

報道資料

2023 年 5 月 16 日

---

**「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（北雪酒造）**

---

オンキヨー株式会社（所在地：大阪市中心区、代表取締役社長：大拙 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、株式会社北雪酒造（所在地：新潟県佐渡市、代表取締役社長：羽豆 大、以下「北雪酒造」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 5 月 17 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、この商品を近鉄百貨店あべのハルカス本店において 2023 年 5 月 17 日（水）～23 日（火）まで 7 日間にわたって行う販売会にて店頭販売致します。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。



*Matured by*  
**ONKYO**  
*Since 1946*

**【新商品概要】****北雪 純米 加振音楽酒（720ml）¥1,700（税別）**

蔵内に設置されたスピーカーでリラクゼーション音楽が響く北雪酒造。  
今回は、スピーカーからの空気振動に加えて同期させた加振器による音楽振動を直接もろみに届ける専用設備を取り付け醸造されたコラボ純米酒。  
定番商品とは一味違う、味わい深い仕上がりとなりました。



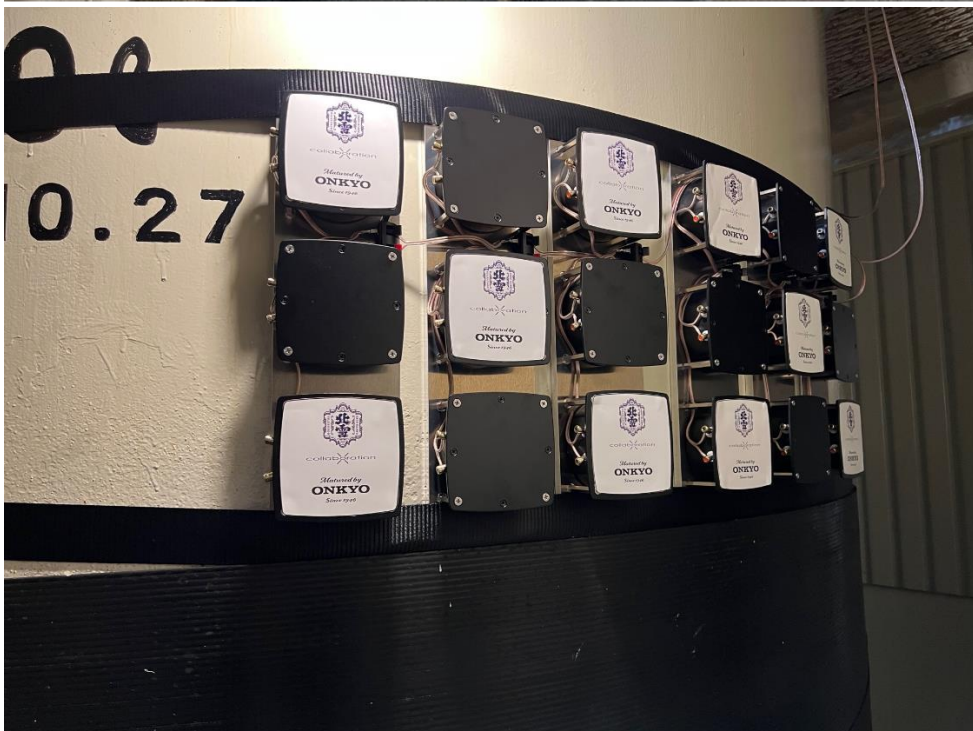
## 【北雪酒造について】

明治 5 年に佐渡で創業以来、古きを重んじる酒づくりを守り受け継がれてきた熟練の技。

一方、攻める酒蔵として考えられる可能性に挑戦し、音楽演奏や超音波振動、遠心分離機などこれまでになかった新たな“一手”を次々に取り入れ日本酒づくりの時代を切り開く、イノベーティブな酒づくりを行っています。

～北雪酒造ホームページより～

<https://sake-hokusetsu.com/hokusetsu/>



【近鉄百貨店あべのハルカス本店での販売会につきまして】

近鉄百貨店あべのハルカス本店におきまして、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した「音楽振動熟成酒」を販売致します。「音楽振動あり」のお酒と「音楽振動なし」のお酒との飲み比べも予定しております。ぜひお越しください。

(※飲み比べの実施は、18日(木)・22日(月)を除きます。)

・開催日時 2023年5月17日(水)～23日(火) 7日間 午前10時～午後8時30分

・開催会場 近鉄百貨店あべのハルカス本店 ウイング館 B2F 和洋酒売場

【関連プレスリリース】

◆オンキヨー株式会社販売会開催のお知らせ(2023年5月16日付)

<https://onkyo.net/2023/05/16/kintetsu/>

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。

“物理的な正しさと再生純度を高め、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*

【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 醸造科学科 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・各種有機酸などを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 醸造科学科 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、よろしくお願いいたします。

ホームページ : <https://onkyo.net/>