

報道資料

2023年3月8日

## 「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（積丹スピリット）

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、株式会社日本旅行北海道（所在地：札幌市中央区、代表取締役社長：清水 伸一、以下、「日本旅行北海道」といいます。）とともに、地域産品振興・販路開拓に関する取り組みを進めております。今回、株式会社積丹スピリット（所在地：北海道積丹郡、代表取締役 岩井 宏文、以下「積丹スピリット」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ジンを開発し、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、弊社は、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。



## 【新商品概要】

積丹ジン KIBOU 音楽振動熟成（500ml）¥7,500（税込）

アイヌの人々が「森の女神」と称した「アカエゾマツ」。

厳冬期の間も葉を落とさずに凜として立つその美しさは、私達の希望の象徴です。

「KIBOU」は、そんなアカエゾマツの深いオレンジの香りを基調に、

北海道産・積丹町産のボタニカルからなる豊かな大地の蒸溜酒です。

～ホームページより抜粋～

<https://shakotan-blue.jp/?mode=f2>

北海道積丹産のボタニカルに音楽を聴かせ、発酵させたことで、さらなる旨味を



引き出した一品です。

#### 【積丹スピリットについて】

ジンは、使用するボタニカルの種類が大きな個性となります。積丹の自然是厳しく、冬は雪に覆われ、海からの激しい風にさらされます。その中で、岩肌に根を張り生き残ってきたミヤマビャクシンをはじめ、長い冬の間、ずっと溜め込んできたエネルギーを一気に解き放つ春の花々、そして、厳しい環境の中で子孫を残そうとする植物の種子には、この地ならではの強い生命力が秘められています。専用のボタニカルガーデンでは、約 100 種類の植物を栽培し、豊かな生命力を育んでいます。

～積丹スピリットホームページより～

<https://shakotan-spirit.co.jp/index.html>



#### 【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附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/>

◆日本旅行北海道との連携について

当社は、2022 年 9 月 16 日にお知らせしましたとおり、「技術と人と企業と地域を繋げた地域活性化の実現」を目的とし、2022 年 9 月 15 日に連携協定を締結しました。また、当該連携協定に基づき、2022 年 12 月 19 日にお知らせしましたとおり、当社と日本旅行北海道とは、地域産品振興・販路開拓に関する契約を締結し、当社技術を活用し、地域産品振興・販路開拓を推進しております。今回、積丹スピリットの商品販売は、当社と日本旅行北海道との連携により実現致しました。



【関連プレスリース】

◆オンキヨーと日本旅行北海道が連携協定を締結（2022 年 9 月 16 日付）

[https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/09/20220916\\_PR\\_NTA\\_FINAL\\_20220915.pdf](https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/09/20220916_PR_NTA_FINAL_20220915.pdf)

◆オンキヨーと日本旅行北海道が新たな契約を締結（2022 年 12 月 19 日付）

[https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/12/20221219-NTA\\_ONK\\_release.pdf](https://onkyo.net/wp-content/uploads/2022/12/20221219-NTA_ONK_release.pdf)

◆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](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](mailto: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/>