

報道資料

2024年2月16日

オンキヨー株式会社 サポーター募集のお知らせ

オンキヨー株式会社（所在地：大阪市中央区、代表取締役社長：大朏 宗徳、以下「当社」といいます。）は、新たに発売される加振酒「山丹正宗 JAZZ BREW」のサポーターを募集することをお知らせ致します。



お知らせしておりますとおり、当社は、株式会社八木酒造部（所在地：愛媛県今治市、代表取締役：八木 伸樹、以下「八木酒造部」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「山丹正宗 JAZZ BREW」を開発しました。「山丹正宗 JAZZ BREW」は、2024年3月4日から発売されます。

このたび、加振酒「山丹正宗 JAZZ BREW」の発売を記念して、「山丹正宗 JAZZ BREW」及び加振酒を応援し、広めていただけるサポーターを募集致します。サポーターに選ばれた方には、「山丹正宗 JAZZ BREW」をプレゼント致しますので、SNSなどでのPRをお願い致します。

■応募先 X（旧 Twitter） https://twitter.com/ONKYO_RD

■応募方法・条件

1. X アカウント @ONKYO_RD のアカウントをフォロー。
2. 対象のポストをリポスト（引用ポスト含む）。

※お酒についてのサポーター募集なりますので、ご応募は20歳以上の方に限ります。20歳未満の方はご応募いただけません。

※製品のPRをしていただける方のご応募をお願い致します。

※複数のアカウントでご応募された場合は、当選資格を失います。

※サポーターの候補者に選ばれた方には、@ONKYO_RD からDMを送付致します。

■応募期間 2024年2月16日（金） 15:00～2月29日（木） 23:59

■募集人数 3名

PRを積極的にしていただける方を優先させていただきますので、Xでのアピール等をお願い致します。ぜひご応募ください。

【商品概要】

山丹正宗 JAZZ BREW

当社とのコラボレーションで、JAZZ で醸したお酒。

・特徴

当社と東京農業大学の共同研究で開発された「音楽加振技術」により、活性化された酵母で仕込んだ純米酒です。

蔵元がこよなく愛する JAZZ を聞かせることで、より香り豊かで旨味の強いお酒ができました。ゆっくり音楽を聴きながら、リラックスしてお楽しみ頂ければと思います。

- ・特別純米酒

- ・原料米 松山三井 100%

- ・精米歩合 60%

- ・アルコール度数 15%

- ・淡麗辛口

- ・容量 720ml / 1.8L

ロック	冷酒	常温	ぬる燗	熱燗
△	◎	○	○	○



【八木酒造部について】

日本酒一筋 190 年。

日本酒の原料は、米と水。

それに人の技術が加わって、良い酒が生まれます。

愛媛の豊かな自然が育む良質な酒米、今治の清冽な伏流水、そして越智杜氏伝承の技。

そのすべてに徹底してこだわってできた「山丹正宗」のお酒は、清らかでやさしく、地元の食材に寄り添い、料理を引き立たせることで、地元今治で長年にわたり親しまれています。

～八木酒造部ホームページより～ <https://www.yamatan.jp/>

◆ 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。

ONKYO®



【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/>
- ◆ONKYO DIRECT 加振酒特設サイト <https://onkyodirect.jp/shop/pages/mbo.aspx>

◆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 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。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 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

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、ブランドを新分野に展開させるために設立した会社です。当社は、「音で世界をかえる」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、医療・食品・産業・インフラの分野に展開して研究開発を進めるとともに、Onkyo ブランドの認知度を上げるマーケティングを全社一丸となって行っています。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@onkyo.co.jp

※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、よろしくお願ひいたします。

ホームページ : <https://onkyo.net/>

X (旧 Twitter) : https://twitter.com/ONKYO_RD
<https://twitter.com/Onkyo>