

「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ

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、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きまして、「Matured by Onkyo」を掲げた商品の拡大を行っております。

このたび、当社は、昨年引き続き、公益財団法人京都市音楽芸術文化振興財団（理事長：堀場 厚）が運営する京都市交響楽団の協力のもと、佐々木酒造株式会社（所在地：京都市上京区、代表取締役：佐々木 晃、以下「佐々木酒造」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日本酒を開発し、新商品として2025年9月から発売されますことのお知らせ致します。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。

当社 EC サイトの ONKYO DIRECT におきまして、9月19日（金）から先行販売を予定しております。

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

Matured by
ONKYO
Since 1946

 **京都市交響楽団**
City of Kyoto Symphony Orchestra

 **佐々木酒造**

本商品は、2023年4月に常任指揮者に就任した沖澤のどか氏の指揮のもと、京都市交響楽団によって演奏され、収録された楽曲を聴かせることによって発酵されています。2025年9月23日（火・祝）にサントリーホールで開催される京都市交響楽団 東京公演の会場におきまして、本商品の販売が予定されています。

【新商品概要】

聚楽第 京乃響 2025

 **京都酵母**
— 京の琴 —

加振機材を取り付けた専用のタンクで京都酵母「京の琴」に音楽振動を届けるとともに、酒造りの杜氏も音楽を感じながら一丸となって作り上げた聚楽第ブランドの純米吟醸

京都市交響楽団・京の酒蔵・京都で生まれた京都酵母
それぞれが交差し新しい味わいが生み出されました。



【京都市交響楽団 第 691 回定期演奏会】

開演日 2025 年 9 月 23 日 (火・祝)

開演時間 6:00pm

会場 サントリーホール・大ホール

出演者 指揮：沖澤 のどか (常任指揮者)

詳細はこちらをご確認ください。

<https://www.kyoto-symphony.jp/concert/?y=2025&m=9#id1463>

【佐々木酒造について】 佐々木酒造ホームページ <https://www.jurakudai.com/> より

洛中伝承

西陣に芽吹き、伝承する京の酒

秀吉が天下に威勢を示した聚楽第跡。

千利休が茶の湯に用いたと伝わる 銀明水で仕込んだ 稀代の名酒「聚楽第」。

川端康成が「この酒の風味こそ京都の味」と好んだ 京の酒「古都」。

それぞれに洛中の年輪を刻み、技と味を伝承した 京都・洛中・佐々木酒造。

【京都酵母 -京の琴-について】

地方独立行政法人京都市産業技術研究所が開発した京都オリジナルの清酒酵母。

現在 5 種類が開発されており

聚楽第 京乃響には、カプロン酸エチルという青リンゴのような香りを多くつくるのが特徴の-京の琴-が使用されています

<https://tc-kyoto.or.jp/top-kyotokobo/>

【京都市交響楽団について】 京都市交響楽団ホームページ <https://www.kyoto-symphony.jp/> より

京都市交響楽団 (京響) は、市民文化の形成、青少年の情操を高めるために、古都京都の新しい文化創造の担い手として 1956 年 4 月に、日本で唯一の自治体直営のオーケストラとして創立された。

2023 年 4 月から第 14 代常任指揮者に沖澤のどかが就任。さらに 2024 年 4 月からは首席客演指揮者にヤン・ヴァレム・デ・フリーントが就任。京響は今、新たなステージへ向けて、名実ともに文化芸術都市・京都にふさわしい「世界に誇れるオーケストラ」として更なる前進を図っている。

◆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の研究開発部門として、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://twitter.com/ONKYO_RD

<https://twitter.com/Onkyo>