

参加企業	企業概要
Cowgirl Creamery	カウガールクリーマリーでは情熱をもってチーズ作りに取り組んでいます。カウガールクリーマリーが手掛けるオーガニックのスペシャルティチーズには地元の2つの提携先酪農家が搾乳した牧草を豊富に与えられた乳牛のミルクを使用。美しいカリフォルニアの海岸が私たちの故郷であり、インスピレーションの源でもあります。トリプルクリーム Mt. Tamをはじめ、数々の受賞歴に輝くチーズは、全米屈指のショップやレストランにてお楽しみいただけます。
DFA Ingredient Solutions	DFA Ingredient Solutionsは、家族経営による酪農場の品質、技術革新、および未来に焦点を当てた、米国自営酪農協同組合の一部門です。DFA Ingredient Solutionsでは、多彩な乳製品パウダーやバター製品から受賞歴に輝く多様なチーズまで、卓越した手法により必須成分を提供しています。DFA Ingredient Solutionsでは、世界有数の食品メーカーと連携し、1万3,000戸を超える家族経営による酪農家のネットワークの一環として、顧客ニーズを満たす食材を開発しています。
Foremost Farms USA	Foremost Farms USAは、チーズ、乳製品、原材料を国内外の市場に提供する、世界有数のサプライヤーです。同社は、外食産業、食品加工、流通業、製菓関係の顧客向けの革新的なソリューション、技術サービス、特別仕様の製品、およびパッケージングを提供しています。酪農協同組合として、1,100戸の酪農家により運営され、高品質のミルクを提供しています。柔軟かつ多彩な生産ネットワークにより、最も需要の高い製品を製造することができるだけでなく、組合員が製造したミルクに強固で安定的な市場を提供しています。
Glanbia Nutritionals	グランビア・ニュートリショナルズは12億ユーロ(13億4000万ドル)の栄養補助食品とチーズ事業を展開しており、従業員は2600人以上、19カ国で事業を展開しています。当社では、たんぱく質、特別な栄養補助食品、チーズ、生理活性物質、フレーバー、微量栄養素、栄養機能食品素材、ベーカリー原料および可食性フィルムを、世界各国において主要な食品や飲料、スポーツニュートリション、臨床栄養補助食品、乳児用調製栄養補助食品、サプリメント、パーソナルケア、アニマルニュートリション市場に向けて販売しています。詳細については、www.glanbianutritionals.comをご確認ください。
Hilmar Cheese	ヒルマーチーズカンパニーは1984年に設立された株式非公開企業であり、11戸の酪農家により運営されています。カリフォルニア州セントラル・バレーを拠点とし、その本部機能は、チーズとホエイ製品の単一工場としては世界有数の規模を誇ります。テキサス州ダルトンにある第2の製造拠点では、生産の柔軟性を高めています。ヒルマーチーズカンパニーはSQF認証を取得しており、両施設ともに食品安全に関する世界食品安全イニシアチブ(GFSI)の要件を満たしています。同社は、高品質かつ健康的な製品の製造に加えて、経済的、社会的、環境的に持続可能性のバランスの取れた方法で事業を展開する責任を重視しています。
MCT Dairies	MCT Dairiesは、世界中の顧客からの信頼が厚い酪農業者であり、市場での優位性を高める革新的なソリューションを提供します。
Orange Cheese	Orange Cheese Companyは、米国産スペシャルティチーズや独創的なチーズ製品に対する情熱と高い関心をもとに設立されました。2014年以来、アジア市場における米国産チーズ製品の品質、技、伝統についての関心を高めるべく取り組んでいます。世界的人気を誇るチーズブランドとの提携により、美味しく健康的な小売チーズ製品に加え、外食産業や製造業向けの機能的で革新的なチーズ原料を提供しています。
Point Reyes Farmstead Cheese	1959年、ボブとディーン・ジャコミニの両氏は、ポイントレイズ駅のすぐ北にあるハイウェイ1号線沿いに酪農場を建設し、成功を収めました。2000年、娘たちと一緒に酪農場でホルスタイン種のミルクを使ってチーズ作りを開始。2010年には、消費者と業者の双方に農場から食卓への教育体験を提供する料理教育センター「The Fork」をオープンしました。現在、ジャコミニ家の3人の姉妹、ダイアナ、リン、ジルが経営を担っており、同社は職人による手作りの数々の受賞歴に輝く最高級アルチザン・チーズを生み出すことで全米にその名を知られています。Point Reyes Farmsteadは農場内とペタルマ近郊に製造拠点を構え、オリジナル・ブルー、ベイ・ブルー、トーマ、ゴーダの製造を手掛けています。

Renard's Cheese	Renard's Cheeseは1961年にウィスコンシン州ドアカウンティーで創業。同社は家族経営の企業であり、三世代に及びチーズの製造を手掛けています。レナード家は、完璧にブレンドされた手作りかつ高品質のアルチザン・チーズを生産するという長年に及ぶ伝統を守り続けています。取り扱うチーズの種類は、チェダー、コルビー、ファーマーズ、ミュンスター、ブリック、マーブル、モンレージャック、モツアレラstring、スモークstring、そして50種類以上のフレーバーをブレンドしたスペシャルティチーズにまで拡大しています。現在、同社は年間約300万ポンドのチーズを生産しています。2014年、クリス・レナード氏は全国的に高い評価を得ているマスター・チーズメーカー認定を取得。長年の間に多くのことが移り変わるなかにあっても、レナード氏のレシピは以前と変わりません。こうした職人の織り成す匠の技は、同社に名工としての最高級の栄誉を授けただけでなく、誇りを持ってその名を冠している製品を生み出す源にもなっているのです。
Rogue Creamery	1933年創業のRogue Creameryは、オレゴン州南部の美しいローグ・バレーに拠点を置いています。この半世紀の間に、10種類もの職人による手作りの独創的なアルチザン・ブルーチーズと高品質なチェダーを生み出しました。同社の製品は、ローグ・リバー・ブルーチーズが2019/2020年ワールド・チーズ・アワードでワールド・チャンピオンを受賞するなど、国内外の数多くの賞を受賞しています。Rogue Creameryが手掛けるチーズは、伝統的なチーズ製造方法と持続可能性を高める革新的な手法を組み合わせ、認定されたオーガニックミルクを用いて製造されています。同社は、環境衛生、動物福祉、社会的・経済的公平性に焦点を当てることにより、家畜群、土地、コミュニティの良きスチュワードとしての役割を果たすことを目標としています。オレゴン州初の認定Bコーポレーション（「Bコープ」）として、Rogue Creameryは、事業活動およびチーズ製造を世の中のためになる力として活用するべく取り組んでいます。
Rumiano Cheese	Rumiano Cheese Companyは、カリフォルニア州で最古の家族経営企業であり、最高品質のチーズを製造・販売しています。あらゆる面でお客様の期待を上回る最高のサービスと品質を提供することに注力しています。当社の成果は、従業員やベンダーに対する誠実さ、そして顧客の満足度によって評価されます。当社のチーズは最高品質のコーシヤ・非遺伝子組み換え原料を用いて製造しています。動物性レンネットの代わりにオーガニック認証を受けた微生物由来のレンネットを使用しており、ラクト・ベジタリアンの方にも安心してお召し上がりいただけます。天然の海塩を使用し、風味豊かに仕上げています。Rumiano Cheese Companyが手掛けるチーズの原料となるミルクはすべて、抗生物質や人工ホルモン、農薬、除草剤、殺虫剤を含まない飼料を与えられた乳牛から搾乳されたものを使用しています。
Schreiber Foods	シュライバーフーズは、世界中の人々に食品を提供するグローバル企業です。北米に本社を置く同社は、クリームチーズ、ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、ヨーグルトなど消費者ブランドの乳製品を専門に取り扱っています。シュライバーフーズは、年間売上高50億ドル以上を誇る世界有数の酪農企業です。酪農業界のリーディングカンパニーとして、4つの大陸で事業を展開し、7,000人以上の従業員を擁する同社は、あらゆる地域の大手小売業者、レストラン、流通業者、食品メーカーと提携しています。
Schuman Cheese	Schuman Cheese は、国産のハードチーズの輸入業者・生産者として、チーズ業界を牽引する存在です。4世代に渡る家族経営の株式非公開企業である同社は、誠実さ、こだわり、製品に対する誇り、柔軟で革新的な文化、リーダーシップといった基本的な価値観を大切にしています。
Sierra Nevada Cheese Company	
Talmera USA Inc.	Talmera USA Inc.は、高品質の乳製品と原料を取り扱う国際的な販売業者であり、顧客のニーズに応えるソリューションを提供することに重点を置いています。同社は自社ブランド「Mera」を通じて、小売および外食産業向けの製品を幅広く展開しています。
Tropical Foods	Tropical Foods LLCは、乳製品、惣菜、飲料、高級食料品の国際流通サービスを展開しており、50カ国以上の国々において100以上のブランドと顧客を擁しています。
Vintage Cheese	カリフォルニア州に拠点を置く小規模企業で、オープンバットの手作りチーズの製造を専門としています。品質と味の水準を維持しようと努める一方、最高品質の風味は熟練の手仕事と家族経営農場による丁寧な取り組みによってのみ実現することができるものと確信しています。当社のアルチザン・チーズは熟練した職人の手によって製造されており、熟成を重ねることでその複雑な風味や特徴的な食感を生み出しています。小規模なオープンバットでの手作業により、各バッチを最初から最後まで注意深く監視し、各ホイールに最高の風味をもたらすことができます。