

# U.S. FOODLINK

專為美國食品進口業者發行的電子雙月刊

Vol. 21 No. 3



## 四種替代蛋白質和植物性產品創新的崛起

現今大量美國消費者積極尋求增加蛋白質攝取量，此轉變下，食品和飲料業的製造商和出口業者可掌握絕佳機會，趁勢推動高蛋白產品 (包括標準類型和植物替代品) 的創新研發。

以下介紹最新的重點趨勢、創新動向以及消費者模式與偏好的變化。

### 1 肉類替代品口感與風味再升級

近年來，許多消費者開始選擇永續且高品質的肉類替代品，由於對替代傳統動物產品的需求激增，連帶使得替代蛋白質產業欣欣向榮。然而植物肉的研發仍有一些阻礙，其中最難突破的一點，就是如何複製消費者對傳統肉類所期望的口感、結構和風味。

食品技術專家暨 Novonosis 首席科學家 Anatolii Utkin 表示，雖然製造商過去依賴甲基纖維素、水膠體和澱粉等功能性添加劑來增添口感與風味，但這些成分容易受到溫度影響，導致產品無法持續滿足消費者對口感的期待。

Utkin 表示：「甲基纖維素在加熱時會形成凝膠，降溫後會分解，而水膠體在低溫條件下會呈凝膠狀，但加熱後會喪失功能。」因此，植物肉的最新發展，主要聚焦於如何克服非動物蛋白質配方固有的質地挑戰。

(接續第 2 頁)



Food  
Export  
Midwest USA™



[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

# 四種替代蛋白質和植物性產品創新的崛起 (續)

Utkin 補充說道：「Novonesis 提出一項突破性創新，應用一種新型谷氨醯胺轉氨酶，可以交聯植物蛋白中的氨基酸，即便在不同溫度條件下，最終質地都能保持穩定，使口感嚐起來就像真的肉類一樣。」

## 2 結合多種技術進行替代蛋白質生產

Cleantech Group 農業和食品研究營運主管 Jack Ellis 表示，替代蛋白質領域值得關注的另一個關鍵趨勢，即是在蛋白質替代品的生產過程中整合多種不同的技術，例如擠壓、3D 列印、精準發酵和生物質發酵。

Ellis 表示：「植物基、發酵衍生和細胞培養等[方法]，傳統上視為三種相互競爭的技術途徑，都是為了實現相同目標：打造動物蛋白質。但我們已見證這三種技術如何相輔相成，成功結合運用其中兩種或三種技術然後打造出一項最終產品。」

Impossible Foods 的植物基牛肉替代品就是實際的例子，這種食材主要由大豆蛋白製成，並含有豆血紅素，這種成分透過精準發酵技術模仿屠宰牛肉的血腥味。

Eat Just 開發的培養雞產品 GOOD Meat 則是另一個例子。雖然這項產品早期版本包含約 70% 的培養雞細胞，但 Ellis 指出，光是培養基、生物反應器、監管許可程序等要素所需的費用算下來，想要投入商業規模生產的成本簡直是天文數字。

Ellis 表示：「為了大幅降低成本，達到與傳統肉類的價格一致，最新版本的產品含有約 3% 的培養雞細胞，其餘 97% 則由植物性蛋白質和油組成。那麼從技術上看，這究竟是培養肉產品，還是植物肉產品？答案是兩者都是。」

根據 Ellis 的說法，其實此方法是傳統加工肉品生產的標準做法，使用植物來源成分做為黏合劑和填充劑的情況相對常見。

## 3 全新無動物成分完全蛋白質

最近美國可取得植物性完全蛋白質的來源越來越多，所謂「完全」(complete) 表示這類蛋白質含有

最佳人體健康必要的全部九種必需氨基酸，這對於遵循植物性飲食的人來說意義重大，因為大多數植物蛋白不屬於「完全」類別，必須與其他植物蛋白結合才能達到包含這九種必需氨基酸的組合。

浮萍是一種水生植物，又稱為青萍，其生物質量每 48 小時會多出一倍，是近年來新興的植物性完全蛋白質來源之一。Plantible Foods 這間新創公司正是利用垂直整合水產養殖系統來培養浮萍，最近在 B 輪募資中募集到 3,000 萬美元，預計用於在德州佔地 140 英畝的農場擴大生產規模。該公司率先發現天然酵素 RuBisCO，並從浮萍中擷取出這種成分，開發出植物性雞蛋替代品 Rubi Whisk 等產品。除了用於功能性食品的蛋白粉和雞蛋替代品外，浮萍還添加到植物性海鮮替代品中，藉此複製出魚類的味道和口感。目前有多家公司嘗試利用發酵技術提升食品的消化率和風味。

Solein 是在北歐大自然中發現的一種新型蛋白質，這又是另一種非動物源的創新完全蛋白質。事實上，這種蛋白質是由一種利用二氧化碳和氮氣生長的單細胞生物組成，可利用再生能源、空氣傳播物質以及少量礦物質 (植物可透過根部獲取相同礦物質) 來生產。

去年 9 月，芬蘭食品科技公司 Solar Foods 獲得美國食品藥物管理局 (FDA) 核准，將 Solein 引進美國市場，該成分已透過 Solar Foods 與藻類新創公司 KelpEat 的合作進入包裝消費品類別。KelpEat 所推出蛋白質含量超過 35% 的餅乾，裡面就添加了 Solein 成分。

## 4 新型態植物性乳製品替代品

過去，大多數乳製品替代品製造商在植物性乳製品替代品中利用大豆、杏仁、椰子等成分，雖然這些成分仍是產業的基本配方，但近年來多了更多其他選項，可提供更豐富多元的乳製品替代品。

ARK34 Ltd. 生產的 Tater Cheezz 素食雞塊採用 Aviko Rixona 的馬鈴薯乳酪製成，據稱是市場上第一款以馬鈴薯為原料的乳酪替代品，在 2025 年波灣國際食品展 (Gulfood 2025) 上獲評為「最佳冷凍食品」。目前以投資人身分活躍的傳奇拳王麥克泰森 (Mike Tyson) 前陣子在譽為「素食界麥當勞」的 Mr. Charlie 推出一款新甜點，以同樣是馬鈴薯原料製作的冰淇淋為賣點。

除了馬鈴薯以外，扁豆和西瓜籽也成為新的乳製品替代品。Violife 推出的新款 Supreme 咖啡奶精和 Country Crock 的重鮮奶油替代品雙雙採用扁豆做為成分，Força Foods 則推出添加了西瓜籽的 MILKish，是世界上第一款使用西瓜籽製成的植物奶。



# 案例研究：Violife 利用扁豆解決植物性乳製品痛點

純素乳酪製造商 Violife 最近推出一系列以扁豆為原料的咖啡奶精：Violife Supreme Coffee Creamer。Flora Food Group 商業和品牌負責人 Meryem Leyoussi 指出，採用扁豆配方的靈感最初源自廣泛研發成果，全都為解決消費者對植物性奶精的一個最大痛點：即在咖啡中分離。

Leyoussi 表示：「我們積極改良專有的加工方法，利用扁豆蛋白的天然特性創造出消費者渴望的濃郁滑順口感，成功取得突破性進展。」

## 口味、口感和整體表現

Violife 選擇在咖啡奶精中使用扁豆帶出三種風味，藉由扁豆獨有的中性口味，讓誘人香草、迷人焦糖味與強勁十足的原味真正大放異彩。該品牌之所以選擇扁豆，原因還包括其出色的乳化特性，可以使咖啡奶精保持濃郁、綿密、滑順，不會在倒一半時就發生分離或凝結的現象。

Leyoussi 表示，這種從扁豆中萃取的配方具有非常良好的熱穩定性，無論沖泡熱咖啡或調製冰咖啡都能展現一致特性，解決了非乳奶精的另一個常見挑戰。

扁豆配方還有一個優點，那就是除了乳製品外，不含堅果、大豆等主要食物過敏原，相當適合有特殊飲食需求的消費者。

Leyoussi 指出，消費者對扁豆製成的咖啡奶精初步反應非常正面，相關產品因風味、混合能力和馥郁口感而廣受好評，且消費者回購率很高，她認為這是一種「至上的肯定」。

## 策略合作與推廣

為了打進市場，Violife 在美國發起名為「Creamy Confessions」的行銷宣傳，邀請多位實境秀明星、社群媒體網紅和線上內容創作者共襄盛舉。

Leyoussi 表示：「我們希望打造一場有趣且能引起消費者共鳴的活動，凸顯消費者在轉換產品時常面臨猶豫不決的感受，同時展現 Violife 的決心。有了我們全新的 Supreme 咖啡奶精，消費者想都不用想，就能用滑順、美味、香濃的咖啡開啟美好的早晨。」

一旦 Violife 確定自己想要採取的敘事角度後，就著手尋找能夠體現這些活動訴求的知名人士。

Leyoussi 表示：「崇尚零乳製品飲食的演員 Chrishell Stause 憑藉坦率和真實性感贏得一票粉絲喜愛，企業家 Bozoma Saint John 則以自信又果敢的態度吸引消費者目光，渾身散發歡樂活潑氣息的舞者 Sasha Farber，最近的戀情緋聞更是與我們主打的『承諾』主題不謀而合。」

Violife 也攜手專精於咖啡的內容創作者如 Noah Stern，以及與 Amanda Cerny 和 Alyssa Lauren 等生活時尚網紅合作，吸引對純素主義感興趣的受眾。

這場宣傳同時舉辦了現場互動會與體驗活動，不僅提供試用樣品，還設有「告白亭」，參與者前往寫下自己的「奶精告白」，就有機會在數位廣告活動中亮相。

Leyoussi 表示：「我們注意到消費者對話出現有趣的轉變，越來越多的意見回饋中具體提到奶精與咖啡不分離的優點，由此可見我們行銷宣傳所傳達的訊息確實引起共鳴，並幫助消費者表達他們對產品的喜愛。」

## 美國中西部和東北部各州概況



# 新聞摘要

根據安永報告，**73% 的美國消費者去年因物價上漲而改變購買習慣**。零售業負責人 Mark Chambers 表示：「零售業者持續面對程度不等的地緣政治不確定性、通貨膨脹和供應鏈中斷等問題，但如今不同的是，零售業者現在有能力衡量與消費者的連結，掌握外在影響如何影響日常購買習慣。」

最近興起「3:45 吃晚餐」的風潮，許多家長選擇「提早放飯」，以免孩子們放學後飢腸轆轆、到了傍晚又開始鬧脾氣，這麼做還能幫助家庭減去生活中繁雜的日程。*The Food Institute* 指出，這股提倡早點吃晚餐的消費風潮對餐飲業者而言代表著絕佳機會。

美國人越來越少吃零食，都是胰妥讚 (Ozempic) 瘦瘦針的錯？據《華爾街日報》報導，由於經濟壓力，加上 GLP-1 (類胰高血糖素激素肽-1) 施用量增加，消費者也逐漸追求更健康的食品，導致零食類別首當其衝，受到嚴重衝擊。

美國經濟諮商局 3 月份的調查顯示，消費者對收入、商業和勞動市場狀況的信心度跌至 12 年來最低水準。根據《華爾街日報》，預期指數暴跌至 65.2，遠低於 80 的門檻；一旦低於該門檻，通常會是經濟衰退的徵兆。



根據尼爾森愛科 (NIQ) 的市調，**超過 53% 的全球消費者現今傾向購買更多自有品牌產品，該類別的營收年成長率達到 4.3%**。此外，68% 的受訪者認為自有品牌是知名品牌的良替代，顯示消費者所認定的價值正持續轉變。

**近 33% 的美國咖啡和茶類飲用者想要從飲料中獲得功能性益處，包括益生菌和適應原**。近期報告發現，冷萃咖啡飲用者追求提高認知功能，而茶類飲用者則優先考慮能夠放鬆和增強免疫力的飲料。



根據 NCS Solutions 的報告，**近 50% 的美國人嘗試在 2025 年減少酒精攝取，其中以 Z 世代為潮流主力**。*The Food Institute* 指出，Athletic Brewing 執行長 Bill Shufelt 在最近舉辦的瑞銀全球消費者與零售會議 (UBS Global Consumer and Retail Conference) 上，強調無酒精飲料類別在市場的快速成長趨勢。

**Cupcake Vineyards 生產的無酒精白蘇維濃 (Sauvignon Blanc) 等無酒精葡萄酒，日漸受到減少飲酒或戒酒的消費者青睞**。*The Food Institute* 指出，重現傳統葡萄酒的多層次風味需要克服諸多挑戰，但開創性的生產製程有機會為無酒精類別帶來新契機。

**植物性食品業說不定已找到擺脫停滯的方法！近期報告發現，2024 年植物性產品的消費者購買量有攀升趨勢**。*The Food Institute* 指出，眼見植物性食品業復甦，Nutpods 行銷長 Patrick Coyle 建議各家品牌在價格與價值之間取得適當平衡。

Katjes 品牌高階主管表示**酸味或微酸帶勁的口味將持續主導軟糖類別，SF&WB (Snack Food & Wholesale Bakery) 則認為通過潔淨認證的低糖純素食品也越來越受歡迎**。

**消費者對蛋白質的需求日益增加，帶動健康產業成長**。據 *Glossy* 報導，這股趨勢反映出消費者近期轉向更全方位的營養方法，尤其重視蛋白質的攝取，以促進免疫力、飽腹感和健康老化。

**隨著消費者轉向長期健康解決方案，能增強免疫力的產品日漸受到關注**。*The Food Institute* 指出，預計到 2028 年，該市場的複合年均成長率將達到 9%，餐飲品牌可把握商機研發營養豐富的产品。



## U.S. FOODLINK

美國中西部、  
東北部食品出口協會成員

Brendan Wilson  
執行長

Michelle Rogowski  
營運長/副執行長

Laura England  
公關長/副執行長

Teresa Miller  
計畫與合作長

Gina Donio  
行銷與公共關係經理

美國中西部食品出口協會  
(FOOD EXPORT-MIDWEST)

309 W. Washington St., Suite 600  
Chicago, IL 60606 USA  
312.334.9200

美國東北部食品出口協會  
(FOOD EXPORT-NORTHEAST)

One Penn Center, 1617 JFK Blvd.,  
Suite 420  
Philadelphia, PA 19103 USA  
215.829.9111

[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)  
如有任何指教或疑問，  
請來信洽詢：[info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)

### 訂閱方式

美國 Foodlink 電子報開放全球  
多國的讀者訂閱，以雙月刊形式  
發行。如欲瞭解如何在您所在的  
國家訂閱本電子報，請來信洽詢  
[info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)。

 Food Export-Midwest &  
Food Export-Northeast

 Food Export-Midwest &  
Food Export-Northeast

 foodexportsusa

 foodexports4941

 Food Export-Midwest &  
Food Export-Northeast

### 使命宣言

本 U.S. Foodlink 電子報與電子郵件通訊是由美國中西部食品出口協會和美國東北部食品出口協會為您呈現；這兩大洲級貿易組織致力推廣美國食品和農產品的出口事業。美國中西部、東北部食品出口協會透過美國農業部國際貿易局 (FAS) 的市場拓銷計畫 (MAP) 資金管理多項服務。U.S. Foodlink 以易於閱讀的格式向讀者呈現可靠的數據和資訊。

美國中西部、東北部食品出口協會透過美國農業部國際貿易局 (FAS) 的市場拓銷計畫 (MAP) 資金管理多項服務。如有身心障礙讀者需要合理調整，或透過其他通訊方式取得計畫資訊，敬請與我們聯絡。此外，計畫資訊也提供除英語外的其他語言版本。美國中西部、東北部食品出口協會禁止在其所有計畫和活動中基於下列任一因素產生歧視，包括種族、膚色、國籍、宗教、性別、性別認同 (包括性別表現)、性取向、身心障礙、年齡、婚姻狀況、家庭/父母狀況、公共援助收入、政治理念、對過去參與民權運動之報復行為。如欲提交計畫歧視申訴，請造訪 <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>。美國中西部、東北部食品出口協會是提供平等就業機會的雇主和供應商。美國中西部、東北部食品出口協會絕不容忍詐欺行為並預防任何計畫中出現詐欺行為。美國中西部、東北部食品出口協會保留接受或拒絕公司加入其計畫之唯一權利。如欲瞭解完整的參與政策和我們的道德準則，請造訪：[www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions)。



## Bollygood

印第安納州，印第安納波利斯 (Indianapolis)

Bollygood 是第一款印度風味氣泡檸檬水和萊姆水，靈感源自深受喜愛的印度檸檬水 (Nimbu Pani)，以清新、現代的風味重新詮釋這款印度經典飲品。飲料配方是由品牌創始人 Maxine 的祖母傳承下來，最初足足含有 40 克糖。Maxine 的父母於 1960 年代從印度移民到加拿大，因此她可以算是在加拿大長大，不過童年有多個夏天都是在印度度過。她結合了自身在東西方文化熏陶下的成長經歷，研發出更健康、氣泡更豐盈的版本，每罐熱量僅 50 卡路里，而且只添加 7 克糖，更令她自豪的是，產品通過非基因改造食品 (Non-GMO Project) 認證。

Bollygood 鎖定對不同文化感興趣及注重健康的消費者，共推出四種獨特風味：檸檬薄荷、萊姆羅勒孜然、檸檬石榴荳蔻、檸檬芒果薑黃。作為一家經過認證的女性兼少數族裔的自有企業，Bollygood 致力透過飲料傳播歡樂和慶祝不同文化。Bollygood 現已在各大連鎖雜貨店販售，讓消費者有機會品嚐香甜馥郁的氣泡飲，感受印度的熱情與活力。



## ZeroCarb Inc.

印第安納州，費雪斯 (Fishers)

ZeroCarb LYFE 成功樹立低碳水化合物飲食新標準，重新定義健康飲食的意涵。公司總部位於印第安納州費雪斯，專門生產高蛋白、零碳水化合物食品，滿足時下消費者對健康飲食的需求。公司利用創新的食品科技研發以雞肉為原料的披薩餅皮和 LYFE 洋芋片，成功打造能滿足口腹之慾的碳水化合物替代品，絲毫不影響風味和口感。

我們的產品專門設計給遵循低碳水菜單、生酮飲食和高蛋白攝取的人士，讓他們輕鬆愉快地做出更聰明的飲食選擇。無論採零售通路、餐飲服務還是直接面對消費者，ZeroCarb LYFE 都致力把品牌發揚光大，在追求滿足味蕾與營養需求的消費者眼中成為最值得信賴的選擇。

我們重視品質、簡約和創新，藉此幫助消費者擁抱新的生活方式，在日常生活中也能輕鬆享受美味又健康的飲食。

更多資訊請造訪 [zerocarblyfe.com](http://zerocarblyfe.com)。



## Chicken Soup for the Pet Lover's Soul, LLC

康乃狄克州，科斯科布 (Cos Cob)

偉大的靈感可能來自任一處。以這個深受喜愛的品牌來說，靈感來自於閱讀數千則投稿至《Chicken Soup for the Pet Lover's Soul》心靈雞湯系列叢書的故事。一則又一則真實故事述說著對寵物無條件的愛，這激勵了品牌 20 多年來積極創造出優質的天然貓犬飼料和零食。

Chicken Soup for the Soul 無穀物配方以真正的肉作為第一原料，絕不添加任何副產品粉、人工色素或防腐劑，且不含玉米、小麥或大豆。品牌的配方飼料專為腸胃敏感的貓狗設計。益生元纖維有助維持腸道健康；牛磺酸有助維持心臟健康和視力；Omegas 3 和 6 有助維持光亮的皮膚和毛髮；抗氧化劑則有助增進免疫健康。當然，「風味絕佳」絕對少不了！無論您家毛孩處於哪個年齡階段，在這裡都能找到適合的飼料。



## Del's Lemonade & Refreshments Inc.

羅德島州，克蘭斯頓 (Cranston)

Del's Lemonade 是一家二代家族企業，其義大利根源可以追溯到 1840 年代的那不勒斯。Del's 於 1948 年在羅德島克蘭斯頓正式開業，過去 75 年來已然成為羅德島家喻戶曉的品牌。品牌以特許加盟的經營方式販售冰沙飲品，業務遍及羅德島州和美國其他州。想要沁涼一夏，就來找我們吧！雖然我們所服務的市場有分明的季節需求變化，但品牌同時推出一系列全年適用的產品，讓消費者可以隨時隨地購買。銷售品項從瓶裝果汁、罐裝碳酸飲料到居家沖調飲組合等，應有盡有，顧客只需要有冰塊和攪拌機就能變出一道經典的 Del's 檸檬冰沙，這樣一來所有 Del's 的忠實顧客一年四季都能享用我們的飲品。

此外，可在家自行沖泡的飲品組合包，是品牌主力推向海外市場的產品，目前提供 2 盎司單份包裝，以及由 8 個 2 盎司單份包裝組成的 1 磅包裝；風味選項包含檸檬、西瓜、藍莓、桃子芒果、橘子和黑巧克力冰飲。六種風味均推出 2 盎司單份包裝，而 8 入裝的選項則只有提供檸檬、西瓜、藍莓、桃子芒果或這四種風味的綜合包裝。



## Fat Boy Natural BBQ

內布拉斯加州，林肯市 (Lincoln)

Fat Boy Hickman's BBQ 系列產品，專為每日餐點加分和提升燒烤體驗。Fat Boy BBQ 最初從燒烤競賽的參賽常客起家，於 2002 正式成立公司，開始銷售競賽中使用的調味粉。歷經大大小小的競賽後掌握到的技能，以及從其他燒烤專家身上學到的知識，促使我們研發出全天然的燒烤產品。

我們踏遍幾乎全美國、經過多次參賽的經驗後，發現在燒烤和燻製肉品時若善用調味粉，將能有效保持肉質多汁鮮嫩。試遍市面上各種肉類調味粉後，我們決定自行研發更適合我們獨特料理風格的調味粉。隨著更多人熟悉我們的烤肉和煙燻肉，越來越多消費者表示有意購買我們的調味粉，因此決定成立公司開始銷售。

久而久之，當初研發的一款調味粉現在演變成七款調味粉，也就是此系列下目前推出的這七款，其中幾款有幸榮獲國家獎項肯定。每一款調味粉的風味、辣度和口感都各有其獨特之處。我們的調味粉可以密封住肉的表面，這樣肉類製品即便經過燒烤燻製後依然能確保多汁美味。

由於這個系列的調味粉廣受歡迎，公司決定擴大產品線，加碼推出烤肉醬的選擇。不同於市面上其他醬料，我們推出六種堪薩斯城、南方和西南風格醬料，每一款皆濃厚香醇、風味十足，準備好挑逗饕客的味蕾。



## Hudson Exports Inc.

紐澤西州，愛迪生 (Edison)

Hudson Exports 是一家總部位於紐澤西的美國雜貨整合商與國際經銷商。我們與全球 18 個國家的零售商合作，幫助所有合作夥伴滿足美製快速消費品的要求。

產品：家樂氏、星巴克、優鮮沛、樂事 Stax、Arizona、Karmalize、Munk Pack、Lundberg、Walden Farms、Herr's、Brad's。

**如需深入瞭解本公司精選產品或其他產品，  
請來信洽詢：FoodLink@foodexport.org。**



## Little Rhody Foods, Inc.

羅德島州，福斯特 (Foster)

與 Little Rhody Foods 一起探索羅德島的當地風味！Little Rhody Foods (LRF) 位於羅德島州的鄉村小鎮福斯特，是在地著名的優質美味食品經銷商。供應食品涵蓋各種蛋類，其中包括頂級的 Little Rhody 天然雞蛋系列。

LRF 作為優質當地食品的供應商，理所當然秉持高品質標準，為當地商店供應最佳的食物和飲料。Little Rhody Foods 旗下備受歡迎的一個羅德島品牌是 Del's® Lemonade。Del's® 目前推出一款新飲料：Sparkling Del's®，有檸檬和橘子兩種風味。消費者可以在新英格蘭地區的當地商店找到這款清涼的飲料。

有關 Little Rhody Foods 及其他優質產品，更多資訊請造訪 [www.ShopRhody.com](http://www.ShopRhody.com) 或立即撥打 1.800.746.3934！Eli Berkowitz, Little Rhody Foods 所有人暨執行長



## Fry Krisp Food Products Inc.

密西根州，傑克遜 (Jackson)

Fry Krisp 提供高品質美製食品已有 75 年經驗，近期隆重推出全新系列的瓶裝調味料。這些精心製作的調味料專為餐飲服務和零售通路設計，就是要將濃烈特殊風味帶進各地的廚房中。全系列品項包括檸檬胡椒調味料、調味鹽、煙燻烤肉醬、萊姆胡椒調味料、雞翅調味料和醋鹽，適合添加至肉品、薯條、零食等，瞬間提升風味。

這些調味料採用天然成分製成，除了值得信賴的 Fry Krisp 品牌，餐廳、超市和家庭私廚也能採用更具彈性的自有品牌銷售我們的調味料。無論是想為菜單增色，還是為商店貨架引進優質品項，Fry Krisp 的調味料都能提供絕佳風味與豐富選擇。如需更多資訊，請立即聯絡我們：[FryKrisp.lat](http://FryKrisp.lat)。



## Herbsmith Inc.

威斯康辛州，哈特蘭 (Hartland)

**Simple Food Project**：多年擔任獸醫的經驗讓 Bessent 博士清楚瞭解到：想要讓毛孩恢復得好，就要讓牠們吃得巧。Bessent 博士發現真材實料的飲食就是健康的基礎，因此發起「Simple Food Project」(簡單食物計畫)，讓所有毛孩都能獲得全食物營養。她用有限的原料打造均衡的生食配方，並將食材冷凍乾燥，鎖住新鮮生食能提供的所有益處，而且餵食起來毫不費力。一隻 50 磅重的狗兒，每餐只需要 2.56 美元如此經濟實惠的價格，就能享受真正的營養，還附帶完整營養價值。想用上等食材給予毛孩最好的照顧，卻又害怕麻煩？現在，您擁有更簡單的選擇。詳細資訊：<https://simplefoodproject.com/>

**Herbsmith**：Bessent 博士在使用漢方組合十多年後創立了 Herbsmith Inc.，專門生產由獸醫開發的優質貓狗保健食品，面面俱到地涵蓋關節健康、過敏到促進胃腸道功能等所有問題。Herbsmith 保健食品在威斯康辛州最先進的製造工廠生產，僅選用來自世界各地最優質的原料，精算出可使貓狗維持良好健康狀態的有效含量。更多資訊：<https://www.herbsmithinc.com/>

**Medicus Veterinary Diets**：Medicus Veterinary Diets 由 Chris Bessent 博士開發，經過獨立獸醫專家和營養顧問審核，結合了現代科學與對全食物營養的深度理解，以便在毛孩生病時，為牠們提供最需要正確支援。每種配方的設計主要遵循兩大原則：食物的基本結構和疾病對身體的影響。我們優先考慮品質和安全，經過一番精細計算後，採用最平衡的 Omega 6:3 比例、富含抗氧化劑的成分，以及經美國農業部檢驗合格的肉類。我們的治療性飲食利用有科學實證的全食物，解決現今寵物最急迫的健康挑戰，換言之，就是在寵物需要的時候及時補給所需的營養。更多資訊：<https://medicuveterinarydiets.com/>

如需深入瞭解本公司精選產品或其他產品，  
請來信洽詢：[FoodLink@foodexport.org](mailto:FoodLink@foodexport.org)。



## Show-Me BBQ Sauce, LLC

密蘇里州，羅什波特 (Rocheport)

歡慶問世 50 週年，Show-Me® 烤肉醬證明，只要幾種簡單食材就能玩轉出不同凡響的風味。我們的烤肉醬承襲自密蘇里州的中心地帶，是中西部地區雋永、傳統的招牌風味，在美國 50 個州、11 個國家以及全球軍事基地皆有供應。我們的醬汁和調味料採用常溫架售穩定、無需冷藏的配方，可提供一致可靠的正宗燒烤體驗，非常適合後院燒烤愛好者和燒烤大師。我們是個家族企業，深知美食能夠超越國界，團結眾人。在傳統的熏陶下我們孕育而生，烹飪探索則賦予我們源源不絕的靈感，然而要創造出真正難忘時刻的，永遠會是熱愛美食的人。

無需冷藏 | 不含麩質 | 不含防腐劑 | 不含填充劑 | 不含高果糖玉米糖漿



## OMG! Pretzels

賓州，普利茅斯米底 (Plymouth Meeting)

OMG! Pretzels 改變了消費者對椒鹽脆餅的看法。OMG! Pretzels 是一家由女性經營的家族企業，生產市場上唯一經過正宗熟成和調味的酸種麵包椒鹽脆餅塊。共有 5 種獨特風味可供選擇，均採用 3 盎司的便攜袋包裝，並以可撕式包裝盒的形式提供給零售商，迷你的袋裝設計非常適合便利商店和餐旅通路。我們的產品自各式料理汲取靈感，符合猶太潔食要求、不含人工成分且非基因改造，並以美國在地生產為傲。我們的使命是讓人們聚在一起，分享美味且有益健康的零食，享受快樂的時光。我們精心製作的椒鹽脆餅口感輕盈、蓬鬆，不僅適合當作日常點心享用，也適合用來招待賓客，甚至可以做為配料融入您最喜愛的料理。OMG! Pretzels 具有精緻的風味和宜人的外觀，對健康而言也是更有益處的零食選擇。只要拿起一塊放進嘴裡，包準您讚不絕口！



## SAI Probiotics LLC

明尼蘇達州，楓樹林 (Maple Grove)

SAI Probiotics LLC 致力於將益生菌的優勢與大自然的特殊成分結合，創造出仰賴科學實證的綜合性方法來增強腸道和免疫健康。創辦人 Akshaya Panda 是益生菌界 20 年來的領導者，踏上一場獨旅，不遺餘力填補市場上明顯的不足處，而在此之前他曾在知名益生菌公司擔任要職，幫助公司成長茁壯。

現今，益生菌品牌大量崛起，越來越多產品為了增強功效，不僅包含更多的菌種數量，還抬升產品價格。面對這樣的趨勢，SAI Probiotics 採取了更智慧的方法。我們精心嚴選經過廣泛研究和時間考驗的天然成分，達到增強益生菌的成效和綜效。這確保我們能夠提供安全、實惠、高效的產品，同時採用全方位方法提升整體健康，而不僅侷限於腸道健康。

我們隆重推出這款獨特的女性益生菌補給品 SAIPro Femme。這款產品添加了 8 種強效益生菌菌株，經臨床實驗可增強陰道健康、預防復發性泌尿道感染、控制脂肪堆積和增進腸道健康，更結合了菌株及薑黃(廣受推崇的天然抗炎劑)和蔓越莓提取物(卓越的抗氧化劑)發揮綜合功效。這款卓越的產品採用精美的 CSP 瓶包裝，可延長效力和功效，每次食用兩粒緩釋蔬菜膠囊，可獲得高達 200 億 CFU。

如需進一步諮詢或踏上您的健康之旅，請聯絡我們：致電 +1-763-494-9721 或造訪 <https://saiprobiotics.com/>



## Sweet Street Desserts

賓州，雷丁 (Reading)

Sweet Street Desserts 最初懷抱著對製作完美餅乾的熱忱，於 1979 年成立於賓州雷丁市。剛開始，公司的創始人 Sandy Solmon 窩在雙車位車庫中烘烤餅乾，成功發明出平衡風味與口感的完美食譜。在她的努力下，Sweet Street Desserts 原先只在當地擁有一小群支持者，而後搖身一變成為全球甜點產業的領頭羊。

Sweet Street 現今仍由 Sandy 擁有，總部位於賓州雷丁，為超過 60 個國家的餐廳提供服務。Sandy 領導一支充滿熱情的食譜開發團隊，講求用最好的原料製作甜點，包含從南美洲的巧克力到當地採收的蘋果，確保每件產品都符合最高標準。

Sweet Street 的成功祕訣，就是使用精選的優質食材，製作能夠滿足味蕾的美味糕點。對精湛美食的熱情，以及對健康食材的執著，永遠都是品牌精心烘培每一份糕點的原動力。



## Buckaroo & Company, LLC

伊利諾州，艾文斯頓 (Evanston)

歡迎來到令人食指大動的 Rollicking Buckaroo 胡椒醬與混合調味料的世界，體驗無設限的新穎風味，盡情發揮料理創意！

在 Rollicking Buckaroo，我們不只是在銷售產品，更在刺激消費者的味蕾，帶來昇華的料理旅程。無論您是熱衷美食的饕客、充滿熱情的廚師，還是採購、批發或餐飲服務業中眼光敏銳的企業主，我們誠摯邀請您與我們一起踏上風味十足的冒險之旅。

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

如需深入瞭解本公司精選產品或其他產品，  
請來信洽詢：FoodLink@foodexport.org。