

Nữ Giám đốc... chẳng giống ai

Gần gũi, giản dị như những người phụ nữ Việt Nam khác, nhưng chị lại có ý chí và lòng quyết tâm như một đấng nam nhi. Chẳng thế mà chị đã tìm cho mình được một con đường rất riêng trong kinh doanh, cũng như sự mạo hiểm để chọn lựa sản xuất một mặt hàng “độc nhất vô nhị” ở Việt Nam hiện nay - đó là trà xanh gạo lứt và gạo lứt rang. Bằng ý chí, nghị lực quyết tâm cao, khát khao đến cháy bỏng muốn đưa đến cho người dân Việt Nam một loại sản phẩm tốt cho sức khỏe, chị Phạm Thị Hương - Giám đốc Công ty TNHH Trà Minh Tùng đã vượt qua nhiều khó khăn, vất vả để thực hiện bằng được mong ước của mình.



Giám đốc Phạm Thị Hương

Lạ...

Không sản xuất, kinh doanh những sản phẩm truyền thống của ngành chế biến chè Việt Nam, mà chị Phạm Thị Hương đã chọn một mình một “sân chơi”, đó là sản xuất, kinh doanh sản phẩm trà xanh gạo lứt. Sản phẩm trà xanh gạo lứt (Delicha) và gạo lứt rang của chị đã được các nhà khoa học, các chuyên gia trong nước đánh giá là “độc nhất vô nhị” tại Việt Nam, đang được người tiêu dùng trong nước tin tưởng sử dụng.

Nói về sự ra đời sản phẩm này, chị Hương cho biết, bản thân chị trước đây cũng bị bệnh dạ dày, bệnh khớp nên phải chạy tứ phương để tìm thấy, tìm thuốc chữa bệnh. Một hôm, chị được một người bạn giới thiệu bài viết về tác dụng thần kỳ của gạo lứt dành cho người bệnh khớp, dạ dày và tiểu đường. Cũng từ đó, chị đã dùng gạo lứt thường xuyên, nhưng cứ băn khoăn làm sao để có thể dùng được gạo lứt mỗi khi đi công tác hoặc đi chơi xa. Chị đã nảy ra ý tưởng rang gạo

lứt, rồi xay nhỏ, đựng vào hộp sữa cũ để mang theo dùng hàng ngày. Và rồi chị lại trăn trở làm thế nào để nhiều người được sử dụng bài thuốc quý, rất có lợi cho sức khỏe, nhất là những người nghèo có hoàn cảnh khó khăn và mang trong mình căn bệnh giống mình. Chị đã lặn lội đi thực tế sang Hàn Quốc, Nhật Bản chỉ để tìm hiểu xem người dân ở đây dùng gạo lứt như thế nào và chị đã bị bất ngờ trước sự thật là người Nhật và người Hàn không chỉ dùng gạo lứt, mà còn kết hợp với trà để cho ra đời loại trà xanh gạo lứt (tiếng Nhật Bản gọi là Genmaicha). Vậy là một ý tưởng sản xuất gạo lứt rang, trà xanh gạo lứt tại quê nhà đã xuất hiện trong đầu chị.

Nghĩ là làm, chị Hương tìm mua Genmaicha của Nhật Bản và của Hàn Quốc về để dùng trước và nghiên cứu các bí quyết lựa chọn nguyên liệu, xác định tỷ lệ trà và gạo, cũng như phân tích màu nước của trà... Nhưng không phải chỉ có vậy là có thể tạo ra được trà xanh gạo lứt, cái khó nhất là làm cách

nào để rang gạo lứt không đánh mất mùi thơm nguyên thủy, không bị cháy quá, hoặc chưa chín kỹ và khi kết hợp với trà thì hai mùi vị trà xanh và gạo lứt hòa quyện với nhau, khi pha sẽ để lại cảm giác thơm, màu nước xanh, sánh vàng. Hàng loạt câu hỏi cứ thường trực trong suy nghĩ khiến nhiều đêm chị không ngủ được và lại dậy, lọ mọ thực hành để tạo ra bằng được sản phẩm trà xanh gạo lứt ưng ý. Không phụ lòng người, sau một thời gian dài mất ăn, mất ngủ, tốn kém không biết bao nhiêu mồ hôi, công sức, tiền bạc, chị đã cho ra lò sản phẩm trà xanh gạo lứt ưng ý.

Chị Hương nhớ lại: Khi mang hai sản phẩm ra pha thành hai cốc khác nhau và so sánh, quan sát thấy màu sắc sản phẩm của mình xanh hơn, khi uống thì có vị ngọt dịu, thơm ngậy của gạo lứt rang, lúc đó chị mới thở phào nhẹ nhõm. Sản phẩm đã đạt yêu cầu, thì cần đặt cho nó một cái tên để toát lên được nét đặc trưng của trà xanh gạo lứt và phải đáp ứng được nhu cầu hội nhập quốc tế. Nhiều cái tên được

đưa ra, nhưng chị ưng nhất cái tên “Delicha”. Và thương hiệu Trà xanh gạo lứt Delicha được chị Hương “khai sinh” từ đây.

Vậy là sau sản phẩm, tên sản phẩm cũng được chọn lựa, giờ đây sản phẩm đó cần khoác trên mình một nhãn mác, hộp đựng phải đẹp, bắt mắt, giản dị, nhưng phải đáp ứng được nhu cầu hội nhập. Chị đã bỏ tiền ra mua rất nhiều sản phẩm trà xanh của Nhật Bản, Hàn Quốc, Anh, Đức, Trung Quốc... để về ngắm nghía vỏ hộp của họ và “nặn” ra chiếc hộp cho phù hợp với Việt Nam, nhưng phải đáp ứng được tiêu chí dễ nhìn, bắt mắt, phong cách và sang trọng. Cuối cùng, vỏ hộp đã được thống nhất với cảnh búp trà xanh, gạo lứt rang đứng độc lập, được kết hợp với màu xanh sẫm và màu trắng để làm bật nên vẻ sang trọng. Sản phẩm Delicha - Trà xanh gạo lứt lần đầu tiên xuất hiện tại Việt Nam từ Tết Nguyên đán Nhâm Thìn 2012, được kết hợp với vỏ hộp giản dị mà phong cách đã và đang tạo nên một cái tên, một thương hiệu Delicha rất lạ tại Việt Nam.

Vì sức khỏe người Việt

Đối với người Nhật Bản, uống trà đã trở thành nghệ thuật và trà đạo là một nét văn hóa truyền thống đặc trưng từ hàng ngàn năm nay, vậy thì có sao người dân Nhật dùng Genmaicha? Đây không phải là vô tình, mà là cả một quá trình

nghiên cứu, kết hợp trà xanh và gạo lứt để tạo nên một loại trà thuần khiết thiên nhiên, có lợi cho sức khỏe con người và cái quan trọng hơn ở Genmaicha là tất cả mọi lứa tuổi đều có thể sử dụng và uống về đêm vẫn không bị mất ngủ như các loại trà truyền thống.

Các chuyên gia tại Việt Nam đã từng khẳng định trong tài liệu nghiên cứu của mình rằng, gạo lứt là món quà thiên nhiên mà đất trời đã ban tặng cho con người, gạo lứt chứa tới trên 120 chất kháng oxy hóa, được ví như là những người lính bảo vệ các tế bào của cơ thể khỏi bị xâm hại của các tác nhân xấu và giúp con người phòng ngừa, hạn chế bệnh tật, hỗ trợ điều trị các bệnh khớp, dạ dày, tiểu đường, cao huyết áp... và có nhiều tác dụng quý giá khác.

Để chứng minh cho tác dụng của trà xanh gạo lứt, chúng tôi đã đi đến một số đại lý và xin danh sách khách hàng thường xuyên sử dụng trà xanh gạo lứt để tìm hiểu. Chị Nguyễn Thị Thanh Huyền, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội - người có tiểu sử bệnh tiểu đường và cao huyết áp, sau một thời gian dài sử dụng trà xanh gạo lứt, kết hợp ăn gạo lứt rang của Công ty TNHH Trà Minh Tùng tâm sự: Ở nhiều nước đã có trà xanh gạo lứt và được người dân dùng rất nhiều, chị từng mua trà của Nhật Bản về

uống, nhưng vì khoảng cách địa lý, giá cả... nên không thể mua dùng thường xuyên. Tình cờ, chị vào mạng đọc được tin ở Việt Nam đã sản xuất thành công trà xanh gạo lứt, chị mừng quá nên đã tìm hiểu để mua. Chị Huyền cho biết thêm, chị uống trà xanh gạo lứt thường xuyên nên huyết áp và lượng đường trong máu đã ổn định rất nhiều, khiến bác sĩ cũng thấy ngạc nhiên.

Để không phụ lòng tin của người tiêu dùng và đáp ứng tốt hơn nhu cầu của người thích uống trà xanh ở Việt Nam, vừa qua, chị Hương đã nghiên cứu và cho ra đời hai dòng trà xanh gạo lứt túi nhúng tỷ lệ 60% gạo và 40% trà; 70% gạo và 30% trà. Chị còn cho ra đời thêm 2 dòng sản phẩm gạo lứt rang bơ và cà phê có thể dùng cho người ăn kiêng và đi du lịch... rất tiện lợi khi mang theo. Mong muốn lớn nhất của chị Hương hiện nay là làm sao để sản phẩm thâm nhập vào các văn phòng, công sở, công ty trong nước để họ dùng thường xuyên. Và về lâu dài, đây sẽ là thứ đồ ăn, thức uống hàng ngày rất tốt cho sức khỏe cộng đồng.

Một trái tim nhân hậu của người phụ nữ Việt Nam cùng với nghị lực và quyết tâm cao của một nữ giám đốc, tin chắc rằng, chị Phạm Thị Hương sẽ đưa sản phẩm mang thương hiệu Delicha - Trà xanh gạo lứt, gạo lứt rang của Công ty TNHH Trà Minh Tùng có chỗ đứng trên thị trường trong nước và quốc tế. Trong tương lai, thương hiệu Delicha sẽ làm rạng danh người “mẹ đẻ” Phạm Thị Hương. Nhớ lại câu chuyện trà Genmaicha của Nhật Bản, sau một thời gian dài đi tìm chỗ đứng cho mình, đến bây giờ nó đã trở thành sản phẩm vì sức khỏe cộng đồng đứng hàng đầu của Nhật Bản, chúng tôi tin rằng Delicha - Trà xanh gạo lứt Việt Nam cùng với chị Hương sẽ làm được điều đó. ❖



Delicha - trà xanh gạo lứt túi nhúng đang được ưa chuộng tại Việt Nam.

Đoãn Xuân