U.S. FCOLINK

The bi-monthly newsletter for importers of U.S. foods

Vol. 18 No. 4



米国における食料品の製造には、食事制限が大きく関係しています。 スタティスタ(Statista)によると、米国人の40%が何らかの食事ルールに従っています。

パサパサしたグルテンフリーのパンや、実際のチェダーチーズからかけ離れていたヴィーガンチーズの時代は過ぎ去りました。メーカーはさまざまな改良を加えており、今では何を食べるにしてもおいしい食品を購入できるようになりました。

食事制限で圧倒的に多いのは低炭水化物または炭水化物フリーの食生活で、スタティスタによると米国の消費者の19%が採用しています。ファクツ&ファクターズ(Facts & Factors)のレポートによると、食品業界の発展はこの潜在市場を反映し、世界のグルテンフリー食品市場は2019年から2026年にかけて3分の2ほど拡大することが予想されています。

このトレンドの推進要因となっているのが、ケトジェニック・ダイエットです。 フード・ナビゲーター (Food Navigator) によると、商品

説明に「ケト」と記載されている食料品のシェアは2.3%で、2021年6月までの12カ月間でほぼ倍増しました。ザ・インサイト・パートナーズ (The Insight Partners) によると、2018年に97億ドル規模だった世界のケト市場は、2027年までに156億ドル規模に拡大することが見込まれています。

ケトフレンドリーのスナックも興味深い発展を遂げています。高脂質、低炭水化物、低糖類の食生活では、クッキーのような従来のおやつを避けて、チーズやジャーキーなどの動物性食品、ナッツや種子、ベリー類やケールやほうれん草などの低炭水化物のフルーツと野菜が好まれています。 ケトを重視している消費者に注目してもらうためには、アボカド、ココナツ、オリーブオイルのような脂質は多くても健康に良い原料を使用して栄養効果を加える必要があります。

低グルテンの小麦粉に対する需要も、通常は廃棄物になる醸造粕を 原料とするイノベーションにつながりました。 (2ページ目に続く)





グルテンフリーとミートレスの食生活 続き

テキサス州に本社を置くグレインフォーグレイン(Grain4Grain)は、これまで6時間かかっていた従来の工程を20分未満に短縮して醸造粕を乾燥させることによって、醸造粕を低カロリーの小麦粉にアップサイクルする工程を開発しました。

それにより、半カップ当たり3gの正味炭水化物、18gのタンパク質、25gの食物繊維を含有する小麦粉が完成し、同社のパンケーキミックスやワッフルミックスに使用されています。大手の食料品店はこの開発に注目しています。グレインフォーグレインは、クローガー(Kroger)のゼロハンガー・ゼロウェイスト基金(Zero Hunger | Zero Waste Foundation)から10万ドルの創業資金を得ており、同社の小麦粉はH-E-Bの店舗で販売されています。

「ブランド企業は、消費者が健康に良く持続可能な選択肢を求めていることを認識するべきです。最も重要なことは、妥協を感じさせない選択肢を提供して、満足できない商品を選んでいると感じさせないようにすることです。 満足させられないならば、持続可能とは言えません。」

ナバティ・フーズCEO アーマッド・イェーヤ氏氏

多くの消費者が、摂取量を減らすかペスカタリアン(魚菜食主義者) として魚に切り替えるか、ヴィーガン(完全菜食主義者)になること

によって、食生活から肉を取り除こうとしています。このことは、持続可能性に対する関心の高まりと相まって、肉製品と乳製品の両方に代わる植物由来食品の台頭につながっています。フォーブス(Forbes)によると、2021年5月時点で米国の成人の9.9%がミートレスへの支出を増やしていることが明らかになりました。

近年の大きな動向の一つは、従来の商品に近いだけでなく、見分けすらつかない植物由来の代替品の開発が重視されていることです。 植物由来食品のメーカーであるナバティ・フーズ (Nabati Foods) は、本物と変わらない体験を提供する植物由来のチーズや卵といった商品でそれを実現しています。これは特に、レストランとスーパーマーケットのどちらでも販売されている同社ブランドのチーズにおいて重要な点であり、ピザやメキシコ料理などを提供する店舗からは本物と同じようにとろける植物由来の選択肢が求められています。

ナバティ・フーズのCEOであるアーマッド・イェーヤ (Ahmad Yehya) 氏は次のように述べています。「ブランド企業は、消費者が健康に良く持続可能な選択肢を求めていることを認識するべきです。味と体験が従来の動物由来の代替品に匹敵するものでなければ、消費者は植物由来の選択肢を選びません。最も重要なことは、妥協を感じさせない選択肢を提供して、満足できない商品を選んでいると感じさせないようにすることです。満足させられないならば、持続可能とは言えません。」

食物アレルギーも、食事制限の主な要因となっています。食物アレルギーの90%は、ピーナッツ、木の実、牛乳、卵、小麦、大豆、甲殻類、魚に含まれる一般的なアレルゲンが原因となっており、食物アレルギーは消費者の習慣に影響を及ぼしています。このことから、食品産業でも食物アレルギーの影響を軽減する代替品が模索されています。

現在のところ、遺伝子組換え作物(GMO)は人気がありませんが、食物アレルギーがある人が食べられなかった物を楽しめる機会をもたらしています。特に小麦アレルギーに対応して、グルテンフリーの食品が多く開発されてきました。一方で、2012年には酵素を抑制することによって種子に含まれるグルテンを76.4%減少させたGMO小麦が開発されました。この他にもアレルゲンフリー食品の製造には多くのプロセスがありますが、GMO技術を慎重に活用することで、画期的な使い方につながる可能性があります。

ロックフェラー大学の博士研究員であるチャールズ・シュー (Charles Xu)氏は次のように述べています。「消費者は、GMO食品がアレルギーを引き起こす可能性を懸念しています。しかし、GMO技術が必ずしも従来の品種改良よりもリスクをもたらすとは限りません。販売承認のための包括的な評価、食品安全の監視、適切な表示によって、食物アレルギーの健康リスクを最小限に抑えられる可能性があります。さらに、技術がさらに発展すれば、食品に含まれる一般的なアレルゲンが取り除かれる可能性もあります。」

メーカーは、食事制限だけでなく、政府による規制の変更が商品にどのように影響を及ぼすかを注視する必要があります。 法律事務所であるアルストン&バード (Alston & Bird) によると、米国食品医薬品局 (FDA) は「健康に良い」という定義を変更する予定であり、それが新商品の開発だけでなく配合変更にも影響を及ぼす可能性があります。 現在は、商品においてある程度の総脂肪、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウムが必要とされていますが、この定義の変更によって、飽和脂肪、ナトリウム、添加する糖類といった特定の栄養素に対する制限が修正される可能性があります。



メーカーは革新的な方法で健康トレンドに対応







消費者はより健康に良い食品を求め、メーカーもそうしたニーズに応えるために新たな方法を見いだすことに意欲的です。2022年の健康トレンドはこれまでとあまり違いはありませんが、さまざまな新しい原料が使用されるようになっています。

上位の健康トレンドは、砂糖の代替原料です。ステビアの人気が続いていますが、企業はさらに多くの代替品を模索しています。メーカーは、セレニティ・キッズ(Serenity Kids)のシナモン、生姜、ナツメグ、クローブで甘みを付けたグレインフリー・パフや、スキニーディップド(SkinnyDipped)のアルロース配合チョコレートなどのように、さまざまな甘味料を試しています。

エイコサベンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)といった魚に含まれるオメガ3脂肪酸の需要は一般的になっていますが、植物由来のアミノレブリン酸(ALA)が近々注目を浴びるかもしれません。ALAはクルミに含まれているほか、アーモンドやヘーゼルナッツにも少量含まれており、魚を多く摂取する食生活に取り入れると心臓発作のリスクが高い人の死亡リスクが低下することがアメリカ心臓協会によって明らかになっています。

今年さらなる人気の高まりが予想されている食品カテゴリーが機能性食品です。ザ・ビジネス・リサーチ・カンパニー (The Business Research Company) のレポートによると、機能性食品はここしばらく堅調に人気を集めていますが、健康意識の高まりが需要を推進することが予想されています。主にメリットを享受するのは飲料ですが、多くの商品が、腸の健康を改善するプロバイオティクス食材、ストレスを解消するハーブ、免疫力を高める抗酸化物質からメリットを得られます。

ホール・フーズ・マーケット (Whole Foods Market) によると、ヒマワリの種も、タンパク質と不飽和脂肪酸が含まれているため原料として人気が高まると見込まれています。 これまでもスナックとしてクラッカー、アイスクリーム、チーズといったあらゆるものに含まれており、従来はナッツを基本とする原料が果たしてきた役割をヒマワリの種が担っているアレルギーフリー食品も多くあります。

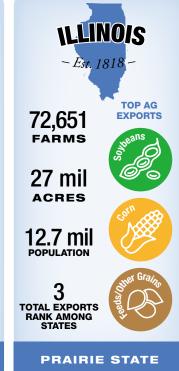
最後に、ここ数年の最大のトレンドとして植物由来食品が挙げられます。消費者は、健康と持続可能性を理由として食生活から肉を取り除こうとしています。植物由来の食事や代替品の進化は、健康志向の消費者の今後に欠かせないものになることを示しています。

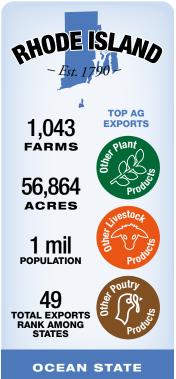
栄養士であり『The Small Change Diet』の著者でもあるケリー・ガンズ(Keri Gans)氏は次のように述べています。「植物由来食品が引き続きトレンドになるでしょう。その理由は、すでに知られている健康効果だけでなく、持続可能性との関係です。食品が環境に及ぼす影響に配慮する消費者がますます増えています。環境に関するポジティブなストーリーを発信する企業が人気を集めるでしょう。」

米国中西部・北東部の特徴



STATE













ザ・マッシュルーム・エンジェル (The Mushroom Angel Co.) .

写真提供:チュク・ノヴァク (Chuk Nowak)

ミシガン州デトロイト

ザ・マッシュルーム・エンジェルは、マッシュルームを使用した代替肉の生産を専 門とする消費者向けパッケージ商品会社です。当社のオリジナル商品「クルズ・バ ーガーズ(Cruz Burgers)」は、本物のハンバーガーのようにカットして、本物の ハンバーガーのように食べることができますが、ベジタブルバーガーのような味わ いです。当社はおいしさ、栄養、手軽さはそのままで、より健康に良い食品を選択 する機会を提供します。

ヴィーガン対応 | 植物由来 | 大豆不使用、グルテンフリー | 保存料不使用 cruzburgers.com | themushroomangelco.com



OTT エンタープライジズ(OTT Enterprises LLC)

ミズーリ州セントルイス

「ビッグ・オー (Big O)」は、クリエイター/オーナーが小口ットで手作りしてい る100%天然のジンジャーリキュールです。「ビッグ・オー」は、バーやレストラン だけでなく家庭でも簡単においしいミックスドリンクを作れる、使い勝手の良いカ クテルベースです。また、食後酒としても最適です。手で刻んだ新鮮な生姜とその 他のホールスパイスを使用している「ビッグ・オー」は、ラム、ウイスキー、ジン、 テキーラなどのあらゆる蒸留酒から、ワインやビールまで、どれを使用してもおい しく混ざって価値を高め、昔ながらのカクテルやクラフトカクテルを作ることがで きます。また、シェフは「ビッグ・オー」を使用して、おいしいデザートや、肉料 理の食欲をそそるソースまたはグレーズを作ることができます。

ほどよくスパイシーな味わいで、アルコール度数も甘さも控えめであるため、誰も が「ビッグ・オー」の優しいぬくもりと爽やかな風味を楽しめます。

bigorecipes.com

こちらに掲載の商品またはその他の商品について 詳細をご希望の方はFoodLink@foodexport.orgまで お問い合わせください。



イーストウエスト・インターナショナル・グル (East-West International Group, Inc.)

オハイオ州モアランドヒルズ

イーストウエスト・ディベロプメント (East-West Development, Inc.) は、国際貿 易とコンサルタントサービスを専門として、欧米およびアジアの企業の国際ビジネ スを支援するために1979年に創業しました。2007年に、食品業界に特化したイー ストウエスト・インターナショナル・グループを登記し、アジア環太平洋地域にお ける販売会社の確保や販促活動の企画において米国の食品会社をサポートしています。

当社の人気商品には、アランダス・トルティーヤ(Arandas Tortilla Co.)のトルテ ィーヤチップス、フレッシュ・エレメンツ・ファームズ(Fresh Elements Farms) のドライナッツおよびフルーツ、クレイジー・ゴ・ナッツ(Crazy Go Nuts)のク ルミ、インダルジ・インターナショナル(Indulge International)の「アンクル・ジ ャックス (Uncle Jax)」のポップコーン、マジック・シーズニング・ブレンズ (Magic Seasoning Blends) のシーズニング、メイジー・ジェーンズ・カリフォルニア・サ ンシャイン・プロダクツ(Maisie Jane's California Sunshine Products)のアーモ ンド、プリファード・ポップコーン (Preferred Popcorn) およびウィーバー・ポ ップコーン(Weaver Popcorn Co.)の電子レンジ用ポップコーン、パーフェクシ ョン・スナックス (Perfection Snacks) のプレッツェルおよびスナックミックス、 ウォーバー (Woebers) の調味料などがあります。



ファット・ボーイ・ナチュラルBBQ (Fat Boy Natural BBQ)

ネブラスカ州リンカーン

「ファット・ボーイ・ナチュラルBBQ」は、食事とバーベキュー体験を充実させる ために作られた商品ラインです。2002年にバーベキューのコンテストで生まれ、当 社の創業につながった「ファット・ボーイBBQ(Fat Boy BBQ)」は、コンテスト で使用されるラブを販売するために作られました。天然の原料のみを使用した当社 のバーベキュー商品は、コンテストで培ったスキルと、他のバーベキューエキスパ ートから得た知識を生かして開発されています。当社の焼き肉や燻製肉を知る人が 増えるにつれ、ラブを購入したいという声も多くなり、商品として販売するために 当社を創業しました。

ラブ商品は現在では15種類にまで増え、国内での受賞実績を誇るものも複数ありま す。それぞれの商品が、味、辛さ、食感で独特の特徴を備えています。当社のラブ を肉の表面にすりこむと、ジューシーさとうま味を閉じ込められます。バーベキュ ーソースも拡充しており、調味料でコクを出し、食欲をそそる風味を詰め込んだ、カ ンザスシティー、南部、南西部のスタイルのソースを9種類展開しています。また、 アップルサイダー・ハニー・マスタードソースも取り扱っています。

bestnaturalbbg.com







ジャスト・ザ・チーズ(Just the Cheese)

ウィスコンシン州リーズビル

ウィスコンシンチーズを100%使用してしっかり焼き上げた、サクサクでおいしい低炭水化物スナックです。優れたカルシウム源およびタンパク源である「ジャスト・ザ・チーズ」は冷蔵する必要がないため、子どものお弁当や友達との集まりにぴったりのスナックです。本格的なチェダーチーズの風味とサクサクの食感で手が止まりません。「ジャスト・ザ・チーズ」の「ウィスコンシン・チェダー・ミニ(Wisconsin Cheddar Minis)」は、ワールドチャンピオンシップ・チーズコンテストで1位を獲得しています。

justthecheese.com



クーパー・ストリート・クッキーズ (Cooper Street Cookies, LLC)

ミシガン州バーミンガム

中西部に住む3人の子どもの母親であるエレイン・サーノウ(Elaine Surnow)が生み出した「クーパー・ストリート・クッキーズ(Cooper Street Cookies)」は、フレーバー、味わい、サクサクの食感とソフトな食感、健康、アレルギーへの配慮、家族のルーツと困難を乗り越える力や絆に触れる創業ストーリーなど、人々が求めているものをすべて一つのクッキーに詰め込んでいます。エレインの祖母によるビスコッティのようなクッキー「マンデルブロート」のレシピに基づいて、アレルギーのある自分の子どもたちにも安全にたくさん食べてもらえるようにとアレンジを加え、2011年にクーパー・ストリート・クッキーズを創業しました。

二度焼きしたサクサクのおいしいクッキーは、フルーツと風味が詰まっていながら低カロリーかつ低ナトリウムです。新商品「チューイー・グラノーラ・クッキー・ベイクス(Chewy Granola Cookie Bake)」は、フルーツとエンシェントグレインを豊富に使用しています。どちらも健康志向の消費者に最適で、ラベルを気にして、健康に良く(最も重要なこととして)おいしいスナックの選択肢を求める母親のための商品となっています。商品はオンラインで販売されているほか、全国の高級小売店での取り扱いも増えています。

ナッツ/乳製品/トランス脂肪/大豆不使用 | GMO / 保存料/人工原料不使用 cooperstreet.com

こちらに掲載の商品またはその他の商品について 詳細をご希望の方はFoodLink@foodexport.orgまで お問い合わせください。



コーヴァル・ディスティラリー(Koval Distillery)

イリノイ州シカゴ

コーヴァル・ディスティラリーは、ユニークな穀物、独自の技術、高品質の蒸留液を使用して、ウイスキー、ジン、スペシャルティスピリッツの商品を生産しています。穀物は中西部の有機農場から調達し、透明で輝く蒸留酒を作るために「ハート・カット」と呼ばれる部分のみを使用しています。

「コーヴァル(KOVAL)」のジン製品は、ボトルも中身も革新的な美しさで、一目でそれと分かります。ユニークなウッドランド・スパイスを使用した「コーヴァル」を特徴付ける13種類のボタニカルは、クリーンで魅力的なシトラスフローラルの香りをもたらし、エメラルドグラス、黄金柑、ホワイトペッパーでニュアンスを付けており、クラシックなカクテルでもコンテンポラリーなカクテルでも楽しめます。

「コーヴァル」のスピリッツは、味わいとデザインの両方で100回以上も国際的な賞を獲得しています。コーヴァル・ディスティラリーは、米国全土で最大規模の、女性が所有する独立系クラフト蒸留所へと成長を遂げ、欧州、アジア、北米、オーストラリアに拠点を構えています。また、自社のコンサルティング部門を通じて、世界中で190もの蒸留所の設立を支援し、これまで3,500人以上に蒸留の技術と科学に関する教育を提供してきました。

koval-distillery.com



ボヌ・エ・フィル(Bonne et Filou)

ニューヨーク州ブルックリン

ボヌ・エ・フィルは、ラグジュアリーな暮らしを送り、愛犬を甘やかしたい人に向けた、フランスにインスパイアされた個性的なブランドです。ボヌ・エ・フィルでは、地元で調達したおいしい商品を幅広く取りそろえており、お客様とペットの毎日を特別なものにします。

定番商品「ロイヤル(Royal)」は、ユニークで革新的なフランス製の犬用マカロン (犬のおやつ)です。高品質で人間も食べられる米国産原料のみを使用した100% 天然かつ手作りの商品です。トウモロコシと小麦は原料に含まれておらず、保存料も 人工原料も一切使用していません。原料には、オーツフラワー、蜂蜜、ココナツオイル、天然のヨーグルト・フィリングが含まれています。賞味期限は12カ月以上で、冷蔵保存は不要です。獣医師からのお墨付きです。人間用のマカロンとは異なり、健康に良い商品です。

BonneEtFilou.com







ブラック・スワン(Black Swan Inc.)

イリノイ州ダンディー

ブラック・スワンの「グルメBBQソース(Gourmet BBQ Sauce)」は、保存料不使用で賞味期限が3年間の高品質の商品です。ラベルのアートも美しく魅力的です。当社は、輸出先の顧客に専門知識を提供し、市場に合わせてきめ細かく対応しています。

ブラック・スワンのオーナーであるマックス・グッド(Max Good)はバーベキューの知識が豊富で、世界で圧倒的な人気を誇るバーベキューのウェブサイト AmazingRibs.comでBBQ用品のレビューを担当しているディレクターでもあります。グッドは常に、デッキにさまざまなグリルとスモーカーを置いてテストし、600 以上のモデルのレビューと評価を行っています。それらの評価はオンラインで検索可能です。グッドは、バーベキュー用品の世界的な第一人者として広く認められています。

ブラック・スワンは、ブラジル、ベルギー、カナダ、コスタリカ、インドネシア、ロシアに商品を輸出しています。

ユニーク | 天然原料100% | GMO 不使用およびグルテンフリー

blackswancompany.com



アグリデイリー・プロダクツ(Agri-Dairy Products Inc)

ニューヨーク州パーチェス

アグリデイリー・プロダクツは、1985年にニューヨークに隣接する3州の食品メーカー向けに乳製品の販売を開始しました。間もなくして、お客様が当社の商品を他者に薦めるようになり、地元以外での販売を開始しました。現在は米国最大級の乳製品サプライヤーへと成長し、25カ国以上にさまざまな乳製品原料を輸出しています。

アグリデイリー・インターナショナルは海外市場にも進出しており、ビジネスパートナーと共に成長と発展を遂げています。当社は常に、競争力のある価格設定、卓越したサービス、お客様のニーズに応える信頼性といった、創業当時のシンプルな企業倫理を大切にしていきます。

取扱商品:ミルクパウダー、ホエイパウダー、ホエイプロテイン濃縮物および分離 物、ラクトース、バター、その他の乳製品原料

agridairy.com

こちらに掲載の商品またはその他の商品について 詳細をご希望の方はFoodLink@foodexport.orgまで お問い合わせください。







エニヴァ・ヘルス(Eniva Health®)

ミネソタ州プリマス

エニヴァ・ヘルスは、米国の革新的な栄養商品および食品のメーカーです。1998年に創業し、200種類以上の健康食品を世界中の小売市場で販売しています。双子の兄弟であるアンドリュー・バチュラー(Andrew Baechler)とベンジャミン・バチュラー(Benjamin Baechler)博士が率いる同社は、世界最高の栄養商品メーカーとして世界中の顧客に知られています。

Market Leaders:

「バイブ™・スーパーフード・リキッド・マルチ (VIBE™ Super-Food Liquid Multi)」: 1,000万本以上の販売実績を誇る「バイブ」は、アンチエイジングの液体サプリメント市場をリードする商品です。強力なファイトニュートリエント原料をはじめとして、60種類以上の特殊な栄養素を含んでいます。査読を受けた研究論文で発表されているとおり、「バイブ」は人間の DNA を保護する特性を備えており、ボトルに詰められた真のアンチエイジング・サイエンスです。

「グルメ・アップル・サイダー・ビネガー・グミ(Gourmet Apple Cider Vinegar Gummy)」:急成長中のグミのトレンドに新風をもたらしている、アップルサイダービネガーのエイジレス効果を取り入れたおいしい植物由来のプレバイオティクスグミです。市場優位性のある本物の「グルメ・グミ」をぜひお試しください。

世界で最も健康に良い調理油:世界最高の煙点(281°C)を持つこのおいしい調理油は、軽くて繊細な風味が特徴です。心臓の健康に寄与し、グルメのシェフに支持されており、国内外で人気の商品です。

eniva.com



フルフィル・フード&ビバレージ(Fulfill Food & Beverages) 商号: カルビバ・ウェルネス(Karviva Wellness)

ミズーリ州セントルイス

「カルビバ(Karviva)」(旧称「カルナ(Karuna)」)は、受賞実績を誇る、天然原料を使用したおいしいオーガニックのジュースとスムージーです。胃腸の回復から、免疫力の向上、クリーンなタンパク質の摂取、エネルギーの維持に至るまでさまざまなメリットを備え、科学に裏付けられた健康効果を提供します。当社の革新的な生産拠点は、新鮮な豆もやしの水耕農場を擁しているほか、廃棄物を削減し、ピークの新鮮さを閉じ込められるように特別に設計した、搾汁、調理、ボトリングの装置を備えています。廃棄物が少ないほど栄養豊富な「カルビバ」の提供とカーボンフットプリントの削減が可能になります。

karviva.com







GFコーポレーティブ(GF Cooperative Inc.) 商号: グレースランド・フルーツ(Graceland Fruit, Inc.)

ミシガン州フランクフォート

当社のドライタルトチェリー独特の甘酸っぱさが味覚を呼び覚まします。甘い物にもピリッと辛い物にもよく合うほか、トレーニング後の疲労回復、心臓の健康増進質の良い睡眠の促進などに寄与する天然の抗酸化物質と生物活性化合物が深い色合いのチェリーに豊富に含まれています。

漬け込んだドライチェリーを通常品とオーガニック品としてホール状とダイス状で 提供しており、どちらも優れた完全性、水分、食感を備えています。また、当社の ドライチェリーは、ミキシング装置を流れやすいため、幅広い用途に使用できます。

グレースランド・フルーツは、食品業界向けに高品質のドライフルーツ原料を提供している主要なメーカーであり、グローバルな販売会社です。当社のドライフルーツは、幅広い食品に、独特の味わい、食感、外観、栄養を加えます。当社の高品質のドライフルーツ、卓越したサービス、信頼性の高い供給、連携の取れたイノベーションによって、お客様は消費者に驚きと満足感を提供することができます。

ミシガン湖岸に位置するグレースランド・フルーツは、世界最大規模のドライフルーツメーカーであり、米国をはじめとして世界60カ国以上の革新的な食品メーカーおよび販売業者に商品を供給しています。

gracelandfruit.com



ワイルド・オハイオ・ブリューイング・カンパニー (Wild Ohio Brewing Company)

オハイオ州コロンバス

「ワイルド・ティー(Wild Tea)」は、ワイルド・オハイオ・ブリューイング独自の発酵方法を用いて醸造している商品です。天然果汁、水、純サトウキビ、ビール酵母で緑茶と紅茶を発酵させて、風味豊かなクラフトビールの代替品を醸造しています。「ワイルド・ティー」は、グルテンが含まれない原料と醸造工程を使用したグルテンフリー商品です。最初から最後まで発酵工程全体で10~12日を要し、ビールやサイダーよりも早く完成します。「ワイルド・ティー」は、アルコール度数が高く、味わいと清涼感に優れている、ユニークなアルコール飲料です。

wildohiobrewing.com

こちらに掲載の商品またはその他の商品について 詳細をご希望の方はFoodLink@foodexport.orgまで お問い合わせください。



ヒーリング・ボトムス・コーポレーション (Healing Bottoms Corporation)

イリノイ州シカゴ

ヒーリング・ボトムスは、心身の健康回復に役立つ、天然原料のみを使用した応急措置的な抗炎症剤です。処方薬による副作用なしに、自宅で素早い回復を実現します。

「アンチインフラマトリー・グレードAターメリック・ブレンド・サポジトリーズ (Anti-Inflammatory Grade A Turmeric Blend Suppositories)」は、裂肛(直腸の切り傷や擦り傷)や直腸の炎症を和らげ、細胞と結腸壁の組織を回復させ、48時間以内に腫脹を緩和します。

調合剤「マックス・ターメリック・アンチインフラマトリー(Max Turmeric Anti-Inflammatory)」は薬剤グレードの品質で、炎症を和らげ、消化管を整えます。

効能に優れた「ターメリック・スパイス・ティー・ブレンド(Turmeric Spice Tea Blend)」は、体調維持と回復促進に効果があります。おいしいピュアブレンドで、レモンの風味とフレッシュなクローブの香りが特徴です。

HealingBottoms.com



シャンカー・ディスティラーズ(Shankar Distillers LLC)

ミシガン州ブルームフィールドヒルズ

バーチャス・シャンカー(Varchas Shankar)は、ソフトウェア会社を創業し、数十年にわたって経営していましたが、おいしく高級なアメリカンウイスキーを作りたいという情熱を持ち続けていました。南インドの古都であるマイソール出身の移民として、米国でまたとない好機を捉え、ビジネスの世界で成功を手にしました。「バーチャス・ウイスキー(Varchas Whiskey)」の魅力的なパッケージには、ラベルにユニークな口ゴと、マイソール王国の勝利のシンボルである双頭のワシのデザインが施されているほか、米国でのシャンカーの成功を象徴する収集価値のあるハクトウワシをかたどった金属製キャップが採用されています。

現在、長期蒸留所をミシガン州で建設中です。完成すれば、イベント施設や試飲室、ウォッカやジンなど複数種のスピリッツの製造設備など、さまざまな機能を備えた蒸留所となります。もちろん、当社のブランドをユニークなものにするさまざまな後味の熟成バーボンやライウイスキーも引き続き発売していく予定です。

「バーチャス・ウイスキー」は、マイノリティ企業として認定されているシャンカー・ディスティラーズの商品です。

mibourbon.com







モースル・クッバ(Mosul Kubba, Inc.)

ミシガン州トロイ

ゴールデン・スター・ホールセール(Golden Star Wholesale)は、米国最大規模の地中海食品輸入会社です。卸売業者、販売業者、小売業者と連携し、アルリーフ (Alreef)、モースル・クッバ(Mosul Kubba)、レッド・キッチン(Red Kitchen)の製品の独占販売を通じて成長を推進しています。

モースル・クッバは、外出先でも食べられる手作りの冷凍地中海料理のアントレや食事を製造しています。伝統的なレシピを用いて、本格的な地中海の味を提供しています。アルリーフは、中東をはじめとして世界中から厳選して調達した高級地中海食品の輸入を専門に手掛けており、米国の店舗やチェーンの幅広いネットワークを通じて商品を販売しています。

天然原料 | 化学物質不使用 | 保存料不使用

mosulkubba.com



SCD プロバイオティクス(SCD Probiotics)

ミズーリ州カンザスシティー

SCDプロバイオティクスは、伝統的な方法で発酵させ、自然に合わせて科学的に設計されたエッセンシャル・プロバイオティクスを製造しているため、その作用を人体が最も感じ取ることができます。当社は、マイクロバイオーム科学のパイオニアとして、22年以上にわたりプロバイオティクスの研究と製造を行ってきました。伝統的な発酵方法と科学的な精度を組み合わせて、できる限り自然に近く、人体の自然なシステムと調和した、真の健康のためのプロバイオティクスを設計しています。「ティーム™・ディフェンス(Teem™ Defense)」は、プレバイオティクスとポストバイオティクスを組み合わせたプロバイオティクス群の総合バイオティック・トニックです。臨床研究を経たこれらの成分は、内臓と免疫の健康のバランスを助け*、内臓と免疫間の連携や、反応、回復を促進します*。

微生物学者考案の製法 | 植物由来およびプロバイオティクス由来 | 臨床研究済みの成分で製造 | プレバイオティクスとポストバイオティクスを用いてバイオ発酵させた液体プロバイオティクス | 一般的なアレルゲンなし | ゼロカロリー | 糖分ゼロ | 人工成分無添加 | ベジタリアン | 米国産

※これらの説明は食品医薬品局(FDA)の評価を受けていません。この商品は、いかなる疾病も、診断、治療、治癒、または予防できることを意図していません。



イースタン・フィッシャリーズ(Eastern Fisheries, Inc.)

マサチューセッツ州ニューベッドフォード

今こそ、北大西洋産ホタテ貝を棚やメニューに並べる時です!

1978年に創業したイースタン・フィッシャリーズは、グローバルな垂直統合型シーフードサプライヤーで、世界最大のホタテ貝サプライヤーです。業界最大のホタテ漁船団が、マゼランツキヒガイとイタヤガイを漁場から直接、お客様に一貫して供給します。当社は、世界的に事業を展開しているほか、世界で最も豊富な供給源を持つ戦略的パートナーシップを確立しており、優れた品質のシーフードを世界中の市場に最良の市場価格で絶えず供給しています。米国と中国において完全に自動化された最先端の生産設備を有しており、40年以上の業界経験から得た市場インサイトを生かし、手間の掛からないシーフード・プログラムの利点を提供しています。

イースタン・フィッシャリーズは、あらゆる予算とメニューに合わせて、さまざまなサイズと選択肢で天然および養殖のホタテ貝を提供しています。大口注文やプライベートラベル用のパッケージも承っています。

easternfisheries.com



ナイアガラ・フード・スペシャルティーズUSA (Niagara Food Specialties USA)

ニューヨーク州リンドンビル

当社は、イタリアの伝統に則ったサラミ・メーカーです。伝統的な加工方法にこだわり、手作業による食肉加工を採用しています。当社のサラミやホールマッスルミート商品の工程では、シーソルトのみを使用して肉を保存しています。天然由来かどうかにかかわらず、硝酸塩、亜硝酸塩、セロリパウダーまたは抽出物、エリソルビン酸ナトリウム、化学保存料は一切使用していません。当社の商品はグルテンフリーおよびラクトースフリーかつケトフレンドリーです。

niagarafoodspecialties.us

こちらに掲載の商品またはその他の商品について 詳細をご希望の方はFoodLink@foodexport.orgまで お問い合わせください。







セブン・ファームズ・バイ・フェデレーテッド・フーズ (Seven Farms by Federated Foods)

イリノイ州アーリントンハイツ

セブン・ファームズは、フルーツや野菜の缶詰から、ココナツフラワー、スパイス、チョコレートチップなどの日常的な焼き菓子食材に至るまで、さまざまな高品質の商品を提供しています。スパゲティソース、冷凍ワッフル、受賞実績を誇るグラノーラなど、数多くのインスタント食品も取りそろえています。

オーガニック認証取得済み | GMO 不使用 | グルテンフリー | 植物由来/ヴィーガン | フェアトレード | 環境配慮 | 回避したい原料を不使用 sevenfarms.com



ヘルス・エンハンスト・フーズ(Health Enhanced Foods)

ニュージャージー州ロックアウェイ

ヘルス・エンハンスト・フーズは、健康に良いケトフレンドリーの小麦粉代替品を求めている人にぴったりの商品です。この商品に替えるだけで、お気に入りのパン、マフィン、パンケーキなどを手軽に楽しめます。また「ケトジェニック・アーモンド・ベーキング・ミックス(Ketogenic Almond Baking Mix)」と「ケトジェニック・ココナツ・ベーキング・ミックス(Ketogenic Coconut Baking Mix)」も展開しています。

高品質の種子を使用 | グルテンフリー | ナッツ不使用 | グレインフリー | 植物由来 | 豊富な天然のビタミンおよびミネラル HealthEnhancedFoods.com



ラブ・ユア・ヘルス(Love Your Health, LLC)

ミシガン州グランドラピッズ

セレクト・ソイ(Select Soy, LLC)は、1989年から「ネイチャーズ・セレクト(Nature's Select®)」でドライロースティング・ソイナッツ市場のリーダーとなっています。独自の手法でカリカリの食感とナッツのような香ばしさを実現した「ドライ・ローステッド・ソイナッツ(Dry Roasted Soynut)」を北米において生産しています。「ネイチャーズ・セレクト」の「ドライ・ローステッド・ソイナッツ」は、常温保存が可能で、栄養価の高い最適な代替タンパク質です。スマートな食生活のトレンドが世界中で需要を後押ししている中、当社のソイナッツはスナックにもサラダのトッピングにもぴったりです。

天然原料100% | GMO不使用 | おいしさ | コーシャ認証取得済み | グルテンフリー | ピーナッツ不使用 | 米国産 loveyourhealthsnacks.com



エクアドリアン・レインフォレスト (Ecuadorian Rainforest, LLC)

ニュージャージー州クリフトン

1997年創業のエクアドリアン・レインフォレストは、南米をはじめとして、天然のフルーツ、ハーブ、マリネ、スパイス、野菜の原料供給を開始しました。現在は、業界で最も信頼できるサプライヤーとして、メーカー、ブローカー、販売業者、卸売業者に栄養補助原料を供給しています。

コーシャ認証(Star-K)取得済み原料 | アメリカン・ハラール・ファンデーション (American Halal Foundation) によるハラール認証取得済み | 従来原料および天然 原料 | バルク原料およびスペシャルティ原料

intotherainforest.com



ボヤジアン(Boyajian Inc.)

マサチューセッツ州カントン

ボヤジアンは、40年以上にわたってキッチンに欠かせないツールを提供しています。 当社は、インフューズド・オリーブオイル、ディッピングオイル、ファインビネガー、ベーキングエッセンシャルを提供しています。

当社の「ガーリック・オイル(Garlic Oil)」は、本物のニンニクのみを使用して小ロットで作られており、香りとあらゆる風味のバランスが絶妙で、新鮮かつ爽やかなオイルです。ピュアシトラスオイルは、新鮮なレモンやオレンジの皮をコールドプレスしており、アルコールなどの添加物は一切含まれていません。「ラズベリー・フレーバー(Raspberry Flavor)」は、クリーンで爽やかな風味と香りにあふれています。

天然原料 | GMO 不使用 | グルテンフリー | コーシャ | ヴィーガンおよびオーガニック対応

boyajianinc.com

こちらに掲載の商品またはその他の商品について 詳細をご希望の方はFoodLink@foodexport.orgまで お問い合わせください。



ニュース短信

インフレで外食支出が減少

アコスタ(Acosta)のレポートによると、約3分の1が外食を控えるのではなく、より安価な外食先を選んでいます。

従来のアイスクリームが低迷する一方、

新しいフローズン商品が好調

フード・テクノロジー・マガジン(Food Technology Magazine) は、消費者は乳製品以外の商品を含めて革新的なデザートを購入しており、特にグルテンフリーや植物由来のフローズンデザートが勢いを増していると報じています。

テイクアウト食品がコンビニエンスストアを後押し

コンビニエンス・ストア・ニュース(Convenience Store News) は、テイクアウト用の食品やファミリーサイズの食品に対する消費者の関心が高まっていると報じています。



植物由来食品の小売売上高が、昨年の食品全体の 小売売上高の3倍のスピードで増加

植物由来食品協会(Plant Based Foods Association) の最新データによると、ほとんどの植物由来カテゴリーが従来品の売上高の増加スピードを上回っています。

トレイルミックスのメーカーは収益が増加傾向

グローバルな市場調査会社であるテクナビオ (Technavio) によると、トレイルミックスの市場規模は2026年までに112億ドルに拡大することが予想されています。

消費者の46%が求めているのは環境に配慮した企業

パッカー(Packer)の2020年フレッシュ・トレンド・レポート (2020 Fresh Trends Report)で、年収が10万ドル以上の消費者の58%が環境に配慮した企業を求めており、この割合は年収が2万5,000ドル未満の消費者では39%であることが明らかになりました。

パンデミック中の売れ筋はベリー

このカテゴリーは、便利さと栄養面での魅力からリピート客 を確保しており、引き続き堅調です。

微細藻類のスピルリナが人気の原料に

フード・ダイブ(Food Dive)は、消費者は持続可能性、スーパーフード、自然食品および自然飲料に関心を寄せており、藻類は免疫力の向上、アレルギーの緩和、心臓の健康に寄与していると報じています。

パンデミック中に揚げ物の消費量が増加し、現在も増加傾向

ウォール・ストリート・ジャーナル(The Wall Street Journal) は、そうした状況からレストランの揚げ物調理器の酷使による修理が倍増し、米国の家庭の約半数がエアーフライヤーを所有していると報じています。

消費者は依然として安価な食品よりもブランド食品を選択

マーケットウォッチ(MarketWatch)は、このことはケロッグ(Kellogg)やゼネラル・ミルズ(General Mills)などの企業には朗報であると報じています。

U.S. FOODLINK

FOOD EXPORT – MIDWEST & FOOD EXPORT – NORTHEAST STAFF

Tim Hamilton

Executive Director

Greg Cohen

Communications Manager

Adolfo Montelongo

Senior Communications Coordinator – Marketing

Laura Busk

Communications Coordinator – Publications

Tia Regec

Communications Associate

Food Export Association of the Midwest

309 W. Washington, Suite 600 Chicago, IL 60606 USA 312.334.9200

Michelle Rogowski

Deputy Director

Teresa Miller

Strategic Partnerships Manager

Molly Burns

Branded Program Manager

Brendan Wilson

International Marketing Program Manager

Food Export USA - Northeast

One Penn Center 1617 J.F.K. Boulevard, Suite 420 Philadelphia, PA 19103 USA 215.829.9111

Laura England

Deputy Director

Howard Gordon

Branded Program Manager

Andrew Haught

International Marketing Program Manager

www.foodexport.org

Comments, Questions, email: info@foodexport.org

SUBSCRIPTIONS

The U.S. Foodlink newsletter is available every other month, in many countries around the world. Find out how to access the newsletter in your country by sending an e-mail to info@foodexport.org.



Food Export - Midwest & Food Export - Northeast



Food Export - Midwest & Food Export - Northeast



foodexportsusa

MISSION STATEMENT

The U.S. Foodlink newsletter and e-mail bulletin are brought to you by the Food Export Association of the Midwest USA and Food Export USA—Northeast, two state regional trade groups located in the U.S. that promote exports of U.S food and agriculture. Food Export—Midwest and Food Export—Northeast administer many services through Market Access Program (MAP) funding from the Foreign Agricultural Service (FAS) of the USDA. U.S. Foodlink was created to provide readers credible data and information in an easy-to-read format.

Food Export—Midwest and Food Export—Northeast administer many services through Market Access Program (MAP) funding from the Foreign Agricultural Service (FAS) of the USDA. Persons with disabilities who require reasonable accommodations or alternate means of communication of program information should contact us. Additionally, program information may be made available in languages other than English. Food Export—Midwest and Food Export—Ortheast prohibit discrimination in all their programs and activities on the basis of race, color, national origin, religion, exe, gender identity (including gender expression), sexual orientation, disability, age, marital status, familial/parental status, income derived from a public assistance program, political beliefs, reprisal or retaliation for prior civil rights activity. To file a program discrimination complaint, go to https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer. Food Export—Midwest and Food Export—Northeast do not loterate fraud and are vigilant in preventing fraud in any of their programs. Food Export—Midwest and Food Export—Ortheast do not loterate fraud and are vigilant in preventing fraud in any of their programs. Food Export—Midwest and Food Export—Midwest and Food Export—Ortheast do not loterate fraud and are vigilant in preventing fraud in any of their programs. Food Export—Midwest and Food Ex