

オンキヨー株式会社 名酒センターでの「加振酒」取り扱い開始のお知らせ

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：大舘 宗徳、以下「当社」といいます。）は、名酒センター株式会社（所在地：東京都文京区、代表取締役：武舎 裕子）にて「加振酒」の取り扱いが始まりましたことを本日 2025 年 7 月 1 日お知らせ致します。



当社は、2020 年から「お酒の醸造や熟成のために音楽を聴かせる」という取り組みを開始し、2021 年には、当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付された商品が販売されました。当社は、当社の音楽振動技術により熟成が行われたお酒を「加振酒」と名付け、知名度の強化を行っております。以前から、「音楽を聴かせたお酒は味が良くなる」という考えのもと、種々の試みが行われてきました。「Matured by Onkyo」が付された加振酒は、当社が蓄積してきたオーディオ技術ノウハウによる技術的根拠と産学連携による学術的エビデンスに裏付けられた技術で醸造されたお酒です。

一方、名酒センターは、日本酒を知り、楽しんでもらうための各地酒蔵のアンテナショップです。名酒の金字塔から、美味しい隠れ名酒まで、100 種類以上のラインナップから、飲みたいお酒を選べます。セレクトするワクワク感をご体感いただけます。また、小売コーナーも充実。ほとんどのお酒がお持ち帰り購入も可能です。

このたび、名酒センターにて「加振酒」の取り扱いが始まりました。ぜひ名酒センターに足をお運びいただき、加振酒をお試ください。

■名酒センター

営業時間

日曜日／12:30～19:30（ラストオーダー19:00）

火曜日～木曜日／12:30～20:30（ラストオーダー20:00）

金曜日・土曜日／12:30～22:00（ラストオーダー21:30）

定休日／月曜日（祝日の場合は翌火曜日）※火曜日お休みの場合もあります。

住所 〒113-0034 東京都文京区湯島 1-2-12 ライオンズプラザお茶の水 103

TEL 03-5207-2420 / FAX 03-5207-2460

アクセス メトロ「御茶ノ水駅」2 番出口から徒歩 5 分

JR「御茶ノ水駅」聖橋口から徒歩 5 分 ほか

ウェブサイト：<https://nihonshu.com/ochanomizu/>

■取扱商品（※商品は変更になる場合がございます。）

- ・燦然 蔵リズム 純米大吟醸：菊池酒造株式会社（岡山県）
- ・北雪 純米 加振音楽酒：株式会社北雪酒造（新潟県）
- ・山丹正宗 Jazz Brew：株式会社八木酒造部（愛媛県）
- ・純米吟醸 ワイルドサイドを歩け 音楽振動熟成：株式会社三芳菊酒造（徳島県）
- ・純米吟醸酒 帝松 振激：松岡醸造株式会社（埼玉県）
- ・国稀 北海道限定 純米吟醸 音楽振動熟成酒：国稀酒造株式会社（北海道）
- ・純米吟醸 かたの桜 音楽振動熟成加振酒：山野酒造株式会社（大阪府）



蔵リズム



北雪



Jazz Brew

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、加振酒の販売拡大・各種イベントへの参加等を行ってまいります。

◆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。

また、当社は、研究の成果として、発酵過程における振動の与え方をもろみ等の状態に応じて変化させる発明（※1）について、特許権を取得致しました。この特許発明により、状態に応じた振動を与えることができるため、できあがった製品の品質のばらつきを抑制することができます。

さらに、当社は、可聴帯域よりも高域の成分を含む楽曲（いわゆるハイレゾ楽曲）により発酵過程等においてお酒等の対象物に振動を与えるための発明（※2）について、特許権を取得致しました。この特許発明により、幅広い周波数帯域で、対象物を振動させることができます。

【発明の概要】

1. 発明の名称：システム、方法、製造方法、食品、及び、清酒
権利者：オンキヨー株式会社
出願日：2021年6月1日 出願番号：特願 2021-091987
登録日：2025年1月15日 特許番号：特許第 7620208 号
2. 発明の名称：システム、方法、製造方法、食品、及び、清酒
権利者：オンキヨー株式会社
出願日：2022年4月5日 出願番号：特願 2022-062770
登録日：2025年6月17日 特許番号：特許第 7698211 号

Matured by
ONKYO
Since 1946

【関連リンク】

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

音楽食品カタログ <https://www.onkyo.net/category/all-products>

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

◆東京農業大学 醸造科学科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 醸造科学科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 徳田宏晴教授らとの間で、加振器を使用して与えた振動による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

◆金沢工業大学との共同研究について

当社は、金沢工業大学（石川県野々市市、学長 大澤 敏）尾関健二教授と「高温障害米に対する酵素剤及び振動技術の作用」について研究を開始しました。当社と尾関健二教授とは、高温障害米に消化酵素剤を加え、さらに当社の加振技術が加わることにより酵素が働きやすくなり、高温障害米のデンプン質を溶かすことが可能となるという研究成果を得ました。当社は、当該研究成果につきまして、既に特許出願を行っております。当該研究成果は、日本全国の酒蔵様を悩ませている高温障害米の問題の解決の一助となるものと考えております。

2024年10月7日付プレスリリース 金沢工業大学との共同研究についてのお知らせ

https://www.onkyo.net/news/20241007_kanazawa

金沢工業大学 尾関健二研究室ホームページ <https://kitnet.jp/laboratories/lab0165/index.html>



当社は、「音で世界をかえる」のスローガンのもと、開発事業とマーケティング事業を行っています。

開発事業では、Onkyo ブランドのオーディオ製品・スピーカーの開発において培ってきた「音」「振動」の技術をベースに、医療・食品・産業・インフラ分野において研究開発を行い、その成果をお客様に提供しています。

マーケティング事業では、アニメ・VTuber 等とのコラボレーション製品の企画・販売、店舗・EC サイトの運営等を行っています。

当社は、開発事業部門・マーケティング事業部門一丸となって、Onkyo ブランドの認知度を上げるマーケティングを行っています。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://x.com/ONKYO_RD

<https://x.com/Onkyo>