

U.S. FOODLINK

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

Vol. 21 No. 2



ノンアルコール飲料 2025年のトレンドと イノベーション

最近、ソバークュリアス(飲まないことに興味を持つ)運動の高まりやドライジュニアリー(1月に1ヵ月間飲酒を避けること)のようなチャレンジ、消費者間でのアルコール関連の健康リスクに関する認識の向上など、さまざまな要因を受けて、米国のアルコール摂取量が減ってきています。

NIQによると、アルコール飲料市場において、ノンアルコールカテゴリーのシェアの合計が過去3年間で倍増しました。ノンアルコール製品が店舗の陳列棚に占める割合は、過去4年間で18%超え(平均であと3品目追加するのに十分なスペース)となり、アルコール製品の品ぞろえは同期間に約31品目減少しました。ゼロブルーフ(アルコールや炭酸を含まない)飲料の代替品は、一般的なアルコール類も購入し続けている

Z世代やミレニアル世代のような若年層の間で特に人気が高まっています。

これを念頭に置きつつ、ノンアルコール飲料の注目すべきトレンドを以下にいくつか挙げてみます。

トロピカルなフレーバー

一般的なアルコールやノンアルコールのカテゴリーでも、パローマやピニャコラーダ、ラムパンチといったトロピカルなフレーバーを取り入れたミックスドリンクが2025年以降のトレンドになるとみられています。これは、米国の消費者の間で、世界各地のフレーバーや地域特有のフレーバーに対する需要が高まっていることを反映したものです。

(2ページ目に続く)



Food
Export
Midwest USA™



Food
Export USA
Northeast™

www.foodexport.org

ノンアルコール飲料 2025年のトレンドとイノベーション 続き

どこにでもありそうなブレンドを開発するのではなく、飲料のブランドは、本格的なフレーバーの組み合わせや、ドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、カラマンシー、ウベのようなユニークな食材を取り入れることに力を入れるべきでしょう。例えば、ルコは一般に南米で栽培されている熱帯多年草ですが、最近では飲料の原料として注目が集まっています。ナランジラという名称でも知られているこの果物には、ライムとルバーブを合わせたような風味、と表現されることの多い柑橘系ハーブのフレーバーがあります。好奇心をそそり、豊かな文化の伝統を尊重する南国を感じさせるノンアルコール飲料。そんな飲料を開発できるブランドは、圧倒的な強さを見せられるでしょう。

機能的飲料

機能的な効果をもたらすノンアルコール飲料も、米国の消費者、特に健康意識の高い消費者の間で人気が続くことが予想されています。食品・飲料メーカーは最近、特別なエネルギーの供給から、プレバイオティクスやプロバイオティクスによる腸の健康サポートに至るまで、さまざまな健康上の利点を約束するビタミン、植物性成分、アダプトゲンをゼロブルーフ飲料に注入しています。

このセグメントには、他にも成長の機会があります。コラーゲンや抗酸化物質をたっぷりと含んだ「内面からにじみ出る美しさ」をうたった商品や、カロリーや糖を抑えたノンアルコール代替品、クリーンラベルと透明性のある成分表で明確に識別できる健康に良い飲料や環境に配慮した飲料などがそうです。高麗人参、甘草、灵芝など、向知性薬や強壮効果のあるアダプトゲン成分を配合した、気分を高揚させる製品も、これらの消費者を魅了しています。例えばRYZEは、ブレインフォグを解消し、ストレスを軽減し、集中力を高めることを目的に、6種類のアダプトジェニックマッシュルームを配合したマッシュルームコーヒーを生産しています。

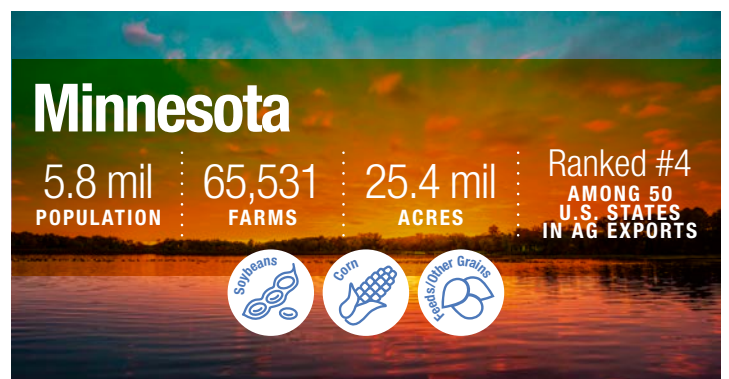
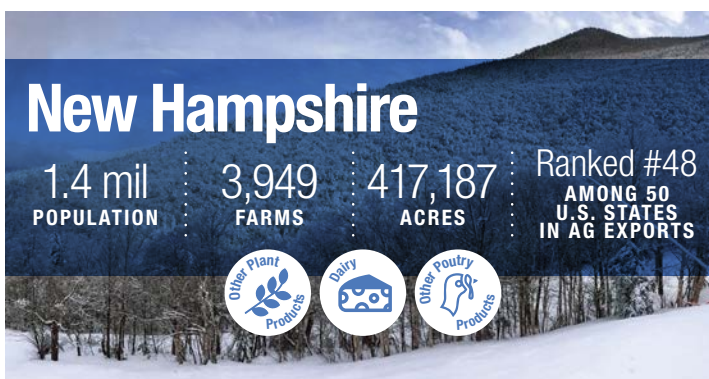
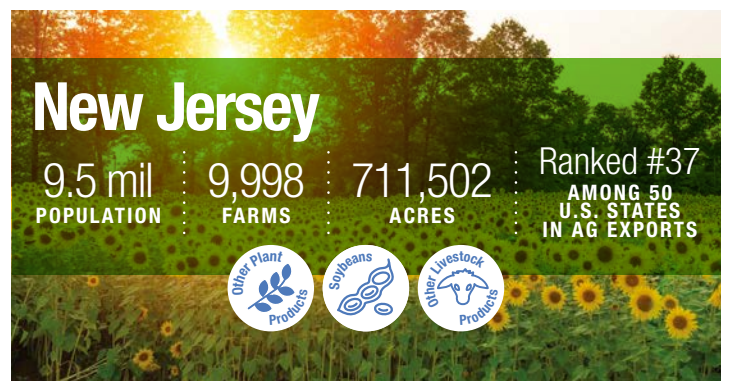
ノンアルコールワインと缶入りモクテル

NIQによると、ノンアルコールビールがノンアルコール市場全体に占めるシェアはおおよそ85.1%、ノンアルコールワインは11.2%、ノンアルコールスピリッツが残りの割合に上っています。つまり、食品・飲料メーカーには、ノンアルコールワイン、特に市場ギャップがある場合には、高級赤ワインやスパークリングワインでイノベーションを起こすのに十分な機会がある、とザ・ゼロ・ブルーフ(The Zero Proof)のCEO兼共同創業者であるショーン・ゴールドスミス(Sean Goldsmith)氏は述べています。

消費者の多忙なライフスタイルやハードスケジュールに合った、便利ですぐに飲める飲料の缶入り「モクテル」も、今後人気が出てくるものとみられます。



..... 米国中西部・北東部の特徴



米国における世界的な料理のトレンドと 国際的な食品輸出業者の機会

世界の食品・飲料環境の多様化がますます進むにつれ、米国の消費者は、幅広い世界各地の料理を喜んで受け入れるようになってきました。韓国のキムチ丼からフィリピンのルンピアに至るまで、この文化的探求への意欲は、大胆な風味に対する欲求だけでなく、食事や飲酒の体験を通じた本物とのつながりを好む傾向を反映したものです。米国内における世界の料理に対する需要の高まりは、食品・飲料メーカーと輸出業者の双方にとって大きな機会になっています。

ここで、最近の米国の消費者の嗜好を変えた新たなトレンドをいくつか掘り下げてみましょう。

トレンド#1: カオスクッキング

「カオスクッキング」とは、TikTokからインスピレーションを得た料理のトレンドで、斬新な風味と原料、そして料理とを組み合わせて、まったく新しい料理を作ることです。全米280件の高等教育フードサービスプログラムを監督し、大規模調査を通して今日の大学生の食習慣を追跡調査しているチャートウェルズ・ハイヤー・エデュケーション(Chartwells Higher Education)のカリナリー担当シニア・バイス・プレジデントであるシェフのジョー・ラボンバルダ(Joe Labombarda)氏によると、このアプローチは特にZ世代とアルファ世代の間で人気が高まっています。

カオスクッキングは、さまざまな点でフュージョン料理と似ていますが、実際にははるかに実験的なものであり、ビアラーメンボウルやキムチオムレツから、ナッシュビルスタイルのスパイシーフライドチキンが入った肉包饅頭まで、大胆かつ革新的な新しい料理への道を切り開いてきました。

トレンド#2: 感覚に訴える力強い体験

感覚に訴える力強い体験をさせてくれそうな強烈なフレーバーも増えつつあります。舌がしびれるような辛さ、ラベンダーのような香り、そして柑橘系のピリッとした刺激で知られている花椒は、このトレンドの最たる例です。この食材は、フュージョンスタイルの餃子やスパイシーな焼きそばなどの香り立つ料理や、チリオイル、ソース、さらにはポテトチップスやインスタントラーメンのような加工食品に使われています。

もう一つの例が、酸味とほのかな甘味のある果物として知られているマメ科の木であるタマリンドです。タマリンドは、タイのトムヤムスープのような東南アジアのカレーやスープの主な食材ですが、最近ではカクテルや菓子の分野でもトレンドになっています。主にフィリピンで栽培されている、極めて酸味の強い柑橘類の交雑種であるカラマンシーも、ブロスや料理、飲料、保存食、マリネ、サラダのドレッシング、その他の調味料に使用される機会が増えています。この果物は丸ごと冷凍されることが多いため、お茶や水、カクテルやソフトドリンクなどの飲料に入れる氷の代わりに使われています。

最近、ウベのような食物の人気の高まりから、フィリピン料理全体が米国人の味覚を魅了しています。ウベは、モチアイスクリームからミックスドリンクに至る、あらゆるものに取り入れられている極めて入手困難な紫色のヤマイモです。また、その印象的な紫色のおかげで、サフランや抹茶、粉末状の藍藻類であるスピルリナのような鮮やかな色合いで知られるその他の食材と並んで、人工食品着色料の自然の代替品としても使われています。

その他、感覚に訴える力強い体験をさせてくれそうな海外の食材の例としては、ハリッサ、コチュジャン、黒トリュフ、発酵黒ニンニクなどが挙げられますが、これらは次の世界的なフレーバーのトレンドと足並みをそろえています。

トレンド#3: 発酵食品

キムチやテンペのような発酵食品に対する米国の欲求も高まり続けています。このトレンドは、一部はここ数年の韓国料理の爆発的な人気によ

るもので、ビビンバ、ピンス、タッカルビといった伝統料理が米国の消費者を魅了しています。韓国料理の一般大衆への訴求力は、最近ではアジア市場における韓国のチェーン、Hマートが成功を収めたことから明らかです。Hマートは現在、世界中に96店舗を構えています。そのほとんどが米国に所在しています。

元々、発酵プロセスは食品や飲料を保存するために開発されたものですが、今日ではさまざまな食品・飲料製品に深みを加え、風味を強くするためにも使用されています。大豆やその他の原料から作られる発酵ベーストである味噌も、味噌ベーコンうどんや味噌スパイスキャラメルポーク串のような料理に加え、甘いラテや、抹茶味噌キャラメルクッキーなどの思いもよらないデザートにますます取り入れられるようになってきました。

米国の消費者の発酵食品への関心の高まりは、健康で多様な腸内微生物叢をサポートするなど、健康とウェルネス効果に対する認識の高まりを映し出したものであり、風味よりも機能を重視する第4のトレンドを反映しています。

トレンド#4: 機能性フレーバー

健康意識の高い米国の消費者は、機能的な効果をもたらし、心身に栄養分を与えるのと同時に、味覚を楽しませてくれる世界の料理に惹かれることもしばしばです。例えば、チコリの根は、濃厚な香ばしさがあながらもカフェインを含まないコーヒーの代替品として使用されています。プレバイオティクスファイバーが豊富に含まれているため、腸の健康を増進し、消化を良くします。これは現代の消費者最大の関心事です。チコリの根は、コーヒーの他にも、食物繊維が豊富で低糖質の製品に取り入れられています。理由は、植物由来のプレバイオティックファイバーであるイヌリンが含まれているからです。イヌリンは、味や食感に大きく影響を及ぼすことなく、健康に良いアイスクリーム代替品に含まれる脂肪分を半分に、そして糖分を4分の1に減らすことができます。



最近、米国の消費者の間で流行っている、もう一つの機能的で風味豊かな食材が、ヤマブシタケです。見た目は毛むくじゃらなのに、肉のような食感とうま味を持つこのキノコは、炎症を軽減する、認知機能を向上させるなど、さまざまな健康効果を発揮します。これまでは一般にサプリメント売り場に限定されていましたが、日本の香料メーカーが、2025年のトレンドレポートで、ヤマブシタケを注目すべき食材として取り上げ、近い将来、スナックやコーヒーのブレンドに使用されるものとみています。

風味と機会の融合

米国における世界の料理の台頭は、料理の探求、文化的なつながり、健康志向の食事への幅広い移行を反映しています。国際的な食品輸出業者にとって、このトレンドは、受容力のある成長市場に本格的な風味を導入するまたとない機会となっています。

ベトナムのタマリンドスープのにおい、韓国のビビンバの心と温かさ、フィリピンのウベデザートのような濃い甘さなど、世界各地の風味は、明らかに米国の消費者の心とキッチンに馴染んでおり、イノベーションだけでなく機会への道も切り開いています。



A+ ベリー (A+ Berry, Inc.)

ネブラスカ州リンカーン

A+ベリーは、米国中西部に拠点を置く食品イノベーション企業で、米国で栽培されている抗酸化物質が最も豊富なスーパーフルーツの一つ、アロニアベリーのパワーを生かした製品を専門に扱っており、手軽に楽しみながらウェルネスを達成する、おいしくて健康に焦点を当てた製品づくりをミッションとしています。製品のラインアップには、砂糖や保存料を加えていない、100%コールドプレス クリーンラベル飲料「アロジュース (AroJuice)」や、スムージー、ヨーグルト、ベーキングなど多用途のスーパーフルーツパウダー「アロパウダー (AroPowder)」などが含まれています。「アロブースト (AroBoost)」は、高性能の栄養補給・疲労回復のために作られた商品で、「アロワイン (AroWine)」は、アロニアベリーから作られた、アルコールなしで大胆かつ風味豊かな味わいを出した、洗練されたノンアルコールワインの代替品です。科学研究と持続可能な農業に根差したA+ベリーは、地元である米国中西部の栽培者と共同で、高級な自然食品を販売しています。100カ所以上のハイヴィー店舗と高級小売店で入手可能になりましたので、これまで以上に手軽に、アロニアベリーで日々のパワーチャージができます！中西部の特産物を味わって、ウェルネスを実現しましょう！

<https://aplusberry.com>



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、高級な米国産ケチャップを米国と、世界中にある国際的な大手小売店に供給している、自社ブランドのケチャップメーカーです。

当社のケチャップはすべて自然の食材を使用しており、人工香料、着色料、でんぷん、増粘剤、保存料は含まれていません。ケチャップの製法には、甘味がより強い輸出用の製法、オーガニック、non-GMO (非遺伝子組み換え)、スパイシー、より健康に良いケチャップなどがあります。フリーモントでは、425g~1.81kgと、幅広い種類の透明PETプラスチックボトル入りのケチャップを製造しています。当社のケチャップとバーベキューソースは、世界85カ国以上で販売されています。

この商品またはその他の商品について詳細を方は FoodLink@foodexport.org までお問い合わせください。



ダッチ・ワッフル・カンパニー (Dutch Waffle Company LLC)

インディアナ州プリマス

5年前、私たちは新鮮で本格的なストロープワッフルを米国で販売するというミッションを掲げてオランダを出発しました。海外への輸送のため、噛み応えのあるワッフルではなく、ストロープワッフルを毎日焼き上げ、一口噛むたびに、外はパリパリで中はキャラメルめしっとりした食感を楽しんでもらえるようにしています。ダッチ・ワッフル・カンパニーでは、何世代にもわたって受け継がれてきた愛情と伝統を込めながら、クラシックワッフル、グルテンフリーのワッフル、そしてビーガン対応のワッフルを提供しています。

当社の自慢は、キャラメルを除いた同じストロープワッフルから作った、焼いていないパイ生地、クラシックワッフルとグルテンフリーのワッフルをご用意しています。また、究極の体験をしていただくため、焼き立てのワッフルと完璧にマッチする、ストロープワッフル風味の最高級コーヒーを提供しています。長時間に及ぶ輸送プロセスをカットした、本格的なオランダの味こそ北米で、日夜作り続けているのです。当社の目標はシンプルです。世界一のストロープワッフルを、私たちファミリーからお客様の元に直接お届けすることです。



エッグライフ・フーズ (Egglife Foods, Inc)

インディアナ州ウォルコット

エッグライフ・フーズは、小麦粉を卵に置き換えることによって、食品の未来を再考しています。「エッグライフ® (Egglife®)」の卵白ラップは、砂糖やグルテン、穀物を使用していない、タンパク質が豊富で低炭水化物のトルティヤ風のラップです。サンドイッチからピザ、そしてタコスやエンチラーダ、ピーナッツバターやゼリーに至るまで、お好みの食べ物をこのパーフェクトなラップでアレンジしてみましょう！エッグライフ・フーズのラップは、「オリジナル (original)」「ロースト・ガーリック&ハーブ (roasted garlic & herb)」「ガーデン・サルサ (garden salsa)」の3つのおいしいフレーバーで展開しており、カナダの小売店では冷蔵販売されています。詳しくは、egglifefoods.com をご覧ください。



シンプリー・サルサ / E・フォーメラ&サンズ (Simply Salsa / E. Formella & Sons Inc.)

イリノイ州オークフォレスト

私たちファミリーの真心を一つひとつの瓶に詰めました！シンプリー・サルサは、単なるサルサのブランドではありません。新鮮で風味豊かな食べ物への愛情を分かち合うことをミッションとしているファミリーです。自家製レシピからスタートした会社が、私たちファミリーの味をあらゆる家庭にお届けする企業へと成長しました。

シンプリー・サルサは、2011年の創業以来、家族経営を続けている企業です。自家製のサルサのレシピを市場に出すこと、それが当時のオーナーたちの夢でした。シンプリー・サルサが一般に紹介されると、食料品店やファーマーズマーケットで地元の支持者を獲得し、たちまち成功を収めました。これらのレシピを市場に投入してからというもの、当社のサルサは、キレの良い風味と最も新鮮な最高級食材で味覚を虜にする、手作りの高級サルサとして評判を呼んでいます。

近年、シンプリー・サルサは、私たちのサルサを製造するE・フォーメラ&サンズと提携することで、環境に配慮した活動を強力に後押ししています。この提携によって、当社のサルサは、100年以上にわたって培ってきた知識と経験を持ち、SQF 認証を取得した食品工場で製造されることとなります。E・フォーメラ&サンズは最近、次世代向けの健全な環境とウェルビーイングを実現するために、自社工場にソーラーパネルを設置しました。E・フォーメラ&サンズのCO2排出量の削減は、全社で徹底的な継続的改善を優先するというシンプリー・サルサのミッションと合致しています。



エルムハースト・ミルクド(Elmhurst Milked LLC)

ニューヨーク州エルマ

植物由来の高品質な栄養成分。HYDRORELEASE 製法™
当社の工程は、終始一貫してシンプルで優れています。まず、独自のHydroRelease™ 製法によって、原料の穀物、ナッツ、種子をより多く使用できるようになります。これはつまり、より少ない原料で高品質な栄養成分を引き出し、風味を実現できるということです。そして、常温保存可能で、かつリサイクル可能な紙パックで包装します。多くの製品は、料理やコーヒー、そしてスープやソースなど、多様な用途に使用されています。

この商品またはその他の商品について詳細を方は
FoodLink@foodexport.orgまでお問い合わせください。



ジョバンニス・アペタイジング・フード・プロダクツ (Giovanni's Appetizing Food Products Inc.)

ミシガン州リッチモンド

ジョバンニス・アペタイジング・フード・プロダクツは、83年以上にわたり高品質の食品製造に専念してきた、米国人ファミリーが経営する企業であり、ミシガン州南東部に拠点を置く、米国で唯一のチューブ詰め食品メーカーです。当社の「USDA オーガニック・トマト・ペースト (USDA Organic Tomato Paste)」は、お好みの料理に濃厚でコクのあるトマト風味を加えるのに最適です。カリフォルニア産の完熟有機トマトを厳選して加工したトマトペーストは、定番のイタリア料理からボリュームのあるシチューやスープまで、さまざまな料理に使える万能食材です。便利なチューブ入りで、無駄にしたり散らかしたりすることもなく、使いやすく保存しやすい商品です。さらに、USDAのオーガニック認証を取得しており、有害な化学物質や添加物が含まれていないことが保証されています。ジョバンニスの商品は、すべて米国で加工され、730日間保存が可能です。

USDAオーガニック認証取得済み | グルテンフリー | 米国産 | リサイクル可能なチューブ gioapp.com



ホーズ・デイリーマン・ファーム・クリーマリー (Hoard's Dairyman Farm Creamery)

ウィスコンシン州フォートアトキンソン

先駆的な出版者であり、元ウィスコンシン州知事でもあるW・D・ホード (W.D. Hoard) は、1899年に酪農場を開業し、今日では、ホードが元々飼っていたガーンジー牛の群れの子孫が、ホーズ・デイリーマン・ファームを故郷としています。

おいしいチーズはおいしい牛乳から作られ、おいしい牛乳は、たっぷり餌を与えられ、入念に世話をされ、ストレスのない環境で暮らすガーンジー牛から作られます。ホーズ・デイリーマン・ファームでは、先端の技術と畜産手法を用いて、北米で、そして恐らくは世界で最も古くから登録されているガーンジー牛から牛乳とチーズを生産しています。

ガーンジー牛の牛乳は、自然と乳脂肪分が高く、この特性はチーズでも維持されていますが、さらに重要なのは、乳脂肪分の高い牛乳が濃厚でクリーミーな風味をもたらす、チーズに贅沢で滑らかな食感を与えるということです。



ハドソン・エクスポート (Hudson Exports Inc.)

ニュージャージー州エジソン

ハドソン・エクスポートは、ニュージャージー州に拠点を置く米国産食料品の混載業者兼国際流通業者です。当社は、世界18カ国以上の小売業者と連携し、当社のパートナーが米国製の日用品 (FMCG) の要件を満たすのをサポートします。

取扱製品：ケロッグ (Kellogg's)、スターバックス (Starbucks)、オーシャン・スプレー (Ocean Spray)、レイズ・スタックス (Lays Stax)、アリゾナ (Arizona)、カマライズ (Karmalize)、ムンク・バック (Munk Pack)、ランドバーグ (Lundberg)、ウォルデン・ファームズ (Walden Farms)、ハーズ (Herr's)、ブラッズ (Brad's)。



J.R. ケリー・カンパニー (J.R. Kelly Company)

イリノイ州コリンズビル

J.R. ケリー・カンパニーは、ホースラディッシュの根を扱っている米国の大手運送会社です。国内だけでなく海外にも供給しており、世界中に大量のホースラディッシュの根を出荷しています。

J.R. ケリー・カンパニーは、世界中のあらゆるニーズに合うように、さまざまなグレードのホースラディッシュを提供しています。ホースラディッシュを大規模な加工業者や食品メーカー向けにバルクで求めるお客様や、青果市場向けに新鮮なホースラディッシュを探しているお客様にも対応することができます。

ホースラディッシュ産業のリーダーとして、J.R. ケリー・カンパニーは世界で事業を拡大するために、常に新しい市場を探しています。当社の大規模な栽培者ネットワークと PrimusGFS 認証によって、J.R. ケリー・カンパニーはホースラディッシュ市場で最も信頼できるサプライヤーとなっています。詳しくは、www.jrkelly.com をご覧ください。

この商品またはその他の商品について詳細を方は
FoodLink@foodexport.org までお問い合わせください。



マイア・ヨーグルト (Maia Yogurt)

コネチカット州ハムデン

マイア・ヨーグルト、100% グラスフェッド、ピーチ・ヨーグルト (PEACH YOGURT) — 100% グラスフェッドの牛乳にピーチピューレと少々のきび砂糖を加えました。甘過ぎない適度な甘さです！当社でも最速で成長している新商品で、現在は輸出も可能です。愛情たっぷり、砂糖不使用。

マイア・ヨーグルト、100% グラスフェッド、チェリー・ボメグラネート・ヨーグルト (POME-CHERRY YOGURT) — 100% グラスフェッドの牛乳に、意外な組み合わせであるチェリーとボメグラネート (ザクロ) を加えました。当社の最新作で、消費者の心と味覚を魅了します。愛情たっぷり、砂糖不使用。要冷蔵。

ハミルトン・コルウェル (Hamilton Colwell)、創業者、1-203-645-2406 Hamilton@maiaiyogurt.com

www.maiaiyogurt.com



マーケット・スクエア・ポップコーン・カンパニー (Market Square Popcorn Company)

イリノイ州インディアナポリス

米国で人気の伝統的なスナックと言えば…ポップコーン！マーケット・スクエア・ポップコーン・カンパニーは、個人客や法人顧客、そしてイベントの主催者などを満足させる地元産のおいしいポップコーンの生産に特化しており、消費者を異次元のレベルに引き上げます。「アメリカの十字路」ことインディアナ州で設立された当社は、最高品質のインディアナ州産の全粒トウモロコシを、自信をもって調達し、米国で人気のスナックをよりおいしくする幅広い魅力的なフレーバーを生み出しています。「スウィート・ヒート (Sweet Heat)」から「バター・クランチ・キャラメル (Butter Crunch Caramel)」「エイジド・シャープ・チェダー (Aged Sharp Cheddar)」「マーケット・スクエア・ミックス (Market Square Mix)」、そして定番の「ムービー・シアター・バター (Movie Theater Butter)」に至るまで、トウモロコシの一粒一粒が、当社の品質と創造性に向けた情熱のあかしです。

当社は、顧客や企業のニーズに応じて、期待以上のサービスを提供しています。スペシャルイベント、企業向けギフト、プライベートトラベルのパッケージング、資金調達ソリューションのためのカスタムオーダーを提供することで、お客様のニーズに応えます。

インディアナ州の味を堪能し、当社がなぜポップコーンを提供する以上の存在なのか、その答えを <https://marketsquarepopcorn.com> で見つけてください。



ピュアルクス (Purelux Inc.)

カンザス州ピッツバーグ

ピュアルクスのペットフードは、現代の環境で暮らすペットのために作られており、ホリスティックな原料、新鮮な肉、スーパーフード、高度な微量栄養素を用いて免疫者の健康と消化をサポートします。透明性に取り組んでいるピュアルクスは、毛がフワフワのペットにその親が与える高品質の栄養について明確に理解できるようにしています。 www.pureluxpetfood.com



レッド・ジャケット・オーチャーズ (Red Jacket Orchards)

ニューヨーク州ジュネーブ

純粋で新鮮、そして美味! レッド・ジャケット・オーチャーズは、60年以上にわたり、ニューヨーク州のフィンガーレイクス地方で搾りたての100%天然の新鮮なフルーツジュースを製造しています。コールドプレスし、無濾過の製法で作られたこのノンアルコール飲料は、自然そのままの栄養がギュッと詰まった、いつ飲んでもおいしいジュースです。1日分のビタミンCの150%、カリウムや食物繊維、アントシアニンなどの微量栄養素を含んでおり、脳機能の改善をサポートします。天然の糖分がエネルギーを安定させ、低血糖を防ぎ、最も必要とされるときに脳機能をサポートします。また、おいしいカクテルやモクテルも作れます。当社の要冷蔵飲料のフルラインアップは、 www.redjacketorchards.com をご覧ください。



オーシャン・C・スター (Ocean C Star LLC)

マサチューセッツ州ニューベッドフォード

オーシャン・C・スターは、マサチューセッツ州ニューベッドフォードを拠点とし、2010年に設立されました。米食品医薬品局 (FDA) と米商務省品質管理プログラム (USDC QMP) の登録企業であり、マサチューセッツ州で唯一のコンク貝加工工場でもあります。地元漁師たちと緊密に連携し、その日のうちに加工された高品質のコンク貝の身をお客様に提供しています。コンク貝は広東料理で有名な珍味で、スープや炒め物など、さまざまな料理における濃厚で甘い風味を特徴としています。冷凍のコンク貝の身が当社の主力商品で、香港やマカオでは、当社がナンバーワンを選択肢になっています。



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

スプリツァル・クッキー・カンパニー: クリーンラベルの高級ショートブレッドクッキー スプリツァル・クッキー・カンパニーは、女性ビジネス企業全国協議会 (WBENC) から認証を取得した女性経営による企業で、家族に伝わる大切なレシピからインスピレーションを得て、天然の原料のみを使用したクリーンラベルのショートブレッドクッキーを生産しています。米国に拠点を置き、伝統的なショートブレッドに現代風のアレンジを加え、「ブルーベリー・パイ (Blueberry Pie)」「キー・ライム (Key Lime)」「バースデー・ケーキ (Birthday Cake)」「アーモンド・チョコレート・チップ (Almond Chocolatey Chip)」など、革新的なフレーバーを提供しています。

当社のクッキーは、シンプルで高品質な原料で作られており、シードオイルや着色料などの人工添加物も一切使用せず、純粋な手作りの味をお楽しみいただけます。どのクッキーもバターたっぷりでサクサク、そして口の中でとろけるおいしさで、米国の高級スナックを求めているスペシャルティフード小売店、ギフトショップ、海外市場に最適な商品です。

需要の高まりを受けて、またクローガー (Kroger)、フレッシュ・タイム (Fresh Thyme)、ウォルマート・マーケットプレイス (Walmart Marketplace) などの大手小売店に採用されたことで、スプリツァル・クッキー・カンパニーは世界中に商品を展開しています。現代の消費者の間で共感を呼ぶ、健康に良く、常温保存が可能で高品質のクッキーを求めている海外バイヤーの皆様、大歓迎です。お問い合わせは、 www.spritzal.com にアクセスしていただくか、または info@spritzal.com にメールをお送りください。



イエス・ハニー (Yes Honey)

ミズーリ州ノーウッド

イエス・ハニー: 自然に疲労が回復する甘い飲料 イエス・ハニーは、おいしくて健康重視、そして世界的に訴求力のある、ハチミツで甘味を加えた炭酸飲料で飲料業界を変革しています。コーンシロップや砂糖、ステビア、人工色素、香料、グルテンを使用せず、ビーガンに優しい天然成分を特徴としており、アシュワガンダ、L-テアニン、ビタミンBを配合しています。当社では、天然カフェイン入りのオプションとノンカフェインのフレーバーの両方を提供しており、お好みに合わせてお選びいただけます。

米国で生産している当社の飲料は、健康志向の強い消費者や食事制限をしている消費者を対象としています。従来の甘味料を持続可能な方法で調達したハチミツに替えることで、当社では、お客様の味覚に優しいだけでなく、地球にも優しい、唯一無二の代替品をお届けしています。

米国の小売店とのパートナーシップを急速に拡大し、さまざまな市場での認知度を急速に上げているイエス・ハニーは、自然の甘味のイノベーションを世界と共有する用意ができています。消費者にも環境にもより良い商品をお探しのバイヤーの皆様、イエス・ハニーなら間違いなくびじりの商品を見つけていただけます。 <https://www.yeshoneybrand.com>

ニュース短信

最近のデータによると、消費者が暖かい春の陽気を待ち焦がれる中、特にZ世代と若年層の消費者の間でフローラルフレーバーの人気の上昇

FIでは、こうした新たなトレンドとその深い意味合いについて、業界の専門家に話を聞きました。

ホルモン剤不使用や抗生物質不使用の表示が消費者の乳製品購入に影響、と消費者の62%が回答

全米冷凍・冷蔵食品協会 (National Frozen & Refrigerated Foods Association) の最近の調査でこのことが明らかになりました。また、タンパク質やプロバイオティクスのような健康上のメリットも、乳製品購入に動機を与えていることが分かりました。

腸の健康のトレンドに関するTikTokの閲覧数が数十億回に及ぶ中、消化を助ける機能性食品の需要が増加

食品・飲料の各ブランドは、プロバイオティクスやプレバイオティクスを配合した製品を発売することで、高まる関心を取り込もうとしています。



タイソン・フーズ (Tyson Foods) は、牛肉・鶏肉製品に対する堅調な需要により第1四半期の売上高が予想を上回ったことから、年間売上高予想を上方修正

ロイター通信によると、タイソン・フーズでは、2025年度の売上高を、前回予想の横ばいからマイナス1%に対し、横ばいからプラス1%と予想しています。

代替肉の未来は、冒険好きなフレキシタリアン、つまり代替食の探求に熱心な雑食の消費者がけん引する可能性
プラント・フューチャーズ・コレクティブ (Plant Futures Collective) のリーダーであるインディ・カウア (Indy Kaur) 氏によると、加工を最小限に抑えた植物由来の食品がカギになりそうです。

マコーミック (McCormick) の今年のフレーバーは、フルーティーでトロピカルな香りとマイルドな辛さで知られる、色鮮やかな唐辛子のアヒアマリージョ
アヒアマリージョは、世界中の食品・飲料のメニューで大ヒットしそうな勢いです。

自社ラベル製品、CPGセクターでは優位性を維持し、2024年には前年比で90億ドルの伸び
その結果、イノベーションの機会であふれています。

世界の消費者の68%が、より多くの植物由来の食物を食べたがっていますが、定期的に食べているのは20%のみであり、2023年の23%から減少

EATとグローブスキャン (GlobeScan) の調査で、回答者の42%がその主な理由として価格を挙げており、35%が植物由来の食品の風味に飽き飽きしたから、と回答しています。



第49回ウィンター・ファンシー・フードショーで、2025年のスペシャルティフード産業を導くことになるトレンドと議論を考察

重要な結論の一つは、消費者は本物を切望しているということです。

ラボバンク (Rabobank) によると、世界の牛乳生産コストは今後10年にわたり上昇する見込み

ジャスト・フード (Just Food) によると、オランダに拠点を置くこの金融グループは、その原因として、規制の圧力、エネルギーの移行に伴うコスト、および金利の上昇を挙げています。

テクナビオ (Technavio) によると、機能性成分市場は、2028年には531億4,000万ドルとなり、年平均成長率7.38%で推移する見込み

プロバイオティクスは、オメガ3脂肪酸が豊富な食品・飲料と併せて、健康志向の高い消費者の間で共感を呼んでいます。

スナックと炭酸飲料に対する米国の需要の低迷により、ペプシコ (PepsiCo) の年間収益は予想を下回る見通し

ロイター通信 (Reuters) によると、ペプシコは、既存製品の全面的な見直しと世界中からインスピレーションを得た新商品の導入に多額の投資を行うことを約束しました。

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 email to info@foodexport.org.

 Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

 Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

 foodexportsusa

 foodexports4941

 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.