

GERALD MCDONALD ASIA LTP



GERALD
MCDONALD
& CO LTD



SINCE 1917

Gerald McDonald & Co. Ltd. UK グループ AGR.E.S SpA社

会社概要







The Company

AGRES社は1989年、農産物、特に柑橘類を中心とする加工会社として設立されました。

同社は、Cacace'sとGerald McDonald&Co Ltd. の合弁会社です。

工場はイタリア、シチリア島のCarini (Palermo) 工業団地に位置しています。 工場の敷地面積は10,000㎡、建築面積は4,000㎡あり、農産物加工に適した合理的な構造となっています。

- 1.選果
- 2. 搾汁
- 3.リファイニング
- 4.果汁濃縮
- 5.エッセンシャルオイル抽出、リファイニング
- 6.充填
- 7.保管











加工果実

- レモン
- ブラッドオレンジ
- ブロンドオレンジ
- マンダリン
- ウチワサボテン
- ザクロ

コンベンショナル、オーガニックの両方のフルーツを加工。オーガーニック果汁はヨーロッパ (the EC Regulation 834/2007 and the EC Reg 889/2008 and controlled by CCPB srl IT BIO 009)以外にもアメリカ向けにNOP、日本向けに有機JASの認証も取得しています。

製品

- ストレート果汁
- 濃縮果汁
- ハイパルプ、ローパルプ果汁
- 混濁果汁、セミクリアー果汁
- コールドプレスエッセンシャルオイル
- コンパウンド、ベース、コミニューテッド







オーガニック認証

シチリア島はヨーロッパ最大のオー ガニックの生産地です。

Agresは長期的な見地からその地の利を活かすべく、1995年、ヨーロッパの有機認証(834/2007)の製造・流通の認証を取得しました。ヨーロッパ以外にもアメリカ向けにNOP、日本向けに有機JASの認証も取得しています。













品質認証

- ISO 9001
- · ISO 14001
- ISO 22000
- HACCP
- Kosher
- HALAL
- SEDEX
- SGF
- JAS
- BIOSUISSE

























果汁加工数量 (MT/シーズン)	オーガニック	コンベンショナル
レモン	10.000	1.000
オレンジ	300	100
ブラッドオレンジ	350	150
ウチワサボテン	1.075	200
ザクロ	22	350







	Brix	酸度	PH		
レモンストレート果汁	7,0 - 8,2	4,1 - 5,4	2,3 - 2,9		
レモン濃縮果汁 30bx	29 – 32	17 – 21	2,2 - 2,8		
レモン濃縮果汁 48bx	46 – 51	31 - 34	2,0 - 2,8		
プレミアムレモン濃縮果汁 40bx	39 – 41	17 - 21	2,2 - 2,8		
Lemon oil Pelatrice Lemon oil In-lin	ne (FMC type)	Distilled Lemon Oil (Peratoner)			

シチリア レモンシーズン

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

80% of lemons are processed with In-line extractors, 20% with Pelatrice



主なオレンジ加工品



	Brix	酸度	PH
オレンジストレート果汁	10 - 12	0,8 - 1,2	3,5 - 4,2
オレンジ濃縮果汁(カットバック) 46bx	45 – 47	3,5 - 4,2	3,0 - 4,0
オレンジ濃縮果汁 60bx	59 – 61	4,0 - 6,0	3,0 - 3,8
Orange Oil In-line (FMC)			

シチリア オレンジシーズ

1 月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月

Oranges are processed with In-line extractors (FMC)





主なブラッドオレンジ加工品



	Brix	酸度	PH
ブラッドオレンジストレート果汁	10 - 12	0,8 - 1,2	3,5 - 4,2
ブラッドオレンジ濃縮果汁 50bx	49 – 51	4,7 - 5,9	3,0 - 3,8
ブラッドオレンジ濃縮果汁 60bx	59 - 61	4,7 - 7,3	3,0 - 4,0

Orange Oil In-line (FMC)

シチリア ブラッドオレンジシーズン

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
								1	l		



主なウチワサボテン加工品



	Brix	酸度	PH
ウチワサボテンストレート汁	11 - 14	0,3 - 0,6	4,2 - 4,5
ウチワサボテン混濁濃縮汁 38bx	37 – 39	0,2 - 0,9	4,0 - 4,5
ウチワサボテンセミクリアー濃縮汁 40bx	39 – 41	0,2 - 1,0	4,0 - 4,5
ウチワサボテン透明濃縮汁 54bx	52 – 56	0,3 - 1,4	4,0 - 4,2

シチリア ウチワサボテンシーズン

1月 2月	3月 4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
-------	-------	----	----	----	----	----	-----	-----	-----







	Brix	酸度	PH
ザクロストレート果汁	14 - 17	0,2 - 1,55	3,0 - 4,0

シチリア ザクロシーズン

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----------------------------------------	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----



主な製造設備

- 2 receiving fruits pools of 30 tons each
- 4 Pelatrici 'Speciale' 12 rollers
- 2 Extractors 'Speciale' RS with opposed rollers
- 2 'Mancino' presses
- 2 'Faso' presses
- 1 In-line 4 'Speciale' extractors equipped with 3 sizes fruits calibers
- 4 juice finishers 10 Ton/h each.
- 2 essential oil finisher of 5 Ton/h
- 2 filtration juice groups
- 1 resin clarification plant
- 1 filterpress
- 2 pulpers
- 4 juice centrifuges
- 8 oil centrifuges
- 3 dekanters
- 6 pasteurisers
- 18 tank at ambient temperature for a total storage capacity of 1000 MT
- 8 temperature controlled tanks for a total storage capacity of 200 MT
- 1 aseptic 5 tons filling plant for bag-in-drum and bag-in-box packing
- 1 refrigeration plant
- 1-18° C cold store x 1.550 pallets, and 1 cold store at +0° +4° C x 200 pallets
- 1 fully equipped lab for chemical-physical and microbiological analyses.



GERALD MCDONALD & CO LTD



SINCE 1917

Gerald McDonald Asia 株式会社

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中6-9 KFM6N-16

TEL: (078) 811-3522

FAX: (078) 811-3523

www.geraldmcdonaldasia.com info@geraldmcdonaldasia.com



