



ROBERTET  
GROUPE

# NEWSLETTER

ロベルテ ニュースレター

OCTOBER 2025

## PLATINUM RANKING IN 2025

ロベルテは、エコバディス（ecovadis）監査において88/100の評価を獲得し、プラチナステータスを授与されました。この素晴らしいスコアにより、当社は世界で最も高く評価された1%の企業に位置づけられ、社会的・環境的責任への取り組みの確固たる姿勢が示されました。これは、従業員全員が勝ち得た栄誉です。「環境」「社会（労働）・人権」「倫理」「責任ある調達」という4分野全てにおいて継続的な取り組みを行い、昨年比5ポイントの向上を達成しました。この前進は、責任ある実践を事業の中核にさらに深く組み込むという当社の決意を示すものです。

ロベルテの過去5年の評価結果：73/100（2021）・73/100（2022）・77/100（2023）・83/100（2024）・88/100（2025）



## FLUID BED TECHNOLOGY - GLATT PROCELL LABSYSTEM

2025年6月、ヘルス&ビューティー部門は、新たなパウダーコーティングシステム「グラット・プロセル・ラボシステム」を導入致しました。原料生産ラインにおけるこの大きな進展は、製造プロセスを自社内で完全に管理する重要な一歩と言えます。



このシステムは、当社原料の製剤において極めて重要であり、味をマスキングし、湿気や酸素から保護するとともに、有効成分の体内への徐放が確実になる役割を果たします。

このシステムは、小規模生産ツールであると同時に、新たな開発への道を開くものです。

スプレー造粒：液体の乾燥と造粒を単一工程で同時に行い、別途固体原料を添加する必要がありません。

スプレーカプセル：繊細な物質を乳化させ、その後スプレーにより穏やかに造粒します。

スプレー凝集：微小な粒子を流動層に供給し、表面を湿润させる結合液を噴霧することで、高溶解性の凝集体が形成します。

粉末積層：被覆材は粉末状で、液体バインダーと共に厚い層としてコアに塗布します。

ダイレクト造粒：粉末と液体結合剤から初期コアなしで直接球状粒子を形成します。



©2025 ROBERTET

## FRANCE - GRASSE / JASMINE

グラス産のジャスミンは、フレッシュ、フローラル、パウダリー、温かみがあり、豊かで拡散性が高いと評価されています。ワクシーな印象もあり、ハーバル・フルーティな香調は、紅茶を思わせ、インドールのニュアンスは産地や収穫時期によって異なります。

収穫は、通常、7月から9月に行われます。  
一般的には、1haの畑 → 3.5 tの花 → 10.5kgのコンクリート → 5.25 kgのABS. が見込まれます。

比類なき香り：ジャスミンの国際競争はグラスのジャスミンにとって致命的な打撃となりました。幸いにも、ロベルテを中心としたいくつかの香料会社の決意と情熱により、わずかに数ヘクタールの栽培地がグラスに残されました。伝統は守られ「ジャスミンの国」グラスでは、今なお希少で高価な製品が生み出されています。今もなお、プレステージフレグランスメーカーの数社はその価格に見合う価値があると評価しています。グラスのジャスミンが調合品にもたらすのは単なる“威信”だけではなく、特別なニュアンスを届けてくれるからです。おそらく地中海沿岸の他の地域より日差しが穏やかなため、繊細で甘く、世界で類を見ない香りを生み出すからだと思われます。

## PERU / AMBRETTE

アンブレットは、一年、または二年生植物です。毎年植え替えを行い、果実を収穫します。種子は植え付けから6～7か月後に収穫されます。栽培システム（灌漑の有無）や土壌・気候条件に応じて、3月～6月の間に植え付けられ、9月から1月の間に収穫されます。果実が茶色くなった時点で剪定ばさみで刈り取ります。小さな種子を含む果実はその後乾燥され、非常にもろくなった状態で、脱穀により種子を果実の殻から分離します。

香りの特徴は、フローラル・ムスク、パウダリーで、虹色に輝くような動物的なニュアンス、ほのかなフルーティーファセットを持っていて、非常に持続性が高く、コニャック様のノートによって引き立てられています。

かつては、アンバーやムスクの貴重な代替品と見なされてきましたが、現在では、価格の高騰もあり、プレステージフレグランスにのみ使われています。その豊かでオリエンタルな特性は、プレステージフレグランスにおいて非常に高く評価される原料であり、ローズ、ネロリ、サンダルウッド、クラリセージ、サイプレス、パチュリ、オリエンタル系ベースと調和します。

フレーバーとしては繊細で、洗練された高級食品、ノンアルコール/アルコール飲料、菓子に使用されます。



©2025 ROBERTET