

オンキヨー株式会社 京都「貴匠桜」での商品提供のお知らせ

オンキヨー株式会社（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、京都にあります仏垂心料理のお店「貴匠桜（きしょうざくら）」にて、当社音楽振動技術により熟成が行われた加振酒が2023年12月2日から提供されましたことのお知らせ致します。



貴匠桜の外観

「貴匠桜」は、登録有形文化財に指定された京町屋で営業する仏垂心料理のお店です。京町屋は、1922年築の醤油問屋「伊藤喜商店」の名残が今も残り、坪庭やおくどさんも見応えがあります。仏垂心料理とは、フレンチにアジア各国や和の要素を取り入れたお料理です。「貴匠桜」の名称は、「貴」人をもてなすため「匠」が披露する「桜」の様な華やかさ、の頭文字に由来しています。

「貴匠桜」におきまして、当社と菊池酒造株式会社（所在地：岡山県倉敷市、代表取締役社長：菊池 大輔）と共同で開発しました「燦然 蔵リズム」の提供が開始されました。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。「燦然 蔵リズム」は、菊池酒造の地元岡山県の酒造好適米である、雄町100%（精米度50%）が使用された純米大吟醸です。代表取締役の菊池大輔氏と音楽醸造の試作を重ね、蔵内に配置されたスピーカーと燦然の仕込みタンク専用に調整した加振デバイスによるハイブリット構成の醸造タンクで、醪の深部までモーザルトを届けた商品です。雄町のもつ滑らかな旨味と爽やかな香りのハーモニーが特徴です。ぜひ貴匠桜のお料理と共にお楽しみください。お料理と共にお楽しみいただけるとともに、店頭での販売もされておりますので、ぜひご自宅等でもお楽しみください。

【貴匠桜】

- ・住所：京都市東山区松原通大和路轆轤町100
- ・電話番号／ファクシミリ：06-6343-0380

・営業時間：ランチ 11：30～14：30（L.O13：30）
ディナー 17:30～21：30（L.O20：00）

・定休日：年末年始

・ウェブサイト <http://kishozakura.com/>

【燦然 蔵リズム】

- ・純米大吟醸
- ・原材料：米(国産)、米こうじ(国産米)
- ・原料米：岡山県産雄町
- ・精米歩合：50%
- ・アルコール度数：16%



【関連リンク】

◆菊池酒造（燦然）から Matured by Onkyo の新商品発売のお知らせ（2022年12月1日付）

<https://onkyo.net/2022/12/01/sanzen/>

◆燦然 蔵リズム（Matured by Onkyo）品評会受賞のお知らせ（菊池酒造）（2023年5月19日付）

<https://onkyo.net/2023/05/19/sanzen-kurarhythm/>

◆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/>

◆加振酒カタログ <https://onkyo.net/mbo/>

◆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

経営企画部 知財法務課 多根：yasuyuki.tane@jp.onkyo.com

※当社では、新型コロナウイルス感染防止のため、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/>

X (旧 Twitter)：https://twitter.com/ONKYO_RD

<https://twitter.com/Onkyo>