

アイダホ州の 食品原材料



目次



アイダホの紹介	2
1,000 Springs Mill	3
Agropur	5
Basic American Foods	6
Commercial Creamery	7
Food Dudes	8
Glanbia Nutritional	9
High Desert Milk	11
Idaho Milk Products	13
Intrinsic Organics	15
Jones & Co Vanillas Inc	16
Mill 95	17
Mountain Malt	18
Mountain States Oilseeds	19
Maskal Teff	20



原材料のニーズと言えば

アイダホ



アイダホの紹介

アイダホは、アメリカ合衆国の北西部に位置する州です。アイダホは、多様な製品と185種類以上の商品を含む農産業で知られています。

アイダホは、ジャガイモ、大麦、干し草、小麦、ホップ、てんさい、牛乳、チーズ、タマネギの生産において、トップクラスの州に位置づけられています。州の気候は、東から西、北から南まで変化に富み、森林、砂漠、山、谷、平原があります。土壌の種類、水の利用可能量、理想的な気候がアイダホの製品に繁栄をもたらしています。

アイダホの製品は一貫性、品質、信頼性を誇ります。



1,000 Springs Mill

① ティム・コーニー (Tim Cornie)
オーナー

☎ +1 208-308-6799

✉ Tim@1000springsmill.com

② エリック・イートン (Erik Eaton)
セールスコンサルタント

☎ +1 540-272-4002

✉ Erik@1000springsmill.com

アイダホ州ビュールに拠点を置く1,000 Springs Millは、地元所有・運営されているオーガニック食品および非遺伝子組み換え食品メーカーです。同社は垂直統合企業として、持続可能な農法を推進し、地域社会を支援しながら、高品質で栄養価の高い製品を提供することに努めています。同社の使命は、丁寧に栽培・加工された食品を提供することで、地域社会の福祉と環境保全を向上させることです。これにより、持続可能性と栄養価の両方を保証します。同社は、環境に優しい農法を推進し、味と健康上の利点において、消費者が信頼できる製品を提供する先進企業となることを目指しています。同社のモットーである「Healthy People, Healthy Future™ (健康な人々、健康な未来)」は、この献身的な姿勢を反映しています。

食品生産業界に革命をもたらすというビジョンを掲げ、1,000 Springs Millは、健全な土壌を維持し、生物多様性を促進するリジェネラティブ・オーガニック農法に焦点を当てています。これらの農法により、同社の製品は顧客だけでなく環境にも恩恵をもたらします。透明性、品質、そして持続可能性は、同社の事業の基盤となっています。

総面積218,800平方フィート、複数の建物にまたがる同社の施設は、食の安全と高品質生産を確保するために、Safe Quality Food (SQF) および米国食品医薬品局 (FDA) の工程に従っています。最先端の機械を備え、USDA認証オーガニックおよび非遺伝子組み換えの穀物、豆類、小麦粉、BARLEYmax™ (バーリーマックス) などの特産品を含む幅広い製品を提供しています。また、カスタム倉庫、包装ソリューション、グルテンフリー製粉サービスも提供し、顧客の独自のニーズに応え、健康で持続可能な未来をサポートしています。

1,000 Springs Millは、USDAオーガニック認証および非遺伝子組み換え製品の多様なラインナップを提供しており、その卓越した品質と健康上の利点で知られています。売れ筋商品は、栄養価の高い穀物、豆類、小麦粉です。



受賞歴

1,000 Springs Millは、数多くの認証と受賞歴が証明するように、品質と持続可能性への貢献に誇りを抱えています。

同社は、リジェネラティブ・オーガニック・アライアンス (ROA) を通じてリジェネラティブ・オーガニック認証 (ROC) を取得しており、これは土壌の健全性を改善し、生物多様性を促進し、公正な労働慣行をサポートするリジェネラティブ農法への貢献を証明する名誉ある称号です。また、同社の製品はUSDA認証オーガニックおよび非遺伝子組み換えであり、合成農薬や遺伝子組み換え生物を含まないことを保証しています。

同社のSafe Quality Food (SQF) 認証は、食の安全と品質基準への厳格な遵守をさらに裏付けています。

また、プライベートブランドライセンスも保有しており、高品質のブランド製品をより広い市場に提供することができます。

これらの認証と承認は、環境の持続可能性と社会的責任を推進しながら、最高品質の製品を提供するという揺るぎない尽力を反映しています。

Agropur



Agropurは1938年に設立され、世界の上位20社に入る乳製品メーカーです。同社は北米最大のホエイプロテインメーカーの1つであり、高品質で受賞歴のあるチーズを毎年10億ポンド以上生産しています。計画的に垂直統合されたAgropurの米国事業には、食品、飲料、栄養分野の世界有数の企業と提携する7つのSQF認証工場が含まれています。

Agropurの乳製品原料は、さまざまな食品や栄養用途に革新的で未来志向のソリューションを提供し、同社のチーズは国際的な小売ブランドやレストラン向けに製造されています。Agropurの従業員は、「Better Dairy. Better World (より良い乳製品。より良い世界)」というビジョンの追求に一丸となって取り組んでいます。

アイダホ州ジェロームにある工場には約400人の従業員がおり、1日当たり約700万ポンドの牛乳を加工しています。この施設では、モッツァレラ、レッドチェダー、ゴーダ、モンテレージャック、マンステール、プロヴォローネに特化した20種類以上のオールナチュラル乳製品チーズを生産しています。

① アイバン・ベック (Ivan Beck)
シニアディレクター 国際営業およびキアアカウント担当

☎ +1 605-520-3452

✉ Ivan.Beck@agropur.com

① ハコボ・ロペス (Jacobo Lopez)
ラテンアメリカ地域担当国際チーズ販売マネージャー

☎ +52 55-6111-1865

✉ Jacobo.Lopez@agropur.com

🌐 www.agropur.com/us



受賞歴

Agropurのチーズは、世界で最も権威のあるコンテストで定期的に最高賞を受賞しています。Agropurは、全米に7つのSQF認証チーズ工場を所有しています。

BASIC AMERICAN FOODS™



Basic American Foodsは、アイダホ州レックスバーク、ブラックフット、シェリーに製造拠点を置いています。

Basic American Foods

1933年に設立されたBasic American Foodsは、乾燥ポテトのフレーク、顆粒、スライス、ピース、シュレッドを製造しており、世界中のスナック、冷凍または調理済み食品、パスタ、スープ、ソース、焼き菓子、パン粉・衣、牛肉、鶏肉、魚介類の製造業者に新鮮なポテトの風味、食感、機能性をお届けします。



① ボブ・エッターズ (Bob Etters)
原材料担当ディレクター

☎ +1 816-529-5050

✉ better@baf.com

① ポール・ボッソ (Paul Bosso)
事業開発マネージャー

☎ +1 954-205-6435

✉ pbosso@baf.com

🌐 www.baf.com/our-markets/ingredients/

Commercial Creamery



1908年に設立されたCommercial Creamery Co. は、アイダホ州ジェロームにあるSafe Quality Food (SQF) 認証施設を拠点とする、チーズパウダー、特殊乳製品パウダー、調味料の主要メーカーです。米国および世界中の顧客に製品を提供しています。同社の製品は、スナック菓子、食品、スープ、ソース、ドレッシングとディップ、アントレなどに使用されています。

Commercial Creamery Co.の製品は、30カ国以上で販売されています。これには、コーシャ、オーガニック、ハラール、Non-GMOプロジェクト認証済の食品が含まれます。

Commercial Creamery Co.の製品

- チーズパウダー
- バターパウダー
- クリームパウダー
- サワークリームパウダー
- ヨーグルトパウダー
- クリームチーズパウダー
- 調味料ブレンド

① ジェフ・コリア (Jeff Colyar)
事業開発ディレクター

☎ +1 208-819-6026

✉ internationalsales@cheesepowder.com

① ジェフ・ホワイト (Jeff White)
セールスディレクター

☎ + 1 509-747-4131

✉ sales@cheesepowder.com

🌐 www.cheesepowder.com



受賞歴

SQF認証施設
オーガニック認証取得
コーシャ認証取得
ハラール認証取得
Non-GMOプロジェクト認証済

Food Dudes®

Since 2007

Food Dudes

素晴らしい味

多目的ホラーサンコムギ!



- ☑ いつものレシピに代用
- ☑ ナッツのような風味、スイーツや塩っ気の効いた料理にもよく合います
- ☑ 調理が早く、事前準備は不要
- ☑ 嫌な匂いがなく、棚に置いておいても長持ちします

高品質

純粋なホラーサンコムギ

- 🌱 持続可能的かつ責任ある栽培
- 🧪 残留農薬なし
- 🧬 非遺伝子組み換え穀物
- 🇺🇸 誇らしい米国原産
- ☠️ グリホサート不使用



数々のメリット

古代穀物のメリット満載

- 高い栄養価**
ホラーサンコムギは、タンパク質やセレンウム、亜鉛、マグネシウムなどの必須ミネラルが豊富です。
- 古代穀物**
ホラーサンコムギは古代穀物であるため、現代の農法による影響を受けず、元来の遺伝的構造を保持します。
- 風味豊か**
この穀物はナッツのような独特の風味とバターのような食感を持ち、特製パン、パスタ、シリアルに最適です。
- 消化性**
シンプルなグルテン構造を持つ現代の小麦品種と比較して、多くの方がシンプルなグルテン構造を持つホラーサンコムギは消化しやすいと感じています。



ジェイミーとネイサンは、2003年以来、米国アイダホ州で共に農業を営んでいます。ネイサンは農業をしながら育ち、小さな家族経営の農場を心から大切にしています。彼らは、堆肥、輪作、カバークロップを用いて土壌を自然に強化し、肥沃にすることで、グリホサートフリーの清潔で健全な土壌を作り出す、持続可能でリジェネラティブな農家です。

Food Dudesの使命は、家族や地域社会のために健康的で持続可能な食料を生産し、愛する人々のために一途にありながら、地域社会に惜しみなく還元することです。

同社の輪作には古代穀物、ジャガイモ、ファーマーズマーケット向けの野菜、干し草作物とともに、さまざまな穀物が含まれています。同社は、2017年にホラーサンコムギを輪作に加え、毎年それを使用し、深く学ぶことを楽しんでいます。

主な製品には、全粒ホラーサンコムギと白色の多目的ホラーサンコムギ粉が含まれます。



ジェイミー・アッシュクラフト (Jamie Ashcraft) ①
マネージャー

+1 208-390-0595

✉ info@idahoancientgrains.com

🌐 www.idahoancientgrains.com



Glanbia Nutritionals

① ビクター・バスケス (Victor Vazquez)
米国およびメキシコ担当セールスマネージャー、チーズ販売

☎ +1 208-735-4142

✉ vvazquez@glanbia.com

① ベッキー・ピアソン (Becky Pearson)
北米担当本部長、チーズ販売

☎ +1 208-735-4158

✉ BPearson@glanbia.com

🌐 www.glanbianutritionals.com

Glanbia PLCの傘下であるGlanbia Nutritionals (GN) は、世界的な食品および栄養業界を牽引するイノベーションとソリューションのパートナーであり、世界中で3,000人以上の従業員が働き、30年以上にわたりアイダホ州に拠点を置いています。GNは、4つの製造拠点、2つのイノベーションセンター、ツインフォールズ中心街に企業オフィスと小売店を構える同州最大の乳製品加工業者であり、アイダホ州のすべての拠点で約900人の従業員を抱えるまでに成長しました。良き隣人であり、地域社会に貢献する一員として、GNは近年、アイダホ州南部にある慈善団体に約300万ドルの寄付を行っています。

Glanbia Nutritionalsは、栄養ソリューションと米国チーズ事業の2つの事業部門で構成されています。GNの栄養ソリューションは、主流の食品・飲料、健康・フィットネス業界、専門的な栄養セクターなど、幅広いカテゴリー、市場、フォーマット向けに、製品の機能性と栄養プロファイルを向上させる革新的な原材料ソリューションを提供しています。世界的に、GNはホエイプロテインアイソレートの供給業者として第1位、特注の栄養プレミックスソリューションの供給業者として第2位を誇ります。GNの米国チーズ事業は、アメリカンスタイルのチェダーチーズを製造する第1位の企業であり、これは小売ブランドオーナーやフードサービス会社で使われ、標準タイプとオーガニックタイプの両方で様々なフレーバーが用意されています。GNのチーズは世界的に有名です。1998年以来、GNは合計255個のメダルを獲得しており、そのうち99個は米国で、156個は世界チーズ大会で獲りました。また、2024年のワールドチャンピオンシップチーズコンテストにはツインフォールズ、MWC (Michigan Whey Company)、およびサウスウェストチーズの製造施設で生産された製品で23個のメダルを獲得しました。チーズに加えて、GNはホエイプロテインコンセントレート、ホエイプロテインアイソレート、ミルクプロテイン、ラクトフェリンなど、重要な乳由来製品も数多く生産しています。



持続可能性の実現

GNは、温室効果ガス、水使用量、廃棄物の削減を通じて、測定可能な持続可能性目標の達成に取り組んでいます。例えば、Glanbiaのアイダホ州の施設からの温室効果ガス排出量は、2023年には2018年と比較して14%減少しました。淡水使用量は、2023年には2021年と比較して7%減少しました。また、グッディングとリッチフィールドの施設は最近、廃棄物ゼロの達成を認めるTRUE Waste認証を取得しました。



High Desert Milk

アイダホ州バーリーに2001年に設立されたHigh Desert Milk (HDM) は、高品質の乳製品を提供することに専念する3代目酪農家6人による協同組合です。彼らの使命は、高品質の乳製品を生産しながら、牛乳の安定した市場を創出するという目標から始まりました。2008年、HDMは無脂肪ドライミルクと脱脂粉乳に特化した最先端の施設を設立しました。成長への取り組みの結果、2013年にはグレードAAのバター製品とバターミルクパウダーが追加されました。

2020年、HDMは2台目の乾燥機を導入し、生産能力を拡大。その結果、高タンパク粉乳「MPC70」の生産が可能になりました。この製品は、2023年の米国チャンピオンシップチーズコンテストで1位を獲得しています。同社の無脂肪ドライミルクも、2024年に同コンテストで優勝しました。

① ドワイト・デビス (Dwight Davis)

☎ +1 208-677-8574

✉ ddavis@highdesertmilk.com

① マーク・ジェスケ (Mark Jeske)

☎ +1 208-677-8599

✉ mjeske@highdesertmilk.com

HDMの最新の事業拡大はクリームチーズの製造に重点を置き、製品ラインをさらに多様化させています。

High Desert Milkでは伝統と革新を融合させ、グローバル顧客からの進化するニーズに応えています。



High Desert Milkの製品

バターミルクパウダー
無脂肪ドライミルクパウダー脱脂粉乳
ミルクプロテインコンセントレートパウダー
有塩スイートクリームバター
無塩スイートクリームバター
濃縮乳脂肪バター
クリームチーズ



受賞歴

High Desert Milkは、協同組合として、垂直統合された運営を通じて、卓越した品質と一貫性を確保することに尽力しています。HDMは飼料管理や牛の世話から搾乳場、輸送まで、サプライチェーンのあらゆる側面を統括しています。HDMの取り組みは、世界的なマーケティングと物流を綿密に管理する加工工場にも及びます。この包括的な管理を維持することで、HDMは市場で最も純粋で新鮮な牛乳を供給し、製品が24時間以内に搾乳場から最終製品に移行することを保証しています。



Idaho Milk Products

非公開会社であるIdaho Milk Products (IMP) は、垂直統合型の牛乳加工業界を牽引する存在として、世界で最も新鮮で高品質かつ最も安定した乳製品原料を顧客に提供することで業界に革命を起こそうとしています。

2009年にアイダホ州中南部の先進的な酪農家が設立した同社は、生産者と加工業者の間のバランスの取れた相乗効果を発揮し、安全性、品質、環境への最小限の影響を優先しています。科学的イノベーションと協力的なパートナーシップの力を通して、IMPは次世代のために乳製品を通じて生活を向上させることを目指しています。

① ビル・ブリックソン (Bill Brickson)
セールスマネージャー

☎ +1 208-320-8183

✉ bbrickson@idahomilk.us

同社のミルクプロテインは市場の他の製品を上回り、優れた溶解性、食感、水和性、粘度、風味、そして長期保存性を備えています。これらのプロテインとパーミエートは配合物の価値を高め、スポーツ栄養、医療および乳児栄養、体重管理、乳製品、一般的な食品用途に最適です。同社のミルクイノベーションセンターの専門科学者たちは、初期の構想段階から最終的な包装品サンプルまでの開発プロセス全体を通じて指導を行うことで、顧客のアイデアを具体的な製品に昇華させます。

Idaho Milk Productsは単なる乳製品会社ではありません。同社は違いを生み出し、世界に食料を供給することを目指すメーカーを支援することに熱心なイノベーター集団です。

IdaPro® MPI-85: IdaProミルクプロテインアイソレート (MPI-85) は、ヨーグルトやアイスクリームなどの乳製品の乳化剤/安定剤として使用されています。また、成人向けの栄養、スポーツ栄養、体重管理のためのRTD飲料やバーなどのタンパク質強化用途にも有益です。同社のIdaPro MPI-85を使用することで、タンパク質、カルシウム、マグネシウム、リンの栄養価が高まり、健康増進の一助になります。独自の垂直統合型ビジネスモデルにより、スナックメーカーは、優れた安定性を持つ、最も新鮮でクリーンな風味のプロテインの製造が可能になります。同社のMPIのクリーンで淡白なフレーバープロファイルは、風味を引き立て、よりクリーンなラベルで消費者に喜ばれるでしょう。



受賞歴

同社の製品は食品グレードでグレードAであり、FDAおよびUSDAの要件、コーシャ、IFANCAハラル、EU登録の下で製造されています。

IMPは以下の組織と共通の持続可能性目標を共有しています。

米国デイリー・スチュワードシップ・コミットメント、国連の持続可能な開発目標 (SDGs)、EcoVadis、IDA、Dairy West、FARM、および同社の酪農場オーナーはValidusアニマルウェルフェア認証を取得しています。

Intrinsic Organics



Intrinsic Organicsは、キクイモ由来の100%有機イヌリンおよびプレバイオティクス繊維成分の世界的リーダーです。Intrinsic Organicsの使命は、独自のプレバイオティクス製品を用いて、人々の健康を向上させ、食品、パン・菓子類、飲料、動物飼料、栄養補助食品に使用される天然由来で最小限の加工のみで製造された100%オーガニックのプレバイオティクス繊維と機能性成分を提供することです。

Intrinsic Organicsの製品

SyvJA™ – 有機キクイモ繊維（シロップ状）

IJAnix™ – 有機キクイモ繊維（粉末状）

FibrJA™ – 有機キクイモ繊維
（動物飼料用ミル）



① ルーク・エルレバツハ (Luke Erlebach)

☎ +1 208-417-4532

✉ luke@intrinsicorganics.com

🌐 www.intrinsicorganics.com



受賞歴

Intrinsic Organicsは、オーガニック、ビーガン、ハラール、コーシャ、非GMO、グルテンフリー、SQFの認証を受けています。

JONES
& CO
VANILLAS INC

Jones & Co Vanillas Inc



Jones & Co Vanillas Incは、世界中の小規模生産者・キュアリング業者から最高級のパニラビーンズを仕入れています。50カ所以上の異なる産地と各地域で育った7種類のパニラビーンズを取り揃えており、手ごろな価格で提供しています。同社はまた、ピュアバニラエクストラクトの製造と天然香料の販売を行っています。さらに、USDAオーガニック認定を取得したパニラビーンズやピュアバニラエクストラクトを多数取り揃えています。Vanillas of the Worldは、お客様にパニラビーンズを通したサービスを提供し、世界中に点在する何千ものパニラ栽培業者を支援することに尽力しています。

世界50カ所以上の産地から取り寄せたグルメパニラビーンズ。

自社のプレミアムパニラビーンズを使用した12種類以上のピュアバニラエクストラクトを製造。

パニラパウダーやパニラキャビアも取り揃えています。



テッド・ジョーンズ (Ted Jones) ①
社長

+1 208-832-8030 ☎

ted@ted-jones.com ✉

テディ・ジョーンズ (Teddy Jones) ①
ゼネラルマネージャー

+1 916-975-4004 ☎

teddy@vanillasoftheworld.com ✉

www.vanillasoftheworld.com 🌐

同社は醸造業界の主要サプライヤーであり、世界の上位25の醸造所のうち、約75%にバニラを供給しています。

Jones & Co Vanillas Incは、継続的なトレーニング、カウンセリング、専門的なサポートを通じて、世界中の何千ものバニラ栽培業者を支援しています。

Mill 95



Mill 95はクラフトビール醸造者とホップ栽培者向けの独立系先進サービスを提供しています。社名のMillは、アイダホ州南西部、ルート95沿いの活気あるホップの耕作と栽培にインスピレーションを得て誕生しました。

Mill 95はアイダホ州の太平洋岸北西部、さらにその先の地域から得られる良質なホップを提供しており、専門知識、規模、そして迅速性を活かして、お客様が満足できる体験をお届けすることに注力しています。



① ソロン・ヴァン・コーメン (Thron Van Komen)
最高執行責任者/最高財務責任者

☎ +1 208-861-4920
+1 208-482-6373

✉ tvankomen@mill95hops.com

① ジェフリー・アイター (Geoffrey Eiter)
セールスマネージャー

☎ +1 208-861-1885
✉ geiter@mill95hops.com

🌐 www.mill95hops.com



Mountain Malt



使命

Mountain Maltは革X新的な新技術を駆使し、ユニークで高品質の穀物を食品および飲料の主要な原材料へと変貌させます。

同社は大麦芽を生産し、あらゆる穀物を麦芽にする能力を持っています。Mountain Maltには、具体的なニーズや要望に応えるために、顧客が同社のチームと共に設計できるカスタマイズされたサービスが数多く含まれています。

Mountain Maltは、小麦製粉施設向けに設計された大麦芽粉も提供しています。また、製粉施設や蒸留業者向けのライ麦も提供しています。

2013年に設立されたMountain Maltは、アイダホ州ユーコンにある小規模麦芽工場です。同社独自の工場設計と工程により、ビール、ウイスキー、食品業界向けの良質な麦芽を生産することが可能となっています。

Mountain Maltは物事を成すのに常により良い方法があると信じており、農業に尊厳と進歩をもたらす協働を目指しています。

ビジョン

Mountain Maltのビジョンは業界を変革し、より良い世界のためにイノベーションを起こし、利益をもたらすことで、世界で最も収益性の高い小規模麦芽企業になることです。



アルフレッド・アビラ (Alfredo Avila) ①

+1 208-403-2192 ☎

alaviladr@outlook.com ✉

ジェイク・バーテンショー (Jake Burtenshaw) ①

+1 801-597-8225 ☎

jake@moutainmalt.com ✉

www.mountainmalt.com 🌐

Mountain States Oilseeds



Mountain States Oilseeds (MSO) は3代目農場主ウィリアム・メドウズが、土壌の健全性と生産性を支える代替作物を模索し始めた1974年に始まりました。その探求の結果、輪作作物に油糧種子が適していることを見出し、Mountain States Oilseedsを設立しました。現在も家族経営で運営されており、MSOは3種類のマスタード、亜麻仁、ペニバナを含む世界でトップクラスの特定作物販売会社の1つに成長しました。MSOのブラウン、イエロー、オリエンタルのマスタードは辛味、均一性、品質で世界的に有名です。MSOが生産する亜麻仁は、オメガ3脂肪酸の含有量が非常に高く、多くのペットフード会社や畜産飼料会社がこれを顧客へのセールスポイントとして利用しています。MSOは米国最大のペニバナの生産者であり、そのブライトホワイト品質の種子は他に類を見ません。同社は15年間にわたり世界中に製品を輸出しており、個別の輸入要件を満たす確かな実績があります。MSOは、持続可能性、品質、卓越性に責任をもって取り組んでいます。油糧種子の生産と加工における主要企業として独自の市場を切り開き、農業および食品業界の最前線に進出しています。

MSOは3種類のマスタードを提供しています。オリエンタル、イエロー、ブラウンのマスタードの種子はすべてMSOの専門的で持続可能な農法を使用し、高所砂漠気候でマスタードを栽培する家族経営農場のネットワークから直接調達されています。

亜麻仁はオメガ3の宝庫！
米国最大のペニバナサプライヤーとして、Mountain States Oilseeds LLC は、比類のない「ブライトホワイト」品質の種子を提供しています。



📞 ケイシー・ゲーリング (Kacy Gehring)
CFO

📞 +1 208-241-5775
✉️ kacy@msoilseeds.com

📞 エリカ・メドウズ (Erika Meadows)
セールスおよびマーケティング

📞 +1 208-317-1008
✉️ erika@msoilseeds.com

🌐 www.msoilseeds.com

受賞歴

2008年、ウィリアム・メドウズ (オーナー) は、アイダホ州知事賞のマーケティング改革優秀賞を受賞しました。

プリマスGFS食品安全認証取得
アイダホコーシャ認証取得
セデックス会員認証取得



エチオピアとエリトリア原産のテフはインジェラと呼ばれるスポンジ状の平たいパンを作るために使用される古代の全粒穀物です。その起源はアフリカにあるものの、アメリカで栽培されるテフへの関心を高めているのは、時代や場所に左右されない魅力的な性質があるからです。テフはグルテンフリーで食物繊維、タンパク質、カルシウムなどの重要な栄養素を含んでいます。鉄分もほうれん草1食分と同じくらい含まれています。テフの穀粒を調理するのはオートミールを作るのと同じくらい簡単で、テフ粉でパンを焼く際には、ナッツのような香りがほのかに加わり、焼き菓みに素晴らしい風味をもたらします。テフは成長が早く干ばつに強い作物であることをMaskal Teffは広め、米国西部の農家と密接に協力して最高品質のテフを生産しています。

40年近く経った今でも、同社の使命は変わりません。それは、米国に住むエチオピア人やエリトリア人コミュニティへのテフのアクセスを維持し、その利点をあらゆる背景の人々と共有することです。

Maskal Teffは、全粒テフとテフ粉の両方を卸売で購入できるようにしています。製品カタログにはブラウンテフとアイボリーテフが含まれており、現在では従来品と認定オーガニックの両方が購入可能です。



Maskal Teff



Maskal Teffのテフ全粒: 非遺伝子組み換え (Non-GMO) のテフ全粒は、高品質の複合炭水化物、タンパク質、ミネラル、繊維を含んでいます。一般的な用途にはお粥、オートミール、スナック菓子などがあります。

Maskal Teffのテフ粉: 非遺伝子組み換えのテフ粉はテフ全粒と同じ栄養価を持ち、毎日挽きたての新鮮な粉を使用しています。一般的な用途にはサワードウブレッド、パンケーキ、トルティーヤなどがあります。

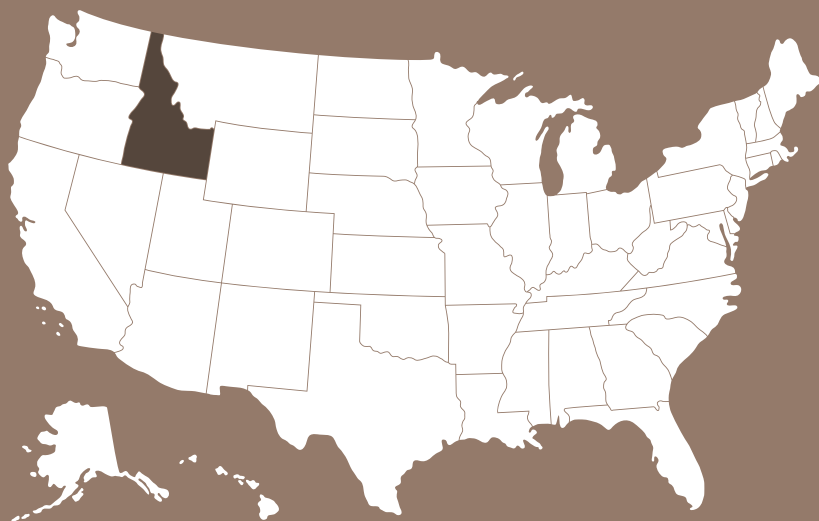
同社の製品はすべてNon-GMOプロジェクト認証、GFSI (世界食品安全イニシアチブ) 認証 (Primus-GFS)、コーシャ認証を取得しており、全粒穀物協会により100%全粒穀物として認定されています。また、同社の有機テフはUSDA (米国農務省) オーガニック認証を取得しています。

📞 コリー・マーシュバーン (Cory Marshburn)
セールスオペレーションディレクター
+1 208-992-4449
✉️ CoryM@teffco.com

📞 ジャック・ケンパー (Jack Kemper)
ニューマーケット・セールスマネージャー
+1 986-268-0102
✉️ Jack@teffco.com

🌐 www.teffco.com

アイダホ州



<https://agri.idaho.gov>

