



美國愛達荷州 特色食品公司簡介



愛達荷州
特色食品

目錄

1 1000
Springs Mill

6 Snacktivist

2 Dillys
Pickled Veggies

7 Symms
Fruit Ranch

3 Koenig
Winery

8 The Coeur d'Alene
Dressing Company

4 Melt
Organic

9 The Muscle
Donut

5 Rocky Mountain
Honey

10 Zacca
Hummus

愛達荷州
特色食品

農業簡介

愛達荷州位於美國西北部，以連綿的山峰、清澈的河流及寬廣的大地聞名。同時，愛達荷州也以農業名聞遐邇。

愛達荷州的農業蒸蒸日上，是全州經濟最大主力，每年銷售額佔全州經濟產值中的18%。

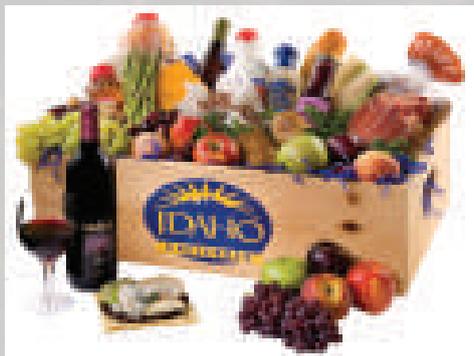
愛達荷州的農作物產值屢創新高，食品暨飲料加工是州內第2大的製造業。

愛達荷州擁有25,000座農場與果園，農產品超過185種，其中超過25項農作物和牲畜的產量名列全美前10名。

愛達荷州以馬鈴薯聞名，同時也生產品質優異的乳製品、牛肉、小麥、大麥、啤酒花、牧草、甜菜、種籽、洋蔥、榨油種籽、豌豆、扁豆、豆類、櫻桃、水蜜桃、蘋果、薄荷和優質的葡萄酒。

我們是怎麼做到的呢？愛達荷州合宜的氣候、高端的科技、廣闊的灌溉系統、運輸網絡以及專業又勤奮的居民，這些都是上天賜予愛達荷州的禮物。

- 合宜的氣候
- 西岸最內陸的海港
- 首創一指的農業研究
- 具競爭力的能源與勞動成本
- 規模小但對農業友善的政府
- 食品加工業發達





1000 Springs Mill是一家重視有機與再生農業的穀物公司，希望透過與優質的國際企業合作，努力提升穀物的品質與我們所處的環境。1000 Springs Mill的產品有機、非基因改造且不含刺激性化學物質，以顧客的最佳利益與贏得其信賴為己任。

本公司的有機產品包括：

- 紅豆
- 爆米花玉米
- 斑豆
- 紫色大麥
- 黑豆
- 糙米
- 白芸豆
- 硬紅麥仁

非基因改造產品包括：

- 爆米花玉米
- 斑豆

1000 Springs Mill

Contact : Ms. Abra Snow

Tel : 1-208-543-2111

Email : abra@1000springsmill.com

Website : 1000springsmill.com





Dillys

PICKLED VEGGIES

自2004年以來，Dillys Pickled Veggies一直是美國愛達荷州醃漬蔬菜公司中的領導者。我們採購愛州本地最新鮮的當季蔬菜並以手工方式細心包裝醃漬蔬菜。Dillys Pickled Veggies原本只有4種商品，經過一路成長，目前已有數十種美味的醃漬蔬食可供選擇。Dillys Pickled Veggies使用單純、潔淨的配方及簡單的食材製作出全家人都會喜歡的風味，產品純天然、無防腐劑、無麩質、無添加糖且適用生酮飲食。

2019年，Dillys Pickled Veggies嶄新的生產工廠及倉庫完工，有效提高生產量，可以全年不間斷地提供顧客美味的產品，也能夠與愛州蔬菜供應商建立良好的關係，將生產過剩的農作物製成美食。Dillys Pickled Veggies致力於研發新產品，目前的品項包括辣與不辣的醃漬蘆筍、辣與不辣的四季豆、墨西哥辣椒、辣味蒔蘿酸黃瓜、不辣的白花椰菜、紅洋蔥以及2020年初夏新上市的糖漬墨西哥辣椒。所有產品皆分為454公克與907公克兩種。餐飲業客戶若有業務用量的需求，也可提供客製化包裝。

不管是佐餐還是直接享用，Dillys Pickled Veggies都是您與家人的最佳選擇。

Dillys PICKLED VEGGIES

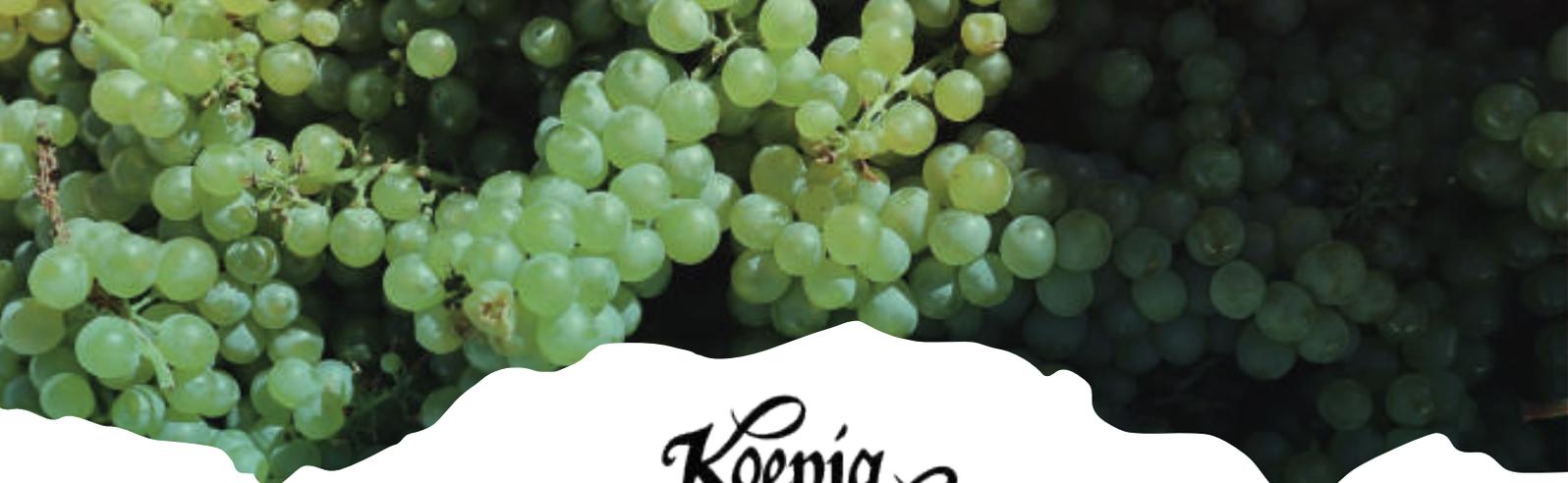
Contact : Jessica Norris

Tel : 1-208-921-5562

Email : Jessica@dillyspickles.com

Website : www.dillyspickles.com.





Koenig Vineyards

Koenig酒莊於1995年成立，座落在美國愛達荷州蛇河谷（Snake River Valley）的陽光山坡區（Sunny Slope District）、致力於手工釀造各式各樣的葡萄酒。陽光山坡區特殊的火山灰與沖積層土壤，搭配愛達荷州高海拔的乾燥氣候以及白天炎熱、夜晚涼爽的溫差變化，使得此地生產的釀酒葡萄風味香醇、酸度天然且適中。Koenig酒莊的目標是發掘更多適合栽種葡萄的淨土，同時持續鑽研釀酒技藝，透過美酒來傳達這片土地的特殊風味。

Koenig酒莊創辦人Greg Koenig以傳統工法釀製葡萄酒，不對酒窖進行過多人工干預。目前的酒莊主人James和Sydney Nederend也遵循相同的技藝來製造每一瓶產自Koenig酒莊的葡萄酒。Koenig酒莊的葡萄酒相當多樣化，包括愛達荷州頗負盛名的Viognier和Syrah以及Cabernet Sauvignon、Merlot、Riesling、Sangiovese、Petite Sirah和Chardonnay等等。另外，Koenig酒莊也提供使用Koenig釀酒廠的烈酒製成的波特甜點酒以及在氣候環境允許的情況下才可生產的冰酒與貴腐酒。

冰酒的製造過程不易，根據氣候變化，並不是每年都能生產。來自Koenig酒莊的頂級冰酒數量稀少，是在冬季葡萄結凍時以人工方式採摘，送到釀酒廠壓榨，榨出的汁液十分濃醇。經過低溫發酵之後完成的冰酒帶有適度的酸甜度，完整保留水果原味及香醇餘韻，微甜的口感中還帶有恰到好處的酸度，飲來不易膩口，甚至可單純當做一道甜點酒品嚐，加上冰涼的口感，最適合於酷熱的夏季飲用。

Koenig Winery

Contact : James Nederend, Owner & Winemaker

Tel : 1-208-459-4087

Email : james@koenigvineyards.com

Website : www.koenigvineyards.com





melt ORGANIC™

Melt Organic是一家植物性食品製造商，產品包括濃郁、美味的頂級植物性奶油以及用鷹嘴豆和紅扁豆等植物性蛋白質製成的全新起司抹醬，所用的嚴選食材獲美國農業部有機認證、非基改認證、雨林聯盟認證和公平交易認證，產品貼有潔淨標章，不含乳製品、營養豐富。Melt Organic的奶油原料是有機椰子油，富含容易吸收代謝的中鏈脂肪酸，能夠為身體帶來滿滿的能量。除此之外，此抹醬含均衡的Omega-6和Omega-3脂肪酸，有助於增進心臟健康並降低血壓。

Melt Organic的Rich & Creamy奶油抹醬及奶油棒是以完美比例混合不同的植物性油脂製成，不管是用於料理或烘焙，嚐起來都和動物性奶油一樣，風味絕佳。這些美味的產品都不含乳製品、膽固醇、堅果、大豆、麩質或人工添加劑，且飽和脂肪是動物性奶油中含量的一半，卡路里也降低20%。Melt Organic的產品使用永續食材製成，比傳統奶油更健康、環保。

Melt Organic最新的產品是使用鷹嘴豆和紅扁豆製成的植物性起司抹醬，每份量含3公克的蛋白質。這些起司抹醬比乳製品更健康，不含膽固醇，飽和脂肪更減少50%，與我們的奶油產品同樣獲美國農業部有機認證、非基改認證、雨林聯盟認證和公平交易認證。目前起司抹醬有墨西哥辣椒切達起司與香蒜莫札瑞拉起司兩種口味，不管是佐餐或當作點心都風味十足。Melt Organic預計於2021年推出更多新口味的抹醬。

Melt Organic的產品雖然是使用植物原料製成，但吃起來完全不像素食。這是大家可以信任的食物，不僅對自己與家人的健康有益，更有利於環境的永續發展。

Melt Organic

Contact : Mr. Shige Toyoguchi

Tel : 1-208-429-9800

Email : Shige@meltorganic.com

Website : meltorganic.com





Rocky Mountain Honey 原名為 Gorder's Honey，於1992年創立於美國愛達荷州Blackfoot市。目前的負責人 David Dance 是一位職業養蜂人，於2015年2月買下了這座養蜂場，後於2017年改名並遷移到Idaho Falls市。

20多年來，Rocky Mountain Honey的蜂蜜批發價格頗具競爭力，深受零售店、烘焙業者及食品產業所青睞。Rocky Mountain Honey座落在西部群山之間，以生產大量高品質的在地蜂蜜為榮，產品獲美國A級零售品認證。Rocky Mountain Honey在愛達荷州與蒙大拿州擁有超過6,000個蜂箱，產出的蜂蜜在Albertson's、Broulim's和WinCo等各大西部零售店的架上顯眼處都可以找得到。

Rocky Mountain Honey

Contact : David Dance

Tel : 1-208-684-3896

Email : rockymountainhoneyco@gmail.com

Website : RockyMountainHoneyCo.com





Snacktivist Foods位於愛達荷州北部，是一家由女性擔任負責人的家庭企業食物品牌。我們使用古代穀物製成不含過敏原、無麩質、純素、全穀物的烘焙預拌粉系列產品，口感及風味十足。

Snacktivist執行長暨創辦人Joni說：「我們引導消費者以方便調理的主食材料在家體驗當大廚的感覺，啟發他們經由選擇更健康的食材達到自我療癒的效果，並且幫助他們與所在的社區連結，期待在未來共同建立農業的偶像地位。」

Snacktivist希望藉由食品潮流成為全球再生農業重要的一環，進而重塑全球食品經濟。只要使用Snacktivist的產品，在家不費吹灰之力，就能烘焙出健康的美食！

Snacktivist Foods

Contact : D. Joni Kindwall-Moore

Tel : 1-208-699-4422

Email : joni@snacktivistfoods.com

Website : www.snacktivistfoods.com





Symms水果莊園成立於1914年，座落於美國愛達荷州西南邊的肥沃山坡上，最初只有8英畝的果園，如今已是佔地5,200英畝的家族農莊，目前由家族第四代與第五代成員經營。

Symms水果莊園生產超過25種水果，包括蘋果、杏桃、櫻桃、水蜜桃、油桃、李子、梅子和西洋梨。除了汁多味美的水果之外，Symms水果莊園也種植、包裝並販售紅、白、黃洋蔥。Symms水果莊園的頂級水果目前在美國販售，也出口至全球超過30個國家。

主要的水果品項：

蘋果：Symms水果莊園種植、包裝並販售9種蘋果。除了傳統的五爪（Red Delicious）與金冠（Golden Delicious），我們也提供加拉（Gala）、富士（Fuji）、翠玉（Granny Smith）、紅粉佳人（Pink Lady）以及許多受到歡迎的新品種，如蜜脆（Honeycrisp）和野火加拉（Wild Fire Gala）。Symms水果莊園的國際出口經驗豐富，出貨港為波特蘭與西雅圖，蘋果供應季節為每年8月至3月。

櫻桃：Symms水果莊園是首屈一指的黑櫻桃果農暨包裝出口商。我們的櫻桃品種包括Bing、Lapin、Tieton和Black Pearl，供應期大約在每年6、7中旬，可空運至美國及世界各地。

水蜜桃：愛達荷州的陽光山坡區（Sunnyslope）擁有獨特的陽光、土壤及氣候優勢，是適合種植優質水果的沃土。Symms水果莊園的水蜜桃採收時間較晚，目的是為了讓每一顆黃、白水蜜桃都在果樹上獲得充分的熟成，果肉才會汁多味美、風味十足。我們在8月至9月之間提供各式各樣、不同尺寸的包裝箱，將水蜜桃運送至世界各地。

除了蘋果、水蜜桃和櫻桃之外，Symms水果莊園也生產頂級杏桃、油桃、李子、梅子、西洋梨和洋蔥。

Symms水果莊園是一家垂直整合的果農、包裝廠及出口商，致力於達到最高等級的食品安全標準。我們透過包裝流程來管理產品品質並與運輸公司合作，以快速、安全、高效率的方式從農場將水果送到客戶手中。在運送水果的每一個過程中，Symms水果莊園的員工都謹守食品安全規範。我們的作業流程皆通過第三方驗證，確保客戶收到安全、有益健康的產品。Symms水果莊園經常檢視生產線及採收後的運送過程是否有需要提升之處，以期世界各地的消費者都能享用到美味、健康的水果。我們以五代傳承為榮，持續投資、奉獻並堅持對產品品質與食品安全的承諾。

Symms Fruit Ranch

Contact : Sally Symms

Tel : 1-208-459-4821

Email : sally@symmsfruit.com

Website : www.symmsfruit.com





The Coeur d'Alene Dressing Company

自1996年以來，多藍醬料公司致力於為太平洋西北地區及以外各地提供美味的醬料。

多藍湖（Lake Coeur d'Alene）位於愛達荷州北部，是全美最美麗的湖泊之一。Don和Peggy Alderman就住在湖畔，並以此為公司命名。美國知名新聞節目主持人Barbara Walters曾稱這片淨土為「天堂的一隅」。

Peggy Alderman在為家人親手製作沙拉醬料20年之後，她的女兒們建議她在商場上分享這些美味的醬料。經過一番精心研發之後，Peggy和Don研發出最具風味的醬料並開始在愛達荷州沙尖市（Sandpoint）開始販售。

多藍醬料公司的產品皆經由冷加工處理，包括薑醬、越橘莓薑醬、杏桃第戎蜂蜜芥末醬、烘烤罌粟醬、俄式醬、低糖俄式醬、碳烤與上色用焦糖洋蔥醬以及香甜山核桃乾醃料等等。

The Coeur d'Alene Dressing Co.

Contact : Peggy Alderman

Tel : 1-208-687-2778

Email : palderman@cdadressing.com

Website : www.cdadressing.com





THE MUSCLE DONUT

The Muscle Donut公司生產的無麩質特殊烘焙預拌粉全天然且手工製造、蛋白質含量高，符合生酮飲食。所有產品皆在美國生產，使用經嚴選最新鮮、天然、高品質的原料。The Muscle Donut的預拌粉比傳統早餐、烘焙點心是更健康的選擇，口味與品質也更上一層樓。

The Muscle Donut

Contact : Jackie Melesio

Tel : 1-208-598-9951

Email : muscledonut@gmail.com

Website : www.themuscledonut.com

我們的故事

The Muscle Donut是一間家庭企業，因為在市面上找不到健康的甜甜圈，所以於2016年自行研發，並決定行銷這項商品。之後轉型販賣烘焙預拌粉，以提供更多消費者健康的食品選擇。The Muscle Donut不斷的成長，其產品目前在美國Albertsons連鎖超市、Kroger、Amazon、Local Coops當地合作社及農夫市集都有販售。



企業任務

The Muscle Donut希望透過提供安全、高品質且營養豐富的產品來協助消費者吃得更健康。





Zacca®

Zacca鷹嘴豆泥公司使用最高級的食材，製造出最頂級的傳統地中海鷹嘴豆泥。Zacca產品中的主要材料 - 鷹嘴豆，係取自自家公司的Zenner家庭農場，該農場位於太平洋西北美麗的Palouse地區，作物以永續方式栽種而成。

- 鷹嘴豆取自本公司第四代的家庭農場，以永續方式栽種而成
- 食材非基因改造且不含麩質
- 產品獲潔淨標章，不含防腐劑及添加劑
- 低油、口感滑順、風味醇厚
- 冷藏可保存90天

Zacca Hummus

Contact : Janine Zacca Zenner

Tel : 1-208-850-6782

Email : jzzenner@zaccahummus.com

Website : www.zaccahummus.com



美國愛達荷州亞太區辦事處

Idaho-Asia Trade Office

台北市信義區信義路5段5號世貿一館7D15室
Rm. 7D-15, No. 5, Sec. 5, Xinyi Rd, Taipei City, Taiwan

Tel : +886-2-2725-2922 ; +886-2-2725-3988

Fax : +886-2-2725-1248

Email : info@idahoasia.org

www.agri.idaho.gov

www.idahoasia.org

www.facebook.com/exploreidaho

