

U.S. FOODLINK

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

Vol. 19 No. 5



「節約疲れ」でグルメ食品が人気

インフレが話題になっていますが、消費者が財布の中身を気にしているからといって、贅沢をしたくないわけではありません。サーカナ(Circana)によると、1年以上にわたり節約を続けている人が「節約疲れ」を感じ始めています。そのため、メーカーは贅沢を求めている買い物客に訴求する要素で他社をしのぐことができれば、最低価格帯で競い合う必要はありません。

サーカナの食品・外食産業アドバイザーであるデビッド・ポルタラティン(David Portalatin)氏は次のように述べています。「価格は常に重要視されますが、消費者の価値定義においては違います。例えば、レストランに行く消費者は、必ずしも一番安い食事を求めているわけではありません。消費者が求めているのは、自分が食べたいと思うメニューや、自分へのご褒美になるような質とバラエティを提供してくれるお店です。」

限定販売品、高級食材、高級調理品といったスペシャルティフード市場の成長は、そうしたトレンドを物語っているかもし

れません。スペシャルティ・フード協会(Specialty Food Association)のデータによると、スペシャルティフードの売り上げは、2022年に前年比9.3%増の1,940億ドルに達しており、2023年には2,070億ドルに達すると予想されています。

体験だけにとどまらないグルメ

自然食品、スペシャルティフード、グルメ食品への需要は世代を超え、特に若い消費者の間で顕著に見られます。また、スペシャルティ・フード協会は、消費者の75%がスペシャルティフードを食べており、ミレニアル世代では79%に上ることを明らかにしています。このような結果から、品質と手頃な価格の両立を目指すメーカーに絶好の機会がもたらされており、高付加価値商品の可能性を見出すこともできます。

FMI(The Food Industry Association)のデータによると、2023年時点で定期的に夕食を一から作っている消費者は41%で、2022年の36%から増加しています。また、消費者の約半数(48%)が、一から作るものと調理品を併用しています。(2ページ目に続く)



www.foodexport.org



高級肉に関心を寄せる消費者に支持されているシャルキュトリ(食肉加工品)は、2023年に最も人気の高い前菜になる見込みです。

サスティナブルかつ健康的な食品 続き

このことは、経験豊富なシェフでさえ、多少価格が高くなっても、味と利便性に優れた洗練された調理品という選択肢を求めていることを示しています。さらに、調理品しか食べない消費者は11%で、このような消費者も自分へのご褒美を求めるようになるでしょう。

有名シェフによる料理ほど贅沢なものはありません。ちょっとした贅沢を求めて家庭で料理をする人は、有名シェフの看板料理をスーパーで見る機会が増えています。ホセ・アンドレス(José Andrés)氏やトム・コリッキオ(Tom Colicchio)氏などのシェフや、カルボーン(Carbone)やマグノリア・ベーカリー(Magnolia Bakery)などのレストランは、パスタ、バーベキューソース、ホットソース、クッキーといった幅広いブランド商品の開発と販売を行っています。そうした商品は、こだわりのある美食家や簡単な料理が好きな人にも訴求できます。

このようなトレンドの中心はパスタで、最低限の調理で済む麺とソースの両方が高級ブランドから販売されています。有名シェフのマリオ・カルボーン(Mario Carbone)氏やリッチ・トリッシ(Rich Torrisi)氏は、自慢のソースをスーパーで販売しています。ジャダ・デ・ラウレンティス(Giada De Laurentiis)氏は、「ジャジー(Giadzy)」ブランドで、パッケージの美しさを重視したオーガニックパスタのシリーズを発売しました。

スペシャルティ・フード協会によるサマー・ファンシー・フード・ショー(Summer Fancy Food Show)でのプレゼンテーションにて、デ・ラウレンティス氏は次のように語っていました。「私たちは商品のデザインに多くの時間を費やしました。私にとって、美学はとても重要です。人はまず目で食事をします。そのため、人を呼び寄せるためにはそれなりの見た目が重要です。」

家電所有率における変化も、新しいグルメ食品が歓迎されるカテゴリーを形成しています。ザ・ハートマン・グループ(The Hartman Group)によると、エアフライヤーの所有率は庭に置くバーベキューグリルの所有率に迫る勢いであるほか、消費者の33%がインスタントポットを所有しています。これらの高級調理家電は、市場での成功が見込まれます。

洗練された間食が継続

グルメ食品への需要は、本格的な食事に限ったものではありません。消費者は、黒ゴマ味のポップコーンやトリュフ味のチップスといった興味深いフレーバーを求めており、「洗練された間食」はヒットが見込まれるトレンドです。他にも、バラの花びらのフレークで味付けしたケトルクックド(低温の油でじっくり揚げる製法)のポテトチップス、オリーブ風味やザアタル風味のそば粉チッ

プス、オーガニックのプランテンチップスなど、新しいフレーバーや進化したフレーバーがあります。

植物由来の代替品の流行が落ち着きを見せていますが、これは関心の欠如というより、市場の成熟によるものようです。グッド・フード・インスティテュート(Good Food Institute)と植物性食品協会(Plant Based Foods Association)が実施した調査によると、多くの世帯が植物由来の代替品を生活に取り入れており、既存の買い物客の95%以上が当該カテゴリーを支持しています。

ホットドッグ、ソーセージ、ハンバーガーといったグリル可能な代替肉は、特に夏に人気がありました。秋から冬にかけて需要は落ち着く見込みですが、肉を使わずにバーベキューを楽しみたい消費者は、来年も代替肉を購入するでしょう。

高級肉に関心を寄せる消費者に支持されているシャルキュトリ(食肉加工品)は、2023年に最も人気の高い前菜になる見込みです。シャルキュトリは手軽な夕食で、利便性と品質の両立という魅力的な組み合わせにつながります。

最近のシャルキュトリの盛り合わせには高級肉やチーズが並びますが、体験レベルを引き上げるために、通常とは違うごちそうで盛り合わせを試す消費者もいます。高級チョコレートを使ってデザートのような華やかさを加えたり、カッティングボードに高級バターを塗ってから他の具材をのせたり(バターボード)と、インフルエンサーがソーシャルメディアでこのトレンドに乗っています。

グルメ食品における未来のトレンドに注目したいメーカーは、サマー・ファンシー・フード・ショーで世界進出の兆しを見せた人気のローカル商品に注視すべきでしょう。特別な機器とフレーバーシロップを使えば全米の至る所で販売できるハワイのシェイブアイス、酸味のあるサボテンの実を使ったメキシコの郷土料理ソコノストレ、スコッチボネットやタマネギやタイムなどをブレンドした西アフリカのディップミックスが、特に際立つ商品として挙げられます。



フレーバーや食感で冒険できる飲料



価格を最優先する消費者は、最もお得な飲料を探しています。しかし、地元のお店で買う安い飲料に満足しているわけではありません。消費者が求めているのは、フレーバーや健康などの面で優れていながらも手頃な価格の飲料です。

FMCGグルズ(FMCG Gurus)によると、免疫強化に寄与する食品は、消費者が求める商品ランキングで依然として上位に入っており、この分野において飲料は有力な選択肢です。消費者の66%が「免疫の強化」を健康目標の上位に挙げ、次いで56%が「消化」、53%が「心臓の健康」を挙げています。

今日の消費者の多くは、既往症を治療するよりも健康増進に役立つ予防的な成分を飲料に求めています。アーチャー・ダニエルズ・ミッドランド・カンパニー(ADM)は、買い物がプロバイオティクスや消化剤を通じて特定のニーズを満たす飲料を求めると予想しており、メーカーはそうしたトレンドを満たす商品の具体的なメリットを強調するのが賢明です。

健康への関心は、味に関しても通じます。サボテンウォーターやザクロなど、健康的なイメージを訴求するフレーバーは、予算を気にする買い物を説得できます。そうしたフレーバーは、コンブチャやドリンク剤など、機能性を前面に押し出す商品において最も効果を発揮します。消費者が健康的な味を期待するためです。



当然ながら買い物の大多数は、単においしい飲料を求めています。スパイシーなハバネロと甘いマンゴーなど、思いもよらないフレーバーを組み合わせさせた飲料は、癒やしを求めながらも新しいものを体験したい人に向けて味を融合させています。

多くの消費者は、懐かしく感じるものや、少し贅沢なものを求めているため、興味深い飲料にはシンプルなフレーバーも含まれます。ケーキやドーナツなどのデザートを連想させる飲料では、おいしさ、おやつ、昔の素朴な思い出をパッケージにまとめることができます。

味覚体験は、あらゆる感覚を刺激できます。質素な生活を送っている世帯へは、見た目や口当たりなど、感覚に訴える体験を提供できます。また、少し高価な商品には興味深い特徴を加えることで、厳しい市場で成功を収めるための価値提案が可能になります。

..... 米国中西部・北東部の特徴





ゾリ・キャンディー (Zolli® Candy)

ミシガン州コマース郡区

ゾリ・キャンディーは、フィナンシャル・タイムズ (The Financial Times) とスタティスタ (Statista) 共同の「アジア太平洋地域における急成長企業」ランキングに4年連続でランクインしています。ゾリ・キャンディーは、どなたでもお楽しみいただけるおいしいキャンディーです。お子様に愛される味で、ご家族でシェアして楽しむこともでき、歯科医や医師からも認められています。展開している商品は、「ゾリ・ポップス (Zollipops)」、「ゾリ・ボール・ポップス (Zolli Ball Popz)」、「ゾリ・ドロップス (Zolli Drops)」、「ザフィー・タフィー (Zaffi Taffy)」、「ゾリ・キャラメルズ (Zolli Caramelz)」、「ゾリ・スノー・ボールズ (Zolli Snow Ballz)」です。また、マーケティング、メディア、コンテンツ関係者、インフルエンサーによる支持を得て、試作と継続的な販売を推進しています。ゾリ・キャンディーと17歳の創業者アリーナ (Alina) は、誰もが認めるインフルエンサーでもあります。ゾリ・キャンディーは現在、海外の販売パートナーを募集しています。砂糖不使用 | ビーガン対応 | ケト対応 | アレルゲンフリー | グルテンフリー | 天然香料使用 | 着色料不使用

📺 Zollicandy 📷 zollicandy or super_candy_girl 📱 @Zollicandy 📧 @Zollicandy [zollicandy.com](https://www.zollicandy.com)



ナツォーラ (NUTSÓLA LLC)

ニュージャージー州リビングストン

ナツォーラは、父親と息子による家族経営の企業で、クリーンな食材を使用した砂糖不使用のおいしいスナックやチョコレートを提供しています。顧客がクリーンな食品を食べてより健康的な生活を送れるようにすることで、食品産業にポジティブな影響を与えることを目指しています。

小売店、コーヒー店、ジュース店、コンビニエンスストアを対象に、「ダット・チョコレート (DÁT Chocolate)」、「スーパーフード・バイツ (Superfood Bites)」、「デーツ・グレーズド・ナッツ (Date Glazed Nuts)」、「スーパーフード・ミックス (Superfood Mixes)」、「エナジー・バー (Energy Bars)」などを展開しています。

グルテンフリー | 植物由来 | デーツの甘み

nutsola.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。



マーティンズ・フェイマス・ポテト・ロールズ・アンド・ブレッド (Martin's Famous Potato Rolls and Bread)

ペンシルベニア州チャンパーズバーグ

ペンシルベニア州チャンパーズバーグに本社を置くマーティンズ・フェイマス・ペストリー・ショップ (Martin's Famous Pastry Shoppe, Inc.) は、1955年からおいしいポテトブレッドやパンを製造してきました。マーティン家は、昔ながらのレシピを用い、全米のみならず世界中の何百万もの人々から愛される格別のパンをお届けしています。マーティン家は、高タンパクで無漂白の小麦粉、牛乳、ジャガイモ、バター、不純物のないサトウキビ糖など、最高品質の原料を使用し、優れた商品作りに重点を置いています。それらの高級原料が、枕のように柔らかい食感や、バターたっぷりの甘さを生み出し、甘みのあるおいしいサンドイッチや食事を引き立てます。

foodservice.potatorolls.com



ガーリーズ・フーズ (Gurley's Foods)

ミネソタ州ウィルマー

1953年に創業した家族経営のガーリーズ・フーズは、ナッツ、スナックミックス、トレイルミックスを特注でローストし、包装しています。当社のブランド名が、「ガーリーズ・ゴールデン・レシピ (Gurley's Golden Recipe)」であるのは、おいしいナッツを製造するための当社のレシピにおいて、家族に伝わる最もおいしいローストナッツを作る秘訣を組み合わせているためです。当社では、ナッツ全体が均等にローストされるように、小ロットで各種のナッツをローストしています。殻付きピーナッツは、今でも直火で転がしならローストしています。当社が米国の家族農場で栽培されたナッツのみ (熱帯雨林での栽培が必要なカシューナッツとブラジルナッツ以外) を仕入れていることも、他社との大きな違いの一つです。包装に使用する段ボールなどの消耗品は、すべて地元で調達しています。

また、袋に価格が表示されていない当社の人気商品「ガーリーズ・プロフィット・アドバンテージ・ライン (Gurley's Profit Advantage Line (PAL))」には、さまざまな種類のキャンディーが入っています。安価な配送コスト実現のため、すべての商品を組み合わせでご注文いただけます。

gurleysfoods.com



SAI プロバイオティクス (SAI Probiotics LLC)

ミネソタ州メープルグローブ

SAI プロバイオティクスは、プロバイオティクスのメリットを自然界の特殊成分と調和させることに専念し、腸と免疫の健康増進のため科学的裏付けのあるアプローチを創出しています。創業者のアクシャヤ・パンダ (Akshaya Panda) は、業界の中心人物として20年の実績を誇ります。プロバイオティクス分野における複数の大手企業が成長を遂げる上で重要な役割を果たし、その後自身に自身の事業を立ち上げました。

SAI プロバイオティクスは、幅広い研究を重ね、長い時間をかけて実証された、プロバイオティクスの有効性と相乗効果を高める天然成分を厳選しています。それによって、腸だけでなく全身の健康を向上させるホリスティックアプローチを採用した、安全で効率的かつ手頃な価格の商品を提供しています。

独自の女性向けプロバイオティクスサプリメント「SAI プロファム (SAI Pro Femme)」は、自信を持ってご紹介できる商品です。「SAI プロファム」は、8種類の有効なプロバイオティクス菌株を含んでおり、それらは腸の健康向上、尿路感染症の再発防止、脂肪蓄積の抑制、腸の健康強化に役立つことが臨床試験で実証されています。また、それらの菌株、強力な天然の抗炎症作用があるターメリック、優れた抗酸化物質であるクランベリーエキスの相乗効果を生かしています。この優れた商品は、効能と有効性を長持ちさせるために乾燥剤を内張りしたCSP容器に入っており、2つの遅延放出性ベジカプセルの中に1回の摂取量当たり200億CFUの菌を含んでいます。

saiprobiotics.com



カヌー・ワイルド・ライス (Canoe Wild Rice)

ミネソタ州エイトキン

ワイルドライスは、何世紀にもわたり米国先住民が食用に栽培してきた古代穀物であり、スーパーフードとして人気急上昇中の水草の一種です。ワイルドライスは、カロリー、脂質、糖質が玄米や白米よりも低いとされています。また、9種類の必須アミノ酸をすべて含む完全タンパク源でもあります。白米や玄米と比べて、食物繊維、カリウム、亜鉛をより豊富に含んでいます。天然のグルテンフリー食材で、消化しやすく、心臓や骨の健康を促進し、活力を高めます。

canoewildrice.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。



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。当社のお客様は、競争力のある価格、卓越したサービスと信頼性に大きな価値を見いだしました。ほどなくして、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カ国以上に乳製品原料を輸出しています。

今後、アグリデイリー・インターナショナルは、国内のお客様と同様の競争優位性とサービスを海外市場で提供し、市場をリードしていきます。当社は、お取引先と共に成長と発展を遂げてきました。いかなる規模に成長しようとも、いかなる成功を収めようとも、当社は常に、競争力のある価格設定、卓越したサービス、あらゆるお客様のニーズにお応えする信頼性といった、1985年の創業当時のシンプルな企業倫理を大切にしていきます。

商品ラインには、ミルクパウダー、ホエイパウダー、ホエイプロテインコンセントレートおよびホエイプロテインアイソレート、ラクトース、バター、その他の乳製品原料があります。

agridairy.com



バゲリスタ (Bagelista LLC)

ニューヨーク州ニューヨーク

バゲリスタの「テイク&ベイク・ベグルズ (Take & Bake Bagels)」で、ベグルショップの味をご自宅でお楽しみください。当社のベグルはパン職人による手作りで、ニューヨークの水を使用してケトルリングした後、究極の新鮮さをお届けするためにすぐに冷凍されています。それを自宅のオーブン、トースター、エアフライヤーで数分焼き上げれば、焼きたてのベグルをお楽しみいただけます。半調理品を使用することで、より魅力的で満足感のある朝食体験を得られます。クリーンな食材を使ったニューヨークの名物である当社のベグルは、「プレーン (Plain)」、「エブリシング (Everything)」、「シナモン・レーズン (Cinnamon Raisin)」、「セサミ (Sesame)」の4つのフレーバーで展開しています。

bagelista.com



キン+カインド(kin+kind)

ニューヨーク州ニューヨーク

初めまして、キン+カインドです。当社は、動物だけでなく、動物と共有している地球にも優しい、天然かつ手頃な価格のペットケア商品を製造しています。そのため当社は、ペット用品を見直すという理念を掲げています。当社は自然なものがより効果的であることを理解していますが、それで十分ではありません。クリーンなペットケア商品とは、責任ある調達、有機栽培、倫理的な製造、ペットと環境の保護に努めているものである必要があります。消費者の皆さまにあらゆる面で安心していただけるよう、当社は製造工程を完全に透明化しています。優れた従業員で構成されている当社のチームには、獣医学、製剤、植物の専門家があり、高度な植物テクノロジーをゼロから生み出しています。米国農務省 (USDA) オーガニック認証の原料、非遺伝子組換え作物 (GMO) や有害な化学物質を含まない原料を使用しています。責任ある生活賃金が支払われているチームが米国において手作業で行っています。

kin-kind.com



カレント・ナチュラルズ(Current Naturals)

ミズーリ州リバブリック

当社は、信頼性のある上質なヘルス&ウェルネスソリューションを提供しています。当社は、ホリスティックウェルビーイングを目指して設立され、望ましい活力を実現するための多様な薬用キノコとアダプトジェニック商品を専門に取り扱っています。

カレント・ナチュラルズは、太古の自然の知恵には現代の生活バランスを回復させる力があると信じています。当社が入念に取りそろえた商品ラインの一つとして、免疫力を高め、認知機能を強化し、ストレスを軽減することで知られる高品質の薬用キノコを倫理的に調達した商品があります。当社のアダプトジェニック商品は、日常生活で必要とされる体の回復力をサポートするために厳選されています。

品質に対する当社の揺るぎないコミットメントは、お客様のウェルビーイングに特化していることを表しています。免疫システムの強化、知的明晰さの向上、ウェルビーイング全般の活性化のいずれかを求めているかにかかわらず、当社はおお客様のウェルビーイングに共に取り組んでいきます。

currentnaturals.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。



OMG! プレッツェルズ(OMG! Pretzels)

ペンシルベニア州プリマスミーティング

OMG! プレッツェルズは、グルメな味付けをしたサワードウプレッツェルナゲットの商品ラインを拡充し、新しいフレーバー「バッファロー (Buffalo)」と魅力的な新パッケージを導入しました。料理から着想を得た調味料のブレンドを強化し、9つの商品のうち7つが非GMOとなりました。人気の「チェダー・ハラペニョ (Cheddar Jalapeno)」は100%天然原料を使用し、重層的で濃厚なフレーバーが特徴となっています。全商品がコーシャ認証を取得済みで、ビーガンやベジタリアンにも対応しており、味と歯ごたえを向上させました。サクサクとした食感のプレッツェルナゲットは、スナックとして食べたり、おもてなし料理のアクセントとして使ったり、お好きなレシピに加えても、おいしくお召し上がりいただけます。OMG! プレッツェルズの優れた品質、入念な製造、忘れられない味は、上質なスナックを求めるお客様にとって間違いのない選択肢です。OMG! プレッツェルズは、女性経営および家族経営の企業であり、商品の製造を米国で行っています。当社のプレッツェルは、一口で大好きになること間違いなしの商品です。

omgpretzels.com/wholesale



エルムハースト・ミルルド(Elmhurst Milked LLC)

ニューヨーク州エルマ

2016年にニューヨークのエルムハースト・デイリー (Elmhurst Dairy) が閉業した際、オーナーのヘンリー・シュワルツ (Henry Schwartz) は、父親が創業した会社をニューヨーク州バッファローに移転し、植物性乳製品というミルクの未来に向けて会社を再編しました。

「エルムハースト1925 (Elmhurst 1925)」には、食品技術者であるシェリル・ミッチェル (Cheryl Mitchell) 博士が開発した独自のプロセスを活用しており、他社の植物性ミルクと比較して最大4倍の量の穀物、ナッツ、シードを原料として使用しています。そうして完成した商品は、より少ない原料で優れた栄養とおいしさを提供します。増粘剤や増量剤は一切使用していません。そのため、素材のフレーバーを楽しみ、より多くの栄養を摂取することができます。これは、植物性ミルクが本来あるべき姿です。

elmhurst1925.com



ブライト・プラネット・ペット (Bright Planet Pet LLC)

ミネソタ州ブルーミントン

ブライト・プラネット・ペットの植物由来の犬用おやつは、本物の肉のような味と香りがします。米国で創業した当社は、女性が経営しており、サステナビリティを重視しています。北米にある4,000店以上の店舗で、トレーニング用おやつ、通常のおやつ、ビスケットを購入できます。

brightplanetpet.com



アクロイド・スコティッシュ・ベーカリー (Ackroyd's Scottish Bakery, LLC)

ミシガン州レッドフォード

アクロイド・スコティッシュ・ベーカリーは、ショートブレッド、スコーン、伝統的なセイボリーパイ、ソーセージを製造する、3代続く女性経営の専門メーカーです。ミシガン州デトロイトで約75年にわたって食品製造を続け、家族の伝統を守ってきた当社は、米国で最も長い歴史を誇るスコティッシュベーカリーです。

アクロイドは、街角の小さなパン屋から、通信販売に特化した小売・卸売業者 (B2BおよびB2C) へと進化を遂げました。高品質の原料とおいしさを最優先事項として、すべての商品を自社で製造しています。

ショートブレッドは、世界中で最も愛されているクッキーの一種です。当社のショートブレッドは、家族に伝わる大切なレシピに従って一から製造されており、33%ものバターを含有しています。ベストセラーの商品は、「オリジナル・スコティッシュ・ショートブレッド (Original Scottish Shortbread)」と「チョコレート・チップ・ショートブレッド (Chocolate Chip Shortbread)」です。また、当社の季節限定商品は、ショートブレッドを食べるのが初めてでも100回目でもワクワクする、ショートブレッドの新しいユニークな楽しみ方を消費者に提供しています。

ackroydsbakery.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。



リバティー・ゴールド・フルーツ (Liberty Gold Fruit Co. LP)

ウィスコンシン州ニューリッチモンド

LIGOの名称は、品質、誠実さ、信頼性、サービスを象徴しています。消費者の支持は、LIGOブランド商品が高い基準に従って製造されていることを物語っています。LIGOブランドは長年にわたり、卓越したサービスと商品の優れた品質によって世界中で高い評価を得てきました。農場から店頭に至るまでの細部への配慮と、何世代にもわたる業界経験の強みが、他社との違いを生み出しています。

黄金色に輝くトウモロコシ、甘いパイナップル、ふっくらとしたレーズン、濃厚なピーナツバター、サクサクのポテトチップスなど、LIGOの商品ラインは数百種類に及びます。優れたブランドアイデンティティを構築するため、それぞれの商品が目を引きように包装されています。多くの商品は、特定の市場向けのサイズにカスタマイズした包装や、海外の輸入規制を満たすための多言語表示に対応しています。

LIGOの幅広い商品ラインは、食料品店のお客様に優れた利便性を提供し、信頼できるサプライヤーと取引をするという安心感をもたらします。リバティー・ゴールドは、品質、在庫、価格を維持するために、世界中の自然から最高品質の農産物を収穫しており、商品を競争力のある新しいものに保つことができます。

リバティー・ゴールドは、お客様の競争力を維持するため、多様な商品と卓越したサービスを提供しています。世界の市場で最高の品質を保ちながら、混載便を可能な限り低コストでお届けいたします。

libertygold.com



プリベイル・ジャーキー (Prevail Jerky)

イリノイ州シカゴ

グラスフェッド牛 (飼育途中から牧草以外も摂取) とグラスフィニッシュド牛 (完全牧草飼育) を100%使用した「ビーフ・ジャーキー (Beef Jerky)」と、フリーレンジ (放し飼い) の七面鳥を使用した「ターキー・ジャーキー (Turkey Jerky)」から、新しいパッケージの商品ラインをご紹介します。どのフレーバーも、アレルギーを引き起こしやすい8品目のアレルゲンを含んでおらず、パレオ食で、グルテンフリーの認証を取得しています。また、当社は女性経営企業で、プラスチックニュートラル認証も取得済みです。当社は、お客様にご満足いただける独自のフレーバーと柔らかい食感を提供しています。当社は、「Never settle. Always PREVAIL. (妥協せず、常に前進)」を理念として掲げています。

prevailjerky.com



オハマ・プロテイン・ポップコーン (Omaha Protein Popcorn)

ネブラスカ州オマハ

ネブラスカ州オマハに本社を置くオマハ・プロテイン・ポップコーンは、家族経営の企業です。創業者のティム・レクシアス (Tim Rexius) とブリットニー・レクシアス (Brittney Rexius) の夫妻のキッチンで、小さな子どもから祖父母まで家族全員により多くのタンパク質を摂取してもらう方法として、香り高いチェダーや砂糖でコーティングされた、ポップコーンのような時代を超えるスナックに勝るものを求めて事業が始まりました。6種類のおいしいフレーバーのすべてに、最高級のタンパク質であるホエイアイソレートのみを使用しており、非GMOかつグルテンフリーで、異性化糖やブドウ糖は添加していません。ヘルシーな商品だと気づかないほどおいしい、最高の味わいのプロテインポップコーンを提供しています。

oppopcorn.com



フルフィル・フード&ビバレッジズ (Fulfill Food & Beverages)

ミズーリ州セントルイス

「カルビバ (Karviva)」(旧称「カルナ (Karuna)」) は、科学的裏付けのある健康効果を提供する天然原料を使用した、オーガニックでおいしいジュースやスムージーの製造において、受賞実績を誇るイノベーターです。「Food is Better Medicine™ (食品はより優れた薬である)」という信念の下に配合された「カルビバ」の飲料は、消化器系や免疫系の健康回復、クリーンなタンパク質の摂取、持続的なエネルギーの供給など、さまざまな効果をもたらします。自然治癒に対する創業者の熱意は、生涯にわたるハーバルサイエンスへの信念と医学研究における確かな実績に根差しています。創業者の感動的なストーリーは、2021年に米国中部地域エミー賞を受賞しました。

中西部にある当社の革新的な製造施設には、新鮮なもやしを栽培するための水耕栽培農場があります。また、廃棄物を削減しボトルごとに最高の鮮度を閉じ込めるために特別に設計されたジューサー、調理設備、瓶詰め設備が整っています。当社は、最も健康的なスーパーフードを取り入れ、おいしくて機能的な天然飲料を作ることを目指しています。廃棄物が少ないほど「カルビバ」はより多くの栄養を含む飲料を消費者に届けることができ、二酸化炭素排出量も抑えられるという考えの下、当社の製造工程は入念に設計されています。

karviva.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。



ビーコズ・スナックス (B'cuz Snacks)

ニュージャージー州レイクウッド

おやつに何を食べるか迷っている人に対する答えがビーコズです。ビーコズのグラノーラバイトは、持ち運びに便利なスナックで、体にも良い商品です。

当社は女性経営企業で、グルテンフリー、乳製品不使用、かつ植物由来でクリーンな原料を使用した、ヘルシーでおいしく、いつでも食べられるグラノーラバイトを製造しています。ビーコズのグラノーラバイトは、やみつきになるフレーバーと、体を動かし続けるために必要な栄養素を備えています。ビーコズのスナックで、家族が笑顔になれるおやつ時間を始めましょう。「ストロベリー・マロー (Strawberry-Mallow)」、「スモア (S'mores)」、「チェリー・ピスタチオ (Cherry-Pistachio)」、「メープル・ピーカン (Maple Pecan)」、「オーツ&ピーナツ (Oats n' Peanut)」などのフレーバーを展開しています。

bcuzsnacks.com



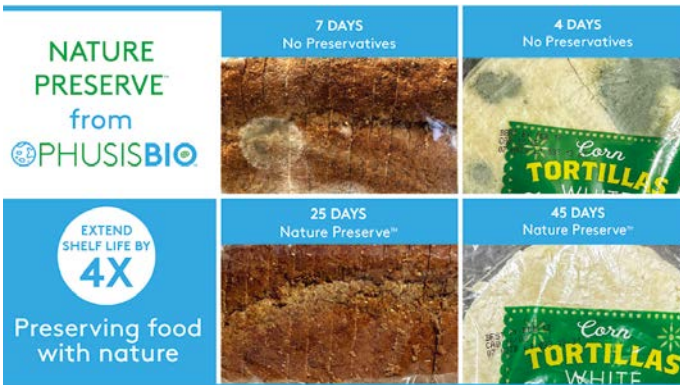
リップ・バン (Rip Van)

ニューヨーク州ニューヨーク

リップ・バンは、おいしい食べ物が不健康である必要はないと考えていたマルコ (Marco) とリップ (Rip) が寮の部屋で立ち上げた会社です。友人同士だった創業者たちは、リップが子どもの頃に大好きだったオランダのお菓子であるストロークワッフルをよりヘルシーなものにしようと考えました。リップ・バンは、マイノリティ認定企業であり、より手軽な食品を考案し人々の暮らしを向上させるというシンプルな理念を掲げています。当社は、健康的なスナックとおいしいスナックのどちらかを選ぶ必要はなく、健康に良くおいしいスナックを楽しむことができると考えています。当社の低糖ワッフルは、1個当たりの砂糖使用量がわずか3gで、食物繊維を6g含む、とてもおいしくて甘いスナックです。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、伝統的な食べ方として、熱々のコーヒーが入ったカップの上のせてねっとりとした食感をお楽しみください。持ち歩きやすいポケットサイズのスタイリッシュな個包装をご用意しています。「リップ・バン・ワッフルズ (Rip Van Wafels)」は、1枚当たりわずか120カロリーで、栄養満点です。

天然原料100%使用 | 非GMO | 低糖

ripvan.com



フェージス・バイオ (Phusis Bio)

ミネソタ州ミネアポリス

フェージス・バイオは、「ネイチャー・プリザーブ (Nature Preserve™)」と呼ばれるクリーンラベルの革新的な保存料を開発しました。この保存料は、他の天然保存料と比較して3~4倍の長期保存を可能にします。焼き菓子やパンだけでなく、通常の乳製品や植物由来の乳製品、飲料、調味品 (スプレッドやソースなど)、植物由来肉、パーソナルケア用品でも高い効果を発揮します。「ネイチャー・プリザーブ」は天然由来の発酵商品であるため、成分表には培養デキストロースまたは砂糖と記載できます。お客様の商品に混ぜやすくするため、水に溶けやすい粉末状で提供しています。

アレルギーフリー | ビーガン対応 | コーシャ対応 | ハラル対応 | 非GMO | オーガニック

phusisbio.com



CJ ステンゲル (CJ Stengel Inc.)

(商号: ステンゲル・オイルズ (Stengel Oils))

サウスダコタ州ミルバンク

オメガ3脂肪酸は、最近話題の新しい健康食品成分として注目を集めています。スタンゲル・オイルズの「カルズ・フラックス・オイル (Cal's Flax Oil)」は、オメガ3脂肪酸の供給源として最適です。人間の体はオメガ3脂肪酸に乏しく、オメガ6脂肪酸の摂取量を増やすよりもオメガ3脂肪酸を多く摂取すべきであるというのが今日の医学・消費者のコンセンサスです。

「カルズ・フラックス・オイル」を選ぶ理由: オメガ3脂肪酸は、多価不飽和脂肪酸の一種で、体内組織全体において細胞の基本的な健康を維持する役割を担う、体に良い脂肪です。健康的な栄養素や食事に必要な必須脂肪酸 (EFA) は、人間の体内で生成されません。オメガ3脂肪酸は、食事から摂取する必要があります。食事と一緒に摂取できる「カルズ・フラックス・オイル」は、オメガ3脂肪酸の優れた供給源であり、細胞膜に取り込まれることで、食品の栄養価向上にもつながります。

「カルズ・フラックス・オイル」の効果: 関節リウマチ、高コレステロール、高血圧、心臓病、一部のがんなどの症状を改善する効果があります。

stengel oils.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。



Z&M ツイステッド・バインズ・ワインズ・アンド・ ワイナリー (Z&M Twisted Vines Wines and Winery)

カンザス州ローレンス

オーナーのブライアン・ゼシガー (Bryan Zesiger) とジーナ・モンタルバーノ (Gina Montalbano) は、ひねりを効かせたワインを製造しています。ブライアンの軍歴と、ジーナが有するイタリアの伝統をうまく組み合わせています。Z&Mは、伝統的なワインの製造方法を用いて、楽しく、手頃で、何よりおいしいワインを製造しています。Z&Mは、「ブラックホーク・ブラックベリー (Blackhawk Blackberry)」の甘口ワインや、「ヘルファイヤー・ハラペニョ (Hellfire Jalapeno)」のほか、「チェリー・ジャンパー (Cherry Jumper)」や「ウォーターメロン (Watermelon)」といった農園直送のフルーツワインなど、興味をそそる味わいのワインを取りそろえています。Z&Mのスペシャルティワインは、昔ながらのワイン作りの優れた点を生かし、ワクワクする新商品を提供しています。米国退役軍人が所有・経営する企業です。

zmtwistedwines.com



シュールド・フード (Shrewd Food)

ニューヨーク州ホーボージ

シュールド・フードの創業者たちは6年前、家族のために健康的で満足感のあるスナックの代替品を探し求めていました。健康的で、おいしくて、サクサクとした、非GMO、グルテンフリー、高タンパク質、低炭水化物、かつ低カロリーのスナックを開発するため、英知と能力を結集させました。「バイクド・CHEDDAR (Baked Cheddar)」や「ブリック・オープン・ピッツァ・プロテイン・パフ (Brick Oven Pizza Protein Puffs)」を開発すると、瞬間にAmazon.comや全米の食料品店とコンビニエンスストアで販売されるようになりました。トマト、ニンニク、チーズなどの新鮮な原料で完璧に味付けされた、軽くて、口の中で弾けるような、丸いサクサクとした理想的なプロテイン・パフです。ケトジェニックダイエットにぴったりのスナックとしてソーシャルメディアで絶賛された時、創業者たちは大きなことを成し遂げる時が来ていると感じました。その後すぐに、「サワークリーム & オニオン (Sour Cream & Onion)」、「バッファロー・ランチ (Buffalo Ranch)」、「キャラメル・アップルパイ (Caramel Apple Pie)」など、さらにおいしい風味のパフが商品ラインに加わりました。シュールド・フードは現在、「プロテイン・クルトン (Protein Croutons)」、「プロテイン・クッキー (Protein Cookies)」、「ケト・ディッパーズ (Keto Dippers)」、「ケト・クラック・バーズ (Keto Krac Bars)」も展開しています。シュールド・フードは、世界18カ国で商品を販売しており、本社をニューヨークに置いています。

shrewdfood.com

ニュース短信

プライベートブランドが主要カテゴリーに

アコスタ・グループ (Acosta Group) の調査によると、小売業経営幹部の59%が「引き続きプライベートブランドを優先する」、21%が「プライベートブランドへの取り組みを加速させる」と回答しています。このことは、店舗全体の食料品店に好機をもたらしています。

鶏肉人気が高まる一方、850億ドル規模の牛肉産業は苦境に

ブルームバーグ (Bloomberg) によると、今年の米国人の鶏肉平均摂取量は100ポンドで、牛肉の摂取量は鶏肉の半分程度であると予測されています。

インフレで畜産物の購入意欲が引き続き減退

農家は、飼料価格の高騰のほか、欧州やカリフォルニア州のような地域の福祉規則による負担の増加に苦慮しています。ブルームバーグによると、通常は欧米産の食肉需要を喚起している中国の購買意欲が抑制されています。

研究室生まれのフレーバーが各カテゴリーで躍進

ウォール・ストリート・ジャーナル (The Wall Street Journal) によると、遺伝子組換え酵母からパイナップルやグレープフルーツなどのフレーバーを生成できます。

カカオ豆の価格が年間25%以上上昇し、チョコレート価格が高騰

ガーディアン (The Guardian) によると、カカオの主要産地が洪水で浸水したため、3年目となる世界的な供給不足に陥る可能性があります。

嗜好品スナックの価格は高値継続の見通し

ブルームバーグによると、エルニーニョ現象の再来と、生産国における暑く乾燥した天候の見通しから、コーヒーやチョコレートなどの供給逼迫が悪化する恐れがあります。

米国人の4人に3人が甘党

トーカー (talker) によると、甘いものが好きな人の半数が、自分の健康に与える影響について懸念もしています。



Z世代やミレニアル世代はパッケージ入り飲料を多く購入

ラザード (Lazard) およびCHコンサルティング・アドバイザーズ (CH Consulting Advisors) の調査によると、パッケージ入り飲料水、100%果汁ジュース、フレーバーウォーター、天然原料の健康飲料が、そうしたトレンドにおける主なカテゴリーとなっています。さらに、Z世代やミレニアル世代は、前世代よりもオンラインで飲料を購入する傾向が強いことが分かりました。

健康志向のジュースが主流の売り場へ進出

プログレッシブ・グロウサー (Progressive Grocer) によると、健康効果のあるオーガニックでクリーンな天然原料を使った生絞りジュース、コンブチャ、ビタミンが豊富で健康に良いクリーンなカクテルが、オムニチャネルから飲料売り場へと進出しています。

米国消費者にとってのピーナツバターの変わらぬ魅力

CNBCによると、サーカナのデータで、ピーナツバターが20億ドル規模となり、米国で人気のスナックとなっていることが明らかになりました。



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.