

U.S. FOODLINK

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

Vol. 20 No. 1



63
featured
PRODUCTS
in this issue

中国、メキシコ、カナダが引き続き 2024年の上位輸出先

2023年11月に米国農務省(USDA) 経済調査サービス(ERS)が発表したデータによると、米国の農産物輸出額は2024年度に1,695億ドルに達すると予想されていました。これは、2023年の輸出額である1,787億ドルを下回る金額であり、主に小麦やトウモロコシなどの単価の下落と牛肉などの供給減少という要因が重なったことによります。

この推定金額は、2023年8月の予測からも25億ドル減少しており、これは穀物や飼料だけでなく、家畜、鶏肉、乳製品の輸出需要が減少したことによるものです。

中国は引き続き、農産物輸出先の最上位市場になることが見込まれています。2024年には、推定295億ドル相当の農産物が中国に輸出される見通しです。過去の上位輸出農産物には、大豆、トウモロコシ、綿、牛肉、粗粒穀物が含まれていました。

注目すべき分野は、中国の豚肉市場です。2019年から2020年にかけて中国全土にアフリカ豚熱がまん延したことで、豚肉の生産量が大幅に減少し、米国、カナダ、ブラジルなどの輸出業者に新たなビジネスチャンスがもたらされました。

USDA ERSによると、豚肉の生産量は回復傾向にありますが、不安定な市況が続いています。アフリカ豚熱が発生していた際には、貿易摩擦が生じていたにもかかわらず米国が中国への輸出国として第2位になっていたため、中国で生産が中断されれば米国企業に商機がもたらされる可能性があります。(2ページ目に続く)



Food
Export
Midwest USA™



Food
Export USA
Northeast™

www.foodexport.org



2024年の上位輸出先 続き

しかしながら、USDAは、アジア市場からの全体的な需要は減少すると予想しています。日本は、小麦、牛肉、豚肉の需要が減少していますが、114億ドル相当の農産物を輸入すると見込まれています。韓国向けの輸出額も、同様の理由から72億ドルに減少するとみられています。

メキシコも米国の輸出パートナーとして後れを取っていませんが、小麦、牛肉、豚肉の見通しが低下しているため、2024年は以前の予測から3億ドル減の279億ドルの輸出額が予測されています。ただし、今年はトウモロコシの輸出が増える可能性があります。

ロイター (Reuters) によると、2022年に米国を抜いてトウモロコシの最大輸出国になったブラジルの2023～2024年の収穫量は、2022～2023年の1億3,700万トンから減少して、1億2,900万トンになる見通しです。

中米向けには、2023年とほぼ同水準の61億ドルの農産物輸出が予想されています。特に小麦とトウモロコシの価格が低下しているため、輸出額は前年比で増加する見込みはありません。

最近の米の豊作によって、メキシコ、中米、南米向けの輸出はいずれもの好転する見通しです。今年の輸出額は、8月に予測されていた2億ドルから20億ドルに増加すると予想されています。

USDAは、エタノールの需要が増大していることから、カナダ向けの輸出額の見通しを2億ドル引き上げて277億ドルとしました。ケベック州とオンタリオ州では政策でエタノール燃料の使用が推進されており、関心が高まっています。

2022年の輸出総額が197億ドルのカナダは、高価値農産物でも引き続き最大の輸出先となることが予想されています。輸出農産物には、生鮮野菜(2022年の輸出額：21億ドル)や果物(2022年の輸出額：17億ドル)など、他の商品に加工されるのではなくスーパーマーケットで直接販売される品目が含まれています。

欧州向けの輸出額は、8月の予測から2億ドル減の118億ドルとなる見通しです。欧州ではウクライナ産の油糧種子製品の輸入量が増えており、米国産大豆の輸出減少が見込まれています。

また、ブラジルでは2024年前半に特に大豆の豊作が予想されており、米国の輸出がさらに圧迫される可能性があります。ロイターによると、2022年から約50%増となった2023年8月と9月の記録的な豊作を上回る収穫量です。

2024年には既存市場が輸出額の大部分を占めることが予想されていますが、USDAは将来に向けて新たな市場に注目しています。USDAは、商品金融公社から調達した13億ドルの資金を利用して地域農業振興プログラムを創設し、米国産農産物を新たな市場に導入することを目指しています。

農務長官のトム・ビルサク (Tom Vilsack) 氏は、「市場の多様化は、米国の農業が成長機会を最大限に生かすためだけでなく、世界市場の縮小や全般的な変動のリスク分散を図るためにも、重要な手だての一つです」と述べています。

2024年の米国産農産物の推定輸出額

295億 ドル 中国	279億 ドル メキシコ	277億 ドル カナダ	118億 ドル 欧州
114億 ドル 日本	72億 ドル 韓国	61億 ドル 中米	

その一方で、今年の米国のトウモロコシ生産量は、干ばつに見舞われたにもかかわらず10%増と過去最高に達しました。9月28日時点で、メキシコは米国から2023～2024年に収穫したトウモロコシを750万トン輸入することが見込まれていましたが、これはそれまでの過去最高輸入量を20%以上上回っています。

独特の風味を生かした アフリカ料理の人気上昇中



アフリカ料理への関心が高まっています。テクノミック(Technomic)のデータによると、Z世代の47%、ミレニアル世代の46%が、中東や北アフリカの影響を受けたメニューが増えることに関心を示しています。スペシャルティ・フード協会(Specialty Food Association)は、2024年には国際的な食品の中でもアフリカ料理が上位に入り、注目を浴びると予想しています。

フードライターのチャラ・ジュン(Chala June)氏は、「ブランド企業各社が、欧米人の味覚にアフリカ料理の風味や食材を慣れさせており、アフリカ食材の探求も続くでしょう」と述べています。

テクノミックによると、中東と北アフリカにおける各国の料理の違いを知っている消費者はわずか19%で、この割合は、Z世代で30%、ミレニアル世代で29%に上昇します。

このことは、多くの消費者が、完全なアフリカ料理ではなく、アフリカに関連する味わいを求めていることを意味しています。消費者は、新しい風味、スパイス、食材の探求に関心を持っており、モロッコ、エジプト、エチオピアなどの国の食事には慣れ親しんでいるものの、各地域の名物料理はより身近な食材と組み合わせられています。

Lentils.orgによると、機会の一例として、ハンバーガーなどのシンプルな料理に、ニンニク、ミント、バジル、パセリ、ザアタルなどの風味を加えることが挙げられます。また、ファラフェルのようなボリュームのある料理を添えることで、その地域の味わいを加えられます。風味豊かなアフリカ料理は、スープ、シチュー、パン、グリル肉などに向いています。

注目すべき食材の一つとして、パンノキがあります。パンノキは、アフリカの他に、フロリダ州やハワイなどの熱帯地域でも栽培されています。アフリカが原産地ではありませんが、アフリカ大陸だけでなく世界中で人気があります。

パンノキは、パンケーキからボウルにまでさまざまな料理に利用できます。栽培に手間がかからず収穫量が多いため、持続可能な農産物としても人気を集めています。



利便性を求める声が野菜加工品の機会を創出

USDA ERSのデータによると、2024年の果物・野菜加工品の輸出額は、2023年と同水準の77億ドルになることが予想されています。一定の輸出量が続く見通しですが、新たなトレンドが消費者の需要に影響を与えることが見込まれます。

ミンテル(Mintel)によると、健康な消費者は加工食品に対する警戒心が低いという点に成長機会があります。野菜加工品の健康ハロー効果からそうした食材に好機がもたらされ、消費者はポジティブな面を重視するようになります。

2023年から継続している、健康需要に基づくトレンドは、手軽な調理というニーズです。FMIの調査から、買い物客の3分の2以上が、健康に良い調理済みの商品を増やしてほしいと考えていることが分かりました。温めてすぐに食べられる野菜は、そうした需要に応える上で重要な要素になるでしょう。

また、メーカーは、農産物の原産地と加工方法を示す必要があります。マースク(Maersk)のデータによると、消費者のおよそ4分の3(72%)が、支持するブランドや小売業者を決定する際に透明性が極めて重要であると回答しています。

この調査によると、最も重要な情報は、農産物の収穫地、加工場所、包装場所でした。トレーサビリティ規制の強化によって、透明性がますます重要になることが予想されます。

このことは、野菜加工品がもたらすメリットについての透明性を提供する機会をメーカーにもたらしています。ビタミン、ミネラル、タンパク質の量に関する詳しい情報をパッケージに表示することで、消費者に対する商品の訴求力が高まる可能性があります。





アバ・インダストリーズ (Abba Industries)

ミシガン州イプシランティ

40年の歴史を誇るレシピを有するアバ・インダストリーズは、天然で、栄養価が高く、風味豊かで、機能性に優れた、ジンジャー飲料/濃縮飲料/ウェルネス飲料を提供しています。ベストセラー商品には、マイルドな「ジンジャー・クエンチャー (Ginger Quencher)」、スパイシーな「ジンジャー・リフレッシャー (Ginger Refresher)」、ユニークな「ジンジャー・ハイビスカス (Ginger Hibiscus)」などのフレーバーがあります。12オンス (355ml)、59オンス (1.75L)、5ガロン (19L) のサイズを取りそろえており、オーガニック/健康食品店、食料品店、スーパーマーケット、デリ/テイクアウトを取り扱っているカフェ、フードサービス、ガソリンスタンド、大学、ホテル、レストラン、醸造所、蒸留所、ワイナリーなどで冷蔵商品として販売されています。現在、海外の販売パートナーを募集中です。

天然 | 本物の原料 | 本物のおいしさ | 保存料不使用 | 人工着色料不使用 | 人工香料不使用 | 非GMO | www.abbasuperstore.com



AFP アドバンスト・フード・プロダクツ (AFP Advanced Food Products LLC)

ペンシルベニア州ニューホランド

サヴァンシア フロマージュ & デイリー (Savencia Fromage & Dairy) の傘下にあるAFPアドバンスト・フード・プロダクツは、無菌包装したチーズソース、ドリップ、プリン、スープを扱っている、世界有数のフードサービス、受託生産、プライベートブランドのメーカーです。すべての工場がBRC認証を取得しており、Global Standard for Food Safetyの要求事項を満たしています。また、国際企業と提携し、世界の市場においておいしい商品を提供しています。当社は、常温保存が可能な商品に対する世界的な需要の高まりに対応してきました。世界で25カ国以上に出荷しており、国際的なあらゆるニーズにお応えできる物流インフラと知識基盤を備えています。当社のエキスパートチームと一緒に世界中に商品をお届けしましょう。 afpllc.com



アムラット (Amlat, LLC)

ウィスコンシン州マディソン

米国に拠点を置くアムラットは、チーズ、乳製品、原料を国内外の市場に供給しているワールドクラスのサプライヤーです。乳製品工場として、小売りと卸売りの両方のお客様のニーズに対応しています。柔軟かつ多様な工場ネットワークによって、人気の高い商品や原料の生産を可能にし、消費者に対して堅牢かつ安全な市場を保証しています。 amlatglobal.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、ブリジット・ミズラヒ (Brigitte Mizrahi) が生み出した商品です。ブリジットは、高級チーズへの情熱を抱き、食品業界において代わり映えない分野を大胆で革新的な風味と遊び心のあるものに変革するというビジョンを掲げました。「シンシアリー・ブリジット」の商品は、ウィスコンシン州の小規模な酪農場から調達したrBST (成長ホルモン剤) 不使用の高級牛乳で作られており、植物性レンネットと新鮮な原料を使用しています。甘さ、スパイシーさ、香りを組み合わせて、新鮮で独特な味わいを引き出し、心が躍るようなチーズを提供しています。

OK Kosherによるコーシャ認証取得済み | Etimadの監視によるハラール認証取得済み | aifoods.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。



アンダーソンズ・メープル・シロップ (Anderson's Maple Syrup, Inc.)

ウィスコンシン州カンバーランド

私たちの祖父は、何をしてもせよ最善を尽くすというシンプルな考え方で物事を始める人でした。私たち家族はその言葉を心に刻み、「アンダーソンズ・ピュア・メープル・シロップ (Anderson's Pure Maple Syrup)」を世界中のお客様にお届けしています。オーガニックのメープルシロップから100%天然のメープルシロップまで、フードサービス向けやバルク商品も含めて、さまざまな小売りパッケージを取りそろえています。「ピュア・フューエル (PURE FUEL)」は、アスリートの活力を高めることを目的とした最新商品です。「アンダーソンズ・ピュア・メープル・シロップ」は、どのような注文にも十分に対応できるとともに、個別のニーズに対処できる規模のブランドです。 AndersonsMapleSyrup.com



ザ・ベーコン・ジャムズ (The Bacon Jams LLC)

ペンシルベニア州ウェストチェスター

TBJグルメ (TBJ Gourmet) は、家庭で料理をする方もプロのシェフも記憶に残る食事を作るよう尽力しています。流行を生み出している「ベーコン・ジャム (Bacon Jam)」や、世界中から着想を得たスプレッドや調味料など、料理のレシピを引き立てる商品を提供しています。食の世界に生きる人々の情熱から生まれた当社の商品は、提供する食を愛する人々が丹精を込めて作っています。

TBJグルメの受賞実績を誇る商品は、北米全域のスペシャルティ・フード店、精肉店、デリ、食料品店、レストランで販売されています。商品はすべて地元のペンシルベニア州で生産しており、原料は可能な限り地元で倫理的に調達しています。また、植物性飼料で育てた家畜の、抗生物質不使用の肉のみを使用しています。サプライヤーと緊密に連携し、商品に使用するすべての動物を人道的に扱っています。また、フィラデルフィア都市圏最大の飢饉救済慈善団体であるフィラバンドランス (Philabundance) と連携しています。「アバンドantly・グッド (Abundantly Good)」の小売商品との協力を通じてアップサイクルとアップリフトの取り組みをサポートし、支援を必要としている人々に食料を提供するとともに、地域の食品廃棄物を削減しています。

友人や家族に食事を出す時も、お客様に合わせて料理を提供する時も、TBJグルメの商品なら、胸を張れる食材で料理に仕上げを施すことができます。
bjgourmet.com



ピアッジ (Biadgi LLC)

イリノイ州シカゴ

ピアッジは、高級飲料とソフトクリームミックスの米国サプライヤーです。ダークチョコレート、ピスタチオ、キャラメル、ホワイトチョコレートなどのフレーバー、チョコレートソースとキャラメルソース、60以上のフレーバーがある飲料用シロップ、30以上のフレーバーがあるフラッペ、ココア、チャイパウダーミックス、ゼラートミックスなどの商品を取りそろえています。 biadgi.com



ビゲロー・ティー (Bigelow Tea)

コネチカット州フェアフィールド

ビゲロー・ティーは、コネチカット州フェアフィールドに本社を置く完全家族経営企業です。80年以上前に、主力商品の紅茶「コンスタント・コメント (Constant Comment®)」で、米国のスペシャルティ紅茶カテゴリーのパイオニアとなりました。この商品は、オレンジの皮と甘みのあるスパイスをブレンドしたユニークで記憶に残る紅茶で、米国人の紅茶の飲み方を変えました。3代目を迎えた現在、その伝統や、たった1つの商品で起業してから今日では国内の紅茶市場をリードする企業に成長したことに誇りを持っています。社長兼CEOであるシンディ・ビゲロー (Cindi Bigelow) のリーダーシップの下、Bコーポレーション認証を取得しており、社会と環境に好ましい影響を与えることを目指し、主要な事業目標として企業の社会的責任 (CSR) に取り組んでいる優良企業です。同認証の取得は、埋め立て廃棄物ゼロ事業の維持、Green-e® 認証の取得、1988年から地元の非営利団体に200万ドル以上を寄付してきたビゲロー・ティー・コミュニティ・チャレンジ (Bigelow Tea Community Challenge) の募金活動を反映するものです。

年間20億個のティーバッグを生産しており、ビゲロー・ティーのポートフォリオは、代表商品、季節限定商品、機能的メリットのある成分が特長の健康と免疫をサポートするオーガニック紅茶、「ボタニカルズ・コールド・ウォーター・インフュージョンズ (Botanicals Cold Water Infusions)」など、150以上のフレーバーで構成されています。 bigelowtea.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。



ブラック・インフュージョンズ(Black Infusions)

マサチューセッツ州ウェルズリーヒルズ

ブラック・インフュージョンズは、人工着色料や甘味料などの添加物を一切使用せず、味わい深い100%天然のスピリッツを生産しています。原料の品質を気にせずに、食事の始まりから終わるまで、あるいはご自身のくつろぎの時間を楽しめるスピリッツです。トウモロコシを使用したグルテンフリーのスピリッツを木炭や溶岩でろ過し、ドライフルーツを丸ごと加えて4週間から6週間浸しています。

その浸出液を30% ABV (60プルーフ) で瓶詰めし、本格的なフルーツの風味を引き出しています。1瓶当たりカリフォルニア州で栽培した1ポンド分のフルーツを使用しており、すべてのバッチを当社の経営者であるマイケル・デビッドソン (Michael Davidson) が自らの手で選び、承認しています。
グルテンフリー | 100%天然 | 砂糖不使用 | blackinfusions.com



ブライトペット・ニュートリション・グループ (BrightPet Nutrition Group)

オハイオ州リスボン

ブライトペット・ニュートリション・グループは、「アディロンダック (Adirondack®)」、「ブラックウッド (Blackwood®)」、「スチュワート (Stewart®)」、「ブラボー (Bravo®)」、「バイ・ネイチャー (By Nature®)」といったブランドのペットフードとペット用おやつを生産しています。天然原料を使用した総合的な高級/超高級オーガニックレシピの主要な委託メーカーとして、おやつをオーブンで焼く技術「ザ・スロー・クックト・ディファレンス (The Slow-Cooked Difference™)」とフリーズドライ技術を究めています。当社のペットフードは、最適な栄養とおいしさを実現するために、少量バッチをゆっくりと低温で調理しています。食事のたびにより栄養価の高いカロリーを摂取できるように配合されているため、すべてのペットが一口ごとに大きなメリットを得られます。

brightpet.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。



チェリー・セントラル・コーポラティブ (Cherry Central Cooperative Inc.)

ミシガン州トラバースシティ

チェリー・セントラル・コーポラティブは、北米で地理的に最も多様な生産者基盤を有する農場協同組合が所有・運営している世界的な果物および果汁のサプライヤーで、カナダ、ミシガン州、ワシントン州、ユタ州、アイダホ州の生産者で構成されています。その多様性から、国産果物の年間を通じた供給を保証しています。また、モンモランシーチェリーの世界最大かつ最も安全な供給源として、モンモランシーチェリーの濃縮果汁、ドライモンモランシーチェリー、冷凍モンモランシーチェリー、冷凍ダークスイートチェリーを国際的に供給しています。また、1973年から、小売り、フードサービス、バルク食材の包装と、プライベートブランドや委託生産のサービスを国際的に提供しています。

甘酸っぱい味わいが特長のモンモランシーチェリーは、いろいろな味わいを楽しむことができ、植物由来の天然素材で、健康効果に優れています。また、睡眠の質を改善することが研究で示されたメラトニンの天然の供給源でもあります。さらに、モンモランシーチェリーの摂取が、運動後の回復、痛風発作、関節炎、心臓の健康、血圧、消化管の健康の改善に及ぼす影響についても研究が行われています。

「Cherry Central. More Growers. More Possibilities. (チェリー・セントラル、より多くの生産者と共に可能性を実現)」cherrycentral.com



ククロク・ビーガン・フーズ (Clo-Clo Vegan Foods)

ミネソタ州イグダイナ

シェフが考案したククロク・ビーガン・フーズの冷凍ピザは、おいしだけでなく、意外にも健康に良い商品です。私たちの娘の食生活のニーズに基づいて、冷凍食品でも安全で栄養に優れ、おいしい健康的な選択肢として、あらゆる人に夕食用のピザを提供することに意欲的に取り組んでいます。地元食材を調達し、誰もが食べられる商品を作っていることに誇りを持っています。

clocloveganfoods.com



カリプソ (Calypso) (カラー・ブランド (Color Brands))

イリノイ州シカゴ

フレーバーレモネードカテゴリーの元祖である「カリプソ」は、4種のレモネードブレンドから、レモネード、ライムエード、紅茶、無糖飲料など、10種以上の商品を生み出しました。島のフルーツ、風味、精神からインスピレーションを受けた「カリプソ」は、楽しい時間を提供します！

カラー・ブランドは、イリノイ州シカゴに本社を置く国際的な食品・飲料販売会社です。「カリプソ」とカラー・ブランドは、世界30カ国以上で連携して流通チャネルの開拓を進めています。 drinkcalypso.com



クロワ・バレー・フーズ (Croix Valley Foods)

ウィスコンシン州ハドソン

クロワ・バレー・フーズの商品なら、お得意様が望んでいる独自のバーベキューフレーバーが必ず見つかります。フルーツベースのバーベキューソースから、メンフィスやセントルイスなどの地域の定番に至るまで、あらゆるバーベキュースタイルを網羅した商品を提供しています。2009年に創業した当社は、世界で最も急速に成長を遂げたバーベキューソースおよびラブの企業の一つとなりました。小売りパートナーは、当社の幅広い品ぞろえと際立つフレーバーが得意客層を育み、年々リピート注文が増えていることを実感し続けています。当社の商品は、100%天然かつグルテンフリーで、グルタミン酸ナトリウム (MSG) を一切使用していないのが特長です。世界中のプロのフードスポーツ競技者に支持されているクロワ・バレー・フーズの商品は人気が高まっています。 croixvalleyfoods.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。



カルチャー・フレッシュ・フーズ (Culture Fresh Foods, Inc.)

コネチカット州ノーガタック

カルチャー・フレッシュ・フーズは、100%植物由来の代替乳製品の企業です。ヨーグルト、サワークリーム、ディップ、プリン、クリームチーズ、デザート、アイスクリームミックスなど、スプーンですくったり塗ったりできる植物由来の培養食品を生産しています。効率的で品質を重視した最先端の工場は、SQFレベル2の設備です。自社ブランドの生産の他にも、複数の有名な全国ブランドの委託生産、国内最大級の小売業者のプライベートブランド商品の生産も手掛けています。4~24オンスの小売り用パッケージ、バルク原料/フードサービス向け、トートバック入りも提供しています。

コーシャハラベ認証取得済み | グルテン/ピーナツ/大豆不使用 | culturefreshfoods.com



ダコタ・スペシャルティ・エンタープライズ (Dakota Specialty Enterprises, Inc.)

「ダコタ・スペシャルティ・ミリング
(Dakota Specialty Milling)」
「ローマン・ミール (Roman Meal)」

ノースダコタ州ファーゴ

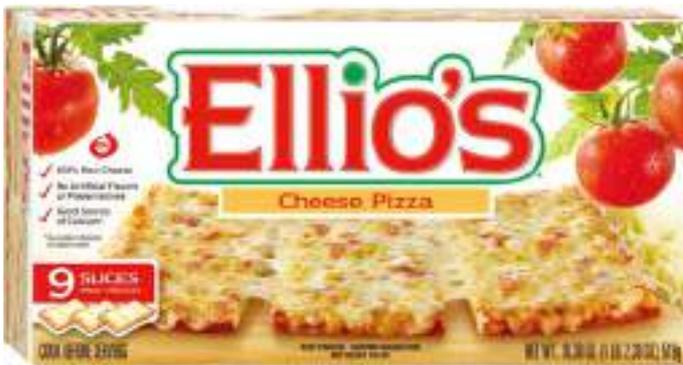
マッセイ・ベーカリー (Matthaei Bakery) 1号店は、1686年にドイツのマルブルクに開店しました。それから300年にわたり、マッセイ家は移住先の米国で、カンザスシティとワシントン州タコマにベーカリーを開店しました。ローマン・ミール・ミリング・カンパニー (Roman Meal Milling Company) は全国的なブランドに成長し、事業内容を製粉と混合に変更しました。現在、5代目のCEOであるW・ピーター・マッセイ (W. Peter Matthaei) が、ダコタ・スペシャルティ・ミリング、ダコタ・ブレンダーズ (Dakota Blenders)、ローマン・ミール・インターナショナル (Roman Meal International) などのグループ企業を経営しています。ノースダコタ州ファーゴに本社を置くダコタMB (DakotaMB) は、製パンおよび食品業界に特注の粉碎原料、混合、焼成のサービスを提供している、米国最大級のサプライヤーです。 dakotamb.com



フロ・ベンチャーズ (Flo Ventures LLC) ・ ケルビン・スラッシュ (Kelvin Slush Co.)

ニューヨーク州ブルックリン

「ケルビン (Kelvin)」は、素早く簡単に高級フローズンカクテルを作れるように考案された、初のオーガニック認証取得済みのカクテルミックスです。他のフローズンカクテルミックスは、ネオンカラーの甘ったるいフルーツフレーバーが中心で、ブドウ糖果糖液糖、人工着色料、人工原料を使用していますが、「ケルビン」は違います。11種類のオーガニックフレーバーを使用して、どのようなフローズンカクテルも簡単に作ることができます。マルガリータ、ダイキリ、ピニャコラーダなどの従来のフローズンカクテルや、フロゼ、ベリーニ、アペロールスプリッツなどのワインベースの爽やかなフローズンカクテルのほか、ネグロニ、フレンチ75、オールドファッションド (「コールドファッションド」ではありません!) といった従来はフローズンカクテルではない定番カクテルやクラフトカクテルも作れます。 kelvinlush.com



G.A プロダクションズ (G.A. Productions) ・ 「エリオズ・ピザ (Ellio's Pizza)」

ニュージャージー州ロディ

笑顔で、はい、「チーズ!」「エリオズ・ピザ」のクラシックピザは、100%本物のモッツァレラチーズを使用しており、コクのあるソースとカリカリの四隅、サクサクのクラストが特長です。冷凍ピザとスティックパンは、トースターまたはエアフライヤーで素早く焼くことができます。「エリオズ・ピザ」は世代を超えたブランドで、60年以上にわたって格別のおいしさのピザを作っています。「チーズ (Cheese)」、「5チーズ (5 Cheese)」、「ペパロニ (Pepperoni)」、「シュプレーム (Supreme)」などの8種のフレーバーと、新商品の「チージー・ブレッドスティック (Cheesy Breadstick)」を展開しています。「エリオズ・ピザ」には、ピザに対する愛情を世界中に共有できる生産能力があります! ellios.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。



クープス・トッピングス & トリーツ (Coop's Toppings & Treats)

マサチューセッツ州ボストン

アイスクリームショップで生まれた「クープス (Coop's)」は、10年以上かけて濃厚で滑らかなホットファッジとキャラメルのレシピに工夫を重ね、完成しました。家族経営企業で、人工添加物も保存料も一切使用せず、少量で手作りしている「クープス」は、一瓶一瓶すべての原料の調達にこだわっており、100%天然です。「Original Hot Fudge (オリジナル・ホット・ファッジ)」は、少量を職人が手作りしています。「ソルテッド・キャラメル・ソース (Salted Caramel Sauce)」は、とろりとして濃厚かつ滑らかで、一口で満足感を覚えます。「ソルテッド・キャラメル・ソース」は、クリーミーさがあがりながらもかけやすいソースです。ベジニュース (VegNews) で「2022年ベストアイスクリームトッピング」に選ばれた「ビーガン・ホット・ファッジ (Vegan Hot Fudge)」は、深く濃厚な味わいで、ココナッツのような程よい甘さを感じられるソースです。

100%天然 | Bコープ認証取得済み | 家族経営 | 受賞実績あり
enjoycoops.com/wholesale



E・フォーメラ & サンズ (E. Formella & Sons, Inc.)

イリノイ州オークフォレスト

1900年代初頭、エンリコ・フォーメラ (Enrico Formella) は、シチリアから米国に渡りました。エンリコと妻のロジーナは、共により良い暮らしを送ることを夢見ていました。2人は、旧世界シチリアの豊かな伝統と味を米国に持ち込みました。何度か事業に成功した後、手作りのジャルディニエーラを友人や隣人たちに配り始めました。誰もが、E・フォーメラ & サンズのジャルディニエーラは記憶に残る味であることを知っていました。

100年以上がたちましたが、4代目以後も、すべての商品に旧世界と同じレシピが用いられています。ぜひイタリアの味をお楽しみください! ランディ・フォーメラ (Randy Formella) とキャシー・フォーメラ (Kathy Formella) が、イリノイ州オークフォレストの本社でE・フォーメラ & サンズの伝統を受け継いでいます。

女性経営企業 | SQF 認証取得済み | GFSI 認証取得済み | 非 GMO | グルテンフリー
| 木の実/ピーナッツ不使用 | 甲殻類/魚不使用の工場 formellagourmet.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.)

イリノイ州マークハム

ペットフード業界の老舗であるエバンジャーズ・ドッグ&キャットフードは、90年にわたって卓越性に取り組み続けてきた長い歴史を誇っています。家族経営企業として1935年に創業してから、超高級ペットフードのバイオニアとしての地位を確立し、栄養価とおいしさで絶対的な基準を打ち立てました。ペットの健康に寄与していることで知られているエバンジャーズ・ドッグ&キャットフードは、すべての商品の原料調達と生産を米国で行っており、ペットオーナーが信頼できる品質と安全性を確保しています。上質な原料と細部に配慮した生産工程を重視しており、大切なペットの健康と幸せを最優先するペットオーナーから信頼を得ています。その歴史の長さだけでなく、ペットとペットオーナーの絶えず変化するニーズに適応しながら革新を続けている点からも、ペットの優れた栄養の代名詞として時代を超えたブランド企業となっています。 evangersdogfood.com



ゴールデン・カンノーリ・シェルス・カンパニー (Golden Cannoli Shells Company)

マサチューセッツ州チェルシー

1970年に創業された全米屈指のカンノーリメーカーであるゴールデン・カンノーリ・シェルス・カンパニー (Golden Cannoli Shells Company) は、伝統的なカンノーリに革新をもたらし、新しい市場へと成長・拡大を続けています。「当社の目標は、全米で、毎日、すべての市場で、カンノーリの認知度を高め、お客様が購入できる機会を増やすことです。」上質なカンノーリを楽しみたい方は、「カンノーリ・チップス&ディップ (Cannoli Chips & Dip)」の盛り合わせや、持ち運び用カップという従来とは異なるスタイルでカンノーリを体験できます。それらは昔ながらのカンノーリを基に生まれた商品です。さまざまなカンノーリ商品をあらゆるサイズでお客様に提供するため、スケジュールどおりに十分な生産能力を発揮できる最先端の生産設備を備えています。2代目となった現在も家族で経営しています。「カンノーリに対する情熱を持ち、50年以上前にこの国に移住した父親たちが生み出したものを大切にしながら、日々仕事に臨んでいます。」2023年5月までに、主要な事業設備の3回目の拡張工事が完了する予定です。それにより、設備が統合され、効率性を維持できるようになります。ゴールデン・カンノーリ・シェルス・カンパニーは、品質とサービスを最優先し、すべての段階においてお客様の期待を上回ることを成功の礎としています。 goldencannoli.com



グルメ・フード・ホールディングス (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

「テタ・フーズ (Teta Foods)」は、世界中からのおいしい風味で、毎日の食事にアクセントを加えます。本物の味にこだわりながら、それぞれのレシピを丁寧に、丹精を込めて作っています。世界中で愛されている味わいをお楽しみください。 gourmetfoodholdings.com



ヒーリング・ボトムズ (Healing Bottoms Corporation)

イリノイ州シカゴ

ヒーリング・ボトムズの「ファーストエイド・ダイジェスティブ・トリートメント (First-Aid Digestive Treatment)」は、炎症、出血、裂傷、大腸炎、痔などに有効です！ 100%天然原料を使用した米国産の医薬品です！

healingbottoms.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。



ヘルス・エンハスト・フーズ (Health Enhanced Foods)

ニュージャージー州ロックアウェイ

味覚や健康上のニーズの変化に伴い、特に加齢や健康面の問題に直面すると、多くの人々が大好きな食べ物から離れていきます。ヘルス・エンハスト・フーズは、健康面での懸念が食生活における選択に及ぼす影響を理解しています。当社のベーキングミックスと小麦粉ブレンドは、グルコース不耐症、グルテン不耐症、カリウム不耐症といったさまざまな食品による過敏症など、多様な食生活のニーズに対応しています。

小麦粉のスペシャリストとして、それぞれの必要栄養量に対応できるように、天然原料を使用した栄養豊富な小麦粉ブレンドを生産しています。グルテンフリー、ケトフレンドリー、糖尿病患者向け、製パン用ミックス、エスニックフラワー、パンケーキミックスなどの商品を幅広く取りそろえています。小売業者は、食事療法に特化したソリューションを求めている広範な顧客ネットワークに対応できるようになります。

創業者のキャロライン・エグベル (Caroline Egbelu) の取り組みは、脳の手術を受けた家族の回復を正しい栄養摂取で助けたいと望んだことから、必要に迫られて始まりました。代替小麦粉ブレンドの生産に関するキャロラインの専門知識がヘルス・エンハスト・フーズの創業につながり、さまざまな疾患や食生活のニーズを持つ人々にサービスを提供しています。

あなたが探し求めている小麦粉がきっと見つかります！
healthenhancedfoods.com



ヘルス・ガーデン・オブ・NY (Health Garden of NY Inc.)

ニュージャージー州バタースン

キシリトールは、白樺の木から取れる天然の糖アルコールです。ヘルス・ガーデン・オブ・NYのキシリトールは、インスリンの生成や血糖値に影響を与えません。当社は、お客様の健康のために尽力している企業です。健康的なライフスタイルと前向きな人生観は、密接に関係しています。お客様の幸せを第一に考えているため、品質に優れた天然の低血糖/ゼロ血糖甘味料のみを提供しています。

ヘルス・ガーデン・オブ・NYは、高品質の商品を手頃な価格で提供しています。SQFのガイドラインに従い、外国供給業者検証プログラム (FSVP) を厳密に順守しています。当社のサンプルは、購入前に認定取得済みのラボで再検査を行っており、出荷時にもう一度検査しています。当社は、競合他社と比較して市場最大のキシリトールサプライヤーです。healthgardenusa.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。



ヘルシー・フード・イングリーディエンツ (Healthy Food Ingredients)

ノースダコタ州ファーゴ

ヘルシー・フード・イングリーディエンツは、トレンドのスペシャルティ食材のサプライヤーであり、透明性からイノベーションに至るまで、持続可能なクリーンラベルのソリューションに対する需要にお応えしています。革新的な微生物低減プロセス「インテグリーブュア (IntegriPure®)」を基盤とする持続可能なサプライチェーンを生かし、粉碎、フレーク、混合といった独自の加工技術を用いて、非GMO (遺伝子組換え作物不使用)、オーガニック、およびグルテンフリーの豆類、穀類、種子、亜麻、圧搾油などの原料で構成されるポトフォリオを構築しており、消費者向け商品も取り扱っています。

非GMOでオーガニック認証を取得済みのブラウンフラックスとゴールデンフラックスをはじめとする亜麻の粉碎能力により、パン、スナック、シリアル、栄養バー、ペットフード、飲料といったユニークで幅広い最終製品向けに、粗挽きから細挽きまで特注の粉碎原料を提供しています。多様な栽培者ネットワークと提携し、安全かつ健康的で品質に優れた原料の提供に尽力しています。

hifamily.com



ハーバル・ロッジ (Herbal Lodge) — 正真正銘の米国先住民の自然治療薬

ミシガン州ベトスキー

ハーバル・ロッジは、アニシナベ族の故郷であるミシガン州ベトスキーに本社を置き、2009年から伝統ある自然治療薬を生産しています。米国先住民の「バーク・ティー (Bark Tea)」は、ユニークでおいしいだけでなく、歴史的かつ文化的な重要性があります。植物性の生薬は、何世紀にもわたって代々受け継がれてきた、米国先住民の伝統的な薬の重要な要素です。人気商品は、堆肥化可能なパッケージに入った「ナーブ・ティー (Nerve Tea)」です。おいしいだけでなく、不安を抱える人々に効果があり、神経系の問題に対処します。五大湖地域から収穫したオーガニック原料やワイルドハーベストによる原料を使用しています。鎮痛軟膏「Minagin (ミナジン)」の商品もぜひご覧ください！

オーガニック | ビーガン対応 | ケトフレンドリー | アレルギーフリー | グルテンフリー | ワイルドハーベストによる100%天然原料 | herballodge.com



ヒンターランド・ブリュワリー (Hinterland Brewery)

ウィスコンシン州グリーンベイ

ヒンターランド・ブリュワリーは、歴史的に名高い手作りのビールで、想像を超えたおいしさをお届けします。ありふれたビールでは物足りず、好奇心を満たす体験を求めているビール愛好者に喜んでいただきたいと考えています。豊かな伝統、強い情熱、心が躍るストーリーを兼ね備えたビールをぜひお試しください。

hinterlandbeer.com



ジェイルハウス・スピリッツ (Jailhouse Spirits LLC)

コネチカット州ハムデン

「サワーG (Sour G)」は、20代向けの定番ショットとして、「イエーガーマイスター (Jägermeister)」や「ファイヤーボール (Fireball)」に代わるお酒として作られた甘酸っぱいリキュールです。「サワーG」は、大人向けのサワーパッチキャンディのような味わいです。80プルーフのグレインニュートラルな (アルコール度数を高めて風味をクリアにした) 「サワーG」は、友人たちと楽しめるすっきりとした100%天然リキュールです。フロリダの陽気の下でジェイルハウス・スピリッツが製造を手掛けています。 gotattitude.vodka



J・ホロックス・デザイン (J. Horrocks Design LLC)

ペンシルベニア州エルバーソン

「ブレんて (Blentté)」は、粉末ミックスとブレンドに関連するさまざまな商品を専門に扱っているJ・ホロックス・デザイン傘下の家族経営企業のブランドです。飲料、菓子、スムージー、コーヒー、乳製品などの粉末ブレンドを生産して提供しています。また、ブランド商品やプライベートブランドも提供しています。

商品は主に3つのラインで展開しています。「ブレんて・ベーシック (Blentté Basic)」は、手頃な価格のおいしい商品です。「ブレんて・ナチュラルズ (Blentté Naturals)」は、非GMOでクリーンラベルの優れた商品です。「ブレんて・オーガニクス (Blentté Organics)」は、高品質の原料を使用した、オーガニック認証を取得済みの商品です。お客様のニーズに合ったブレンドが必ず見つかるはずです。

JHDesign.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

ザ・カルマ・ソース・カンパニーは、ヘルシーでおいしい高品質のソースを提供するというミッションを掲げて創業されました。健康に良いソース作りには、妥協も手抜きもありません。すべての商品を自社のマイクロ工場生産し、野菜のほとんど (特に唐辛子) をカルマ・ソース・ファーム (Karma Sauce Farm) で育てています。その他のほとんどの原料は、50マイル以内で調達しています。あらゆる段階で常に品質を重視しています。受賞実績を誇る商品のすべてにおいて、グルテン、小麦粉、大豆、乳製品、保存料を一切使用していません。

ザ・カルマ・ソース・カンパニーは、健康に良いおいしい食品の提供に尽力しています。ヘルシーでユニークなおいしさを取り入れて食事の質を高めたい時には、ザ・カルマ・ソース・カンパニーの商品をお試しください!

karmasauce.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。



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。当社では、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ミッションを掲げています。天然素材の商品が良いことは分かっていますが、それだけでは十分ではありません。本当の意味でクリーンなペットケアには、責任ある調達、有機栽培、倫理的な生産、ペットと地球を守るための生産が欠かせません。透明性の高いプロセスによって、当社の商品のあらゆる面をお客様に信頼していただくことができます。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。USDAのオーガニック認証を取得済みで、GMOや有害な化学物質を含まない原料を使用しており、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原料を混合しています。

kin-kind.com



キング・オーチャーズ(King Orchards)

ミシガン州セントラルレイク

キング・オーチャーズは、ミシガン州北部の中心にある、チェリー栽培で有名な地域にある家族経営の果樹園です。濃縮食品向けに、チェリーをはじめとする果物の栽培を専門に手掛けています。栽培と生産のベストプラクティスを実現するために、最先端の園芸・農業技術を導入しています。キング・オーチャーズのモンモランシータルトチェリー濃縮食品には、自然の恵みがたっぷり詰め込まれ、一口ごとに数多くのメリットを得られます。濃縮食品には強力な抗酸化物質がふんだんに含まれており、活動的な生活を送るあらゆる年齢の消費者をサポートできる抗炎症効果があります。キング・オーチャーズのモンモランシータルトチェリー濃縮食品は、睡眠の質を向上させて快適な眠りに導くメラトニンを天然のまま提供します。ビタミンやミネラルが豊富で、おいしいだけでなく、健康全般に寄与します。飲み物に混ぜたり、スムージーに加えたり、料理に工夫して取り入れたりできる、おいしく栄養に優れたソリューションとして、自然な方法で活力と健康を増進したい方をサポートします。

kingorchards.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、ユニークな有機穀物と独自の「ハート・カット」技術を用い、高品質の蒸留液のみを使用して、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。その輝きと、親しみやすい味わい、圧倒的な創造性で世界中に知られている「コーヴァル (KOVAL)」は、100回以上も国際的な賞を獲得しており、55の輸出市場で販売されています。「Grain-to-Bottle (原料の良さをそのまま瓶詰めにする)」手法を用いて、商品ラインを一から築き上げました。信頼できる農場で収穫された穀物の調達から、粉碎、蒸留、熟成、瓶詰めに至るまで、工程のあらゆる段階を注意深く監視・管理しています。

koyal-distillery.com



ザ・レイジー・ドッグ・クッキー (The Lazy Dog Cookie Co.)

ニューヨーク州サラトガスプリングス

ザ・レイジー・ドッグ・クッキーは、2001年の創業以来、ペットとの特別なひとときを大切にしてきました。微生物学者から転身した創業者は、健康に良くないおやつが出回っていることへの不満から、この会社を立ち上げました。

高品質の原料にこだわり、すべての商品で、小麦、トウモロコシ、大豆、鶏肉、副産物を一切使用していません。人工増量剤や保存料を添加せず、穀物、卵、肉、乳製品を含まない、品質に優れた健康に良い有益な原料を米国で調達しています。大切なペットの特別な日には、乳製品不使用のフロスティングを施し、本物のフルーツをトッピングした、ビーガン向けの10スライス入り「パップパイ (Pup-PIE®)」はいかがでしょうか。やわらかく焼き上げた「マット・マロウズ (Mutt Mallows®)」や、サクサクの「トリート・ゼム・ウィズ・ラブ (Treat Them with Love®)」など、あらゆる年齢と味わいに対応しています。パーティーを盛り上げる「パーティー・バンドル (PAWty Bundle)」と、大切なペットのおいしいおやつもご用意しています！

ただし、おいしいごちそうはお皿の上だけにある必要はありません！ 犬に100%安心の原料を使用した100%天然で非炭酸のバースデーウォーター「パップポップ (Pup-POP™)」や、犬が大好きな「セレブレーション・ハイドレーション (Celebration Hydration™)」でお祝いしましょう！ 一口飲むたびそのおいしさに大喜びです！

100%天然 | 厳選原料使用 | 小麦/トウモロコシ/大豆不使用 | 高抗酸化力 | オープンバイク | 米産 | [Instagram](https://www.instagram.com/lazydogcookies) | [Facebook](https://www.facebook.com/lazydogcookies) | [TikTok](https://www.tiktok.com/@lazydogcookies) | @lazydogcookies lazydogcookies.com



ルークス・ロブスター (Luke's Lobster)

メイン州サコ

ルークス・ロブスターは、持続可能性に取り組んでいる漁師から透明性を持って調達し、おいしい魚介類の生産を専門に手掛ける、Bコープ認証を取得済みの垂直統合型水産物企業であり、レストランチェーンも経営しています。メイン州出身の3代目ロブスター漁師であるルーク・ホールデン (Luke Holden) が2009年に創業し、食料品のブランド商品ラインを2018年に立ち上げました。自宅でロブスターロールを作るのに便利な「ワイルドコート・ロブスター・ミート (Wild-Caught Lobster Meat)」や、夕食にぴったりの調製バター付きの「プレスブリット・ロブスター・テールズ (Pre-Split Lobster Tails)」など、ロブスターが好きなお好みのお品が見つかるはずです。甘みのあるロブスターの身を使用した新商品「クリーミー・ロブスター・ラビオリ・ウィズ・レモン・パルメザン・ソース (Creamy Lobster Ravioli with Lemon Parmesan Sauce)」もぜひお試しください。

lukeslobster.com



マラソン・ジンセン・インターナショナル (Marathon Ginseng International Inc.)

ウィスコンシン州ウェストン

マラソン・ジンセン・インターナショナルは、2010年にアメリカニンジンで有名なウィスコンシン州マラソン郡で創業されました。品質に優れたアメリカニンジンを生産し、あらゆる人に健康に良い食品をお届けすることをミッションとしています。アメリカニンジンの根を使用した栄養価の高い薬のパッケージやカプセル、エネルギー飲料やアルコール飲料としてのお茶を提供しています。「アメリカニンジンが健康、幸せ、調和を再びもたらす」が当社のモットーです。

marathonginseng.com



マ・カ・カナ (Ma Ka Khana LLC) 「ベベズ・オール・ナチュラル (Bebe's All Natural)」

ニュージャージー州エジソン

インド料理が注目されている今、マ・カ・カナが消費者の日々のジレンマを解決します。外出が多く、母親や祖母が作ってくれたような家庭料理を作る時間がなかなか取れない人をお手伝いします。インド料理とその風味が好き世代に向けた、料理に挑戦ではみたくれど時間に追われてどこから始めればよいのか分からない方のための商品です。「ベベズ・オール・ナチュラル」のシマールソースなら、タンパク質、野菜、レンズ豆などの豆を炒めて、当社のマサラを加えて混ぜるだけで済みます。手早く簡単でおいしい料理の仕上げに、手頃な価格のマサラを加えれば完成です！多国籍料理によく合い、ディップ、マリネ、シマールソースとして使用できます。

100% ビーガン | 100% 天然 | グルテンフリー | 糖類無添加 | 保存料無添加 | 増量剤不使用 | 化学物質不使用 | クリーンラベル | BebesAllNatural.com

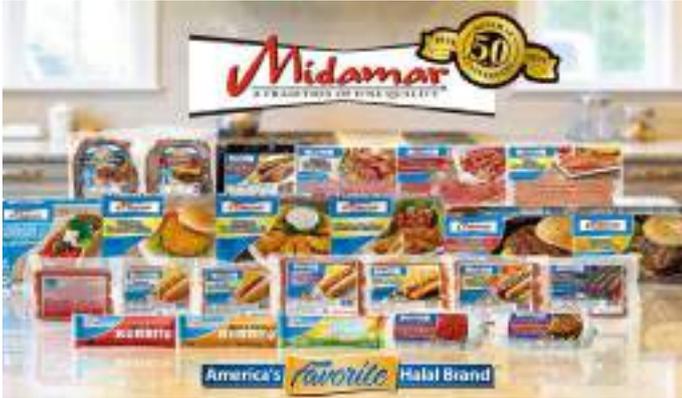


マーケット・スクエア・フード (Market Square Food Co.)

イリノイ州パークシティ

「ハッピー・スナックス (Happy Snacks)」は特別なブランドです。人を感動させる要素とは何でしょうか？ 当社の動物型クラッカーは、GMO、ナッツ、ピーナツ、卵、牛乳を使用していない、植物由来の機能性スナックです。また、当社のクッキーは、当該カテゴリーに特有の必須ビタミンとミネラルが豊富です。持ち運びに便利な家族向けのこの商品は、鮮やかでどこか懐かしいパッケージを採用し、「たまには甘いものを楽しみたい」消費者に訴求します。他の甘じょっぱいスナックでは満たされていない需要にお応えし、このカテゴリーのセールスベロシティで業界をリードしています (USW)。これは、その懐かしさから、この商品が子どもだけでなく世代を超えて愛されているためです。つまり、「誰の心の中にもある子ども心」に向けた商品だからです！ marketsquarefood.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。



ミダマル (Midamar Corporation)

アイオワ州シーダーラピッズ

何十年間もハラール食品業界のパイオニアであり続けているミダマルは、2024年に創業50周年を迎えます。米国に本社を置き、USDA認証を取得済みのハラールのタンパク質商品を中東と東南アジアに輸出している初の企業です。グローバルなサプライヤーとして、食料品店、レストラン、病院など、世界中のお客様にハラール食品を供給しています。ミダマルは、品質に優れたハラールの牛肉、鶏肉、七面鳥、牛肉のフランク、デリミート、朝食用の肉、総菜などの商品で知られています。当社の商品は複数の賞を獲得しており、ガルフードの展示会では2年連続でベスト・ニュー・ハラール・フード・アワードを受賞しました。また、世界中の企業に対して専門家による輸出サービスを提供しています。それには、海外に商品を輸出している米国企業や中東/東南アジア/アジア市場に進出する米国フランチャイズに対するエンドツーエンドのサプライチェーン管理も含まれます。midamar.com



モチドキ (Mochidoki)

ニューヨーク州ニューヨーク

2015年に創業したモチドキは、日本からインスピレーションを得た独創的で洗練されたデザートで支持されている、ニューヨークに本社を置く餅アイスクリームの会社です。品質に優れた天然原料のみを使用し、上品な風味を高級パッケージで提供しています。自社生産を続けており、市場で最も優れた餅商品の製造に取り組んでいます。また、おいしい商品だけでなく、あらゆる感覚に喜びをもたらす瞬間の提供に尽力しており、お客様を、発見や、風味と感覚の探求へと導くことを目指しています。事業が成功すれば、当社が懸け橋となって理解を促し、体験を分かち合うことで、最終的に人々をつなげることができます。当社の商品は、フードサービスまたは小売りの形態で販売されています。

100% グルテンフリー | 一部のフレーバーで非GMO | ビーガン対応/植物由来
mochidoki.com



ミルク・スペシャルティーズ・グローバル (Milk Specialties Global)

ミネソタ州エデンブレイリー

ミルク・スペシャルティーズ・グローバル (MSG) では、革新的な高品質の原料を生産し、人と動物に向けた商品で卓越した栄養機能を実現することに重点を置いています。米国全土に戦略的に展開している12カ所の高度な製造拠点で、ホエイや乳タンパク質の分離物、加水分解物、濃縮物のほか、カゼイン、カゼイネート、ラクトフェリンをはじめとする健康増進成分など、多様な商品を生産しています。また、スポーツ栄養および健康食品の産業向けにさまざまな共同製造能力を提供しています。MSGは、家畜飼料商品の大手メーカーでもあり、代用乳の最終製品や原料を80年近く生産しています。ルーメンバイパス油脂サプリメント「エナジー・ブースター (Energy Booster®)」とアミノ酸サプリメント「RPメット (RPMet™)」は、生産量の高い乳牛向けカテゴリーにおける代表的な商品です。milkspecialties.com



ナキー & コー (Nakee & Co.)

ミシガン州デトロイト

「ナキー・バター・スプレッド・ウィズ・ベネフィット (Nakee Butter Spreads with Benefits™)」は、ナッツやシードバターに、植物性タンパク質、アダプトゲン、ヌートロピックを加えて作ったユニークなスプレッドです。さまざまな健康目標を達成できるように特別に配合されています。「ナキー・バター (Nakee Butter)」は、不要な原料は使用せず、オーガニックでグルテンフリーの植物由来原料を使用しており、豊富な栄養で体を活性化します。現在、この商品ラインでは2種類のスプレッドを提供しています。「ナキー・バター・フォーカス (Nakee Butter Focus)」は、植物性タンパク質と、MCTオイルのように脳のエネルギーを補う成分を含んだ、おいしいカカオピーナッツバタースプレッドです。「ナキー・バター・イムニティ (Nakee Butter Immunity)」は、植物性タンパク質、エルダーベリー、チャガマッシュルーム、健康な免疫系を維持するセイロンシナモンを配合した、メープル味のヒマワリバタースプレッドです。「ナキー・バター・スプレッド・ウィズ・ベネフィット」は、持ち運びに便利なスパウトパウチ入りと家庭用の瓶入りの両方で提供しています。

nakee.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。



ニュートリオム (Nutriom, LLC)

アイオワ州パノラ

「100% ナチュラル・ホール・エッグ・クリスタルズ (100% Natural Whole Egg Crystals®)」は、保存料や添加物を一切含まず、本物の卵を使用しており、新鮮な殻付き卵のような味わいを楽しめます。保管スペースが少なく済み、盛り付けも簡単です。保存可能期間は常温で3年間です。低温殺菌により汚染されにくくなっています。クリーンラベルの商品で、新鮮な卵の味わいを楽しめます。おいしさと機能性で新鮮な卵と区別がつかない商品を作り出せるのは、ニュートリオムの技術だけです！

Instagram: @ovaeasyegg Facebook: @ovaeasy LinkedIn: Ova Easy Website: ovaeasy.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、ニューヨークに本社を置く食品・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。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する商品を提供しています。当社の商品は、数分以内に手早く簡単に作ることができます。常温保存が可能で手軽に食べられる「チーズ・ソース・ミックス (Cheese Sauce Mix) (オリジナル)」、常温保存が可能な「ハラペーニョ・チーズ・ソース・ミックス (Jalapeno Cheese Sauce Mix)」、植物由来で常温保存が可能な「ビーガン・チーズ・ソース・ミックス (Vegan Cheese Sauce Mix)」、1分で作れるビーガン向け「フムス・レディ・ミックス・ウィズ・タヒニ (Hummus Ready Mix with Tahini)」、手早く作れるビーガン向け「ファラフェル・レディ・ミックス (Falafel Ready Mix)」などを取りそろえています。 odrfoods.com

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ツ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・ハラペーニョ (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長となっています。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。

omgpretzels.com/wholesale



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・カンパニーが生み出したブランドである「オラライフ (Oralife)」は、子どもから大人まで一日中いつでも楽しめる商品をさまざまなサイズで提供しています！「オラライフ」のチーズで、素晴らしい人生がさらに素晴らしいものになります！

品質とおいしさにこだわって作っている新鮮でおいしいナチュラルチーズをさまざまな種類で提供しています。人生に活気をもたらすおいしいチーズをぜひお試しください。 orangecheeseusa.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。



パーフェクト・ライフ・ニュートリション (Perfect Life Nutrition, LLC) 「ピーナフ・クランチ (P'nuff Crunch)」

ニュージャージー州ウェストオレンジ

テレビ番組シャーク・タンク (Shark Tank) で、「一口5カロリー未満で満足感を得られる」と紹介された「ピーナフ・クランチ」は、白インゲンマメ、ピーナツ、米を組み合わせ、サクサクした軽い食感のピーナツ味のパフに焼き上げたスナックで、甘じょっぱいローストピーナツの風味です。

現在は、「オリジナル (ローステッド・ピーナツ) (Original (Roasted Peanut))」、「シナモン (Cinnamon)」、「ココア (Cocoa)」、「BBQ」、「チェダー・ハラペーニョ (Cheddar-Jalapeno)」(ビーガン向け) の5つのフレーバーを展開しています。GMOを使用せず、天然原料のみを使用しており、1食あたりに100%植物由来のタンパク質5gと食物繊維3gが含まれています。従来の塩味のスナックよりも低糖 (1食あたり糖類2~3g) で、脂質は3分の1未満に抑えられています。「ピーナフ・クランチ」は、胃腸に優しいグルテンフリーのスナックです。健康に良いスナックを罪悪感なく食べたい方にぴったりです。米国で生産しています。



プレナス・グループ (Plenus Group)

マサチューセッツ州ローウエル

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 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てい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 (Boston Chowda)」の商品ラインには、「ニューイングランド・クラム・チャウダ (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げら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、ビーガン商品、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ができます。Pgifoods.com



プリマス・ロック・オイスター・グロワーズ (Plymouth Rock Oyster Growers LLC)

マサチューセッツ州プリマス

家族経営のプリマス・ロック・オイスター・グロワーズは、正式に認可を受けた貝類を扱う販売会社です。近隣のレストランにも、米国にある流通拠点にも、あるいは海外のスーパーマーケットにも、3カ所にある自社の養殖場から品質に優れたカキを直送します。

お客様が当社のカキを一年中購入できるように、ほぼ毎日、養殖場で仕事に動んでいます。カキを苗床から養殖場に移動させ、選別、収穫、梱包まですべて手作業で行い、当社の商品としてふさわしいカキになるよう努めています。環境への影響を最小限に抑えながら、品質に優れたおいしいカキを生産することをミッションとしています。proysters.com



ポップタイム・スナック・ブランドズ (Poptime Snack Brands LCC)

ニュージャージー州クリフトン

ポップタイム・スナック・ブランドズは、味に妥協しない、健康に良い商品です！おいしさを重視して、一口一口に食欲をそそる風味を詰め込んだ、軽い食感の商品を作ることをミッションとして掲げています。さらに、クリーンな食生活を送れるよう、原料はすべて100%天然で、GMOを使用せず、トランス脂肪もコレステロールも含まず、低カロリーの商品となっています。食べない理由がありません！「シー・ソルト (Sea Salt)」、「スイート & ソルティ (Sweet & Salty)」、「スパイシー・ハラペーニョ (Spicy Jalapeno)」、「ホワイト・チェダー (White Cheddar)」などの定番のフレーバーの他にも、「ホット・ココア (Hot Cocoa)」、「マシュマロ (Marshmallow)」、「スパイシー・ディール・ピクル (Spicy Dill Pickle)」、「トリュフ・ハーブ (Truffle Herb)」、「パルメザン (Parmesan)」、「オレンジ・ポップシクル & クリーム (Orange Popsicle & Cream)」などのユニークなフレーバーを取りそろえています。ポップタイム・スナック・ブランドズのポップコーンは、健康に良いぜいたくなスナックです！ Poptimesnacks.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。



リクープ・ビバレッジ (Recoup Beverage, Inc.)

ニューヨーク州ニューヨーク

リクープ・ビバレッジは、リジェネラティブオーガニック認証を取得済みの水分補給飲料および健康飲料で、消化器官の健康と回復に効果があることが臨床的に証明されたショウガを配合しています。ショウガで体が温まることによって自然に元気になり、これはこのカテゴリーではあまり享受できない効果です。リジェネラティブオーガニック認証を取得済みの初の飲料ブランドで、砂糖、甘味料、GMOを使用していないクリーンラベルの機能性飲料によって水分補給分野に変革をもたらしています。

recoupwellness.com



レッド・リバー・コモディティーズ (Red River Commodities)

ノースダコタ州ファーゴ

レッド・リバー・コモディティーズは、高品質な菓子用の殻付き／殻なしのヒマワリの種のほか、殻付きキビ、アマニ粉末およびホールフラックス、ヒマワリ粉およびヒマワリタンパク質、「サンバター (SunButter®)」など、スペシャルティ商品を50年にわたって世界中に供給しています。殻付きのヒマワリの種、カボチャの種、特注品の信頼性の高いプライベートブランドのロースターとして、長い歴史を誇っています。 redriv.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。



リビトル (Revittle)

ペンシルベニア州ハリスバーグ

リビトルのクリーミーで魅力的なチーズは、地元のみから調達した原料を使用し、伝統的なヨーロッパのチーズ製法で作られており、健康に良く、ユニークな味わいが特長です。チーズの消費量が増加している中、買い物客はよりおいしい100%天然の商品を求めており、リビトルがそれを提供しています！ 環境面で持続可能な原料と、環境への影響が少ない製造技術を用いて、現代の消費者が求めている産地直送のおいしい風味を保っています。現在は、ゴーダチーズとハバティチーズの2種類を扱っています。牧草牛の牛乳を使用して少量生産しています。

revittle.com



ショーミー・バーベキュー・ソース (Show-Me® Bar-B-Q Sauce)

ミズーリ州ロッチポート

受賞実績を誇る、時代を超えた「ショーミー・バーベキュー・ソース」は、1960年代に生まれた最高傑作です。最初の日から同じ製法で作られ続けているこのユニークなブレンドは、保存料が添加されていないにもかかわらず、賞味期限が無期限で、冷蔵する必要もありません。この商品は単なるソースではなく、時を経ても変わらない万能の風味をお届けするために長い年月をかけて丁寧に手作りしてきた歴史と伝統の味わいがあります。

時代を超えて受け継がれてきた濃厚でスモーキーな香りをお楽しみください。裏庭や大きな大会でグリルする時も、夜遅くに残り物にアクセントを加える時も、家から遠くへ持ち出す時にも、一滴一滴に心をつかまれる少量生産ソースの本格的な味わいを体験できます。

世界中のグリル担当者、シェフ、レストランと同様に、「ショーミー・バーベキュー・ソース」のレシピが食卓にもたらす可能性をお楽しみください。伝統がフレイバーのハーモニーを醸し出す「ショーミー・バーベキュー・ソース」で食事体験の幅が広がります。

[@showmebbqsauce](https://www.facebook.com/showmebbqsauce) showmebbqsauce.com



スプリンジェン (Sprinjene)

ニュージャージー州ピスカタウェイ

スプリンジェンは、特許取得済みのブラックシードオイルと亜鉛の配合を使用した革新的で高品質の歯科衛生製品の提供に特化した、大手口腔ケア会社です。お客様の口腔衛生と健康全般を最優先した、100%天然の効果的なソリューションの提供を通じて、口腔ケア業界に革新をもたらせるよう取り組んでいます。有害な成分を使用しない製品を製造し、優れたパフォーマンスを発揮するというミッションを掲げています。

ビーガン対応 | 動物実験不実施 | グルテンフリー | ハラル対応 | コーシャ対応 | USDAのバイオベース製品優先調達

sprinjene.com



ストーン・レッジ・スピリッツ・カンパニー (Stone Ledge Spirits Company)

ミズーリ州ディファイアンス

ストーン・レッジ・スピリッツ・カンパニーは、米国の中心部で、認証取得済みの高品質なオザーク・ハイランド・スピリッツを生産しています。すべての商品が、石灰岩でろ過した100%天然の水、エアールムシードの原料、長期発酵による滑らかさを生かして作られています。「ストウロック・ウイスキー (Stowloch Whiskey)」は、ミズーリ産のホワイトオーク樽で4年以上熟成し、マッシュビルはスイートコーンが55%、ハニーウィートが40%、大麦麦芽が5%となっています。「インバージオン・ウォッカ (InverXion Vodka)」は、エアールムシードスイートコーンを100%使用した高級ウォッカです。すっきりとした味わいの中にはのかな甘みを感じられ、滑らかでやわらかい口当たりのウォッカです。

StoneLedgeDistillery.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。



スリー・リトル・ピッグス (Three Little Pigs, Inc.)

ニューヨーク州ニューヨーク

スリー・リトル・ピッグスは、高品質でおいしいだけでなく、丁寧に作られた、手軽で親しみやすいシャルキュトリを通じて、日常に楽しい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。

伝統的なレシピで高品質の原料を使用し、人工の原料や保存料を一切使用せず、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に取りやすいフレッチ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・ピッ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。 3pigs.com



バリュー・ホールセール (Value Wholesale) ・ プリファード・プロダクツ・ブランド (Prefer Products Brands, Inc.)

ミシガン州オークパーク

「ロイヤル・ファイン・フーズ (Royal Fine Foods)」は、高品質の地中海食品を専門に扱うプライベートブランドの食料品ブランドです。ご家庭に美味しい食事を提供するために、本格的な風味を探索しました。レモンジュースやライムジュースなどのジュース、豆と野菜、食用油、ピネガー、タヒニ、塩、トマトペースト、大容量のブルガルとゲリッシュ、フムス、チーズ、バーミセリ、ぶどうの葉、イワシ、チーズスティック、パン粉、スプレッド、スイーツなどを提供しています。バリュー・ホールセールには迅速で効率的な複数の流通チャンネルがあり、消費者に商品をお届けする小売業者に優れたサービスを提供しています。バリュー・ホールセールは、ミシガン州デトロイト都市圏に本社を置き、世界中でビジネスを展開しています。 ValueWholesale.com



ヴィーナス・ウエハース (Venus Wafers Inc.)

マサチューセッツ州ヒンガム

「カピーチオズ (CaPeachio's®)」のおいしくて健康的なスペシャルティクラッカーまたはフラットブレッドは、ヴィーナス・ウエハースの礎となっています。ヴィーナス・ウエハースは、1931年の創業以来、マサチューセッツ州ヒンガムで家族経営を営んでいます。利便性を重視する消費者の好みの変化を満たすことを企業理念として掲げてきました。さまざまな形とサイズで焼き上げているクラッカーとフラットブレッドは、非GMOでビーガンに対応しており、オーガニック認証、全粒穀物協会認証、コーシャ認証を取得済みです。ヴィーナス・ウエハースでは「シンプルが最良 (Simple Done Right®)」をモットーにしています。

「カピーチオズ」は、100%天然原料を使用した非GMOのシンプルでおいしいクラッカーとして知られており、長年にわたりオードブルの定番として親しまれてきました。「オリジナル・ウォーター (Original Water)」、「ペッパーコーン/ポッピー (Peppercorn/Poppy)」、「マルチグレイン・ウィート (Multigrain Wheat)」、「バター・フレーバード (Butter Flavored)」、「ベジタブル (Vegetable)」、「エンシェント・グレインズ (Ancient Grains)」、「クラシック・ゴールデン (Classic Golden)」の7つのフレーバーとアソートメントパックを展開しています。

venuswafers.com



ワイス・マウス (Wise Mouth Inc.)

マサチューセッツ州フォックスボロ

東洋の文化では、飲料は喉の渴きを癒やし、健康に良いものとされています。ストレスを感じた後や病気を患った後に、体の回復や修復を促すためにお茶を入れます。ワイス・マウスのお茶は、まさにこの哲学に基づいています。すべての商品が、古代アジアの医学から着想を得ており、伝統的な薬理効果を持つ植物など、本物の原料のみを使用して手作業で煎じています。

100%天然 | 添加物不使用 | 保存料不使用 | 人工原料不使用

wisemouthusa.com



ゼロカーブ (ZeroCarb Inc.)

インディアナ州フィッシャーズ

健康を重視した選択肢と魅力的なおいしさがマッチした「ゼロカーブ・ライフ (ZeroCarb LYFE)」の世界へようこそ！ 当社は、食品業界に対する深い理解と最先端の食品技術を生かし、味わいに妥協しない革新的な炭水化物不使用の代替食品を提供することをミッションとして掲げてきました。トッピングが魅力的な冷凍ピザや、オリジナルまたはバーベキューフレーバーのチップスのサクサクとした歯ごたえをぜひ味わってみてください。すべての商品が健康的で低炭水化物です。

zerocarbcompany.com

今後の国際展示会で米国中西部・北東部食品輸出協会のスタッフやサプライヤーとつながりましょう！

FOODEX Japan

2024年3月5 ~ 8日
日本・東京

SIAL China

2024年5月28 ~ 30日
中国・上海

FHA – Food & Beverage

2024年4月23 ~ 26日
シンガポール

Seoul Food & Hotel

2024年6月10 ~ 14日
韓国・ソウル

Seafood Expo Global

2024年4月23 ~ 25日
スペイン・バルセロナ

Alimentec

2024年6月18 ~ 21日
コロンビア・ボゴタ

Interzoo

2024年5月7 ~ 10日
ドイツ・ニュルンベルク

Food Taipei

2024年6月26 ~ 29日
台湾・台北

SIAL Canada

2024年5月15 ~ 17日
カナダ・モントリオール

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

2024年に成長を遂げるために 食品会社を取り組むべきこと

明確な答えはありませんが、多くの企業が、人工知能(AI)ソリューションの導入、可能であれば工程の自動化、俊敏な成長を目指す姿勢の維持に重点を置いているようです。

牛肉価格が過去最高に

牛の供給減少と投入コストの上昇から、ハンバーガーからステーキに至るまでの牛肉製品の価格が上昇しています。CNBCによると、長期にわたる干ばつによって、家畜牛の頭数が過去数十年で最も少なくなっており、アナリストはこの逼迫が緩和されることは当分ないと予想しています。



売上高が伸びており、当該カテゴリーの売上高増加分の約80%を占めています。ザ・パッカーによると、バックフルーツは当該カテゴリーに8億5,060万ドル以上の売上高をもたらしていることになります。

世界の製造業における労働力不足が 業界内の成長を脅かす恐れ

労働力の高齢化と次世代労働者の期待事項の変化に伴い、雇用が満たされない状況が続いています。採用の課題と拡大し続けるスキル不足に迅速に対処する必要があり、自動化によって効果的なソリューションを得られる可能性があります。

インフレ進行中でもバックサラダと バック野菜の売れ行きが好調

ザ・パッカー(The Packer)によると、サカーナ・インテグレートッド・フレッシュ(Circana Integrated Fresh)のデータから、前年比で、バック野菜は販売数量が4%減となったものの売上高が2%増となり、生鮮サラダキットは売上高が2%減となったものの販売数量が7%増となったことが分かりました。

今後の食品トレンドでパンノキが有望

フォーブス(Forbes)誌によると、フードレジリエンスの可能性を秘めたパンノキが、近い将来、気候変動に対応したスマートで持続可能な開発を世界的に支える可能性があります。

バックフルーツの人気上昇中

フュージョン(Fusion)の調査によると、バックフルーツの



水産物カテゴリーの見通しが堅調

アラスカシーフードマーケティング協会の報告書によると、2022年はインフレが起こり、水産物の世界的な売上高がわずかに減少したにもかかわらず、同年の水産物の売上高は2019年を上回りました。プログレッシブ・グロウサー(Progressive Grocer)によると、このことは、2020年に始まった水産物の消費拡大が定着していることを示しています。

透明性が高まり知識のある買い物客が増えた今、 倫理的に調達した農産物が好調

栽培者とバイヤーが調達について商談をする際に、持続可能性とESG(環境・社会・ガバナンス)が頻繁に話題に上っています。ザ・パッカーによると、消費者の65%がフェアトレード認証ラベルを認識しており、そのうち78%が同ラベルを信頼し、そうした商品を支持するために価格が5.1%高くなっても構わないと回答しています。

インスタント麺の需要が世界中で2.6%増加し、 昨年は過去最高の1,212億食に到達

インスタント麺は、タンパク質を取り入れた商品や、日中の間食または夜食としての消費機会により、大学生の定番メニューとして2023年に7年連続で需要が増加し、ますます栄養価の高いインスタント食品となっています。



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

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.