



ROBERTET  
GROUPE

# NEWSLETTER

ロベルテ ニュースター

FEBRUARY 2026 (No. 22)

## CO2 EXTRACTS - “MINDFUL DRINKING”

超臨界CO<sub>2</sub>抽出技術は既に長年確立されてきていますが、ウイスキー、ラム、コニャックなどのアルコールからの応用はこれまで攻略されておらず、今回の技術は、真の技術的飛躍を意味します。乾燥した固形原料とは異なり、純アルコールから芳香成分を抽出することは、その揮発性と流動性ゆえに極めて複雑です。

我々のこの専門技術は、長年の研究＆開発によって培われ、必要なプロセスとキャリブレーションを開発してきました。開発段階では、原料調達の難しさや、物流上の制約に始まり、規制要件や大量供給の確保に至るまで、数多くの課題が伴い、また、多くのテストが求められました。



既に、複数の製品の生産が開始され、フレグランス用途も含め、ご採用頂いています。これらの製品はプレミアムな原料であり、少量の使用で高い効果を発揮します。また、他に類を見ない香りを構築し、真の嗅覚・味覚のシグネチャーを創り出すことが可能になります。

それは、2025年12月（2～4日）にパリで開催されたFIE（Food Ingredients Europe）で実証されたと言えます。例えば、スモーキーなベースに洋梨、サフラン、黒糖の香調を特徴とするCO<sub>2</sub>ラム エキストラクトが注目され、CO<sub>2</sub>技術を扱う同業のプレイヤーからも、この純粋なエキストラクトの香りに「圧倒された！」と称賛を頂きました。

今後の目標は、このラインナップをさらに拡充し、より先見性のある調香パレットを強化することにあります。つまり、例えば、昨今、変化しつつある飲酒への意識（マインドフル・ドリンク）等に対応すべく開発を進めています。このノウハウは、我々独自のものであり、クリエイション・マーケット開拓・差別化のため、既存技術を大胆に転用し、誰も想像しなかった領域へ導く——ロベルテ開発チームに流れるパイオニア精神の新たな表現と言えます。

## REGULATORY AFFAIRS - MAKING INNOVATION

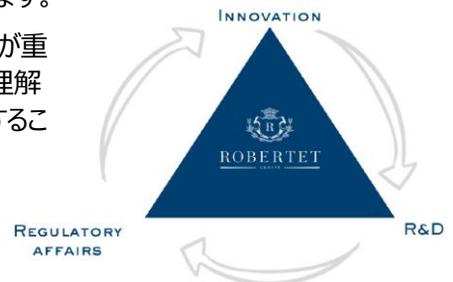
レギュラトリーチームとイノベーションが直結していると考えている人は多いかも知れませんが、しかし、イノベーションを実現するには、R&Dとレギュラトリーチームが密接に結びついている必要があります。イノベーションには、規制の動きを予測しながら、レギュラトリーチームが決定的な役割を果たします。レギュレーションの専門知識をイノベーションに組み込むことで初めて、新たなアイデアが、実用可能で信頼性があり、持続可能なものへと発展する条件が整います。

「制約」という防衛的・制限的というネガティブな観点を、「好機」に変えるための知識が重要です。予測に焦点を当てたダイナミックで先見的なアプローチと、規制文書の深い理解が必要です。規制の意図を理解し、その推移を監視し、予測される方向性を特定することで、開発の選択肢を非常に早い段階で解決策へと導くことが可能となります。

ロベルテは、具体的な行動を以て、IFRA、IOFI、EFFA、FEMAなどの専門機関へ積極的に関与しています。欧州委員会の専門家が特定した様々な作用により、特定の抽出物の禁止が検討されていることを、早い段階で察知することが重要です。

早期警告があれば、各チーム（規制対応、研究開発・分析、毒性学）が連携し、横断的な取り組みを直ちに開始することが可能です。原因となる化合物を特定し、リスクを客観的に評価し、科学的に根拠のある使用閾値を提案すると同時に、対象の成分を含まない抽出物を開発します。このようなアプローチにより当局は申請書類を承認し、その抽出物の禁止を回避することが可能になります。

規制変化が加速する状況下において、規制対応プロセスに初期段階から取り組むことは、イノベーションと伝統を守る真の推進力となり得るのです。この観点から、レギュラトリーチームは弊社の戦略的パートナーとして機能することを期待されています。その役割は、「NO」を例えば「条件付きのYES」へと転換するために、各チームと連携して取り組みます。「イノベーション、先見性、責任」の連携の中で、規制業務はロベルテのパイオニア精神に貢献しています。



# HANDS IN THE SOIL - HARVESTS OF THE MOMENT



## IN FRANCE - MIMOSA

フランス・リビエラでミモザの季節が始まりました。冬の終わりが近づいていることを告げるこの花は、季節の廻りを象徴する鮮やかな彩りです。本社の工場では、この花の到着を迎える瞬間は、常に特別な時となっています。また、それはロベルテが地域と築いてきた深い絆を映し出しています。

フレッシュなミモザは最初の抽出を経てコンクリートとなり、次の工程でアブソリュートとなります。コンクリート400kgには、40トンの花（枝・葉を含む）が必要です。プレステージ・フレグランスの貴重な原料です。

シングルフローラルとして用いるより、他のフローラル（ローズ、チュペローズ、イラン・・・）とアソートすることが多く、調合品全体を和らげ、柔らかさ、ハニーニュアンス、パウダリーアクセントを与える目的で使用されます。

この花の可憐な容姿は、女性に大人気で、ネーミングに掛け、ビジュアルに使っている商品は多くあります。

フレーバーとしても高く評価され、デザートやカクテル、シロップの香り付けに用いられます。

このメールの下の方にLinkedIn のリンクを貼ってあります。ミモザに関する30秒ビデオをご覧ください：[From Tanneron to Sidi Brahim](#)

## IN SOMALIA- MYRRH

ソマリアのミルラは、年数回の収穫時期があります。樹齢10年以上で収穫が行われます。収穫は手作業で、樹木に切り込みを入れ、樹脂を流出させます。樹脂は樹上で乾燥させた後、収穫されます。この棘のある低木は、東アフリカの半乾燥地帯に生育しており、ソマリア以外、エチオピア、スーダン、または、エジプト、アラビア半島でも見られます。

ロベルテは、長期に渡るパートナーであるソマリアの供給源と取引を行っています。この供給元は、2021年にフェアワイルド認証を取得し、地域社会を尊重した持続可能な野生採取手法を保証しています。

水蒸気蒸留で得る精油の収率は、3～8%です。レジノイドの場合、収率は25～30%です。

フレグランス用途では、オリエンタル、ウッディ・バルサムック、ヘビー・フローラル等において、アコードをフィックスする役目で使用されることもあります。フランキンセンス、サンダルウッド、ベンゾイン、モス、サイプレス、ゼラニウム、パチュリ、ラベンダー、ミント、パイン、スパイシーとの組み合わせが多く見られます。

フレーバー用途では、しばしばリキュール類に使われます。特にフランスのリキュール“Benedictine”には欠かせません。

