



ROBERTET  
GROUPE

# NEWSLETTER

ロベルテ ニュースター

DECEMBER 2025

## HANDS IN THE SOIL - HARVESTS OF THE MOMENT

IN JAPAN (KOUCHI PREFECTURE) – YUZU (*CITRUS JUNOS*)



収穫時期は10月から1月。常緑広葉樹の小高木で、高さは4メートルほどになります。葉腋に棘があり、葉柄に翼があります。花期は初夏（5 - 6月ごろ）で、葉のわきに径1 - 2cm ほどの白い5弁の花を咲かせます。

果期は9 - 12月で、秋には球形の果実を結びます。果実は直径4 - 8 cm、重さ約110g になり、果皮の表面はでこぼこしており、種子が多く、酸味が強く、独特の爽やかな芳香を放ちます。ミカン属の中でもっとも耐寒性が強く、年平均気温12から15度を適地とします。柑橘類に多い病気への耐久性があるため、消毒の必要が少なく、他の柑橘類より手が掛からないことも特性のひとつです。

成長が遅く、栽培に当たっては、種子から育てる実生栽培では、結実まで10数年掛るといわれています。また、ユズは、一年ごとの隔年結果の植物です。

2000年代初頭、スペイン・カタルーニャの著名なレストラン、エル・ブジ（El Bulli）がユズを大々的に独自のメニューに起用（エスプーマ、オブラート包み等）したのが発端となり、ガストロノミー界に大きな影響を与えました。それまでは日本以外の国では味わうことが無かったのですが、世界中のシェフや食通たちの間で注目されるようになり、日本の食材としての柚子の知名度と地位を飛躍的に高めました。フランス料理を始めとした西洋料理にも柚子の使用が広まりました。

一方、フレグランス界では、1994年、イッセイ・ミヤケブランドが “L’Eau d’Issey Pour Homme” でユズノートを起用。ウッディー・アクアティックとアコードを取り、ヒットフレグランスとなりました。続いて、1999年、ケンゾーが、同じくメンズフレグランス “L’Eau par Kenzo” のアロマティック・アクアティックアコードにユズを使っています。どちらも、世界で活躍する日本人デザイナーブランドですが、その後、多くのグローバルブランドがユズノートを使い始めました。2000年 “Oyedo Eau de Toilette” ディプティック、2001年 “Eau de Cartier” カルティエ、女性用フレグランスとしては、2008年 “Green Tea Lotus” エリザベス・アーデンがあげられます。また、“Yuzu Man” キャロン（2011年）、“Yuzu Eau de Parfum” アクア・ディ・パルマ（2019年）、“Yuzu Zest Cologne” ジョー・マローン（2024年）等、香りだけでなく、Yuzuを商品名に掲げたフレグランスが数多く発表されています。

香料原料としては、スペイン産もありますが、やはり、日本産を望むフレグランスメーカーや、調香師が多く、現在、ロベルテも日本産（高知産）の安定供給を実現しています。



# LIPOWHEAT® - BEST FUNCTIONAL INGREDIENT OF THE YEAR



Gulfood Manufacturing\* 2025 (ドバイ) において、ロベルテがその効果を誇る Lipowheat®が、「年間最優秀機能性原料賞」を受賞しました。

15年以上の研究と10件近いゴールドスタンダード臨床試験に裏打ちされた「内側から美を育む原料」Lipowheat®にとって、この上ない栄誉です。肌の保湿力向上と目に見えるしわの軽減、肌の輝きを高め、有効成分の摂取後も持続する効果…ロベルテ・ヘルス&ビューティーチーム全体とフレバー部門の努力が評価されました。

「植物セラミドと高濃度DGDGの共存」：この製品は、100%天然・非GMOです。肌の修復力、バリアー機能の保護、水分維持による肌の保湿力向上、つややかさをもたらすこと、真皮密度の増加、しわの深さの軽減等が立証されています。DGDG (Digalactosyl Diacylglycerol) は、この皮膚老化の予防効果が注目されており、Lipowheat®には、20~30%含まれています。

経口と塗布による2つのアプローチ「IN & OUT」コンセプトも実現できます。

\*中東最大規模の国際総合食品・飲料品見本市。



## INDIAN NEWS : IN COIMBATORE'S FIELDS

ロベルテチームはインド産ジャスミン産業の育成に尽力しています。昨年7月、チームはインド南部の町コインバートルを訪れました。ここでは、チューベローズや、グランディフロラム、サンバックジャスミンで知られています。収穫に最も適した状態の花を手摘みし、抽出作業を行います。提携農家2,000軒のほぼ全てがブロックチェーン技術を活用し、毎日の収穫から販売価格に至るまで、各区画の完全なトレーサビリティを確保しています。

チームはまた、巨大なインド市場における芳香植物および関連製品から生まれる新たな機会を調査中です。2026年には、より先進的なプロジェクトを発表する計画です。



ロベルテ・ジャパンの冬季休暇は、2025年12月29日（月）～ 2026年1月2日（金）です。  
2026年1月5日（月）から通常勤務となります。



本年は格別のご厚情を賜り、心より感謝申し上げます。  
来年も引き続き、変わらぬご厚情を賜りますようお願い申し上げます。  
どうぞ、良いお年をお迎えください。



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