

U.S. FOODLINK

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

Vol. 20 No. 3



南米における菓子製品の豊富な選択肢

南米で高品質の菓子製品の需要が高まっており、米国企業はこの好機を捉える上で有利な立場にあります。

この需要の高まりの要因は、米国・中米・ドミニカ共和国自由貿易協定と米国・パナマ自由貿易協定という2つの自由貿易協定にあります。これらの貿易協定により、菓子製品を含めて、特に中南米向けの農産物全体の輸出が活気づいています。

中南米向けの輸出の伸びはコロナ禍で鈍化しましたが、市場が回復し、とりわけ中産階級の人口が増加したことで、より多くの菓子製品に対する健全な需要が喚起されています。

さらに、貿易協定によって、CAFTA-DR地域とパナマへのほとんどの菓子製品の輸出には関税がかかりません。これにより、米国企業が市場全体のシェアを拡大する機会がもたらされることが期待されています。

注目すべき市場の一つがパナマであり、米国農務省(USDA)のデータによると、2023年の米国産菓子製品の輸出金額が2,285万ドルと第6位の輸出先になっています。これは、6億9,630万ドルというパナマの菓子市場全体の一部に過ぎませんが、スタティスタ(Statista)によると、その規模は2024年から2028年にかけて5.37%成長することが予想されています。

(2ページ目に続く)



Food
Export
Midwest USA™



Food
Export USA
Northeast™

www.foodexport.org



南米における菓子製品の豊富な選択肢 続き

その最大の要因は中産階級の台頭です。2021年から2024年にかけて、収入が2万ドル以上の世帯数が50万世帯増加して530万世帯に達し、可処分所得が増えた家庭が市場にあふれています。

また、都市人口の増加も成長要因となっており、USDAによると、2021年から2024年にかけて都市人口が10%増加しました。都市生活者は、地方生活者よりも時間に追われている傾向にあり、手軽に食べられるスナックとして菓子製品を求めています。チョコレート菓子、甘いビスケット、スナックバー、フルーツスナックの人気の特に高まることが予想されます。

イノバ・マーケティング・インサイト (Innova Marketing Insights) によると、概して中南米は北米や欧州の嗜好トレンドの影響を受ける傾向にあります。この点を考慮すると、チョコレート菓子の中でもナッツやフルーツを使用した商品が人気になることが予想されます。ナッツはトップのフレーバーカテゴリーであり、定番の木の实が引き続き上位に入っていますが、あまり一般的でない種類も人気を集めています。フルーツも多様化しており、イノバ・マーケティング・インサイトは、ピーチ、マンゴー、パッションフルーツを人気のフルーツとして挙げています。

フルーツフレーバーも相変わらず人気がありますが、ここ数年では、パイナップル、アップル、ピーチ、ラズベリーなどのフレーバーも世界的に人気が高まっています。

とりわけチョコレートメーカーは、商品の輸出先にかかわらず、価格を考慮する必要があります。エルニーニョ現象が続いて湿度に悪影響を及ぼし、カカオの収穫量が減っているため、アフリカでカカオの生産量が低下しています。

収穫の遅れや病気を引き起こす過剰な降雨と、作物の成長を妨げる恐れがある乾燥が、チョコレート菓子の最終価格に影響を及ぼす可能性があります。また、原料費、人件費、輸送費の上昇傾向が見られます。

中産階級が南米の多くの国で増加している中、価格が問題になる可能性もあります。カカオの供給逼迫は世界的な懸念事項となっていますが、価格が高騰して消費者がお気に入りの商品のみを購入しているのであれば、地位を確立できていないブランド企業は基盤を築くのにも苦労するかもしれません。

一部の市場では、米国産商品の品質が成功の一助となる可能性があります。USDAによると、グアテマラ、ホンジュラス、エルサルバドルから成る北部三角地帯の消費者は、米国産のスナックや菓子製品から、高品質、信頼性、おいしさを連想するようです。

北部三角地帯では特にホリデーシーズンにチョコレートの人気があり、都市化が進み米国メーカーに新たな機会がもたらされることが期待されます。

輸出業者は、南米の一部の国々で基盤を固めつつある米国ブランド企業にも注目するといでしょう。最近の例として、2023年9月にスイーツとスナックを手掛けるブラジル企業ドリ・アリメントス (Dori Alimentos) を買収したキャンディメーカーであるフェララ (Ferrara) が挙げられます。同社は、新たに獲得したブラジル国内における生産・流通能力を生かし、同国での事業拡大を図ることができました。

しかし、他のメーカーを無視してよいわけではありません。グローバルデータ (GlobalData) のフードセクターヘッドアナリストである小西美江氏は、ジャスト・フード (Just Food) に対し、ブラジルの消費者は米国産菓子製品を好んでいると述べています。ブラジルで地位を確立している大手企業が優位に立っている一方、ブラジルのような国は広大であるため、どの企業にも機会が開かれています。

砂糖菓子ではフルーツが依然としてトップのフレーバーとなっていますが、イノバ・マーケティング・インサイトによると、ケーキ、クッキー、乳製品、バニラなどの少しぜいたくなフレーバーが急成長しています。

ナッツを使用した菓子製品を南米で販売することを検討しているメーカーは、チリに目を向けるとよいかもしれません。チリは米国産菓子製品のトップの輸出先ではありませんが、USDAによると、2022年には米国産の木の实の消費量が第10位に入っていました。アーモンドがそれらの売上の75%を占めており、チリ人は菓子製品の材料としてアーモンドを好んでいることが分かります。

砂糖菓子ではフルーツが依然としてトップのフレーバーとなっていますが、イノバ・マーケティング・インサイトによると、ケーキ、クッキー、乳製品、バニラなどの少しぜいたくなフレーバーが急成長しています。ストロベリー、オレンジ、レモンなどの定番の

回復の早いフードサービスに さらにのしかかるインフレ圧力



テクノミック (Technomic) によると、世界のフードサービス市場はコロナ禍からの立ち直りが早く、回復しています。しかしながら、消費者がメニューに求めるものを決定づけるのは、世界的な不確実性と価格感応度です。

テクノミックのデータによると、米国のフードサービス市場は最大規模を誇っていますが、業界の売上全体の75%以上が他国からもたらされています。そのため、メニューに載る商品を輸出する豊富な機会が世界中のメーカーにもたらされています。

買い物客は、高級な商品を求める人と、食事体験で得られる価値を求める人に分かれるようになることが予想されます。その結果、それらの中間に位置するものを提供するフードメニューの人気は低下するでしょう。

レストラン経営者も、そうしたプレッシャーから逃れられません。キャッシュマージンの維持に関心がある企業は、利益率の高い商品やメニュー全体で活用できる商品の訴求に重点を置くようになるでしょう。これらに当てはまる食材や加工食品の人気の高まる可能性があります。

ただし、レストランが面白みのある商品を求めているということではありません。テクノミックによると、フードサービス事業者は引き続き消費者をワクワクさせて引き付けたいと考えていることから、メニューに追加する新たな商品を求めているといえます。

平均的なレストランチェーン店は、過去1年間で19商品をメニューに追加しています。フードサービス事業者の中でも、英国、日本、中国の事業者は、率先して商品のイノベーションや新商品の導入に取り組んでいます。

メーカーもまた、環境に配慮したサプライチェーンの側面を意識する必要があります。そうすることで、一部のフードサービス事業者に対する自社商品の訴求力を高められる可能性があります。消費者は、社会と環境への責任に関心を示しているため、廃棄物を抑えて環境への取り組みを支持するブランド企業に注目するでしょう。

テクノミックは、フードサービスの消費者の環境意識が最も高い国として、フィリピン、インドネシア、インド、タイを挙げています。

中期輸出トレンドが明らかに

2024年において、これまでのところ、複数のセクターにわたって米国産食品の輸出トレンドにさまざまな変化が表れています。

米国商務省経済分析局によると、米国全体の貿易赤字は2024年初頭に若干増加しました。1月の676億ドルから1カ月後には690億ドル近くに増加し、輸入額が輸出額を上回り、海外における米国産食品の競争上の立場に影響を及ぼした可能性があります。

世界銀行の4月15日付の報告書によると、その2週間前と比べて、農産物価格指数が3%、輸出物価指数が8%上昇しました。輸出物価指数は引き続きカカオとアラビカ種コーヒーの価格高騰にけん引されています。バイオ燃料需要などの経済的要因に対応した作付け戦略の変更は、米国からの輸出農産物の種類や量に影響を及ぼす可能性があります。

牛の供給量の低下によって牛肉の生産が総じて減少しているにもかかわらず、国際的に旺盛な需要によって牛肉輸出量は予想を上回っています。USDAの報告書によると、牛肉生産量の不足は、豚肉とブロイラーの生産量の増加によって相殺されています。

2月の米国産牛肉の輸出量は2億4,400万ポンドと、前年同期の出荷量に比べてほぼ3%増となり、予想を上回りました。このため、第1四半期の予想輸出量は2,000万ポンド増の7億4,000万ポンドに引き上げられました。

これらのトレンドから、2024年は米国産食品の輸出セクターにおいて適応の年となることが予想されます。





A+ ベリー (A+ Berry, Inc.)

ネブラスカ州リンカーン

A+ベリーは、ネブラスカ大学リンカーン校を拠点とする大手10社に入るフードテック企業であり、健康のために革新的でおいしい抗酸化飲料を生産しています。「アロジュース (AroJuice)」はA+ベリーの最初の商品で、米国中西部で栽培されているスーパーフルーツのアロニアベリーを低温殺菌して作ったおいしいジュースです。アロニアは、日常生活の中で薬の代わりに機能的かつ革新的で低糖のおいしい飲料を飲むことで健康を増進したい消費者に、優れた抗酸化作用をもたらします。

毎日8オンスの「アロジュース」を飲むことで、他の健康に良いジュースの3倍以上に相当する、1,000粒のブルーベリーを食べるよりも多い天然由来の抗酸化物質と水溶性食物繊維を摂取できる一方で、糖分を50%以上減らすことができます。糖類も保存料も一切使用しておらず、加熱加工も行っていない「アロジュース」は、超高級機能性ジュースとして、米国30州以上のお客様向けに販売されています。

A+ベリーは他にも、環境に配慮した持続可能で透明性のある生産方法で、「アロコンセントレート (AroConcentrate)」、「アロワイン (AroWine)」、「アロパウダー (AroPowder)」という3種類の革新的な抗酸化商品を開発しました。これらの商品はすべて、米国中西部のスーパーフルーツであるアロニアベリーを使用して、多様な顧客ニーズに対応しています。 aplusberry.com



エイブズ・ビーガン・マフィンズ (Abe's Vegan Muffins)

ニューヨーク州ウェストナック

エイブズ・ビーガン・マフィンズは、人気の「チョコレート・チップ・ミニ・マフィンズ (Chocolate Chip Mini Muffins)」をはじめとした、学校でも食べられるおいしい焼き菓子を生産しています。天然原料のみを使用した当社の焼き菓子は、ビーガンおよびコーシャパレーブに対応しており、乳製品、卵、ナッツ（ココナッツを除く）、大豆、ゴマ、エンドウ豆タンパク質などの一般的なアレルゲンを含んでいません。また、保存料も人工原料も一切使用していません。当社が米国で急成長を遂げている、ビーガンおよびアレルギーに対応した焼き菓子ブランド企業である理由をお分かりいただけたでしょうか。当社のストーリーを詳しく知りたい方や、原料と栄養成分を知りたい方は、 abesmuffins.com をご覧ください。商品はニューヨークの工場から冷凍した状態で出荷します。販売はエアロコス・インターナショナル (Aero-Cos International) が行っています。

aerocos.com



リバティ・オーチャーズ (Liberty Orchards)

ニュージャージー州マルボロ

リバティ・オーチャーズは、100年以上も米国で愛されてきたフルーツキャンディとナッツキャンディを生産しています。

小ロットで手作りしている当社の商品は、100%天然のフルーツと高級ナッツを使用し、ビーガンおよびコーシャに対応しており、グルテンフリー認証を取得済みです。砂糖とナッツを使用していないキャンディを含めてさまざまなフレーバーを長年提供しており、甘い物好きの方にきっと満足していただけます。人工の着色料、香料、保存料を一切使用していない当社のキャンディは、安心して楽しめるおやつです。

フルーツとナッツのエナジーバーである「オーチャード・バー (Orchard Bar)」には、本物のフルーツ、健康に良いナッツとシード、大豆タンパクナゲットが豊富に含まれており、非遺伝子組換え作物（非GMO）を使用して、おいしい7つのフレーバーで展開しています。1.4オンスのバーは持ち運びに適しており、忙しい方も外出先でおいしくエネルギーを摂取できます。詳細は libertyorchards.info でご覧ください。海外販売はエアロコス・インターナショナルが行っています。



アグロプール (Agropur Inc.)

ミネソタ州エデンブレイリー

1938年に創業したアグロプールは、世界で上位15社に入る乳製品メーカーです。米国のチーズ工場では毎年、当社のウィスコンシン・マスター・チーズメーカーの指導の下、受賞実績を誇る一貫して高品質のチーズを10億ポンド以上生産しています。当社のチーズは、世界で最も権威あるコンテストのいくつかで定期的に最上位の賞を獲得しています。20種以上の生産能力を備えた米国のチーズ工場では、モッツアレラ、プロヴォローネ、チェダー、フェタを専門に手掛けています。当社は、国際的な支援を得ながら、米国全土にSQF認証を取得済みの7つの工場を置いています。「Exceptional Cheese. Expert Solutions. (卓越したチーズ、専門的なソリューション)」がモットーです。

agropur.com/us/cheese | agropur.com/us

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



ザ・バイツ・カンパニー (The Bites Company)

コネチカット州ウェストポート

これほどおいしくて健康に良いスナックはありません。忘れられないほどおいしくて病みつきになる当社のビスコッティ「バイツ (Bites)」は、二度焼くことでサクサクなのに滑らかな食感を実現しています。オーガニックでクリーンな非GMO原料を使用しており、ベイステートオーガニック認証およびKof-Kコーシャ認証を取得済みで、減塩、低カロリー、ピーナツ不使用（ピーナツおよび木の实を使用していない当社工場生産）、保存料不使用の商品です。海外販売はエアロコス・インターナショナルが行っています。詳細はinfo@aeroco.comまでメールでお問い合わせください。



ボビー・スーズ・ナッツ (Bobby Sue's Nuts)

ニューヨーク州チャパクア

「Nuts with a mission! (ミッションを持ったナッツ!)」をスローガンに掲げる当社は、バーブ・コブレン（またの名をボブスー）が飼い主のいない動物たちにもっと何かできないかと知恵を絞ったことから始まりました。2008年、ボブスーは、家族に伝わる昔ながらの香ばしく甘いナッツのレシピを、店から市場へ、そして航空会社へと持ち込み、心と味覚をつかんで、自家製のアイデアを全国的なブランドへと発展させました。その一方で、売上から得た資金を寄付して近代的な動物保護施設を建設し、法的保護を支援しました。ボブスーは、ピーカン、カシュナッツ、アーモンドの一粒一粒を細心の注意を払いながら扱い、丁寧にローストし、おいしさと品質における極めて高い基準を満たしています。販売についてはgetnuts@bobbysuesnuts.comまでお問い合わせください。革新的なフレーバーとミッションについて、詳細はbobbysuesnuts.comをご覧ください。



ブルックリン・フード・グループ (Brooklyn Food Group)

ニュージャージー州マルボロ

ブルックリン・フード・グループは、最高品質の原料、独自の加工法、そしてもちろんニューヨークの水を使用し、本格的なニューヨークベーグルを生産しています。ニューヨークの水に含まれている炭酸カルシウムなどのミネラルの量は非常に少ないため、風味、おいしさ、香りに定評のあるベーグルが誕生しました。当社のベーグルの強みは、24カ月の冷凍保存期間です。また、個包装されたベーグルは、解凍してから45日間保存できます。当社は、13のフレーバーと配合で提供しているニューヨークの味をお客様にお届けしています。海外販売はエアロコス・インターナショナルが行っています。コーシャ認証およびハラル認証を取得済みです。



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

フェデレーテッド・フーズ (Federated Foods) のすぐ食べられるシリアル「ライフ・エブリ・デイ (Life Every Day)」は、さまざまな種類のおいしいシリアルで、朝食やスナックにもお気に入りのレシピの材料にもぴったりです。「フロステッド・フレイクス (Frosted Flakes)」、「クリスピー・ライス (Crispy Rice)」、「コーン・フレイクス (Corn Flakes)」、「レーズン・ブラン (Raisin Bran)」、「フルーツ・ワール (Fruit Whirls)」、「トーステッド・オーツ (Toasted Oats)」、「ハニー・ナッツ・トーステッド・オーツ (Honey Nut Toasted Oats)」のフレーバーを展開しており、きっとお気に入りのフレーバーが見つかります。「ライフ・エブリ・デイ」が愛される商品になるように、おいしさと便利さを手頃な価格で提供しています。「ライフ・エブリ・デイ」は、ナショナルブランドと同等以上の品質を誇っており、安心して購入していただけます。当社の商品はすべて、ダブル品質保証を取得しています。詳細は当社ウェブサイト my-lifeeveryday.com をご覧ください。

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・プロダクツの「レモン・ペッパー・ブレッディング (Lemon Pepper Breading)」は、酸味のあるレモンと香り豊かなコショウをブレンドした食欲をそそるパン粉で、どのような料理もおいしく仕上げられます。丁寧に作られたこのパン粉は、わずかに効かせたコショウでかんきつ系の豊かなフレーバーを引き立たせており、ピリッとした深みのある風味の絶妙なバランスを生み出しています。きめの細かさで衣がサクサクになり、水分を閉じ込めることで、肉、鶏肉、シーフードのジューシーさが増します。「レモン・ペッパー・ブレッディング」は、揚げても、焼いても、エアーフライヤーを使用しても、必ず食欲のそそる料理に仕上げます。フライドチキン、魚の切り身、野菜天ぷらといった定番の料理にも使いやすい万能の商品です。当社は品質と風味にこだわり、一口食べるごとに満足感を得られ、もっと食べたいくなるような、忘れられない食事体験をお約束します。 frykrisp.com



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ビッツ

米国のドライ・ロースティング・ソイナッツ市場のリーダーであるラブ・ユア・ヘルス・フーズは、北米で唯一の、本物のドライローストソイナッツのメーカーです。当社で加工している商品はすべて、上質でオーガニックな、非GMOのソイナッツです。米国の食生活は、健康効果や食べ物の危険性を重視するように恒久的に変化しました。ほぼ純粋な大豆タンパク質を1オンス当たり12g含んでいる大豆は、決定的に有効な健康効果を得られる食物源はこの地球上にありません。高温のオーブンで加工した本物のローストソイナッツは、他の商品のカリカリとした食感、ナッツの風味、豊かな味わいに匹敵します。当社のソイナッツは、保存可能期間が非常に長く、タンパク質代替食品を探している主流商品の消費者、ベジタリアン、ビーガンの消費者を対象としています。ナッツ不使用のおいしいスナック、サラダのトッピング、トレイルミックスへの追加、栄養バー、パワーバー、焼き菓子の食材として、当社の商品はソイナッツの代表的な商品です。 loveyourhealthsnacks.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・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な世代に向けた、料理に挑んではみたいけ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。

100% ビーガン | 100% 天然 | グルテンフリー | インスタント | 便利な商品 | 常温保存可能 | インド料理 | 多様な使用方法 | 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可能 | 糖類不使用 | 保存料不使用 | 増量剤不使用 | 化学物質不使用 | 12.5オンスのガラスびん / スパウト付きフレックスパウチ入り |
@Bebesallnatural | Bebesallnatural@gmail.com | 米国 |
+18482286707 BebesAllNatural.com



ローズ・シスターズ・ブランド (Rose Sisters Brands, Inc.)

「ローズ・シスターズ・チップス (Rose Sisters Chips)」

コネチカット州ブリッジポート

当社は、焼きたてで香ばしい、風味付けされたユニークな割れるトルティーヤを作っています。チップス、クラッカー、フラットブレッドが組み合わさったような商品です。当社の風味付きバイクトルティーヤチップスは、食事体験に活気をもたらします。口に入れると感動して満面の笑みが浮かぶでしょう。硬く、カリカリ、サクサクとしていて、香ばしく、忘れられないスナックです。何も考えずに食べてしまうようなスナックではありません。当社のチップスを食べた誰もが初めて食べた時のことを覚えており、その後も食べるたびに同じように有意義なひとときを過ごせます。

風味付けされた香ばしくておいしい円形のバイクトルティーヤが各袋に3枚入っています。「オリジナル・ファミリー・レシビ (セイボリー) (Original Family Recipe (Savory))」は4世代前に作られました。ファミリーパック (9インチのトルティーヤ: 7.09オンス) とスナックサイズ (7インチのトルティーヤ: 4.33オンス) の2サイズで展開しています。伝統を受け継いだ、記憶に残るヘルシーでユニークな風味の「メスキートBBQ (Mesquite BBQ)」は、芳醇なスモーキーさにコショウを効かせ、ほんの少し加えたマイルドな辛さを楽しめる商品で、スナックサイズのみで提供しています。

トルティーヤを袋の中で割って、自分だけのチップスやクラッカーを作りましょう。独特の風味と食感を楽しめます。ディップ、サルサ、ワカモレ、フムス、チーズ、チャルキュトリ、タバス、スープ、サラダなどとも相性が良いスナックです。

女性経営企業 | コーシャ対応 | ベジタリアン対応 | ナッツおよびシード不使用 | コレステロールフリー | トランス脂肪フリー | 低糖質 | 揚げていない焼き菓子 | info@rosesisterschips.com | www.rosesisterschips.com | [Facebook](https://www.facebook.com/rosesisterschips) | [Instagram](https://www.instagram.com/rosesisterschips) | [TikTok](https://www.tiktok.com/@rosesisterschips) | [YouTube](https://www.youtube.com/rosesisterschips)



ショーミー・バーベキュー・ソース (Show-Me BBQ Sauce, LLC)

ミズーリ州ロッチポート

「ショーミー・バーベキュー・ソース (Show-Me® Bar-B-Q Sauce)」は、50年近くにわたり、シンプルで少ない材料でシンプルな味わいを追求してきました。そしてその評判は、主に口コミで広がりました。ミズーリ州の中心部にルーツを持つ当社の3種類のソースと5種類の調味料は、米国中西部の定番となっており、忠実なファンが当社の商品に対する愛着をシェアしてくれたおかげで、米国50州、世界11カ国、多くの米軍基地のキッチンで愛用されています。冷蔵不要の製法を用いており、常温保存が可能であるため、裏庭で肉を焼く人から、BBQピットマスター、料理好きの方に至るまで、誰でもどこでも当社の定番の味を楽しむことができます。「ショーミー・バーベキュー・ソース」のボトル1本1本に料理への探求と伝統が融合されており、本格的な深みのある味わいで料理をする喜びを引き出します。当社は家族経営企業として、言語や文化の壁に勝る本当に大切なことは、愛する人たちと過ごす食事の時間であることを理解しています。そのための商品を作るのは当社ですが、思い出に残るひとときを生み出すのは食を愛する方々です。

冷蔵不要 | グルテンフリー | 保存料不使用 | 増量剤不使用



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。1975年から、多くの受賞実績を誇る北米のスペシャルティフード企業の一つとして、重要な評価や全米規模の20以上の食品賞を獲得してきました。

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。



トータリー・フックト (Totally Hook'd)

マサチューセッツ州グロスター

トータリー・フックトは、マサチューセッツ州グロスターに拠点を置く小規模な家族経営企業で、ペットにはペットオーナーが食べるのと同じような栄養豊富でおいしい物を与えるべきだと考えています。そのため当社は、ペットの猫や犬の健康を考え、ミノウ、ホタテ、オキアミ、ニシンを丸ごと使用し、1種類の天然原料を用いたおやつを作っています。また、ペットができるだけ栄養を摂取できるように、保存料や添加物は一切使用せず、魚のみを使用しています。さらに、当社の商品は、原料の栄養価を最大で97%維持し、商品の物理的な完全性を保つ、フリーズドライ工程で生産されています。この工程によって、栄養豊富で風味に優れ、油っぽくなく、サクサクした食感で、元の形と同じ形状と色のおいしいおやつが出来上がります。これらの要素を組み合わせた当社のおやつを選べば、大切なペットに最高の自然の恵みを与えることができます。 totallyhookd.com



バックラー &カンパニー (Buckaroo & Company, LLC)

イリノイ州エバーストン

ロッキング・バックラー (Rollicking Buckaroo) の「ペッパー・ジャム (Pepper Jam)」と「シーズニング・ブレンズ (Seasoning Blends)」の胸躍る世界へようこそ。ここでは、フレーバーに境界線はなく、自由に料理を創作できます。

ロッキング・バックラーは、商品を販売しているだけではなく、味覚を呼び覚まし、料理のレベルを引き上げる体験を創出しています。熱心な料理愛好家も、情熱あふれるシェフも、バイヤー、卸売、フードサービスを行っている舌の肥えた経営者も、当社と共にフレーバーが広がる冒険の旅に出掛けましょう。

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

食品メーカーとレストランチェーン店が ソースという新たな市場に注目

ウォール・ストリート・ジャーナル(The Wall Street Journal)によると、さまざまなソースや調味料が消費者の冷蔵庫とパントリーを埋め尽くしており、ソースによる食事のパーソナライゼーションと、ソースを入手する際の現代の利便性が組み合わさって、これまで以上に多くの料理にソースが使われるようになっていきます。

2023年のチョコレートとキャンディの売上が 過去最高の480億ドルに

全米菓子協会(National Confectioners Association)のレポート「2024 State of Treating」によると、この売上には主にインフレが寄与していますが、消費者は引き続き特別な日にチョコレートやキャンディを購入しています。

カカオの価格が高騰し続ける中でも チョコレートの旺盛な需要に変化なし

CNBCによると、世界の生産量の4分の3を占める西アフリカからのカカオ供給に対する懸念が市場価格の高騰を招いており、ザ・ハーシー・カンパニー(The Hershey Company)などのブランド企業は業績の下方修正を発表せざるを得ない状況にあるため、投資家は限られた収益しか期待できない見通しです。



2023年のシーフードの売上はインフレによって落ち込んだものの、コロナ禍をきっかけに家庭でのシーフード調理の人气が上昇

このことはFMI(The Food Industry Association)のレポート「Power of Seafood 2024」で明らかになりました。シーフード・ソース(Seafood Source)によると、2023年のシーフードの売上は3.1%減の189億ドルとなりました。

最近の医学的研究で、カリフォルニア州の禁止リストに掲載されている複数の物質の摂取が深刻な健康問題に関連していることが明らかに

ザ・フード・インスティテュート(The Food Institute)によると、確認されている健康問題には、がん、活動亢進、神経学的混乱が含まれています。



ニューティアニ(Nutiani)の新しいレポートで、世界の消費者の10人中約4人が健康・ウェルビーイング栄養商品が高過ぎると感じていることが明らかに

また、調査対象となった全消費者の3分の1が、価格の高騰によって健康に良い商品を購入し続けるのが難しくなっていると感じています。

アコスタ・グループ(Acosta Group)の新しい調査で、買い物客の約81%がクリーンラベル食品の購入が重要である回答

「Clean Label Insights Study」でも、買い物客の83%がクリーンラベル商品のことをよく知っている、または少なくとも聞いたことがある、と回答していることが示されています。

ミンテル(Mintel)の新しい調査で、米国は世界で第4位のチーズ愛好国であることが明らかに

米国人の約96%がチェダーチーズを食べていると回答しています。一方で、オランダは最もチーズを愛食している国であることが分かりました。

ルイジアナ州の異常気象で ザリガニの収穫期が危機に直面

ニューヨーク・タイムズ(The New York Times)によると、養殖農家がザリガニを収穫する前に、夏季の日照り続きでザリガニにとって過酷な暑さとなり、州知事が災害を宣言する事態に至りました。

米国の砂糖生産者が結託し、人為的に高価格を維持していることを告発する訴訟をニューヨークで提起

ザ・フード・インスティテュートによると、この申し立てが業界に波紋を呼んでいます。



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

 foodexportsusa

 foodexports4941

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.