



ROBERTET  
GROUPE

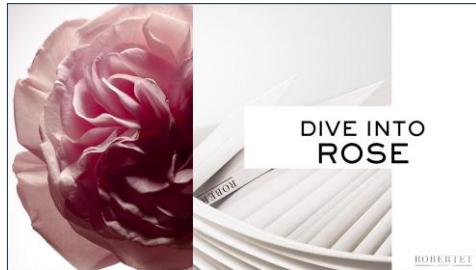
# NEWSLETTER

ロベルテ ニュースレター

JANUARY 2026

©2025 ROBERTET

## DIVE INTO



ロベルテ・天然香料部門は、2024年から、特定の原料（特にフレグランス向け）にフォーカスした「DIVE INTO」プロモーションを行っています。これまでに、第一弾としてロベルテを象徴するローズ（*Centifolia*、*Damascena*）、続

いてジャスミン（*Grandiflorum*）、更にイラン（*Cananga Odorata*）をご紹介していましたが、次回は、チニニアとモロッコのオレンジ・ツリーにフォーカスする予定です。

「DIVE INTO」は、タイトル通り、まさに、原料の中に飛び込むような全ての情報を網羅しています。産地の状況、栽培の様子、ロベルテの取り組み（サステナビリティ、トレサビリティ、CSR等）、取得ラベル、価格変動、ラインナップに加え、調合品（フレグランス用途）に於いては調香師のコメント、トラディショナルな使用例と現代の使用例の比較サンプル（EDT）をご紹介しています。

## READ ME A STORY ABOUT ROBERTET

2025年末、創業175周年（1850年）を記念して、ロベルテの歴史（香料産業関連も含む）を伝える書籍がアスリーヌ社（ASSOULINE）\*から発表されました。

本社所在地であるフランス・グラース市に於けるロベルテ創業時から今日に至るまで創業家モベール・ファミリーの歩みが詳細に渡り紹介されています。

また、「The Essence of Naturalness」、「The Art of Technology at ROBERTET」として、モベール・ファミリーへのインタビューを交え、ローズ、マテ、バニラ、チュベローズ、ジャスミン、イリスにフォーカスしています。

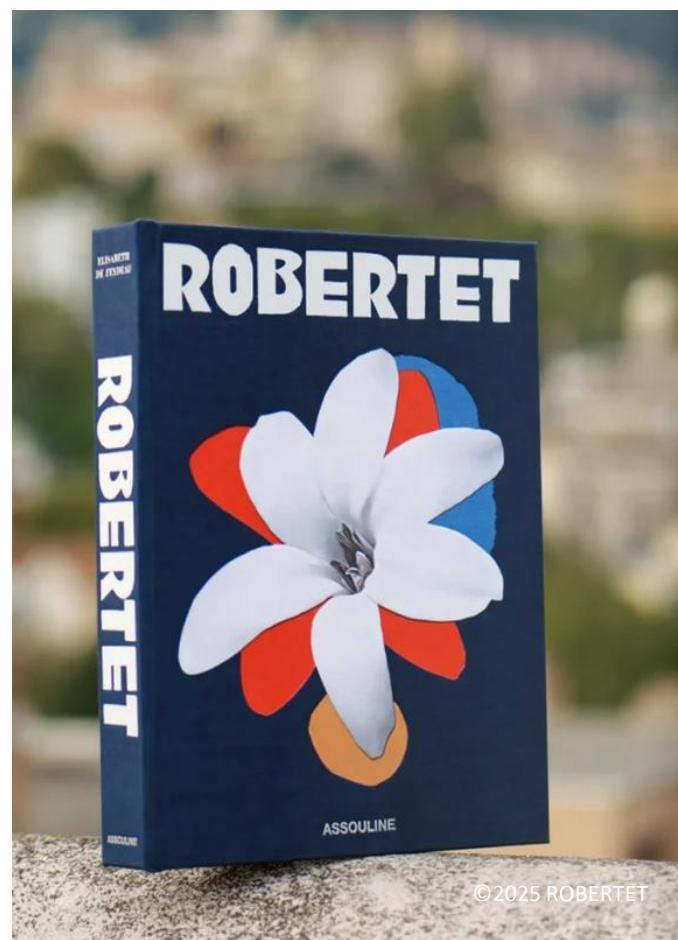
多くのページは、創業当時の写真、アンティークなラベル、グラース市の景色、工場・本社建物、ロベルテ独自の高品質な原料素材の写真等で埋められており、他では見ることのできない美しいアートブック（33cm x 25cm）です。

\*製作のアスリーヌ社（ASSOULINE）は、ニューヨークを拠点とする出版社で、文化やライフスタイルをテーマとした豪華本の市場を開拓した草分けブランドと言えます。様々な分野で世界に名を馳せる企業、ブランド、人物の遺産を記録し、本を美術品と捉えて出版しています。

BNS CARE



この英語版・仏語版は、2026年2月よりアスリーヌ書店等で販売（120€）され、売上金は全額、マダガスカルで教育と地域開発の分野で活動するNGO「BNS Care」に寄付されます。



©2025 ROBERTET



©2025 ROBERTET

## IN FRANCE - OAKWOOD

オークは通常収穫されますが、この力強い木の香りは、冬の暖炉の香りを連想させます。

ロベルテでは、このオークチップを揮発性溶媒抽出、または超臨界CO<sub>2</sub>抽出で加工し、レンジは7種類にも及びます。

- Oakwood colorless on TEC (FR, FL)
- Oakwood CO<sub>2</sub> Extract (FR, FL)
- Oakwood Extract on PG (FR, FL)
- Oakwood Infusion 45%vol (FL)
- Oakwood Infusion 75%V "aged" (FL)
- Oakwood Extract Colorless (FL)
- Oakwood Extract NHS on MYGLIOL (FL)

グルマン、トースト、スモーキー、クリーミー、焦げたキャラメル、バニラ、メープルニュアンス…フレーバーとフレグランス双方において、オークは深みと丸み、そして強い個性を与え、温かみのあるハーモニーだけでなく、大胆な香りを引き立ててくれます。

## IN ITALY- BERGAMOT

イタリア南部・カラブリア地方のベルガモット収穫は、12月から3月にかけて行われます。この地方は他に類を見ない自然条件が揃っています。それらの好条件は、年間を通じて昼夜の温度差が穏やかなこと、この地域の特徴である河川によって刻まれた広大な谷間が果樹園を灌漑する地形、そして、海岸に定期的に吹き付けるシロッコ風（冬には豊富な降雨を、夏には高温多湿の空気をもたらす）が挙げられます。ベルガモット栽培にこれほど適した条件が揃う地域は、世界のどこにも存在しません。これらの条件を満たしたレッジョ・ディ・カラブリア県においては、優れた品質の精油を有する果実が育つのは当然ともいえます。果樹園は、気候条件を最大限に活用できるよう、ベルガモットの木を約4メートル間隔で植え、海に面した区域では、松やオリーブの密生した生垣で保護し、メッシーナ海峡を一年中吹き抜ける強風から作物を守っています。エキスパートが剪定することで、夏の暑さや風からの影響を最低限に保ち、成長を促進します。収穫は冬期、果皮が寒さで黄色く変色するのを見計らい、手作業で行われます。

ベルガモットの木の寿命は、約50年で、最も多くの果実をつけるのは植栽から15年と言われています。

今季の収穫は、昨シーズンと比較すると多少の減少が予想されています。開花は順調でしたが、夏の暑さが影響したとみられています。



©2025 ROBERTET



©2025 ROBERTET