

報道資料

2023年3月8日

「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（山野酒造）

オンキヨー株式会社（所在地：大阪市中央区、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いて、「Matured by Onkyo」を掲げた商品拡大にむけ、今回、山野酒造株式会社（所在地：大阪府交野市、代表取締役 山野 久幸、以下「山野酒造」といいます。）と共に当社の加振技術を用いた音楽振動熟成の日本酒を開発し、新商品として2023年3月9日から発売することになりましたのでお知らせ致します。この商品には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付されています。

また、当社は、この商品を東武百貨店池袋店において2023年3月9日（木）～14日（火）まで6日間にわたり開催される「47都道府県 にっぽんのグルメショー」で店頭販売致します。お手に取って頂き、試飲でお確かめ頂くこともできますので、併せてご案内致します。

か
た
の
桜

Matured by
ONKYO
Since 1946



【新商品概要】

純米吟醸 かたの桜 音楽振動熟成 (720ml) ¥2,750 (税込)

酒造好適米を惜しみなく使用し、平均精米歩合53%という贅沢なまでの純米吟醸酒。程よい酸味となめらかな味わい、優雅な吟醸香、その全てがバランスよく調和しています。
～ホームページより抜粋～
<https://www.katanosakura.com/>

今回、この優雅な吟醸香をもつ「純米吟醸かたの桜」に音楽を聴かせ、蔵人も固唾をのんで見守った一品です。「47都道府県 にっぽんのグルメショー」では飲み比べもご用意しておりますので、音楽振動熟成による味わいの違いをお楽しみいただければと思います。

【山野酒造について】

大阪・京都・奈良の境に位置する交野の郷で、江戸時代末期より代々受け継いできた酒蔵

生駒山系の豊富な伏流水と地元関西を中心とする上質の酒米、そしてなにより南部杜氏、濱田佳秀をはじめとする蔵人、社員の抜群のチームワークで、製造はもとより、貯蔵、瓶詰め、商品の管理、出荷に至るまで、最良の状態でお客様にお届けすることをモットーにしています。

～山野酒造ホームページより～

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



【東武百貨店：47都道府県 にっぽんのグルメショーについて】

今回、「47都道府県 にっぽんのグルメショー」（以下、「当グルメショー」といいます。）を、東武百貨店池袋店において、2023年3月9日（木）～14日（火）まで6日間にわたって開催されます。当グルメショーは、全国各地の美味しい逸品を取り揃えた展示販売会です。老舗の味や行列店の味、話題の絶品スイーツなどをはじめ、ご当地グルメなど、会場にて、出来立てを提供するイートインや実演での旅気分やグルメ旅をお楽しみいただけます。

・開催日時 2023年3月9日（木）～14日（火） 6日間 午前10時～午後7時

・開催会場 東武百貨店池袋店 8階 催事場

【関連プレスリリース】

◆オンキヨー株式会社グルメショー出展のお知らせ（2023年3月8日付）

<https://onkyo.net/2023/03/08/ex/>

当社は、今後、お客様に当社技術によるお酒等の新しい体験をしていただけるよう、各種イベント等に参加する予定です。

◆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。



【関連リンク】

◆当社音楽食品事業ご紹介ウェブサイト <https://onkyo.net/matured/>

◆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 江口文陽）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。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 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

当社は、Onkyo ブランドのオーディオ製品やスピーカーの技術を支えてきた研究開発部門とマーケティング部門を新設分割し、これまでのオーディオ技術、ノウハウを新分野に展開しようと設立した会社です。当社は、「楽しむ音」から「役立つ音」へのスローガンのもと、老舗オーディオメーカーとして長年培った「音」の技術を、食品・医療などの新たな分野へ昇華させる取り組みを全社一丸となって行っています。当社は、今後も、このスローガンのもと、新たな取り組みを行ってまいりますので、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 開発課 北川 : norimasa.kitagawa@jp.onkyo.com

※当社では、新型コロナ感染防止のため、テレワークを実施しています。お問い合わせの際は、メールにて担当者までお問合せいただきますよう、よろしくお願ひいたします。

ホームページ：<https://onkyo.net/>