

U.S. FOODLINK

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

Vol. 19 No. 4



サステナブルかつ 健康的な食品への関心が高まる 一方、植物由来食品は減少

食料品店は、物価上昇の中、どのような商品が買い物客の関心を引くのか、特にトレンド商品を注視しています。健康とサステナビリティは、依然として消費者の関心の最前線です。多額の費用をかけずにそうした品ぞろえにすることで、成功する可能性が高まります。

今や食品メーカーのESG(環境・社会・ガバナンス)基準が重要視されており、消費者の買い物リストにも影響しています。ミンテル(Mintel)によると、買い物客の27%が肉製品の消費量を、17%が乳製品の摂取量をそれぞれ減らしており、倫理的に調達された原料を使用した、より健康的な食品に対する関心が高まっています。

グローサリー・ドッピオ(Grocery Doppio)によると、食料品店の71%が2023年における優先事項としてサステナビリティを挙げており、43%が経営陣がサステナビリティを主導していると回答しています。また、買い物客の3分の1以上(37%)が、サステナブルな選択肢に対して最大17%を上乗せして支払うことに前向きです。そうした傾向は、一部の高価格帯商品に販売機会をもたらしています。商品棚やデジタル

チャンネルで、サステナビリティに関する情報が表示されることが求められています。

食品技術者研究所(IFT)によると、米国成人の63%以上が、より少なく、より分かりやすい原料が使用されたクリーンラベルに関心を寄せています。消費者は、自分が何を食べているのかだけでなく、その食品が環境に与える影響についても理解したいと考えており、これまで以上に多くの人が購入する商品のラベルに注意を払っています。

エッグライフ・フーズ(Egglife Foods)のブランドマネージャーであるステファニー・ハンター(Stephanie Hunter)氏は次のように述べています。「消費者は、消費財ブランドに対して、商品の原料や、ブランドに関する透明性を求めています。現代の買い物客に支持されるためには、明確な栄養成分表示、明快なブランドストーリー、明瞭な価値観が必要不可欠です。消費財ブランドは、消費者が食料品店を訪れるたびに無数の選択肢を目にしており、納得できるブランドが購入されるということを忘れてはいけません。」

(2ページ目に続く)



サステナブルかつ健康的な食品 続き

植物由来食品のわずかな衰退

植物由来のスーパーフードは、そうした環境下でも成長できる可能性があります。ニールセン・アイキュー (NielsenIQ) によると、スーパーフードの売上は2022年後半までに22%増の360億ドルに達し、この傾向は2023年も続く見込みです。古代穀物を使用した食品や飲料の売上は同期間に29%増の578億ドルに増加し、発芽原料を使用した商品の売上は36%増の5億8,870万ドルに達しました。

しかし、植物由来の代替食品は、この需要に対応できないかもしれません。データエッセンシャル(Dataessential)の調査によると、植物由来の代替食品は加工に対する認識から健康に関する評判が損なわれており、米国ユーザーの31%が代替肉食品の購入をやめ、35%が購入を減らしています。

植物由来の代替食品に使用されているテクノロジーが、商品の人気に影響を及ぼしている可能性もあります。ザ・ハートマン・グループ(The Hartman Group)の調査によると、消費者の57%がテクノロジーを活用した商品を試すことに前向きであると回答している一方で、28%がバイオ工学食品に、25%が培養肉に、23%が細胞培養乳製品に、16%が植物性タンパク質に対してそれぞれ強い懸念を抱いていることが明らかになりました。



米国成人の
63%が
クリーンラベルに
関心あり

消費者の
57%が
テクノロジーを
活用した商品を
試すことに前向き

米国の買い物客の
35%が
肉製品の購入を
減らしている

ただし、これらの商品がすべて姿を消すわけではありません。ヘルスフォーカス(HealthFocus)によると、世界的に消費者の3分の2が依然として植物性タンパク質に対して「非常に関心がある」または「とても関心がある」と回答しています。また、25%が1年前よりも食生活において植物性タンパク質が重要になっていると回答しています。植物性タンパク質を避けている人もいますが、なおも関心が寄せられています。

肉の消費量を減らそうとしている消費者の多くは、特定の食習慣を重視しています。データエッセンシャルによると、消費者の29%は「ミートリミッター(肉摂取量を制限している人)」の以下の4つの区分のいずれかに該当します。

- ・動物由来食品を時々摂取するフレキシタリアン
- ・魚介類は摂取するが肉類は摂取しないペスカタリアン
- ・肉類または魚介類を摂取しないベジタリアン
- ・乳製品や卵を含む動物由来食品を一切摂取しないヴィーガン



超加工食品に該当する懸念を回避しつつ、こうした買い物客の代替肉に対する関心を取り入れた商品は、成長を遂げる見込みがあります。

嗜好品の存続

買い物客が気にかけているのは健康だけではありません。嗜好品もその地位を確立しています。ミンテル(Mintel)によると、消費者の27%が2023年に前年よりも塩味の強いスナックを食べるようになってきました。この傾向が強い層は、ミレニアル世代(47%)、親世代(46%)、在宅勤務をしている人(42%)です。この傾向の一例として、手軽に食べられるチーズスナックキットの売上が3.6%増加したことが挙げられます。

また、時間に追われている消費者は、急いで食事ができる商品を探めています。FMI(The Food Industry Association)によると、現在17%の人が週に1回以上(前年比11%増)惣菜を購入しています。IRI(Information Resources, Inc.)によると、冷凍食品も人気で、多く購入されているカテゴリーは、ワンハンドフード、ワッフル、朝食のメイン料理となっています。

FMIによると、定期的にランチにデリを利用する買い物客の数は13%から21%に増加しています。サンドイッチが出来上がるのを待つ代わりに手軽な食事の選択肢を提供できる商品の方が、代替品として目立ってくるかもしれません。

これらの傾向が、プライベートブランドへのシフトを促進しています。オリバー・ワイマン(Oliver Wyman)氏によると、買い物客の83%が経済状況を理由に消費行動を調整しており、その結果として約3分の1がプライベートブランドにシフトしています。当然ながら、このシフトはナショナルブランドへの関心を損なうものです。小売業者は、このような傾向を踏まえて独自の代替商品を提供できるブランドパートナーを探している可能性があります。



スパイスとシードが健康的な食材として台頭



長年にわたり健康が最優先事項となっていますが、時間の経過とともに関心が薄れる食材もあれば、その代替品として登場する食材もあります。

シナモンはすでに一般的な食材ですが、シナモンを使用した食品は健康ハロー効果を高める可能性があります。シナモンは、抗酸化物質が豊富で、抗炎症、抗がん、抗菌の作用があります。また、健康的な血糖値を保つ働きがあり、特に血糖値を抑える他の手段と併用して摂取すると効果的であることが複数の研究によって示されています。

シナモンをデザートに使用すると、実際の糖度よりも食品の甘みを強めるという利点もあります。シナモンを入れることで、通常よりも少ない糖分で商品を製造できるため、健康効果の訴求を強化できます。

ガーリックパウダーをはじめとするニンニクも、健康効果がある食材です。ニンニクのサプリメントは、血圧やコレステロール値を低下させ、免疫システムを刺激することが実証されています。ニンニクに含まれる成分には、免疫調節作用、抗炎症作用、抗酸化作用、抗ウイルス作用があることが少なくとも1件の調査で判明しています。ニンニクだけで健康的な商品にすることはできませんが、健康的なスナックに風味を加えながら、ニンニク独自の効果を提供することができます。

それほど一般的ではありませんが、健康的な食材になり得るのが種子類(シード)です。特に、ヘンプシード、チアシード、フラックスシードは潜在的な健康食品として注目を集めており、香ばしいスナックの引き立て役になります。

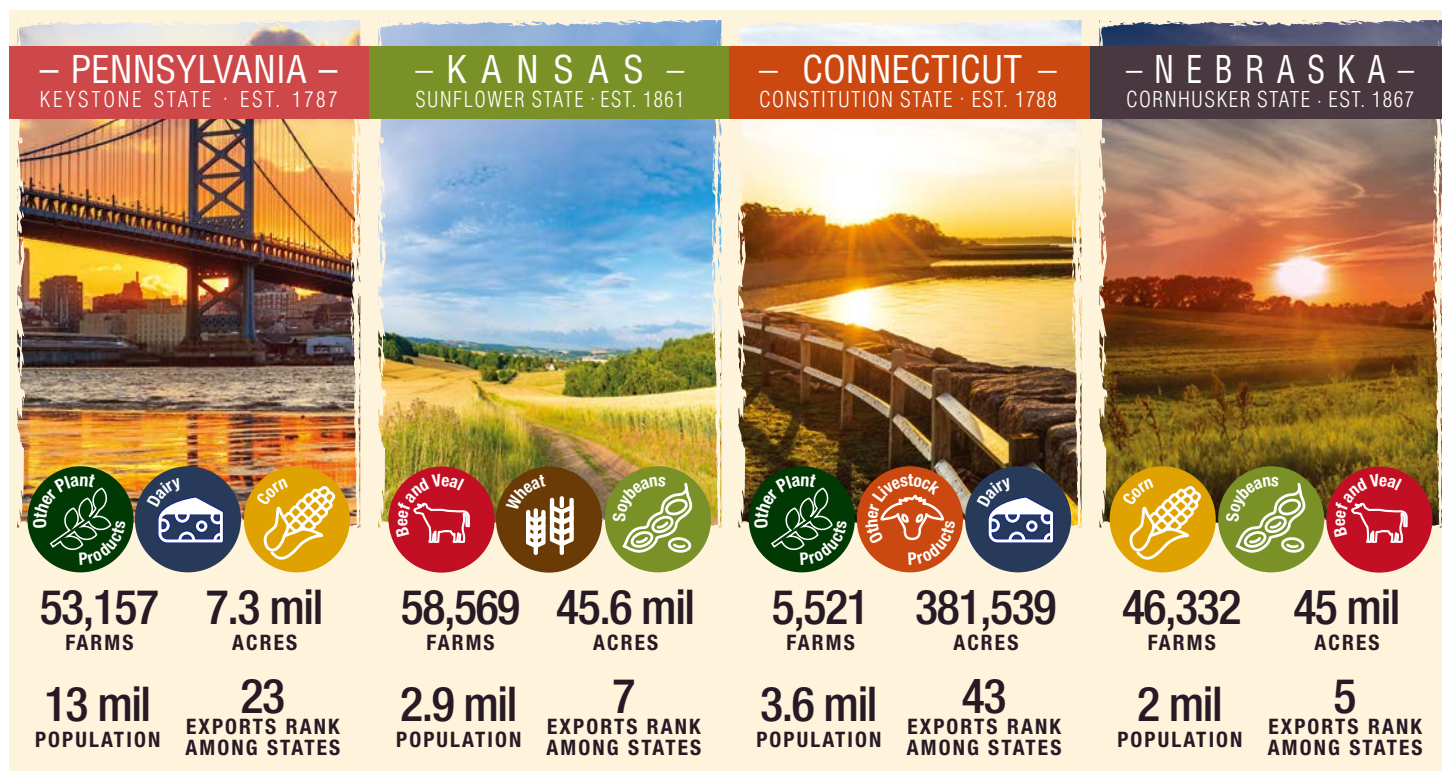
ヘンプシードは、タンパク質含有量の多さ(大さじ3杯で10g)で知られています。さらに、オメガ3脂肪酸のほか、心拍リズム、血糖値、血圧、睡眠サイクル、ストレス反応を調整するミネラルの一種であるマグネシウムも豊富に含まれています。

チアシードには、食物繊維、カルシウム、数種類のビタミン、ミネラル、オメガ3脂肪酸(α -リノレン酸)が豊富に含まれています。また、重量の12倍の水分を吸収するという珍しい特性もあり、チアシード入りスナックの摂取に関する研究において人々の食事量が大幅に減少しました。

フラックスシードは、心臓の健康に役立ちます。15件の研究を取り上げたある分析において、フラックスシードは血圧を下げる働きがあるほか、食物繊維やオメガ3脂肪酸の効果により炎症を抑え、心臓疾患や慢性的な健康状態に対する生体防御を高めることが明らかになりました。フラックスシードの吸収作用を高め、健康効果を引き出すためには、種を丸ごとではなく粉末にして使用する必要があります。



..... 米国中西部・北東部の特徴





オレンジ・チーズ・カンパニー (Orange Cheese Company)

コネチカット州ウッドブリッジ

オレンジ・チーズ・カンパニーが手掛ける「オラライフ (Oralife)」ブランドは、お子様から大人までいつでも楽しめる、さまざまな小売りサイズの商品を提供しています。「オラライフ」は、人生は素晴らしく、チーズがあればより良い人生になると信じています。「オラライフ」は、品質と味わいにこだわって厳選された、ナチュラルで新鮮なおいしいチーズを各種取りそろえています。素晴らしいチーズによって人生にもたらされるものをぜひ探求してみてください。

orangecheeseusa.com



Rhode Island Calamari®

Choose fully cleaned rings & tubes or whole frozen squid



ザ・タウン・ドック (The Town Dock)

ロードアイランド州ナラガンセット

ザ・タウン・ドックは40年以上にわたり、ロードアイランド州南部の港で、垂直統合型の家族経営の水産企業を営んできました。当社は、常に市場で最も高品質で一貫性のあるイカを提供することに尽力しています。また、それ以上に、プロ意識、実直さ、誠実さを大切にしています。数十年にわたるイカに関する専門知識を生かすだけでなく、「正しいことをする」というコアバリューを日々実践しています。

「ロードアイランド・カラマリ (Rhode Island Calamari®)」は、ロードアイランド州のイカを市場で最も人気の商品にした (今でも「ロリーゴ」と呼ばれることがある) アメリカケンサキイカです。海洋管理協議会 (MSC) の認証を取得しているサステナブルなイカで、下処理済みまたは下処理なしの2種類があり、いつでもおいしく食べられます。世界中の食通に愛されている理由をお分かりいただけるでしょう。詳細やご注文について、今すぐお問い合わせください。

towndock.com



ロラン・オイルズ (LorAnn Oils, Inc)

ミシガン州ランシング

ロラン・オイルズは、製パン・製菓業界および一般消費者向けの業務用フレーバーやスペシャルティ原料の供給において60年以上の実績を誇る大手企業です。先ごろ発売した新商品「バニラ・パウダー (Vanilla Powder)」は、バニラエキスやバニラペーストに代わる、倫理的に調達された高濃度の濃厚なパウダーで、フードサービスおよび一般消費者向けの便利なシェーカーボトル入りで提供しています。「バニラ・パウダー」は、液体が少量必要もしくは不要の高温の製パン・製菓での使用や、着色に配慮が必要なレシピ、または製パン・製菓でアルコールを加えることなく際立つおいしいバニラ風味を自然に加えるのに最適です。

人工香料・アルコール・砂糖・その他の添加物不使用 | 非GMO | コーシャ認証取得済み | ハラルフレンドリー | グルテンフリー | ヴィーガンフレンドリー | ケトフレンドリー

lorannoils.com



ゴールデン・モルテッド・ワッフルズ (Golden Malted Waffles)

インディアナ州サウスベンド

「ゴールデン・モルテッド (Golden Malted®)」は、85年以上にわたり世界で愛され続けているワッフルです。当社は、60カ国以上の一流ホテル、レストラン、大学、テーマパークにワッフルメーカーとワッフルミックスを供給している世界最大のサプライヤーです。急成長を遂げている当社のブランドでは、需要の高いワッフルプログラムにおいて、経験豊富な販売パートナーを募集しています。当社の効率的なプログラムは、販売業者における高い利益率と安価な参加料が特徴です。

goldenmalted.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。



ブンゲ・プロテイン・イングレディエント (Bunge Protein Ingredient)

ミズーリ州チェスターフィールド

ブンゲは、農家と消費者をつなげ、必要不可欠な食料、飼料、燃料を世界中にお届けすることを目的としています。2世紀以上にわたる経験、比類のない世界的規模、深く根付いた関係により、当社は高品質の食品を食卓に並べること、事業を展開する地域におけるサステナビリティの向上、世界の食料安全保障の強化、地域社会の発展の支援に取り組んでいます。

「ピュアプロ・ソイ・プロテイン・コンセントレート (PurePro® Soy Protein Concentrate)」は、肉や植物由来食品において格別な食感とおいしさを実現します。当社のテクスチャードプロテインとプロテインパウダーは、乾燥ベースで最低69%のタンパク質を提供し、ハンバーガー、ナゲット、ひき肉、ピザのトッピングなどで、食感と効率の面で大きなメリットをもたらします。

bunge.com



アンダーソン・インターナショナル・フーズ (Anderson International Foods)

ニュージャージー州ジャージーシティ

「シンシアリー・ブリジット (Sincerely Brigitte)」は、高級チーズと新鮮で風味豊かな食材を巧みにブレンドすることで、その名を知られるようになりました。このたび「シンシアリー・ブリジット」は、乳製品市場にちょっとした冒険をもたらします。世界中の家庭が、「シンシアリー・ブリジット」のシュレッドグルメチーズ商品を活用して、自宅のキッチンでワンランク上の料理を体験できます。この商品は、「ガーリック・バジル (Garlic Basil)」、「トマト・オリーブ (Tomato Olive)」、「ハラペーニョ・コリアンダー (Jalapeno Cilantro)」、「ブラック・トリュフ (Black Truffle)」の4種類で発売されます。6オンス入りのパウチはデリで特産品と並べて置けるほどスタイリッシュで、乳製品売り場の必需品と一緒に販売できるほど汎用性が高い商品です。

sincerelybrigitte.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。



ヌーリッシュ・ブランズ (Nurish Brands, Inc.)

ミシガン州ロイヤルオーク

「フィール・ナチュラル・エナジー (FEEL® natural energy)」は、おいしさ、クリーンで持続的なエネルギーを一日中与えてくれます。一日を乗り切るための、きらめく自然のエネルギーを得られます。砂糖と化学物質は不使用で、今までにない満足感のあるエネルギー補給ができます。

米国産 | 砂糖ゼロ | 植物由来 | 非GMO プロジェクト認証取得済み | ヴィーガン | グルテンフリー | 人工成分無添加

spreadgoodenergy.com



ザ・カルマ・ソース・カンパニー (The Karma Sauce Company)

ニューヨーク州ロチェスター

カルマ・ソースは、革新的なおいしいホット・ソースの品ぞろえを誇り、国際的に認められている調味料製造企業です。光学技術者のジーン・オルザック (Gene Olczak) が、地元のフィンガーレイクスの食材だけを使ったホット・ソース作りに挑戦していた2010年に創業しました。ニホンカボチャ、サツマイモ、ニューヨーク産のハチミツなどの食材を使ったソースは、とてもおいしくて独自性があったため、瞬く間に事業へと発展しました。2019年には、ブルックリンのホットソース専門店であるヒートニスト (Heatonist) と協力し、YouTubeの人気番組である「ホット・ワンズ (Hot Ones)」にソースの提供を始めました。同番組では、「エクストリーム・カルマ (Extreme Karma)」、「バーン・アフター・イーティング (Burn After Eating)」、「スコルピオン・ディスコ (Scorpion Disco)」、「コズミック・ディスコ (Cosmic Disco)」など、数種類のカルマ・ソースが取り上げられてきました。カルマ・ソースのカタログには、サワーチェリーとハバネロ入りの「チェリー・ボム (Cherry Bomb)」、西インド諸島のカレーにヒントを得た「ゴースト・アイランド (Ghost Island)」など、複数の受賞実績を誇る人気商品も含まれています。2022年には、アジア風調理ソースの「コズミック・ダンプリング (Cosmic Dumpling)」で初めてソフィアアワードの金賞を受賞しました。カルマ・ソースは天然原料 (その多くは自社農場で栽培) で作られており、保存料は不使用です。当社の利益の5%は慈善団体に寄付されています。

karmasauce.com



エバンジャーズ・ドッグ&キャットフード (Evanger's Dog and Cat Food Co., Inc.)

イリノイ州マーカム

女性が率いる家族経営企業のエバンジャーズは、75年以上にわたって独立経営をしており、優れた栄養価でコンパニオアニマルの生活の質と楽しみを高めることに専念しています。今日に至るまで、エバンジャーズは品質と技術革新に力を注ぎ、当社の理念に沿った新商品の開発を続けてきました。

完全栄養食でバランスの取れたドッグフードとキャットフードである「スーパー・プレミアム (Super Premium)」シリーズは、米国の農場で栽培された味と栄養価に優れているスーパーフードのホウレンソウとケールを原料として使用し、小ロットでじっくりと調理されています。

どのライフステージの犬や猫にも最適な「スーパー・プレミアム」は、「ビーフ (Beef)」、「チキン (Chicken)」、「ラム&ライス (Lamb & Rice)」、「ホリスティック・クウェイル (Holistic Quail)」など、原料を限定したおいしいフレーバーを豊富に取りそろえています。これらの原料が限定されたペットフードは、消化が良く、フードローテーションに最適です。

evangersdogfood.com



ドリジリシャス (Drizzilicious)

ニュージャージー州ピスカタウェイ

「ドリジリシャス (Drizzilicious)」のライスクリスプは、新発想のサクサクのミニライスクッキーです。「ドリジリシャス」は、米、全粒粉、キヌア、チアシード、フラックスシードを使用した、一口サイズのクセになる健康志向のサクサクで、地球上で最もパワフルな植物由来のスーパーフードと、おいしいプレミアム・チョコレートの究極の組み合わせです。「スモア (S'mores)」、「バースデーケーキ (Birthday Cake)」、「シナモン・スワール (Cinnamon Swirl)」、「クッキー&クリーム (Cookies & Cream)」、「ソルテッド・キャラメル (Salted Caramel)」、「パンプキン・スパイス (Pumpkin Spice)」の5つのフレーバーで展開しています。21個当たりわずか90カロリーの「ドリジリシャス」は、罪悪感を抱くことなく甘党を満足させてくれます。この健康志向の優れた商品を、1袋21g入りと、シェアできる113g入りで提供しています。

100%植物由来 | アレルゲンフリー | 低脂肪 | サステナブルな調達方法

drizzilicious.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。



YZエンタープライゼス (YZ Enterprises) (「アーモンドィーナ (Almondina)」)

オハイオ州モーミー

YZエンタープライゼスは、オハイオ州を拠点とする家族経営企業です。おいしくて健康に良い「アーモンドィーナ (Almondina)」ブランドのクッキーとスナックを1989年から作っています。「アーモンドィーナ」の商品は、薄くてサクサクとした二度焼きのアーモンドクッキー、クラッカー、スナックで、どのようなシーンにも最適です。どのレシピにもアーモンドをたっぷり使い、化学物質や保存料を使用せずに天然の原料のみで作っています。必ず満足していただける商品ラインとして、「アーモンドィーナ・ビスケット (Almondina Biscuits)」、「トースティーズ (Toastees)」、非GMO原料を使用した「アーモンド・バイツ (Almond Bites)」の3種類を展開しています。

コーシャ | 乳製品不使用 | コレステロールフリー | 脂肪・塩分無添加 | トランス脂肪酸不使用

almondina.com



スリー・リトル・ピグス (Three Little Pigs, Inc.)

ニューヨーク州ニューヨーク

スリー・リトル・ピグスは、高品質でおいしいだけでなく、丁寧に作られたカジュアルで親しみやすい食肉加工品を通じて、より楽しい日常のひとときを提供することをミッションとして掲げています。当社は1975年から北米で最多の賞を獲得しているスペシャルティフード企業の一つであり、批評家から高く評価され、21を超える全米の食品賞を受賞しています。

スリー・リトル・ピグスは、伝統的なレシピで高品質の原料を使用し、人工的な原料や保存料を一切使用しない、100%天然原料の商品作りにこだわり、グルメでありながら手取りやすいフレンチシャルキュトリやおつまみを幅広く取りそろえています。スリー・リトル・ピグスで最もよく知られている商品には、「ムース・ド・フォア・ド・カナール・オ・ポルト (Mousse de Foie de Canard au Porto)」、「プチ・トースツ (Petit Toasts)」、「ブレッド&バター・コルニション (Bread & Butter Cornichons)」、「プロシュート&グリュイエール・スウヴィド・エッグ・バイツ (Prosciutto & Gruyere Sous-vide Egg Bites)」、「リエット・ド・カナール (Rillettes de Canard)」、「ジャンボン・ド・パリ (Jambon de Paris)」などがあります。ぜひお試しください。

3pigs.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

人間と同様、私たちのペットにもマイクロバイーム（微生物叢）があり、ペットのために特別に調合されたプロバイオティクスでのケアが有効です。ペットのために製造されたプロバイオティクスケア商品で、ペットの腸内、皮膚や被毛、生活環境において有用な微生物が健康的に生息し、ペットがバランスの取れたマイクロバイームを構築できるようにしましょう。

当社は、マイクロバイーム科学のバイオニアとして、22年以上にわたりプロバイオティクスの研究と開発を行ってきました。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いプロバイオティクスを設計しています。

天然原料100%使用 | 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 | 増量剤・着色料不使用 | 人工成分無添加 | 保存料不使用 | 米国産
scdprobiotics.com



アメリカン・フード・サービス (American Food Services, Inc.)

ニューヨーク州ロングビーチ

アメリカン・フード・サービスは、「テイスト・オブUSA (Taste of USA)」のブランドであり、欧州各国で販売されている米国の食品・飲料の卸売業者で、業者向けだけでなく一般消費者向けの商品も扱っています。独自の製造もっており、「テシ・ボン・チーズ・カール (Tesi Bon Cheese Curlz)」、「チーズ・ボール (Cheese Ballz)」、「ホット・スパイシー・チーズ・カール (Hot Spicy Cheese Curlz)」といった高品質の-snackを手掛けています。お客様独自のブランド商品の製造も承っています。

tasteofusa.nl

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。



アクメ・スモークト・フィッシュ (Acme Smoked Fish Corporation)

ニューヨーク州ブルックリン

アクメ・スモークト・フィッシュと当社のブランド商品は、100年以上にわたりおいしい燻製魚の製造に専念してきました。ぜいたくなコールドスモーク、ホットスモーク、サラダ、ニシンを専門に手掛ける当社の商品の中で、特に優れているのが「スモークト・ノバ・サーモン (Smoked Nova Salmon)」です。

「スモークト・ノバ・サーモン・トリミングス (Smoked Nova Salmon Trimmings)」は、香ばしくなめらかなおいしさの代表商品「スモークト・ノバ・サーモン」をおつまみとして楽しめる一口サイズにしたものです。オメガ3脂肪酸が豊富に含まれているアトランティックサーモンの切り落としを丁寧に味付けし、広葉樹で燻製しており、繊細な複雑さと紛れもないぜいたくさを食卓にお届けします。当社の切り落としは、レストラン、デリ、ケータリングサービス、食品製造など、業界を問わずさまざまな用途で活用できます。「スモークト・サーモン・トリミングス (Smoked Salmon Trimmings)」は、貴社の選択肢を広げる便利で費用対効果の高い方法を提供し、格別な味わいと品質を貴社のお客様にお届けします。

アクメ・スモークト・フィッシュ、スペンス & Co. (Spence & Co.)、ルビー・ベイ (Ruby Bay) のブランドで小売店用およびフードサービス用のパックで販売しています。

acmesmokedfish.com



アメリカン・インスタント (American Instants, Inc.)

ニュージャージー州フランダース

アメリカン・インスタントは、1961年の創業以来、喫茶店、コンビニエンスストア、フードサービス市場向けのインスタントドライミックスを製造している高品質のメーカーです。当社は、食品の安全性、従業員、お客様を最優先に考えています。社内の研究開発機能により、パンやスペシャルティ飲料ミックスなどの多くの用途向けにカスタマイズされたドライブレンドを効率的に製造・調合することができます。アメリカン・インスタントでパッケージされる商品として、紅茶、コーヒー、インスタントの乳製品不使用のクリーム、ミルクパウダー、カプチーノ、ホットチョコレート、ソフトクリーム、グラニータ、フラッペミックスなどがあり、いずれも自社ブランドとプライベートブランドの両方があります。パックのサイズは、使い切り用から2,000ポンドのバルクブレンドまで取りそろえています。

工場内100%グルテンフリー/ナッツフリー | ISO 9001:2015 / SQF 認証取得済み | オーガニックミックスのブレンド/パッケージング認証取得済み | 極めて少量の最小発注数量

cappuccinosupreme.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、イタリアのサルメリアの伝統（肉の保存に対する伝統的な取り組み）にインスピレーションを受けた地元の職人生産者です。米国農務省（USDA）の検査の認可を受け、HACCPの認証を取得済みの当社施設では、伝統的な天然の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の加工では、シーソルトのみを使用して肉を保存しています。セロリ、ピーツ、チェリー、ニンジン、スイスチャード、果汁、塩、パウダー、エキスなどに含まれる硝酸塩や亜硝酸塩も、エリソルビン酸ナトリウムやリン酸塩も、一切使用していません。当社の商品には、天然かどうかにかかわらず化学保存料は使用せず、シーソルトと天然スパイスのみを使用しています。風味と健康的な食生活を実現するために十分に熟成された商品をお客様にお楽しみいただくためにパッケージングしています。

グルテンフリー／ラクトースフリー | ケトフレンドリー

niagarafoodspecialties.com



ミール・マントラ (Meal Mantra)

マサチューセッツ州ニュートンハイランズ

「ミール・マントラ (Meal Mantra)」は、ソフィーアワードの受賞実績を誇る、天然原料のみを使用した、ディップ、チャツネ、カレーシマースソースです。「ミール・マントラ」のソースは、タンドリー料理の考案者たちから100年以上家族に代々伝わるレシピを用いて小ロットで作られている、じっくり煮込んだ商品です。当社は、手の込んだ料理の退屈さを解消し、世界の味を探索する素晴らしい料理を可能にする、簡単に使えるクリーンラベルの天然ソースをお届けすることをミッションとして掲げています。「ミール・マントラ」1瓶ごとに、世界的に評価の高い独自の本格的なレシピをお楽しみください。手早く簡単に使える風味豊かなソースが、手の込んだ料理の手間を省いてくれます。

天然原料100%使用 | クリーンラベル | グルテンフリー | ヴィーガン商品あり | 増量剤・安定剤・増粘剤不使用 | おいしさ | 米国産

mealmantra.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。



グルメ・フード・ホールディングス LLC (Gourmet Food Holdings LLC) (テタ・フーズ (Teta Foods))

ミシガン州クリントン・タウンシップ

私たちは曾祖母のキッチンから、料理をすることや、友人や家族と食事を楽しむことに対する情熱を受け継ぎました。そして今、お客様がご友人や大切な方たちと楽しむためのグルメ料理を作る喜びをお伝えしたいと考えています。食欲をそめる低カロリーのサラダドレッシング「ファトゥーシュ (Fattoush)」をカットしたのサラダにかけてお召し上がりください。香ばしい「シャルマ (Shawarma)」や「タウック (Tawook)」のマリネを鶏肉、牛肉、ラム肉にかければ、思い出に残る料理が出来上がります。テタ・フーズは、日々の食事を世界中のおいしさで彩ります。当社は、一つ一つのレシピを丁寧かつ本格的に作り上げ、世界中で愛されている味をご家庭のキッチンで手軽に再現できるようにしています。

tetafoods.com



ジョバンニス・アペタイジング・フード・プロダクツ (Giovanni's Appetizing Food Products Inc.)

ミシガン州リッチモンド

ジョバンニスは、83年以上にわたり高品質の食品製造に専念してきた、米国人家族が経営する企業であり、ミシガン州南東部に拠点を置く、米国で唯一のチューブ詰め食品メーカーです。当社の「USDA オーガニック・トマト・ペースト (USDA Organic Tomato Paste)」は、お好みの料理に濃厚で香ばしいトマトの風味を加えるのに最適です。カリフォルニア産の完熟有機トマトを厳選して加工したトマトペーストは、定番のイタリア料理からボリュームのあるシチューやスープまで、さまざまなレシピに使える万能食材です。便利なチューブ入りで、無駄にしたり散らかしたりすることがなく、使いやすく保管しやすい商品です。さらに、USDAのオーガニック認証を取得しており、有害な化学物質や添加物が含まれていないことが保証されています。ジョバンニスの商品は、すべて米国で加工され、730日間保存可能です。

USDA オーガニック認証取得済み | グルテンフリー | 米国産 | リサイクル可能なチューブ

gioapp.com



セレクト・ソイ (Select Soy, LLC) ラブ・ユア・ヘルス・フーズ (Love Your Health Foods, LLC)

ミシガン州グランドラピッズ

当社は30年以上にわたり、ソイナッツのドライロースティングにおける米国市場のリーダーとして、最高品質の非GMO有機ソイナッツを加工しています。米国人の食生活は、口にする食品の健康上のメリットや危険性を重視するものへと変わりました。1オンス当たり12gのほぼ天然の大豆タンパク質を摂取できる大豆ほど決定的かつ重大な健康効果を持つ食材は、この地球上に存在しません。高温のオープンで加工されたソイナッツは、カリカリの食感、ナッツの風味、豊かな味わいを実現した、他のナッツの品質に最も近い本格的なローストナッツです。長期保存が可能な当社のソイナッツは、代替タンパク質食品を求める主流の消費者のほか、ベジタリアンやヴィーガンの消費者をターゲットにしています。ナッツフリーのスナック、サラダのトッピング、トレイルミックスへの追加、栄養補給、パワーバー、製パン・製菓の材料として、ソイナッツは代表的な食品です。

loveyourhealthsnacks.com



デアリー・プロダクツ (Dairy Products Inc.)

ミネソタ州エデンブレイリー

デアリー・プロダクツは、業界リーダーとしての22年にわたる唯一無二の地位や、投資から最高かつ最大限の効果を得たいというお客様の願望など、いかなることも当然のこととは考えていません。最高品質の乳製品原料から、革新的な専門サービス、安心できるリスクマネジメントプログラムに至るまで、当社はお客さまを常に一歩先へと導きます。リスクを軽減し、ストレスを緩和し、お客様の利益を最大化することが当社の仕事です。当社のリスクマネジメントおよびスペシャリティプログラムは、パートナーに予測と発展の機会を提供します。

当社が手掛ける乳製品原料は、新鮮かつ機能的で、人間の消費に適した自然で健康的なものであり、すべて米国で製造されています。「ラクトース (Lactose)」、「ホエイ・プロテイン・コンセントレート35 (Whey Protein Concentrate 35)」、「デアリー・プロダクツ・ソリッズ (Dairy Products Solids)」、「ホエイ・パーミエイト (Whey Permeate)」があります。

dairyproductsinc.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。



プレナス・グループ (Plenus Group)

マサチューセッツ州ローウェル

家族経営企業であるプレナス・グループは、20年以上にわたり多種多様なおいしいスープやソースを作り続けてきました。当社の商品ポートフォリオには、「ボストン・チャウダー Co (Boston Chowda Co)」や「ハーバン・フレッシュ (Herban Fresh)」といった米国全土で知られるブランドがあります。受賞実績を誇る「ボストン・チャウダー」の商品ラインには、「ニューイングランド・クラム・チャウダー (New England Clam Chowda)」や「ロックポート・ロブスター・ビスク (Rockport Lobster Bisque)」などのベストセラーがあり、冷凍の小売り用カップや8ポンドのバルクパウチで販売しています。

拡充したバルクスープの商品ラインでは、便利な8ポンドの冷凍パウチ入りで、40種類以上のすぐに召し上がれるスープを展開しています。この商品ラインには、ぜいたくなシーフードスープのほか、チキンヌードルやブロッコリーチェダーのような家庭の定番料理、ボリュームのあるチリ、ヴィーガン商品、じっくり煮込んだ肉が入った風味豊かなスープなどがあります。当社のソースとグレイビーは、4ポンド入りのパウチで提供しています。クラシックなイタリアンソースから、スパイスなアジア風ソース、チーズソースやパッファローソースなどの米国で定番のソースに至るまで、当社のソースでおいしいメインディッシュを簡単に作ることができます。

pgifoods.com



ODR フーズ (ODR Foods Corporation)

ニューヨーク州ジェニーバ

ODR フーズは、ニューヨークを拠点とする食品・飲料企業で、取扱商品の品質、おいしさ、革新性、利便性は世界的に認められています。ODR フーズの商品は、品質に妥協することなく、忙しいライフスタイルをサポートします。当社のレディミックスとソースのシリーズには、「チーズ・ソース・ミックス (Cheese Sauce Mix)」、「オリジナル」、「ハラペーニョ・チーズ・ソース・ミックス (Jalapeno Cheese Sauce Mix)」、「ヴィーガン・チーズ・ソース・ミックス (Vegan Cheese Sauce Mix)」、「フムス・レディ・ミックス・ウィズ・タヒニ (Hummus Ready Mix with Tahini)」、「ファラフェル・レディ・ミックス (Falafel Ready Mix)」があります。

odrfoods.com

ニュース短信

米国人の2021年の魚介類消費量は1人当たり20.5ポンド、2020年比で1.5ポンド増加

シーフード・ソース (Seafood Source) は、米国水産協会 (National Fisheries Institute) によると、この増加は、米国人の魚介類摂取量が0.3ポンド減少した2020年のわずかな減少に続く結果であると報じています。

夏の到来で天然フレーバーのアイスキャンディーが米国全土で堅調

ブルームバーグ (Bloomberg) によると、フルーツを使用した菓子や、乳製品不使用のヴィーガン向けアイスキャンディーなど、乳製品不使用のアイスキャンディーが氷菓市場を席巻しています。

プライベートブランドが食品・飲料ブランドとの競争で好調

複数の調査から、ブランドが堅調な利益を計上しているにもかかわらず、価格上昇に伴いブランドへの愛着を捨てようとする消費者が増加していることが明らかになっています。フォーブス (Forbes) は、インフレが食品・飲料業界に打撃を与える中、消費者行動が大きく変化していると報じています。



厳しい経済状況下でキャンディーやスナックが堅調

サーカナ (Circana) (旧IRI) のバイスプレジデント兼プラクティスリーダーであるサリー・リオンズ・ワイアット (Sally Lyons Wyatt) 氏は「嗜好品の売れ行きが堅調」であると述べています。スーパーマーケット・ニュース (Supermarket News) は、消費者の約半数が1日3回以上間食をしており、消費者は嗜好品のスナックについて否定的でないと報じています。

植物由来肉は、より安価でおいしくなれば回復する見通し
ブルームバーグ (Bloomberg) によると、マルフリグ・グローバル・フーズ (Marfrig Global Foods) とアーチャー・ダニエルズ・ミッドランド (Archer-Daniels-Midland Co.) の合併事業であるプラントプラス・フーズ (PlantPlus Foods) のCEOジョン・ピント (John Pinto) 氏は、植物由来食品の全世界売上が10年後に300億ドルまで増加すると見込んでいます。

植物由来シーフード市場の年平均成長率が2029年までに28.5%に成長する見通し

ベジコノミスト (Vegconomist) は、データ・ブリッジ・マーケット・リサーチ (Data Bridge Market Research) の報告書で、環境、健康、動物福祉問題への関心の高まりに加え、完全菜食主義の人気上昇によって、成長が促進される可能性があるとして報じています。

代替ミルクは依然として植物由来食品における注目商品

代替ミルク商品は、売上と世帯普及率の両方で植物由来食品カテゴリーをリードしています。しかし、乳製品価格の記録的な高騰と、相次ぐ新商品が商品の動きを鈍らせています。

オリーブオイル価格は25年ぶりの高値に、今後も高値が継続する見込み

CNBCは、スペインの干ばつでオリーブ農家が被害を受けており、生育シーズンの乾燥が原因でオリーブの収穫量が例年の50%に減少したと報じています。



業界幹部の80%以上が、今後2年間にプライベートブランドの中程度または大幅な投資拡大を予定と回答

同時に、FMIの新規報告書によると、組織の技術革新が「かなり進んでいる」と回答した経営幹部はわずか10%で、成長の機会を示唆しています。

インフレの中、米国人の62%が健康的な食品をぜいたく品と見なしていることが判明

その結果、健康志向の買い物客の多くは割引価格を求めています。



U.S. FOODLINK

FOOD EXPORT – MIDWEST &
FOOD EXPORT – NORTHEAST STAFF

Brendan Wilson
Executive Director/CEO

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

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

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

 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–Northeast prohibit discrimination in all their programs and activities on the basis of race, color, national origin, religion, sex, 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 are equal opportunity employers and providers. Food Export–Midwest and Food Export–Northeast do not tolerate fraud and are vigilant in preventing fraud in any of their programs. Food Export–Midwest and Food Export–Northeast reserve the sole right to accept or deny companies into their programs. For complete participation policies and our code of ethics, visit: www.foodexport.org/termsandconditions.