

U.S. FOODLINK

美國食品進口商雙月刊簡報

第21卷2期



2025年無酒精飲品的趨勢與創新

近期，由於清醒好奇者（Sober curiosity）運動的興起、禁酒一月（Dry January）之類的挑戰，以及消費者對飲酒相關健康風險的認識不斷提高等多種因素，美國人的酒精攝入量有所下降。

根據市場研究機構 NIQ 的資料，在過去三年裡，無酒精飲品類別在酒精飲品市場中的總占比翻了一番。在過去四年中，無酒精產品在商店貨架上多獲得了 18% 的陳列空間（平均足夠再多擺放三件商品），而同期酒精類產品的種類減少了約 31 種。無酒精的替代品在 Z 世代和千禧一代等年輕人群體中尤其受歡迎，甚至那些仍會購買常規酒精飲品的人也不例外。

考慮到這一點，以下是一些值得關注的無酒精飲品的顯著趨勢。

熱帶風味

無論是在傳統的酒精飲料還是無酒精飲品類別中，帶有熱帶風味的混合飲品，如 Paloma 雞尾酒、Piña colada 雞尾酒、和 Rum Punches 等，預計在 2025 年及以後都將成為流行趨勢，這反映出美國消費者對具有全球靈感或特定地區風味的飲品的需求日益增長。

飲品品牌不應開發千篇一律的混合口味，而應利用正宗的風味組合和獨特的原料，比如火龍果、

(第二頁續)



Food
Export
Midwest USA™



www.foodexport.org

2025 年無酒精飲品的趨勢與創新

續

百香果、卡曼橘和香芋。例如，青甜橙（Lulo）是一種熱帶多年生植物，通常生長在南美洲，最近它作為一種飲品原料越來越受到關注。這種水果也被稱為奎東茄（Naranjilla），它帶有柑橘和草本植物的風味，常被形容為青檸和大黃的混合味道。那些能夠開發出既激發人們好奇心，又尊重豐富文化傳統的熱帶風情無酒精飲品的品牌，將會佔據主導地位。

功能性飲品

提供功能性益處的無酒精飲品預計也會繼續受到美國消費者的青睞，尤其是那些注重健康的消費者。近期，食品和飲料製造商在他們的無酒精飲品中添加了維生素、植物提取物以及適應原，這些成分能夠帶來各種健康益處，從提供額外的能量，到通過益生元或益生菌來維護腸道健康。

這一細分領域的其他增長機會包括富含膠原蛋白和抗氧化劑的“由內而外美麗”（Beauty from within）類產品；低熱量、低糖的無酒精替代品；以及更有益於健康或環保的飲品，這些飲品帶有清晰的潔淨標籤，並且成分表透明。含有益智成分以及人參、甘草根、靈芝等適應原成分的情緒調節產品也在贏得這些消費者的喜愛。例如，RYZE 公司推出了一款含有六種適應原蘑菇的蘑菇咖啡，旨在改善腦霧狀態、緩解壓力並提高注意力。

無酒精葡萄酒和罐裝無酒精雞尾酒

根據 NIQ 的數據，儘管無酒精啤酒約占整個無酒精飲品市場份額的 85.1%，但無酒精葡萄酒占比 11.2%，其餘則為無酒精烈酒。無酒精飲品品牌 The Zero Proof 的首席執行官兼聯合創始人 Sean Goldsmith 表示，這為食品和飲品公司在無酒精葡萄酒領域提供了大量創新機會，尤其是在優質紅葡萄酒和起泡酒方面，這些領域存在著市場空白。

罐裝的無酒精雞尾酒（Mocktails）以其方便、即開即飲的形式，契合了消費者忙碌的生活方式和緊湊的日程，預計在未來幾年中也將繼續受到更多歡迎。



美國中西部和東北部 焦點州份概況



美國全球美食趨勢及國際食品出口商的機遇

隨著全球食品和飲品領域日益多樣化，美國消費者正興致勃勃地接受各種各樣的國際美食。從韓國泡菜拌飯到菲律賓春卷，這種對探索不同文化美食的熱情，不僅反映出人們對濃郁獨特風味的追求，也體現出他們更傾向於通過飲食體驗來感受美食的原汁原味，並與不同文化建立聯繫。美國國內對國際美食不斷增長的需求，為食品和飲品製造商以及出口商帶來了巨大的機遇。

下面讓我們深入了解一些近來重塑美國消費者偏好的新興趨勢。

趨勢一：混搭烹飪 (Chaos Cooking)

“混搭烹飪”是一種受 TikTok 啟發的烹飪潮流，它涉及將非傳統的風味、食材和（或）不同的菜系結合起來，從而創造出全新的菜餚。負責監管美國各地 280 個高等教育餐飲服務專案，並通過大規模調查來追蹤當下大學生飲食習慣的 Chartwells Higher Education 餐飲部高級副總裁、廚師 Joe Labombarda 表示，這種烹飪方式在 Z 世代和 α 世代人群中尤其受歡迎。

雖然“混搭烹飪”在很多方面與融合美食有相似之處，但從本質上來說，它更具實驗性。這為大膽創新的新菜餚開闢了道路，這些菜餚包括墨西哥烤牛肉拉麵、泡菜煎蛋卷，以及納什維爾風味炸雞餡的包子等。

趨勢二：強烈的感官體驗

能夠帶來強烈感官體驗的濃郁風味也日益流行起來。以麻辣、薰衣草般的香氣以及柑橘的清香和辛辣口感著稱的花椒，就是這一趨勢的典型例子。這種食材常見於各種美味菜餚中，比如融合風味的餃子、辣味炒麵，也會出現在辣椒油、調味醬裡，甚至還被用於薯片、速食麵等包裝食品中。

另一個例子是羅望子 (Tamarind)，它是一種豆科樹木，其果實味道酸甜。羅望子是東南亞咖喱和湯品（比如泰國冬陰功湯）中的關鍵食材，最近在雞尾酒和糖果領域也流行起來。卡曼橘 (Calamansi) 是一種特別酸的柑橘雜交品種，主要在菲律賓種植，如今也越來越多地被添加到高湯、菜餚、飲品、蜜餞、醃料、沙律醬以及其他調味品中。這種水果常常被整個冷凍起來，然後被用作茶、水、雞尾酒和軟飲等飲品中的冰塊替代品。

總體而言，菲律賓美食近來一直吸引著美國人的味蕾，這得益於諸如香芋等食材的日益流行。香芋，或紫薯，如今備受追捧，從麻糬冰淇淋到混合飲品，各種食品中都能見到它的身影。而且，由於香芋有著十分醒目的紫色外觀，它還與藏紅花、抹茶、螺旋藻（一種粉末狀的藍綠色藻類）等其他以鮮豔色澤著稱的食材一樣，被用作人工食用色素的天然替代品。

其他有可能帶來強烈感官體驗的國際食材例子還包括哈里薩辣醬、韓式辣椒醬、黑松露以及發酵黑蒜，而發酵黑蒜也與下一個全球風味趨勢相契合。

趨勢三：發酵食品

美國人對泡菜和丹貝之類發酵食品的喜愛也在持續升溫。這一趨勢在一定程度上是由韓國料理在過去幾年的迅速走紅所推動的，像石鍋拌飯、韓式刨冰和辣炒雞肉等傳統韓餐美食贏得了美國消費者的喜愛。韓國美食的廣泛吸引力從 H Mart 近期的成功便可見一斑，H Mart 是一家韓國

連鎖亞洲超市，目前在全球擁有 96 家門店，其中大部分都設在美國。

儘管發酵工藝最初是為了保存食物和飲品而發展起來的，但如今它也被用於增添各種食品和飲品的風味層次，並強化其味道。味噌是一種由大豆和其他原料製成的發酵醬，現在越來越多地被添加到諸如味噌煙肉烏冬面、味噌焦糖豬肉串等菜餚中，還被用於製作美味的拿鐵咖啡以及一些意想不到的甜品，比如抹茶味噌焦糖餅乾。

美國消費者對發酵食品日益增長的興趣，反映出他們對發酵食品在健康養生方面益處的認知不斷提高，比如發酵食品有助於維持健康且多樣化的腸道微生物群。這也體現了第四個趨勢，該趨勢較少關乎風味，而更多側重於食品的功能性。

趨勢四：功能性風味

注重健康的美國消費者常常會被那些既能提供功能性益處、滋養身心，同時又能愉悅味蕾的全球美食所吸引。例如，菊苣根 (Chicory root) 正被用作咖啡的替代品，它有著濃郁的烘焙風味，但卻不含咖啡因。而且，由於菊苣根富含益生元纖維，它還能改善腸道健康、促進消化，這些正是當今消費者最為關注的方面。除了用於替代咖啡之外，菊苣根也被添加到富含纖維且低糖的產品中，這主要是因為它含有菊粉，這是一種基於植物的益生元纖維，能夠在不顯著影響口感和質地的情況下，減少“對你有益” (Better-for-you) 的冰淇淋替代品中一半的脂肪和四分之一的糖分。



猴頭菇 (Lion's mane) 是另一種兼具功能性和美味的食材，最近在美國消費者中頗為流行。儘管猴頭菇外觀毛茸茸的，但其質地類似肉類，且帶有鮮味，擁有諸多健康益處，比如可以減輕炎症，改善認知功能。過去，猴頭菇通常只出現在保健品貨架上，然而，日本的調味料公司 T. Hasegawa 在其 2025 年趨勢報告中將它列為值得關注的食材，並預計在不久的將來會看到它出現在零食和咖啡中。

風味的融合與機遇

全球美食在美國的興起，反映出一種更為廣泛的轉變，人們開始更多地探索烹飪美食、建立文化聯繫，並且更加注重健康飲食。對於國際食品出口商而言，這一趨勢是一個絕佳的機會，可以將正宗的風味美食引入到一個樂於接受且不斷增長的市場中。

無論是越南羅望子湯的酸勁，韓國石鍋拌飯帶來的暖意，還是菲律賓香芋點心的香甜，國際美食的風味顯然已在美國消費者的心中和廚房有了一席之地，為創新與機遇開闢了道路。

新聞摘要

根據最近的數據顯示，隨著消費者期許著溫暖春日到來，花香風味愈發受到歡迎，尤其是在 Z 世代以及更年輕的消費者群體當中。

FI 就此採訪了一位行業專家，探討這些新興趨勢及其背後更深層次的影響。

62% 的消費者表示“不含激素”和“不含抗生素”的標籤會影響他們對乳製品的購買決策。

美國國家冷凍冷藏食品協會最近的一項研究還發現，乳製品所含的蛋白質和益生菌等健康益處，也是促使消費者購買乳製品的因素。

隨著腸道健康這一潮流在 TikTok 上獲得了數十億次的流覽量，對有助於消化的功能性食品的需求也在不斷增長。

食品和飲品品牌正利用人們日益增長的興趣，推出含有益生菌和益生元配方的產品。



第 49 屆年度冬季特色食品展展示了一些有望引領 2025 年特色食品行業發展的趨勢，並引發了相關討論。其中一個關鍵結論是：消費者渴望品嘗到原汁原味的食品。

荷蘭合作銀行 (Rabobank) 表示，全球牛奶生產成本在未來十年將呈上升趨勢。

據 Just Food 報導，這家總部位於荷蘭的金融集團指出，監管壓力、能源轉型相關成本以及利率上升是導致這一情況的原因。

到 2028 年，功能性成分市場預計將增長至 531.4 億美元，複合年增長率為 7.38%。

根據 Technavio 的報導，益生菌以及富含歐米伽-3 脂肪酸的食品和飲品，正受到注重健康的消費者的青睞。

由於美國市場對百事公司 (PepsiCo) 旗下零食和汽水的需求疲軟，百事公司預計其年度利潤將低於預期。據路透社報導，該公司承諾將大力投入資金，對現有產品進行全面改造，並推出受全球風味啟發的新產品。



由於牛肉和雞肉產品的強勁需求使泰森食品 (Tyson Foods) 第一季度業績超出預期，該公司上調了年度銷售預測。據路透社報導，泰森食品預計其 2025 財年銷售額將持平或增長 1%，而此前的預測是持平或下降 1%。

人造肉的未來可能將由樂於嘗試新事物的彈性素食者引領。Plant Futures Collective 的負責人 Indy Kaur 表示，這些雜食者熱衷於探索肉類替代品。少加工的植物基選擇將是關鍵所在。

黃辣椒 (Aji Amarillo) 是味可美公司評選出的年度風味食材。它是一種以其濃郁的水果味、熱帶風情的氣息以及適中的辣度而聞名的辣椒，有望在全球的食品和飲料菜單上掀起一股熱潮。

自有品牌在快速消費品 (CPG) 領域繼續保持著主導地位，2024 年同比增長了 90 億美元。因此，創新的機會比比皆是。

儘管全球 68% 的消費者希望多吃植物基食品，但只有 20% 的人會經常這樣做，這一比例低於 2023 年的 23%。由 EAT 和 GlobeScan 開展的一項調查顯示，42% 的受訪者認為價格是一大障礙，而 35% 的人表示他們不喜歡植物基食品的味道。



U.S. FOODLINK

FOOD EXPORT-MIDWEST 及
FOOD EXPORT-NORTHEAST 職員

Brendan Wilson
首席執行官/執行董事

Michelle Rogowski
首席運營官/副主任

Laura England
首席通訊官/
副主任

Teresa Miller
首席項目及合作夥伴官

Gina Donio
營銷及通訊經理

**Food Export USA-
Midwest**
309 W. Washington St., Suite 600
Chicago, IL 60606 USA
312.334.9200

**Food Export USA-
Northeast**
One Penn Center, 1617 JFK Blvd., Suite 420
Philadelphia, PA 19103 USA
215.829.9111

www.foodexport.org
如若評論或查詢，請
電郵：info@foodexport.org

訂閱

U.S. Foodlink 簡報是一份廣泛發行於全球各地的雙月刊物。若想查詢如何能在您的國家收到這份簡報，請發送郵件至 info@foodexport.org。

 Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

 Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

 foodexportsusa

 foodexports4941

 Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

宗旨

U.S. Foodlink 簡訊和電子簡報由 Food Export USA Midwest 和 Food Export USA-Northeast 發佈。這兩個區域貿易組織均位於美國，致力於推廣美國食品和農產品的出口。U.S. Foodlink 的創建是為讀者提供輕鬆易懂的可信數據和信息。

需要其他通訊途徑以獲取項目信息的殘疾人士請與我們聯繫。此外，項目信息可能以英語以外的語言提供。Food Export USA-Midwest 和 Food Export USA-Northeast 所有項目均不允許基於種族、膚色、國籍、宗教、性別、性別認同（包括性別表達）、性取向、殘疾、年齡、婚姻狀況、家庭/父母狀況、公共援助方案所得收入、政治信仰、對先前公民權利活動的報復的歧視。如要提交歧視投訴，請轉到 <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>。Food Export USA-Midwest 和 Food Export USA-Northeast 是機會均等的雇主和提供者。同時，Food Export USA-Midwest 和 Food Export USA-Northeast 不允許出現欺詐行為，並保留批准和拒絕項目執行的權力。欲獲取完整的參與政策和行為準則，請訪問 www.foodexport.org/termsandconditions。



A+ Berry, Inc.

林肯市, 內布拉斯加州

A+ Berry 是一家位於中西部的食品創新公司，致力於挖掘不老莓的強大功效。不老莓 (Aronia berries) 是美國本土種植的、抗氧化成分含量最高的超級水果之一。我們的使命是打造美味且注重健康的產品，讓人們輕鬆享受健康生活。我們的產品系列包括 AroJuice，一款 100% 冷榨、潔淨標籤成分的飲品，不添加糖和防腐劑。還有 AroPowder，一種用途廣泛的超級水果粉，可用於製作冰沙、乳酪或烘焙食品。AroBoost 專為提供高性能營養和助力身體恢復而設計，而 AroWine 則是一款優質的無酒精葡萄酒替代品，由不老莓製成，口感濃郁醇厚。A+ Berry 以科學研究和可持續農業為基礎，與中西部當地種植戶合作，將優質的天然產品推向市場。目前，我們的產品已在 100 多家 Hy-Vee 商店及高端零售處上架銷售，讓您比以往任何時候都更輕鬆地借助不老莓的力量為每一天補充活力！品味中西部風味，為您的健康助力。 <https://aplusberry.com>



The Fremont Company

弗里蒙特市, 俄亥俄州

Fremont 是北美領先的自有品牌番茄醬製造商，為美國及全球各地的主要零售商供應優質美式番茄醬。

Fremont 所有的番茄醬均為純天然產品，不含人工香料、色素、澱粉、膠類物質或防腐劑。番茄醬配方包括美國優質亨氏風味（無苯甲酸鈉）、更甜的出口配方，還有有機、非轉基因、辣味以及更健康的番茄醬可供選擇。Fremont 提供各種規格的透明 PET 塑膠瓶裝番茄醬，容量從 425 克到 1.81 千克不等。Fremont 的番茄醬和燒烤醬暢銷全球 85 多個國家。

請電郵 FoodLink@foodexport.org 以獲取以上精選產品或者其他精選產品的信息。



Dutch Waffle Company LLC

普利茅斯市, 印第安納州

五年前，我們懷揣著一個使命離開荷蘭：將新鮮正宗的荷蘭焦糖華夫餅 (Stroopwafel) 帶到美國。考慮到海外運輸的華夫餅口感軟糯的因素，我們每天烘焙，確保每一口都外殼酥脆，內餡的焦糖香甜。在 Dutch Waffle Company，我們提供經典口味、無麩質和純素食的華夫餅選擇，所有產品都飽含著代代相傳的愛意與傳統工藝。

我們為自己在焦糖華夫餅上的獨特創新感到自豪：用同款華夫餅（不含焦糖）製作無需烘焙的派皮，有經典口味和無麩質兩種選擇。為了給您帶來極致體驗，我們還提供最優質的焦糖華夫餅風味咖啡，與我們新鮮出爐的美食完美搭配。這裡沒有漫長的運輸過程，只有每天在北美本土新鮮製作的正宗荷蘭美味。我們的目標很簡單：將世界上最好的焦糖華夫餅從我們的家庭傳遞到您的家中。



Egglife Foods, Inc

沃爾科特, 印第安納州

Egglife 正用雞蛋代替麵粉，重塑食品的未來。Egglife 牌蛋白薄餅是富含蛋白質、低碳水化合物的墨西哥薄餅風格產品，不含糖、麩質和穀物。用這款完美的薄餅來改造你喜愛的食物吧——從三文治到披薩，墨西哥卷餅和玉米卷，還有花生醬果醬三文治等等！Egglife 薄餅有三種美味口味可供選擇——原味、烤蒜香草和田園莎莎味，在加拿大各地零售商的冷藏區都能找到。更多信息可登錄 egglifefoods.com 查詢。



Simply Salsa / E. Formella & Sons Inc.

奧克福里斯特, 伊利諾州

每一瓶都飽含我們的家庭溫情! 在 Simply Salsa, 我們可不只是一個莎莎醬品牌——我們是一個肩負使命的大家庭, 渴望分享對新鮮美味食物的熱愛。從一份家庭自製配方起步, 我們的公司不斷發展壯大, 把自家廚房的溫暖傳遞到千家萬戶。

自 2011 年創立以來, Simply Salsa 一直是家族企業。當時, 創始人懷揣著將一份家庭自製莎莎醬配方推向市場的夢想。Simply Salsa 一經推出便大獲成功, 在雜貨店和農貿市場收穫了一批當地粉絲。從把這些配方推向市場起, 我們的莎莎醬就憑藉高品質、手工製作的特色贏得了聲譽, 以濃郁的風味和最優質、最新鮮的食材征服了人們的味蕾。

近年來, Simply Salsa 積極踐行綠色發展理念, 與 E. Formella & Sons 公司合作, 由後者負責生產我們的莎莎醬。通過這次合作, 我們的莎莎醬將在一家獲得 SQF 認證的食品工廠生產, 這家工廠擁有超過百年的專業知識和經驗。E. Formella & Sons 公司的工廠最近還安裝了太陽能面板, 致力於為子孫後代創造一個健康的環境。這種減少碳足跡的舉措, 與 Simply Salsa 追求公司自上而下持續改進的使命不謀而合。



Elmhurst Milked LLC

埃爾馬市, 紐約州

卓越的植物基營養產品。 “水解釋放工藝” (THE HYDRORELEASE METHOD™)

我們的生產工藝自始至終都更簡單、更優質。首先, 獨特的水解釋放 (HydroRelease™) 工藝讓我們能夠充分利用穀物、堅果或種子原料。這意味著用更少的配料就能實現更卓越的營養和風味。隨後, 我們將產品包裝在可常溫保存且可回收的紙盒中。我們的許多產品用途廣泛, 可用於烹飪、咖啡, 還能添加到湯品和醬料裡。



Giovanni's Appetizing Food Products Inc.

列治文市, 密西根州

Giovanni's 是一家 83 餘年來一直致力於生產高品質食品的美國家族企業。我們位於密西根州東南部, 是美國唯一一家將食品裝在軟管裡的包裝商。我們的美國農業部認證有機番茄醬是為您喜愛的菜餚增添濃郁可口番茄風味的絕佳選擇。我們的番茄醬僅由精心挑選的、加利福尼亞州種植的成熟有機番茄製成並經過加工, 是一種用途廣泛的食材, 可用於各種食譜中, 從經典的意大利菜餚到豐盛的燉菜和湯品都適用。我們的番茄醬採用方便的軟管包裝, 易於使用和儲存, 不會造成浪費或弄得一團糟。此外, 它還獲得了美國農業部的有機認證, 確保不含有害化學物質和添加劑。Giovanni's 的所有產品均在美國加工, 可在常溫下保存 730 天。

美國農業部有機認證 | 無麩質 | 美國製造 | 可回收軟管 gioapp.com



Hoard's Dairyman Farm Creamery

阿特金森堡, 威斯康星州

W.D. Hoard 是一位具有開拓精神的出版商, 也曾擔任威斯康星州州長。他於 1899 年建立了自己的奶牛場。如今, Hoard 最初飼養的根西奶牛的後代們, 依然生活在 Hoard's Dairyman Farm 裡。

優質的芝士源自優質的牛奶, 而優質的牛奶來自於餵養良好、悉心照料且生活在無壓力環境中的根西奶牛。Hoard's Dairyman Farm 採用領先的技術和畜牧養殖方法, 利用北美乃至可能是全世界有記錄最古老的根西奶牛群來生產牛奶和芝士。

根西奶牛的牛奶天然含有較高的乳脂, 這一特性在芝士中得以保留。但更重要的是, 牛奶中較高的乳脂含量賦予了芝士濃郁而醇厚的風味, 使其具有奢華和絲滑的口感。



Hudson Exports Inc.

愛迪生市，新澤西州

Hudson Exports 是一家總部位於新澤西州的美國食品雜貨集運商和國際經銷商。我們與全球 18 多個國家的零售商合作，幫助我們的合作夥伴滿足他們對美國製造的快速消費品的需求。

產品品牌包括：家樂氏、星巴克、優鮮沛、Lays Stax、Arizona、Karmalize、Munk Pack、Lundberg、Walden Farms、Herr's、Brad's。



J.R. Kelly Company

科林斯維爾市，伊利諾州

J.R. Kelly Company 是美國領先的辣根出口商。我們不僅在國內供應辣根，還向國際市場供貨，將成噸的辣根運往全球各地。

J.R. Kelly Company 提供不同等級的辣根，以滿足辣根市場各種需求。無論你是為大型加工企業和食品製造商尋找大量辣根，還是為農產品市場採購新鮮辣根，J.R. Kelly 都能滿足你的需求。

作為辣根行業的領軍企業，J.R. Kelly Company 一直在不斷尋找新的市場，以擴大其全球影響力。我們擁有更龐大的種植戶網路，並且獲得了 PrimuGFS 認證，這使 J.R. Kelly Company 成為辣根市場上最可靠的供應商！如需了解更多資訊，請訪問 www.jrkelly.com



Maia Yogurt

哈姆登市，康涅狄格州

MAIA 100% 草飼桃子味乳酪 —— 由 100% 草飼牛乳、桃子果泥和少量蔗糖製成。口感香甜卻不過分甜膩！這是我們增長速度最快的新產品，目前已可供出口。飽含愛意，而非糖分。

MAIA 100% 草飼石榴櫻桃味乳酪 —— 由 100% 草飼牛乳搭配櫻桃和石榴製成，這一組合堪稱出人意料的經典。這是我們的最新產品，定會俘獲您的芳心，征服您的味蕾。飽含愛意，而非糖分。本產品需冷藏保存。

創始人：Hamilton Colwell，電話：1-203-645-2406，郵箱：Hamilton@maiyogurt.com www.maiayogurt.com



Market Square Popcorn Company

印第安納波里斯市，印第安納州

美國最受歡迎的零食傳統——爆谷！而 Market Square Popcorn 將其提升到了全新的高度。該公司專注於製作本地生產的優質美味爆谷，深受個人消費者、企業客戶以及活動組織者的喜愛。公司創立於被稱為“美國十字路口”的印第安納波里斯市，我們自豪地選用印第安那州最優質的全穀物玉米，製作出各種令人難以抗拒的口味，為美國最受歡迎的零食增色。從甜辣味、牛油脆焦糖味、陳年車打芝士味、Market Square 混合味到經典的戲院牛油味，每一粒爆谷都體現了我們對品質和創意的熱情。

我們提供的服務遠超預期，可根據客戶和企業的需求進行定制。通過為特殊活動、企業禮品贈送、自有品牌包裝以及籌款方案等提供定制訂單服務，Market Square Popcorn 能滿足您的各種需求。

來品嚐一下印第安納州的風味，了解一下為什麼我們不只是一家爆谷公司，請訪問網址 <https://marketsquarepopcorn.com>

請電郵 FoodLink@foodexport.org 以獲取以上精選產品或者其他精選產品的信息。



Pureluxe Inc.

匹茲堡市，堪薩斯州

PURELUXE 寵物食品專為生活在現代環境中的寵物精心製作，採用天然食材、新鮮肉類、超級食物以及先進的微量營養成分，以增強寵物的免疫力並促進消化。秉持著透明化的原則，PURELUXE 讓寵物主人們能夠放心了解他們為自己毛茸茸的夥伴提供的優質營養成分。www.pureluxepetfood.com



Red Jacket Orchards

日內瓦市，紐約州

純淨、新鮮、美味！Red Jacket Orchards在紐約州的手指湖地區從事鮮榨全天然、100% 純果汁的生產已超過 60 年。這些無酒精飲品採用冷榨且未經過濾的工藝，飽含大自然賦予的營養成分，並且始終口感絕佳。果汁中含有 150% 每日所需的維生素 C，還富含鉀、纖維和花青素等微量營養元素，有助於改善大腦功能。天然糖分能保證持續的能量供應，避免血糖驟降，在您最需要的時候為大腦功能提供支援。這些果汁還能用來調製出令人讚不絕口的雞尾酒和無酒精雞尾酒。請訪問 www.redjacketorchards.com 查看我們冷飲系列的清單。



Ocean C Star LLC

新貝德福德市，麻塞諸塞州

Ocean C Star, LLC 成立於 2010 年，位於麻塞諸塞州新貝德福德市。我們是一家在美國食品藥品監督管理局註冊且符合美國商務部國家海洋和大氣管理局海產品檢驗處品質監控程序的企業，並且是麻塞諸塞州唯一的一家海螺加工廠。我們與當地漁民緊密合作，為客戶提供優質的、當天加工的海螺肉。海螺是粵菜中一種廣為人知的美味食材，在許多菜餚（如湯品和炒菜）中都有著濃郁鮮甜的味道。冷凍螺肉是我們的主打產品，我們也是香港和澳門地區的首選供應商。



Spritzal Cookie Company, LLC

羅克蘭市，麻塞諸塞州

Spritzal Cookie Company: 優質潔淨標籤的酥餅 Spritzal Cookie Company 是一家經美國婦女企業全國委員會認證、由女性擁有的品牌，致力於製作潔淨標籤、全天然的酥餅，其靈感源自一份珍貴的家庭配方。我們的總部位於美國，為傳統酥餅帶來了現代風格的創新，推出了如藍莓派、酸橙、生日蛋糕和杏仁巧克力片等新穎口味。

我們的餅乾採用簡單優質的原料製作，完全不含籽油、色素和人工添加物，確保呈現出純正的家庭烘焙風味。每一塊餅乾都有著濃郁的牛油味，口感輕盈，入口即化，美味無比，非常適合特色食品零售商、禮品店以及尋求優質美國零食的國際市場。

隨著需求的增長，Spritzal 的產品已進駐 Kroger、Fresh Thyme 和 Walmart Marketplace 等大型零售商，不斷擴大其全球影響力。我們歡迎那些尋求健康、可常溫保存且高品質餅乾，以滿足現代消費者需求的國際買家。請訪問 www.spritzal.com 或發送郵件至 info@spritzal.com 查詢。



Yes Honey

諾伍德市，密蘇里州

Yes Honey: 自然更美味的甜飲品 Yes Honey 正憑藉以蜂蜜為甜味劑的汽水革新飲品行業，這些汽水美味可口、注重健康，且在全球都頗具吸引力。我們的汽水不含玉米糖漿、糖、甜菊糖、人工色素、香精和麩質，採用純素食友好的天然原料，並添加了南非醉茄、茶氨酸和 B 族維生素。我們既有天然含咖啡因的口味，也有無咖啡因的口味，滿足不同人的喜好。

我們的飲品在美國本土生產，面向注重健康的消費者以及有飲食限制的人群。我們用可持續來源的蜂蜜取代傳統甜味劑，提供了一種獨特的選擇，既對地球友好，又能滿足您的味蕾。

隨著在美國零售合作關係的迅速發展，以及在多個市場獲得認可，Yes Honey 準備將我們的天然甜味創新產品推向全球。尋找對消費者和環境更有益產品的採購商，會發現 Yes Honey 是絕佳之選。<https://www.yeshoneybrand.com>

請電郵 FoodLink@foodexport.org 以獲取以上精選產品或者其他精選產品的信息。