



ROBERTET
GROUPE

NEWSLETTER

ロベルテ ニュースレター

JULY 2026 (No. 26)



ROBERTET, GRASSE, ROSE - *ROSA CENTIFOLIA*

ローズはロベルテにとって、特別な素材であり、私達のシンボルともいえます。私達が創業以来拠点を構える南フランス・グラースでは、毎年、春～初夏になると、ローズ(ロサ・センティフォリア)が、丘陵地帯の中心にその姿を見せてくれます。これは1年間の管理の賜物ともいえます。豊かな花びらと、ハチミツのような甘さ、グリーン、そしてほのかにスパイシーなニュアンスを併せ持つ繊細な香りで知られるこのローズは、生産者の卓越した歴史的な匠の技を体現しています。繊細で貴重なこの象徴的な花は、5月の一定の期間に収穫されます。その希少性…その価値のすべてを形作っているのです。

この時期、ロベルテの一日のリズムはこのローズによって動いていきます。夜明けとともに、畑は活気に満ち、咲いたばかりの花が次々に摘まれていきます。そこでは完璧な手作業の収穫ノウハウを見ることが出来ます。その後、ローズは、車で15～20分の弊社工場で迅速に加工され、その豊かな香りは余すところなく製品として瓶に収められます。

ロベルテは、グラースの地元生産者とパートナーシップを築いています。これらの地元生産者は、6～7 haで、毎年約20 tのローズを栽培しています。このようなパートナーシップを通じて、ロベルテ・グループは、グラースを含むフランスの農業を支援し、供給を確保し、生産者の収入を確保しています。

グラース市は、2018年、「香水作りの技術」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。この香り文化の技術は500年以上にわたる年月をかけて発達してきました。これは、単に抽出技術の研究に留まらず、この地域が、芳香植物(ローズ、チュベローズ、ジャスミンなど)が育つのに適した微細気候(Microclimat)を持っており、そのような絶対的な利点を有していることも、世界有数の香りの中心地とみなされる所以でもあります。

ロベルテは今年、特定のお客様に対して、ローズ畑の中心で朝食を取りながら、ローズの収穫を体験し、その後、弊社工場で実際の抽出を見学、調香師・原料開発R&Dチームとのディスカッションを行う“ローズ・デー”を実施しました。



OPERATIONS

摘みたてのローズが工場に運び込まれ、原料生産チームの専門知識のもと、その加工プロセスが始まります。その繊細な美しい香りの裏には、以下の主要な3つの段階からなる、精密かつ厳格な工程が隠されています。

1. 抽出：花が工場に届くと、抽出器に移され、抽出器内部のトレイに広げられます。そして、溶媒を加え、成分（芳香成分、ワックス、色素）をすべて抽出します。この浸漬は約30分間行われ、可能な限り多くの成分を抽出するために3回繰り返されます。この工程を経て、「Miscella（ミセラ）」と呼ばれる濃厚な溶液が得られます。そこには花の香りのすべてが凝縮されています。
2. 蒸留：ミセラは、次の蒸留工程へと送られます。溶媒は蒸発によって分離され、再利用のために回収されます。この工程で、抽出物を濃縮し、「Concrete（コンクリート）」と呼ばれるワックス状の非常に芳香の強い物質を生成します。
3. アブソリュート：コンクリートは専用の工房で加工されます。エタノールと混合し、約1時間攪拌して芳香成分を溶解させます。その後、混合液はろ過されます。この「ワックス洗浄」は、原料に応じて数回繰り返され、ワックスの大部分を除去します。この、ろ過工程を経ても、不純物が若干残る場合があります。そこで、「Glazing（グレージング）」という工程を経て、低温ろ過により残存するワックスを固化・除去し、抽出物の純度をさらに高めます。その後、最終蒸留によってアルコールが除去され、アブソリュートが残ります。これは、そのまま使用可能な純粋で安定した抽出物です。

これらの工程は、その日のローズの状態によって変化し、微調整が行われ、その独特の香りを引き出すためのノウハウが問われます。そして、これらの工程を経て得られた貴重な製品は、出荷される前、もしくは社内で調合品に使用される前に、厳格な品質管理を受けます。



MARKET REPORT 2026

4月下旬の段階で、収穫は例年より約10日早まると見込まれていました。ロベルテは、この時期にすでに最初の花を受け取りました。（収穫は通常、4月下旬から5月上旬に始まります。）一方で、一部の生産地域では霜害が発生しており、当時は遅霜のリスクも依然として残っていました。その後、6月下旬の報告では、今年の収穫量は2024年と同水準の平均的なものとなったとのことです。ロベルテの主要サプライヤーのうち1社は、4月の霜や強風の影響を大きく受けました。一方、5月以降の急激な気温上昇により生育サイクルが加速し、収穫開始時期が早まるとともに、収穫期間全体は例年より短くなりました。

収穫量については、2025年に対し、今年は多少の増加となりました。しかし、供給量は依然として限られています。現段階では、2026クローンの価格について、全体的な原価への影響を評価するにはまだ時期尚早であり、今後、さらなる詳細が明らかになってからの決定となります。

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