

The 2020 Fall Western American *Bento* Recipe Project

米国西部特産食材を使ったお弁当レシピ #1 ~ #2



WUSATA Suppliers Bios + Product Catalogue

食材提供WUSATAサプライヤー & 製品カタログ

September 2020



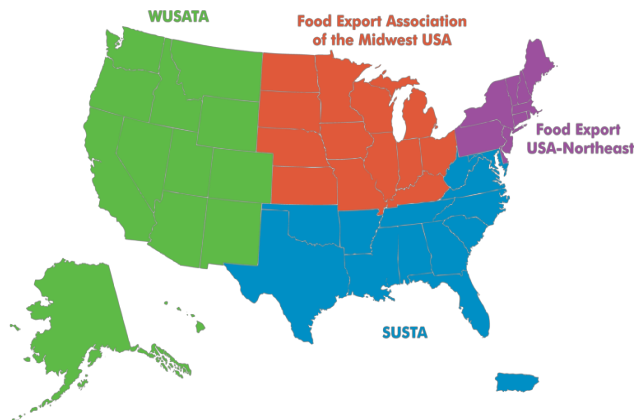
WUSATA サプライヤー・製品カタログ

アグリビーフ	(アイダホ州)
ア・ケイジャン・ライフ	(オレゴン州)
カリフォルニアくるみ協会	(カリフォルニア州)
フレッシュ・ネイチャー・フーズ	(ワシントン州)
リモネイラ	(カリフォルニア州)
ノースウェスト・ヘーゼルナッツ・カンパニー	(オレゴン州)
シークレット・アードヴァーク	(オレゴン州)
ティラムック	(オレゴン州)
ザ・テフ・カンパニー	(アイダホ州)
バレー・フィッグ・グロワーズ	(カリフォルニア州)

WUSATA=ウサタについて

Western US Agricultural Trade Association アメリカ西部農業貿易振興会 の略称で知られる WUSATAは、アメリカ太平洋側に位置する西部ならびにハワイを含む13州と1つの地域の政府農務局がメンバーとなっており、これらの地域で生産加工される農水産品の対外市場参入ならびに輸出振興と国際市場開発のための様々な情報サービス、宣伝普及活動のサポートを提供する非営利のマーケティング組織です。

WUSATAは、アメリカ連邦農務省 (USDA)直轄の団体として、アメリカ連邦議会の承認に基づき毎年割り当てられるMAP (マーケットアクセスプログラム)などを通じ、メンバーである米国西部太平洋地域の食品飲料加工メーカーたちの国際市場進出の援助を行い、国際市場での農業・食品・飲料分野でのアメリカ製品に対する認知度向上と消費拡大を図ることをミッションとしています。



Products of the U.S.A.

アグリビーフ (アイダホ州) Agri Beef from Idaho

Real Families. Great People. Exceptional Beef.

アグリビーフは、過去50年以上にわたり食肉加工業界に携わってきた家族経営の肉牛生産者です。創立以来、目先の利益の追求よりも、市場を長期的かつ戦略的に開拓し、顧客の支持を得るための努力、家畜衛生と肥育条件の最適化をはかり、自然環境への配慮に自信と誇りを持って取り組んで参りました。当社は肉牛の育成から最終製品までの生産工程すべてに直接関わる自社一貫システムを持った世界有数のビーフ専門業者の一つ。

当社が誇る最高級ブランドであるスネークリバーファーム(米国産交雑種)、アメリカンビーフでお馴染みのダブルアールランチとセントヘレンズビーフは、特にホテル、レストラン業界から高く評価されています。



ストリップロイン



チャックテンダー

商品説明、規格・荷姿・入数・最低受注ロット

ダブル・アールランチシグニチャーブランド/サーロイン (ストリップロイン) :

高品質なビーフ特有の口あたりと柔らかい噛み心地を併せ持つ、牛肉の旨味がぎゅっと詰まったマッスル・カット。クラシックなステーキはもちろん、薄く衣がけしてフライにした一口サイズのアイダホフィンガーステーキにもぴったり。いつもとは違う新しい美味しさが楽しめます。

セントヘレンズビーフブランド/チャックテンダー :

肩肉の一部の部位で、牛肉の豊かな香りとしつこい肉感を楽しめます。一本丸ごとの筋肉の塊を食べやすいサイズにトリムしながらカットすると柔らかい食感が増していきます。衣がけをして揚げても身崩れせず、色々なディップソースを添えれば更に美味しく召し上がれます。

* 当社ビーフ製品の商品規格・最低ロット、納期については、当社日本輸入販売店にお問合わせ下さい。

Agri Beef アグリビーフ

創立：1968年

www.agribeef.com

本社住所：1555 W. Shoreline Dr., Suite 320, Boise, ID 83702

本社海外担当: Frank Rabe, International Sales Manager *e-mail: Frank.rabe@agribeef.com

本社電話: +1 (208) 338-2500

対日輸出経験：日本総代理店を通じて20年以上の経験有り。

日本輸入販売店：ファームランドトレーディング株式会社

<http://www.farmland.co.jp/products/index.html>

ご担当：宣伝企画部長 田代 愛里 ☎ 03-5786-1048 e-mail: tashiro@farmland.co.jp



ア・ケイジャンライフ社 (オレゴン州)

A CAJUN LIFE from Oregon



ア・ケイジャンライフ社は、
各種シーズニングやスパイスミックスの
メーカー兼販売会社です。
当社の製品は様々な食材の下ごしらえ
や隠し味、風味づけなど、オールラウン
ドな用途に向いています。
お料理が美味しく仕上がるだけでなく
塩分や胡椒の使用を抑えめにすること
ができ、素材の旨味を引き出し、またグル
テンフリー食材としても利用が
できます。
ケイジャン風味シーズニングはグルタ
ミン酸ナトリウム無使用 'No MSG' 認
証済製品です。

ブラックニング・ラブ＝
ケイジャン風味シーズニング

商品説明、規格・荷姿・入数・最低受注ロット

ブラックニング・ラブ＝ケイジャン風味シーズニング

NO MSG (認証済グルタミン酸ナトリウム無使用製品)

お肉、魚介類、野菜、卵料理に振りかけるだけで美味しさと旨味がアップする便利なシーズニング製品です。

似姿・入数：1本8オンス(227g)×6本/ケース、304ケース/パレット

最低受注ロット：50ケース

用途：小売・業務用

A Cajun Life
ア・ケイジャンライフ社
創立：2012年

www.ourlifefoods.com

本社住所：14866 SE Covington Rd, Clackamas, OR 97015

本社電話：+1 (971) 231-4792

海外担当：Chris Fontenot, CEO *e-mail: chris@ourlifefoods.com

対外輸出経験：有り。オーストラリア向けにレギュラー出荷中。

日本輸入代理店：現在募集中



カリフォルニア くるみ協会 (カリフォルニア州)

California Walnut Commission

カリフォルニア くるみ協会 (CWC)は、

カリフォルニア州の4,800のくるみ生産者と約100の加工・販売業者を代表する機関で、カリフォルニア州農務局の管轄のもとに各種調査・研究、

輸出相手国での啓蒙活動を行う非営利団体です。

海外では日本のほか、カリフォルニア産くるみの主要マーケットであるイギリス、ドイツ、スペイン、EU、韓国、インド、トルコ、中東、カナダに代表事務所を置き、良質なカリフォルニア産くるみを広めるためのさまざまなマーケティング活動を展開しています。



カリフォルニア産くるみ

[商品説明、規格・荷姿・
入数・最低受注ロット](#)

対日輸出状況、日本国内流通に関する詳細は、下記カリフォルニアくるみ協会日本代表事務所にお問い合わせ下さい。

California Walnut Commission

カリフォルニア くるみ協会

創立：1987年

本部：California Walnut Commission

本部住所：101 Parkshore Dr., Suite 101, Folsom, CA 95630

本部電話：+1 (916) 932-7070

カリフォルニア くるみ協会 日本代表事務所

www.californiakurumi.jp

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5階
マーケット・メーカーズ・インク内

e-mail: contact@kurumi-jp.org

TEL. 03-3221-6488・6410 FAX. 03-3221-5960

FRESH NATURE

フレッシュ・ネイチャー・フーズ社
(ワシントン州)

Fresh Nature Foods from Washington

フレッシュ・ネイチャー・フーズ社は、家族経営の食品メーカー。創業以来、技術革新と農産物の持続可能性を追求することを会社のモットーに掲げ、育成、栽培、早生の収穫と生の原料からIQF製品を生産加工することに世界で初めて成功した会社です。当社製品はNON-GMOであるだけでなく、グルテンフリー、アレルギーフリーの植物性たんぱく質をたっぷりと含んだスーパーフードとして、全米の小売・外食業界から大きな注目を浴びています。健康に良い新食材や、植物性プロテイン製品をお求めのお客様、単に新鮮で美味しい食材をお探しの方々にとって、当社のひよこ豆製品は様々なニーズにぴったりの素晴らしい食のソリューションになり得ることでしょう。小売用、業務用、PB開発用の各種ひよこ豆製品をぜひご用命下さい。



冷凍グリーンひよこ豆



冷凍ひよこ豆ファラフェル
(成形・加熱済み)

商品説明、規格・荷姿・入数・最低受注ロット

*冷凍グリーンひよこ豆

小売：340g入袋, 6袋/ケース, 210 ケース/パレット

外食・業務：2.25kg入袋, 2袋/ケース, 180 ケース/パレット

13.6 kg/ケース、56ケース/パレット; 725kg/トート, 1トート/パレット ※カスタムパックご要望対応。

*冷凍ひよこ豆ファラフェル

小売：340g入袋 (42.5gファラフェルx 8個入) - 6袋/ケース - 170ケース/パレット

外食・業務：6.8kg/袋 - 42.5g ファラフェルx168個入/ケース - 180ケース/パレット

最低受注ロット：アメリカ発混載便同品目 2パレット～、当社製品各種組合せて 1 FCL混載も可能

Fresh Nature Foods
フレッシュ・ネイチャー・フーズ社
創業：2012年

www.freshnaturefoods.com

本社住所：8306 N. Wall Street, Spokane, WA 99208

本社電話：+1 (509) 368-7260

海外担当：Mr. Brad Overberg, VP International Sales *E-mail:

brad.o@freshnaturefoods.co

対外輸出経験：有り。現在、韓国、イギリス、キプロス、スウェーデン向けに出荷中。

対日輸出経験：無し。インポーター募集中。

LIMONEIRA®

SINCE 1893

リモネイラ社
(カリフォルニア州)
Limoneira from California



Limoneiraブランド
カリフォルニア産クラシックレモン

リモネイラ社は、今年創業127周年を迎えたカリフォルニア州サンタ・ポーラに本社を置く由緒ある柑橘類の栽培農園で、今日では世界有数の農産物パッカーとして広く知られています。当社は一万五千七百エーカーを超える肥沃な農地に加え、カリフォルニア州ならびにアリゾナ州、南米チリに数々の不動産と水利権を所有しています。当社はレモン、アヴォカド、オレンジ、高級柑橘類、その他の農産物の主要な生産者として確固たる名声を得ております。責任ある農業生産者として、世界中の市場に向けて多品種の農産物を出荷しています。

商品説明、規格・荷姿・入数・最低受注ロット

レモン一箱あたりの重量はおおよそ38ポンド(約17.252kg)=但し1箱あたりの目方ではなく入数による。
54カートン/パレット ※但し、最大限顧客のニーズに合わせて出荷。
当社生鮮レモン詳細情報については、下記弊社輸入代理店にお問い合わせ下さい。

Limoneira

リモネイラ社

創立：1893年

www.Limoneira.com

本社住所：1141 Cummings Road, Santa Paula, CA

本社電話：+1 (805) 525-5541 ext. 1037

海外担当：Susan Jones-Ng, Director of Int'l Biz. Development e-mail: sjones-ng@limoneira.com

日本輸入代理店：株式会社ユニオン

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町8番1号 ヒューリック小舟町ビル5F

TEL：03-6667-8151 (直通) FAX：03-6667-8160

ご担当：東京支店営業第1部 森口展行マネージャー e-mail nob-moriguchi@union-will.jp

対日輸出経験：有り。過去56年に亘り日本市場向けに当社産の柑橘類を出荷しております。



ノースウェスト・ヘーゼルナッツ・カンパニー (オレゴン州)

NW Hazelnut Company from Oregon



ブランチ・ローステッド・
ヘーゼルナッツ・ホールカーネル



ダイスト・
ヘーゼルナッツカーネル

ノースウェスト・ヘーゼルナッツ・カンパニーは、今から約40年前、洗浄と乾燥ラインのみの伝統的な方法でヘーゼルナッツの加工を始めました。現在までに姉妹企業であるジョージ・パッキング・カンパニーと共に全米で最大のヘーゼルナッツ加工販売会社に成長しました。現在では最先端の加工技術を導入し、14品種のヘーゼルナッツを栽培、顧客ニーズに合わせた規格商品を開発し、世界中の市場へ出荷しています。

全米で生産されるヘーゼルナッツの98%が、オレゴン州の肥沃なウィラメット渓谷一帯で生産されています。当社は新技術の導入、加工製法の向上、現地現場でのトレーニングプログラム開発において業界をリードしています。最近完成したソーラーシステムにより世界で唯一加工施設を太陽光発電で100%稼働させることに成功しました。当社は毎年新規市場への参入と、新製品開発を行うなど、オレゴン産ヘーゼルナッツ業界がこれからも発展し続けるよう努力しています。

商品説明、規格・荷姿・入数・最低受注ロット

当社品揃えは、インシェル、ホール&ブロークンカーネルミックス、ホールカーネル、スモール&ミディアム・ダイス、スライス、ペースト&プラーネ、ミールの6種類。加工形態はナチュラル、ローストの2種類です。

本ビデオで紹介された、ホール、ダイス製品の似姿、入数、最低受注ロットは以下の通り、共通です。
25ポンド/ケース, 80 ケース/パレット、最低受注ロットは1パレット～

NW Hazelnut Company

ノースウェスト・ヘーゼルナッツ・カンパニー

創業：1985年

www.hazelnut.com

本社住所: 19748 Highway 99, Hubbard, OR 97032-9716

電話: +1 (503) 982-8030

主要な輸出先: 中国、日本、台湾、ベトナム、カナダ、ドイツ、イスラエル

業務担当者: 営業担当副社長 Mr. Rick Peterson

E-mail: rick@nwhazelnut.com

日本輸入代理店: 募集中



シークレット・アードヴァーク・トレーディング社
(オレゴン州)

Secret Aardvark Trading Co. from Oregon



ハバネロ・ホットソース



セラバネロ・ホットソース

シークレット・アードヴァーク・

トレーディング社は、2004年に創業したソース・調味料メーカー。

ポートランド・ファーマーズマーケットで自社製ソースを販売し始めたのが最初です。現在、当社の製品は全米の二千店舗を食料品店、スペシャリティーストア、宿泊施設や飲食店に並ぶようになりました。美味しいお料理の味をさらに引き立たせ、食通の人々を喜ばせる逸品です。

アメリカやカナダではAmazonを通してオンラインショッピング販売も行なっています。

当社の各種製品にはそれぞれ特徴のあるグルメな味付けが工夫されています。食べるだけでワクワクする、当社製品を是非一度お試しください。

[商品説明、規格・荷姿・入数・最低受注ロット](#)

Habanero Hot Sauce、Serabanero Hot Sauce 共通：
236 ml/本、12本/ケース、165ケース/パレット
アメリカ国内向けの最低受注ロットは1ケース～

Secret Aardvark

シークレット・アードヴァーク社

創業：2004年

www.secretaardvark.com

本社住所：9808 SW Quail Post Rd, Portland, OR 97219

電話：+1 (503) 890-9284 (直通)

輸出経験：有り。カナダ、イギリス、オーストラリア、ニュージーランド (対日経験は無し。)

オーナー兼輸出担当者：Ms. Stacy Moritz email: stacy@secretaardvark.com

日本輸入代理店：募集中。WUSATAプロジェクトを通して日本市場を開拓したい。



ティラムック
(オレゴン州)
Tillamook from Oregon

ティラムックは、1909年にオレゴン州ティラムック郡酪農協会（TCCA）として創立された酪農協同組合です。自然環境や乳牛たちに可能な限りストレスをかけないナチュラルな製法で作った高品質な乳製品を毎日市場に向けて安定的に出荷しています。今日ティラムックはオレゴン州ティラムック郡の約80の責任ある酪農家たちがメンバーとなり、最高品質の食品をできる限り多くの人々に届け、楽しんでもらえるよう日々努力を傾けています。ティラムックは米国西部地域チーズ部門のナンバーワンブランド、アイスクリーム部門においては二番目に高い人気を擁しており、これまでも数百年にのぼる受賞を果たしています。

ティラムックが一貫して提供する高い品質、美味しさ、付加価値は、目先の利益追求よりも品質確保と顧客の信頼に応えることを常に最優先とすることで、生み出すことができたのです。



熟成チェダーチーズ
スライスタイプ

商品名、規格・荷姿・入数・最低受注ロット

熟成(シャープ) チェダー スライスタイプ

業務用： 907g/パック、12パック/ケース、75 ケース/パレット

小売用： 227g/パック、12パック/ケース、162ケース/パレット

最低受注ロット：2500ポンド (1,135kg) ex-work Tillamook



商品名、規格・荷姿・入数・
最低受注ロット

ミディアム・チェダー シュレッドタイプ

業務用：5ポンド (2.27kg)/袋

4袋/ケース、40ケース/パレット

小売用：227g/パック、12パック/ケース
104ケース/パレット

最低受注ロット：2500ポンド(1,135kg)
ex-work Tillamook

ミディアム・チェダーチーズ
シュレッドタイプ

Tillamook

ティラムック社

創業：1909年

www.tillamook.com

本社住所：4185 Hwy 101, North Tillamook, Oregon 97141

電話：+1 (503) 214-4826(直通)

輸出経験：対日含め、レギュラー出荷は無し

輸出担当者：Ms. Alison Rosenblum, Business Development Manager

e-mail: arosenblum@tillamook.com

日本輸入代理店：募集中。WUSATAプロジェクトを通して日本市場を開拓したい。



Maskal Teff®

ザ・テフ・カンパニー (アイダホ州)

The Teff Company from Idaho

ザ・テフ・カンパニーは、アフリカ・エチオピア原産の小さな粒をした穀物、テフの栽培をアメリカで初めて成功させた会社です。エチオピアではテフを水でとき発酵させて生地を焼いたインジェラと呼ばれるフラットブレッドが主食。当社は創業以来過去35年以上にわたって「マスクアル・テフ」ブランド製品を米国内のエチオピア人、エリトリア人コミュニティに供給してきました。現在では、それ以外の人たちにも高タンパクで鉄分を多く含み、栄養価に優れた美味しいテフが支持されるようになり、消費量も伸びています。日本の皆様にも、テフの素晴らしさをあらためて知っていただきたいと願っています。



ブラウン・テフ (グレイン)



アイボリー・テフ粉

[商品説明、規格・荷姿・入数・最低受注ロット](#)

ブラウン・テフ、アイボリー・テフ粉共通：

小売用パウチ：454g入パック、6パック/ケース、126ケース/パレット

バルクバッグ：11.34kg入バッグ、88バッグ/パレット

最低オーダー受注ロット：特にないが、パレット単位の出荷をお勧め。詳細は要相談

The Teff Company

ザ・テフ・カンパニー

創業：1985年

www.teffco.com

本社住所：PO Box A, Caldwell, ID 83606 電話：+1 (888) 822-2221

輸出セールス担当：Mr. Ryan Driscoll email: ryan@teffco.com

輸出経験：対日レギュラー出荷は無し。

ターゲットはナチュラル、オーガニック、ビーガンマーケット、健康志向の高い消費者層。

最近はグルテンフリー食品としてのニーズも増えている。日本のインポーター募集中。



バレー・フィッグ・グロウーズ (カリフォルニア州) Valley Fig Growers from California

バレー・フィッグ・グロウーズは、北米最大のイチジク農協組織です。設立以来、アメリカのイチジク生産のメッカ、カリフォルニアの肥沃なサンホアキン・バレー（渓谷）を拠点とする30以上のイチジク生産者により構成され、カリフォルニア産イチジクの約40%を生産しています。業務用、一般家庭用共にイチジクの用途は多岐にわたり、様々な食のシーンでその優れた栄養価と美味しさが喜ばれています。私共が生産供給する栄養溢れるイチジクは、全てNon-GMOでビーガン・グルテンフリー食品としても人気を博しています。イチジクの高い滋養分、唯一無二の美味しさ、健康にもたらす様々な効能について知るほどに人々はこの不思議な果物の魅力にとりつかれてしまうのです。



ドライミッションフィグ
(黒イチジク) 濃縮ジュース



ドライミッションフィグ
(黒イチジク) パースト

商品説明、規格・荷姿・入数・最低受注ロット

黒イチジク濃縮ジュース：

*ペール = 5ガロン入 & 55ポンド入 36ペール/パレット

*ドラム = 55ガロン入 & 615ポンド入、4ドラム/パレット

黒イチジクペースト： 45ポンド/ケース, 48ケース/パレット

最低オーダー受注ロット： 1パレット～

主な顧客層： 製菓製パン業界、スナックメーカー、調味料・ドレッシングメーカー、飲料（ソフトドリンク、ビール、スピリッツ）業界、タバコ業界

Valley Fig Growers
バレー・フィッグ・グロウーズ
創業：1959年
www.valleyfig.com

本社住所：2028 S. Third St., Fresno, CA 93702 電話+1 559-237-3893

輸出担当ディレクター：Mr. Jared Shipman email: info@valleyfig.com

海外輸出経験：有り。過去30年以上にわたり、弊社「ブルーリボン」ブランド製品を対日輸出版売。

日本輸入代理店：株式会社タント ご担当：取締役社長 田川和雄

電話：090 6523 2227 email: kitagawa@tantocp.com

アメリカ西部特産食材のお弁当 # 1 レシピ



ステーキ

材料 1人分

アイダホ産ビーフ

(アグリビーフ/ダブルアールランチ・シグニチャーブランド)

サーロイン (ストリップロイン) ・・1枚

- (a) しょうゆ・大さじ1
みりん・大さじ1
酒・大さじ1
オレゴン産ハバナソース・小さじ1/2

パプリカ・1/2個

塩、こしょう・少々

サラダ油・少々

作り方

- ① ステーキ肉に切り込みを入れ、(a)をまぶす。
- ② パプリカは1cm幅に切り、フライパンにサラダ油をあたためた中で炒め、塩、こしょうをふる。
- ③ フライパンをあたため、①を入れて両面焼き、つけダレを回し入れて炒りつける。
- ④ ③を食べやすい大きさに切り、②と一緒に盛付ける。

厚焼き玉子 材料 2人分

卵・・3個

- (a) 砂糖・大さじ1
みりん・大さじ1
出汁・大さじ2
うす口しょうゆ・少々
塩・少々

作り方

- ① ボウルに卵を溶きほぐし、その他の (a) を加えて混ぜる。
- ② ひよこ豆は水につけて解凍し、水気をきる。チーズは2つに切っておく。
- ③ 卵焼き用フライパンに油を塗ってあたため、①の1/4量を流し入れて中火で焼く。はしで軽くかき混ぜ、半熟状になったらチーズ1切、ひよこ豆1/4量を向こう側に置き、手前に巻いていく。同様にもう3回繰り返して玉子焼きを焼く。
- ④ 冷まして食べやすい大きさに切る。

炊き込みごはん

材料 4人分

米・・2合

カリフォルニア産くるみ・・70g

アイダホ産テフ・大さじ1

しょうゆ・小さじ2

みりん・小さじ2

塩・小さじ1/3

オレゴン産ケイジャン風味シーズニング・適宜

作り方

- ① 米は洗って30分くらい浸水させておく。
- ② くるみは粗く刻む。
- ③ 炊飯器の内釜に洗った米、しょうゆ、みりん、塩を入れ、2合の目盛まで水を加えて混ぜる。②とテフを加えて炊く。
- ④ 炊き上がったらシーズニングをふり入れて混ぜる。

黒イチジク寒天

材料 15cm流し箱1個分

水・・500ml

粉寒天・・4g

砂糖・・40g

カリフォルニア産黒イチジク濃縮ジュース・・70g (1/4カップ)

オレゴン産ヘーゼルナッツ・適量、エディブルフラワー・適宜

作り方

- ① 鍋に水と粉寒天を入れて火にかけ、混ぜながら2分くらい沸騰させる。砂糖を加えて混ぜ、溶けたら火を止め、いちじく濃縮ジュースを加えて混ぜる。
- ② 流し箱に①を流し入れ、冷やし固める。
- ③ 型から出して花型で抜く。上にヘーゼルナッツ、エディブルフラワーを飾る。

アメリカ西部特産食材のお弁当 #2 レシピ



アイダホフィンガーステーキ

材料 4人分

アイダホ産ビーフ (アグリビーフ/セントヘレンズブランド)

チャックテンダー・・・300g

塩・・・適量

(a) こしょう・・・適量

オレゴン産セラバネロソース・・・適量

(b) 卵・・・1個

水・・・1カップ

アイダホ産テフパウダー・・・40g

小麦粉・・・100g

ベーキングパウダー・・・小さじ1/4

小麦粉適量

作り方

- ① チャックテンダーを1cm厚さに切る。切り込みを両面入れ、1cm幅に切る。
- ② ボウルに①とその他の(a)を入れて揉み込む。
- ③ 別のボウルに卵と水を入れて混ぜ、その他の(b)を加えて混ぜ、衣を作る。
- ④ ②に小麦粉をまぶし、③の衣をつけ、180℃の油で揚げる。

ニンジャボール

材料 約10個分

カリフォルニア産黒イチジクペースト・・・90g

(a) オレゴン産ヘーゼルナッツ (ダイス)・・・70g

オレゴン産ミディアムチェダーチーズ・・・60g

うす口しょうゆ・・・少々

作り方

- ① ボウルに(a)を入れて混ぜる。
- ② ラップに①を適量のせて丸める。
- ③ 紙カップに入れる。

ファラフェル

材料

ワシントン産ひよこ豆ファラフェル・・・4枚

カリフォルニア産レモン・・・適量

作り方

- ① レモンは半月切りにする。
- ② 自然解凍したファラフェルとレモンを盛りつける。

料理監修：江上料理学院

Recipe development and production by: Egami Cooking School

ビデオ・スチル写真制作：スタジオ・パワー

Videography and photography by: Studio Power



Products of the U.S.A.

お問い合わせ先： WUSATA日本代表事務所
株式会社アール アンド エル アソシエイツ内

E-mail: Info@rassociates.co.jp
Tel 03-3560-1811 Fax 03-3560-1813

The Western United States Agricultural Trade Association
4601 NE 77th Ave, Suite 240
Vancouver, WA 98662
Tel: 360-693-3373
Fax: 360-693-3464
Email: export@wusata.org
<http://www.wusata.org>