

U.S. FOODLINK

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

Vol. 19 No. 6



2024年のトレンド推進要因 健康とサステナビリティ

2024年には、一日を乗り切るため、健康とサステナビリティに関連する食材が優先事項になることが予想されます。健康への関心は、コロナ禍でピークに達して以降低下していますが、依然として追加原料や添加物に大きな影響を及ぼしており、サステナビリティに対する考え方の進化に伴い、環境に配慮しながらおいしい食材を調達するという新しいアプローチを生み出しています。

健康とサステナビリティが交わるところで着実に成長を遂げている分野の一つが、培養肉です。テクノロジーが食品業界の規模拡大に役立っており、培養肉は2024年も引き続き成長する見通しです。シンガポールに本社を置くアップサイド・フーズ(Upside Foods)とグッド・ミート(Good Meat)の商品が米国で承認されるなど、世界各国で承認商品が増えており、来年もさらなる進展が見込まれます。

培養食品分野における新たな動向として、植物由来肉と培養肉をブレンドしたハイブリッド商品が挙げられます。グルメプロ(GourmetPro)によると、これらの商品は、植物由来肉よりも風味が豊かで、培養肉よりも規模拡大が容易であるため、来年に発売される可能性があります。

サステナビリティに配慮している買い物客は、廃棄物になるはずだった食材を「アップサイクル」した商品にも注目しています。副産物や廃棄食材を別の目的で使用して新しいスナックや商品を生産することに取り組んでいる企業が増えており、2024年以降はそうした未成熟のアップサイクル食品市場が年間で5%成長することが予想されます。

(2ページ目に続く)



Food
Export
Midwest USA™



Food
Export USA
Northeast™

www.foodexport.org

健康とサステナビリティ 続き

このトレンドは、生産後に注目するだけでなく、そもそも食材がどのように栽培されたかに目を向けており、再生食品の概念と結び付いています。再生食品の目的は、生物多様性を促進して土壌を再生し、より健全な環境を作り出すことです。

KTCHNレベル(KTCHN rebel)によると、とりわけ再生食品はオーガニック業界と競合しています。オーガニック食品では、食品生産に使用される農薬などの化学物質を最小限に抑えることに重点が置かれます。一方、再生食品では、自然な緯度地帯で栽培されたものであることが重視されます。近隣の農家から地元の食品を購入することが、環境により配慮し、地元の企業を支援することにもなると考えられるようになってきており、オーガニック食品は概して原産地の面で後れを取っています。

サステナビリティへの関心から、2024年には珍しい食材の人気が高まるかもしれません。来年は、あらゆる種類のキノコが食品や飲料に使用され、特に若い世代向けに使用されることが予想されます。キノコは、タンパク質の含有量の多さと肉のような自然な食感から植物由来の代替肉の原料としてすでに普及しており、本物の味わいと食感の再現を目指す生産者にとって優れた代替品となっています。



イノベーションの一般的なトレンド推進要因といえば健康と環境ですが、さらなる関心の喚起には、経済とソーシャルメディアが大きな役割を果たすものと考えられます。

また、一部のキノコの健康メリットから、キノコを使用している飲料が増えており、特にコーヒーの原料としてキノコが使用されるようになってきています。粉碎した特定の種類の菌類は、風味を変えずに抗酸化作用を高めることができ、違和感なく商品になじみます。ビザ生地やビールなどの商品でも原料としてのキノコの使用が増えており、一般的なボタンマッシュルームやポルトベロマッシュルーム以外の特殊なキノコもスーパーで生鮮食品として人気を集めています。

健康需要には、代替甘味料のトレンドも後押ししています。ステビアやモンクフルーツといった砂糖の代替原料が着実に人気を高めており、大手メーカーの商品に使用されている一方で、新しい甘味料も次々と登場しています。



もう一つの有望な甘味料がアルロースです。成分は通常の砂糖に類似した化学構造を有していますが、カロリーはほとんどありません。砂糖の約70%の甘さで、イチジクやレーズンといった果物に自然に含まれているため、理想的な代用品となっています。ただし、従来の砂糖よりも生産コストが高く、クリーブランド・クリニック(Cleveland Clinic)によると、大量に摂取すると胃腸障害を起こす可能性があります。

イノベーションの一般的なトレンド推進要因といえば健康と環境ですが、すでに普及している食材への関心がさらに高まる際には、経済とソーシャルメディアが大きな役割を果たすものと考えられます。アズダ(Asda)は、主要な野菜が流行すると予想しています。インフルエンサーたちが、費用を抑えながら健康に良い食生活を送る方法として、主要な野菜を使用した食事を推しているためです。

一例として挙げられるのが、質素なポテトです。TikTokで人気の「#Potato」のコンテンツは再生回数が100億回を超え、興味深い新レシピで関心が高まったことから、アズダでは2023年にポテトの売上が12%急増しました。このような潜在的なトレンドは、容易に調達できる食材で買い物客の需要を満たす機会をもたらすことから、食料品店もメーカーも、そうしたコンテンツに注目し、後れを取らないようにする必要があります。

さらに、テクノロジーの進歩は、消費者が健康ニーズを満たすために摂取する食材をますます絞るようになることを意味します。ブルームバーグ(Bloomberg)は、個人に合わせた食生活の推奨や商品を提供するプレジジョンニュートリションの市場が2030年までに370億ドルの規模に達すると見込んでいます。目下のところ、このトレンドはグミのようなシンプルな商品に限定されていますが、パーソナライズされたスナックや食事が増えてきていることから、メーカーはこのテクノロジーにも注目するべきでしょう。



買い物客の消費行動を後押しする価格と ESG のせめぎ合い



経済とESG（環境・社会・ガバナンス）は、買い物客が商品を選ぶ際の主な2つの決定要因です。現代の消費者は、食事のための支出と、購入する商品が環境や社会に及ぼす影響との間でバランスを取ろうとしています。そのため、多くの買い物客が、倫理観を考慮しながら、期待に沿った価格の商品を求めています。

インフレ率が低下する一方、スーパーでは依然として価格高騰の影響が感じられます。オラクル(Oracle)が実施した調査によると、消費者の4分の3がオンラインと店頭で価格を比較しています。さらに、多くの買い物客がお買い得品に目を光らせており、よりお得に買い物ができることが分かると、小売店やブランドを積極的に切り替えます。

このような行動は、特定分野のブランドに機会をもたらしています。ザ・ハリス・ポール(The Harris Poll)によると、肉の価格が高騰していることで、消費者の半数以上が植物由来の代替品を試すことを検討していると回答しています。また、よりお得な価格を求める傾向が、ナショナルブランドに代わるプライベートブランドの魅力を高めており、小売業者によるプライベートブランド商品の需要につながっています。

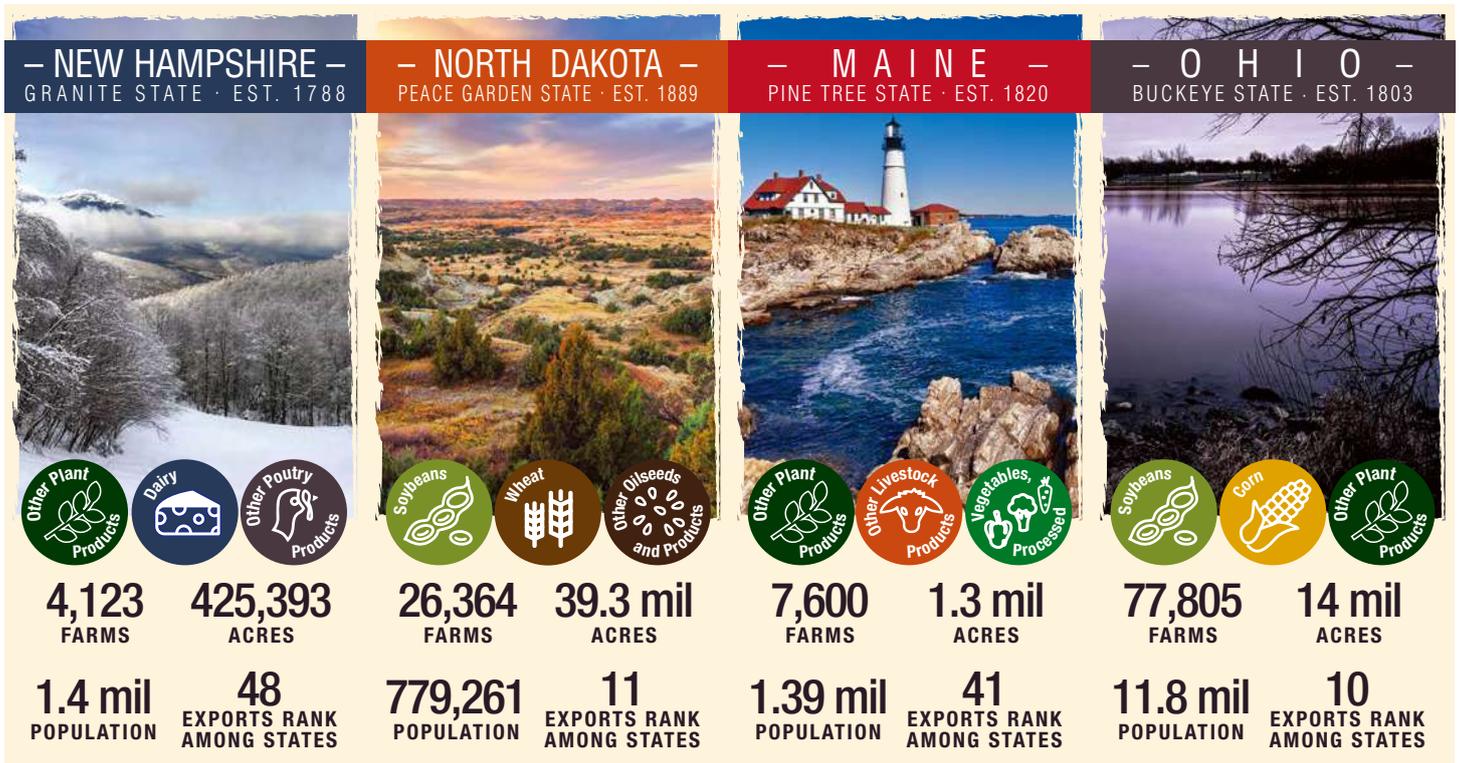


価格が優先事項となる一方で、買い物客は食品の購入が環境保全において果たす役割についても考えています。インテル(Intel)のデータによると、買い物客の4分の1以上(27%)が肉の消費を減らし、17%が乳製品の購入を減らしています。

これに対し、グローサリー・ドッピオ(Grocery Doppio)が実施した調査では、食料品店の71%が重要な優先事項としてサステナビリティを挙げています。回答者のうち、経営幹部がサステナビリティの取り組みを主導していると回答したのは43%で、企業がそうしたトレンドに真摯に取り組んでいることを示しています。また、消費者の61%が、よく利用する食料品店が行っているサステナビリティの取り組みを認識しており、37%がサステナブルな商品のために最大17%まで価格が高くても構わないと考えていることが分かりました。

価格とESGのバランスを取ることが、消費者の目的を重視した買い物の増加につながっています。プレーサー・ドット・エーアイ(Placer.ai)のフットトラフィックのデータ(店舗を出入りする買い物客のデータ)から、初夏に食料品チェーン店全体で買い物客の平均滞在時間が増加していたことが明らかになっており、買い物をする頻度は減っているものの、適切な買い物をするために店内にいる時間が長くなっていることを示唆しています。

..... 米国中西部・北東部の特徴





ファーム・シーズンズ・メドレー・ トレイル・ミックス・スナックス (Farm Seasons Medley Trail Mix Snacks)

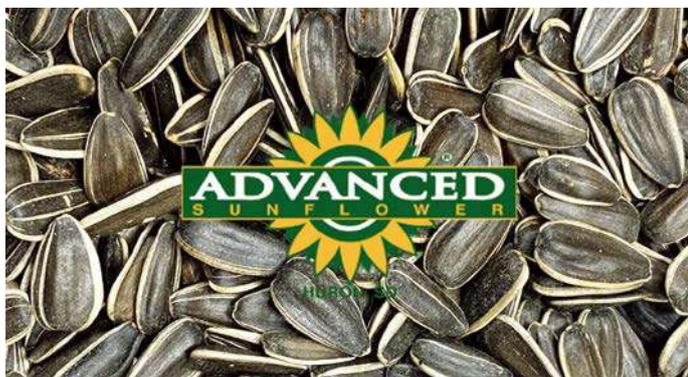
ニュージャージー州ピスカタウェイ

ヘルス&ウェルネスを優先する活動的な大人に最適なファーム・シーズンズ・メドレー・トレイル・ミックスの商品をぜひお試しください。当社の高級スナックは、バランスの取れた活動的なライフスタイルを重視する人のために自然のおいしさを提供します。

丁寧に作られた当社のトレイル・ミックスは、健康に良い食材を詰め合わせたスナックです。栄養価の高いドライフルーツ、タンパク質を豊富に含んだナッツ、甘いダークチョコレートが魅力的なハーモニーを生み出し、活力と満足感を持続させます。あらゆる状況でエネルギー源となるスナックです。

当社は、健康に良いおいしさを世界中で分かち合うために、国際的な流通パートナーを探しています。当社の商品を世界の市場に届け、どこにいてもおいしいスナックで健康的な暮らしを送れるようにするための取り組みにぜひ加わってください。一口ごとにおいしい商品で、ヘルス&ウェルネスをグローバルな優先事項にしましょう。

非GMO | グルテンフリー | 植物由来 | ヴィーガン | farmseasonsmedley.com



アドバンスト・サンフラワー (Advanced Sunflower LLC)

サウスダコタ州ヒューロン

アドバンスト・サンフラワーは、サウスダコタ州で食用および鳥の飼用のヒマワリ商品の生産・販売を専門に手掛けている、付加価値の高い加工会社です。当社の食用商品ラインには、大粒の菓子用殻付きヒマワリ種子や、殻むきヒマワリ種子などがあります。また、ヒマワリのチップおよびピース、鳥の飼用の殻付きヒマワリ種子も取り扱っています。 advancedsunflower.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。



USワイン・エクスポート・カンパニー (US Wine Exports Company Ltd.)

オハイオ州ラベンナ

USワイン・エクスポート・カンパニーは、カリフォルニア州ソノマに本社を置くワイン生産会社です。当社のワインの一つである「エッジウッド・バレー (Edgewood Valley)」は、バランス、深い風味、卓越した価値で高い評価を得ています。ポートフォリオに加える価値があるワインで、独自の地域性を有するコスト効率に優れたワインに関心のあるお客様に訴求する商品です。当社はまた、プライベートブランドや、お客様のニーズを満たせるようにカスタマイズしたワイン、ワインブレンド、パッケージも提供可能です。仲介業者を省くことによって、競争力のある価格を提示できるだけでなく、パーソナライズされたサービスも提供しています。当社では、卸売りパートナーが競争力のある利益を得られるように価格を設定しています。 edgewoodvalley.com/ourwines



グラミネックス (Graminex LLC)

オハイオ州デシュラー

グラミネックスは、1997年からオハイオ州中心部に6,500エーカーに及ぶ家族経営の農地を所有しています。その肥沃な土壌から原料を収穫し、溶剤不使用で品質に優れた「フラワー・ポルン・エクストラクト (Flower Pollen Extract™)」を生産しています。農業と栄養学に深く根差している当社は、自然界に存在するユニークな生命体である花粉粒から天然の栄養素を抽出する方法を完成させました。当社のバルク原料商品ラインには、臨床試験で裏付けられた、男性の健康に寄与する「グラミネックスG63® (Graminex® G63®)」、女性の更年期をサポートする「RCTフェム・メノ (RCT Fem™ Meno)」、女性の尿失禁のための「RCTフェムUI (RCT Fem™ UI)」などがあります。当社は、原末製造、錠剤、カプセル、完成品、カスタム製剤など、多様な商品とサービスを提供しています。また、45カ国以上の市場に向けて、人間とペットの健康のための商品を輸出しています。GMP認証取得済み | 非GMO | アレルゲンフリー | コーシャ対応 | ハラル対応 | ヴィーガン対応 | グルテンフリー | 溶剤不使用 | 米国産 | graminex.com



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

1978年に創業したイースタン・フィッシャリーズは、家族経営の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、ホタテ貝を漁場から直接お客様に供給し続けます。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漁場を有する戦略的パートナーシップを確立しており、世界中の市場に優れた品質のシーフードを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年以上の業界経験に基づく市場インサイトを生かし、手間がか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、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や、天然のカレイ、スケトウダラ、マダラ、コダラ、メヌケを提供しています。大口注文やプライベートブランド用のパッケージも承っています。
easternfisheries.com



ビッグ・フォーク・ブランズ (Big Fork Brands)

イリノイ州シカゴ

ビッグ・フォーク・ブランズのモットーは、シカゴ風のあっさりとしたジャンクフードを提供することです。それはつまり、当社がシカゴを中心に販売しているソース商品を目指しています。「シカゴ・ソース (Chicago Sauce)」は、シカゴ風ホットドッグならではの風味を実現させるために、4種類の調味料 (ピクルス、マスタード、スイートレリッシュ、スポーツペッパー)、2種類のみじん切りにした新鮮な野菜 (玉ねぎ、トマト)、シーズニング (セロリソルト) を混ぜ合わせて、風味豊かな (ヴィーガン) ソースに仕上げています。これで、冷蔵庫の余りな食材を減らし、普段の食事を簡単に手早く特別な食事にすることができます。「オリジナル・シカゴ・ソース (Original Chicago Sauce)」は、昔ながらのシカゴ風ホットドッグの7種のトッピングを合わせたものです。「シカゴ・ファイア・ソース (Chicago Fire Sauce)」は、スポーツペッパーを効かせたこれまでにないホットソースです。「シカゴ・フライ・ソース (Chicago Fry Sauce)」は、ピリッとした風味のスペシャルソースです。「ギャングスター・ソース (Gangster Sauce)」は、これまで作られてきたアイオリソースの中で最も風味豊かなソースで、ジャルディニエラ、マヨネーズ、トリュフオイルが含まれています。
bigforkbrands.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。



フェデレーテッド・グループ (Federated Group, Inc.)

イリノイ州アーリントンハイツ

私たちはペットが大好きです！ ペットオーナーにとって、ペットは家族の一員です。「プレイズ・コンプリート (Praise Complete)」は、ペットオーナーに価値のあるものを提供するために、信頼できるドッグフードとキャットフードのブランドとして開発されました。当社のペットフードは、質の高いタンパク質を含み、ミネラルで強化されており、人工保存料を一切使用しておらず、ペットにバランスの取れた完全栄養を提供します。犬のおやつには、犬が大好きな肉の味付けである「プレイズ・コンプリート」のフレーバーストリップとビスケットがおすすめです。そして大切なこととして、「プレイズ・コンプリート」はお財布にも優しいブランドです。最良の商品を与えるに値するあなたのペットのために、ぜひ「プレイズ・コンプリート」をお選びください。
praisecomplete.com



ホルンダー・チョコレート (Hollander Chocolate Co.)

ウィスコンシン州ポートワシントン

ホルンダー・チョコレートは、チョコレートソースとチョコレート・パウダーを幅広く取り扱い、米国で急成長を遂げている会社で、最高級のスペシャルティコーヒー企業や小売企業に支持されているブランドです。本物はまねできるものではありません。当社は、ショコラティエグレードの最高品質のココア、米国産の砂糖、純粋な原料を使用して、品質に優れたソースとパウダーを生産しています。

また、調達に取り組みにおいて、レインフォレスト・アライアンス (Rainforest Alliance) と提携してすべてのココア原料で認証を取得しており、米国で最も優れた生産者から米国産の砂糖、シーソルト、乳製品を独占的に調達し、モカ、ホットココア、デザート風味とその背景にあるストーリーをうまく組み合わせています。

協力的なチームワークと正真正銘の高品質な商品に対する取り組みの成果として、米国でも海外でも驚異的な成長を遂げており、ウィスコンシン州ポートワシントンにグローバル本社を新設する予定です。

商品には、「チョコレート (Chocolate)」、「ホワイト・チョコレート (White Chocolate)」、「キャラメル (Caramel)」、「パンプキン・ソース (Pumpkin Sauces)」、「ホット・ファッジ (Hot Fudge)」、「チョコレート・パウダー (Chocolate Powders)」、「ホット・ココア・パウダー (Hot Cocoa Powder)」、「ホワイト・チョコレート・パウダー (White Chocolate Powder)」、「グルメ・フラッペ (Gourmet Frappe)」のパウダーミックスがあります。
hollanderchocolate.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。ラベルのデザイン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、それぞれの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 でバーベキュー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。

天然原料100% | GMO不使用 | グルテンフリー | blackswancompany.com/



ユーフィッシャリーズ (Ufisheries)

ミネソタ州ミネアポリス

天然アラスカ産サーモンで作られている「ユーフィッシャリーズ」は、受賞実績を誇るジャーキーです。当社では、競合商品のようにすり身ではなく、本物の魚の身を使用しています。「ワイルドフラワー・ハニー (Wildflower Honey)」、「ジャマイカン・ジャーク (Jamaican Jerk)」、「クランベリー・メイプル・シロップ (Cranberry Maple Syrup)」の3つのフレーバーのジャーキーを、食べ切りサイズで美しいプラナカン風エスニックテイストのパッケージに入れて販売しています。白ワインやビールとの相性が良いほか、ベーコンの代わりに卵に乗せたり、シャルキュトリーボードに盛り付けたりもできます。ジャーキーは男性向けの商品と思われがちですが、女性消費者に訴求しています。当社のサーモンジャーキーがユニークな点は、料理の食材としても使用できることです。シンガポールで暮らしていた私の祖母がそうしていたように、ドライフィッシュはうま味を出すために炒め物やブロスに使うことができます。当社の商品は、高タンパク質スナック売り場とアジア料理食材売り場のどちらの売り場にもぴったりです。当社のサーモンジャーキーは、地域の専門店でも販売されています。海と川は世界で最も再生能力の高い食料システムですが、シーフードはまだ多くの人々の重要なタンパク源になっていません。当社と共に、環境により優しく、よいつながった世界を実現させましょう！ ufisheries.com



ニュートラ・ソース・トレーディング (Nutra Source Trading Co. LLC)

オハイオ州パウエル

ニュートラ・ソース・トレーディングは、天然オーガニック食品の輸出業者です。2008年に創業し、オハイオ州コロンバスに本社を置いている当社は、環境負荷が小さい農業システムで生産された健康と環境維持を促進する商品のみを取り扱っています。当社は、ミシガン州産のフルーツパイフィリング (チェリー、アップル、ブルーベリー) をプライベートブランド「MICHIGAN MADE」で提供しています。

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。



スプリツァル・クッキー・カンパニー (Spritzal Cookie Company, LLC)

マサチューセッツ州ロックランド

2014年に創業したスプリツァル・クッキー・カンパニーは、テイラー・ウォーカー (Taylor Walker) とジョディ・ウォーカー (Jody Walker) が大好きなナニー・グレッタ (Nannie Greta) にインスピレーションを受けた、マサチューセッツ州ロックランドにある母と娘による製菓企業です。あらゆる嗜好のお客様に満足していただけるように、伝統的なショートブレッドクッキーと、斬新で楽しいフレーバーを取りそろえています。バターたっぷりのおいしいクッキーをぜひ一度食べてみてください。ショートブレッドの「アーモンド (Almond)」、「レモン (Lemon)」、「ブルーベリー・パイ (Blueberry Pie)」、「キー・ライム (Key Lime)」の各フレーバーには、100%天然の5つの原料を使用したナニー・グレッタのオリジナルレシピをそのまま用いています。すべてのフレーバーでシンプルなクリーンラベルの原料を使用し、手作りのクッキーのようなおいしさを提供しています。

spritzal.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ライフスタイルブランドです。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。最初に発売したのは、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、人間も食べられる高品質の原料を使用した100%天然かつ手作りの定番商品です。その後、犬のおやつ、詰め合わせ、ギフト、アドベントカレンダー、玩具、アクセサリ、アパレルといったさまざまな新商品を発売してきました。

ボヌ・エ・フィルは、ペット業界における高級化のニーズと、ペット業界におけるフランス企業の不在に対応しています。当社は、ペットビジネス(Pet Business)から最もユニークで革新的な商品に贈られる賞、世界ペット協会(World Pet Association)によるスーパーズー(SuperZoo) 2021の「ラグジュアリー・ライフスタイル」ブランドなど、さまざまな賞を獲得しています。また、オプラ・フェイヴァリット・シングス(Oprah's Favorites Things)では最も優れた犬用おやつとして、マリ・クレール(Marie Claire)誌では犬用品・ギフト第1位として紹介されているほか、コスモポリタン(Cosmopolitan)誌、ヴォーグ(Vogue)誌、ピープル(People)誌といったさまざまなメディアで取り上げられています。
bonneetfilou.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

エクアドリアン・レインフォレストは、100%天然の高品質な原料の草分け的サプライヤーとして1997年に創業しました。25年に及ぶ品質とサステナビリティへの揺るぎない取り組みによって、幅広い栄養補助食品原料の信頼できる供給元としての地位を確立してきました。

当社は、卓越性を絶えず追求し、業界をリードしてきました。多様な天然成分についての深い理解と専門知識を生かして、お客様の商品コンセプトを実現させます。フルーツ、ハーブ、海藻、スパイス、野菜の粉末および粉末エキスを幅広く取りそろえています。
IntoTheRainforest.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。



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、ミネソタ州ウィルマーで、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詰め合わせられています。安価な配送コストを実現するため、すべての商品を組み合わせるご注文いただけます。
gurleysfoods.com



カラ・ヘルス・エンリッチメント (Kala Health Enrichment Inc.)

コネチカット州メリデン

カラ・ヘルス・エンリッチメントの「ピークテールズ(PeakTails®)」は、現役の獣医師でありプロアクティブウェルネスの専門家であるジェームス・セント・クレア(James St. Clair)博士が考案した、急速に成長を遂げている栄養サプリメントです。当社は、ペットオーナーが、ペットの健康についてますます積極的な姿勢を取っており、自然なソリューションを求めようになっていることを認識しています。シニア犬の関節のサポートや、猫の全体的なウェルネスの向上は、日常の食事には含まれていない可能性がある栄養素を追加することから始まると当社は考えています。「ピークテールズ」は、科学的研究に裏付けされた最高品質の生の原料を、ペットが大好きなおいしいチュアブル状にしました。カラ・ヘルス・エンリッチメントのブランドは、25年以上にわたって、人間とペットの生活の向上と充実と努めてきました。当社のすべての商品は、全米動物サプリメント評議会(NASC)の品質シールを付しており、常に米国で生産されています。

kalahealth.com



ビーナッティー・グルメ・ピーナツ・バター (BNutty Gourmet Peanut Butter)

インディアナ州ポーテージ

ビーナッティー・グルメ・ピーナツ・バターは、試合に向かう途中にジャンクフードを食べる子どもたちを見るのうんざりした2人のエネルギーなサッカーママが創業しました。手軽に食べられるおいしいスナックとして、塗る必要もディップする必要もなく、家族全員が手軽に楽しめます。また、あらゆる好みに合うようにさまざまなフレーバーを取りそろえています。当社の商品は、「ザ・ナッツハウス」として知られている1万7,000平方フィートの生産工場愛情を込めて作られています。女性が所有するマイノリティ経営企業として認定されており、おいしいスナックを提供するだけでなく、学生教育プログラムを通じて地域社会に貢献することもミッションとしています。

グルテンフリー | コーシャ | bnutty.com



フライ・クリस्प・フード・プロダクツ (Fry Krisp Food Products Inc.)

ミシガン州ジャクソン

フライ・クリस्प・フード・プロダクツは、口の中いっぱいに広がる食欲をそそる風味で料理体験を向上させるシーズニングを提供しています。刺激を求めている方にお薦めの「レモン・ペッパー (Lemon Pepper)」と「ライム・ペッパー (Lime Pepper)」は、シトラスのハーモニーを楽しむことができ、さわやかさと酸味で料理を引き立てます。パンチの効いた酸味が特長の「ビネガー・ソルト (Vinegar Salt)」は、力強い塩味で味覚を目覚めさせます。手羽先が大好きな人にぴったりの「ウィング・シーズニング (Wing Seasoning)」は、調和の取れたスパイスのブレンドが特長で、ありふれた手羽先を芳醇な香りの特別な手羽先に変えます。濃厚でスモキーな風味の「スモークトBBQラブ (Smoked BBQ Rub)」は、お肉などに本格的なバーベキュー風味を加えるおいしいブレンドです。「ランチ・シーズニング (Ranch Seasoning)」は、お気に入りのスナックにクリーミーなハーブの風味を加えます。「フライ・クリस्प・シーズニング (Fry Krisp Seasonings)」は、振りかけるたびに料理の可能性と味の世界観が広がります。

FryKrisp.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、「ヘルファイア・ハラペーニョ (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



クラインズ・コーシャ・アイス・クリーム (Klein's Kosher Ice Cream)

ニューヨーク州ブルックリン

クラインズの乳製品不使用のカップアイスクリームは、罪悪感のない乳製品不使用のフロゼンスイーツを求める人のための究極のデザートとして注目されています。風味と品質にこだわって作られているこのアイスクリームは、従来の乳製品を使用したアイスクリームに引けを取らない、濃厚かつクリーミーな舌触りが特長です。クラインズのアイスクリームが他の商品と一線を画しているのは、厳選した植物由来の高品質原料を使用して、食事の嗜好性を損なうことなくおいしさを実現していることです。クラインズの乳製品不使用のアイスクリームは、「ナポリタン (Neapolitan)」、「バニラ (Vanilla)」、「バニラ・チョコレート (Vanilla Chocolate)」、「バニラ・ファッジ (Vanilla Fudge)」、「クッキー & クリーム (Cookies 'n Cream)」、「コーヒー・ロイヤル (Coffee Royal)」、「ミント・チップ (Mint Chip)」、「キャラメル・ファッジ (Caramel Fudge)」、「クッキー・ドウ (Cookie Dough)」の9種類のフレーバーで展開しています。さらに、クラインズは、コーシャ対応アイスクリーム、氷菓、シャーベットを取りそろえているほか、乳製品使用、乳製品不使用/ヴィーガン対応、無糖、天然原料100%、糖類無添加、ナッツ不使用、低脂肪、グルテンフリーなどの商品も扱っています。クラインズでは、あらゆる食事の要件にお応えし、どなたも同じように楽しむことができるよう尽力しています。 koshericecream.com



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

ミシガン州デトロイト

ミシガン州デトロイトに本社を置くザ・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自然食品の生産を専門とする消費者向けパッケージ商品会社で、マッシュルームによって自然食品と加工食品の争いを解決しています。当社の「クルズ・バーガーズ (Cruz Burgers)」と「クルズ・チョップ (Cruz Chop)」は、本物の肉のようにカットして食べることができますが、野菜のような味わいで、レアからウェルダンまでさまざまな焼き方ができます。あらかじめ味付けされているため、10分の調理時間でジューシーな味わいを楽しめます。

themushroomangel.com



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 (Fat Boy Natural 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。「ファット・ボーイBBQ (Fat Boy BBQ)」はバーベキューコンテストで生まれて、2002年に会社が設立され、コンテストで使用されるラブ (もみ込み用香辛料) を販売するために商品化されました。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。当社は、バーベキューのコンテストに適したラブの開発から始まりました。当社のグリル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設立しました。

ラブは、現在では15種に発展し、一部の商品は国内の賞を獲得しています。当社のラブは、味、加熱レベル、食感にそれぞれ特徴があり、肉の表面を覆い、ジューシーで風味豊かな肉料理に仕上げます。

当社はラブの人気に後押しされ、新たなコンセプトのバーベキューソースを発売しました。すでに出回っているソースとは異なる、カンザスシティ風、南部風、南西部風などの9種のソースには、調味料が豊富に使用されており、味覚を満足させる充実した風味があります。それらの商品の一つに、アップルサイダー・ハニー・マスタードソースがあります。 bestnaturalbbq.com



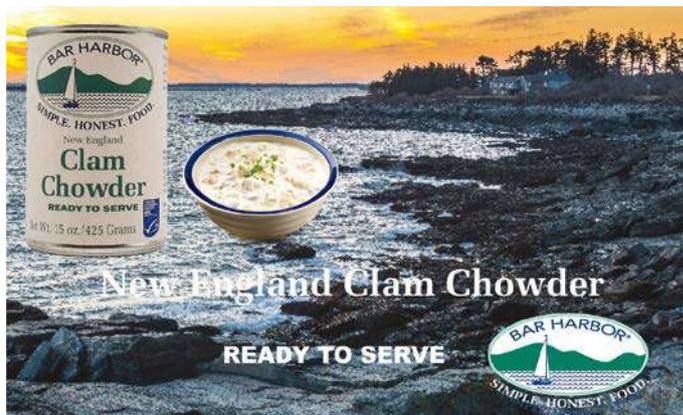
ネトル・メドウ (Nettle Meadow)

ニューヨーク州ワレンスバーグ

ネトル・メドウは、サザンアディロンダックスにある家畜保護施設であり、酪農・チーズ製造会社でもあります。100頭以上の引退したヤギ、羊、保護家畜の世話をしています。当社のミッションは、卓越した品質のチーズを小ロットで手作りし、働きの家畜が受けるに値する最高水準の世話をすることです。

ネトル・メドウが提供しているチーズの種類には、受賞実績を誇る半熟成の白カビタイプチーズ、フレッシュタイプチーズ、濃厚なウォッシュタイプチーズなどがあります。牛乳と天然原料を組み合わせ、真のオリジナルチーズの風味を生み出しています。すべての熟成チーズが毎日丁寧に手作りされ、何世紀も前から使用している熟成庫のテロワールをわずかに取り入れています。

nettlemeadow.com



バー・ハーバー・フーズ (Bar Harbor Foods)

メイン州カトラー

バー・ハーバー・フーズが小ロットで手掛ける「ニューイングランド・クラム・チャウダー (New England Clam Chowder)」は、メイン州沿岸の人々に代々伝わるレシピで製造されています。ジューシーなアサリとシンプルで健康に良い食材をふんだんに詰め込み、どこでも「産地直送」と感じられる新鮮な味を楽しめます。当社は、100%天然かつサステナブルで常温保存が可能なシーフードの高級ブランドとしての地位を確立しています。MSC認証取得済みのシーフードと非GMO食材を使用しており、人工保存料や添加物は含まれていません。また、BPA (ビスフェノールA) を含有していない容器を採用していることも、当社が健康に配慮した高品質の食品を消費者に提供することを重視している証です。バー・ハーバー・フーズのブランドの成功は、創業以来の謙虚な姿勢と細部にこだわる製法によるものです。アサリ一つ一つを手作業で選別して殻をむいており、味の違いを実感していただけます。

barharborfoods.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

トウモロコシの供給急増により 世界的な砂糖不足が緩和傾向

ブラジルでトウモロコシの生産量が急増しており、トウモロコシを使用したエタノールの生産で利益率が高まっています。その結果、ブルームバーグ(Bloomberg)によると、コストがかかるサトウキビの粉碎工場では、砂糖の生産量を増やしてバイオ燃料の生産量を減らそうとしています。

WHOは甘味料アスパルテームを 発がん性物質の可能性のある成分として分類

しかしながら消費者は動じていないようです。実際に、インサイトプラットフォームであるハンドレッドX(HundredX)によると、7月に世界保健機関(WHO)がアスパルテームに関する発表を行ってからも、ダイエット炭酸飲料に対する消費者の購入意向は2%増加しています。

今後の植物由来メニューの鍵を握る菌類に注目

レストラン・ビジネス(Restaurant Business)によると、マッシュルームは肉を使わない料理に肉らしさを加えることで知られていますが、他の菌類も外食産業で注目を浴びています。

パスタはかつてのように安価な選択肢にあらず

麺類の価格は米国で8%、欧州で12%上昇しています。

米と砂糖の価格高騰にもかかわらず

8月に世界の食品価格が2年ぶりに下落

ロイター(Reuters)によると、この下落は、乳製品、植物油、肉、穀類の価格低下を反映したものであると国連食糧農業機関(FAO)が述べています。



おらず、2019年の調査では、消費者の84%が賞味期限を過ぎたら食品を処分すると回答しており、54%が賞味期限を過ぎた食品は安全ではない(事実とは異なります)と考えていることがわかりました。

大きな可能性を秘めていながら 利益確保に苦戦する垂直農法

ブルームバーグによると、他の多くのクリーンテックベンチャーと同様に、垂直農法は設備に多額の初期投資が必要で、光熱費の高さから特定の作物でしか収益を上げられないため、限定的な農法となっています。

スパルタンナッシュ(SpartanNash)が 買い物客の需要予測に役立つAIツールに投資

プログレッシブ・グロウサー(Progressive Grocer)によると、この動きは、先ごろ発表された、アプリを活用したマーケットプレイスであるフラッシュフード(Flashfood)とアップショップ(Upshop)との在庫最適化を目的とする提携を踏まえた、食品廃棄物削減と業務効率化の計画の一部でもあります。



世界的に食品インフレ率が高止まり

世界銀行によると、国内食品価格のインフレは依然として高水準で、特にベネズエラ、レバノン、アルゼンチン、トルコ、ジンバブエの消費者は大きな打撃を受けています。

「消費期限」は過去の目安に

賞味期限が過ぎた食品に手を付けられない消費者によって、大量の食品廃棄物が発生しています。ウォール・ストリート・ジャーナル(The Wall Street Journal)紙によると、乳児用粉ミルクを除き、賞味期限は連邦政府によって定められて

植物由来食品の買い物客は非GMO食品も支持

ベジコノミスト(Vegconomist)によると、Non-GMOプロジェクト(Non-GMO Project)が実施した調査で、北米の買い物客の55%が植物由来食品の方が環境に配慮していると考えており、50%が遺伝子組換え作物(GMO)は環境に悪影響を及ぼすと考え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
Chief Executive Officer/Executive Director

Michelle Rogowski
Chief Operating Officer/Deputy Director

Laura England
Chief Communications Officer/
Deputy Director

Teresa Miller
Chief Program & Partnership Officer

Gina Donio
Marketing & Communications Manager

Food Export Association of the Midwest (Food Export-Midwest)

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

Food Export USA-Northeast (Food Export-Northeast)

One Penn Center, 1617 JFK Blvd., Suite 420
Philadelphia, PA 19103 USA
215.829.9111

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](http://foodexportsusa.com)

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.