



ROBERTET
GROUPE

NEWSLETTER

ロベルテ ニュースター

MARCH 2026 (No. 23)

THE SMETA TEST

2月下旬、ロベルテ本社（2拠点）に於いて、SMETA 4P（Sedex Members Ethical Trade Audit）監査が実施されました。この監査は、多くの戦略的顧客が要求する国際基準である Sedex（Supplier Ethical Data Exchange）が指定した第三者監査会社（Affiliate Audit Companies=AAC）の監査人によって実施されます。4P とは、「労働基準、健康&安全、環境、ビジネス倫理」における企業の実践を評価します。ロベルテはこの監査を3年ごとに受けています。



監査は1週間以上にわたり実施され、HSE（健康・安全・環境）部署、人事課、品質保証部署、そして従業員が対象となります。従業員については、監査人が選定した従業員の代表（個人およびグループ）に対してインタビューが実施されます。これらのインタビューは、現場の実情に即した貴重な意見聴取の機会であり、具体的な実践事例と注視すべきフィールドの両方が浮き彫りになります。

SMETA監査は改善のためのツールでもあります。優れた実践例と改良点を特定し、関連チームと共有し、行動計画に反映します。このアプローチは継続的改善ツールであり、標準化を求めるのではなく、実践の一貫性と強靭性を時間をかけて強化していくことを目指しています。近年では、グループ内のブルガリア、メキシコ、インド、米国など複数の支社でもSMETA監査が実施されています。成長を続けるロベルテグループにおいて、SMETAフレームワークは対話を促進し、実践を確固たるものにし、顧客、パートナー、従業員の信頼を強化すべく設計されています。また、この監査は、ロベルテが全てのステークホルダーと相互関係で構築している広範なエコシステムにおける自らのポジションを再認識する機会でもあります。





©2025 ROBERTET

IN FRANCE - BLACKCURRANT BUD

ブラックカレントは、高さ2メートルに成長します。冬に芽が出て、夏に黒い実（ロベルテでは使用しません）が付きます。ロベルテは、フランス中東部ブルゴーニュ地方産を扱っています。十分な収穫を得るには植栽後3年を要します。寿命は15年程が限度なので、継続的な植栽と畑の更新が必要です。

抽出に適した芽には、寒く乾燥した気候条件が不可欠です。早い年の収穫は11月下旬に始まり、2月下旬から3月初旬まで続きます。現在では機械化が進み、手作業を減らし、収量の向上を実現しています。

収穫後、芽はグラスのロベルテ本社工場に送られ、揮発性溶剤を用いて抽出されます。非常にパワフルで、特徴的であり、希少で高価なアブソリュートです。6.5kgのアブソリュートを得るには約100kgの芽が必要です。

その香りは、グリーン（非常に独特）、フレッシュ、強烈な硫黄ノート、フルーティと言えます。主にファインフレグランス、特にフレッシュなEDTや、パインアコードのメンズフレグランスに使用されています。パワフルな香りなので、ごく微量な配合でもフルーティやベジタブルアコードをブーストしてくれます。

2026年の収穫は、例年通りで価格も安定しています。

IN GUATEMALA - CARDAMOM

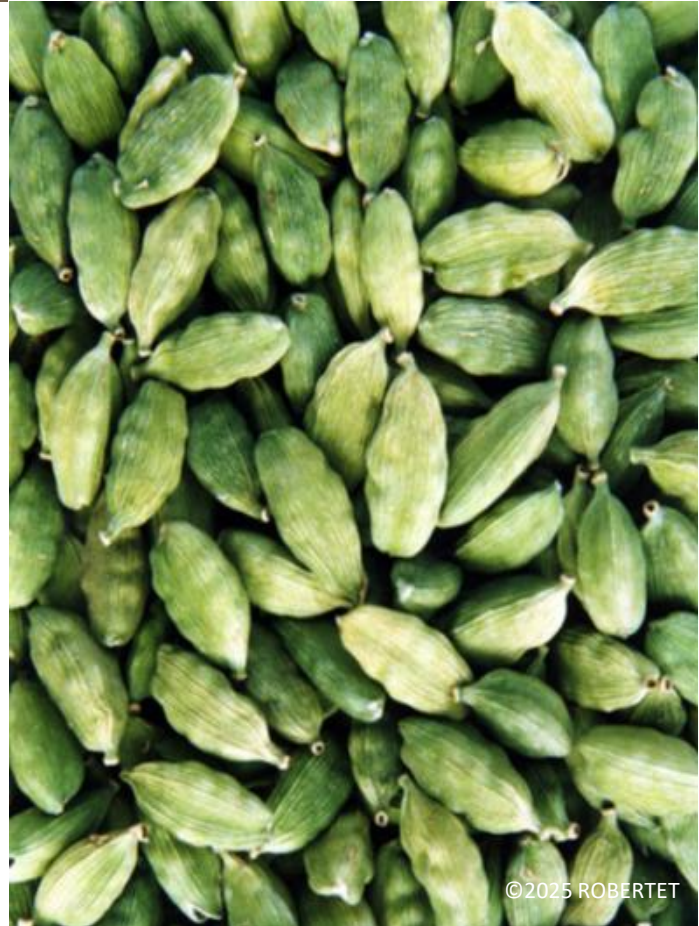
カルダモンは、ショウガ科の長い根茎を持つ多年草植物です。芳香を持つ種子を香料原料として使います。

ロベルテでは、グアテマラ産、インド産、スリランカ産を扱っています。収穫は、グアテマラが10～3月、インドが9～10月、スリランカが8～1月です。現在、グアテマラでの収穫は終了したばかりで、前年比で収穫量が増加しました。今年、スリランカは、収穫が行われませんでした。ロベルテの供給量に影響はありません。

グアテマラはカルダモンの主要生産国（世界の生産量の約60%）です。インドが生産量のほとんどを自国消費するのに対し、グアテマラは生産のほぼ全量を輸出しています。栽培は、約36万人の小規模農家が担っています。

ファインフレグランスにおいて、カルダモンはスパイシーでカンファー的な清涼感をもたらしてくれます。フレッシュウォーター、シプレ、スパイシーウッディ、オリエンタル、レザー系の香調に用いられ、例えば、ミュゲのノートを構築する上で重要な役割を果たします。

フレーバー分野では、辛味（ホット）のあるスパイシーとは異なり、清涼感をもたらしてくれます。特にインド、アジア、中東の料理には欠かせません。



©2025 ROBERTET