

NEWSLETTER

ロベルテ ニュースレター

November 2025

SUSTAINABLE BUSINESS AWARD

2025年10月16日、ロベルテグループは、AGEFI

(L'Agence Economique et Financiere: フランスの経済・金融ニュースを報じる日刊経済紙) 主催の「サステナブル・エンタープライズ賞」において「社会面におけるベストプラクティス」部門で受賞しました。本賞は、当社の社会的責任推進への取り組み、人々と環境を保護する姿勢を称えるものです。

また、天然原料サプライヤーとの長期的なパートナーシップと協働により認知されたCSR認証を取得した実績も評価されました。

当社の献身的な取り組みとリーダーシップを誇りに思うと同時に、この栄誉は、「事業活動のあらゆる側面において責任ある持続可能な実践を発展させる」という当社の決意を一層強固なものとします。



HEALTH INGREDIENT 2025

2025年10月15日(水)~17日(金)食品開発展2025が東京ビッグサイトで開催されました。671社が出展し、約37716人が来場しました。この展示会の主な来場者は食品メーカーの研究・開発者です。

ロベルテ・ジャパンは、フレーバー+機能性原料・Damasty®配合の「美味しさ」+「効果」を具現化したポジティブ・ドリンクを3種(試飲あり)ご紹介致しました。Damasty®は、本年、日本のニュートリコスメティック市場に初上陸した注目製品です。ロベルテを象徴するローズをアップサイクルしています。また、従来からの主力製品であるLipowheat®、Keranat®、SOD B®のコーナーにも多くの方にお越し頂きました。

また、カカオ、バニラ、ローズの原料にフォーカスし、幅広い各レンジはもちろん、サプライヤーとの取り組み等もご紹介致しました。ロベルテブースの定番になった、通常は見る機会が少ない香料原料の原体の展示はいつもご好評を頂いております。 ご来場を頂きました方々には御礼申し上げます。





HANDS IN THE SOIL



FRANCE / YELLOW GENTIAN

ゲンチアナは、世界のほぼすべての地域に分布しています。この属は約400種を数え、そのうち約20種がフランスに自生し、主に山岳地帯に生息しています。ゲンチアナの根茎は土中に深く埋もれており、長さ1メートル、重さ5キログラムに達することもあります。収穫されるのはこの根茎で、収穫は完全に手作業で行われます。かつては「アンカー」と呼ばれるつるはしが使われていました。現在では金属製フォークが用いられます。作業員が体重をかけて踏ん張るための踏み台のようなものが取り付けられており、これに乗って歯を地面に突き刺し、長い柄に全力を込めて根を掘り起こします。熟練者であれば1日あたり200~300kgを収穫できます。

特徴のある苦味で知られています。ウッディーで強烈なこの苦味は、ダークチョコレート、ティー、コーヒー、クランベリー、グレープフルーツと調和します。ビターズ、アペロール、ジン、カンパリ等に使用されています。

フランス・オーヴェルニュ地方のピュイ・ド・ドーム県では、ゲンチアナのお祭りが毎年開催されます。フランスは世界一の生産国であり、その大半はこの地域で収穫されています。

WEST AFRICA / CACAO

世界の生産量はこの数年の平均で年間約480万トンです。 最大生産量を誇るのは、コートジボワールで、全体の約 33%と言われています。

地理的な条件により異なりますが、1 h あたり300~600キログラムのカカオ豆が生産されます。この収量は地域によって異なるだけでなく、カカオの種類によっても異なります。

カカオの木は常緑で、12~15メートルまで成長します。大きな披針形(ひしんけい)の葉をつけ、小さな花を房状に咲かせ、果実(莢)を結びます。

カカオの実は、慎重に木から収穫され、種(豆)が取り出されます。種は5~7日間発酵させ、天日干しによりカカオの風味を引き出します。その後、焙煎、粉砕され、カカオニブとなり、さらにすり潰し、ペースト状にしたものがカカオマスです。そこからカカオパウダーとカカオバターが得られます。

2025年の世界の総収穫量は推定484万トン(前年比+10.8%):

■ コートジボワール:167.4万トンから185万トンへ増加

■ ガーナ: 44.9万トンから60万トンへ増加

■ その他の生産国:安定傾向

