

オンキョー株式会社 丸井今井札幌本店イベント出展のお知らせ

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：大舘 宗徳、以下「当社」といいます。）は、丸井今井札幌本店で開催のイベント「道産 Wine・Beer & マルシェ」に、株式会社日本旅行北海道（所在地：札幌市中央区、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。）と合同で出展することをお知らせ致します。



「道産 Wine・Beer & Sake マルシェ」は、丸井今井札幌本店 大通館 9F 催事場で 2024 年 6 月 12 日（水）から 6 月 17 日（月）までの 6 日間開催されます。「北海道産」に特化したイベントで、北海道産のワイン、ビール、日本酒等がラインナップされる、お酒好きにはたまらないイベントです。

- ・開催日時 2024 年 6 月 12 日（水）～6 月 17 日（月） 6 日間
10 時 30 分～19 時 30 分（最終日 17 時まで）
- ・開催会場 丸井今井札幌本店 大通館 9F 催事場
- ・イベントカレンダー https://www.maruiimai.mistore.jp/sapporo/event_calendar.html

日本旅行北海道及び当社は、北海道奥尻島にあります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）と協業し開発しましたワインを出品致します。このワインは、当社の音楽振動技術により熟成が行われた音楽振動熟成のワインです。当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付されております。

また、国稀酒造株式会社（所在地：北海道増毛郡増毛町、代表取締役社長：林 花織）とともに当社の加振技術を用いて開発された音楽振動の日本酒「国稀 北海道限定 純米吟醸 音楽振動熟成酒」が、今回のイベントで初お目見えとなります。こちらの商品にも、当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付されております。

お客様に商品を試飲していただくことも予定しておりますので、実際にお飲みいただき、音楽振動熟成のお酒を味わってみてください。

販売予定商品は、下記をご覧ください。なお、販売商品は予定であり、変更になる場合がございます。また、売り切れの際は、ご容赦ください。

◆販売商品ラインナップ

・株式会社奥尻ワイナリー

ピノ・グリ 2023 音楽振動熟成 (Matured by Onkyo)

風揺 139.4,42.1 メルロー-2022 (Matured by Onkyo)

メルロー-2021 音楽振動熟成 (Matured by Onkyo)

他

・国稀酒造株式会社

国稀 北海道限定 純米吟醸 音楽振動熟成酒 (Matured by Onkyo)

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。

◆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。奥尻ワイナリー及び国稀酒造との協業は、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/news/20220916_matured_onkyo

◆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/news/20221219_nrh

◆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/>

EC サイト ONKYO DIRECT 加振酒特設ページ <https://onkyodirect.jp/shop/pages/mbo.aspx>

◆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、ブランドを新分野に展開させるために設立した会社です。当社は、「音で世界をかえる」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、医療・食品・産業・インフラの分野に展開して研究開発を進めるとともに、Onkyo ブランドの認知度を上げるマーケティングを全社一丸となって行っています。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 知財法務課 多根 : 050-5862-9439

yasuyuki.tane@onkyo.co.jp

ホームページ：<https://onkyo.net/>

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