



ROBERTET
GROUPE

NEWSLETTER

ロベルテ ニュースター

JANUARY 2025

ANTI-CORRUPTION SYSTEM

ロベルテ・グループ汚職防止システムは、常にアップデートされ、積極的に、倫理と誠実さへの揺るぎないコミットメントを表明しています。

グループの子会社全てが、サパンII法*の適用を受けています。経営陣はグループ汚職防止ネットワークを設置し、グループ各社がサパンII法に規定された8つの義務的措置を確実に実施すべく、グループ腐敗防止ネットワークを設置しています。

*サパンII法：フランスの企業に汚職の防止・検出を義務付ける法律。フランス汚職防止機構（AFA）のガイドラインに基づいて、企業の透明性や内部通報者の保護を目的としています。

ロベルテ・グループの腐敗防止コンプライアンス・ネットワークは、以下の8つの対策から成っています。

- 腐敗防止行動規範
- 内部告発制度
- 汚職リスクマッピング
- 第三者の誠実さの評価
- 腐敗防止意識／研修
- 腐敗防止会計管理
- すべての対策の管理システム
- 欠点への対処／是正

AFAは、本社および、すべての子会社・事業所で腐敗防止対策が実施されているか検査を行っています。



©2025 ROBERTET

ATOMIZATION

アトマイズは、フレーバー製造によく使われる技術です。この製法は、液体を圧力下で噴射し、粉末にするものです。粉末の状態で市販されているコーヒー等は、このような製造工程から生まれたものがあります。



©2025 ROBERTET

味、香り、場合によっては色をもたらすフレーバー（液体）は、水と混合され、更に、キャリアと呼ばれる粉末に溶解されます。この混合物を加圧しながら装置に導入し、液滴に分散させ、熱風を吹き込み、液体の一部を蒸発させ、パウダー状の香りが形成されます。

形成された粉末粒子はその後、様々な仕上げの装置を通過し、回収されます。最後に、いくつかの食品安全関連部品（フィルター、磁選機、金属探知機 等）からなる包装ラインを通過します。

この製造プロセスの利点は多岐に渡りますが、当社の生産量の大半は医薬品分野に特化しており、好ましくない味の有効成分を、可能な限り美味しいものになっています。

CSR : DECARBONIZATION PLAN

ロベルテは現在、脱炭素化計画を策定中です。これは、弊社内、及びサプライチェーン全体で炭素排出量を削減するプロジェクトです。まず、フランス本社・グラス、米国工場、ブルガリア、トルコの抽出工場など、炭素排出量が最も多い生産拠点に焦点を当てています。既に、一部のグループ拠点は先行しており、すでに再生可能エネルギープロジェクトを実施しています。

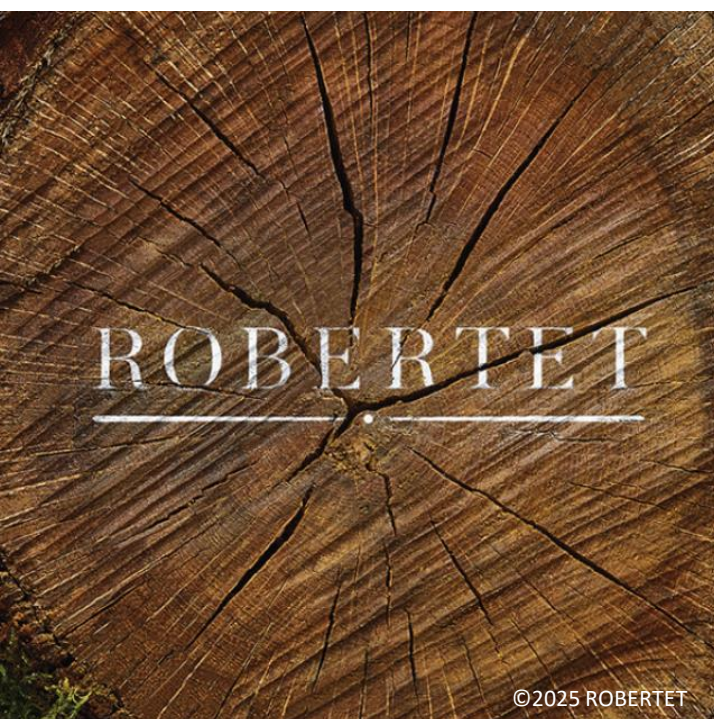
ブラジル：2024年9月より、工場で使用される電力の100%が再生可能エネルギーで賄われるようになりました。これにより、電力コストを30%削減、年間約40トンのCO²を削減しています。

インド：2025年1月31日、ゴアの生産拠点はソーラーパネルの設置を開始しました。ハイシーズンには月間2,500～3,000kWhの電力生産が見込まれ、これは2024年の同子会社の総電力消費量（ゴア+ムンバイ）の約10%にあたり、年間22トンのCO²削減に相当します。



©2025 ROBERTET

HANDS IN THE SOIL - HARVESTS OF THE MOMENT



©2025 ROBERTET

IN FRANCE – OAK WOOD

フランス産オークは、一年を通して収穫することが出来ます。ワインや、蒸留酒の製造・熟成工程において生まれる副産物・おがくずから抽出する為、アップサイクリング・アプローチの原料として、注目されています。

オークはさまざまな魅惑的な香りを放ち、フレグランスや美食の素材として珍重されています。その香りは、ウッディー、スモーキー、そしてわずかにスパイシーなファセットを持ち、深みとエレガンスを感じさせてくれます。

フレグランスでは、歴史的に、溶剤抽出のオーク・モス（苔）が、シプレやフゼアの重要な要素として使われています。アーシーで、豊かさと洗練された特徴を与え、調合品に、骨格と持続性を与えてくれます。

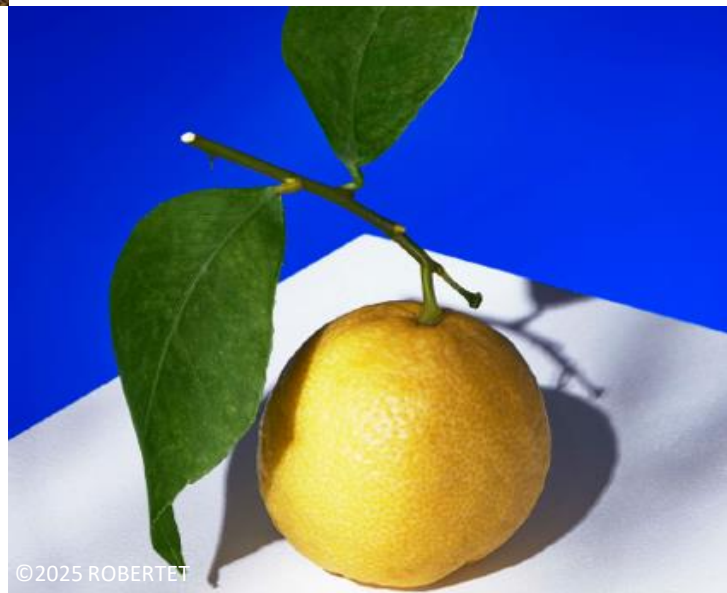
オークは、ワインやスピリッツの熟成に不可欠な役割を果たしています。バニラ、キャラメル、ナッツ、スモーク等のファセットがあり、独特の複雑さでアルコール飲料を豊かにしてくれます。

IN ITALY - BERGAMOT

イタリアの収穫は、通常12月～3月頃です。ロベルテが扱うベルガモットオイルは、イタリア・カラブリアの原産地呼称保護（AOP/PDO）に則った品質です。

ベルガモットのエッセンシャルオイルはフレグランスにとっての宝物であり、その独特なフレッシュ感とフローラルな甘さで、多くの調合品に明るさをもたらしています。コロンノートはもちろん、ラベンダー、フゼア、シプレ・アコード、そして、近年のモダンな紅茶（アールグレイ）にインスパイアされたフレグランスに欠かせない存在です。トップのほのかなラベンダーやペッパーを思わせるノートが柑橘系の香りに活気をもたらします。

もちろん、食文化としても、有名なアールグレイティー、ナンシー・ベルガモット・キャンディー（フランス・ロレーヌ地方ナンシーの名産品）、そして、モロッコのタジン料理には砂糖漬けベルガモットが欠かせません。



©2025 ROBERTET

www.robertet.com

株式会社ロベルテ 〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町2-7-13 ミリナービル5F, 6F T : 03-3666-1241 F : 03-3666-1242