

위대한 김일성동지와
김정일동지의 혁명사상
으로 철저히 무장하자!

로동신문

조선로동당 중앙위원회 기관지
제162호 [부제 제25305호] 주제 105 (2016)년 6월 10일 (금요일)

위대한 김정은동지
따라 최후의 승리를
향하여 앞으로!

경애하는 김정은동지께서 새로 건설된 류경김치공장을 현지지도하시였다

조선로동당 위원장이시며 조선민주주의인민공화국 국방위원회 제1위원장이시며 조선인민군 최고사령관이신 경애하는 김정은동지께서 새로 건설된 류경김치공장을 현지지도하시였다.

조선로동당 중앙위원회 부위원장 오수용동지, 조선로동당 중앙위원회 부장 안정수동지, 조선로동당 중앙위원회 부부장들인 조용원동지, 신만관동지, 국방위원회 설계국장 마원춘동지가 동행하시였다.

경애하는 김정은동지들 현지에서 공장의 일군들이 맞이하시였다.

류경김치공장은 우리 인민들에게 보다 유족하고 문명한 생활조건을 마련해주시기 위하여 온갖 로고와 심혈을 기울이고 계시는 경애하는 김정은동지의 친애비이 사랑에 떠받들려 일떠선 현대적인 김치생산기지이다.

경애하는 김정은동지께서는 수도 시민들에게 맛좋은 김치를 사절 정상적으로 보내주자면 공업화가 보다 높은 수준에서 실현된 현대적이며 능력이 큰 김치공장을 건설하여야 한다고 하시면서 건설에서 제기되는 문제들을 일일이 풀어주시였으며 공장 이름을 뭉소 <류경김치공장>이라고 명명해주시였다.

경애하는 김정은동지의 숭고한 뜻을 심장마다에 새겨안고 펼쳐나선 일군들과 과학자, 기술자, 건설자들의 힘찬 투쟁에 의하여 연간 총면적이 1만 5,660여㎡에 달하고 연간 4,200여t의 김치와 장절임 등을 생산할수 있는



하도록 요구성을 높여야 한다고 하시였다.

경애하는 김정은동지께서는 이 공장건설경험에 토대하여 앞으로 각도들에도 현대적인 김치공장을 건설해야 한다고 말씀하시였다.

경애하는 김정은동지께서는 김치는 우리 민족이 제일 좋아하는 민족음식의 하나이며 세계 5대건강식품으로 세상에 널리 알려졌다고 하시면서 류경김치공장에서는 공업적인 방법으로 생산하는 김치를 집에서 담그어 먹는것보다 더 맛있게 만들도록 우리 인민들이 항상 즐겨 찾는 김치, 세계에서 으뜸가는 식품으로 되게 하여야 한다고 말씀하시였다.

경애하는 김정은동지께서는 류경김치공장의 일군들과 종업원들이 민족 전통음식의 고유한 맛이 살아나고 영양가가 높은 갖가지 신선한 김치를 더 많이 생산하여 평양시안의 상업봉사망들과 수도시민들에게 보내줌으로써 인민들의 식생활향상에 적극 이바지하리라는 기대와 확신을 표명하시였다.

류경김치공장의 일군들과 종업원들은 우리 인민들이 세상에 부럽없는 만족을 누리게 해주시려고 마음쓰시며 인민을 위한 열사복무의 길을 끊임없이 이어가시는 경애하는 김정은동지께서 다함없는 고마움의 인사를 드리면서 김정은동지께서 제시하신 영예로운 전투과업을 빛나게 실천할 불타는 결의를 다지였다.

본사정치정보단

류경김치공장이 평양시교외에 훌륭히 건설되였다.

경애하는 김정은동지께서는 남새 생산기지가 집중되어있는 곳에 류경김치공장이 건설됨으로써 김치생산의 공업화를 위해 마음쓰신 위대한 수령님과 위대한 장군님의 유훈을 또 하나 관철하게 되였다고 말씀하시였다.

경애하는 김정은동지께서는 공장의 여러곳을 돌아보시면서 생산공정 및 설비들의 기술적특성에 대하여 구체적으로 료해하시였다.

경애하는 김정은동지께서는 해당 부분의 일군들과 과학자, 기술자들이

현대화, 기계화, 자동화를 높은 수준에서 실현하였다고 말씀하시였다.

동김치생산공정, 작두기생산공정, 장절임생산공정들마다에 우리의 과학자, 기술자들이 설계하고 우리 손으로 만든 현대적인 설비들이 빼곡이 들어있었다고 하시면서 당의 국산화방침관철에서도 많은 성과를 이룩했다고 평가하시였다.

경애하는 김정은동지께서는 류경김치공장을 우리 나라 김치공업화의 본보기, 표준단위로 꾸리자는것이 당의 의도라고 하시면서 그를 위한 귀중한 가르치심을 주시였다.

경애하는 김정은동지께서는 공장의 생산공정들을 보다 합리적으로 배치하

고 동종제계를 잘 세움으로써 생산현장의 위생안전성을 철저히 보장하여야 한다고 말씀하시였다.

류경김치공장에서 생산하는 여러가지 김치들을 인민들속에서 호평받는 인기식품으로 만들어야 한다고 하시면서 그러자면 각이한 재료들의 배합비율과 숙성시간 등 생산규정들을 엄격히 지키며 김치가공방법의 과학화, 표준화를 높은 수준에서 실현하고 공장 종업원들의 책임성과 기술기능수준을 부단히 높여야 한다고 강조하시였다.

또한 김치의 맛과 냄새, 색깔이 매우 중요한것만큼 김장용담새와 양념원자재들을 바로 선정하고 원자재들 생산보장하는 단위들에서 품질을 철저히 보장



