

- 音楽食品ビジネス -

菊池酒造（燐然）から **Matured by Onkyo** の新商品発売のお知らせ

オンキヨー株式会社（所在地：大阪府大阪市、代表取締役社長：大朏 宗徳）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、加振パートナー酒蔵である菊池酒造株式会社（所在地：岡山県倉敷市、代表取締役社長：菊池 東）より、当社技術が採用されていることを示す「Matured by Onkyo」が付された、「燐然」ブランドの新商品＜燐然 蔵リズム＞が発売されることになりましたのでお知らせします。本商品は、岡山県内等の菊池酒造製品のお取り扱い店、菊池酒造運営のショッピングサイト等で12/1（木）よりお買い求めいただけます。



燐
然

Matured by
ONKYO
Since 1946

燐然 蔵リズム

地元岡山県の酒造好適米である、雄町 100%（精米度 50%）を使用した純米大吟醸です。

今回、専務取締役の菊池大輔氏と音楽醸造の試作を重ね、これまで通り蔵内に配置されたスピーカーと

PRESS RELEASE

燐然の仕込みタンク専用に調整した加振デバイスによるハイブリット構成の醸造タンクで、醪の深部までモーツアルトを届けた新商品が生まれました。雄町のもつ滑らかな旨味と爽やかな香りのハーモニーが楽しめる酒に仕上がっています。

発売予定日：2022年12月1日

菊池酒造（株）岡山県倉敷市

岡山の地酒、燐然ブランドを持つ酒蔵です。蔵内でモーツアルトを再生した音楽醸造により、2022年の国内外の多くの日本酒コンクールでも金賞をはじめ数多く高い評価を得ています。

代表の菊池東氏は杜氏の傍ら自ら設立した倉敷管弦楽団の代表として、タクトを振るう音楽家としての活動もされており、クラシック音楽には大変造詣が深いという背景があります。



◆Matured by ONKYOについて

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。

◆東京農業大学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（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

ONKYO

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

【関連リンク】

- ◆ 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～（2020年7月1日付）

https://onkyo.com/news/images/20200701_PR_sangaku-tokyonodai.pdf

※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
開発部 開発課
担当 : 北川 (きたがわ)
電話番号 : 06-6271-0005
Mail : norimasa.kitagawa@jp.onkyo.com

お客様からのご注文・お支払・納期等のご相談 : 菊池酒造株式会社
ホームページ <http://kikuchishuzo.co.jp/>

以上