

## 燦然 蔵リズム (Matured by Onkyo) 品評会受賞のお知らせ (菊池酒造)

オンキヨー株式会社 (所在地: 大阪府中央区、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、「燦然 蔵リズム」(菊池酒造株式会社 (所在地: 岡山県倉敷市、代表取締役社長: 菊池 東) より発売中) が香港の酒品評会「Hong Kong Tasting Trendies Sake Awards 2023」において、2023年5月、純米大吟醸部門で2023BESTを受賞致し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。

燦  
然

Matured by  
**ONKYO**  
Since 1946

## 【受賞商品概要】

**燦然「蔵リズム」(720ml) ¥3,000 (税別)**

地元岡山県の酒造好適米である、雄町 100% (精米度 50%) を使用した純米大吟醸です。専務取締役の菊池大輔氏と音楽醸造の試作を重ね、蔵内に配置されたスピーカーと燦然の仕込みタンク専用に調整した加振デバイスによるハイブリット構成の醸造タンクで、醪の深部までモーツァルトを届けた商品です。雄町のもつ滑らかな旨味と爽やかな香りのハーモニーが特徴です。



## 【Hong Kong Tasting Trendies Sake Awards 2023 について】

香港で行われている日本酒品評会で多くの著名な銘柄が並ぶ中、純米大吟醸部門にて 2023BEST を受賞いたしました。

<https://www.tastingtrendies.com/copy-of-2022-results-1>

品評会への出品に関しましては、当社や菊池酒造ではなく香港内にて現地ディストリビューターによる出品のため、受賞報告以外の詳細情報は持ち合わせておりません。

## 【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】

◆菊池酒造(燦然)から Matured by Onkyo の新商品発売のお知らせ(2022年12月1日付)

<https://www.dreamnews.jp/press/0000271178/>

◆オンキョ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・香り成分・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 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」へと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、新型コロナウイルス感染防止のため、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/>