

## 「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。

当社は、2025年7月、三谷商事株式会社（所在地：京都市伏見区、代表取締役社長：三谷 浩太郎）、及び 52's brewing を運営する有限会社 B.COMPANY（所在地：京都市右京区、代表者：高木 勝久）とのコラボレーションにおきまして、当社の加振技術により株式会社古都レコードに所属する京都のアイドルグループ・きのほ。（kinopo）の楽曲で熟成したクラフトビールを開発し、新商品「ホ BEER」として発売致しました。

このたび、当社、三谷商事株式会社、有限会社 B.COMPANY、及びきのほ。とのコラボレーションで、「ホ BEER」の第2弾が2025年9月から発売されますことのお知らせ致します。本商品には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付されています。

本商品は、2025年9月14日（日）に開催される「ホ。BEER 第二弾～大問題～編 完成記念 きのほ。アコースティックライブ『わたしとあなたの大問題』」にて先行発売される予定となっております（開催場所：iiie（心齋橋アメリカ村） / 大阪府中央区西心齋橋 2-9-32 アローホテル B1）。先行発売後、三谷商事株式会社のオンラインショップや関連飲食店にて発売予定となっております。ライブチケットはただいま発売中です（売り切れの際はご容赦ください。）。

本商品は、タンクに取り付けられた装置（加振器）からお酒にきのほ。の最新楽曲「大問題」を聴かせることで醸造されています。ぜひきのほ。の楽曲とともに楽しみください。

## 【新商品概要】

**ホ。BEER**

加振機材を取り付けたタンクで音楽振動を届ける事でまろやかな味わいとなり、本商品でしか味わえない特別なビールとなりました

品目：発泡酒（麦芽比率 50%以上）

原材料名：大麦麦芽（ドイツ製造）、小麦、小麦麦芽、ホップ/カラギナン

内容量： 350ml

アルコール度数： 4度

製造元：有限会社 B.COMPANY（52brewings）

販売元：三谷商事株式会社



## 【きの木。LIVE 情報】

開演日時：2025 年 9 月 14 日（日） 開場：14:00 / 開演：14:30

会場：iie（心齋橋）/大阪市中央区西心齋橋 2-9-32 アローホテル B1

詳細はきの木。HP をご確認ください。

[https://kinopo.jp/schedule/?!\\_month=09&!\\_year=2025](https://kinopo.jp/schedule/?!_month=09&!_year=2025)

## 【きの木。について】

プロフィールはこちらをご覧ください。 <https://kinopo.jp/profile/>

X（旧 Twitter） [https://x.com/kinopo\\_idol](https://x.com/kinopo_idol)

## 【52's brewing について】

52's brewing インスタグラム [https://www.instagram.com/52\\_brewing\\_exploration\\_kyoto/](https://www.instagram.com/52_brewing_exploration_kyoto/) より  
抜粋

52 歳のオヤジが残りの人生賭けて新たな挑戦します！僕のビールと色々なカテゴリーの方達とコラボレーションする事が目標です。

京都西院を楽しい街にする事にお役に立てれば本望です

## 【三谷商事株式会社】

通販サイトはこちらをご確認下さい。 <https://mitanifoods.stores.jp/>

## ◆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・香り成分・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](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、「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](mailto: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_RD)

<https://x.com/Onkyo>