

結成 20 周年イヤーを終えたアーティスト シドの楽曲「嘘」を
聴かせ熟成させた日本酒「嘘」冬ラベルを 1 月 30 日（火）から発売

SID × 帝松

『嘘』
冬ラベル
入荷しました。

日本酒。
樂曲『嘘』を聴かせた
600時間毎日
二十五日間



最後の嘘は
優しい嘘でした
忘れない

Matured by
ONKYO
Since 1946

©MAVERICK 2024

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。

新たな音楽食品ビジネスについて、埼玉県小川町の帝松ブランドの酒蔵、松岡醸造株式会社と手を組みシド^{※1}の楽曲を聴かせた日本酒『嘘』冬ラベルを発売することが決定しましたのでお知らせいたします。

日本酒『嘘』の特徴ですが、無濾過生貯蔵の純米大吟醸原酒（精米 50%）の「帝松」をベースとしており、日本酒の熟成期間の 25 日間に毎日シドの代表曲である「嘘」^{※2}をタンクに取り付けた加振器から帝松に聴かせました。そして、日本酒『嘘』には、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。

基本情報としまして種類は冬ラベルの 720 mL と引き続き飲み比べ 2 本セットの 300 mL、180 mL 缶の 3 種類展開です。

720 mL の本体ラベルはシド結成 20 周年アートワークを採用し、発売することとなります。

冬ラベルの特典としまして、オリジナル一合升が購入者全員についてきます。

また日本酒『嘘』冬ラベルの発売に合わせ当社秋葉原店舗 ONKYO DIRECT ANIME STORE-Lifestyle-、松岡醸造株式会社の販売店にご来店いただいたお客様にはオリジナルポストカードをお 1 人様 1 枚、配布いたします。そして ONKYO DIRECT ANIME STORE-Lifestyle- 限定で、発売日当日から店内で飲み比べ有料試飲を行い、有料試飲をされたお客様にはもれなく冬ラベル版オリジナルコースターをお 1 人様 1 枚差し上げます。

また 5,000 円(税込)以上お買い上げのお客様にはオリジナルショッパー・バッグに入れお渡しいたします。

詳細は ONKYO DIRECT ANIME STORE-Lifestyle- 公式 X よりお知らせいたします。

PRESS RELEASE

※1「シド」とは

2003年結成。マオ(vo)、Shinji(g)、明希(b)、ゆうや(ds)からなる4人組ロックバンド。

2008年、TVアニメ『黒執事』オープニングテーマ「モノクロのキス」でメジャーデビュー。

2010年の東京ドーム公演では4万人を動員。結成10周年となった2013年には、初のベストアルバムをリリースし、オリコンウィークリー1位を獲得。同年、横浜スタジアムで結成10周年記念ライブを開催、夏には初の野外ツアーで4都市5公演で5万人を動員し大成功を収める。

2014年には香港・台湾を含む全国ツアーも開催。

2016年1月にはベストアルバム『SID ALL SINGLES BEST』をリリース。

2017年5月に両日ソールドアウトの中、日本武道館2days公演を実施。9月には3年6ヶ月ぶりとなるオリジナルアルバム『NOMAD』をリリース、オリコンウィークリー4位を獲得。

アルバム『NOMAD』を引っ提げた全国ホールツアーでは、16公演ほぼ全ての公演をソールドアウトの中、完走。

結成15周年&メジャーデビュー10周年となった2018年。アニメタイアップ楽曲を収録したアルバム『SID Anime Best 2008-2017』や自身初となるミニアルバム『いちばん好きな場所』をリリース。

アジアツアーを含む全46公演にも及ぶライブハウス公演を行い、2019年3月には15周年のグランドファイナルとなる公演を横浜アリーナで開催し、1万1千人を動員し、大成功を収める。

9月に約2年ぶりとなるニューアルバム『承認欲求』をリリースし、秋の全国ホールツアーを開催。

2020年3月、TVアニメ『七つの大罪 神々の逆鱗』オープニングテーマ「delete」をリリース。

11月から3作連続配信シングルをリリース後、それらを1枚にまとめた「ほうき星」をリリース。

2021年、結成記念日となる1月14日に自身初となる無観客配信ライブを開催。

7月、TVアニメ『天官賜福』オープニングテーマ「慈雨のくちづけ」をリリース。9月から全国ツアーを開催。

2023年1月、LINE CUBE SHIBUYA公演でのFC限定ライブを皮切りに結成20周年をスタートした。

アルバム『海辺』を引っ提げたツアーやファンミーティングツアーを経て、昨年12月27日に日本武道館にて『SID 20th Anniversary GRAND FINAL「いちばん好きな場所」』を開催した。

* Official HP : <https://sid-web.info/>

* Official X : @sid_staff

※2「嘘」

作詞 マオ / 作曲 ゆうや

URL <https://sid-web.info/music/96861>



©MAVERICK 2024

ONKYO®

PRESS RELEASE

■商品概要

SID × 帝松



日本酒『嘘』 300ml 飲み比べ2本セット



日本酒『嘘』 720ml 冬ラベル
オリジナル合枠付き



日本酒『嘘』 180ml缶 全2種



©MAVERICK 2024

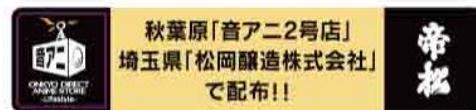
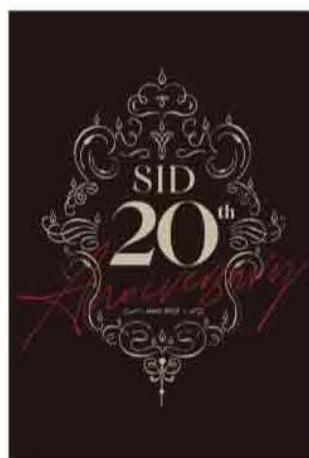
ONKYO

PRESS RELEASE

■来場者特典並びに飲み比べ特典

SID × 帝松

日本酒『嘘』発売記念！ポストカード プレゼント！



帝松

日本酒『嘘』飲み比べ有料試飲会開催！コースター プレゼント！



©MAVERICK 2024

(注意事項)

※ポストカードはお 1 人様、1 日 1 枚まで。

※数量に上限がございますのでご了承ください。

※飲み比べ特典のコースターは 4 種のうちいずれか 1 枚をお渡しいたします。

※コースターのデザインはお選びいただけません。

※数量に上限がございますのでご了承ください。

ONKYO

PRESS RELEASE

SID × 帝松

日本酒『嘘』オリジナルショッパー・バッグ



©MAVERICK 2023

※数量に上限がございますのでご了承ください。

【基本情報】

- 販売先 : (通販サイト) ONKYO DIRECT
https://onkyodirect.jp/shop/pages/sid_uso.aspx
(秋葉原自社店舗) ONKYO DIRECT ANIME STORE-Lifestyle-
<https://onkyoanime-lifestyle.com/>
(帝松酒蔵) 松岡醸造株式会社販売店
- 販売開始 : 2024年1月30日(火) 11:00から
- 販売価格 : ①日本酒『嘘』冬ラベル 720 ml 8,800円(税込)
②日本酒『嘘』飲み比べ2本セット 各300 ml 5,500円(税込)
③日本酒『嘘』缶(月/蝶) 各180 ml 1,200円(税込)
※③の商品は通販サイトONKYO DIRECTのみ送料別途かかります。
- 酒質 : 無濾過生貯蔵 純米大吟醸原酒
- 精米歩合 : 50%
- アルコール度数 : 16%
- 製造元 : 松岡醸造株式会社

※各在庫につきまして上限に達した時点で販売終了の可能性があります。

ONKYO

【松岡醸造との取り組み】

「帝松」ブランドの松岡醸造株式会社

松岡醸造のある埼玉県小川町は、石灰岩の山々が連なる秩父山のミネラルが豊富な伏流水が得られる酒造りに恵まれた地域です。地下 130m からくみ上げられる仕込み水は、国内トップクラスの 127 mg/l といった高硬度。豊富なミネラルは酵母の発育を促し特有のうまみキレ、そして丸みを持った日本酒を生み出すといいます。今回、音楽を通じた加振酒として、「嘘」を、仕込み期間中、もろみにしっかり聞かせて低温熟成醸造を行いました。まろやかな帝松をベースとし、さらに「嘘」を聴いて育った酵母が作り出す新たな味わいの加振酒が完成しました。

松岡醸造株式会社 帝松

<https://www.mikadomatsu.com/>

〈松岡醸造株式会社 取締役社長 松岡獎様〉

大学卒業後、国税局醸造研究所と県の醸造試験場にて日本酒の製造研究にあたる。2009 年に松岡醸造へ入社し、蔵人として造りに 3 年従事する。その後 3 年間営業と商品開発を担当し、2015 年より専務取締役に就任し 2024 年からは取締役社長に就任。伝統を守りつつもチャレンジを続け、常に新しい商品開発に取り組む。



〈純米大吟醸ヒド『嘘』の飲み比べに関して松岡醸造株式会社 取締役社長 松岡獎様からのコメント〉

既存の純米大吟醸は穏やかな果実系の香りと奥行のあるコクで、深みがありながらもキレがあるタイプ。

一方加振のお酒は辛さやアルコール度数はほとんど加振していないものと変わらないが、

より爽やかでフルーティーな香りで、よりクリアな味わい。

加振なし…コクベースでキレあるタイプ

加振あり…キレベースでコクあるタイプ



専用の大型タンクに取り付けられた加振設備

◆Matured by ONKYOについて

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。



【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（島村）、高橋（たかはし）、高島（たかしま）
電話番号 : 03-6260-7660
ホームページ : <https://onkyo.net/>

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

電話番号 : 0800-919-3996

Email : 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。

* 記事を掲載いただく場合は必ず、「©MAVERICK 2024」の権利表記を入れて下さい。

以上

PRESS RELEASE

ONKYO[®]