và **vị thanh mát đặc trưng của xạ đen tía**. Mỗi tách trà như một liệu pháp thư giãn, giúp **giải tỏa căng thẳng, thanh lọc cơ thể và tăng cường sức khỏe toàn diện**.





Với bà Nguyễn Thị Hồng, sản phẩm không chỉ là kết quả của quá trình sản xuất, mà là **niềm tự hào văn hóa**, là **kênh kết nối giữa thiên nhiên Tây Bắc và người tiêu dùng hiện đại**. **Trà hoa đu đủ đực xạ đen tía** chính là minh chứng cho sự giao thoa giữa y học cổ truyền và xu hướng sống khỏe của thời đại mới.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Hồng**
**Địa chỉ: TDP Thắng Lợi 1, xã Tủa Chùa, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0982 343 410**

## 125. Sản phẩm Gạo Séng cù Tâm Thiện - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Gạo Séng Cù Tâm Thiện – Tinh hoa từ mảnh đất Điện Biên huyền thoại***




Giữa núi rừng Tây Bắc hùng vĩ, nơi những thửa ruộng bậc thang uốn lượn theo sườn núi, vùng đất Điện Biên không chỉ gắn liền với những trang sử hào hùng, mà còn là cái nôi của những sản vật quý giá – trong đó có **giống lúa Séng Cù**. Từng hạt lúa Séng Cù nơi đây được nuôi dưỡng bằng khí trời mát lành, dòng nước suối trong veo và bàn tay cần mẫn của người nông dân, tạo nên những mùa vàng trĩu bông, thơm ngát.

Được trồng theo phương pháp canh tác an toàn, sử dụng phân bón hữu cơ, hạn chế tối đa hóa chất, hạt lúa Séng Cù kết tinh trọn vẹn tinh túy của đất trời. Khi thu hoạch, từng bông lúa được cắt, phơi, xay xát và đóng gói tỉ mỉ, giữ nguyên độ dinh dưỡng và hương vị thuần khiết. Hạt gạo thành phẩm có màu trắng ngà, căng tròn, đều và mẩy; khi nấu chín cho cơm dẻo mềm, ngọt thanh và thơm tự nhiên.

Với mong muốn gìn giữ và phát huy giá trị nông sản bản địa, **Hợp tác xã Tâm Thiện** ra đời năm 2020. Tên gọi "Tâm Thiện" là kim chỉ nam cho mọi hoạt động của Hợp tác xã – sản xuất bằng cái tâm trong sáng, mang lại những sản phẩm không chỉ ngon mà còn an toàn, vì sức khỏe người tiêu dùng.

**Gạo Séng Cù Tâm Thiện** không chỉ có hương vị đặc trưng mà còn giàu giá trị dinh dưỡng. Gạo chứa hàm lượng protein cao (7–9%), carbohydrate khoảng 75–85%, thích hợp cho cả bữa ăn hàng ngày lẫn chế biến các món như xôi, cháo, sushi. Đó là sự kết hợp hoàn hảo giữa truyền thống và nhu cầu dinh dưỡng hiện đại.




Với tâm huyết của tập thể cán bộ và người dân địa phương, Hợp tác xã Tâm Thiện không ngừng cải tiến quy trình sản xuất, nâng cao chất lượng sản phẩm để Gạo Séng Cù Tâm Thiện xứng đáng trở thành niềm tự hào của Điện Biên. Không chỉ phục vụ thị trường trong nước, HTX đang từng bước đưa thương hiệu vươn xa, góp phần lan tỏa tinh hoa nông sản Tây Bắc đến với bạn bè quốc tế.

**Chủ thể: Hợp tác xã Tâm Thiện**
**Địa chỉ: Đội 12, thôn Tân Biên, xã Thanh An, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0986 020 036**

## 126. Sản phẩm Dứa mật Pu Lau - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Dứa Mật Pu Lau – Vị ngọt thanh khiết từ đất trời Điện Biên***




Tọa lạc dưới chân núi, xã Mường Nhà (huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên) là vùng đất giàu bản sắc văn hóa, nơi có khí hậu ôn hòa, đất đai màu mỡ – điều kiện lý tưởng để phát triển nông nghiệp. Từ năm 1992, người dân bản Pu Lau đã mang về giống **dứa mật đặc biệt từ nước bạn Lào**, và từ đó, cây dứa bén rễ, xanh tốt và trở thành loài cây chủ lực của vùng.

Nhờ thổ nhưỡng phù hợp và phương thức canh tác truyền thống kết hợp với kinh nghiệm dân gian, **dứa mật Pu Lau** nổi bật với **hương thơm tự nhiên, vị ngọt thanh mát, mọng nước**, vỏ mỏng dễ gọt, ăn tươi ngon và rất phù hợp làm quà tặng. Dần dần, giống dứa này trở thành **đặc sản nức tiếng** của Điện Biên, được ưa chuộng tại nhiều tỉnh thành miền Bắc.

Trải qua nhiều năm, dứa mật không chỉ là cây trồng mà còn là nguồn thu nhập chính của hàng trăm hộ dân tại bản Pu Lau. Tuy nhiên, sản xuất tự phát và thiếu liên kết đã khiến người dân gặp không ít khó khăn trong tiêu thụ. Nhằm tháo gỡ những bất cập đó, năm 2022, **Hợp tác xã Dứa Mường Nhà** chính thức được thành lập. HTX đóng vai trò cầu nối, tổ chức sản xuất quy củ, hỗ trợ kỹ thuật, kiểm soát chất lượng, đồng thời xây dựng thương hiệu cho sản phẩm địa phương.



**Dứa mật Pu Lau** không chỉ ngon mà còn sạch – sản xuất theo hướng hữu cơ, hạn chế hóa chất, thân thiện với môi trường và sức khỏe người tiêu dùng. Hợp tác xã đang hướng tới mở rộng diện tích liên kết lên **130–150 ha vào năm 2026**, áp dụng tiến bộ kỹ thuật vào canh tác, nâng cao chất lượng giống, xây dựng chuỗi liên kết tiêu thụ với các siêu thị, doanh nghiệp trong nước.

Không dừng lại ở thị trường nội địa, HTX Dứa Mường Nhà định hướng phát triển sản phẩm thành **OCOP tiêu biểu**, tiến tới xuất khẩu và quảng bá hình ảnh Điện Biên như một vùng đất giàu tiềm năng nông nghiệp và văn hóa.

**Dứa mật Pu Lau** – không chỉ là trái ngọt từ thiên nhiên, mà còn là biểu tượng của sự nỗ lực vươn lên, tinh thần đoàn kết và khát vọng đổi mới của người dân Mường Nhà.

**Chủ thể: Hợp tác xã Dứa Mường Nhà**
**Địa chỉ: Bản Pu Lau, xã Mường Nhà, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0982 796 816**

## 127. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Ông Cọp - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt trâu gác bếp Ông Cọp***
***Hương vị núi rừng – Đậm tinh Tây Bắc***




Từ bao đời nay, xã Pom Lót (huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên) không chỉ nổi tiếng bởi vẻ đẹp hùng vĩ của núi non mà còn bởi những nét văn hóa đặc sắc của dân tộc Thái, trong đó có món **thịt trâu gác bếp** – đặc sản gắn liền với đời sống và tập tục truyền thống. Tương truyền, khi còn sống phụ thuộc vào săn bắt và hái lượm, người Thái đã sáng tạo ra phương pháp gác bếp để bảo quản thịt sau mỗi chuyến đi rừng. Nhờ khói bếp và than củi, từng thớ thịt được sấy khô tự nhiên, giữ được hương vị thơm nồng và bảo quản lâu dài.

Ngày nay, thịt trâu gác bếp không chỉ xuất hiện trong các dịp lễ tết hay mâm cơm truyền thống, mà đã trở thành món ăn đặc sản trứ danh của vùng Tây Bắc. **Anh Nguyễn Duy Hậu**, sinh ra và lớn lên tại mảnh đất Điện Biên, đã sớm gắn bó với hương vị ấy như một phần ký ức tuổi thơ. Năm 2020, khi được người thân truyền lại công thức chế biến truyền thống, anh Hậu – người tuổi Dần (1986) – đã quyết định khởi nghiệp và xây dựng thương hiệu **"Thịt trâu gác bếp Ông Cọp"**, lấy cảm hứng từ biểu tượng "chúa tể sơn lâm" của núi rừng.




Sản phẩm của anh Hậu nổi bật nhờ **phương pháp chế biến thủ công**: thịt trâu bản địa được chọn lọc kỹ lưỡng – là giống trâu chăn thả tự nhiên trên núi, thịt săn chắc, ít mỡ. Thịt được tẩm ướp bằng **gia vị đặc trưng Tây Bắc** như mắc khén, hạt dổi theo công thức gia truyền, sau đó sấy khô bằng **khói củi nhãn**, giữ nguyên hương thơm nồng đặc trưng và vị đậm đà khó quên. Sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, không sử dụng chất bảo quản.

Trong tương lai, anh Hậu định hướng mở rộng sản xuất, phát triển kênh bán hàng online, phục vụ khách du lịch và tìm kiếm các giải pháp công nghệ giúp **bảo quản thịt lâu dài** mà vẫn giữ nguyên hương vị truyền thống. "Thịt trâu gác bếp Ông Cọp" không chỉ là món ăn ngon, mà còn là biểu tượng văn hóa, kết tinh của **lịch sử, thiên nhiên và sự khéo léo của người dân Điện Biên**.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Nguyễn Duy Hậu**
**Địa chỉ: Thôn 6, xã Sam Mứn, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0968 83 82 83**

## 128. Sản phẩm Ngô nếp nương sấy giòn - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Ngô nếp nương sấy giòn – Tinh hoa từ núi rừng Tây Bắc***




Giữa những dãy núi trập trùng và thửa ruộng bậc thang uốn lượn theo triền đồi, **ngô nếp nương sấy giòn** – đặc sản của đồng bào vùng cao Tây Bắc – đã trở thành biểu tượng của **sự cần cù, sáng tạo** và **bản sắc văn hóa dân tộc**. Không chỉ là cây lương thực, ngô nếp nương còn mang trong mình giá trị tinh thần sâu sắc gắn liền với cuộc sống, lễ hội và tín ngưỡng của người dân nơi đây.

Ngô nếp nương được gieo trồng chủ yếu tại các tỉnh như **Điện Biên, Sơn La, Lai Châu, Hà Giang** và **Lào Cai**, trên những nương rẫy cao có khí hậu mát mẻ, đất đai màu mỡ, hoàn toàn cách biệt với ô nhiễm và hóa chất. Đặc điểm nổi bật của loại ngô này là **thời gian sinh trưởng dài (5–6 tháng)**, được chăm sóc hoàn toàn **theo phương pháp truyền thống**, không phân bón hóa học, không thuốc bảo vệ thực vật. Bà con làm cỏ thủ công, tưới từ suối tự nhiên, thu hoạch bằng tay và phơi khô bằng nắng gió vùng cao.

Ngô nếp nương có hạt nhỏ, trắng ngà hoặc vàng nhạt, căng bóng. Khi nấu lên có vị **dẻo, mềm, ngọt thơm**, không bị khô hay xơ như các loại ngô thông thường. Nhờ hương vị đặc biệt, ngô nếp nương thường được dùng để chế biến các món truyền thống như **mèn mén**, **cháo ngô**, **bánh ngô**, hoặc **nấu rượu ngô** – một thức uống không thể thiếu trong các dịp **Tết**, **cưới hỏi**, **lễ hội**.



Hiểu rõ tiềm năng và giá trị của loại ngô quý này, **Hợp tác xã Dịch vụ tổng hợp Thanh Yên** đã tổ chức lại quy trình sản xuất, hỗ trợ bà con trồng theo hướng an toàn và xây dựng **thương hiệu Ngô nếp nương sấy giòn** cho sản phẩm ngô sấy đặc sản. Không chỉ nâng cao giá trị kinh tế cho hạt ngô, mô hình còn giúp bảo tồn **giống ngô bản địa**, tạo **sinh kế bền vững** và lan tỏa văn hóa ẩm thực vùng cao.

Ngô nếp nương không chỉ là thực phẩm giàu dinh dưỡng mà còn là câu chuyện của **núi rừng, của bàn tay cần mẫn** và tâm huyết của người nông dân. Mỗi hạt ngô là kết tinh của thiên nhiên và văn hóa – là món quà mộc mạc mà đậm đà, gửi trọn tình yêu thương từ Tây Bắc đến tay người tiêu dùng.

**Chủ thể: Hợp tác xã dịch vụ tổng hợp Thanh Yên**
**Địa chỉ: Đội 2, xã Thanh Yên, tỉnh Điên Biên**
**Điện thoại: 0916 537 035**

## 129. Sản phẩm Rượu nhung hươu Mùa Ban - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Rượu Nhung Hươu Mùa Ban – Từ bản nhỏ đến giấc mơ lớn***



Giữa núi rừng hoang sơ của xã Pom Lót, huyện Điện Biên, bản Na Hai hiện lên như một bức tranh yên bình với rừng xanh, suối mát và những nếp nhà sàn mộc mạc. Cuộc sống nơi đây gắn liền với thiên nhiên và những giá trị truyền thống lâu đời của các dân tộc thiểu số. Tuy nhiên, đời sống người dân vẫn còn nhiều khó khăn, và nhu cầu tìm kiếm hướng phát triển bền vững luôn là trăn trở lớn.

Năm 2016, anh Nguyễn Đình Kiên – một nông dân bản địa – mang theo khát vọng thay đổi đã tìm đến Ninh Bình để học nghề nuôi hươu. Sau thời gian miệt mài tích lũy kinh nghiệm, anh trở về và bắt đầu với 4 cặp hươu đầu tiên. Đó là khởi nguồn cho một hành trình dài gắn bó với con Hươu Sao – loài vật quý hiếm mang lại giá trị cao trong chăm sóc sức khỏe.

Nhờ các chương trình hỗ trợ xóa đói giảm nghèo của Nhà nước, đến năm 2023, đã có hơn 12 hộ dân trong vùng được cấp giống và chuyển giao kỹ thuật nuôi hươu. Đáp lại sự kỳ vọng, các hộ đã cùng nhau phát triển đàn hươu và từng bước hình thành ý tưởng sản xuất rượu nhung hươu – sản phẩm mang giá trị dược liệu cao.



Năm 2024, **Hợp tác xã Mùa Ban** chính thức ra đời, tập hợp 13 hộ gia đình với tổng đàn hươu lên đến 80 con. Đây không chỉ là tổ chức sản xuất, mà còn là cộng đồng gắn bó vì mục tiêu phát triển sản phẩm bản địa chất lượng, mang thương hiệu địa phương vươn xa.

**Rượu Nhung Hươu Mùa Ban** được chế biến từ nhung hươu tươi – nguyên liệu quý hiếm từ những con hươu khỏe mạnh, nuôi tại vùng khí hậu trong lành. Nhờ kết hợp phương pháp ngâm ủ truyền thống cùng kiểm soát nghiêm ngặt quy trình, sản phẩm giữ được **hương vị đậm đà, thơm nhẹ**, mang đến nhiều **lợi ích cho sức khỏe**: bồi bổ khí huyết, tăng cường sinh lực, hỗ trợ hồi phục cơ thể.

Giờ đây, mỗi chai Rượu Nhung Hươu Mùa Ban không chỉ là một thức uống cao cấp mà còn là minh chứng cho tinh thần vượt khó, sự đoàn kết của người nông dân bản Na Hai. Đó là kết tinh của thiên nhiên, lòng kiên trì và niềm tự hào bản địa – một hành trình truyền cảm hứng từ trái tim núi rừng Điện Biên.

**Chủ thể: Hợp tác xã Mùa Ban**
**Địa chỉ: Bản Na Hai, xã Sam Mứn, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0982 314 354**

## 130. Sản phẩm Bột nhung hươu Mùa Ban - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Bột Nhung Hươu Mùa Ban – Tinh hoa núi rừng, sức khỏe vàng cho mọi nhà***




Bản Na Hai, xã Pom Lót (huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên) là một ngôi làng nhỏ nằm giữa núi rừng Tây Bắc hùng vĩ, nơi người dân các dân tộc thiểu số sinh sống hài hòa với thiên nhiên và gìn giữ những giá trị văn hóa truyền thống lâu đời. Dù giàu bản sắc, đời sống người dân nơi đây vẫn còn nhiều khó khăn, phụ thuộc chủ yếu vào sản xuất nông nghiệp nhỏ lẻ.

Với mong muốn thay đổi cuộc sống, năm 2016, anh Nguyễn Đình Kiên – một người con của bản – đã tìm đến Ninh Bình học nghề nuôi hươu. Trở về quê hương, anh đầu tư 4 cặp hươu đầu tiên, bắt đầu hành trình phát triển sản phẩm từ Hươu Sao – loài vật có giá trị dinh dưỡng và dược liệu cao.

Từ những bước đi đầu tiên của anh Kiên, mô hình nuôi hươu dần lan tỏa. Năm 2021 và 2023, nhiều hộ dân khác trong vùng được hỗ trợ giống hươu từ các chương trình giảm nghèo. Năm 2024, **Hợp tác xã Mùa Ban** chính thức thành lập, quy tụ 13 thành viên với tổng đàn hơn 80 con hươu, hướng đến phát triển sản phẩm nhung hươu chất lượng cao theo hướng bền vững và chuyên nghiệp.

**Bột Nhung Hươu Mùa Ban** là sản phẩm tiêu biểu của hợp tác xã. Nhung được thu hái từ những con hươu khỏe mạnh, nuôi bằng phương pháp tự nhiên trên vùng đất trong lành của Điện Biên. Sau khi thu hoạch, nhung được làm sạch, sấy khô theo phương pháp truyền thống và nghiền thành bột mịn, giữ trọn các dưỡng chất quý giá như collagen, protein, khoáng chất và axit amin.



Sản phẩm giúp bồi bổ cơ thể, tăng cường sinh lực, hỗ trợ người mới ốm dậy, suy nhược, đau mỏi xương khớp. Bột có thể pha uống, dùng kèm mật ong, nấu cháo hoặc thuốc Bắc – tiện lợi và hiệu quả.

**Bột Nhung Hươu Mùa Ban** không chỉ là sản phẩm chăm sóc sức khỏe cao cấp, mà còn là kết tinh của tinh thần đoàn kết, lao động bền bỉ và khát vọng vươn lên của người dân vùng cao. Mỗi hũ bột là món quà từ núi rừng Điện Biên, gửi gắm trọn niềm tin và chất lượng đến tay người tiêu dùng.

**Chủ thể: Hợp tác xã Mùa Ban**
**Địa chỉ: Bản Na Hai, xã Sam Mứn, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0982 314 354**

## 131. Sản phẩm Cao xương hươu Mùa Ban - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Cao Xương Hươu Mùa Ban – Dưỡng chất quý từ đại ngàn Điện Biên***




Nằm giữa thiên nhiên hùng vĩ của xã Pom Lót, huyện Điện Biên, bản Na Hai là nơi sinh sống của cộng đồng các dân tộc thiểu số gắn bó với núi rừng và văn hóa truyền thống. Người dân nơi đây sống hòa thuận với thiên nhiên, trồng lúa nếp, rau xanh, cây dược liệu… nhưng cuộc sống còn nhiều khó khăn, thiếu sinh kế bền vững.

Với khát vọng cải thiện đời sống và gìn giữ những giá trị bản địa, năm 2016, anh **Nguyễn Đình Kiên** – một người nông dân bản Na Hai – đã tìm đến Ninh Bình để học hỏi kỹ thuật nuôi Hươu Sao. Trở về quê hương, anh đầu tư 4 cặp hươu đầu tiên, mở ra hướng đi mới cho kinh tế hộ gia đình.

Nhận thấy tiềm năng từ mô hình này, năm 2021 và 2023, địa phương được hỗ trợ giống hươu thông qua các chương trình giảm nghèo. Hàng chục hộ dân được tiếp sức, cùng nhau mở rộng chăn nuôi hươu, phát triển chuỗi sản phẩm từ nhung, xương và rượu hươu, tạo thêm việc làm và nguồn thu nhập ổn định.

Năm 2024, **Hợp tác xã Mùa Ban** chính thức thành lập với 13 thành viên và đàn hươu lên tới hơn 80 con. HTX hướng đến phát triển sản phẩm chất lượng cao, vừa bảo tồn giống vật nuôi bản địa, vừa thúc đẩy giá trị kinh tế – văn hóa vùng cao.



Trong số các sản phẩm đặc trưng, **Cao Xương Hươu Mùa Ban** nổi bật nhờ được chế biến từ xương hươu sao trưởng thành, nuôi tại vùng núi Điện Biên – nơi khí hậu trong lành, nguồn thức ăn tự nhiên dồi dào. Xương được sơ chế kỹ, ninh trong nhiều ngày kết hợp cùng các dược liệu quý như gừng, đinh lăng, cam thảo…, cho ra loại cao sánh mịn, giàu dưỡng chất như collagen, canxi, đạm và khoáng chất tự nhiên.

Cao xương hươu giúp bồi bổ xương khớp, tăng cường thể lực, hỗ trợ phục hồi cơ thể sau ốm, đặc biệt phù hợp với người cao tuổi, lao động nặng, người suy nhược. Sản phẩm được nấu thủ công theo phương pháp cổ truyền, không phụ gia – bảo đảm giữ nguyên giá trị dinh dưỡng và dược tính tự nhiên.

**Cao Xương Hươu Mùa Ban** không chỉ là một sản phẩm chăm sóc sức khỏe, mà còn là kết tinh của lòng nhiệt huyết, sự kiên trì và tinh thần đoàn kết của bà con dân tộc vùng cao, mang đến giá trị bền vững từ núi rừng Điện Biên cho người tiêu dùng trên mọi miền đất nước.

**Chủ thể: Hợp tác xã Mùa Ban**
**Địa chỉ: Bản Na Hai, xã Sam Mứn, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0982 314 354**

## 132. Sản phẩm Thịt lợn gác bếp Chung Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt Lợn Gác Bếp Chung Phước – Gửi trọn tinh hoa từ bếp lửa người Thái***




Giữa núi rừng Tây Bắc, trong làn khói lam chiều và nhịp sống chậm rãi của bản làng Mường Ảng, tỉnh Điện Biên, người phụ nữ Thái âm thầm gìn giữ và truyền lại những giá trị ẩm thực truyền thống – trong đó có món **thịt lợn gác bếp**, món ăn đậm đà hương vị núi rừng, biểu tượng của sự khéo léo và tỉ mỉ trong từng căn bếp.

Từ bao đời nay, mỗi khi mùa đông đến hay dịp lễ tết về, người Thái lại chuẩn bị thịt lợn gác bếp như một phần thiết yếu trong mâm cỗ và đời sống thường nhật. Những thớ thịt được thái vừa phải, tẩm ướp với muối, ớt, gừng, mắc khén… rồi treo trên bếp củi nhãn và cà phê suốt nhiều tuần liền. Khói bếp không chỉ làm chín thịt mà còn thấm sâu vào từng sớ, tạo nên hương vị đặc trưng mà không nơi nào có được.

**Hộ kinh doanh Lường Thị Qi** là đại diện tiêu biểu của thế hệ phụ nữ Thái hiện đại: năng động, sáng tạo và đầy tâm huyết với nghề truyền thống. Hiện công tác tại Trung tâm Dịch vụ Nông nghiệp huyện Mường Ảng, chị không chỉ hoàn thành tốt công việc chuyên môn mà còn mạnh dạn khởi nghiệp từ chính món ăn quê hương. Cùng mẹ chồng – một người phụ nữ Thái giàu kinh nghiệm – chị xây dựng thương hiệu **"Thịt lợn gác bếp Chung Phước"**, với mong muốn đưa món ăn đặc sản này đến gần hơn với khách hàng trong và ngoài tỉnh.




Điều đặc biệt trong câu chuyện khởi nghiệp của chị Qi chính là sự đồng hành đầy gắn bó giữa hai thế hệ – mẹ chồng và nàng dâu – cùng nhau giữ gìn công thức gia truyền, đồng thời cập nhật phương pháp sản xuất, đóng gói hiện đại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và tính thẩm mỹ cho sản phẩm.

Không chỉ là một món ăn, **Thịt lợn gác bếp Chung Phước** còn là biểu tượng của tình cảm gia đình, sự kiên cường và bản sắc của người phụ nữ dân tộc Thái. Mỗi miếng thịt là sự kết tinh của tình yêu quê hương, lòng tự hào dân tộc và khát vọng vươn lên của phụ nữ vùng cao.

Với mong muốn lan tỏa văn hóa ẩm thực và tạo thêm sinh kế cho bà con địa phương, sản phẩm không chỉ chinh phục khách du lịch mà còn đang dần khẳng định chỗ đứng trên thị trường đặc sản vùng miền.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lường Thị Qi**
**Địa chỉ: Bản hón, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0389 343 171**

## 133. Sản phẩm Lạp sườn gác bếp Chung Phước - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Lạp Sườn Gác Bếp Chung Phước – Tinh hoa ẩm thực Thái giữa núi rừng Mường Ảng***




Tiếp nối thành công từ sản phẩm thịt lợn gác bếp, **Hộ kinh doanh Lường Thị Qi** tiếp tục cho ra đời sản phẩm **lạp sườn gác bếp Chung Phước** – món ăn truyền thống mang đậm bản sắc dân tộc Thái, là sự hòa quyện giữa nguyên liệu địa phương, bí quyết gia truyền và sự khéo léo của người phụ nữ vùng cao.

Lạp sườn được chế biến từ thịt nạc vai và mỡ của lợn bản – những con lợn được chăn nuôi tự nhiên trong khí hậu trong lành của Mường Ảng, nơi thức ăn sạch và phương pháp nuôi dưỡng truyền thống giúp thịt săn chắc, ít nước. Điều đặc biệt là từng thớ thịt đều được **thái bằng tay**, giữ nguyên độ sớ và độ đều, đảm bảo độ ngấm gia vị tốt nhất.




Quy trình tẩm ướp kéo dài 6–8 tiếng, sử dụng các gia vị truyền thống như tiêu, gừng, tỏi, muối – tất cả đều là sản vật vùng cao, tạo nên hương vị đặc trưng không thể lẫn. Sau đó, lạp sườn được **gác bếp bằng củi nhãn và củi cà phê** trong khoảng 18–22 tiếng, giúp miếng lạp thấm khói nhẹ, thơm dịu và giữ được độ dẻo, béo đặc trưng. Đây không chỉ là phương pháp bảo quản tự nhiên, mà còn là cách "ủ hương" tinh tế, kết tinh linh hồn của núi rừng Tây Bắc.

Điểm nhấn của sản phẩm không chỉ đến từ chất lượng, mà còn là **câu chuyện gắn kết giữa mẹ chồng và nàng dâu người Thái**. Trong khi mẹ chồng lưu giữ và truyền dạy công thức gia truyền, thì người con dâu trẻ – chị Lường Thị Qi – chính là người kết nối sản phẩm với khách hàng qua truyền thông, tiếp thị và định hướng thương hiệu. Cái tên **"Chung Phước"** mang hàm ý sum vầy, thuận hòa và may mắn – là tuyên ngôn của một gia đình Thái hiện đại: giữ gìn văn hóa, làm chủ kinh tế.

Sản phẩm hiện đã có mặt tại nhiều phiên chợ, cửa hàng đặc sản và trở thành món quà yêu thích của du khách thập phương. Với nguyên liệu sạch 100%, không phụ gia, đóng gói chuẩn vệ sinh và bảo quản lạnh, **lạp sườn gác bếp Chung Phước** là món ăn vừa an toàn, vừa mang đậm dấu ấn văn hóa ẩm thực Tây Bắc.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Lường Thị Qi**
**Địa chỉ: Bản hón, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0389 343 171**

## 134. Sản phẩm Thịt lợn gác bếp Dương Food - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt lợn gác bếp Dương Food – Gìn giữ hương vị truyền thống, lan tỏa giá trị sống khỏe***




Tại huyện Mường Ảng, tỉnh Điện Biên – vùng đất được thiên nhiên ưu đãi với khí hậu mát mẻ, đất đai màu mỡ – người dân nơi đây vẫn duy trì phương thức chăn nuôi truyền thống, gắn bó chặt chẽ với thiên nhiên. Từ nguồn nguyên liệu sạch ấy, **Hộ kinh doanh Phạm Thị Nhung** đã xây dựng sản phẩm **Thịt lợn gác bếp Dương Food**, với mong muốn gìn giữ và phát huy giá trị ẩm thực đặc trưng của vùng cao Tây Bắc.

Nguyên liệu chính được chọn là **giống lợn đen bản địa**, nuôi bán thả trong các hợp tác xã, trang trại nhỏ, ăn rau củ, ngô, sắn – hoàn toàn không sử dụng chất tăng trọng hay kháng sinh. Nhờ đó, thịt lợn săn chắc, thơm ngọt và giàu dinh dưỡng – là yếu tố cốt lõi giúp sản phẩm tuân thủ tiêu chí **"Thực phẩm sạch – Ăn ngon – Sống khỏe"** mà Dương Food theo đuổi.

Sau khi thu hoạch, phần thịt nạc vai ngon nhất được sơ chế kỹ, lọc sạch mỡ thừa và **ướp với công thức đặc trưng**, sử dụng các gia vị vùng cao như mắc khén, hạt dổi, muối, tỏi, ớt rừng. Thịt sau khi tẩm ướp được **treo gác bếp**, hun khói bằng củi nghiến – loại củi quý cháy âm ỉ nhiều ngày đêm, tạo nên mùi khói đặc trưng, đậm đà bản sắc núi rừng mà không phương pháp công nghiệp nào thay thế được.



Thành phẩm là những **miếng thịt khô màu nâu sậm đẹp mắt**, bên ngoài se khô nhưng bên trong vẫn mềm ẩm, dậy mùi khói quyện với vị ngọt tự nhiên và cay nhẹ. Khi xé ra, từng thớ thịt lan tỏa hương thơm quyến rũ, đậm đà mà tinh tế.

Dương Food cam kết **không sử dụng chất bảo quản, phẩm màu hay hương liệu nhân tạo**, đảm bảo an toàn tuyệt đối cho người tiêu dùng – kể cả trẻ em hay người ăn kiêng. Chị Phạm Thị Nhung không chỉ chú trọng chất lượng sản phẩm, mà còn mong muốn **hỗ trợ bà con vùng cao nâng cao thu nhập**, đưa đặc sản Tây Bắc đến gần hơn với người tiêu dùng cả nước.

**Thịt lợn gác bếp Dương Food** không chỉ là một món ăn tiện lợi, ngon miệng, phù hợp trong bữa cơm gia đình, dịp lễ Tết hay làm quà biếu, mà còn là **câu chuyện kết nối giữa truyền thống và hiện đại**, giữa hồn cốt núi rừng và chuẩn mực sống sạch ngày nay.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Phạm Thị Nhung**
**Địa chỉ: TDP số 1, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0962 48 90 90**

## 135. Sản phẩm Thịt trâu gác bếp Dương Food - Sản phẩm OCOP 03 sao

***Thịt trâu gác bếp Dương Food – Đậm đà hương vị Tây Bắc, lan tỏa từ Mường Ảng***




Giữa vùng đất Mường Ảng – nơi có khí hậu trong lành, địa hình lý tưởng và những triền đồi bạt ngàn – người dân từ bao đời vẫn gắn bó với nghề chăn thả trâu tự nhiên giữa núi rừng. Tận dụng lợi thế tự nhiên và nguồn nguyên liệu sạch, chị **Phạm Thị Nhung** đã phát triển sản phẩm **Thịt trâu gác bếp Dương Food** – một bước tiến trong hành trình gìn giữ và nâng tầm ẩm thực truyền thống Tây Bắc.

Nguyên liệu làm nên món thịt trâu gác bếp được chọn lọc kỹ càng từ **những con trâu khỏe mạnh, nuôi bán tự nhiên**, không sử dụng hóa chất hay chất tăng trọng. Phần thịt bắp trâu – vốn có độ dai tự nhiên, ngọt thanh – được sơ chế thủ công và thái theo thớ dài để giữ nguyên kết cấu.

Công đoạn tẩm ướp sử dụng **công thức gia truyền** được điều chỉnh cho phù hợp khẩu vị hiện đại, kết hợp các loại gia vị bản địa như mắc khén, hạt dổi, muối, tỏi và ớt. Từng thớ thịt được ướp kỹ từ 6–8 giờ trước khi **treo trên gác bếp củi nghiến** – loại củi cho khói nhẹ, thơm mà không độc hại. Quá trình hong khói kéo dài trong nhiều ngày, giúp thịt chín khô tự nhiên, giữ trọn mùi thơm và hương vị đặc trưng của núi rừng Tây Bắc.




Thành phẩm là những miếng thịt trâu **có màu nâu sậm đẹp mắt**, bên ngoài khô giòn, bên trong vẫn mềm dẻo. Khi xé ra, từng sợi thịt tỏa hương thơm nồng, hòa quyện giữa vị ngọt thịt trâu, cay nhẹ của ớt và hương thơm của tiêu rừng – mang đến trải nghiệm ẩm thực ấm áp, khó quên như chính bếp lửa vùng cao.

Không chỉ dừng lại ở chất lượng, Thịt trâu gác bếp Dương Food còn là sản phẩm mang tính cộng đồng. Việc phát triển sản phẩm đã giúp tạo việc làm cho người dân địa phương, góp phần đưa **nông sản sạch Điện Biên** vươn xa hơn trên thị trường.

Với Dương Food, mỗi miếng thịt trâu không chỉ là một món ăn – mà là cam kết chân thành: **Thực phẩm sạch – Ăn ngon – Sống khỏe**, vì sức khỏe và hạnh phúc của mọi gia đình Việt.

**Chủ thể: Hộ kinh doanh Phạm Thị Nhung**
**Địa chỉ: TDP số 1, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0962 48 90 90**

## 136. Sản phẩm Cà phê Arabica phin giấy Hà Chung - Sản phẩm OCOP 03 sao

***CÀ PHÊ ARABICA PHIN GIẤY HÀ CHUNG – TIỆN DỤNG, NGUYÊN CHẤT, ĐẬM HƯƠNG TÂY BẮC***




Bạn yêu thích cà phê pha phin truyền thống nhưng lại bận rộn, không có nhiều thời gian chuẩn bị? Bạn muốn thưởng thức một ly cà phê nguyên chất, đậm đà đúng vị nhưng lại e ngại sự cầu kỳ trong pha chế? **Cà phê Arabica phin giấy Hà Chung** chính là giải pháp tiện lợi, thông minh và chất lượng dành cho bạn.

Được sản xuất từ 100% hạt cà phê Arabica trồng tại vùng núi Mường Ảng – Điện Biên, nơi khí hậu và thổ nhưỡng lý tưởng tạo nên những hạt cà phê có hương thơm thanh nhẹ, vị chua dịu và hậu ngọt sâu – **phin giấy Hà Chung** là sự kết hợp giữa tinh hoa cà phê Tây Bắc và lối sống hiện đại.

Mỗi gói cà phê phin giấy đều chứa lượng cà phê rang xay vừa đủ cho một lần pha, được **đóng gói sẵn trong túi giấy lọc tiện lợi**. Chỉ cần **xé gói, gài phin vào miệng cốc, rót nước sôi** – bạn đã có ngay một ly cà phê đúng chuẩn, thơm lừng, không cần bất kỳ dụng cụ phức tạp nào. Sản phẩm phù hợp với **dân văn phòng, sinh viên, người hay đi công tác, du lịch hoặc sống độc thân** – bất kỳ ai yêu cà phê và mong muốn sự nhanh gọn.




Không chỉ tiện dụng, **phin giấy Hà Chung** vẫn giữ nguyên **hương vị truyền thống** nhờ công nghệ rang xay chuẩn mực, không phụ gia, không chất bảo quản. Cà phê được xay ở độ mịn lý tưởng, đảm bảo chiết xuất tối ưu trong thời gian ngắn, mang đến ly cà phê **nguyên chất, sạch và đậm đà**, đúng tinh thần "**Thực phẩm sạch – Ăn ngon, sống khỏe**" mà thương hiệu Hà Chung luôn theo đuổi.

Đặc biệt, bao bì nhỏ gọn, dễ mang theo, giúp người dùng dễ dàng bảo quản và sử dụng mọi lúc, mọi nơi – **vừa là lựa chọn cá nhân hoàn hảo, vừa là món quà tinh tế cho bạn bè, đồng nghiệp**.

**Cà phê Arabica phin giấy Hà Chung** – không chỉ là sản phẩm tiện lợi, mà còn là trải nghiệm thưởng thức cà phê đầy cảm xúc, kết nối bạn với tinh hoa núi rừng Tây Bắc trong từng giọt cà phê.

**Chủ thể: Cơ sở chế biến cà phê Hà Chung**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 10, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0965 98 98 97**

## 137. Sản phẩm Cà phê muối Arabica Hà Chung - Sản phẩm OCOP 03 sao

***CÀ PHÊ MUỐI ARABICA HÀ CHUNG – ĐẬM VỊ TÂY BẮC, TIỆN LỢI MỖI NGÀY***




Bạn là người yêu cà phê và luôn tìm kiếm sự mới lạ trong hương vị? Bạn muốn có một ly cà phê ngon đúng điệu nhưng lại bận rộn, không có nhiều thời gian pha chế cầu kỳ? Vậy thì **Cà phê muối Arabica Hà Chung** chính là sự lựa chọn hoàn hảo dành cho bạn – vừa thơm ngon, độc đáo, vừa tiện lợi, sẵn sàng phục vụ bạn mọi lúc, mọi nơi.

Sản phẩm được sản xuất từ **100% hạt Arabica nguyên chất** trồng tại Mường Ảng, Điện Biên – nơi có độ cao, khí hậu và thổ nhưỡng lý tưởng để phát triển giống cà phê quý này. Arabica tại đây có hương thơm thanh nhẹ, vị chua dịu, hậu ngọt, kết hợp với **công thức cà phê muối độc quyền** của Hà Chung đã tạo nên một sản phẩm hoàn toàn khác biệt.

Cà phê muối Arabica Hà Chung là sự hòa quyện tuyệt vời giữa **nước cốt cà phê đậm đà**, **sữa đặc**, **kem tươi** và **muối khoáng nhẹ**, tạo nên lớp vị mượt mà, béo nhẹ nhưng không ngấy, có hậu vị mặn dịu tinh tế – một cảm giác mới lạ ngay từ ngụm đầu tiên. Hương vị ấy không chỉ gây ấn tượng với người từng thử, mà còn khiến người chưa từng uống cà phê cũng dễ dàng yêu thích.

Điểm cộng lớn nhất chính là **thiết kế chai tiện dụng**: chỉ cần **lắc đều, mở nắp và thưởng thức**, không cần máy móc hay thời gian pha chế. Dù ở nhà, văn phòng hay đang di chuyển, bạn vẫn có thể tận hưởng trọn vẹn một ly cà phê chất lượng như pha từ quán.




Không chất bảo quản, không phụ gia độc hại, mỗi chai cà phê muối Hà Chung đều được kiểm soát kỹ lưỡng từ khâu chọn hạt, chế biến đến đóng gói, đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng, kể cả người ăn kiêng hoặc hạn chế đường.

**Cà phê muối Arabica Hà Chung** không chỉ là một sản phẩm, mà là biểu tượng của sự sáng tạo, kết nối giữa **văn hóa Tây Bắc** với lối sống hiện đại. Một thức uống mới lạ – đầy cảm xúc – phù hợp cho cả người sành cà phê và người mới bắt đầu.

**Chủ thể: Cơ sở chế biến cà phê Hà Chung**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 10, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0965 98 98 97**

## 138. Sản phẩm Cà phê muối Arabica Hải An - Sản phẩm OCOP 03 sao

***CÀ PHÊ MUỐI ARABICA HẢI AN – ĐẬM VỊ TÂY BẮC, ĐẬM TÌNH QUÊ HƯƠNG***



Giữa vùng đất Mường Ảng – thủ phủ cà phê Arabica của tỉnh Điện Biên, nơi khí hậu mát mẻ và thổ nhưỡng lý tưởng đã tạo nên những hạt cà phê mang hương vị riêng biệt, Công ty TNHH Hải An đã cho ra đời sản phẩm **Cà phê muối Arabica Hải An** – sự kết tinh giữa tinh hoa nông sản địa phương và tư duy sáng tạo hiện đại.

**Cà phê muối Arabica Hải An** sử dụng 100% hạt Arabica chín đều, được chọn lọc từ các nông hộ ở Mường Ảng, chế biến bằng dây chuyền hiện đại, đảm bảo **chất lượng sạch, thơm thuần khiết và an toàn vệ sinh thực phẩm**. Không dừng lại ở nguyên liệu, sản phẩm còn gây ấn tượng bởi **công thức pha chế độc đáo**: cà phê rang xay hòa quyện cùng kem béo, muối khoáng và đường – tạo nên một **hương vị đậm đà, béo nhẹ, mặn dịu, hậu ngọt sâu** đầy tinh tế.

Điểm nổi bật nhất của sản phẩm là **dạng chai pha sẵn**, tiện lợi cho mọi hoàn cảnh sử dụng: chỉ cần **lắc đều và mở nắp**, bạn đã có ngay một ly cà phê muối chuẩn vị Tây Bắc – không cần dụng cụ pha, không mất thời gian chờ đợi. Đây là lựa chọn lý tưởng cho người bận rộn, dân văn phòng, hay những ai yêu cà phê nhưng muốn sự nhanh gọn, tiện dụng.




Không chỉ chú trọng đến chất lượng và trải nghiệm người dùng, anh **Trương Văn An** – người sáng lập thương hiệu – còn không ngừng học hỏi, cải tiến kỹ thuật chế biến để sản phẩm ngày càng hoàn thiện hơn. Anh không đơn thuần làm cà phê, mà mang theo **khát vọng đưa đặc sản Mường Ảng ra thị trường trong nước và quốc tế**, góp phần quảng bá nông sản địa phương, tạo thêm thu nhập cho người dân, đặc biệt là những hộ khó khăn.

**Cà phê muối Arabica Hải An** không chỉ là một thức uống đặc biệt – mà còn là **một hành trình kết nối giữa bản sắc vùng cao và phong cách sống hiện đại**. Một chai cà phê – mang cả tâm huyết người làm, tinh thần núi rừng và giấc mơ vươn xa từ đất Điện Biên.

**Chủ thể: Công ty TNHH Hải An**
**Địa chỉ: Tổ dân phố 6, xã Mường Ảng, tỉnh Điện Biên**
**Điện thoại: 0972 089 888**