

声優アーティスト『梶原岳人』の楽曲「色違いの糸束」 を聴かせ熟成させたワインの販売が決定



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、声優アーティスト『梶原岳人^{※1}』の楽曲をワイン樽に聴かせ『梶原岳人』の想いが溢れる加振熟成ワインを春ラベル、夏ラベルの 2 種類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。

今回のワインの特徴ですが、「山ソーヴィニヨン」を主体にした赤ワインで、梶原岳人の楽曲「色違いの糸束」^{※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。また容量は 720ml ボトルで、アルコール分 12%、春ラベルは華やかなデザインを用いており、夏ラベルは涼しげなクールなデザインとなっております。豪華特典として『梶原岳人』サインを複写したオリジナルワイングラスを付属。オリジナル豪華パッケージ（BOX 箱）となっております。

～『梶原岳人』楽曲「色違いの糸束」加振熟成ワインを試飲してみた本人コメント

すごくフルーティで樽の香りがして、いい匂い。
お酒感は強くなくて、ジュースほどではないけどかなり飲みやすいワイン。

煮込み料理などの食事と合わせると、葡萄の酸味がよりまろやかになって
飲みやすくなります。ぜひ食事と合わせてほしいです。

ハイボールとかよりすいすい飲めちゃうのが、注意ですね(笑)

PRESS RELEASE

※1 「梶原岳人」とは

- 公式サイト : <https://avex.jp/kajiwaragakuto/>
- 公式 Twitter (@gaku_kajiwara) : https://twitter.com/gaku_kajiwara
- YouTube「ガクともチャンネル」
<https://www.youtube.com/channel/UCFmaSBbgN5IXqdyA5NeksuA>
- avex 梶原岳人 公式 YouTube チャンネル
<https://www.youtube.com/@Gakuto-Kajiwara>

2nd mini Album「ロードムービー」

映画のジャンルでもある「ロードムービー」と名付けられた今作は、そのタイトル通り聴く人 1 人 1 人が主人公で、人生という旅をしていく中で起こる色々なシチュエーションに寄り添える楽曲をコンセプトに制作された新曲全 5 曲を収録。梶原岳人自身が作詞作曲した楽曲を 2 曲収録！

＜収録曲＞

- M-1. 海のエンドロール
- M-2. otona
- M-3. ぼくらのメロディ（作詞作曲：梶原岳人）
- M-4. 君と僕と、僕たちのキセキ
- M-5. わすれないように（作詞作曲：梶原岳人）

※2 加振楽曲 「色違いの糸束」

2nd Single「色違いの糸束」

作詞：Motokiyo 作曲：Motokiyo 編曲：椿山日南子（Dream Monster）

梶原岳人2nd シングルは、自身も「尼子勝巳」役として出演する TV アニメ「オリエント」淡路島激闘編の ED テーマ『色違いの糸束』！

Music Video ではバンド・ストリングスを背負い、エモーショナルな表情でパフォーマンスする姿が見られる。テーマである「糸」が映像の世界観を作り上げていく。

ONKYO[®]

PRESS RELEASE

■商品セット概要



- 春ラベル - オリジナル BOX
「楽曲加振熟成酒」とワイングラスのセット



- 夏ラベル - オリジナル BOX
「楽曲加振熟成酒」とワイングラスのセット



ONKYO®

【販売情報】

■販売先①：通販サイト「ONKYO DIRECT」

◆梶原岳人加振ワイン「色違いの糸束」春ラベル

<https://onkyodirect.jp/shop/g/g4580783852097/>

◆梶原岳人加振ワイン「色違いの糸束」夏ラベル

<https://onkyodirect.jp/shop/g/g4580783852103/>

■販売先②：秋葉原店舗 「ONKYO DIRECT ANIME STORE（音アニ）」

<https://onkyoanime.com/>

■販売開始 : 2023年3月15日（水）11:00～

■販売価格 : 梶原岳人加振ワイン「色違いの糸束」春ラベル 12,000円(税・送料込)
梶原岳人加振ワイン「色違いの糸束」夏ラベル 12,000円(税・送料込)

■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 : オリジナルワイングラス(春ラベル仕様、夏ラベル仕様)

■パッケージ : オリジナルBOX(春ラベル仕様、夏ラベル仕様)

■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。

※上限本数に到達次第、販売受付終了となります。

【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 年前にはワイン造りをはじめた、国産ワインの起源といえる土地です。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造りをしています。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。品質については、「ジャパンワインコンペティション」や、「香港和酒大賞」で入賞するなど国内外で高く評価されています。



ONKYO®

～『梶原岳人』楽曲「色違いの糸束」加振熟成ワインを試飲してみて～
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

加振器にてワインに楽曲を流すことは、熟成に好ましい影響を与えることが確認されています。色あいは落ち着いた濃いめのガーネット、グラスの中心部は特に色調が濃く、さらなる熟成に耐えるポテンシャルを感じさせます。

ディスク（液面）は、キラキラとした輝きがあり、健全な熟成を経たワインであることを表しています。トップに立ちあがる香りは、カシスやイチジクなどの熟したフルーツ。

グラスの中で少し温度があがると、ビターチョコレート、カカオ、クローブなどのスパイス香も感じられ、より複雑さが増してきます。味わいは滑らかで色とりどりの表情を見せてくれます。

柔らかい舌触り、エレガントな渋み、旨味に繋がる酸とアルコールのボリューム感。

そして、全体を一つにまとめる仄かな甘味が余韻として楽しめます。

飲み頃は今から 10 年後くらいまでは十分期待できます。

■相性の良い料理：しっかり焼き目を付けた牛肉、煮込み料理、チーズはハードタイプ

「加振器」今回の加振熟成に使用した加振器



[Matured by Onkyo]

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。

Matured by
ONKYO
Since 1946

ONKYO

【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 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。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

※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 : 島村（しまむら）、高橋（たかはし）、高島（たかはし）
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。