

Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**BÌA MẶT TRƯỚC**



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**

ẨM THỰC HẬU GIANG  
*HAU GIANG CUISINE*



**ĐẶC SẢN**  
VÀ CÁC SẢN PHẨM  
**OCOP**

*SPECIALTIES AND OCOP  
PRODUCTS OF*

**TỈNH HẬU GIANG**  
*HAU GIANG PROVINCE*

02

Cầm nang  
20cm x 20 cm

**MẶT TRƯỚC**

**04. ĐẶC SẢN  
HẬU GIANG**  
Hau Giang specialties

**05. CÁ THẤT LẬT VÀ  
CÁC SẢN PHẨM  
OCOP TỪ CÁ THẤT LẬT**  
The Bronze Featherback  
fish and its OCOP products

**07. KHÔM CẦU ĐỨC  
VÀ CÁC SẢN PHẨM  
OCOP TỪ KHÔM**  
The Cau Duc pineapple  
and its OCOP products

**09. BƯỚI NÀM RƠI  
CHÂU THÀNH**  
Nam Roi Pomelo in  
Chau Thanh

**10. CAM XOÀN PHỤNG HIỆP**  
Xoan Orange in Phung Hiep

**11. CAM SÀNH NGÃ BAY**  
Sanh Orange (Cam sanh) in  
Nga Bay

**21. MỘT SỐ ĐƠN VỊ  
CÓ SẢN PHẨM  
ĐƯỢC CÔNG NHẬN SẢN  
PHẨM OCOP CẤP TỈNH**  
Provincial OCOP  
manufacturers

**25. CHƯƠNG TRÌNH  
THAM QUAN**  
Visiting tours

**19. SỮA DÈ NGỌC ĐÀO**  
Ngoc Dao goat milk

**20. GẠO SẠCH VỊ THÙY**  
Vi Thuy clean rice

# MỤC LỤC

## TABLE OF CONTENTS

**12. CHANH KHÔNG HẠT**  
Seedless lemon

**13. MÍT VÀ CÁC SẢN PHẨM TỪ MÍT**  
Jackfruit and Jackfruit Products

**14. TRÀ KHỔ QUẢ RỪNG**  
Wild bitter melon tea

**16. TRÀ MĂNG CẦU XIÊM**  
Siamese custard apple tea

**17. RƯỢU LÃO TỬU**  
Lao Tuu wine

**18. ĐỘT CHOẠI  
HẬU GIANG**  
Hau Giang  
polypody  
sprouts

Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**

## ĐẶC SẢN HẬU GIANG

Sản phẩm OCOP là cầu nối đáng tin cậy giữa người làm ra sản phẩm sạch đến người tiêu dùng, góp phần nâng tầm giá trị cho thương hiệu. Hậu Giang hiện có nhiều sản phẩm OCOP được công nhận đạt tiêu chuẩn 03 sao, 04 sao với nhiều "món" ngon tạo tiếng vang lâu nay như các món ăn được làm từ cá Thát Lát, khóm Cầu Đúc, trà măng cầu, rượu Lão Tửu, chanh không hạt, cam xoàn, sản phẩm từ sữa dê, gạo sạch Vị Thủy.

Không quá cầu kì trong cách chế biến, ẩm thực Hậu Giang vẫn giữ trọn vẹn nét tự nhiên, sự thuần túy của từng loại đặc sản. Mỗi món ăn đều mang đậm hương vị đặc trưng, đậm đà bản sắc riêng của vùng đất miền sông nước Nam bộ.

Đến Hậu Giang du khách sẽ được thưởng thức những món ăn ngon, được hoà mình vào thiên nhiên, tự mình trải nghiệm, khám phá và hơn hết du khách sẽ được tự tay mang về những món quà thơm ngon để thân tặng đến gia đình, người thân và bạn bè.

### HAU GIANG'S SPECIALTIES

*OCOP product is the reliable bridge between producer and customer, contributing to enhancing trading brand value. Hau Giang has many products recognized OCOP with 3-star, 4-star standard, and lots of famous "delicacies" like bronze featherback, Cau Duc pineapple, siamese custard apple tea, Lao Tuu wine, seedless lemon, Xoan orange, goat milk, Vi Thuy clean rice, etc. Not too fussy in the way of processing, Hau Giang cuisine remains its natural way, and the pure specialty of every kind. Each food, each taste, their own identity of western river land. When coming to Hau Giang, tourists could enjoy delicious foods, immersed in nature, self-experience and discovery. Visitors can buy delicious foods for relatives and friends as a gift.*



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**



Cá Thát Lát rút xương tẩm gia vị chiên giòn  
Fried Spiced boneless bronze featherback



Khổ qua rừng nhân chà cá Thát Lát  
Stuffed wild bitter melon with  
Bronze featherback paste

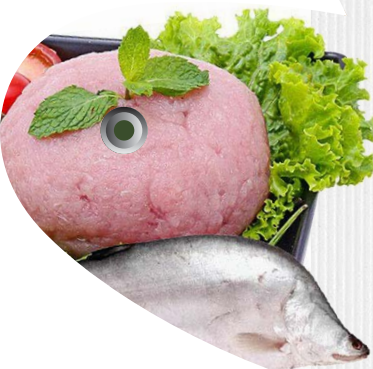


Cá Thát Lát rút xương kim sa  
Boneless Bronze featherback with salted eggs

## Cá Thát Lát và các sản phẩm OCOP từ cá Thát Lát

Được xem là một trong những đặc sản rất đáng tự hào của tỉnh nhà. Với vị dai, ngọt đậm đà, các món ăn được chế biến từ cá Thát Lát đã làm vừa lòng rất nhiều thực khách gần xa như: cá Thát Lát rút xương tẩm gia vị chiên giòn, chà cá Thát Lát chiên rau củ, khổ qua rừng nhân chà cá Thát Lát, bánh phồng cá Thát Lát... Vào tháng 7 năm 2022, Hậu Giang được Tổ chức VietKings xác lập kỷ lục Việt Nam "Sự kiện chế biến và công diễn các món ăn từ cá Thát Lát nhiều nhất Việt Nam". Đồng thời, các món ăn từ cá Thát Lát đạt giá trị Kỷ lục Ẩm thực châu Á vào ngày 16 tháng 8 năm 2022.

Hiện nay, các sản phẩm chế biến từ cá Thát Lát được chứng nhận OCOP đạt tiêu chuẩn từ 03 sao đến 04 sao.



Chà cá Thát Lát tươi đông lạnh  
Fresh bronze featherback paste



Chà cá Thát Lát tẩm gia vị  
Spiced bronze featherback paste



Chà cá Thát Lát hấp cải xanh  
Bronze featherback paste  
steamed with mustard greens



Bánh phồng cá Thát Lát  
Glutinous rice chip/patty made  
from Bronze featherback

Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**



Cá rút xương tẩm gia vị chiên giòn  
Fried spiced Bronze featherback



Chả cá Thất Lát chiên  
Bronze featherback fried with tubers

### The Bronze Featherback fish and its OCOP products

Considered one of the proud specialties of the province, with its chewy and sweet taste, the dishes made from Bronze Featherback fish have satisfied many diners near and far such as: fried spiced boneless, paste fried with vegetables and tubers, paste stuffed wild bitter melon, chupatty... In July, 2022, Hau Giang set a Vietnamese record announced by VietKings named "The largest event of processing and performing dishes from Bronze Featherback fish in Vietnam". At the same time, dishes made from Bronze Featherback fish achieved a record-breaking value in Asian cuisine on August 16, 2022. Currently, the products processed from Bronze Featherback fish are OCOP certified with standards from 3-star to 4-star.



Sỏi mấm cá Thất Lát  
Hot stones grilled  
Bronze featherback



Cá Thất Lát tẩm gia vị chiên giòn  
Crispy spiced Bronze featherback

Canh khổ qua chả cá Thất Lát  
Wild bitter melon filled with  
Bronze featherback paste



Chả cá Thất Lát chiên  
Bronze featherback fried with tubers



Snack da cá Thất Lát  
Snack made from Bronze featherback skin

Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**



Siro Khóm  
*Pineapple syrup*



Dứa chua củ hủ khóm  
*Sour pineapple tuber*

## Khóm Cầu Đúc và các sản phẩm OCOP từ Khóm

Trải qua hơn 100 năm, khóm Cầu Đúc đã trở thành một loại đặc sản, có hương vị ngọt thanh rất đặc trưng không giống bất kỳ loại khóm nào, trái khóm to, xơ thưa, cùi nhỏ và đặc biệt ăn không rất lưỡi. Ngày nay, với công nghệ chế biến ngày càng phát triển và qua sự sáng tạo của người dân, khóm Cầu Đúc còn được chế biến thành nhiều sản phẩm có giá trị, được chứng nhận OCOP đạt tiêu chuẩn 03 sao, 04 sao. Tháng 7 năm 2022, Hậu Giang được Tổ chức VietKings xác lập kỷ lục Việt Nam "Sự kiện chế biến và công diễn các món ăn từ khóm nhiều nhất Việt Nam". Đồng thời, các món ăn từ Khóm Cầu Đúc đạt giá trị Kỷ lục Ẩm thực châu Á vào ngày 23 tháng 3 năm 2023.



Khóm sấy dẻo  
*Dried pineapple*



Rượu khóm  
*Pineapple wine*



Mứt khóm  
*Pineapple jam*

Bánh xèo khóm  
*Pancake with pineapple tuber*



Cơm rang trái khóm  
*Pineapple fried rice*



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**



Nước màu Khóm  
Pineapple juice boiled to darker  
(colored water pineapple)



Gỏi củ hũ khóm  
Pineapple tuber salad

### The Cau Duc pineapple and its OCOP products

Over 100 years, Cau Duc pineapple has become a local specialty with a unique light sweet taste, large, sparse fiber, tiny core and especially not burning the tongue. Nowadays, with the increasingly developed processing technology and through the creativity of the people, Cau Duc pineapple is also processed into many valuable products, certified by OCOP with 3-star, 4-star. In July 2022, Hau Giang set a record announced by VietKings named "The largest event of processing and performing dishes from pineapple in Vietnam".

Simultaneously, dishes made from Cau Duc pineapple achieved a record-breaking value in Asian cuisine on March 23, 2023.



Khóm sấy dẻo  
Dried pineapple



Nước ép khóm  
Pineapple juice



Bánh Khóm  
Pineapple cake



Khóm  
Pineapple



Củ hũ khóm  
Pineapple tuber



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**

## BUỒI NĂM ROI CHÂU THÀNH

Bưởi năm roi Châu Thành có đặc điểm trái to, núp cao, da sần, màu hơi vàng, cuống trái lớn, phần lá nhỏ có hình trái tim, múi bưởi khi chín rất đầy đặn, không hạt, có màu vàng mỡ gà, tép bưởi khô ráo, vị ngọt thoang chua thanh, mọng nước, không đắng, không the. Đối với sản phẩm bưởi Năm roi được công nhận OCOP đạt tiêu chuẩn 04 sao.

### **Nam Roi Pomelo In Chau Thanh**

*Nam Roi pomelo in Chau Thanh has got a big shape, high top, rough peel, yellowish, the leaves are heart-shaped. When ripe, pomelo is very plump, seedless, yellow as chicken fat, dried segments, sweet and sour, succulent, and not bitter. This is a 4-star OCOP pomelo.*

Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**

## Cam Xoàn Phụng Hiệp

Cam xoàn có đặc điểm trái nhỏ vỏ mỏng, rám, màu xanh vàng, ruột vàng đậm, vị ngọt thanh và có mùi thơm rất hấp dẫn. Dù trái nhỏ nhưng ngọt thanh, có mùi thơm nhẹ, chắc múi. Cam xoàn được công nhận là sản phẩm OCOP đạt tiêu chuẩn 03 sao.

### *Xoan Orange in Phung Hiep*

*Xoan orange has a tiny shape, thin peel, and a combination of brown yellow green. Segment is dark yellow, light sweet and fragrant. Xoan is recognized as a 3-star OCOP orange.*



## Cam Sành Ngã Bảy



Với đặc điểm thơm, ngọt, nhiều nước nên cam sành Ngã Bảy được dùng làm nước giải khát tốt cho sức khỏe. Ngoài ra, người dân ở đây còn chế biến thành rượu cam sành, là một trong những đặc sản của vùng đất bảy nhánh sông này. Đây là sản phẩm được công nhận OCOP đạt tiêu chuẩn 03 sao.

### **Sanh orange in Nga Bay**

*With the characteristics of fragrant, sweet, and watery and thick peel, Sanh orange in Nga Bay is a healthy fruit juice. In addition, the local people also process it into orange wine, which is one of the specialties of this land of seven tributaries. This is recognized as a 3-star OCOP product.*



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**

## Chanh Không Hạt

Chanh không hạt trái to, vỏ mỏng, nhiều nước, vị chua và có mùi thơm. Ngoài công dụng làm nước giải khát, trong ngành công nghiệp chanh còn được dùng làm hương liệu chế biến thực phẩm và hàng tiêu dùng. Chanh không hạt được công nhận sản phẩm OCOP đạt tiêu chuẩn 04 sao.

### *Seedless Lemon*

*Seedless lemon is big, thin peel, watery, sour and fragrant. Besides drinking, in the industry, lemon is also used for flavouring in food processing and consumer goods. Seedless lemon is recognized as a 4-star OCOP product.*



## Mít & Các Sản Phẩm Từ Mít

Mít là một trong năm loại nông sản chủ lực, có tiềm năng phát triển góp phần chuyển dịch cơ cấu cây trồng vật nuôi, nâng cao hiệu quả sản xuất mang lại giá trị kinh tế cao. Hiện nay, toàn tỉnh có khoảng 8.890 ha đất trồng mít, tập trung nhiều ở huyện Châu Thành A và thành phố Ngã Bảy. Với đặc điểm màu vàng óng, vị thơm, ngọt đậm, múi mít ráo, ăn vào có độ giòn, chứa hàm lượng dinh dưỡng cao..., trái mít được nhiều thực khách ưa chuộng, thưởng thức.

Ngoài việc được dùng làm sản phẩm trái cây tươi, qua sự sáng tạo cùng với đôi bàn tay khéo léo, Mít còn được người dân nâng tầm giá trị, chế biến thành nhiều sản phẩm đa dạng khác như: mít sấy, bánh phồng mít, khô mít, pa-tê mít, snack mít....Hiện sản phẩm khô mít đã được công nhận sản phẩm OCOP 04 sao cấp tỉnh.

### **Jackfruit and Jackfruit Products**

*Jackfruit is one of the five key agricultural products with significant potential development, contributing to the restructuring of crops and livestock, enhancing production efficiency, and bringing high economic value. Currently, the province has about 8,890 hectares of jackfruit cultivation, mostly in Chau Thanh A District and Nga Bay City. Jackfruit has a distinctive golden color, fragrant aroma, sweet taste, firm texture, and high nutrition. Therefore, Jackfruit is highly favored and enjoyed by many consumers.*

*In addition to being used as fresh fruit, through creativity and skilled craftsmanship, jackfruit is increased in value by local people and processed into a variety of other products such as dried jackfruit, jackfruit chips, jackfruit jerky, jackfruit pate, and jackfruit snacks. Currently, dried jackfruit is a 4-star provincial OCOP product.*



Cắm nang  
20cm x 20 cm  
**BÌA MẶT SAU**



*Hậu Giang  
Tourist*

**SỞ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH TỈNH HẬU GIANG**  
**TRUNG TÂM XÚC TIẾN DU LỊCH**  
*HAU GIANG DEPARTMENT OF CULTURE, SPORTS AND TOURISM*  
*TOURISM PROMOTION CENTER*

**Địa chỉ/ Address:**

Số 02, đường Võ Văn Kiệt, phường V,  
TP. Vị Thanh, tỉnh Hậu Giang  
*No.02, Vo Van Kiet st, Ward V,  
Vi Thanh City, Hau Giang*

**Điện thoại/ Phone:**

(0293) 6 27 00 97

**Email:** [xtdl.haugiang@gmail.com](mailto:xtdl.haugiang@gmail.com)

**Website:** [haugiangtourism.com.vn](http://haugiangtourism.com.vn)

**Zalo/ Facebook/ Youtube:**

Du Lịch Hậu Giang



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT TRƯỚC**



## Trà Khổ Qua Rừng

Trà khổ qua rừng Minh Nguyễn được sản xuất từ nguyên liệu trái khổ qua rừng, chế biến theo công nghệ sấy 4 chiều. Được công nhận sản phẩm OCOP đạt tiêu chuẩn 03 sao.

### **Wild Bitter Melon Tea**

*Minh Nguyen wild bitter melon tea is made from wild bitter melon, processed by 4-dimension drying technology, and is recognized as a 4-star OCOP product.*



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT SAU**



## Trà Mãng Cầu

Trà Mãng Cầu được làm 100% thịt mãng cầu tươi. Với vị ngọt dịu, đắng nhẹ và đặc biệt là mùi hương đặc trưng, khi uống bạn sẽ cảm nhận ngay được hương thơm dịu nhẹ vô cùng đặc biệt. Trà Mãng Cầu là sản phẩm được chứng nhận OCOP đạt tiêu chuẩn từ 03-04 sao.

### **Siamese Custard-apple tea**

Siamese custard-apple tea is made from 100% fresh siamese custard-apple. It has a slight sweet and bitter, special savour, and is recognized as a 3-star to 4-star OCOP product.





Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT SAU**

## Rượu Lão Tửu

Rượu Lão Tửu Ut Tây là loại rượu nếp được sản xuất theo cách lên men truyền thống đặc trưng của vùng đất phù sa Hậu Giang. Cơ sở có 05 sản phẩm được chứng nhận OCOP cấp tỉnh đạt tiêu chuẩn 04 sao và 03 sao. Đây được xem là một món quà ý nghĩa không chỉ về tinh thần mà còn có một hương vị thơm ngon phù hợp để làm quà biếu, là chất men kết dính tinh thần trong những bữa tiệc gia đình, bạn bè nhân ngày gặp mặt hay lễ tết.

### Lao Tuu Wine

Lao Tuu Ut Tay wine is a sticky rice wine, which is a special and traditional fermented recipe of Hau Giang alluvial soil. The factory has 5 products, which are recognized as 3-star and 4-star OCOP wine. The wine can be a meaningful gift both mental and adhesive for relatives, friends in holidays, and events.



## Đọt Choại

Từ một loại rau dại, dưới đôi bàn tay tài hoa của người dân bếp, đọt choại được chế biến thành nhiều món ngon khác nhau như: đơn giản nhất là luộc chấm nước tương; cầu kỳ hơn, có thể dùng đọt choại xào thịt bò, xào tép, đọt choại nhúng lẩu cá ngát, cá hồi,... Với hương vị đặc biệt dân dã, ngày nay đọt choại đã trở thành món ăn đặc sản của Hậu Giang, góp phần tạo nên hương vị và làm phong phú thêm cho ẩm thực Hậu Giang.

### *Polypody sprouts*

*Polypody sprouts are a country vegetable, and are familiar to rural people. Polypody sprouts have young and tender leaves like a myriapod rolling its body, a bit viscous, fragrant and sweet. Under the skillful hands of local people, polypody sprouts dishes have become more varied than ever, such as polypody sprouts boiled and eaten with soy sauce, polypody sprouts fried with beef or tiny shrimp, polypody sprouts with salmon hotpot, etc. Nowadays, with the countryside savor, the polypody sprouts dish has become a specialty food of Hau Giang province, contributing to richer Hau Giang cuisine.*



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẬT SAU**



## Sữa Dê Ngọc Đào

Từ nguồn sữa sẵn có, Cơ sở chăn nuôi và chế biến sữa dê Ngọc Đào đã chế biến ra 04 sản phẩm làm từ sữa dê, được công nhận sản phẩm OCOP đạt tiêu chuẩn 04 sao. Đó là: sữa dê thanh trùng, yaourt sữa dê, sữa chua dê sấy khô, phô mai sữa dê. Các sản phẩm này đã được nhiều khách hàng biết đến và hiện có mặt tại một số thành phố lớn như: Cần Thơ, TP. Hồ Chí Minh và các tỉnh miền Đông Nam Bộ.



### Ngọc Dao Goat Milk

From the available source milk, Ngọc Dao goat farm produced four goat milk products, which is recognized as 4-star OCOP products: pasteurized goat milk, goat yoghurt, goat dried yoghurt, goat cheese. A lot of customers have known about these products which are sold in many big cities like Can Tho, Ho Chi Minh and southeast provinces.



## Gạo Sạch Vị Thủy

Chính đặc tính chất lượng, thơm ngon, vị ngọt đậm đà, hạt cơm tơi xốp mà sản phẩm Gạo sạch Vị Thủy ngày càng được nhiều người tin dùng và ưa chuộng. Sản phẩm được công nhận COOP đạt tiêu chuẩn 4 sao.

Không chỉ là sản phẩm thiết yếu, gạo sạch Vị Thủy còn là món quà quê, chứa đựng nghĩa tình của người dân Hậu Giang, để du khách làm quà biếu cho bạn bè, người thân khi có dịp đến Hậu Giang.

### *Vi Thuy clean rice*

*Thanks to the characteristics of high quality, fragrant, sweet, delicious, noncohesive cooked rice, that make Vi Thuy clean rice is more and more enjoyed by people. The clean rice product is a 4-star OCOP product. It is not only essential but also a hometown gift for relatives and friends with a lot of love from Hau Giang people.*



**Hợp tác xã Kỳ Như**  
Ấp Tâm Vu, xã Thanh Hòa,  
huyện Phụng Hiệp, tỉnh HG  
(sdt: 0939 598 388)  
(sdt: 0986 088 789)

Cá Thát Lát rút xương tẩm vị ★★★★★  
Cá Thát Lát rút xương  
tẩm vị sa ot ★★★★★  
Chả cá Thát Lát,  
rút xương tẩm gia vị ★★★★★  
Chả cá Thát Lát tươi ★★★★★  
Khổ qua rừng  
nhân chả cá Thát Lát ★★★★★  
Bánh phồng cá Thát Lát ★★★★★

**Kỳ Như cooperative**  
Tâm Vu hamlet, Thanh Hoa commune, Phung  
Hiep district, Hau Giang province  
(Tel: 0939 598 388, 0986 088 789)

Spiced boneless bronze featherback marinated  
with chili and lemongrass ★★★★★  
Spiced boneless bronze featherback paste ★★★★★  
Fresh bronze featherback paste ★★★★★  
Stuffed wild bitter melon with bronze  
featherback paste ★★★★★  
Bronze featherback glutinous rice  
chuppatty made from ★★★★★

21

**Công ty TNHH nuôi  
trồng chế biến thực  
phẩm sạch Tân Phát**  
Ấp Nhất, xã Thanh Hòa, huyện  
Phụng Hiệp, tỉnh HG  
(sdt: 0918 150 845)

Cá Thát Lát rút xương muối sả ★★★★★  
Cá Thát Lát rút xương ★★★★★  
Cá Thát Lát rút xương ★★★★★

**Tan Phat Clean Food Processing and  
Cultivation Co., Ltd**  
Hamlet 1, Thanh Hoa commune, Phung Hiep  
district, Hau Giang province  
(Tel: 0918 150 845)

Boneless bronze featherback marinated  
with lemongrass ★★★★★  
Handmade bronze featherback paste ★★★★★  
Boneless bronze featherback ★★★★★

## MỘT SỐ ĐƠN VỊ CỦA SẢN PHẨM ĐƯỢC CÔNG NHẬN SẢN PHẨM OCOP CẤP TỈNH

**Provincial OCOP  
manufacturers**

**Quán Tân Hậu Giang**  
Số 33, đường 3/2, khu vực 3, phường 5,  
TP. Vị Thanh, tỉnh HG  
(sdt: 0918 828 898)

Cá Thát Lát rút xương  
tẩm gia vị ★★★★★  
Cá Thát Lát tươi đông lạnh ★★★★★  
Chả cá Thát Lát tẩm gia vị ★★★★★  
Chả cá Thát Lát  
chiên rau củ ★★★★★  
Khổ qua rừng nhân  
chả cá Thát Lát ★★★★★  
Bánh phồng cá Thát Lát ★★★★★

**Tan Hau Giang restaurant**  
No. 33, ba thang hai street, zone 3, ward 5,  
Vi Thanh city, Hau Giang province  
(Tel: 0918 828 898)

Spiced boneless bronze featherback  
Frozen fresh bronze featherback  
Bronze featherback paste  
Vegetables and tubers fried with  
stuffed wild bitter melon with bronze  
featherback paste ★★★★★  
Bronze featherback glutinous rice  
chuppatty ★★★★★

**Hộ kinh doanh  
vô Đĩnh Chiến**  
Khu vực Bình Hiếu,  
phường Vinh Tường, thị xã  
Long Mỹ, tỉnh HG  
(sdt: 0989 754 978)

Cá Thát Lát tẩm gia vị ★★★★★

**Vô Đĩnh Chiến business household**  
Bình Hiếu area, Vinh Tuong ward, Long My  
district, Hau Giang province  
(Tel: 0989 754 978)

Spiced boneless bronze featherback ★★★★★

**Hộ kinh doanh Phước Hòa**  
Ấp Phước Hòa, xã Đông Phước A,  
huyện Châu Thành, tỉnh HG

Chả cá Thát Lát Phước Hòa ★★★★★

**Phuoc Hoa business household**  
Phuoc Hoa hamlet, Dong Phuoc A  
commune, Chau Thanh district,  
Hau Giang province

Phuoc Hoa bronze featherback paste ★★★★★

**Cơ sở sản xuất  
Huy Minh**  
Khu vực 1, phường VII,  
TP. Vĩnh Thanh, tỉnh Hậu Giang  
(sdt: 09885 03 95 95)

Siro khóm củ dền ★★★★★  
Siro khóm ★★★★★

**Huy Minh factory**  
Zone 1, ward 7, Vĩnh Thanh city,  
Hau Giang province  
(Tel: 09885 03 95 95)

Beetroot/pineapple syrup ★★★★★  
Pineapple syrup ★★★★★

**Cơ sở sản xuất  
Trường Thọ**  
Số 70, ấp Thanh Thắng,  
Xã Hoà Tiến, TP. Vĩnh Thanh,  
tỉnh Hậu Giang  
(sdt: 0372 191 309)

Rượu khóm Trường Thọ ★★★★★  
Nước màu khóm Trường Thọ ★★★★★

**Trường Thọ production factory**  
No. 70, Thanh Thang hamlet, Hoa Tien  
commune, Vĩnh Thanh city, Hau Giang province  
(Tel: 0372 191 309)

Trường Thọ pineapple wine ★★★★★  
Trường Thọ pineapple colored water ★★★★★

**Cơ sở sản xuất  
Trà Mãng Cầu  
Phụng Phát**  
Ấp 2, xã Thuận Hòa, huyện  
Long Mỹ, tỉnh Hậu Giang  
(sdt: 0932 822 249)

Trà Mãng Cầu xiêm ★★★★★

**Phụng Phát Siamese custard-apple  
tea factory**  
Hamlet 2, Thuan Hoa commune, Long My  
district, Hau Giang province  
(Tel: 0932 822 249)

Siamese custard-apple tea ★★★★★

## MỘT SỐ ĐƠN VỊ CỔ SẢN PHẨM ĐƯỢC CÔNG NHẬN SẢN PHẨM OCOP CẤP TỈNH (tt)

**Provincial OCOP  
manufacturers**

**Cơ sở sản xuất trà  
Mãng Cầu Hồng Đoàn**  
Ấp Mỹ Quới, thị trấn Cây Dương,  
huyện Phụng Hiệp, tỉnh Hậu Giang  
(sdt: 089 892 32 36)

Trà Mãng Cầu xiêm ★★★★★  
Trà Mãng Cầu túi lọc ★★★★★

**Cơ sở sản xuất Vạn Lộc**  
Ấp Thanh Thắng, xã Hoà Tiến,  
TP. Vĩnh Thanh, tỉnh Hậu Giang  
(sdt: 0967 958 862)

Mứt khóm  
Củ nũ khóm ★★★★★

**Vạn Lộc factory**  
Thanh Thang hamlet, Hoa Tien commune,  
Vĩnh Thanh city, Hau Giang province  
(Tel: 0967 958 862)

Pineapple jam ★★★★★  
Pineapple's tuber ★★★★★

22

**Hợp tác xã Hậu Giang Yên Bình An**  
27, ấp Mỹ Thuận 1, xã Phụng Hiệp, huyện  
Phụng Hiệp, tỉnh Hậu Giang  
(sdt: 0386 439 709)

Trà Mãng Cầu xiêm ★★★★★

**Hau Giang Yen Binh An cooperative**  
No.27, My Thuan 1 hamlet, Phung Hiep  
commune, Phung Hiep district,  
Hau Giang province  
(Tel: 0386 439 709)

Siamese custard-apple tea ★★★★★

**Hồng Đoàn custard-apple tea factory**  
Mỹ Quới hamlet, Cây Dương town, Phung  
Hiệp district, Hậu Giang province  
(Tel: 089 892 32 36)

Siamese custard-apple tea ★★★★★  
Siamese custard-apple tea bag ★★★★★

**Cơ sở sản xuất  
trà Mãng Cầu Phước Tâm**  
54, ấp Trường Lợi A, xã Trường  
Long A, huyện Châu Thành A,  
tỉnh HG  
(sdt:0386 439 709)

Trà Mãng Cầu xiêm ★★

**Phước Tâm Siamese custard-apple  
tea factory**  
No.54, Trường Lợi A hamlet, Trường Long A  
commune, Chau Thanh A district,  
Hau Giang province  
(Tel: 0386 439 709)

Siamese custard-apple tea ★★

**Cơ sở sản xuất  
trà Mãng Cầu Diễm Phương**  
Ấp 2, xã Thuận Hòa,  
huyện Long Mỹ, tỉnh HG  
(sdt: 0386 439 709)

Trà Mãng Cầu xiêm ★★

**Diễm Phương Siamese  
custard-apple factory**  
Hamlet 2, Thuận Hòa commune, Long My  
district, Hau Giang province  
(Tel: 0386 439 709)

Siamese custard-apple tea ★★

**Cơ sở sản xuất  
Trà Mãng Cầu Nhân Hà**  
Ấp Trường Bình, xã Trường  
Long A, huyện Châu Thành A,  
tỉnh HG

Trà Mãng Cầu xiêm ★★

**Nhan Ha Siamese custard-apple  
tea factory**  
Trường Bình hamlet, Trường Long A  
commune, Chau Thanh A district, Hau  
Giang province

Siamese custard-apple tea ★★

**Cơ sở sản xuất trà  
Mãng Cầu Thuận Hòa**  
Ấp 2, xã Thuận Hòa,  
huyện Long Mỹ, tỉnh HG  
(sdt: 0377 713 549)

Trà Mãng Cầu xiêm ★★

**Thuân Hoa Siamese  
custard-apple tea factory**  
Hamlet 2, Thuân Hòa commune,  
Long My district, Hau Giang province  
(Tel: 0377 713 549)

Siamese custard-apple tea ★★

## MỘT SỐ ĐƠN VỊ CÓ SẢN PHẨM ĐƯỢC CÔNG NHẬN SẢN PHẨM OCOP CẤP TỈNH (tt)

### Provincial OCOP manufacturers

**Cơ sở sản xuất trà  
Mãng Cầu Ánh Nguyệt**  
Khu vực 5, phường 4,  
TP. Vị Thanh/Thành, tỉnh HG  
(sdt: 0917 811 777)

Trà Mãng Cầu xiêm ★★

**Ánh Nguyệt Siamese  
custard-apple tea factory**  
Zone 5, Ward 4, Vi Thanh city  
(Tel: 0917 811 777)

Siamese custard-apple tea ★★

**Cơ sở sản xuất rượu thủ công truyền thống ỨT TÂY**  
Ấp Tân Long A, xã Tân Bình,  
huyện Phụng Hiệp, tỉnh HG  
(sdt: 0919 518 787)

Rượu Lào Tầu ỨT TÂY ★★★★★  
Rượu Lào Tầu - Đông Trùng  
hạ thảo ỨT TÂY ★★★★★  
Rượu Trảng ỨT TÂY ★★★★★  
Rượu Khước Lào - Tầu ỨT TÂY ★★★★★  
Rượu Snor's ỨT TÂY ★★★★★

**ỨT TÂY traditional wine  
production factory**  
Tân Long A hamlet, Tân Bình commune,  
Phụng Hiệp district, Hau Giang province  
(Tel: 0919 518 787)

ỨT TÂY Lao Tầu wine ★★★★★  
Lao Tầu white wine ★★★★★  
ỨT TÂY white wine ★★★★★  
Khước Lào Wine - ỨT TÂY Wine ★★★★★  
Snor's ỨT TÂY wine ★★★★★

24

**Cơ sở Minh Nguyễn**  
Khu vực 3, phường 1,  
TP. Vị Thanh, tỉnh HG  
(sdt: 0939 509 234)

Trà Khô Qua rừng  
Minh Nguyễn ★★★★★

**Minh Nguyen factory**  
Zone 3, ward 1, Vị Thanh city,  
Hau Giang province  
(Tel: 0939 509 234)

Minh Nguyen wild bitter melon tea ★★★★★

**Hợp tác xã Tân Long**  
Ấp Tân Long, xã Vĩnh Tường,  
huyện Vị Thủy, tỉnh HG  
(sdt: 0939 664 477)

Gạo sạch Vị Thủy ★★★★★

**Tân Long cooperative**  
Tân Long hamlet - Vĩnh Tường commune,  
Vị thủy district, Hau Giang province  
(Tel: 0939 664 477)

Vị Thủy clean rice ★★★★★

## MỘT SỐ ĐƠN VỊ CƠ SỞ SẢN PHẨM ĐƯỢC CÔNG NHẬN SẢN PHẨM OCOP CẤP TỈNH (tt)

### Provincial OCOP manufacturers

**Cơ sở chăn nuôi dê  
và chế biến sữa dê Ngọc Đào**  
Ấp 2B, xã Tân Hoà,  
huyện Châu Thành A, tỉnh HG  
(sdt: 0938 787 856)

Sữa dê thanh trùng Ngọc Đào ★★★★★  
Yaourt sữa dê Ngọc Đào ★★★★★  
Sữa chua dê Sấy khô ★★★★★  
Phô mai sữa dê Ngọc Đào ★★★★★

**HTX trái cây sinh học OCOP**  
Ấp Thị Trăn, thị trấn Ngã Sáu,  
huyện Châu Thành, tỉnh HG

Chanh không hạt ★★★★★  
Cam xoàn ★★★  
Cam sành ★★★  
Bưởi Năm Roi ★★★★★

**OCOP biological fruit cooperative**  
Thị Trăn hamlet, Ngã Sáu town,  
Chau Thanh district, Hau Giang province

Seedless lemon ★★★★★  
Xoàn orange (a kind of orange  
in south Vietnam) ★★★★★  
Sành orange (a kind of orange  
in south Vietnam) ★★★★★  
Năm Roi pomelo ★★★★★

**Ngọc Đào goat milk farm**  
2B hamlet, Tân Hoà commune, Chau Thanh A  
district, Hau Giang province  
(Tel: 0938 787 856)

Ngọc Đào pasteurized goat milk ★★★★★  
Ngọc Đào goat yoghurt ★★★★★  
Direct goat yoghurt ★★★★★  
Goat cheese ★★★★★



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT SAU**

**CHƯƠNG TRÌNH 1:**

Chợ "chôm chôm" - Di tích  
Quốc gia đặc biệt Chiến  
thắng Chương Thiện -  
Nhà Tui Ecofarm

**Tour 1:** "Chôm Chôm" Market -

Special National Monument Chương  
Thien Victory - Nhà Tui Ecofarm

**CHƯƠNG TRÌNH 2:**

Công Viên Ánh Sáng Kỳ  
Quan Cổ Đài - Trang Trại  
Sửa Bả Ngọc Mường Định - Di  
Homesstay Mường Định - Di  
tích Quốc gia đặc biệt Chiến  
thắng Chương Thiện

**Tour 2:** Ancient Wonder Light Park  
- Ngọc Dao Goat Milk Farm - Mường  
Định Homesstay - Special National  
Monument Chương Thien Victory

**CHƯƠNG TRÌNH 3:**

Chợ "chôm chôm" - Vườn  
tre Tu Sang - Di Tích Ủy  
ban Liên Hợp Quốc Đình chiến  
Hiệp - Chùa Vĩnh Hiệp - Vườn  
dâu Thiên An

**Tour 3:** "Chôm Chôm" Market - Tu Sang

Bamboo Garden - Relics of the  
Southern Joint Armistice Committee -  
Phung Hiệp Spiritual Temple - Vinh Hiệp  
Pagoda - Thien An Baccaurea ramiflora  
Garden (Thien An Vietnamese strawberry  
Garden)

**CHƯƠNG TRÌNH THAM QUAN DU LỊCH  
TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH HẬU GIANG**  
*Visiting tours in Hau Giang province*

25



Cầm nang  
20cm x 20 cm  
**MẶT SAU**

**CHỈ ĐẠO THỰC HIỆN / PRODUCER**

Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Hậu Giang  
*Hau Giang Department of Culture, Sports and Tourism*

**THỰC HIỆN / EXECUTOR**

Trung tâm Xúc tiến du lịch  
*Tourism promotion center*

**TRƯỞNG BAN BIÊN TẬP / CHIEF OF EDITORIAL STAFF**

Bà/Mrs. Nguyễn Thị Lý

**Phó Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Hậu Giang**

*Deputy director of the Department of Culture, Sports and Tourism, Hau Giang*

**PHÓ TRƯỞNG BAN / DEPUTY CHIEF OF EDITORIAL STAFF**

Ông/Mr. Nguyễn Vĩnh Phúc

**Phó Chủ tịch Hội Văn học Nghệ thuật tỉnh Hậu Giang**

*Deputy chairman of Hau Giang literature and art association*

**THÀNH VIÊN BAN BIÊN TẬP / MEMBER OF EDITORIAL STAFF**

Ông/Mr. Sâm Long Giang

Bà/Ms. Hồ Ngọc Tú Anh

Ông/Mr. Lê Minh Dũng

Ông/Mr. Trần Văn Đạt

In 1000 bản, khổ 20 cm x 20 cm, tại Công ty TNHH Sản Xuất Đại Phú Thành  
Giấy phép xuất bản số: 45/GP-STTTT do Sở Thông tin và Truyền thông tỉnh Hậu Giang cấp ngày 07/08/2024  
In xong và nộp lưu chiểu tháng 08/2024  
(Tài liệu không bán)