

TV アニメ『86—エイティシックス—』  
音楽を聴かせ熟成させたワイン「THE ANSWER」販売のお知らせ  
【限定 860set】



©2020 安里アサト/KADOKAWA/Project-86

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、山梨県甲州市勝沼のアパレルを中心に事業を手掛ける JUN グループのワイナリー「シャトージュン株式会社」との協業において、TV アニメ「86—エイティシックス—※1」楽曲加振熟成ワイン『THE ANSWER』を、860set 限定販売することが決定しましたのでお知らせいたします。

「THE ANSWER」の特徴ですが、「山ソーヴィニヨン」を主体にした赤ワインで、TV アニメ「86—エイティシックス—」劇中歌「THE ANSWER」※2 をワイン樽に取り付けた加振器により、約半年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。「86—エイティシックス—」オリジナルラベルの 720ml ボトル、アルコール分 12%、「86—エイティシックス—」オリジナルワイングラス（86 ロゴ：サンドブラスト加工）を付属。国産の「86—エイティシックス—」オリジナル豪華パッケージ（BOX 箱）となっております。作品の世界観をイメージした「サンマグノリア共和国御用達」のコンセプトワインとなります。

※1 TV アニメ「86—エイティシックス—」

“その戦場に死者はない”——だが、彼らは確かにあそこで散った。

サンマグノリア共和国。そこは日々、隣国である「帝国」の無人兵器《レギオン》による侵略を受けていた。しかし、その攻撃に対して、共和国側も同型兵器の開発に成功し、辛うじて犠牲を出すことなく、その脅威を退けていたのだった。

そう——表向きは。

本当は誰も死んでいないわけではなかった。共和国全 85 区画の外。《存在しない“第 86 区”》。そこでは「工

# PRESS RELEASE

イティシックス」の烙印を押された少年少女たちが日夜《有人の無人機として》戦い続けていた——。死地へ向かう若者たちを率いる少年・シンと、遙か後方から、特殊通信で彼らの指揮を執る“指揮管制官（ハンドラー）”となった少女・レーナ。二人の激しくも悲しい戦いと、別れの物語が始まる——！  
第23回電撃小説大賞《大賞》受賞作

- 公式 HP : <https://anime-86.com/>
- 公式 Twitter : @anime\_eightysix

## ※2 加振楽曲

TVアニメ「86—エイティシックス—」劇中歌『THE ANSWER』

Hiroyuki Sawano feat. Laco

Vocal : Laco

Lyrics : Benjamin & mpi

Music : Hiroyuki Sawano

## ■商品セット概要



**ONKYO**

## 【販売情報】

- 販売先①：通販サイト「ONKYO DIRECT」  
<https://onkyodirect.jp/shop/g/g4580783851755/>
- 販売先②：秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE（音アニ）」  
<https://onkyoanime.com/info/4895805>
- 販売開始 : 2022年12月23日（金）15:00～
- 販売価格 : 15,000円(税・送料込)
- 販売本数 : 860set（限定）
- 容量 : 720ml
- 品目 : 日本ワイン 果実酒
- アルコール分 : 12%
- 産地 : 山梨県甲州市勝沼
- 品種 : 山ソーヴィニヨン主体
- 付属 : 「86—エイティシックス—」オリジナルワイングラス（86ロゴ：サンドブラスト加工）
- パッケージ : 「86—エイティシックス—」オリジナルBOX
- 発売元 : オンキヨー株式会社
- 製造元 : シャトージュン株式会社

※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。

## 【シャトージュンとの取り組み】

アパレルを中心に多角的に事業を手掛けるJUNグループのワイナリー「シャトージュン株式会社」

<https://www.chateaujun.com/>

山梨・甲府盆地。甲州市勝沼町を中心としたこの地でシャトージュンのワインとなるブドウが育てられています。甲府盆地は、約300mという比較的高い平均標高があり、昼夜、そして季節ごとの寒暖差が大きいという気候。なかでも、勝沼は水はけのよい扇状地で、江戸時代からブドウ栽培に適した土地として知られてきました。すでに、いまから約130年前にはワイン作りをはじめた、国産ワインの起源といえる土地。そんな場所で、シャトージュンのワインになるブドウは育っています。シャトージュンは現在、勝沼町の3箇所を中心に自社畠での栽培、および契約農家による栽培がなされたブドウを使ったワイン作りをしています。場所により違いはありますが比較的水はけのよい砂まじりの土壌で、樹齢は20年というのが栽培地の平均的な状況です。栽培しているおもな品種はカベルネ・ソーヴィニヨンやメルローのほか、白では世界中で栽培されているシャルドネや日本固有の品種にして近年そのポテンシャルの高さが注目されている甲州。また少し離れた南アルプス市において世界最高の貴腐ワインとの誉れ高いCh.ディケムにも用いられるセミヨン種も栽培しています。特に、シャルドネや甲州の品質については、「ジャパンワインコンペティション」にて8年連続で入賞するなど高く評価されています。



## ～「86—エイティシックス—」楽曲加振熟成ワイン「THE ANSWER」を試飲してみて～ シャトージュン株式会社 釀造責任者／仁林欣也様からのコメント

加振前のワインは、ヤマブドウ系品種の特徴である野趣溢れる味わいで酸味も強く、香りも独特のニュアンスを有していました。ところが約半年間の加振熟成を終え、11月中旬に樽出しを行ったところ香り、味わいともに大きな変化が見られました。味わいは、樽由来のタンニンがきめ細かくまとまり、上質で滑らかな舌触りになっていました。香りは、完熟したベリー系の果実や大ぶりな薔薇の花を想起させます。本来は、どちらかというとシンプルで野趣あふれる味わいのワインですが、加振を行う事で、隠されていた品種の個性を引き出すことが出来たのではないでしょうか。尚、新樽熟成のため、樽香の強さが心配でしたが、それに負けないくらい強くしなやかなワインになりました。今飲んでも若々しさを備えた美味しさを味わえますが、飲み頃は 2033 年くらいでしょうか。長期熟成させることで、よりエレガントなワインになるでしょう。加振器が、品種の新たな側面を引き出し、日本ワインの可能性をより広げることが出来たと実感しました。

### 「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。

**ONKYO**  
®

# PRESS RELEASE

東京農業大学 応用生物科学部 酿造科学科 德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 德田宏晴教授

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

※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）、桑原（くわばら）

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](mailto: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、「©2020 安里アサト/KADOKAWA/Project-86」の権利表記を入れて下さい。

ONKYO®