

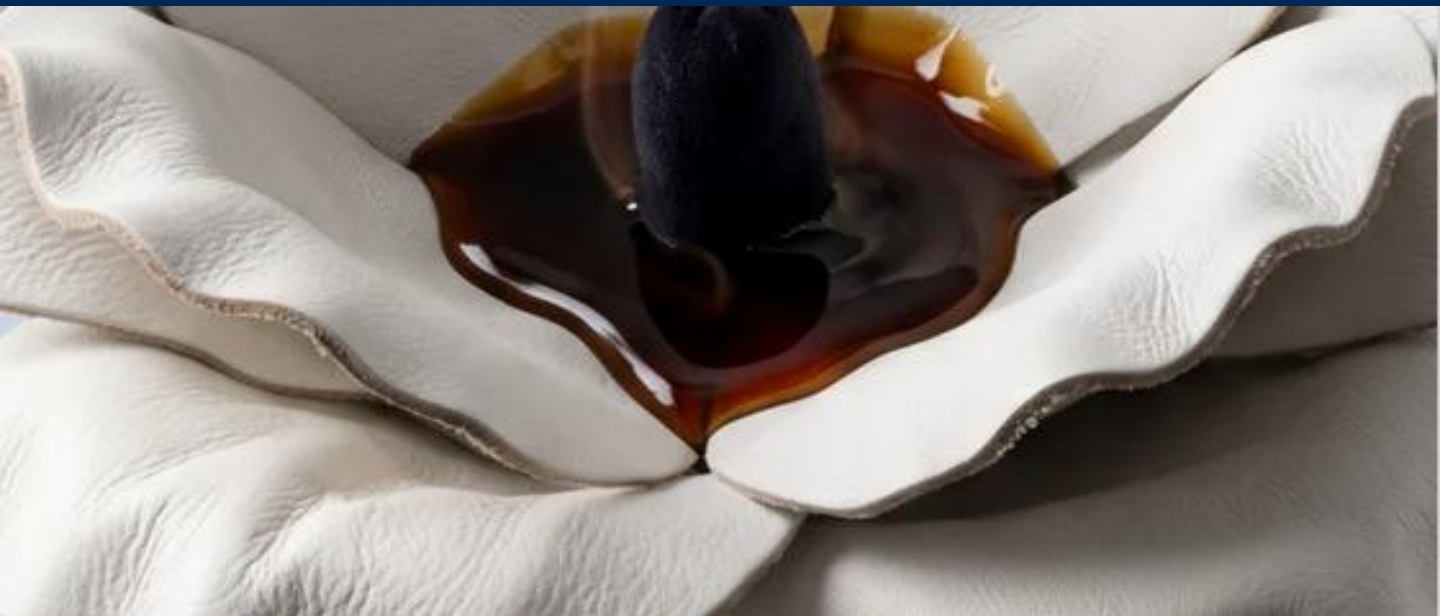


ROBERTET
GROUPE

NEWSLETTER

ロベルテ ニュースレター

OCTOBER 2026 (No. 28)



HEALTH & BEAUTY, THE FULL JOURNEY

ヘルス&ビューティー部門は、その独自性を紹介する新しい映像“**Discovering Health & Beauty**”を発表しました。この約2分の映像は、この部門の世界観、アイデンティティを形作る重要な柱、その起源と創業時のビジョン、イノベーションの文化、豊富な原料ポートフォリオ、そして未来の「科学的な専門知識&伝統の交差点」で築かれるポリシーに焦点を当てています。ヘルス&ビューティー部門の全体像を包括的に紹介していると言えます。



↑こちらをクリックしてください 画面が変わらない場合は、以下のアドレスをコピーして移動してください。

<https://www.youtube.com/watch?v=vGB9Z7saxoA>

この映像では、「供給」→「プロセス」→「成分」→「ベネフィット」に至るまで、日々この部門を牽引するエキスパート達の言葉を交え、そのポリシーを紹介しています。チームの声や研究成果を通じて、この映像は単なるビジネスストーリー以上のものを伝えています。それは、自然と科学が融合し、お客様のために有効で高性能なソリューションを生み出す、健康と美へのビジョンを映し出しています。この映像を通じて、ヘルス&ビューティーの旅の全貌を発見、あるいは再発見して頂けることでしょう。

CSR : INDUSTRIES STEPPING UP THEIR COMMITMENT

ロベルテは、パートナー企業が行う「責任ある調達に関する認証取得」に向けた取り組みを支援してきています。「フェア・フォー・ライフ」や、「レインフォレスト・アライアンス」といった認証制度は、環境保護、労働条件、地域社会への支援といった分野における具体的な取り組みを評価するものです。認証の取得には多くの時間を要します。サプライチェーンの評価、生産者への支援、改善計画の実施、そして独立した監査の受入などが含まれます。この取り組みは2026年も継続され、**ブルガリア産ダマスクローズ、マダガスカル産バニラ、エジプト産オレンジブロッサム**など、新たに認証を取得したサプライチェーンが複数生まれました。

HANDS IN THE SOIL - HARVESTS OF THE MOMENT



©2025 ROBERTET

IN FRANCE – CLARY SAGE

フランスの収穫は7月から8月にかけて行われます。播種から1年後の8月あたり、種子が茶色く変色した頃です。以下の3つの収穫方法が考えられます。

- 1) 伝統的な方法：7月末頃から、コンバインを使用して行います。刈り取った束は、畑で1～2日間、予備乾燥させます。
- 2) ラウンドベール方式：刈り取り・集積機で植物を刈り取り、畑で数時間乾燥させた後、機械で丸いベールで圧縮します。
- 3) 「生粉碎」または「サイレージ」法：コンバインと飼料収穫機を組み合わせ、刈り取り高を地面から30cmに設定し、直接、原料を蒸留機に充填します。植物の上部3分の1だけが収穫されます。10月頃には、薬用として2回目の収穫が行われます。

IN EL SALVADOR – AMBRETTE

アンブレットは毎年植え替えが行われ、植え付けから6ヶ月から7ヶ月後に収穫されます。植え付けは、土壌・気候条件に応じて、3月～6月の間に行われ、9月～1月の間に収穫されます。収穫の目安は、果実が茶色になった時で、剪定ばさみでさやのような果実を切り取ります。小さな種子を含む果実を、脆くなって種子を果実の殻からより容易に取り出すことが出来るようにまでしっかり乾燥させます。

ロベルテは、2015年より、エル・サルバドルにおいて、土壌管理・農作物生産のエキスパートたちと共同で、独自のアンブレット栽培文化を作り出す事業を開始しました。この取り組みにより、地元の多くの農家は生産を多様化させながら、高品質でユニークな精油を生産することが可能になりました。ロベルテは、エル・サルバドル以外、エクアドル産、ペルー産を扱っています。



©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