

TV アニメ『あの日見た花の名前を僕達はまだ知らない。』
音楽を聴かせ熟成させた聖地の日本酒
「あの花」加振酒 限定 1,000set 販売のお知らせ

Matured by
ONKYO
Since 1946

秩父路の銘酒
武甲正宗

花の名前をあの日見た
僕達はまだ知らない。

限定 1,000 セット

©ANOHANA PROJECT



オンキヨー株式会社（所在地：大阪府大阪市、代表取締役社長：大朏 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や振動に関する技術ノウハウを異業種に展開し、新しいビジネス創造を進めております。今回、新たな音楽食品ビジネスについて、埼玉県秩父市の武甲正宗ブランドの酒蔵「武甲酒造株式会社」との協業において、「あの日見た花の名前を僕達はまだ知らない。※1」楽曲加振熟成酒（以下、「あの花」加振酒）といいます。）を限定 1,000set 販売することが決定しましたのでお知らせいたします。

「あの花」加振酒の特徴ですが、「武甲正宗」をベースとしており、TV アニメ「あの日見た花の名前を僕達はまだ知らない。」エンディングテーマ「secret base ~君がくれたもの~(10 years after Ver.)」※2をホーロータンクに取り付けた加振器により、熟成期間中 24 時間 30 日間じっくり聴かせ熟成させました。当社技術ノウハウの証として、“Matured by Onkyo”が付与されております。本醸造原酒、精米歩合 70%、アルコール度数 19%、オリジナルカラーの和紙カバー・組紐付きの四合瓶 720ml に、発泡合成ゴム素材のあの花オリジナル保冷保温ボトルホルダーを付属。国産の豪華パッケージ（BOX 箱）となっております。ラベル・ボトルホルダー・パッケージ共に、あの花の世界観をイメージしたデザインとなっております。

※1 『あの日見た花の名前を僕達はまだ知らない。』とは

2011 年フジテレビ「ノイタミナ」にて放送された、オリジナルアニメーション。幼い頃に仲良しだった 6 人組『超平和バスターズ』。ある夏の事故がきっかけで心を閉ざし離れてしまった 5 人と、変わらない『めんま』という少女の物語。少年少女 6 人が抱える葛藤を描いた本作は、見るもの全ての心を掴み、その感動は 2011 年の放送開始とともに瞬く間に広がり続け、たくさんの人々に愛されてきた。

アニメ公式サイト：<https://www.anohana.jp/tv/>

公式 Twitter : @anohana_project

PRESS RELEASE

※2 加振楽曲

TVアニメ「あの日見た花の名前を僕達はまだ知らない。」エンディングテーマ
「secret base ~君がくれたもの~ (10 years after Ver.)」

■商品セット概要



武甲正宗

あの日見た
花の名前を
僕達はまだ
知らない

日本酒本醸造酒

Matured by
ONKYO
Since 1946

ANOHANA

SPARKLING SHIRAKAWA

ANOHANA PROJECT

【販売情報】

■販売先①：通販サイト「ONKYO DIRECT」
<https://onkyodirect.jp/shop/g/g4580783851564/>

■販売先②：秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE（音アニ）」
<https://onkyoanime.com/info/4820573>

■販売開始 : 2022年11月11日（金）15:00～
■販売価格 : 8,800円(税・送料込)
■販売本数 : 限定1,000set
■発売元 : オンキヨー株式会社
■酒質 : 本醸造原酒
■精米歩合 : 70%
■アルコール度数 : 19%
■製造元 : 武甲酒造株式会社

※販売期間については状況により、予告なく期間を変更する場合がございますので、予めご了承ください。
※各在庫につきまして上限に達した時点で販売終了の可能性があります。

「武甲酒造との取り組み】

「武甲正宗」ブランドの武甲酒造株式会社

創業1753年（宝暦3年）。埼玉県秩父市宮側町に本社および工場を置き、13代目蔵元・長谷川浩一が「武甲正宗（ぶこうまさむね）」ブランドの日本酒を醸造販売する老舗酒造メーカー。柳田總本店は秩父谷に残る最も古い建物であり、敷地内の中庭には、平成の名水百選である「武甲山伏流水」の内井戸が2ヶ所あり、常時湧き出ている、この伏流水を仕込み水に使用している。

今回、当社の加振振動技術により楽曲を聴かせた加振酒として、「secret base ～君がくれたもの～(10 years after Ver.)」を仕込み期間中しっかり聞かせ熟成醸造を行いました。「secret base ～君がくれたもの～(10 years after Ver.)」を聴いて育った酵母が作り出す新たな味わいの「あの花」加振酒が完成しました。

<https://www.bukou.co.jp/>



「あの花」加振酒を試飲して武甲酒造株式会社 杜氏／長谷川武史様からのコメント

加振酒は加振無しのお酒に比べて透明感があるのが第一印象でした。

発酵中は酵母がいきいきと活動している様子が感じられ、原酒の力強さを一層増していく、辛口でありながらすっきりとした味わいのお酒に仕上がっておりました。爽やかな香りのお酒を楽しみたい方にお勧め致します。

「加振器」

今回の加振熟成に使用した加振器



「Matured by ONKYO」

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

「東京農業大学との共同研究」

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 高野 克己）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 酿造科学科 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。現在研究酵母の対象を広げ、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おります。

東京農業大学 応用生物科学部 酿造科学科 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

ONKYO®

PRESS RELEASE

※この製品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
マーケティング部 クロスマーケティング課
担当 : 亀井 (かめい) 、高橋 (たかはし) 、高島 (たかしま)
電話番号 : 03-6260-7660

お客様からのご注文・お支払・納期等のご相談 : ONKYO DIRECT お客様窓口

TEL 050-3388-9422

ec-shop@onkyodirect.jp

受付時間 10:00~17:00 (土・日・祝日・指定休業日を除く)

* 電話番号を掲載いただく場合は、ONKYO DIRECTの番号を掲載願います。

* 記事を掲載いただく場合は必ず、「©ANOHANA PROJECT」の権利表記を入れて下さい。

ONKYO[®]