

「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（奥尻ワイナリー）

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、株式会社日本旅行北海道（所在地：札幌府中央区、代表取締役社長：清水 伸一、以下、「日本旅行北海道」といいます。）とともに、地域産品振興・販路開拓に関する取り組みを進めております。今回、株式会社奥尻ワイナリー（所在地：北海道奥尻郡、代表取締役 海老原 浩、以下「奥尻ワイナリー」といいます。）と共に当社の加振技術を用いた音楽振動熟成のワインを開発し、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、弊社は、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。



Matured by
ONKYO
Since 1946

【新商品概要】

風揺 139.4,42.1 メルロ-2022 (750ml) ¥5,280 (税込)

～吹き渡る風、白く砕ける波、ブナの自然林・・・。
厳しさと優しさが混じり合う島で、荒野を葡萄畑に変えたワインづくりが実りました。
ドライフラワー、小豆、キャンディーの香り、綺麗な酸と甘さが混じり合う
すっきりとした飲み口。長い余韻とミネラル感。
一瓶に封じられているのは奥尻島そのものです。～（ラベル記載内容より抜粋）

奥尻島に打ち寄せる波を収録し、モーツァルト交響曲を混じり合わせた
独自楽曲を作成。開発に時間をかけ、奥尻の自然音と音楽による
振動が発酵・熟成を促せた1つの完成形が生まれました。



OKUSHIRI メルロー2021 音楽振動熟成 (750ml) ¥4,180 (税込)

奥尻ワイナリーのメルロー2021 を音楽振動で熟成させたワインです。
上でご紹介した「風揺 139.4,42.1 メルロー2022」を作成するまでに幾度もなく
実験を繰り返した中で、果実感を前面に出した奥尻メルローとして、性格の異なる
新しいワインとして完成させました。こちらは限定本数となりますが、オリジナルの
OKUSHIRI メルロー2021 と飲み比べることで、音楽熟成の一端をお楽しみ頂けます。

**【奥尻ワイナリーについて】**

奥尻島は、北海道南西部の日本海に浮かぶ周囲約 84km の島です。透明度が約 25m という抜群に綺麗な海で、ウニやアワビ、ホッケなど、多くの種類の魚介類がとれることで有名です。ブナの原生林が島の約 60%を覆い、水が豊富な環境でもあります。冬は雪が降りますが、対馬暖流の影響で北海道の本島に比べて温暖です。

このように海と緑が溢れる自然環境の中で、ワインの原料となる葡萄を自社の畑で栽培しています。

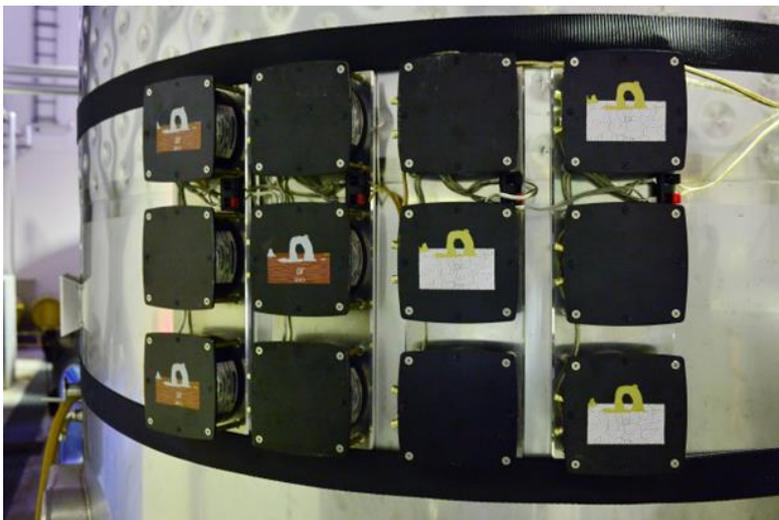
ワインを作る環境としては、海に囲まれていることで塩害もあり、特殊な土地であるがゆえの苦勞も多いです。

だからこそできた製品には、奥尻ワインならではの味わいがあります。

奥尻ワインにミネラル分が多く含まれているのは、時間をかけて潮風が海の恵みを運んでくれたからなのです。

～奥尻ワイナリーホームページより～

<https://okushiri-winery.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】

- ◆オンキヨ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。

“物理的な正しさと再生純度を高め、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/>

- ◆日本旅行北海道との連携について

当社は、2022年9月16日にお知らせしましたとおり、「技術と人と企業と地域を繋げた地域活性化の実現」を目的とし、2022年9月15日に連携協定を締結しました。また、当該連携協定に基づき、2022年12月19日にお知らせしましたとおり、当社と日本旅行北海道とは、地域産品振興・販路開拓に関する契約を締結し、当社技術を

活用し、地域産品振興・販路開拓を推進しております。今回、奥尻ワイナリーの商品販売は、当社と日本旅行北海道との連携により実現致しました。



【関連プレスリリース】

- ◆オンキヨーと日本旅行北海道が連携協定を締結（2022年9月16日付）

https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/09/20220916_PR_NTA_FINAL_20220915.pdf

- ◆オンキヨーと日本旅行北海道が新たな契約を締結（2022年12月19日付）

https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/12/20221219-NTA_ONK_release.pdf

- ◆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・香気成分・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きますよう、よろしくお願いいたします。

ホームページ：<https://onkyo.net/>