

「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（株式会社男山本店（宮城県））

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、株式会社 男山本店（所在地：宮城県気仙沼市、代表取締役：菅原 昭彦）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熟成した日本酒を開発し、新商品として2025年8月6日から発売されておりますことをご知らせ致します。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。

創業大正元年
気仙沼
男山
本店

ONKYO

【新商品概要】

蒼天伝 純米大吟醸 音響加振酒 蒼の音 (BLUE NO OTO)

加振機材を取り付けた専用のタンクで音楽振動を届けて醸した1本。5代目蔵元の妻であり、ジャズピアニストである岡本優子氏のオリジナルアルバムを使用。穏やかなジャズの音色が紡いだ優しい味わいが特徴。

純米大吟醸

原料米：蔵の華

精米歩合：50%

内容量：720ml

アルコール度数：16度

製造元：株式会社 男山本店

<https://www.kesenuma.co.jp/919>



Point1 当社の音楽加振技術

「蒼の音」は“加振器”と呼ばれる特殊な装置をタンクに取り付け、音楽の振動を直接発酵中のお酒に与えることで醸されています。加振器は、当社の振動解析技術により株式会社男山本店のタンクに合わせて最適な音楽振動を発生させられるようにカスタマイズされています。

Point2 気仙沼出身のジャズピアニスト、岡本優子氏のアルバムを聴かせて発酵させた日本酒

音響加振酒においては、使用する楽曲の種類によって、酵母の動きに異なる変化がもたらされることが分かっています。音楽にも様々な種類がありますが、今回はジャズが選択されています。岡本さんのオリジナルアルバムを使用し、穏やかで繊細な旋律でお酒に必要な以上のストレスを与える事なく丁寧に発酵を促しました。

Point3 国内外で活躍するイラストレーター、イワイリナ氏描き下ろしのラベルデザイン

日本酒の顔とも言えるラベル。今回のラベルデザインは、岡本優子さんのアルバムデザインを手がけた事もあり、割り箸やデジタルを用いた独自の画風で国内外問わず活躍されているイラストレーター、イワイリナ氏に依頼されています。音楽と日本酒、そこに美しいアートが加わった世界観をお楽しみください。

◆株式会社 男山本店について <https://www.kesenuma.co.jp/> より抜粋

気仙沼のまちとともに生き、新たな歴史と文化を育くむ

1912年、男山本店は日本有数の港まち・宮城県気仙沼に創業いたしました。以来、美しい自然と豊富な食材に恵まれたこの地で、100年以上にもわたって酒造りの歴史を刻みつけてまいりました。これからもずっと、海と空が蒼く蒼く染まるこのまちの風景のような酒を、造りつけてまいります。

株式会社男山本店についてのニュースが以下のリンク先に掲載されています。ぜひご覧ください。

<https://www3.nhk.or.jp/tohoku-news/20250714/6000032068.html>

◆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>