

100년 조선평텔의 미식 철학을 담은 명품 김치

조선평텔
김치
JOSUN HOTEL KIMCHI



ABOUT JOSUN HOTEL KIMCHI

일상에서 만나는 명품 김치

조선평텔 김치는 고유한 전문성을 갖춘 호텔 셰프의 손길로 프리미엄 김치의 기준을 세우며 오랜 세월 동안 빛나는 명성을 이어왔습니다.

김치 맛을 좌우하는 염도와 당도를 조절하는 섬세한 손맛과 계절마다 다른 원물 고유의 미세한 맛의 차이를 놓치지 않는 탁월한 감각이 더해져 한 차원 높은 김치의 명작을 식탁에 올립니다.

Crafted by master chefs, Josun Hotel Kimchi has long stood unparalleled as the gold standard of premium kimchi.

With a delicate balance of saltiness and sweetness and a keen sensitivity to the subtle seasonal shifts in natural ingredients, it offers a flavorful masterpiece that elevates everyday dining to an exceptional experience.



BEHIND THE TASTE

재료 본연의 맛, 김치

조선흥텔 김치는 한식의 맛에 대한 깊은 고찰과
제철 식재료에 대한 연구를 바탕으로 재료
본연의 맛을 담아냅니다.

김치의 기본이 되는 싱싱한 배추는 물론, 뛰어난
맛과 향을 자랑하는 고춧가루, 바람과 햇빛을
고스란히 머금은 천일염, 그리고 청정지역에서
숙성된 젓갈 등 국내 지역 최고의 재료만
선별하여 조선흥텔 김치의 깊은 맛을 완성합니다.

Rooted in a deep understanding of Korean culinary
tradition and thoughtful consideration of seasonal
ingredients, Josun Hotel Kimchi embodies
the true essence of natural flavors.

From crisp napa cabbage – the heart of kimchi –
to aromatic, full-flavored chili powder, sun-dried
sea salt enriched by wind and sunlight, and
fermented seafood aged in pristine regions of Korea,
only the finest local ingredients are chosen to create
the deep flavor of Josun Hotel Kimchi.



JOSUN HOTEL KIMCHI PORTFOLIO

한상 가득 김치의 조화

단순히 매일의 식탁에 올려지는 반찬을 넘어
메뉴 그 자체로 즐기게 된 김치.

조선호텔 김치는 다채로운 김치 상품들로
일상 속 미식 경험을 전합니다. 알싸한 매운맛과
감칠맛의 김치, 시원하고 개운한 풍미의 김치,
재료 본연의 담백한 맛의 김치 등 취향에 맞는
김치로 오늘의 식탁을 풍요롭게 즐겨보세요.

More than just a daily side dish,
kimchi is a centerpiece on the Korean table.

Josun Hotel Kimchi brings gourmet experiences
to everyday life with a diverse selection of kimchi
varieties. From bold and spicy flavors to crisp,
refreshing notes to delicately savory styles that
highlight the essence of each ingredient –
discover the perfect kimchi to enrich your table.

조선호텔 김치

100년 전통 호텔 셰프의 비법 레시피로
담은 김치를 부담 없이 일상의 식탁에서
매일 즐겨보세요.

썰은 배추김치

Sliced Napa Cabbage Kimchi

간편하게 한 입 크기로 썬 배추에 편무와 열무를
더해 다채롭고 풍부한 맛과 식감을 자랑합니다.



갯김치

Mustard Leaf Kimchi

통으로 들어간 갯에 국산 배워레가 더해져
갯 특유의 알싸한 맛 속 매력적인
달콤한 맛이 일품입니다.



총각김치

Ponytail Radish Kimchi

아삭한 식감의 총각무와 부드러운 무청,
다양한 젓갈을 조화롭게 배합해 풍부한 감칠맛을
선사합니다.



포기김치

Whole Napa Cabbage Kimchi

배추 사이사이의 풍성한 김치소 함량으로
특유의 향과 풍미를 높이고, 포기로 구성되어
다양한 요리에 활용할 수 있습니다.



열무얼갈이김치

Young Radish Kimchi with Winter Cabbage

아삭한 식감의 열무와 얼갈이배추에 홍고추,
양파 채를 곁들여 여름철 별미로 청량하게
즐길 수 있습니다.



파김치

Scallion Kimchi

절임 없이 풍성하게 들어간 쪽파로 아삭함을 살리고,
비법 육수를 더해 깊은 감칠맛을 느낄 수 있습니다.



깍두기

Diced Radish Kimchi

국내산 무의 달콤한 맛과 다양한 재료의 양념이
어우러져 익을수록 깊은 풍미를 자랑합니다.

