

## オンキヨー株式会社「天麴羅とお蕎麦 三輪」での商品提供のお知らせ

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、株式会社三輪（所在地：大阪市中心区、代表取締役：上林 泰朗）が運営する「天麴羅とお蕎麦 三輪」にて、当社音楽振動技術により熟成が行われた商品が 9 月 26 日から提供されましたことをお知らせ致します。



「天麴羅とお蕎麦 三輪」は、大阪・北新地の粋な方々がライブ感ある白木のカウンター越しに、揚げたての天麴羅、手打ち蕎麦と共に、お酒を嗜む。北新地にありそうでなかったお店です。

当社は、お店とともに当社の音楽振動技術を用いて熟成したウイスキーを開発しました。ウイスキーが入った樽に、樽自体から音楽を再生させる特殊な加振器という装置を取り付け、ウイスキーにモーツァルトの交響曲を聴かせて熟成させました。音楽を聴かせて熟成させた「加振あり」のウイスキー（樽熟成ウイスキー）と音楽を聴かせていない「加振なし」のウイスキー（通常ウイスキー）とお楽しみいただけますので、これらの飲み比べをしていただき、違いを感じていただくこともできます。ウイスキーは、シングルモルトで、ニッカウヰスキーの宮城峡蒸留所のものとなっております。ウイスキーが入った樽には、当社技術の証である「Matured by Onkyo」が付されています。

樽熟成ウイスキーの提供は、「天麴羅とお蕎麦 三輪」で 2 店舗目となります。

## 【提供商品概要】

・樽熟成ウイスキー 1,200 円 ・通常ウイスキー 1,000 円



## 【天麩羅とお蕎麦 三輪】

- ・住所：大阪市北区堂島 1 丁目 2-23 田園ビル 3 階
- ・電話番号：06-6343-0380
- ・営業時間：ランチ（火～土曜）12:00～13:00（最終入店）  
ディナー（月～土曜）18:00～21:00（最終入店）
- ・定休日：日曜・祝日
- ・ウェブサイト <https://kitashinchi-miwa.com/>

## ◆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/>
- ◆加振酒カタログ <https://onkyo.net/mbo/>

## ◆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。1 店舗目となります「バー・ソブリン」での樽熟成ウイスキーの提供は、日本旅行北海道の協力で実現しました。



【関連プレスリリース】

◆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)

◆「Matured by Onkyo」新商品発売のお知らせ（バー・ソブリン）

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

◆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://db.s.nodai.ac.jp/html/397\\_ja.html](http://db.s.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

経営企画部 知財法務課 多根：[yasuyuki.tane@jp.onkyo.com](mailto:yasuyuki.tane@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/>