



ROBERTET  
GROUPE

# NEWSLETTER

ロベルテ ニュースター

MAY 2026 (No. 25)

## FRAGRANCES DIVISION-PARIS PERFUME WEEK

ロベルテは、「パリ・パフューム・ウィーク2026（4月9日～11日・パレ・ブローヤール）」の協賛パートナーを務めました。このイベントは、香りのクリエイション、専門知識、そして才能に焦点を当てたもので、3日間にわたり150社以上の出展者が一堂に会しました。2つの専用スペース：メインブースは、「自然を形作ることは芸術」というテーマを軸に構成され、パートナー、クライアント、業界関係者を迎え、“ナチュラル、技術的卓越、創造性”の密接なつながりを強調し、もう一つのスペースは、職人技とトレーニングに特化し、フレグランスハウスにおける“キャリアパスや可能性”をフォーカスしました。ロベルテチームは、“Smell Talks”カンファレンスを通じて、ロベルテの専門性を伝えました。

- 「新世代の視点から・新たなクリエイションの学び」（調香師 クレマン・マルクス）
- 「ガラス、人の旅」（フレグランス部門グローバル責任者・ジュリアン・モーベール）
- 「クリエイションを支える役割：調香師、営業、エバリュエーター」（ジャン＝ベルナル・ヴァレンティーノ、ルイズ・デュサル、カリーヌ・ヴァンション＝スベナー）

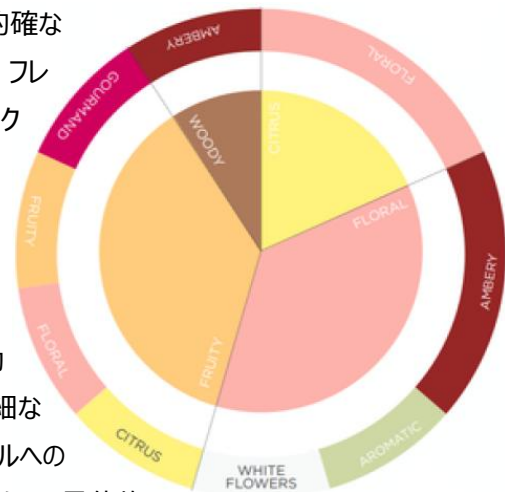
最後に、香料会社における採用とキャリア開発に焦点を当てた「Behind the Scent」

カンファレンスでは、弊グループ人事ディレクター（オルガ・レンダ＝ブランシュ）が、重要な洞察と経験を共有しました。

今回のロベルテの協賛は、フレグランス・エコシステムの中心における同社の役割を浮き彫りにし、その専門性をアピールするとともに、各職種の認識を明確にしました。「クリエイション、知識の共有、採用」という3つの要素が交差するこのイベントは、グループの現在および将来の人材に対する重要性をさらに高めるものとなりました。

## FRAGRANCES DIVISION-MARKETING

ファインフレグランス、ハウスホールド、パーソナルケアの3つの主要カテゴリーを軸に、ロベルテのフレグランス部門は、専門知識を活かして多くのプロジェクトに取り組んでいます。我々が最も得意とするユニークな創造力に加え、強固な分析基盤は、長年培ってきた伝統と市場に対する鋭い洞察力を以て、多彩なインスピレーションと的確なアプローチを提供しています。このダイナミックな取り組みの中心を担っているのが、フレグランス・マーケティングチームです。クライアントへのプレゼンテーション、ベンチマーク分析、トレンド調査などの戦略資料は、実践的なツールとしてクリエイションと営業活動を支えています。これらの分析は、クライアントの要望、市場環境、変化する消費者行動といった具体的なニーズに基づいて行われています。世代分析から地域市場、特定セグメントまで幅広い領域に及んでいます。Circana、Mintel、WGSNといった信頼性の高いデータベースを活用し、新製品の発売動向、消費者行動、市場トレンドを分析しています。さらに、これらのデータは、詳細な嗅覚分析（マッピングや製品ライン分析）や、必要に応じて実施される消費者パネルへの調査によって補完されています。こうした多面的なアプローチを組み合わせたデータは、具体的なクリエイティブの方向性を決定づけしています。クリエイティブな直感と正確な分析力を融合させることで、我々は常に時代の潮流に寄り添い、更には、新しい香りの潮流を作っています。ロベルテがニッチフレグランスに強い所以もここにあります。





## IN FRANCE – VIOLET LEAF

フランスでは、古くからスマレはグラス近郊のトゥレット・シュル・ルーと結びつけられてきました。多年生の野生種であるこの植物は、北ヨーロッパの低地や南部の山麓地帯に広く分布しています。開花期は2月から5月で、その花は大きく強い香りを放ち、濃い紫色です。古くから薬用植物として利用されてきました。しかし、香水業界では、花よりも葉が主に使用されています。花からの抽出収率が極めて低いこと、またスマレの香りはイオノンやアイリス由来の天然イロンで再現できることから、葉が重要な原料となっているのです。1ヘクタールで20～30トンの葉を収穫しています。

バイオレットリーフ・アブソリュートは、アーティチョーク、メロン、キュウリ、イチジクの葉を思わせるニュアンスを伴ったパワフルなグリーンノートです。フレッシュ、ユニセックス、マリン、またはフローラルの香調を構成する、高級フレグランスには大切な原料といえます。バジリコ、エストラゴン、セージなどのアロマティックノートやチュペローズ、ヒヤシンスノートとの組み合わせも良く見られます。ロベルテではエジプト産も扱っております。

## IN NORTH AFRICA – ORANGE BLOSSOM

オレンジブロッサムは、ビターオレンジの花です。3～4月下旬に収穫します。花は手摘みで一日10KGほどです。主にモロッコやチュニジアで栽培されていますが、地中海沿岸の家庭の庭園でも広く育てられています。スイートオレンジの木よりも耐寒性に優れ、ベルガモット様の香りの精油を豊富に含む常緑の葉と、非常に芳香の強い白い花を咲かせます。花は香りのポテンシャルがピークに達する3月から4月に収穫されます。花を水蒸気蒸留によって得る“ネオリ”、揮発性溶剤や超臨界CO<sub>2</sub>を用いて抽出する“オレンジブロッサム・アブソリュート”、また、蒸留の副産物である“オレンジブロッサムウォーター”など多くの利用方法が用いられます。葉や小枝からは“プチグレン”、果実や皮はリキュールや菓子類に使用されます。ミカン科に属するオレンジブロッサムは、ジャスミンのような、ハチミツのような、時にはインドール系の香りを持っています。オリエンタル系やフローラル系のファインフレグランスで広く使用されています。シトラス、ホワイトフラワー、ウッディ系と相性が良いです。ロベルテは、モロッコ、チュニジアに加え、エジプト産も扱っております。

