



한국의 산과 들 바다의 재료 총집합!

프리미엄 꼬마양배추 김치

근산

나를 위한 슬기로운 김치 생활

HACCP 인증 # GAP 인증 # 100% 국내산 재료



정성을 다해 선별한 재료와 엄마의 마음으로 담근

군산 꼬마양배추 김치!

숙성이 되어도 아삭한 식감을 맛 볼수 있습니다.



군산 꼬마양배추 김치 맛의 비결

01

김치맛이 거기서 거기다??

NO!

군산 꼬마양배추로 만든 특.별.한 김치



꼬마 양배추 김치는
당도가 7~10브릭스로 높고
육질이 부드러우며 **아삭한 식감**이 나는
꼬마양배추로 만들어집니다.

군산 꼬마양배추 김치 맛의 비결

02

발효가 되어도 아삭한 맛



- ✓ 아삭하고 단맛
- ✓ 100% 국내산 재료



- ✓ 숙성이 되면 물러져
식감이 떨어짐

꼬마양배추김치 VS 일반김치

군산 꼬마양배추 김치 맛의 비결

03

위생적인 생산비법(식품안전성 인증)



꼬마양배추는 한국정부기관의 GAP(농산물우수관리제도) 인증을 받고 관리되어 생산, 수확하며
꼬마양배추김치는 위해요소를 분석, 제거한 안전한 HACCP 생산시설에서 생산합니다.

군산 꼬마양배추 김치 제조과정



군산 꼬마양배추 김치와 어울리는 음식 조합



라면, 우동 위에
토팅해서 색다른 맛을
느껴보세요



오코노미야끼에 넣거나, 채소,
계란과 함께 볶음요리로
드셔도 맛있습니다.



전골, 스키야끼에 넣으면
국물맛이 좋아지며 술 마신 다음날
숙취해소에도 좋습니다.



매콤한 맛이 나서
소스가
필요 없습니다.

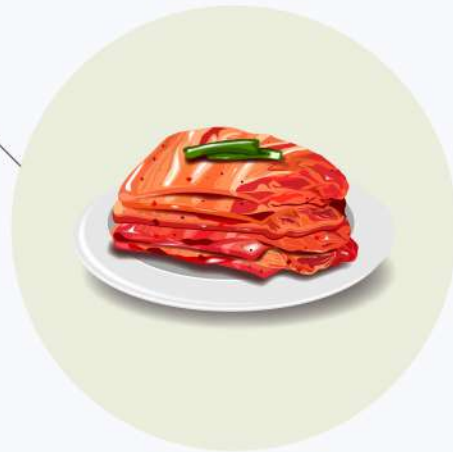
이런점이 좋아요 01

군산 꼬마양배추 김치로 건강한 식습관 만드는 방법

“한국이 신종 코로나 바이러스 감염증으로 인한 사망자가 적은 이유는 바로 김치“

-장 부스케 프랑스 몽펠리에대 폐의학과 명예교수 연구팀-

항산화제가 많아
면역기능 도움

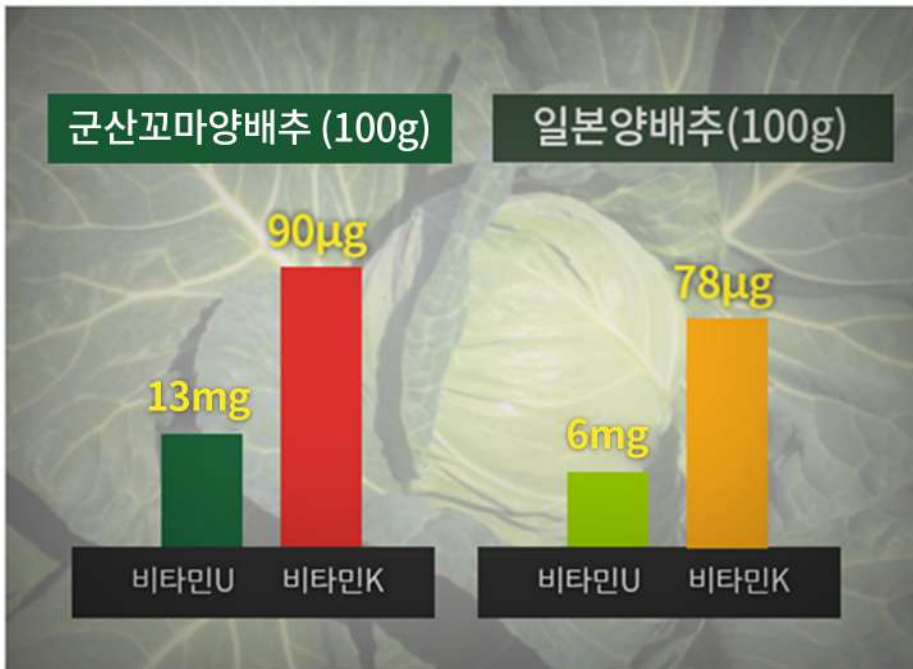


ACE2 (앤지오텐신 전환효소2)가

줄어들게
된다고 분석

벧속이 더부룩할땐 **비타민 U**가 함유된 군산꼬마양배추 김치

꼬마양배추의 비타민 U,k, 함량 검사보고서



조사기관 : 일본식품분석센터(2021.01)

군산꼬마양배추에 들어있는 **비타민U**는
위장을 보호하고 **위산을 억제**하며
소화 기능에 도움을 줍니다

꼬마양배추김치와 함께하는
맛있고 건강한 한 끼 식사를 추천합니다.