



*Rượu* **GÀ TRỐNG**  
**AN NAM**



## Thư ngỏ

*"Việt Nam đất nước ta ơi  
Mênh mông biển lúa đâu trời đẹp hơn"*

Nước Việt Nam ta hơn 4.000 năm lịch sử rực rỡ với hàng trăm triệu dân, là cái nôi dung dưỡng và sản sinh biết bao nét đẹp độc đáo, trong đó có văn hóa ẩm thực.

Trong văn hóa ẩm thực Việt từ xa xưa tới nay, rượu là lễ vật không thể thiếu trong những lễ nghi cũng như thể hiện sự sang trọng. Rượu là hoàng đế của những bữa tiệc từ cung đình, làng mạc đến từng gia đình. Rượu còn được sử dụng trong các kỳ nghỉ lễ tết, các sự kiện quan trọng như hiếu hỉ, hay bất cứ dịp nào. Ngày nay, rượu đã trở thành thức uống hàng ngày tạo cảm giác thư thái, dễ chịu, gắn kết con người với nhau và mang lại một tinh thần cởi mở, thân thiện cho người sử dụng.

Nhận thấy một vấn đề lớn của Việt Nam là chưa có một sản phẩm rượu nào xứng đáng để người Việt dùng trong các dịp lễ tết hay các sự kiện quan trọng, cũng như để người Việt tự hào khi nói về. Xuất phát từ khát khao và sự trăn trở đó, bằng khoa học và sự tỉ mỉ, nghiêm túc, Công ty Cổ phần AVIA đã đầu tư vào nhà máy, từ đây chuyển sản xuất rượu với bí quyết, công nghệ riêng cho đến hệ thống ủ và lên men theo tiêu chuẩn khắt khe nhất do các chuyên gia Nhật Bản và Châu Âu thiết kế, giám sát tuyệt đối tỉ mỉ. AVIA đã nghiên cứu thành công loại men kết hợp giữa Nhật Bản và Việt Nam được phát triển riêng cùng với loại gạo ngon của Việt Nam được lựa chọn kỹ càng để tạo ra sản phẩm rượu với hương vị riêng có và đậm chất truyền thống của người Việt, lấy thương hiệu là rượu Gà Trống An Nam.

Công ty Cổ phần AVIA với thương hiệu rượu Gà Trống An Nam luôn khiêm nhường, bền bỉ và nỗ lực không ngừng, với mong ước nhiều người Việt Nam được sử dụng loại rượu ngon đẳng cấp, góp phần vào nền văn hóa ẩm thực Việt Nam đậm đà bản sắc dân tộc. Chúng tôi hy vọng những vị khách đã một lần sử dụng và tìm hiểu về rượu Gà Trống An Nam, sẽ vừa sẻ chia với những nỗ lực thầm lặng của chúng tôi, vừa giúp truyền thông phổ biến cho bạn bè, người thân sử dụng, góp phần phát triển một dòng rượu tốt đặc biệt như vậy.

Trân trọng,

Nguyễn Thị Mùi  
Tổng giám đốc  
Công ty cổ phần AVIA

# MỤC LỤC

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Lịch sử phát triển                   | 06 |
| Tầm nhìn - Sứ mệnh - Giá trị cốt lõi | 06 |
| Tiêu chí - Chính sách hoạt động      | 07 |
| Công nghệ sản xuất                   | 10 |
| Sự khác biệt của AVIA                | 16 |

|                      |    |
|----------------------|----|
| Danh mục sản phẩm    |    |
| Về nước              | 18 |
| Về rượu              | 30 |
| Hệ thống phân phối   | 50 |
| Chứng chỉ chất lượng | 51 |



# Lịch sử phát triển

Đất nước Việt Nam với hàng ngàn năm văn hiến, những nét tinh hoa trong văn hóa, đời sống chính là nền tảng vững trãi cho một chặng đường dài phát triển của lịch sử. Văn hóa Việt Nam ngày nay là sự kết tinh của những tinh túy ấy, hòa mình vào sự phát triển chung của Thế giới. Chúng ta có quyền tự hào về lịch sử dân tộc, tự hào về những gì mình đã và đang có.



**TÂM NHÌN**

Tiếp nối những giá trị văn hóa và giữ gìn bản sắc dân tộc Việt. Công ty cổ phần AVIA - Gà Trống An Nam đang xây dựng những chiến lược mới để phát huy được những tinh túy của dân tộc ta.

Từ những năm 2000, những người sáng lập Công ty Cổ phần AVIA - Gà Trống An Nam luôn luôn trăn trở để xây dựng và phát triển các sản phẩm đồ uống mang đậm tinh túy bao đời của người Việt để “phục vụ” người Việt và các bạn bè trên Thế giới.

Ngay từ ý tưởng đến khi đi vào hoạt động, Công ty cổ phần AVIA luôn xây dựng cho mình hình ảnh hiện đại, khác biệt nhưng vẫn giữ được giá trị cốt lõi của bản sắc văn hóa Việt.



**SỨ MỆNH**

Công ty cổ phần AVIA là hạt nhân để thực hiện những khát vọng của một dân tộc “hóa rồng”. Dùng công nghệ của nhân loại để giải quyết các vấn đề Việt Nam, bài toán Việt Nam và từ cái nôi Việt Nam. Công ty cổ phần AVIA sẽ đưa sản phẩm của người Việt ra toàn thế giới, giải quyết các bài toán toàn cầu.

Người đứng đầu Công ty cổ phần AVIA nhấn mạnh, AVIA sẽ khiến cho mọi người đều tự hào về sản phẩm Việt và thế giới sẽ biết đến người Việt thông qua AVIA.



**GIÁ TRỊ CỐT LÕI**

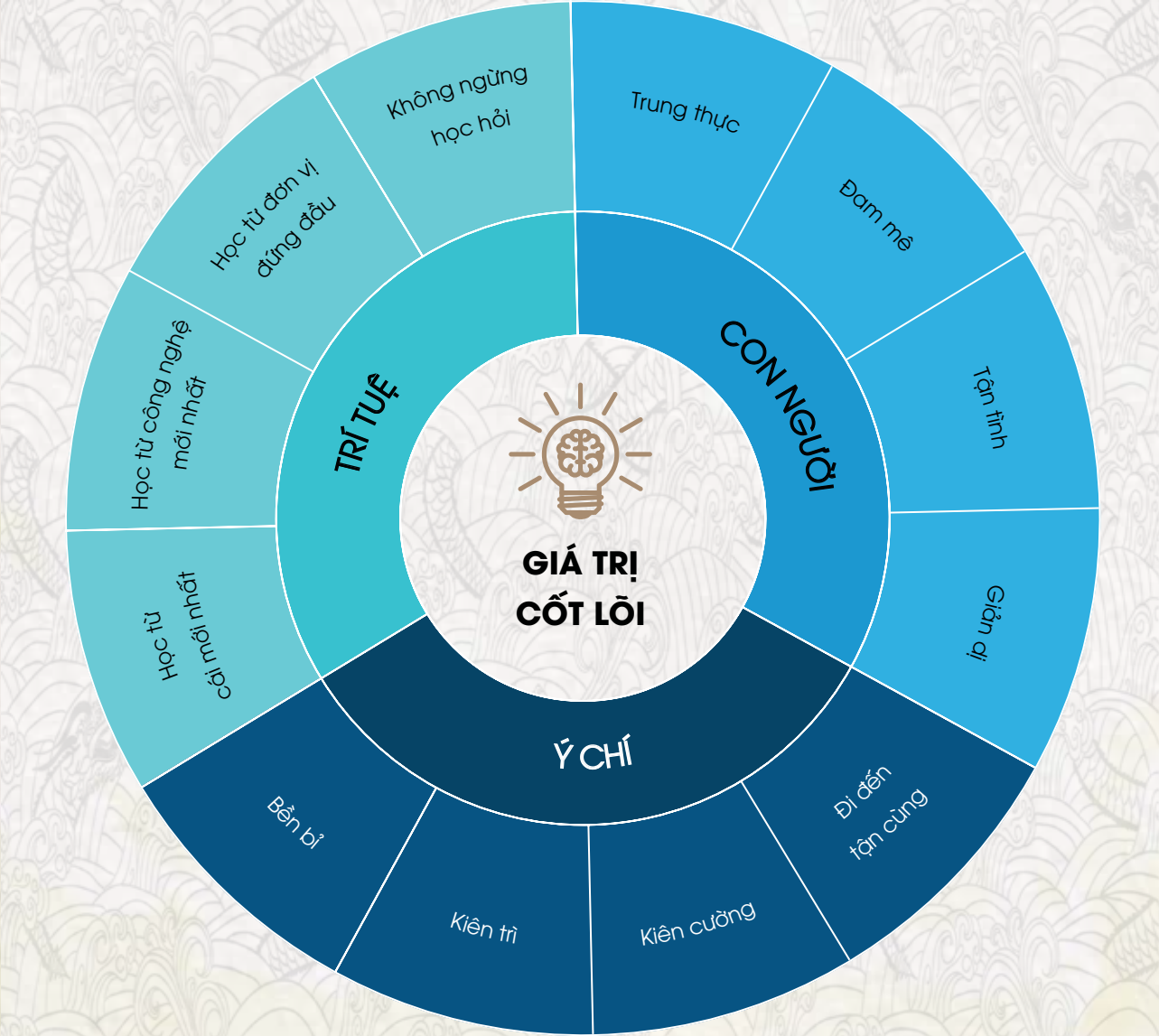
Chất lượng hạng A: các sản phẩm của AVIA làm ra sẽ đảm bảo mọi tiêu chuẩn ngành, đưa đến dòng sản phẩm ngon nhất, tuyệt vời nhất.

Dịch vụ hạng A: Với AVIA khách hàng luôn là “thượng đế”, người bán hàng sẽ phải làm hết sức để phục vụ khách hàng tốt nhất.

Công nghệ hạng A: Để có một sản phẩm tốt và người khách hàng tin dùng thì phần công nghệ không thể thiếu. Ngay từ khi đi vào hoạt động, nhà máy rượu nước AVIA đã sử dụng những công nghệ tối tân nhất trên thế giới và không ngừng cải thiện, đổi mới.

Ý chí: Bền bỉ - Kiên trì - Kiên cường - Đi đến tận cùng.

Con người: Trung thực - Đam mê - Tận tình - Giản dị.



## Tôn chỉ - chính sách hoạt động

**Hiện đại:** Không đi theo lối mòn của các doanh nghiệp cũ, AVIA - Gà Trống An Nam luôn từng ngày tiếp cận các công nghệ hiện đại và ứng dụng tự động hóa vào hoạt động sản xuất và kinh doanh. Toàn bộ dây chuyền, máy móc của AVIA được nhập khẩu 100%, được các chuyên gia nước ngoài từ Nhật Bản và Châu Âu trực tiếp nghiên cứu sản phẩm, vận hành và giám sát mọi quá trình sản xuất.

**Chuyên nghiệp:** AVIA - Gà Trống An Nam chuyên môn hoá các vị trí, bộ phận chức năng và đào tạo nghiệp vụ chuyên sâu để đạt hiệu quả cao trong công việc. Sự chuyên nghiệp tại Avia còn thể hiện ở thái độ phục vụ và chất lượng dịch vụ làm cho khách hàng hài lòng trên cả sự mong đợi.

**Nhân văn:** AVIA - Gà Trống An Nam trách nhiệm với người lao động, với đồng nghiệp, với khách hàng, với nhà cung cấp, các đối tác và xã hội để phát triển bền vững. AVIA luôn cống hiến và đóng góp

giá trị cho xã hội thông qua sản phẩm chất lượng cao cấp của mình để phát huy tinh thần “phụng sự”.

Sau nhiều năm quyết định “bôn ba” khắp 16 quốc gia trên thế giới, đi đến tận cùng những vùng miền xa xôi nổi tiếng về các sản phẩm rượu nước, năm 2005, nhà máy AVIA chính thức được xây dựng trên đất Đông Anh, đặt nền móng đầu tiên cho ước mơ mang văn hóa, tinh thần dân tộc đến với Thế giới. Năm 2009, nhà máy AVIA chính thức đi vào hoạt động và cho ra mắt những sản

phẩm đầu tiên, trong đó có sản phẩm nước đóng chai tinh khiết AVIA 3A và rượu AVINAA vodka. Để cạnh tranh được với các sản phẩm của nhiều Tập đoàn quốc tế khác, AVIA luôn hiện đại hóa về máy móc, trang thiết bị, hiện đại trong cung cách làm việc, ứng dụng tự động hóa vào sản xuất và kinh doanh. AVIA đã đưa dây chuyền sản xuất mới, mở rộng công suất nhà máy vào năm 2018, đồng thời liên doanh với Công ty AKASHI (Nhật Bản) nhằm kiến tạo nhà máy rượu AVIA - AKASHI thành một điểm đến mang đậm nét văn hóa rượu và đồ uống Việt Nam.



Địa chỉ: Ô CN6, KCN Nguyên Khê, Đông Anh, Hà Nội



# SỰ KHÁC BIỆT CỦA RƯỢU GÀ TRỐNG AN NAM

# SỰ KHÁC BIỆT

## CỦA RƯỢU GÀ TRỐNG AN NAM

Sáng tạo và liên tục đổi mới: AVIA không ngừng nỗ lực sáng tạo và liên tục đổi mới để mang lại những giá trị đột phá cho từng sản phẩm của mình thông qua 100% máy móc thiết bị tự động hóa mới nhất và hiện đại nhất nhập khẩu trực tiếp từ Hoa Kỳ và Nhật Bản.

Chất lượng hạng A nhờ kiểm soát bởi chuyên gia Châu Âu và Nhật Bản: Quy trình sản xuất được tư vấn và vận hành trực tiếp bởi các chuyên gia hàng đầu đến từ Nhật Bản, Đức, Anh và Mỹ nên các sản phẩm của AVIA luôn tinh tế, có chất lượng Nhật Bản và Châu Âu.

Nguồn nước của AVIA được các chuyên gia đánh giá là 1 trong 3 nguồn nước có vị nước ngọt đặc biệt tại Hà Nội.

Kiểu dáng sản phẩm khác biệt, mang lại cái nhìn và cảm giác cầm nắm thoải mái cho người dùng.



## NGUYÊN LIỆU

Các sản phẩm Rượu Gà Trống An Nam được khai thác và sản xuất từ những nguồn nguyên liệu sạch, tinh khiết và tự nhiên nhất. Đó là:

Nguồn nước ngầm lấy từ độ sâu trên 200m được tinh chế qua hệ thống 10 cấp lọc đặc biệt của dây chuyền công nghệ ISRAEL - Hoa Kỳ để có được những giọt nước ngọt ngào như vị ngọt của nước mưa tự nhiên.

Những quả táo mèo thơm ngon của vùng núi Tây Bắc, những hạt gạo thơm ngon của Đồng bằng Sông Cửu Long, nhân sâm Hàn Quốc chất lượng được nhập khẩu trực tiếp, và những sản vật tươi ngon khác đến từ tự nhiên như mật, mận, vải.... Thời gian trích ly dịch quả tối thiểu 12 tháng.



# MÁY MÓC - THIẾT BỊ CÔNG NGHỆ

100% hệ thống lọc nước và lọc - ủ rượu của AVIA - Gà Trống An Nam được nhập khẩu trực tiếp từ Hoa Kỳ và Nhật Bản, tự động hóa hoàn toàn. Máy móc - thiết bị công nghệ của AVIA có chất lượng và tiêu chuẩn đứng ngang hàng với các hãng rượu - nước lớn trên thế giới.

Nước 3A được xử lý qua dây chuyền công nghệ ISRAEL - Hoa Kỳ (sản xuất tại Hoa Kỳ), mang đến vị ngon ngọt như nước mưa tự nhiên.



# PHÒNG HẤP CƠM 3000KG/MẺ KẾT HỢP TRỘN MEN

1. Tính năng của thiết bị: Rửa, vo, ngâm và hấp chín gạo thành cơm tự động.

2. Vật liệu chế tạo: INOX SUS 304 An toàn dùng trong thực phẩm.

## 3. Ưu điểm của thiết bị:

- Vận hành hoàn toàn theo quy trình khép kín
- Sino được thiết kế có thể quay, đảo và lắc với lực vừa phải đảm bảo việc làm sạch và giữ lại các thành phần dinh dưỡng quan trọng của hạt gạo.
- Hệ cấp hơi nước bão hòa thiết kế đưa hơi nước vào bên trong Sino đảm bảo lượng hơi nóng luôn được duy trì ổn định và tuần hoàn trong suốt quá trình nấu. Nhờ đó, gạo được làm chín mềm từ trong ra ngoài thành cơm, mà vẫn đảm bảo giữ nguyên hương và các vitamin bên trong. Đây là yếu tố then chốt khắc phục các lỗi cơm bị khô, bị sống hay bị nhão dính, gây khó khăn cho quá trình trộn men, cũng là nguyên nhân chính gây mất rượu sau này.
- Cũng tại đây, cơm sẽ được làm nguội và trộn với loại men đặc biệt, kết tinh của men rượu Nhật và Việt nam, trộn đều tuyệt đối.

*Phòng nấu cơm được thiết kế có công suất lớn. Thiết kế 100% theo công nghệ của Nhật Bản, chỉ có ở Nhật Bản và là tinh hoa nhất trong cách nấu cơm rượu hiện nay trên thế giới.*



# PHÒNG HẤP CƠM 3000KG/MẸ KẾT HỢP TRỘN MEN

**1. LÊN MEN:** Thiết bị được trang bị hệ thống làm lạnh, làm nóng, điều hành độ ẩm và tuần hoàn không khí sạch. Các tiêu chuẩn vận hành được thiết lập và vận hành thông qua màn hình máy tính nhờ đó duy trì ổn định các thông số kỹ thuật của quá trình lên men, tạo điều kiện tối ưu cho các vi sinh vật có lợi phát triển và triệt tiêu sự phát triển của các vi sinh vật hoang dại không có lợi cho sức khỏe và là nguồn gốc tạo ra các tạp chất không mong muốn như aldehyt, methanol... là những độc tố nguy hại cho não bộ con người.

## 2. Ưu điểm của thiết bị:

- Quá trình lên men không phụ thuộc vào yếu tố khí hậu.
- Các chỉ tiêu lên men được kiểm soát tuyệt đối nhờ đó giữ được hương thơm cho sản phẩm, hiệu suất lên men đạt tối đa, sản phẩm an toàn.

*Men sản xuất rượu được nhập khẩu từ Nhật Bản và nguồn men tự ủ là sự kết hợp các thành phần thảo mộc tự nhiên do nghệ nhân Nhật Bản và các kỹ sư Việt Nam phát triển riêng có của AVIA.*



# THIẾT BỊ CHUNG CẤT ĐA TẦNG

**1. THIẾT BỊ CHUNG CẤT ĐA TẦNG CÔNG NGHỆ CHÂN KHÔNG** được sản xuất dưới sự giám sát và tư vấn kỹ thuật của nghệ nhân làm rượu Nhật Bản. Công nghệ chung cất ưu việt số 1 được áp dụng tại các nhà máy sản rượu trên thế giới.

**2. Ưu điểm của thiết bị:**

Duy trì ổn định nhiệt độ trong suốt quá trình chung cất. Nhờ việc duy trì ổn định nhiệt độ sẽ hoàn toàn các lỗi thường gặp ở các thiết bị thông thường khác như: Trào dịch lên men Bồng rượu cuốn theo hơi ngưng tụ lẫn vào rượu, không làm xáo trộn mạnh mẽ các cấu tử trong khối dịch từ đó tách bỏ rượu đầu và rượu cuối tối ưu. Rượu đầu có thể chứa nhiều aldehyt, methanol... và Rượu cuối có thể chứa nhiều axit, rượu bậc cao, fufurol và nhờ đó tách biệt hoàn toàn lượng rượu đạt chất lượng cao.

*Rượu được làm lạnh sâu ngay sau khi ra khỏi cột tháp nhằm ổn định và tạo liên kết bền. Rượu êm dịu, mềm và mượt.*



THIẾT BỊ CHUNG CẤT ĐA TẦNG CÔNG NGHỆ CHÂN KHÔNG



# HỆ THỐNG CHIẾT RÓT, ĐÓNG CHAI TỰ ĐỘNG

Hệ thống chiết rót được nhập từ tập đoàn Linker - Hoa Kỳ.  
Quá trình chiết rót, đóng chai, siết nắp được thực hiện trong phòng kín vô trùng và tự động hóa hoàn toàn.



# HỆ THỐNG TANK CHỨA, Ủ RƯỢU LÂU NĂM

**HỆ THỐNG TANK CHỨA LỚN** với sức chứa hàng triệu lít rượu. Dung tích các tank chứa từ 40.000 lít đến 70.000 lít/tank và được chế tạo bằng SUS 304, an toàn tuyệt đối trong bảo quản rượu.

Rượu sau khi được chưng cất, tiếp tục theo hệ thống đường ống công nghệ SUS 304 cấp tới hệ thống lọc được thiết kế riêng biệt, tư vấn và giám sát bởi các chuyên gia Nhật Bản và Châu Âu.

Rượu được chảy chậm qua lần lượt các cấp độ lọc được thiết kế nhằm phá bỏ khoảng trống, các cấu trúc phân tử rượu siêu nhỏ xích lại gần nhau và tạo mạch liên kết bền theo thời gian tại tank chứa. Đây là một trong những bí quyết giúp quá trình lão hóa rượu diễn ra nhanh hơn. Rượu mềm, dễ dàng thẩm thấu vào các tế bào để người uống nhanh chóng cảm nhận được tinh hoa đặc sắc của sản phẩm rượu.

***Điều kiện tiên quyết ở AVIA rượu Gà Trống An Nam chỉ được đóng chai khi thời gian bảo quản đạt tới ít nhất 18 tháng.***





**HẦM Ủ RƯỢU ĐẶC BIỆT BẰNG CHUM, THÙNG GỖ SỒI  
LÂU NĂM**





**Từ Triệu Đình Lý Trần bao đời gây nên độc lập  
Cùng Hán Đường Tống Nguyên mỗi bên xưng đế một phương**  
(Trích Bình Ngô Đại Cáo - Nguyễn Trãi)

Đi kèm với lịch sử phát triển của đất nước thì lịch sử phát triển của ngành thực phẩm, Rượu - Vua của các bữa tiệc ở Việt Nam cũng phát triển. Cùng với đó là các loại chén, ché, nậm rượu cũng rất phát triển. Trong nền văn minh, bao gồm ẩm thực, văn học, kiến trúc, học thuật... thì văn minh ẩm thực của Việt Nam cũng phát triển song song với văn minh ẩm thực của Trung Quốc và thế giới. Kế thừa truyền thống ấy, AVIA Gà Trống An Nam có khát vọng thấp lên lòng tự tôn dân tộc, xây dựng nền văn minh của dân tộc là ẩm thực, mà trong ẩm thực thì phải nói đến rượu - hoàng đế của những bữa tiệc. Chính vì vậy, trong quá trình đi tìm cội nguồn của dân tộc, đi tìm tinh hoa của dân tộc, đi tìm lòng tự hào dân tộc thì AVIA đã không ngừng nghiên cứu, không ngừng tìm hiểu và “chắt lọc” những nét tinh hoa, tinh túy nhất của các sản phẩm rượu của Việt Nam cũng như của thế giới.



Việt Nam là quốc gia đặc trưng với lúa gạo của khu vực Đông Á. Người Đông Á ăn cơm bằng gạo, mà uống rượu thì là phải rượu trắng làm từ gạo. Đây không chỉ là thói quen bao đời mà nó còn là bản năng, là lịch sử Á Đông. Khác với văn minh Châu Âu với các dòng Scotch, Whisky hoặc các dòng rượu vang được di cư sang Mỹ, Úc và một phần các nước Đông Á. Thì với sự ảnh hưởng của nền văn minh lúa nước ăn sâu, sự lựa chọn của người Á Đông vẫn phải là Rượu trắng làm từ “Gạo”. Nhật Bản uống Sake, Sochu, Hà Quốc uống Soju hay Trung Quốc uống Mao Đài, Ngũ Lương.

Tất cả đều là tinh hoa Rượu làm từ gạo mà ra. Việt Nam cũng không ngoại lệ, người Việt, người con An Nam bao đời nay cũng luôn yêu mến và dành sự trân quý cho sản phẩm từ chất men của dân tộc và hạt gạo của đồng bằng Á Đông. Các loại rượu này luôn nằm trên bàn tiệc trong các đại tiệc, quốc yến của vua chúa, các nguyên thủ quốc gia tại các đất nước này. Chính vì vậy, AVIA nhận thấy rằng ở Việt Nam chúng ta, nằm trong vùng tinh hoa của người Đông Á, chịu ảnh hưởng văn hóa của nền văn minh lúa nước nên ẩm thực của người Việt nói riêng và người Châu Á nói chung, trong rượu vẫn phải hướng đến rượu trắng mà làm.

Qua nghiên cứu và tìm hiểu, công nghệ nấu rượu xuất phát từ việc ủ men từ cơm (gạo nấu thành cơm ủ men), chung cất có khởi nguồn từ vùng Đông Nam Châu Á, cụ thể là ở Giao Chỉ - Việt Nam, sau đó di cư lên phía Bắc, lên Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc và được các dân tộc này kết hợp với văn minh Châu Âu, sản xuất ra các loại rượu Sochu, Sake, Soju. Trong khi đó, trong những năm trở lại đây, do nền văn minh của An Nam (các triều vua Việt Nam) không chú ý đến công nghệ, dẫn đến bị lạc hậu so với Hàn Quốc, Trung Quốc và Nhật Bản, dẫn đến việc chúng ta vẫn sản xuất các loại rượu theo kiểu truyền thống, chung cất thủ công mà lẽ ra chúng ta phải là người tạo ra công nghệ, là người đầu tiên sử dụng các loại rượu này và phải phát triển hơn các nước Bắc Á, Đông Bắc Á.

Trước hiện trạng trên, AVIA Gà Trống An Nam đã nghiên cứu, mời các chuyên gia Nhật Bản, Trung Quốc, Châu Âu và Việt Nam, đặc biệt là giáo sư các trường Đại học Bách Khoa Hà Nội, Đại học Khoa học tự nhiên, Đại học Quốc gia Hà Nội, các giáo sư, tiến sĩ về thực phẩm học để nghiên cứu các dòng chủng men, nghiên cứu công nghệ để sản xuất một loại rượu đặc sắc, mang sắc thái riêng, hương vị riêng của dân tộc Việt. Với dân tộc Việt Nam, đặc thù độ ẩm cao, khí hậu bốn mùa hợp với các dòng rượu gạo (cũng giống như Đông Á), nhưng chúng ta thích mùi hương nhẹ nhàng, hương tự nhiên, độ nặng của rượu có xu hướng giảm dần và uống rượu nhẹ do khí hậu có mùa nóng. Khác với Trung Quốc, Việt Nam thích uống các dòng rượu nhẹ, vị ngọt, hương mang tính nhẹ nhàng và gần với tự nhiên hơn.

AVIA Gà Trống An Nam đã tìm được loại hương và công nghệ vừa mang tính hiện đại Châu Âu (mà Nhật Bản đã được cải tiến trong hơn 500 năm qua), vừa kết tinh được men của người Việt và quy trình ủ phù hợp với khí hậu của người Việt, với các loại gạo Việt tạo ra các sản phẩm rượu không giống các loại rượu Mao Đài, Ngũ Lương của Trung Quốc; cũng không giống Sochu, Sake của Nhật Bản mà nó tiệm cận với các loại rượu truyền thống của Việt Nam như rượu nếp, rượu hoàng, rượu nếp cẩm nhưng đặc sắc ở chỗ hương vị thơm hơn, hội tụ các yếu tố tự nhiên, giữ được các loại vitamin, khoáng chất tốt cho sức khỏe con người, đồng thời các loại độc tố có trong rượu đã được loại trừ nhờ công nghệ chọn men, ủ men, chung cất, đặc biệt được ủ lâu năm trong các chum vại và thùng gỗ. Như vậy, nét tinh hoa lấy từ ủ men, chung cất của Châu Âu, tất cả tinh hoa trên thế giới đã được hội tụ trong rượu của AVIA.

Trong hương vị, hồn cốt của rượu AVIA Gà Trống An Nam thấm đượm nét Á Đông, nét Việt, nét An Nam, là niềm tự hào AVIA, là sự cống hiến cho những người yêu nền văn hóa Việt Nam, yêu đất nước, dân tộc Việt Nam.



# DÒNG CHỦ LỰC

## RƯỢU GÀ TRỐNG AN NAM

Các sản phẩm rượu ngâm mang thương hiệu Gà Trống An Nam được sản xuất từ những loại gạo thơm ngon vùng Đồng bằng Sông Cửu Long, kết hợp dây chuyền tự động Nhật Bản, nguồn men đặc sắc do nghệ nhân Nhật Bản cùng các kỹ sư Việt Nam phát triển riêng có, tạo nên những giọt rượu thơm ngon, mịn, mượt chỉ thấy ở Rượu Gà Trống An Nam. Sự kết hợp hài hòa, vừa đủ với các sản phẩm vùng miền như Nếp cẩm Tây Bắc; vải thiều Hải Dương, Bắc Giang; mơ Sơn La... chỉ tìm thấy ở các sản phẩm Gà Trống An Nam.

Để có được hương vị rượu thơm - ngon, an toàn vì sức khỏe người tiêu dùng, AVIA đầu tư hệ thống tank ủ lên men hiện đại có dung tích lên tới 40.000 lít/tank, kết hợp với hệ thống lọc rượu an toàn và phòng thí nghiệm với đội ngũ kỹ thuật giàu tâm huyết, luôn có trách nhiệm với sức khỏe người tiêu dùng.

Tại phòng thí nghiệm, trên cơ sở đánh giá chất lượng cốt rượu, đội ngũ kỹ thuật của AVIA tiến hành phối trộn điều chỉnh tạo ra những giọt rượu tiêm cận nhất với mong muốn của khách hàng. Sau pha chế, rượu được lọc lạnh bằng thiết bị lọc hiện đại để tạo ra những giọt rượu trong suốt và được giữ lại ít nhất 1 tháng để hương vị êm dịu, hài hòa.



# RƯỢU AN NAM

## Ký ức đồng nội

Được chắt lọc từ những hạt gạo Đồng Bằng Sông Cửu Long, kết hợp với nguồn nước tinh khiết cùng với 1 loại men đặc biệt là kết quả dày công nghiên cứu của các kỹ sư Avia và chuyên gia Nhật bản, trải qua 760 ngày ròng rã từ khi nấu, ủ và chưng cất để ra được 1 giọt rượu tinh túy. Thì toàn bộ ký ức của người uống sẽ tràn về khi nhấp hớp rượu đầu tiên. Đó là hương vị của mùi lúa mới, của những cọng rơm tươi hay của những hạt cốm non.

Đây là những giọt rượu gốc tinh túy mang mùi vị đặc trưng và chất lượng hoàn hảo nhất của Gà Trống An Nam đến từ vị thơm mát nhẹ nhàng của lúa non theo sau là vị cay nồng và vị đậm của rượu. Trải qua quá trình chưng cất và ủ mới có thể kết tinh được vị đậm đà và sự bùng nổ của hương vị Gà Trống An Nam.



# RƯỢU TÁO MÈO

## Cao nguyên thanh khiết

Từ những quả táo mèo căng tròn, vàng óng đến từ vùng núi cao Tây Bắc, tạo nên hương vị đặc trưng và chất lượng hoàn hảo. Hương thơm tự nhiên, hơi chát nơi đầu lưỡi kết hợp với những giọt rượu chắt lọc thuần khiết tạo nên một dư vị tuyệt vời.



# RƯỢU NẾP CẨM

## Bí mật giấu kín

Mang tầng hương vị phức hợp đặc trưng của nếp cẩm, hương vị của rượu Gà Trống An Nam nếp cẩm có thể xuất hiện và biến mất một cách bí ẩn. Vẫn giữ nguyên đặc tính cổ điển của gạo nếp là ngọt đậm thêm chút hương của rượu trắng tinh khiết tạo nên vị ngọt đậm đà nơi đầu lưỡi, hương thơm sâu lắng hoà quyện nơi hậu vị kéo dài pha lẫn ngọt thanh và cay nồng.



# RƯỢU MƠ

## Phiêu lưu vị giác

Kết cấu mượt mà, phong phú từ hương vị ngọt dịu của trái mơ, hoà quyện với nhau hài hoà rồi chảy trong nơi vòm họng. Hậu vị nồng ấm và ngọt ngào, thơm dịu mang đến cuộc phiêu lưu vị giác ấn tượng, cân bằng mọi giác quan, cảm xúc.



# RƯỢU VẢI

## Hơi thở nhiệt đới

Từ một loại trái cây được mệnh danh là “nữ hoàng trái cây vùng nhiệt đới”, Vải An Nam đã mang đến vị ngọt ngào và thanh mát. Những trái vải thiếu chín mọng sau khi được ngâm ủ với rượu gạo Gà Trống An Nam đã mang lại hương vị thơm và thanh lịch hoàn hảo. Theo sau là vị thơm nồng, thanh mát và vô cùng nhẹ nhàng nơi vòm họng



# RƯỢU SÂM

## Giọt vàng tinh túy

Sự kết hợp vô cùng tuyệt vời giữa sâm cau của Tây bắc, sâm Ngọc Linh của Tây nguyên và sâm Hàn Quốc 6 năm tuổi đã tạo nên 1 phức hợp hương vị mạnh mẽ, cuốn hút và độc đáo.

Trải qua quá trình pha trộn và ngâm ủ cầu kỳ tạo nên một bản hợp xướng hài hòa đưa vị giác của người uống trải qua nhiều cung bậc cảm xúc khác nhau. Vị cay, đắng thoảng qua nơi đầu lưỡi nhanh chóng được choáng ngợp bởi hậu vị ấm áp tạo nên những giọt vàng tinh túy, làm dịu đi vị đắng và cay nồng khiến cho chất vị tròn trịa và mượt mà.





## Chất vị thời gian

Được ví như một nàng thơ đang độ xuân thì rực rỡ tươi mới với sự ngọt ngào mê đắm. Rượu Coffee An nam toả ra mùi thơm nhẹ của mạch nha, của caramel và mùi thơm nồng của những hạt coffee Arabica nơi núi rừng Tây Nguyên. Chất vị đậm đà nhưng vô cùng ngọt ngào, khơi gợi mọi giác quan và cuối cùng kết lại ở hậu vị dài thoang thoảng. Một sự phức hợp về mùi thơm ngọt ngào, quyến rũ và sống động chỉ có thể cảm nhận khi nhấp 1 ly An Nam Coffee.



## RƯỢU MẠN

### Phức hợp ngọt ngào

Sự kết hợp tuyệt vời giữa những quả mận Hậu chín đỏ căng mọng của Mộc Châu Sơn La với rượu được lên men, chưng cất từ những hạt gạo ngon của Việt Nam bằng công nghệ và thiết bị hiện đại Nhật Bản. Sau đó được ủ trong hơn một năm bởi hệ thống ủ hầm gỗ sồi. Tạo ra loại rượu mạn đặc biệt thơm ngon, êm dịu và tinh túy.





AKASHI  
あかし

## DÒNG AKASHI - CAO CẤP RƯỢU GÀ TRỒNG AN NAM

Là dòng sản phẩm cao cấp mang lại sự êm ái trong quá trình thưởng thức, phục vụ cho đối tượng khách hàng là chị em phụ nữ hay trong các bữa tiệc nhẹ nhàng, vừa uống vừa thưởng thức trò chuyện vui vẻ.

Dung tích: Chai 375 ml; Chai 500 ml và Chai 750 ml.

Nồng độ: 29.5 độ.

Bao gồm: Rượu Mơ, Rượu Nếp cẩm.

## RƯỢU NẾP CẨM

Với truyền thống của Việt Nam từ một nền văn minh lúa nước, rượu gạo nói chung và rượu nếp cẩm nói riêng đã trở thành một món đồ uống không thể thiếu được với thực khách Việt.

Rượu nếp cẩm AKASHI được ngâm ủ tự nhiên từ những hạt gạo ngon, mẩy của vùng đồng bằng Bắc Bộ và được kiểm soát quá trình ủ, lên men bởi những nghệ nhân Nhật Bản theo công nghệ làm Sake. Rượu nếp cẩm AKASHI có vị ngọt đặc trưng và hương thơm ngào ngạt của nếp cẩm khiến cho thực khách chỉ cần uống một lần là nhớ mãi. Loại rượu này phù hợp cho cả phụ nữ và đàn ông.

Điều đặc biệt của rượu AKASHI nếp cẩm là khi uống hằng ngày với liều lượng vừa phải sẽ giúp bạn cảm thấy hưng phấn với cuộc sống, giữ cho bạn tràn đầy sức sống và hấp dẫn.



# AKASHI あかし

## RƯỢU MƠ AKASHI

Rượu mơ AKASHI là dòng rượu sử dụng quả mơ có nguồn gốc từ Hòa Bình - vựa mơ miền Bắc. Những quả mơ tự nhiên được chọn lọc kỹ càng trước khi đưa vào quy trình sản xuất theo công nghệ Nhật Bản, do nghệ nhân Nhật Bản kiểm soát trực tiếp quy trình sản xuất tại nhà máy AVIA. Nhờ đó, rượu mơ AKASHI luôn giữ được hương mơ tự nhiên cực kỳ thơm mà bất cứ thực khách nào khi uống đều cảm nhận được vị mơ tự nhiên đậm đà. Những tinh chất được phơi ra từ những quả mơ nguyên sinh làm cho rượu mơ AKASHI trở nên sánh quyện và có dư vị đượm chất mơ không thể nào quên được.



## DÒNG SẢN PHẨM ĐẠI CHÚNG RƯỢU GÀ TRỐNG AN NAM

Là dòng sản phẩm đại chúng được ủ trên 6 tháng với giá thành hợp lý để ai ai cũng có thể thưởng thức thay cho rượu Quốc lủi, rượu tự nấu ở các địa phương, từ thành phố cho tới nông thôn, hải đảo hay các vùng miền xa xôi.

Dung tích: Chai 350 ml và Chai 500 ml.

Nồng độ: 29.5 độ, 30 độ và 40 độ.

Bao gồm:

Rượu trắng An Nam: 30 độ và 40 độ.

Rượu An Nam Táo mèo 29.5 độ.

Sự kết hợp hoàn hảo từ những giọt nước ngầm tinh khiết với những tinh túy của gạo ngon Việt Nam, nguồn men đặc biệt riêng có của AVIA. Sản phẩm được sản xuất và kiểm soát bằng thiết bị và chuyên gia Nhật Bản. Sản phẩm được lên men theo phương pháp truyền thống có kiểm soát, chưng cất áp suất dương, tiếp tục được lọc liên tục qua nhiều cấp lọc với kích thước lọc nhỏ dần làm cho các cấu tử rượu được chia nhỏ và làm mềm.

Với lợi thế tank lưu trữ dung tích lớn và số lượng nhiều, các cấu tử rượu có thời gian để ổn định các liên kết và trở lên bền vững, an toàn. An Nam mang hương vị đặc trưng riêng biệt.

Sản phẩm ngon hơn khi uống lạnh.



## DÒNG AN NAM ĐẶC BIỆT RƯỢU GÀ TRỐNG AN NAM

Là dòng sản phẩm đại chúng được ủ trên 6 tháng với giá thành hợp lý để ai ai cũng có thể thưởng thức thay cho rượu Quốc lủi, rượu tự nấu ở các địa phương, từ thành phố cho tới nông thôn, hải đảo hay các vùng miền xa xôi.

Dung tích: Chai 350 ml và Chai 500 ml.

Nồng độ: 29.5 độ, 30 độ và 40 độ.

Bao gồm:

Rượu trắng An Nam: 30 độ và 40 độ.

Rượu An Nam Táo mèo 29.5 độ.

Sự kết hợp hoàn hảo từ những giọt nước ngầm tinh khiết với những tinh túy của gạo ngon Việt Nam, nguồn men đặc biệt riêng có của AVIA. Sản phẩm được sản xuất và kiểm soát bằng thiết bị và chuyên gia Nhật Bản. Sản phẩm được lên men theo phương pháp truyền thống có kiểm soát, chưng cất áp suất dương, tiếp tục được lọc liên tục qua nhiều cấp lọc với kích thước lọc nhỏ dần làm cho các cấu tử rượu được chia nhỏ và làm mềm.

Với lợi thế tank lưu trữ dung tích lớn và số lượng nhiều, các cấu tử rượu có thời gian để ổn định các liên kết và trở lên bền vững, an toàn. An Nam mang hương vị đặc trưng riêng biệt.

Sản phẩm ngon hơn khi uống lạnh.







# AVIA

## CÁC SẢN PHẨM VỀ NƯỚC

Nước uống đóng chai 3A được khai thác từ nguồn nước ngầm có chất lượng tốt nhất cả nước với độ sâu trên 200m. Nguồn nước này là một bộ phận của chu trình thủy văn xâm nhập vào các hệ đất đá từ mặt đất hoặc bộ phận nước mặt trong một thời gian dài tạo nên nguồn nước ngầm được xem là "nguồn nước sạch" - có thể sử dụng cho ăn uống sinh hoạt. Tuy nhiên, trên thực tế, nguồn nước ngầm này thường chứa nồng độ các nguyên tố cao hơn hẳn so với tiêu chuẩn nước uống được, đáng kể là Fe, Mn, H<sub>2</sub>S, ... Chính vì thế, nước ngầm cần phải được xử lý trước khi phân phối sử dụng.

# 3A

*Ngọt ngào và mát lạnh*



# 3A

*Ngọt ngào và mát lạnh*

# AVIA



## NƯỚC UỐNG ĐÓNG CHAI - 3A

Nước đóng chai AVIA 3A được khai thác từ nguồn nước ngầm có chất lượng tốt nhất cả nước với độ sâu trên 200m nằm ngay dưới nhà máy rượu nước AVIA tại Đông Anh, Hà Nội. Sau quá trình xử lý lọc 10 cấp độ bằng hệ thống dây chuyền hiện đại được nhập khẩu trực tiếp từ Hoa Kỳ kết hợp công nghệ hiện đại đã tạo nên những giọt nước AVIA tinh khiết nhất, trong sạch nhất cho người dùng.

Cũng nhờ công nghệ lọc nước ISAREL cùng với nguồn nước ngầm chất lượng cao tạo nên vị ngọt như nước mưa tự nhiên, người uống một lần nhưng nhớ mãi (điều này chỉ có ở nước AVIA 3A), khiến sản phẩm của AVIA khác hẳn với các loại nước đóng chai khác. Và đây cũng chính là lý do nước đóng chai AVIA - 3A được đánh giá là nước uống vì sức khỏe & có hương vị ngọt ngào - mát lạnh, được người tiêu dùng lựa chọn trong nhiều năm qua.



# AVIA

Nước uống

**I-ON 3A**

---

Nước uống I-on Kiềm I-on 3A là loại nước được phát minh từ Nhật Bản, giúp gia tăng kháng thể và nâng cao sức khỏe cho người sử dụng ở mọi lứa tuổi, kể cả người cao tuổi. Được khai thác từ nguồn nước tự nhiên, áp dụng “công nghệ lọc thông minh” của Hoa Kỳ và tiếp tục được kiểm hóa theo công nghệ hiện đại của Nhật Bản bởi các chuyên gia hàng đầu, nước uống I-on Kiềm I-on 3A giúp mang lại sự cân bằng các yếu tố có lợi cho sức khỏe. Đây là loại nước đặc biệt tốt cho người đang sốt cao, thiếu nước; giúp trung hòa axit cơ thể, chống lão hóa, giảm stress và tốt cho làn da...



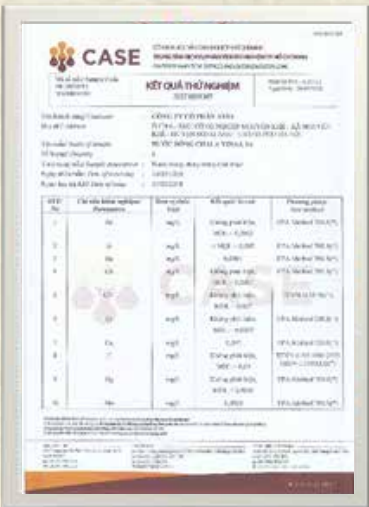
Vị ngọt như  
**NƯỚC MƯA**  
tự nhiên

**3A**

*Ngọt ngào và mát lạnh*



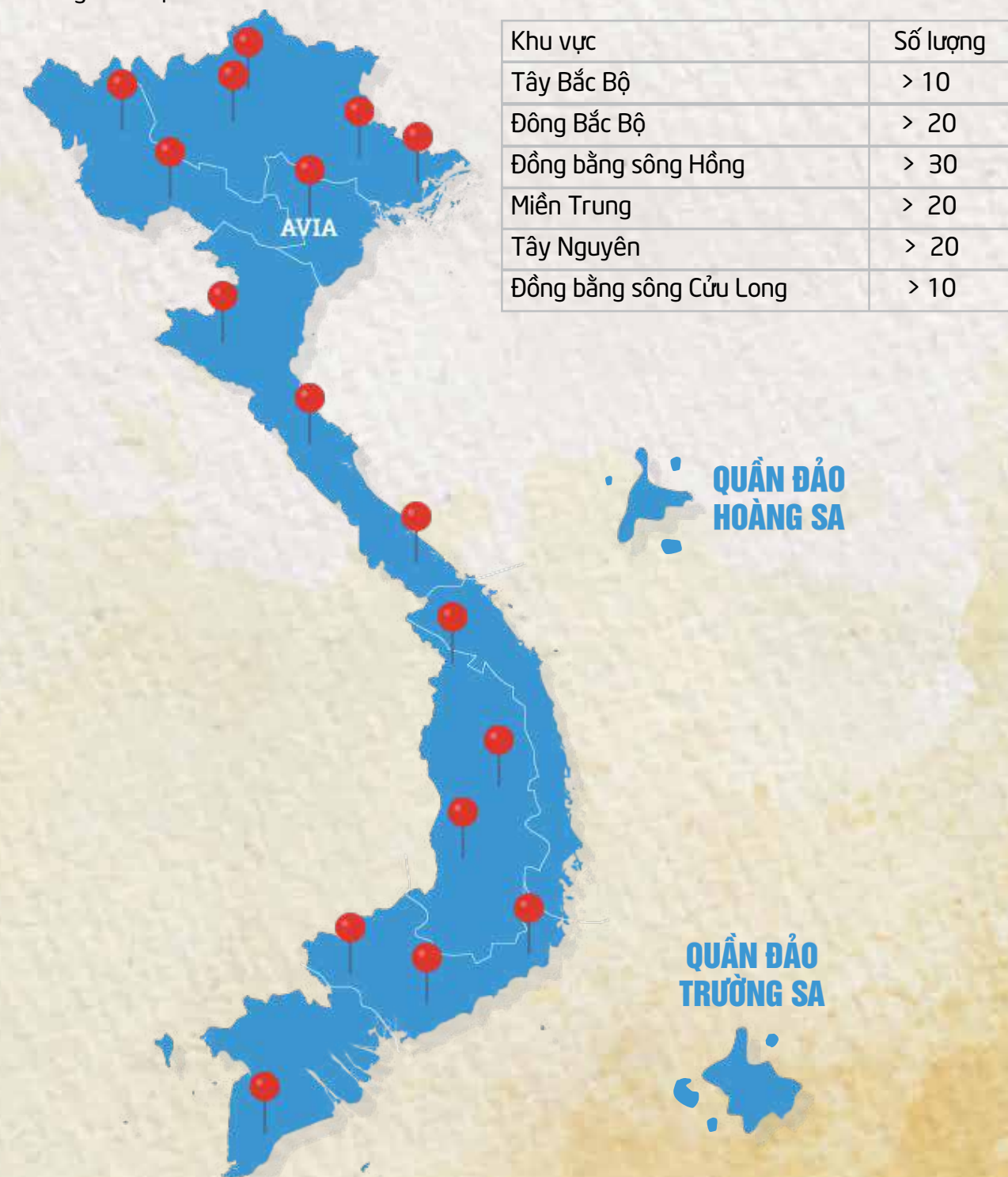
CHỨNG CHỈ CHẤT LƯỢNG





## Bản đồ HỆ THỐNG PHÂN PHỐI

Kể từ năm 2009, Công ty CP AVIA đã phát triển hệ thống hơn 100 nhà phân phối và các đại lý trải dài trên khắp toàn quốc với tốc độ tăng trưởng trung bình đạt 30%/năm.





SẢN XUẤT TẠI CÔNG TY CỔ PHẦN AVIA  
Ô CN 06 - KCN Nguyên Khê - Đông Anh - Hà Nội  
Web: [Gatrongannam.com](http://Gatrongannam.com)

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG: 18006030



1.2023