



ROBERTET
GROUPE

NEWSLETTER

ロベルテ ニュースレター

AUGUST 2026 (No. 27)



ROBERTET, OUR VANILLA SUPPLY CHAIN IN MADAGASCAR

世界中で最も愛されているであろう植物・バニラ。その香りは多くの人に幸福感と安心感をもたらしてくれます。

現在、マダガスカルは、世界最大のバニラ生産国です。島の優れた土壌、理想的な気候、農民の伝統的なノウハウのおかげで、世界最高の品質として認められています。

ロベルテは、マダガスカルにおいて、栽培・収穫から加工に至るまで、体系化し、持続可能で、完全に管理されたバニラのサブ



イチェーンを構築しています。SAVA地域（Sambava, Antalaha, Vohemar, Andapa）では、アンタラハを拠点とするNGO「BNS CARE」が、生産者支援や社会貢献活動の調整において重要な役割を果たしています。現在、4つの生産者グループがこの支援を密接な形で受けています。この活動により、現場のニーズを把握し、持続的な効果をもたらす具体的なプロジェクトを実施することが可能となっています。

バニラ栽培は小規模な家族経営の農場に依存しており、投入資材は少ないものの、高度な専門知識と細やかな手入れが求められます。

生産量の一部（175ヘクタール）は有機認証を取得しており、サプライチェーンも「フェア・フォー・ライフ（Fair for Life）」認証を受けています。専任のチームが圃場を監視し、適正農業規範（GAP：Good Agricultural Practices）に関する研修を実施するとともに、生産者に対して技術支援を提供しています。

バニラビーンズは購入時に計量され、品質に応じて選別された後、最適な加工条件を把握するために更に厳密に等級分け（ブラック、レッド、ショート、カット）されます。

また、ロベルテでは、全ての入荷時に化合物（バニリン、バニリン酸、p-ヒドロキシベンズアルデヒド、p-ヒドロキシ安息香酸）の含有量をモニタリングしています。

これらの含有量は、産地、加工方法、栽培方法、キュアリング（グリコバニリンが酵素によってバニリンに変換される工程）によって変化します。

HANDS IN THE SOIL - HARVESTS OF THE MOMENT



IN FRANCE - LAVENDER

フランスのラベンダーは主に南東部、特にドローーム県（Drôme）、ヴォクリューズ県（Vaucluse）、アルプ＝ド＝オート＝プロヴァンス県（Alpes-de-Haute-Provence）オート＝アルプ県（Hautes-Alpes）に集中しています。収穫は7月から8月にかけて行われます。機械を用いて収穫出来ないような場所では、地上部を鎌で収穫することもあります。1人の収穫者が1日あたり400kgを収穫すると言われています。平地では機械を用いて収穫します。ラベンダーは、標高1200メートル以上の山々の日当たりの良い斜面に自生しているものもあります。品質は、標高が高くなるにつれて向上するとされています。

1ヘクタールで精油が約15kg摂れます。ラベンダーの平均寿命は10年ほどで、4～6年目がピークで、7年目あたりから減少に転じます。

乾燥に強い植物ですが、暑ければ暑いほど良いわけではありません。近年は、冬の高温化、春の乾燥、初夏の極端な高温、開花時期の前倒し、雨不足などの問題に加え、害虫被害も重なっています。そのような状況の中、私達、香料産業は、この希少なフランス産ラベンダーという天然資源を守ろうと努力しています。

IN INDIA - WHITE JASMINE

ジャスミン・サンバックと呼ばれるこのジャスミンは、1ヘクタールで約12～20トンの花を収穫出来ます。

3月～7月が収穫時期です。朝のまだ花が開いていないうちに収穫し、夜、花が開くのを待ち、抽出を始めます。花はつぼんでいる状態では香りを持たず、夜になって花が開き始めてから香りを発します。

ジャスミン・サンバックの需要は過去15年で大幅に増加しています。これは、今のフレグランス業界のトレンドを反映しているとも言えます。サンバックは、エレガントで明るい印象のグランディフロラムに比較すると、より“濃く”、フルーティー（熟した果実、バナナ）、ハニー、エギゾチック、肉感的、中毒性、官能的などのニュアンスが強いのが特徴です。

ロベルテは、サプライヤーに対して、生産量の50%を購入することを約束し、前払いすることで財政的な支援を行っています。

ABS、カラーレス、CO2 抽出などの幅広い製品群を揃えています。



©2025 ROBERTET



Hi Japan

食品開発展2026に出展致します

ブース： **1-168**

2026年**10月14日（水）～16日（金）**
東京ビッグサイト西ホール

試飲も行います

- **原料 部門**：バニラ、CO2抽出（28品）
- **フレーバー 部門**：試飲 - French Touch
 - ① Damasty® Beauty Elixir：美味しさ+ベネフィット
 - ② Mirabelle Mocktail：フレンチフルーツ+ジャパニーズシトラス
- **H&B 部門**：SOD B® - Lipowheat® - Keranat®

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 1F, 5F, 6F T：03-3666-1241 F：03-3666-1242