

ifia JAPAN 2024

米国西部農業貿易振興会

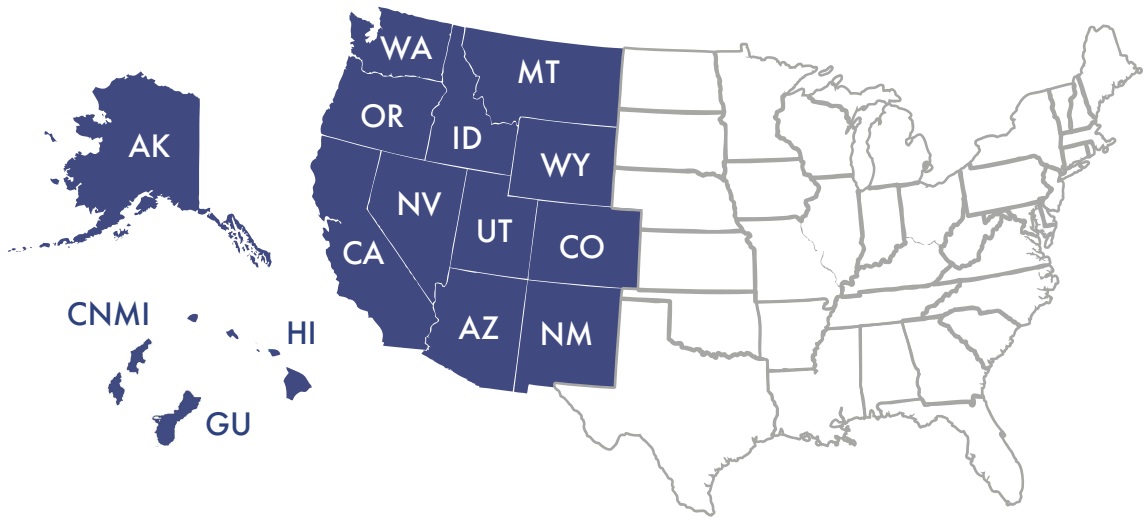
Western United States Agricultural Trade Association



サプライヤーズカタログ

Suppliers Catalogue

ABOUT WUSATA - ウサタについて



WESTERN UNITED STATES AGRICULTURAL TRADE ASSOCIATION

米国西部農業貿易振興会の略称で知られる **WUSATA (ウサタ)** 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2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さまざまな情報サービス、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。

ifia JAPAN 2024 出展企業一覧

1. All Berry & Fruits - オールベリーアンドフルーツ

▶ ナチュラルベリー、ナチュラルフルーツ、ナチュラルナッツ

2. Fresh Nature Foods - フレッシュネイチャーフーズ

▶ グリーンチックピー（緑ひよこ豆）

3. Hazelnut Marketing Board - ヘーゼルナッツマーケティングボード

▶ ヘーゼルナッツ

4. High Desert Milk - ハイデザートミルク

▶ バター、クリームチーズ、ミルクパウダー

5. Idaho Milk Products - アイダホミルクプロダクツ

▶ ミルクプロテイン、ミルクパーミエート、クリーム

6. Intrinsic Organics - イントリンジックオーガニクス

▶ オーガニックイヌリン、プレバイオティックファイバー

7. Meduri Farms - メドゥーリファームズ

▶ ドライフルーツ

8. Mountain States Oilseeds LLC - マウンテンステイツオイルシーズ

▶ マスタードシード・フラックスシード・サフラワーシード

9. Nutraberly - ニュートラベリー

▶ ベリー種粉、ベリー種油

10. Primex International Trading Corp -

プライメックスインターナショナルトレーディング

▶ ピスタチオ、ドライフルーツ、ナッツ

All Berry & Farms

オールベリーアンドフルーツ



■取扱商品

ベリー、フルーツ、ナッツ類

■本部住所

7920 SE Hawthorne Blvd.
Portland, Oregon 97215

■担当者

Amanda Foster

■連絡先情報

amandaf@allberryusa.com



オールベリーアンドフルーツは、ドライフルーツ、冷凍フルーツ、濃縮果汁、ナッツ類のバルク・小売のワンストップショップです。また、お客様のブランド商品のプライベートブランドも提供しております。

All Berry & Fruits is your one stop shop for dried and froze fruits, juice concentrate and nuts in bulk and retail packed. We also provide private label for your brand name goods as well.

Fresh Nature Foods

フレッシュネイチャーフーズ

FRESH  NATURE®

Web



■取扱商品

グリーンチックピー（緑ひよこ豆）

■本部住所

8306 N Wall St,
Spokane, Washington 99208

■担当者

Ryan Davenport

■連絡先

ryand@freshnaturefoods.com

採れたてグリーンチックピーのふるさと、フレッシュ・ネイチャー・フーズへようこそ。青果食品に新しい味を、私たちは新鮮な緑ひよこ豆を世界の市場に最前線でお届けしています。

Fresh has a new flavor, and Fresh Nature Foods is in the forefront bringing fresh young green chickpeas to markets around the world!

Hazelnut Marketing Board

ヘーゼルナッツマーケティングボード



Oregon
HAZELNUTS

INDULGENCE IN A NUTSHELL

Web



■取扱商品

ヘーゼルナッツ

■本部住所

29100 SW Town Center Loop W #200
Wilsonville, Oregon 97070

■担当者

Colleen Nihen

■連絡先情報

darrin@oregonhazelnuts.org



私たちのオフィスはヘーゼルナッツ・マーケティング協会、オレゴン州ヘーゼルナッツ委員会、オレゴン州、ワシントン州及びブリティッシュコロンビア州ナッツ生産者協会、オレゴン州ヘーゼルナッツ産業協会の拠点です。それぞれの団体が異なるプロジェクトを担当し、生産者や加工業者の資金によって運営されています。

The Oregon Hazelnut Industry Office is home to the Hazelnut Marketing Board, the Oregon Hazelnut Commission, the Nut Growers Society of Oregon, Washington and British Columbia, and the Associated Oregon Hazelnut Industries. Each is responsible for different projects and each is funded by grower or processor dollars.

High Desert Milk

ハイデザートミルク



■取扱商品

バター、クリームチーズ、
ミルクパウダー

■本部住所

1033 Idaho St,
Burley, Idaho 83318

■担当者

Karla Robinson

■連絡先情報

krobinson@highdesertmilk.com



ハイデザートミルクは2001年、アイダホ州バーレーに6軒の3代目酪農家による協同組合として設立されました。ハイデザートミルクは生協として、飼料から牛まで、搾乳パーラーからトラックまで、加工工場から世界的なマーケティングと物流まで、垂直統合されたチェーンを通じて品質と一貫性の維持に努めています。市場で最もクリーンで新鮮な牛乳を提供しています。

High Desert Milk was established in 2001 in Burley, Idaho as a co-op of six third-generation dairy farmers aiming to create a stable market for their milk and produce high quality products. As a co-op, High Desert Milk is committed to maintaining quality and consistency through their vertically integrated chain: from the feed to the cows, from the milking parlors to the trucks, and from the processing plant to its global marketing and logistics. They offer the cleanest and freshest milk in the market.

Idaho Milk Products

アイダホミルクプロダクツ



15^{years} Daring food
to be better

Web



■取扱商品

ミルクプロテイン、
ミルクパーミエート、クリーム

■本部住所

2249 South Tiger Drive
Jerome, Idaho 83338

■担当者

Hélène Fournier-McConville

■連絡先情報

HFournier-McConville@idahomilk.us

アイダホ・ミルク・プロダクツは、世界で最も新鮮で高品質、かつ安定した乳製品原料をお客様にお届けすることで、業界に革命を起こそうとしています。私たちの乳タンパク質は、優れた溶解性、食感、水和性、安定性、風味、そして長期保存性を提供し、他の追随を許さない品質を兼ね備えています。私たちは、世界を変えるメーカーをサポートする革新者のチームです。

Idaho Milk Products seeks to revolutionize the industry by delivering the world's freshest, highest quality, and most consistent dairy ingredients to our customers. Our milk proteins outperform others on the market, offering superior solubility, texture, hydration, consistency, flavor, and an extended shelf life. We're a team of innovators eager to support manufacturers who seek to make a difference and feed the world.

Intrinsic Organics

イントリンジックオーガニクス



■取扱商品

オーガニックイヌリン、
プレバイオティックファイバー

■本部住所

Intrinsic Organics, LLC. 1410
Organic Way, Weiser, Idaho 83672

■担当者

Luke Erlebach

■連絡先情報

wanda@intrinsicorganics.com



イントリンジック・オーガニクスのコンセプトは、約 10 年前、当社の先見者であるデーブ・アーレバックがエルサレム・アーティチョークの多様な用途を発見したことから始まりました。食品、飲料、栄養補助食品に使用される有機プレバイオティック食物繊維原料の需要が高まっていることに興味を持った彼は、米国で栽培、生産、加工された 100%有機イヌリンの最初の生産者になることを決意しました。

The concept for Intrinsic Organics™ began almost 10 years ago when our visionary, Dave Erlebach, discovered the variety of uses for Jerusalem artichoke. Intrigued by the growing demand for organic prebiotic fiber ingredients for use in food, beverages, and dietary supplements, he decided to be the first producer of 100% organic inulin grown, produced and processed in the United States.

Meduri Farms

メドゥーリファームズ



■取扱商品

ドライフルーツ

■本部住所

12375 Smithfield Road
Dallas, Oregon 97338

■担当者

Vicenzo Meduri

■連絡先情報

vmeduri@medurifarms.com



メドゥーリ農園は、世界市場向けに最高品質のドライフルーツ原料を生産しています。

Meduri Farms produces the highest quality dried fruit ingredients for the global marketplace.

Mountain States Oilseed LLC

マウンテンステイツオイルシーズ



■取扱商品

マスタードシード、フラックスシード、サフラワーシード

■本部住所

104 Idaho St Ste B
American Falls, Idaho 83211

■担当者

Kacy Gehring

■連絡先情報

kacy@msoilseeds.com



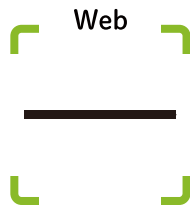
私たちは、誠実さ、持続可能性、地域社会とのパートナーシップという価値を守りながら、最高級のマスタード、サフラワー、フラックスの種子を栽培することに専念しています。地元の生産者と手を携え、相互尊重と公正な関係を築いています。私たちのコミットメントは単なる生産にとどまりません。私たちは経営のあらゆる面で卓越性を追求し、種子が最高水準の品質を満たすよう努めています。

At our core, we are dedicated to cultivating the finest mustard, safflower, and flax seeds while upholding values of integrity, sustainability, and community partnership. We work hand-in-hand with local growers, fostering relationships built on mutual respect and fairness. Our commitment extends beyond mere production. We strive for excellence in every aspect of our operation, ensuring that our seeds meet the highest standards of quality.

Nutraberry

ニュートラベリー

nutraberry™



Web

■取扱商品

ベリー種粉、ベリー種油

■本部住所

1440 S Jackson St,
Seattle, Washington 98144

■担当者

David Wishnick

■連絡先情報

david@nutraberryinc.com



ニュートラベリーは、米国ワシントン州シアトルの食品アップサイクル原料メーカーです。ニュートラベリーは、健康的なマイクロバイオームとアップサイクル食品のが交わるまさに融合点です。ラズベリーの種には、ドライフルーツ全体の8倍のプレバイオティクス栄養素が含まれています。

Nutraberry is a Seattle, Washington State, U.S food upcycling ingredient manufacturer. Nutraberry is at the intersection of a healthy microbiome and upcycling food because there are 8x more of the prebiotic nutrients in a raspberry seed than the whole dried fruit.

Primex International Trading Corp

プライメックスインターナショナルトレーディング

Primex



■取扱商品

ピスタチオ、ドライフルーツ、ナッツ

■本部住所

5777 W. Century Blvd. Suite 1485
Los Angeles, California 90045

■担当者

Ayumi Tanaka

■連絡先情報

ayumi@primex.us



プライメックスは四世代目のピスタチオ農家であり、生産工場、そしてドライフルーツ&ナッツのトレーダーでもあります。私達は 2,000 ヘクタールを越えるカリフォルニア・セントラルバレーの自社農園で、良質なピスタチオを栽培しています。貿易部ではピスタチをはじめ、アーモンド、クルミ、ヘーゼルナッツ、ピーカン、カシューなど様々なナッツ&ドライフルーツを提供しています。

Primex is a fourth generation grower, processor and international trader and exporter of nuts and dried fruits. We are vertically integrated in Pistachios, and we own and farm over 5,000 acres of Pistachio orchards in California. Our trading company markets the Pistachios alongside other nuts & dried fruits including Almonds, Walnuts, Hazelnuts, Pecans, Cashews and various dried fruits.

サラミチョコレート



材料

ホワイトチョコ	60g	生クリーム	20g
ピスタチオ (プライメックスインターナショナルトレーディング)			45g
ヘーゼルナッツカーネル (ヘーゼルナッツマーケティングボード)			20g
レッドチェリーパウダー (オールベリーアンドフルーツ)			6g

作り方

- ① ホワイトチョコ、生クリームを耐熱容器に入れ電子レンジで温める。(600w40秒)
- ② ①にピスタチオ、ヘーゼルナッツを加え全体を均等に混ぜ合わせる。
- ③ 広げたラップに②を移し筒状になるように包み、冷蔵庫で30分冷やす。
- ④ 冷やした③を転がして形を整え冷凍庫で1時間冷やし、好みの厚さでカットする。

ドライフルーツプロテインクッキー



材料

砂糖	30g	塩	0.2g
牛乳	50g	アーモンド粉末	50g
ミルクプロテインアイソレート (アイダホミルクプロダクツ)			50g
ドライランベリー (メジャーリファームズ)			30g
ドライサワーチェリー プロバイオティクス (メジャーリファームズ)			30g
無塩バター (ハイデザートミルク)			50g

作り方

- ① 常温に戻したバターに砂糖、塩を加え白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ② ①に牛乳を3回に分けて入れる、その都度よく混ぜる。
- ③ ②にアーモンド粉末、ミルクプロテインアイソレート、刻んだドライランベリー、ドライサワーチェリーを加え粉っ気がなくなるまで混ぜ合わせる。
- ④ 広げたラップに③を移し筒状になるように包み、形を整えた後、冷蔵庫で30分程冷やし固める。
- ⑤ 冷やした④を1.5センチにカットしオーブンシートを敷いた天板に並べて150℃で約20分焼成する。

イヌリンブレッド



材料

小麦粉（中力粉）	500g	砂糖	12g
塩	10g	乾燥酵母	9g
クリームチーズ（ハイデザートミルク）			30g
オーガニックイヌリンパウダー（イントリンジックオーガニクス）			25g
水	330g		

作り方

- ① すべての材料をボールに入れ表面がなめらかになるまで捏ねる。（捏ね上げ温度 28℃）
- ② 捏ね上がった生地を大きめの容器に入れ発酵をとる。（28℃ 60分）
- ③ 発酵を終えた生地を40gに切り分け、丸く形を整え天板に並べ、1.5倍に膨らむまで
最終発酵をとる（28℃ 60分）
- ④ 上火260℃下火200℃で8～9分焼成する。

カラフルディップ - 材料 & 作り方



ヘーゼルナッツ、バター

無塩バター (ハイデザートミルク)	50g
ヘーゼルナッツペースト (ヘーゼルナッツマーケティングボード)	25g
ヘーゼルナッツカーネル (ヘーゼルナッツマーケティングボード)	12g

→ 常温に戻し柔らかくしたバターに他の材料を加え混ぜ合わせる。

サワーチェリー、ラズベリーシード、バター

無塩バター (ハイデザートミルク)	50g
ドライサワーチェリー プロバイオティクス (メジャーリファームズ)	25g
脱脂ラズベリーシード 5ミクロンサイズ (ニュートラベリー)	3g

→ 常温に戻し柔らかくしたバターに他の材料を加え混ぜ合わせる。

クリームチーズ、ブルーベリー

クリームチーズ (ハイデザートミルク)	50g
ドライブルーベリー プロバイオティクス (メジャーリファーム)	25g
ブルーベリーファイバー 5ミクロンサイズ (ニュートラベリー)	3g

→ 常温に戻し柔らかくしたクリームチーズに材料を加え混ぜ合わせる。

クリームチーズ、ひよこ豆、マスターシードパウダー

クリームチーズ (ハイデザートミルク)	50g
ひよこ豆 (フレッシュネイチャーフーズ)	30g
有機マスターシードパウダー (マウンテンステイツオイルシーズ)	少々

→ 常温に戻し柔らかくしたクリームチーズに前処理をしたひよこ豆を加え混ぜ合わせる。

仕上げにマスターシードパウダーをお好みで振りかけてトッピングする。

MEMO

CONTACT



Products of the U.S.A.

WUSATA Japan Office
株式会社アールアンドエルアソシエイツ内
Email: info@rlassociates.co.jp





**Ifia Japan 2024
WUSATA Supplier Catalogue**