

「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（西條合資会社）

オンキョー株式会社（所在地：大阪府中央区、代表取締役社長：大拙 宗徳、以下「当社」といいます。）は、音響機器ビジネスにおいて長年培ってきた音に関する技術やノウハウを異業種に展開し、新しいビジネスを創造することを目指して協業を進めております。その中で進めている、醸造酒や食品への音楽加振による熟成を目的とした、音楽食品ビジネスについて、「Matured by Onkyo」を掲げた商品拡大にむけ、今回、西條合資会社（所在地：大阪府河内長野市、代表 西條陽三）と共に当社の加振技術を用いた音楽振動熟成の日本酒を開発し、新商品として2023年3月9日から発売することになりましたのでお知らせ致します。この商品には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付されています。

また、当社は、この商品を東武百貨店池袋店において、2023年3月9日（木）～14日（火）まで6日間にわたって開催される「47 都道府県 にっぽんのグルメショー」で店頭販売致します。お手に取って頂き、試飲でお確かめ頂くこともできますので、併せてご案内致します。

天の酒

Matured by
ONKYO
Since 1946

【新商品概要】

天の酒 純米吟醸 無濾過生 音楽振動熟成（720ml） ¥2,750（税込）

天の酒では旨口系のお酒が多い中、音楽振動熟成はもっとも辛口に仕上がりました。すっきりした飲み口で香も高く女性や日本酒の初心者の方でも飲みやすい純米吟醸酒となります。風味 100%を閉じ込めた音楽振動熟成の無濾過生原酒を是非お楽しみください。

<https://www.amanosake.com/>



【西條合資会社について】

西條蔵の創醸は享保三年（西暦 1718 年）以来今日まで河内長野の地で酒造業を営んでいます。創醸期より明治末期までは「三木正宗」大正・昭和を通しては「波之鶴」の銘柄で親しまれ、昭和 46 年、古格「天野酒」を復活。知る人ぞ知る地酒の一つ。酒造りに適した高品質米を用いて高度自家精白し、朴訥な南部杜氏が手間暇を惜しまず醸し上げる一滴一滴は、芳り高く醇らか。とりわけ『純米造り』に秀でた蔵元として 酒通から高い評価を得ている。

～西條合資会社ホームページより～

<https://www.amanosake.com/>

【東武百貨店：47 都道府県 にっぼんのグルメショーについて】

今回、「47 都道府県 にっぼんのグルメショー」（以下、「当グルメショー」といいます。）を、東武百貨店池袋店において、2023 年 3 月 9 日（木）～14 日（火）まで 6 日間にわたって開催されます。当グルメショーは、全国各地の美味しい逸品を取り揃えた展示販売会です。老舗の味や行列店の味、話題の絶品スイーツなどをはじめ、ご当地グルメなど、会場にて、出来立てを提供するイートインや実演での旅気分やグルメ旅をお楽しみいただけます。

・開催日時 2023 年 3 月 9 日（木）～14 日（火） 6 日間 午前 10 時～午後 7 時

・開催会場 東武百貨店池袋店 8 階 催事場

【関連プレスリリース】

◆オンキョー株式会社グルメショー出展のお知らせ（2023 年 3 月 8 日付）

<https://onkyo.net/2023/03/08/ex/>

当社は、今後、お客様に当社技術によるお酒等の新しい体験をしていただけるよう、各種イベント等に参加する予定です。

◆Matured by Onkyo について

当社ルーツの 1946 年創業以来、当社は音を扱う専門メーカーとして測定器だけの評価に頼らず、感覚量を技術に落とし込むといったオーディオ設計を行ってまいりました。

“物理的な正しさで再生純度を高め、音楽表現力を引き出すオーディオ設計を食品に応用し、音楽がもつ自然の力を使って素材のポテンシャルを最大限に引き出す” をテーマに音楽振動が酵母に与える影響について東京農業大学とともに研究解明を進めております。

それぞれの環境に合わせた最適な音楽加振と味への追求を「Matured by Onkyo」として掲げ、今後多くの分野において付加価値のある提案を行ってまいります。

Matured by
ONKYO
Since 1946

【関連リンク】

◆当社音楽食品事業ご紹介ウェブサイト <https://onkyo.net/matured/>

◆東京農業大学との共同研究について

加振器による振動および音を利用した発酵メカニズムについては、2020年7月1日付「加振器による振動および音を利用した発酵技術の開発について～東京農業大学との「食」に関する共同研究を開始～」にて発表しておりますとおり、東京農業大学（東京都世田谷区、学長 江口文陽）との間で共同研究に関する契約締結を行い、発酵技術の共同研究を実施しております。

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 徳田宏晴教授との間で、加振器を使用した発酵時の酵母の成分・機能の変化などの研究を行っております。様々な条件下で効果的な加振器の設置方法および加振の仕方、また音の周波数帯域の違いによって、菌体増殖・香り成分・各種有機酸などに与える影響を解明してまいります。

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 徳田宏晴教授

紹介ページ：http://dbs.nodai.ac.jp/html/397_ja.html

東京農業大学 <https://www.nodai.ac.jp/>

東京農業大学

当社は、Onkyo ブランドのオーディオ製品やスピーカーの技術を支えてきた研究開発部門とマーケティング部門を新設分割し、これまでのオーディオ技術、ノウハウを新分野に展開しようと設立した会社です。当社は、「楽しむ音」から「役立つ音」へのスローガンのもと、老舗オーディオメーカーとして長年培った「音」の技術を、食品・医療などの新たな分野へ昇華させる取り組みを全社一丸となって行っています。当社は、今後も、このスローガンのもと、新たな取り組みを行ってまいりますので、当社事業の今後の展開に、ご期待下さい。

※このリリースに関するお問い合わせ先※

・報道関係の方：オンキヨー株式会社

開発部 開発課 北川：norimasa.kitagawa@jp.onkyo.com

※当社では、新型コロナ感染防止のため、テレワークを実施しています。お問い合わせの際は、メールにて担当者までお問合せいただけますよう、よろしくお願いいたします。

ホームページ : <https://onkyo.net/>

PRESS RELEASE