

U.S. FOODLINK

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

Vol. 21 No. 1



食品・飲料製造における イノベーションによる インフレへの対応

コストの高騰が製造工程のあらゆる段階に悪影響を及ぼすと何が起こるのでしょうか。米国の多くのメーカーにとって、たいていその答えはイノベーションです。経済的な制約が続く中で、何とか経営を成り立たせようとしている食品・飲料メーカーもあれば、そうした課題を契機として競争力を高めようとしている米国メーカーもあります。

調達

肥料、水、労働力などの農業投入物の高騰も、米国の多くの食品・飲料メーカーが従来の方法から費用対効果により優れた持続可能な方法へのシフトを強いられる要因となっています。また、健全な土壌と生物多様性の両方を重視するリジェネラティブ農業（環境再生型農業）がそうした方法の筆頭に挙げられています。

例えば、ワシントン州にある家族経営企業のブルーバード・グレイン・ファームズ (Bluebird Grain Farms) は、すでに自社の

農場経営にリジェネラティブ農業を取り入れています。輪作、被覆栽培、減耕起によって土壌の健全性の強化に重点を置き、古代小麦やエンマーコムギなどの有機穀物を栽培することで、合成肥料への依存度を最小限に抑えながら、より栄養密度の高い作物を生産しています。

さらに、最近では食品のアップサイクルも活発になっており、米国の食品・飲料メーカーが通常は廃棄物として処理する副産物を新たな消費財に生まれ変わらせています。
(2ページ目に続く)

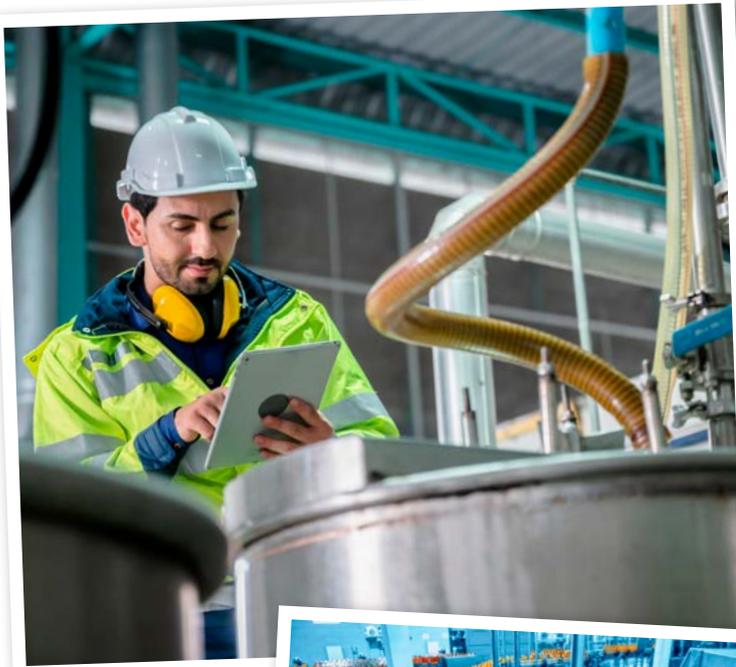


Food
Export
Midwest USA[®]



Food
Export USA
Northeast[®]

www.foodexport.org



インフレへの対応 続き

例えば、サンフランシスコに本社を置き、食品アップサイクル技術と原料のプラットフォームを提供するリグレインド(ReGrained)は、醸造業者の醸造かすを健康に良い多用途のスナックに変えることで、廃棄物排出量を削減しています。リグレインドの最高経営責任者であるダン・カーズロック(Dan Kurzrock)氏は次のように述べています。「醸造業者の醸造かすから作られる付加価値の高い原料や商品だけで、数十億ドル規模の市場機会が容易に創出されます。」

製造／加工

インフレの進行も、米国の食品・飲料メーカーの多くが光熱費や人件費の高騰に対処するために自動化や人工知能(AI)といった新技術を業務に導入せざるを得ない要因となっています。シュガー Creek パッキング・カンパニー(SugarCreek Packing Company)は、ヒューマンマシンインターフェース(HMI)や、監視制御／データ収集(SCADA)、製造実行システム(MES)、産業用IoT(IIoT)におけるソリューションを構築するための産業用アプリケーションプラットフォームであるIgnitionを活用しています。このプラットフォームは、大きな影響をもたらすダウンタイム事象に関する有益でタイムリーな情報を収集するとともに、自社の操業コストを削減しながら効率を向上させるために導入されています。

シュガー Creek パッキング・カンパニーの最高情報責任者であるエド・ロッデン(Ed Rodden)氏によると、リアルタイムデータにアクセスすることが常に課題となっていました。Ignitionを活用し始めると多くの問題が即座に解決したといいます。同氏は次のように述べています。「これまで私たちが見ていたのは、いつも1日遅れの情報でした。Ignitionを導入してから、極めて実用的なデータをすぐに入手できるようになり、劇的な変化がもたらされました。」

流通／物流

燃料費と輸送費が増加し続けていることも、米国の多くの食品・飲料メーカーが物流の方法を見直すきっかけとなっています。多くの企業が、全体的なコストの削減策として、割り当てられたコンテナスペースを最大限に活用しながら梱包廃棄物を削減できる、バルク輸送方式を活用しています。AIを活用したルート最適化技術などのイノベーションも、サプライチェーンの効率化や、遅延の抑制、信頼性のある配送成果の実現に役立ちます。

テラサイクル(TerraCycle)のように持続可能性を重視している企業は、廃棄物を発生させない革新的な包装ソリューションを開発し、米国の多くの食品・飲料メーカーが利益を減らしてでも包装工程の効率化を図るようにしています。国際的な輸入業者は、そうした新たな手法によって、持続可能性に関するグローバルな目標に沿った、より手頃な価格で環境に配慮したソリューションを提供できるようになります。

小売価格／消費者価格

小売りレベルでは、インフレは、変化し続ける消費者の期待事項に応えるための、米国商品のパッケージ方法や価格設定にも影響を及ぼしています。価格を据え置いたまま内容量を減らすシュリンクフレージョンは、引き続き食品・飲料コストの上昇を抑えるための一般的な戦略となっていますが、多くの買い物客がそのことに気が始めています。

2024年10月にパデュー大学が実施した最新の消費者食品インサイトレポートでは、調査対象となった米国消費者の47%が、スナック、食事、飲料の価格を企業が上げる方がよいと回答しており、残りの53%が、それらの容量を少なくする方がよいと回答しています。

プライベートブランド商品も、手頃な価格を保ちながら高品質の代替商品を製造し、自社ブランド商品を拡大するための費用対効果に優れた方法として、導入する米国小売業者が増えています。

商品開発

コストの高騰が商品開発に及ぼす影響を軽減するため、米国の多くの食品・飲料メーカーは、費用対効果に優れた代替原料で商品を改良しています。例えば、デトロイトに本社を置くバンザ(Banza)は、ひよこ豆を使用し、従来の小麦ベースの商品に代わり、より栄養価が高く手頃な価格のパスタを生産しています。

軽量でリサイクル可能な包装は、コスト削減に寄与するだけでなく、環境に配慮している購入者に訴求し、メーカーが持続可能性に関する目標を達成する上で役立ちます。イリノイ州の新興企業であるミルクダミア(Milkadamia)は先頃、包装廃棄物を94%削減し、重量も85%軽量化した、2Dプリントされたシート状のオーツミルク用「フラット・パック(Flat Packs)」を発表しました。この新しい「プリサイクリング」商品は、生態学的コストも削減します。

今後の見通し

インフレは、米国の食品・飲料業界における製造のあらゆる面に影響を及ぼしていますが、いくつかの点で従来の戦略からの脱却を促す要因にもなっています。米国のメーカーは、持続可能な調達、先進的な製造、戦略的な価格設定、商品開発において、品質を損なわずに価値を実現する方法を模索しています。

健康志向ブーム

米国の食品・飲料セクターでは健康志向の動きが活発になっていますが、このことは、機能性効果を提供し消費者の健康とウェルネスの目標達成をサポートする商品への顕著なシフトを反映しています。中小規模のメーカーは、このトレンドを生かしています。

機能性飲料

腸の健康は、健康志向の米国人にとって引き続き最優先事項となっています。このトレンドは、消化の改善から認知機能の向上に至るまで、健康全般とウェルビーイングに対して腸内マイクロバイオームが及ぼす影響に関する認識の高まりに大きく後押しされています。米国メーカーは、プレバイオティクス炭酸飲料や、栄養素を加えたコンブチャなどの機能性飲料で、そうした需要の高まりに対応しています。

中規模飲料メーカーのヘルスイド・コンブチャ (Health-Ade Kombucha) は、天然の抗酸化物質、腸に良い酸、プロバイオティクスを用いて強化したコンブチャの「グロー・アップ (Glow Up)」ラインを通じて、機能性商品のレベルアップを図りました。

スーパーフード入り強化食品

消費者が栄養不足を補えるようビタミンやミネラルなどの必須栄養素を商品に取り入れる米国の食品メーカーが増えています。これは特に、食物アレルギーや食事制限に対処している人にとって重要な点です。

この戦略は有望な機会を生み出しており、ハーケン・スイーツ (Harken Sweets) などの米国の食品メーカーが優位性を享受しています。健康志向のチョコレートバーブランドであるハーケン・スイーツは、2024年に商品を発売してから50%の成長を遂げています。その成功の大部分は、健康志向の消費者のニーズを十分に理解していることに起因しています。

米国人の65%がスーパーフードと機能性食品の摂取量を増やしたいと考えていることを市場予備調査で把握したハーケン・スイーツは、スーパーフードと腸の健康に関するもう一つの栄養素である水溶性食物繊維



を配合したチョコレートバーを開発しました。また、デーツを漬け込むことで、牛乳もバターも使用していない初のデーツキャラメルの開発に成功し、増え続ける米国消費者への訴求力が高まりました。なお、同社のチョコレートバーは低糖質でもあります。

低GIで血糖値に配慮した商品

減量や糖尿病を管理するために最もよく処方される「オゼンピック (Ozempic)」や「ウゴービ (Wegovy)」などのGLP-1受容体作動薬 (肥満症治療薬) が現れたことも、消費者行動 (特に血糖値のモニタリング) に影響を及ぼしています。こうした変化は、それらの薬を服用する消費者を対象とした商品を開発する大きな機会をメーカーにもたらしています。それらの消費者は、ますます血糖値を意識するようになっており、グライセミックインデックス (GI) が低く血糖値を安定させる食品・飲料商品に対する需要が高まっています。

例えば、小規模飲料企業であるスウォーン (Swoon) は、モンクフルーツで甘みをつけた砂糖不使用のレモネードやアイスティーを生産しており、血糖値を急上昇させない甘い清涼飲料を求めている健康志向の消費者にとって理想的な商品となっています。

..... 米国中西部・北東部の特徴





アグロプール (Agropur Inc.)

ウィスコンシン州アップルトン

1938年に創業したアグロプールは、世界で上位20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州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、世界的に権威のある複数のコンテスト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



ボイズ・カーディナル・ホロウ・ワイナリー (Boyd's Cardinal Hollow Winery)

ペンシルベニア州ノースウェルズ

「ウイスキー・ミード (Whiskey Mead)」は、100% ペンシルベニア州産のワイルドフラワーハニーを、ケンタッキー州製の古いウイスキーバレルで1年以上発酵させた商品です。複数の賞を獲得しており、ウイスキーのような香り、ハチミツの味わい、たるの風味を楽しめます。3%の残留糖で仕上げているためセミスイートで、アルコール度数は12~14%です。おいしいミード(蜂蜜酒)をぜひお試しください！



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・フーズなら、お客様が求める、他にはないバーベキューフレーバーがきっと見つかります。当社は、フルーツをベースにした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独自のバーベキューフレーバーを提供しています。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とラブを提供する企業の一つとなりました。そうした成功を受けて、当社の商品は現在、米国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、オランダ、ベルギー、イタリア、チェコ、日本などの小売店で販売されています。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によって得意先の基盤が築かれ、年々リピート顧客が増えていることを実感しています。ウィスコンシン州ハドソンで製造している当社の商品は、100%天然で、グルテンフリーかつグルタミン酸ナトリウム (MSG) 不使用です。世界中のフードスポーツ競技参加者に支持され、選ばれる商品となっています。サンプルをご希望の方はご連絡ください。きっと気に入っていただけるはずです！



チーズウィッチ・ファクトリー (Cheesewich Factory)

イリノイ州ラグレンジ

チーズウィッチ・ファクトリーの商品は、高タンパクかつケトフレンドリーで、子どもにも大人にも適した、持ち運びに便利なスナックで、冷蔵ショーケースで販売されています。当社は家族経営企業で、あらゆるシーンに対応する便利で栄養豊富な商品を幅広く提供しています。利便性、品質、栄養を優先し、おいしさに妥協することなく、ヘルシーな低炭水化物商品を求める消費者に訴求しています。当社の商品は、多忙なプロフェッショナルやフィットネス愛好家の間で人気があります。定番の「チーズウィッチ (Cheesewich)」以外にも、チーズと肉をさまざまな組み合わせで提供する商品ラインや、タンパク質が豊富なスナックも提供しています。当社は、変化し続ける消費者の嗜好に応える革新的で高品質な食品の提供に尽力しています。

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。



ボンガーズ・クリーマリーズ (Bongards' Creameries)

ミネソタ州チャナッセン

ボンガーズ・クリーマリーズは、1908年にミネソタ州で設立された、農家所有の協同組合です。1世紀以上にわたる酪農の専門知識を持つ、垂直統合型の世界的なチーズサプライヤーとして、毎年数億ポンドのナチュラルチーズ、プロセスチーズ、ホエイを生産しています。当組合の商品は、世界的大手のフードサービス事業者、食品メーカー、フードサービス流通業者の多くに選ばれています。「ボンガーズ・プロセス・チーズ (Bongards Process Cheese)」は、濃厚でクリーミーなナチュラルチーズを使用し、スライス、ローフ、シュレッドで販売しています。フレーバーは、アメリカン、スイス、ハラペーニョ、モッツアレラなどを取りそろえており、個別のニーズに合わせてスライスやパックサイズ提供しています。詳しくは、www.Bongards.com をご覧ください。



デイリーランド・マネジメント (Dairyland Management LLC)

ウィスコンシン州ウォーソー

デイリーランド・ジンセン (Dairyland Ginseng) は、最高水準の品質と持続可能性を大切にしている地元の栽培農家から、ウィスコンシン州産の最高級の高麗人参を調達して提供している、信頼できる企業です。40年以上の経験を有する当社は、口当たりが良く、ほのかに甘い風味と優れた健康効果で有名な、本物のアメリカニンジンを提供していることに誇りを持っています。

丸ごと、スライス、カプセル、パウダー、植え付け用種子など、幅広い商品を提供しており、世界中の料理業界、ウェルネス業界、輸出市場に対応しています。ウィスコンシン州の熟練農家と提携し、ウィスコンシン州産高麗人参を世界標準にしている長年の伝統と絶対的な品質をすべての商品に反映させています。

デイリーランド・ジンセンは、目利きの顧客のニーズを満たす、倫理的に調達された上質な商品の提供に努めています。世界中の料理にも、日々のウェルネスのためにも、高品質のアメリカニンジンを提供している信頼できるパートナーです。信頼性の高い品質をすべての商品で確かめてみてください。

**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。**



ザ・フリーモント・カンパニー (The Fremont Company)

オハイオ州フリーモント

ザ・フリーモント・カンパニーは、業界をリードする米国のケチャップおよびバーベキューソースのメーカーです。当社の高級プライベートブランドまたはブランド調味料には、カリフォルニア州産のトマトを使用しており、人工の原料は一切使用していません。

ザ・フリーモント・カンパニーの新商品は、世界一のバーベキューソースブランド「スイート・ベビー・レイズ (Sweet Baby Ray's®)」の品質、味わい、見た目にも引けを取らないバーベキューソースです。ニールセン (Nielsen) によると、同ブランドは米国で購入されるバーベキューソースの46%を占めています。当社の新商品のバーベキューソースは、「オリジナル (Original)」、「ヒッコリー (Hickory)」、「ハニー (Honey)」という人気の3種類のフレーバーで展開しています。

ザ・フリーモント・カンパニーは、国際ビジネスの独特なニーズを満たす専門知識を有し、受賞実績を誇る輸出業者であり、85カ国以上で商品を販売しています。当社のブランドでも貴社のブランドでも、貴社のお客様に好まれる商品で売上向上を実現します。「スイート・ベビー・レイズ」はケンズ・フーズ (Ken's Foods, Inc.) の登録商標であり、当社が生産している商品ではありません。



ゴッドシャルズ・クオリティー・ミーツ (Godshall's Quality Meats)

ペンシルベニア州テルフォード

ゴッドシャルズ・クオリティー・ミーツは、鶏肉、牛肉、豚肉などのベーコンを中心とした高級燻製肉を専門として手掛けています。また、ソーセージ、ハム、デリミート、ハラール認証を取得済みの商品なども幅広く取り扱っています。2カ所の工場は、USDA認証とSQFレベル3認証を取得しており、お客様のニーズに合わせてさまざまな加工肉の生産が可能です。当社の商品はすべて、米国産の高品質な肉を使用しており、本物のまきを用いて本格的な燻製に仕上げられています。小売り、フードサービス、スナック、スペシャルティ/グルメ、プライベートブランド、天然/オーガニックなど、複数の市場セグメントに商品を提供しています。



グローセリーズUSA (Groceries USA)

ニューヨーク州ニューヨーク

「マシュマロ・フラフ (Marshmallow Fluff)」は、他にはないユニークなオリジナルのアメリカンスプレッドです。ふわっと軽い独特の食感、サンドイッチの спреッド、トッピング、お菓子作りの材料にぴったりです。「マシュマロ・フラフ」が生産されているマサチューセッツ州の公式サンドイッチ「フラッファナーター (Fluffernutter)」は、「マシュマロ・フラフ」とピーナツバターを使用しており、1世紀近くわたって米国の家庭の定番となっています。

「マシュマロ・フラフ」ブランドは、食品マーケティング分野で成功を維持していることから、タイムズ (Times) やニューズウィーク (Newsweek) などのさまざまな日刊紙や全国誌で取り上げられています。また、米国の宇宙飛行士たちによって国際宇宙ステーションに2度も持ち込まれました。

7.5オンスのPET容器入りの「マシュマロ・フラフ」は、1929年からマサチューセッツ州リンにある工場で製造されています (ただし、「マシュマロ・フラフ」が誕生したのは1917年です)。「マシュマロ・フラフ」の成功の秘訣は、この商品を食べて育った幅広い世代で構成される顧客基盤の大きさです。時代を超えて生き残ってきた企業として、成功の業界基準を打ち立てています。



アイスクリーム・ファクトリー (Ice Cream Factory)

ミズーリ州レバノン

アイスクリーム・ファクトリーは、ミズーリ州の家族経営企業で、5年以上にわたって上質な高級アイスクリームを提供し、幸せを広めています。最高級の原料を使用し、自社ベーカリーのおいしい焼き菓子と一緒に手作りにしています。16のフレーバーを展開しており、人工着色料、人工香料、人工安定剤、ブドウ糖果糖液糖は一切使用していません。

当社のアイスクリームは、34州の4,000カ所以上で販売されています。また、個人のおやつ用だけでなく、米国全土の卸売り、提携製造、プライベートブランド、小売りセクターといった業務用向けにも生産しています。

詳しくは、当社のウェブサイト (icecreamfactoryco.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。**



ウィッドマーズ・チーズ・セラーズ (Widmer's Cheese Cellars)

ウィスコンシン州テレサ

受賞実績を誇るおいしいチーズなどの農場直送乳製品の生産において、ウィスコンシン州に勝る場所はありません。ウィッドマーズ・チーズ・セラーズは、90年以上前の1922年にスイスからの移民によって創業され、米国でチーズ製造が盛んな地域の中心地に拠点を置いています。「近道はせず、最高のものしか受け入れない」というのがウィッドマーのモットーです。チーズ作りに対するそうした姿勢が、ウィッドマー家の4代目に受け継がれています。

ウィッドマーズ・チーズ・セラーズは、欧州とウィスコンシン州のチーズ製造者が代々受け継いできた製造技術を採用しており、世界最高級クラスのブリックチーズ、チェダーチーズ、コルビーチーズを丁寧に製造しています。乳製品の伝統、文化、誇りに深く根差しており、伝統的なチーズ作りと乳製品製造においては他社に引けを取りません。現在は、認定マスターチーズメーカーである3代目のジョー・ウィッドマー (Joe Widmer) の下でチーズを手作りしています。

<https://www.widmerscheese.com/>



ニュートラ・フード・イングリーディエンツ (Nutra Food Ingredients LLC)

ミシガン州セントウッド

世界初の「コラーゲン・コーヒー (COLLAGEN COFFEE)」は、「オリジナル (Original)」、「モカ・ヘーゼルナッツ (Mocha Hazelnut)」、「ソルテッド・キャラメル (Salted Caramel)」、「チャイ・ラテ (Chai Latte)」に、「パンプキン・スパイス (Pumpkin Spice)」や「ペパーミント・モカ (Peppermint Mocha)」という季節の人気商品を加えた、6つのぜいたくなフレーバーで展開しています。「コラーゲン・コーヒー」の各ブレンドでは、グラスフェッド牛から採取した最高品質の加水分解コラーゲンペプチドを11g (1杯当たり) バランス良く配合し、本物のコーヒーにMCTを添加して、軽さとクリーミーさを実現させています。砂糖不使用、乳製品不使用、ホルモン剤不使用、ケトフレンドリー、パレオフレンドリーの商品です。お湯を加えるだけで、モーニングルーティンに必要な活力と幸福感を得られます。2倍の濃さで使用して、クリーミーでほのかに甘く、すっきりとしたアイスコーヒーを作ることでもでき、どんどん飲みたくなります。「コラーゲン・コーヒー」は、アイスクリーム、ソース、クリーマー、クッキー、ケーキなどにも使用でき、用途は無制限です!

www.nutracollagen.com



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

コネチカット州ウッドブリッジ

オレンジ・チーズ・カンパニーが手掛ける「オラライフ (Oralife)」ブランドは、お子さまから大人まで一日中いつでも楽しめる、さまざまな小売りサイズの商品を提供しています。「オラライフ」は、人生は素晴らしく、チーズがあればより良い人生になると信じています。「オラライフ」は、品質と味わいにこだわって厳選された、ナチュラルで新鮮なおいしいチーズを各種取りそろえています。おいしいチーズが人生にもたらすものをぜひ探求してみてください。



レイチェル・フーズ (Reichel Foods, Inc.)

ミネソタ州ロチェスター

生鮮食品スナック業界をリードするイノベーターであるレイチェル・フーズは、「ディップイン・スティックス (Dippin' Stix)」と「プロ2スナックス (PRO2snax)」を開発しました。「ディップイン・スティックス」は、サクサクのリンゴのスライスにキャラメルとピーナツバターを組み合わせ、新鮮ですぐに食べられるスナックで、風味豊かなスナック体験を楽しめます。食べ切りパックなので、忙しいライフスタイルに便利で、外出先でも素早く栄養補給ができます。「プロ2スナックス」は、高級食材を使用し、チーズ、ナッツ、固ゆで卵などのタンパク質たっぷりの組み合わせで利便性をさらに高め、日常生活でもワークアウトの後でもバランスの取れた満足感のあるスナックとして取り入れられます。当社は、品質、利便性、イノベーションにこだわり、健康的な食生活を手軽に実現できる、忙しい現代にぴったりのスナックを提供しています。



パイン・リバー・プレパック (Pine River Pre-Pack, Inc.)

ウィスコンシン州ニュートン

ウィスコンシン州に本社を置くパイン・リバー・プレパックは、昔ながらのコールドパックされたチーズブレッド、保存料無添加の上質なチーズブレッド、常温保存可能なグルメスナックスブレッドの3つの商品ラインを展開している、グルメチーズブレッドのメーカーです。米国の酪農地帯から調達した最高級の原料のみを使用したチーズブレッドは、世界で最も多くの賞を獲得しています。20種類以上のフレーバーを展開しており、2.5オンスの食べ切りサイズ、8オンスの標準的な小売り用、5ポンドのフードサービス用、30ポンドの業務用のサイズを取りそろえています。これらの商品は、カスタム製造とプライベートブランドに特化した、SQF認証を取得済みの最先端の工場で生産されており、どのような商品ラインにも対応できます。



ウィー・アー・ワンダフリー・メイド (We Are Wonderfully Made)

ニュージャージー州メタチェン

ウィー・アー・ワンダフリー・メイド (WAWM®) は、おいしくてヘルシーかつ高品質な独自のホットソースを提供しています。非遺伝子組換え作物、ビーガン対応、グルテンフリー、低ナトリウムの原料のみを使用したトリニダードのレシピをお客様にお届けしています。夫婦のイマンとライアンが創業し、トリニダード・トバゴのおいしい味を世界に紹介する中、イマンは健康を重視した用途の広いホットソースを提供する必要性を感じました。WAWM®のソースは、トッピング、ディップ、調味料、マリネ、お気に入りのスパイスな飲み物など、あらゆる用途に使用できます。WAWM®は、利益還元プログラムを取り入れており、売上高の一部をアンドレアス財団に寄付し、流産と死産についての啓発に寄与しています。詳しくは、wawmsauce.comをご覧ください。



ロラン・オイルズ (LorAnn Oils, Inc.)

ミシガン州ランシング

ロラン・オイルズの「ベーカリー・エマルジョン (Bakery Emulsions)」は、20種類以上の商品をさまざまなサイズで展開しています。世界中のプロのパン職人、製菓職人、食品メーカー向けの水性エマルジョンは、高温で焼いても、従来のエッセンスよりも一貫性のあるしっかりとしたフレーバーを実現します。「アーモンド (Almond)」や「レモン (Lemon)」のように時代を超えて愛されているフレーバーから、「レッド・ベルベット (Red Velvet)」や「プリンセス・ケーキ (Princess Cake)」のような独創的なフレーバーに至るまで、あらゆるレシピや嗜好に合う商品を提供しています。

ロラン・オイルズは、1962年の創業以来、信頼できるブランドとして品質とイノベーションにこだわってきた家族経営企業です。グルテンフリー商品やコーシャ認証を取得済みの商品も扱っており、レストランや家庭のキッチンで創造力を発揮できるよう、香料と調理用エッセンスを提供しています。

自作の料理を変革する準備はできていますか？ 当社の「ベーカリー・エマルジョン」とその他の高級原料については、www.lorannoils.comをご覧ください。一口ごとに優れたフレーバーをお届けします！

**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。**

ニュース短信

腸の健康をサポートし、肥満、大腸がん、心臓病のリスクを軽減する。タンパク質と食物繊維の植物性供給源として豆類が人気

豆類は、低価格で保存期間が長いことから、多くの米国人にとって肉の代替品としてトップの食品になることが期待されています。

業界専門家の指摘によると、消費者における腸の健康への関心の高まりからヨーグルトが依然として人気

一方で、このセクターで競争力を維持するには、革新的で、健康を重視した、持ち運びに便利な商品を各ブランドが開発する必要があると専門家は強調しています。

GLP-1受容体作動薬(肥満症治療薬)を服用している患者は、着色料、漂白剤、人工甘味料が添加された超加工食品への関心を失っていると報じられており、ジャンクフードメーカーが潜在的なリスクに直面

ニューヨーク・タイムズ(The New York Times)によると、ミシガン大学の研究者兼教授であるアシュリー・ギアハート(Ashley Gearhardt)氏は、「この分野全体がまだ少し衝撃を受けています」と述べています。

消費者がこなす活動が増え、食事の準備に費やす時間が減る中、スクリーンタイムの増加が手軽にエネルギーを補給できるスナックへのシフトを助長

スーパーマーケット・ペリメーター(Supermarket Perimeter)によると、サカーナ(Circana)の最近のレポートで、平均的な米国人のスクリーンタイムが1日に7時間を超えていることが分かりました。

ネスレUSA(Nestlé USA)による2025年の食品・飲料のトレンド予測で、利用しやすい実験、ウェルネスに特化した機能性食品、究極の利便性などが上位に

これらのトレンドには、手頃な価格で手軽に食べられる健康に良い食品を求める消費者ニーズの高まりが反映されています。



最近のイェルブ・トレンド・トラッカーのレポートによると、「coffee omakase(コーヒーお任せ)」の検索が2023年9月から2024年9月にかけて5,173%増加
「omakase(お任せ)」は、バリスタとの親密なキュレーション体験を意味しています。

2025年のビールのトレンド予測で、甘いビールと健康志向飲料が上位に

最近のレポートによると、デザートと一緒にアルコール飲料を飲むことなどが若い世代に人気です。

ホットハニー、マッシュルーム、韓国料理やベトナム料理をはじめとするアジア料理が、レストランのトレンドの上位に

これらのトレンドは、全米飲食店協会(National Restaurant Association)の2025年版レポート「What's Hot」で明らかになりました。コールドブリュー、地元密着型のビールとワイン、独創的なスピリッツもトレンドとして挙げられています。

Z世代とミレニアル世代の間で甘くて冷たい飲料の人気が高まっており、米国の小さな町でコーヒーショップが急増中
こうした変化により、ドライブスルーの店舗やソーシャルメディアで映える飲料が増加しています。

来年の注目すべき乳製品フレーバーのトップはブラウンバター

エドロング(Edlong)のレポート「Top 10 Dairy Flavor Profiles for 2025」によると、ブラウンバターフレーバーは、濃厚な味わいで、甘いものにもしょっぱいものにも合うことから、特にミレニアル世代とZ世代の消費者に人気があります。



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 email to info@foodexport.org.

 Food Export - Midwest &
Food Export - Northeast

 Food Export - Midwest &
Food Export - Northeast

 [foodexportsusa](https://www.instagram.com/foodexportsusa)

 [foodexports4941](https://www.youtube.com/channel/UC...)

 Food Export - Midwest &
Food Export - Northeast

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.