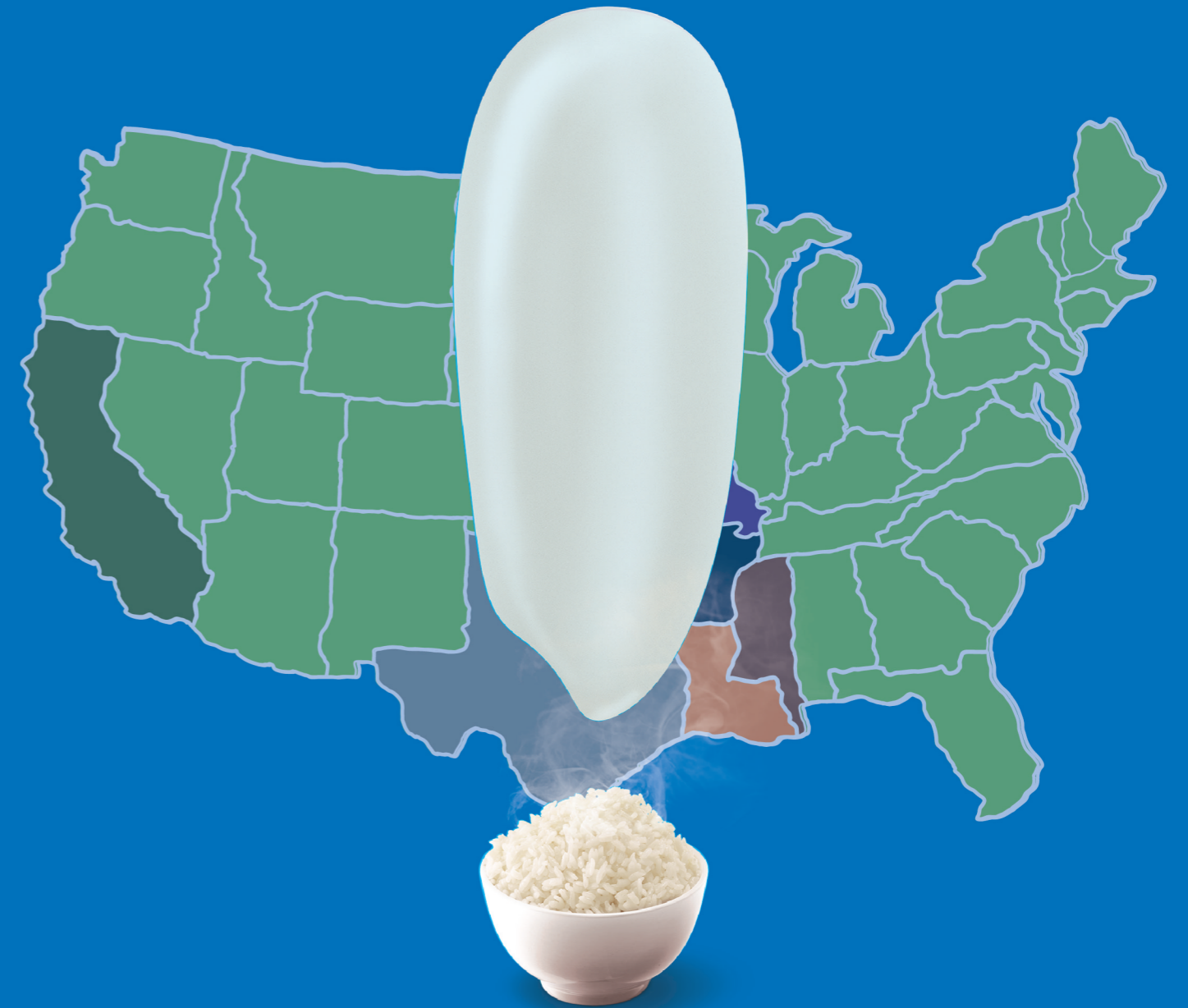


American Rice Amazing Rice
美國米，讚嘆不已！



美國稻米協會

美國總部

2101 Wilson Boulevard
Suite 610
Arlington, VA 22201-3040, USA
Tel : 1 (703)236-2300
www.usarice.com

台北聯絡處

台北市110信義路5段5號7D-07室
電話: (886-2) 8789-8939
傳真: (886-2) 2725-2155
www.usrice.com.tw



美國稻米產業指南

目錄

美國稻米產業	P.2
美國稻米的研發及栽種	P.3
美國產區巡禮	P.4
美國稻米種類	P.7
美國稻米的產品	P.9
各種稻米產品的特質與應用	P.10
美國稻米分級標準	P.11
如何進口美國稻米	P.13
美國稻米協會	P.14

美國稻米產業

美國稻米產業擁有超過三個世紀的歷史，現在被舉世公認為具有創新、先進科技、環保概念，並且值得信賴的優質稻米供應國，產業的宗旨在於致力提供安全、營養和豐富的產品來滿足美國本土與全球市場消費者的需求。

全美約有一萬五千名稻農與三十家碾米廠投入稻米產業，在2015的年度，美國稻米主要種植面積已接近106萬公頃，稻穀產量達1,211萬公噸，其中大約有45%的收穫量為出口用以因應全球消費者的需求，使美國成為全球第五大的稻米出口國，亦是全球少數可出口各式稻米種類的國家，並以出口高品質稻米享譽全球。

今日美國的六個州，包括阿肯色州、加州、路易斯安那州、密西西比州，密蘇里州和德州所生產的優質稻米已經足以因應美國以及全球市場的需求。而在生產全世界最重要的糧食作物上，美國可供應長粒米、中粒米、短粒米以及特殊米種。美國稻米產業在產品的多樣化、可靠度以及對買者所能提供的服務上，皆穩居世界領導地位！

美國稻米的用心與承諾

美國稻米優良的品質，全世界有口皆碑，除了無汙染的生長環境及不斷改進的栽種技術外，更是憑藉著雙重把關，嚴格遵守環保法規與控管農藥使用，美國農業部所審定的稻米品質分級標準，更清楚的標示在包裝上，嚴謹的品管態度獲得全球100多個國家的一致讚許。

近年，美國稻農積極與政府更將環保議題稻米栽種研究中，期許以更自然無害地球的栽種方式，持續改良生產技術、堅持稻米品質分級標準，讓每一粒美國稻米，在政府與民間通力合作與監督下，通行全球獲得認可。

美國米自2002年開始進入台灣市場，經過多年的努力，台灣與美國不只建立了非常緊密的合作夥伴關係，台灣更成為美國中粒米出口的五大市場之一。美國稻米十分重視台灣市場的推廣，致力於提高稻米品質評量標準，產品的多樣化，可靠度，積極為台灣的美國米市場把關。未來，我們將繼續秉持一向的用心態度，承諾對台灣的消費者提供高品質、安全又美味的優質米飯。

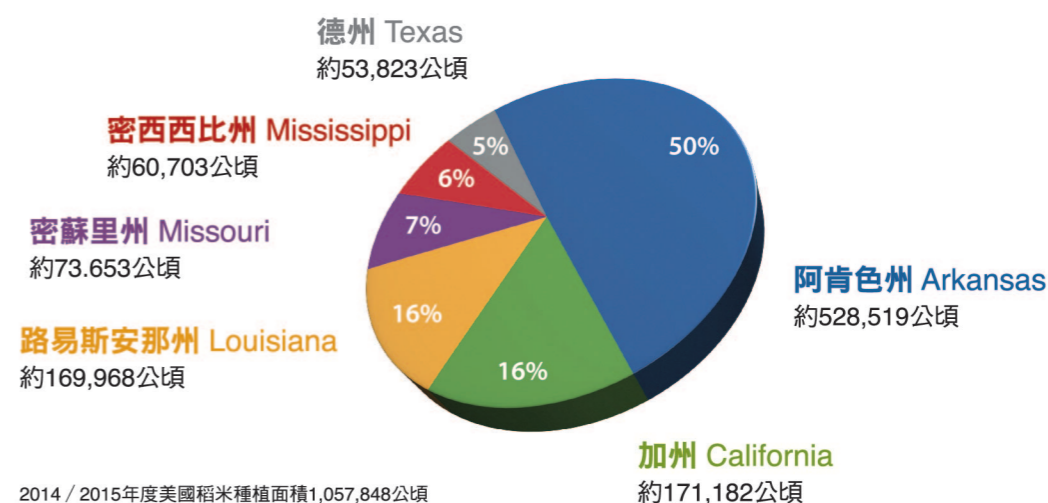
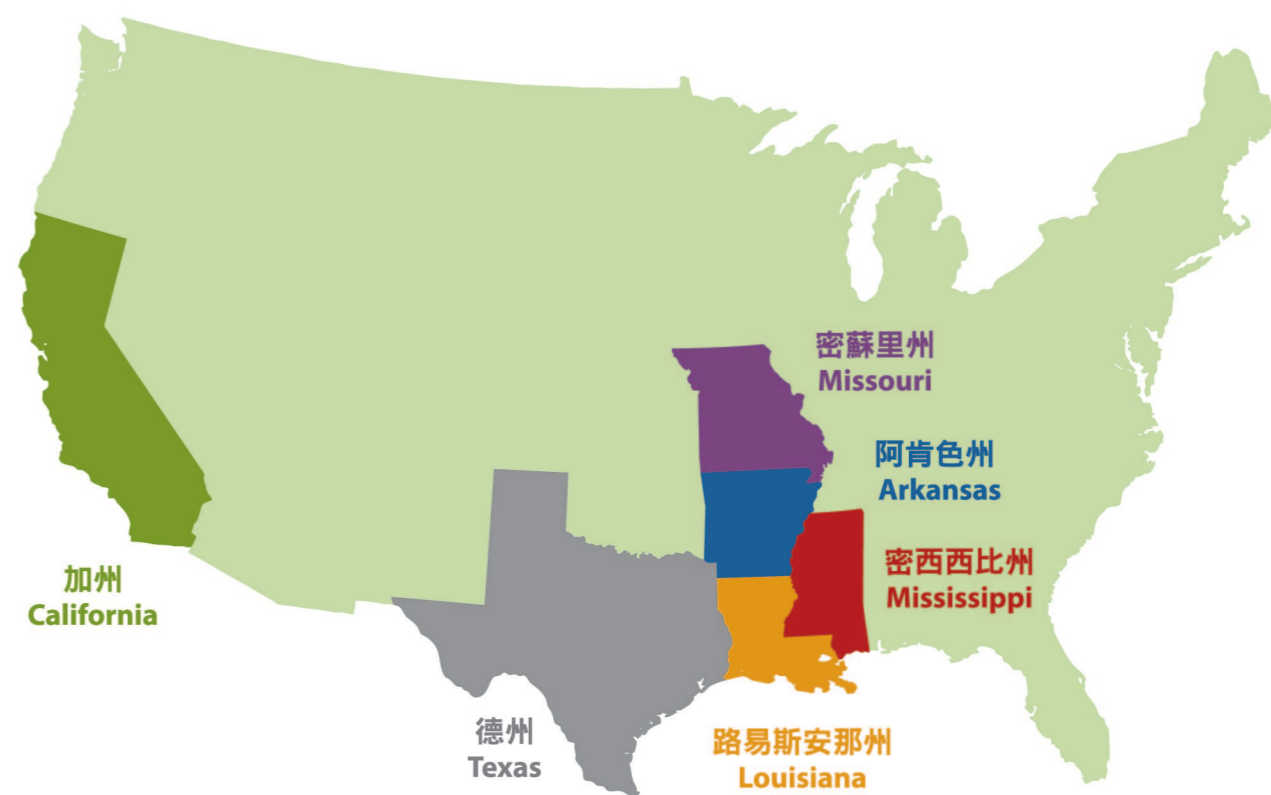


產區巡禮

隨著1884年的「工業革命」及加州淘金熱，美國西岸吸引各國的淘金夢想家至當地，為滿足這些移民的需求，稻米的栽種一躍成為必備的糧食。而工業革命所帶來的機械化運作對美國人民的生活也產生全面性的影響。

稻米在美國這片無污染大地上茁壯的發展，從阿肯色州、加州、路易斯安那州、密西西比州、密蘇里州到德州，在秋收季節，處處可見金黃的稻穗在蔚藍的天空及燦爛的陽光下閃閃發亮，訴說著近300年來的傳奇。

美國6大稻米產區圖



2014 / 2015年度美國稻米種植面積1,057,848公頃
資料來源：美國農業部稻米生產2015年度摘要

美國稻米的研發及栽種

美國稻米的研發 美國稻米產業有今日的成就，絕大部份應歸功於美國積極於稻米栽作技術的創新及精進，在共同願景的驅動下，稻農、美國農業部（USDA）及學術研究單位，無私地結合彼此力量及資源，確實提升了美國稻米生產的效率、品質及產量。

從土壤管理到水質、灌溉，從稻米品種的改良到乾燥與儲存方法的改進，每個稻米栽種州的稻米研究中心皆不遺餘力地改良耕作實務，期以增進稻農、消費者及生態環境的福祉為最終目標。美國農業部實驗室也積極改良評估稻米品質的方法，並針對稻米的最新應用及加工方法做深入的研究，確保新品種稻米的烹調風味及食品加工的品質。

美國稻米的栽種 由於充份利用專業機械設備、雷射及電腦，美國的稻米農業已成為一門相當專精的科學。稻米栽種的現代化製程大致涵括：

- ▶ 利用整地機械及其它專業設備掘起及夷平土壤，預備一個理想的苗圃。
- ▶ 使用重機械將稍微傾斜的地面推平，使得稻田土壤吃水得以平均，放流得以控制。
- ▶ 以雷射導引系統確認土地水平，並決定水控制閥的放置地點。
- ▶ 運用稻穀條播機快速將種子栽入正確的土壤深度，或者以飛機均勻地將種子播灑在旱田或水田中。
- ▶ 在稻米生長期間利用重力從深井、鄰近河川、運河或水庫引入新鮮水源，使稻田保持在2到3英寸的水位深度。
- ▶ 利用現代衛星定位系統（GPS）技術，操作飛機自空中將肥料均勻噴灑在稻田，確保所有稻作物健康成長。
- ▶ 改進稻穀耕種方式以增強稻米品質，並使環境得以永續發展。

稻農在稻穀成熟後，通常會將農田水放流乾，而後再以精密的聯合收穫機進行收割、打穀，並陸續裝車運輸到乾燥廠。無論是大型商業化經營的乾燥廠或是在農田中放置的小型乾燥設備，都會以溫乾的空氣逐漸排除稻穀的多餘水份到適於儲存的程度以進入碾製加工。



阿肯色州
Arkansas

阿肯色州 是美國六大產米州中產量第一大的區域，稻田耕種面積528,519公頃，約佔全美稻米產量50%。東部地區是稻米主要產區，沿著州界從路易斯安納州綿延到密蘇里州，主要米種為長粒米，約佔產量的81%，其餘則為中粒米約佔19%。阿肯色州的稻米以用途廣泛著稱，可以被用來做成各種不同的美食佳餚，銷售遍布全美與世界其他地區。

在冬季，阿肯色州充滿水的農田和天然溼地，成為綠頭鴨和其他遷徙動物的重要棲息地，在冬季中，呈現出生生不息的景象。而充滿水的農田，不僅可以防止稻田土壤被侵蝕，同時也可有效控制雜草的蔓延。以用途廣泛著稱，可以被用來做成各種不同的美食佳餚，銷售遍布全美與世界其他地區。



加州
California

加州 是美國第二大的稻米生產州，稻田耕種面積171,182公頃，約佔全美稻米產量的16%，主要米種為中粒米，產量約佔90%，其餘短粒米約佔8.5%，其餘為長粒米及特殊米種。

95%的加州稻米產自沙加緬度山谷區，沙加緬度山谷區不僅擁有極適合稻米生長的氣候及土壤外，灌溉用水更是來自落磯山脈純淨天然的水源，使得加州生產出優質的短、中粒米，更是受到亞洲地區的高度讚賞。

加州稻田在休耕期間蓄滿潔淨的水，與其他121,404公頃的天然溼地，提供給百萬計的野鴨、野雁、天鵝及其他各類水鳥，作為冬季的棲息地。

路易斯安那州 是美國第三大的稻米產區，稻田耕種面積169,968公頃，約佔全美稻米產量的16%，主要產地集中在西南區。路易斯安納州主要米種為長粒米，約佔產量的85%，其餘則為中粒米約佔15%。

稻米是路易斯安那州文化和美食料理不可或缺的一部分。主要的稻米生產和加工地點位於本州的西南部，主要的稻米種植地區則是在西北部。路易斯安那州大部分種植的是長粒米，其煮熟後的米粒比較粒粒分明而蓬鬆。長粒米的用途很廣，經常被使用在需要米粒形狀完整，和保有原來口感的料理當中。冬季的路易斯安那農田同樣地也是許多動物的棲息地及覓食地。



路易斯安那州
Louisiana

密蘇里州 為美國第四大的稻米生產區，稻田耕種面積73,653公頃，約佔全美稻米產量的7%，主要產地集中在東南地區。密蘇里州東南部類似鞋跟形狀的區域是該州稻米產業的聚集地。密蘇里州的稻米自1910年代，由移居至此的阿肯色州的農夫開始栽種。密蘇里州生產的主要是長粒米，約佔產量的96%，其餘則為中粒米約佔4%。長粒米的用途很廣，就像密蘇里州的農業非常多元一樣。

密蘇里州位於密西西河流域候鳥遷徙路線上，且因氣候、水源及稻田等因素，使得此處成為候鳥遷徙路線上極重要的一站。



密蘇里州
Missouri

密西西比州 是美國排名第五的稻米生產區，稻田耕種面積60,703公頃，約佔全美稻米產量的6%，主要產地集中在西北地區。密西西比最早以棉花為主要農作物，自1950年代，部分阿肯色州及路易斯安那州的農民們移居到密西西比州，開始栽種稻米，並在1970年代快速地成長，成為美國五大稻米產區之一，密西西比州的稻農種植的是長粒米，其用途廣泛，相當受到歡迎。

在秋收過後，密西西比的農田，成為候鳥遷徙的主要休息站之一，為候鳥提供了豐富的食物。



密西西比州
Mississippi

德州 為美國第六大的稻米生產區，稻米生產地帶位於上半部的沿岸地區。稻田耕種面積53,823公頃，約佔全美稻米產量的5%，主要產地集中在海岸地帶，與臨海的大草原融合成一望無際的美麗景象。德州自1880年代集開始栽種稻米，最初是由鄰近路易斯安那州的東北部開始。到了1904年，由於鐵路的開拓，並改良了栽種技術，使得稻米在德州能夠深耕茁壯，主要米種為長粒米，約佔產量的96%，其餘則為中粒米約佔4%。

德州的稻田是德州生態不可或缺的一環，不僅提供類似溼地的環境，而灌溉系統更提供動物所需的水源，並與德州草原成為許多動物及鳥類的棲息地。



德州
Texas

美國稻米種類



全球共有超過120,000不同品種的稻米，其中只有極少數符合在美國進行大量商業種植的品質標準。這些品種可以被區分為長粒米、中粒米和短粒米這三大類。

另外，美國也開始生產越來越多品種的糯米、香米和義大利米。這些品種之間主要的差異在於其煮熟後的特性、口感和一些細微的口味差別。從營養的角度來說，這些品種的營養成分大致相當，並且都可視料理需求而替代使用。

基本稻米種類特性



短粒米 Short Grain

短粒米的米粒較短和豐滿，形狀近乎圓形。煮熟後的米粒較軟，且會黏在一起，但仍舊粒粒分明，而且比較耐嚼，口感有彈性。主要產區在美國加州。



中粒米 Medium Grain

中粒米米粒長度約是寬度的兩到三倍長。米粒本身含有絕佳的飽水性，在烹煮後呈現飽滿緊貼實的狀態，口感上彈牙有嚼勁。主要產區在美國加州。



長粒米 Long Grain

長粒米的米粒呈細長型，長度約是寬度的三到四倍長。因為澱粉組成的關係，煮熟後的米粒較為粒粒分明、且質輕而蓬鬆。主要產區在美國中南部。



糯米 Sweet Rice

這種米的米粒較為短而圓，呈現粉白半透明狀。煮熟後的糯米不會粒粒分明，且會變得非常的黏。它常被用在商業產品的配方當中，例如肉汁和醬料。

美國的特殊米品種



茉莉香米 Jasmine

為一種具有香氣的長粒米，其獨特的香氣類似於淡淡的茉莉花香。煮熟後的米粒柔軟濕潤，而且會黏在一起。



印式香米 Basmati

為一種具有香氣的長粒米，其獨特的香氣和口味類似爆米花或烤堅果。煮熟後只會往長的兩端膨脹，使得米粒變得細長，且較乾，粒粒分明與蓬鬆。



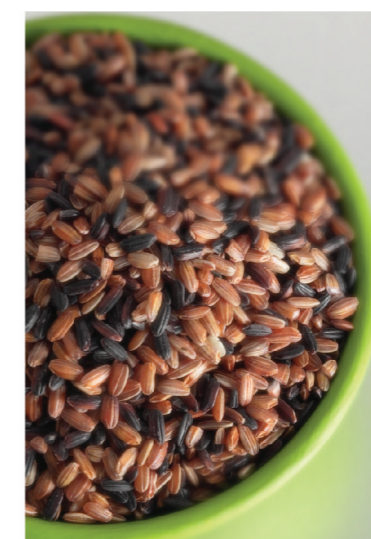
香米 Della、Delrose、Delmont

這些品種結合了一般長粒米和Basmati香米的特性。香氣類似於Basmati香米，但是煮熟後的米粒在長和寬的兩端都會膨脹，和一般的長粒米一樣。



紅梗香米 Aromatic Red

這種米有深紅色的米糠。和糙米一樣，加工程度較低，以保留米糠外殼，煮熟需花40-45分鐘。煮熟後的米粒有點鹹的堅果味，並較為耐嚼。



黑梗香米 Black Japonica

這種香米有深黑色的米糠。和糙米一樣，加工程度較低，以保留米糠外殼，煮熟需花40-45分鐘。煮熟後的米粒較為耐嚼，而且有些微的甜香。



義大利式 Arborio

為一種顆粒較大的米，特色為米粒中心有一個白點。在長/寬比和澱粉特性方面，它被歸類為中粒米。煮熟後的口感綿密，中心較有嚼感，吸收其他食材味道的能力絕佳。

稻米的產品

為了滿足消費者的偏好和包裝食品的特殊需求，稻米會經過不同程度的加工，並且產生不同的形式。消費者可以買到熟米或生米，還有乾燥米、冷凍米，或加熱即食米。為了提供更高的便利性，消費者現在也可以買到袋裝、小包裝或紙盒裝的米。

基本稻米產品與特質

稻穀 Rough(Paddy) Rice	從稻田當中收割下來的稻米，其米粒仍舊包覆在不可食用的保護殼當中。
糙米 Brown Rice	外殼已被去除，但仍舊保留糠層，因此擁有較深的顏色，其口感較有嚼勁，且帶有堅果味。保留營養豐富的糠層讓糙米成為100%全穀類的食品，富含礦物質和維生素，尤其是維生素B群。一般的糙米煮熟需要40-45分鐘。
白米 Regular-Milled Rice	外層稻殼已被去除，外層的棕色米糠層也被碾製到米粒呈現白色。大部分的美國碾磨白米在碾製後都會經過營養強化的加工過程。
預熟米 Parboiled Rice	是在稻穀碾磨前，先進行一道蒸氣加壓的過程，將稻穀內的澱粉質膠化，讓米粒更為結實飽滿粒粒分明。
預煮米 Precooked Rice	白米或糙米完全烹煮後再加以脫水，此製程可減少消費者烹煮時所需的時間。
加熱即食米 Retort (or Ready to Heat) Rice	透過微波爐數分鐘加熱後即可食用。



各種稻米產品的特質與應用

稻米形式	特性	應用
白米 Regular-Milled White Rice	多用途 口味中性 容易加工	正餐、主菜和配菜 砂鍋 餐飲服務業產品 冷熱早餐穀片 包裝乾粉狀產品 異國料理 甜點 零食 寵物食品 釀酒
糙米 Brown Rice	100%全穀類 較硬而耐嚼的質地 類似堅果的口味 相較於白米：更多蛋白質 更多纖維 較低的升糖指數	冷凍與冷藏產品 正餐與主菜 配菜 沙拉 冷熱早餐穀片 包裝粉狀米製品 異國料理 餐飲服務業產品 零食 健康食物產品
預熟米 Parboiled Rice	加工時更佳的米粒穩定性 紮實的熟米質地 較低的黏性 米粒較為分明 較佳的蒸食表現	冷藏與冷凍產品 正餐與主菜 配菜 湯品 罐頭湯品和相關產品 密封保鮮袋產品 餐飲服務業產品 食品加工處理
預煮米 Precooked Rice	較短的料理時間 特性視：使用的稻米種類而定 製造過程而定	快速包裝乾粉產品 餐飲服務業產品
加熱即食米 Retort (or Ready to Heat) Rice	料理時間最短	速食湯調理包 杯裝套餐 微波餐 內餡料
預煮個別快速冷凍米 Precooked IQF (Individually Quick Frozen)	廣泛使用	冷凍主菜與配菜 冷藏與冷凍甜點 冷藏沙拉
第一等碎米 Second Heads	比全粒米更黏 顆粒較不分明	冷熱早餐穀片 甜點 肉品增量 餡料與填料 米果 與全米粒混合 製造米粉 寵物食品 釀酒
釀酒用米 Brewers Rice	約有1/4米粒的米糠，米麩與胚芽被移除	寵物食品 製造米粉 釀酒
米麩/米粉 Rice Meal/Flour	可能為白色或棕色 反映使用的稻米種類特性 具有優異的增稠特性 中性口味 油炸時吸油量低 提供炸/烤食品酥脆口感	嬰兒食品 烘焙零食 麵包或其他烘培產品 烘培粉 麵糊和麵皮 無麩質產品 糖尿病患者專用食品 湯品、燉品、肉汁和醬料 肉類產品黏結劑/增量劑 與調味料混合 塗抹調味用粉
香米 Aromatic Rice	口味和香氣有如烤堅果 / 爆米花	包裝乾粉產品 異國料理 特殊/美食產品
穩定化米糠 Stabilized Rice Bran	高膳食纖維 高維生素/礦物質含量 富含抗氧化劑	麵包與其他烘培產品 冷熱早餐穀片 烘烤零食 烘培粉 麵糰和麵皮 濃縮維生素 健康/天然食品
米糠油 Rice Bran Oil	類似堅果的口味 優異的脂肪酸平衡 較長的油炸使用壽命 穩定不氧化 不含反式脂肪酸	油炸/料理 烘培產品 零食
米澱粉 Rice Starch	口味清淡 具有不同增稠特性 顆粒細小 具有不同冷凍/解凍特性	濃稠醬料/肉汁 冷凍/解凍應用 模擬脂肪 嬰兒食品
米糖漿 Rice Syrup	具有不同濃度 具有不同甜度	替代糖、蜂蜜、玉米糖漿、糖蜜或楓糖漿 健康/天然食品
米蛋白 Rice Protein	低過敏性 具有不同可溶性 具有不同濃度	健康與活力點心棒 飲料 膳食營養補充品



美國稻米分級標準

美國稻米產業及美國農業部以嚴格的標準，致力提升稻米品質。主要的評估指標為：一般外觀、成色、損害粒、碎米粒、雜質含量、碾白度及純淨程度。附表是美國農業部穀物檢測服務處制訂的「美國稻米分級標準」於2009年11月27日所更新的版本。

白米

等級、等級標準及等級命名

868.310長粒白米、中粒白米、短粒白米與混合白米的等級與分級標準

最高限制

等級	種子、熱傷及稻穀 (單一或混合)					碎粒				其它型態 ⁽⁴⁾		成色要求 ⁽¹⁾	碾磨程度 ⁽⁵⁾ 最低要求
	總數	紅米及損害粒 (單一或混合)		白米質粒 ^(1,2)		總數	使用5號篩盤 ⁽³⁾	使用6號篩盤 ⁽³⁾	通過6號篩盤 ⁽³⁾	完整粒	有損害的完整粒		
		熱傷米粒及品質不良的種子	長粒米	中粒米或短粒米	百分比								
US No.1	2	1	0.5	1.0	2.0	4.0	0.04	0.1	0.1	—	1.0	偏白或乳白	精緻碾磨
US No.2	4	2	1.5	2.0	4.0	7.0	0.06	0.2	0.2	—	2.0	可能偏微灰	精緻碾磨
US No.3	7	5	2.5	4.0	6.0	15.0	0.1	0.8	0.5	—	3.0	可能偏淺灰	合理碾磨
US No.4	20	15	4.0	6.0	8.0	25.0	0.4	2.0	0.7	—	5.0	可能偏灰或微紅	合理碾磨
US No.5	30	25	6.0 ⁽⁵⁾	0.0	10.0	35.0	0.7	3.0	1.0	—	10.0	可能偏深灰或紅	合理碾磨
US No.6	75	75	15.0 ⁽⁶⁾	15.0 ⁽⁶⁾	15.0	50.0	1.0	4.0	2.0	—	10.0	可能偏深灰或紅	合理碾磨

US Sample Grade 美國樣品級

所謂美國樣品白米的等級是(a)未能符合US No.1到US No.6稻米等級的要求，(b)水份含量高於15%，(c)有霉味或酸味，或受到熱傷害，(d)有市場無法接受的異味，(e)內含超過0.1%的雜質，(f)發現兩隻或以上活著或死亡的米蟲或其他蟲子、蟲卵、蟲屍，(g)明顯的低品質。

- (1) 特殊等級的預熟白米，請參閱868.315(c)
- (2) 適用於特殊等級的糯白米，請參閱868.315(e)
- (3) 篩盤適用於美國南部所產之稻米，篩網則適用於美國西部所產之稻米。但無論何種那套工具或方法，得到等效的結果皆可被採用
- (4) 這些規範不適用於混合白米類
- (5) 適用於特殊等級之半碾白米，請參閱868.315(d)
- (6) US No.6級之稻米內含損害粒不得超過6%

糙米

等級、等級標準及等級命名

外殼已被去除，但仍舊保留糠層，因此擁有較深的顏色，其口感較有嚼勁，且帶有堅果味。保留營養豐富的糠層讓糙米成為100%全穀類的食品，富含礦物質和維生素，尤其是維生素B群。一般的糙米煮熟需要40-45分鐘。

最高限制

等級	稻穀	種子、熱傷米粒				紅米及損害粒 (單一或混合)	白米質粒 ^(1,2)	使用6號篩盤 ⁽³⁾ 或6號半篩網移除的碎粒	其他型態 ⁽⁴⁾	精米粒
		總數 (單一或混合)	熱害粒	不良種子	500公克內所佔數量					
US No.1	—	20	10	1	2	1.0	2.0	1.0	1	1.0
US No.2	2.0	—	40	2	10	2.0	4.0	2.0	2.0	3.0
US No.3	2.0	—	70	4	30	4.0	6.0	3.0	5.0	10.0
US No.4	2.0	—	100	8	35	8.0	8.0	4.0	10.0	10.0
US No.5	2.0	—	150	15	50	15.0	15.0	6.0	10.0	10.0

US Sample Grade 美國樣品級

所謂美國樣品等級的糙米是 (a)未能符合US No.1到US No.5等級要求者，(b)水份含量高於14.5%，(c)有霉味或酸味，或受到熱傷害，(d)有市場無法接受的異味，(e)內含超過0.1%的雜質，(f)發現兩隻或以上活著或死亡的米蟲或其他蟲子、蟲卵、蟲屍，及(g)明顯的低品質。

- (1) 特殊等級加工用的預熟糙米，請參閱 868.263 (a)
- (2) 特殊等級的加工用糯糙米，請參閱 868.263 (c)
- (3) 篩盤適用於美國南部所產之稻米，篩網則適用於美國西部所產之稻米。但無論何種那套工具或方法，得到等效的結果皆可被採用
- (4) 這些規範不適用於加工用混合白米類

稻穀

等級、等級標準及等級命名

從稻田當中收割下來的稻米，其米粒仍舊包覆在不可食用的保護殼當中。

最高限制

等級	種子、熱傷稻穀			紅米及損害粒 (單一或混合)	白米質米穀 ^{(1)&(2)}			成色要求 ⁽¹⁾ (最低要求)
	總數	熱傷米粒及品質不佳的種子			長粒米	中粒米或短粒米	其它型態 ⁽³⁾	
		500公克內單一或混合的數量	500公克內單一或混合的數量					
US No.1	4	3	1	0.5	1.0	2.0	1.0	趨於白或乳白
US No.2	7	5	2	1.5	2.0	4.0	2.0	若干灰色
US No.3	10	8	5	2.5	4.0	6.0	3.0	傾向淺灰
US No.4	27	22	15	4.0	6.0	8.0	5.0	灰色或微紅
US No.5	37	32	25	6.0	10.0	10.0	10.0	傾向黑灰或微紅
US No.6	75	75	75	15.0 ⁽⁴⁾	15.0	15.0	10.0	傾向黑灰或微紅

美國樣品米等級

所謂美國樣品米等級之稻穀所指為：
(a) 未能符合US No.1到US No.6等級的要求者
(b) 水分含量高於14%

(c) 發腐或酸臭，抑是受到熱傷
(d) 有市場無法接受的異味
(e) 明顯地品質低落

- (1) 適用於特殊等級的預熟稻穀。
- (2) 適用於特殊等級的糯米。
- (3) 這些限制不適用於混合稻穀。
- (4) US No.6級稻穀內含的損害粒不得超過6%。



如何進口美國稻米

步驟 1 進口商/買方連絡一家或數家潛在供應商，要求提供稻米報價。這些潛在的供應商包括仲介商、碾米商和出口商，聯絡方式包含電話或傳真。供應商必須擁有可能買方的一些特定資訊才能夠提供適當的報價。通常所需的資訊清單如下：

等級、品質類型

碾米與形式數量、包裝

公司名稱與類型、地址、聯絡人、電話或傳真號碼

交貨日期、港口和其他交貨資訊、付款方式或條件

除此之外，有時候還需要財力證明文件。

仲介商之角色：仲介商可以協助提供以上資訊和其他所需詳細資料以促成一筆交易。他們經常被雇用來引導或協助潛在買方達成採購目標。仲介商的費用通常是由賣方支付。

步驟 2 潛在供應商會研究詢價的條件，並決定如何以最佳的方式滿足其要求。在做出任何必要的調整之後，報價單通常會透過傳真方式提供給買方。此報價通常有效的期限為24小時。報價單上也可能會註明其他時間上的限制條件。

步驟 3 如果進口商感興趣，則可以回應表示接受報價，或者要求對報價做特定的修改。

步驟 4 在雙方同意了價格和交易條件之後，這筆交易確定在特定期間之內，賣方要將特定數量的稻米運送給買方。然後雙方通常會簽訂一份合約，詳述這筆交易的條款與限制。

步驟 5 視交易條件而定，進口商/買方會到其所在地國家的銀行，根據雙方同意的付款方式做必要的安排。付款方式可能為信用狀(Letter of Credit)、即期票據(Sight Draft)或跟單匯票(Cash Against Documents)。

步驟 6 供應商根據交易條件交付稻米，並根據交易條件取得必要的文件。

步驟 7 賣方的發票與其他所需文件提交給買方，並根據交易條件付款及交貨。

步驟 8 買方具備適當文件之下，則該批稻米將為其所有。

美國稻米協會

美國稻米協會是美國稻米產業所組成的全國性組織，主要的會員為稻農、碾米業者、稻米加工業者、貿易商、出口商及其它的產業相關成員。協會會員來自所有稻米生產州，包括阿肯色州、加州、佛羅里達州、路易斯安那州、密西西比州、密蘇里州、 以至德州。會員幾乎涵蓋美國稻米產業的所有行銷及批發通路業者。

基於美國稻米每年輸出量超出總產量的45%，所以國際事務在協會營運上扮演極重要的角色。美國稻米協會組織下的國際部門在美國維吉尼亞州的阿靈頓市設有營運總部，統籌全球推廣及市場開發事務。除此之外，全球14個國家設有代表處以傳遞美國稻米產業的相關訊息。

美國稻米協會的市場推廣活動包含的內容極為廣泛，從貿易服務到零售推廣，視各地區的市場需要做合宜的調整。國際部門的任務則在於開發對美國稻米產業有最佳長期效益的市場，而此目標必須仰賴協會與這些市場客戶攜手合作共同提升美國稻米的形象。美國稻米協會本身並不參與報價、簽訂合約或運送稻米以供銷售，而是透過廣泛有效的行銷活動向全球的消費者表達美國稻米的高品質、多樣化及值得信賴的特性。



如需美國稻米產業更多的資訊，可直接洽詢台灣聯絡處
或瀏覽美國稻米中文網站: www.usrice.com.tw

