

TVアニメ『NieR:Automata Ver1.1a』の楽曲群から選んだ曲を聴かせ
熟成した珠玉のワイン
2Bボトル、9Sボトルを2月22日（木）15時から販売開始



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。今回、新たな音楽食品ビジネスについて、山梨県甲州市勝沼のアパレルを中心に事業を手掛ける JUN グループのワイナリー「シャトージュン株式会社」との協業において、TV アニメ『NieR:Automata Ver1.1a^{※1}』の楽曲群からオリジナルプレイリストを作成し樽に聴かせた音楽加振熟成ワインを2月22日（水）15:00から2Bボトル、9Sボトルの販売をすることが決定しましたのでお知らせいたします。

今回のワインの葡萄種ですが、「メルロ」「カベルネソーヴィニヨン」「山ソーヴィニヨン」の3種類を使用した赤ワインで、2B、9Sボトルの各プレイリスト^{※2}をワイン樽に取り付けた加振器により、約半年間じっくり聴かせ熟成させました。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。表のラベルにはヨルハエンブレムを色違いで表現、裏ラベルにはワンポイントで各ポッドが装飾されております。特典としては作中の植物「月の涙」をこちらも色違いで表現したオリジナルワイングラスが付いてきます。

オンキヨーの技術とワイナリー醸造者のワインにかける想い、MONACA 作品の各プレイリストが重なり合い樽に奏でそれぞれの個性が違うワインに仕上りました。是非本作と向き合いながらお楽しみください。

販売は通販サイト「ONKYO DIRECT」及び、秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE -Lifestyle-/音アニ2号店(以下音アニ2号店)」にて行い、発売日同日から秋葉原店舗「音アニ2号店」にて有料試飲を開催いたします。詳細は「ONKYO DIRECT」公式 X(@onkyodav) 並びに「音アニ2号店」公式 X(ONKYO_ANIME_2)にてお知らせいたします。

※1 NieR:Automata Ver1.1a

スクウェア・エニックスがプロデュース、プラチナゲームズが開発を手掛けるアクション RPG ゲーム。2017 年 2 月 23 日に発売され、全世界累計出荷・ダウンロード販売本数 750 万本を突破。2023 年からは TV アニメ『NieR:Automata Ver1.1a』が TOKYO MX 他にて放送し、第二クールの制作も決定している。

<ストーリー>

西暦 5012 年。突如地球へと飛来してきた<エイリアン>と、彼らが生み出した<機械生命体>により、人類は絶滅の危機に陥った。月へと逃げのびた僅かな人類は、地球奪還のため、<androイドン>の兵士を用いた反攻作戦を開始。しかし無限に増殖し続ける<機械生命体>を前に、戦いは膠着状態に陥る。人類は最終兵器として、新型のandroイド<ヨルハ>部隊を地球へ派遣。新たに地球へと派遣された<2B>は先行調査員の<9S>と合流し、任務にあたるが、その最中で、数々の不可解な現象に遭遇し……。これは人類のために戦い続ける、命なき<androイド>の物語——。

“戦場”が、彼らにとって唯一の居場所となっていたのだから。

そしてその願いは皮肉にも、知らぬ間に足を踏み入れた新天地で叶うことになるのだった。

- 公式 HP : <https://nieraautomata-anime.com/>
- 公式 X : @NieR_A_ANIME

※2 各プレイリスト

<2B ボトル>

1. 終ワリノ音
(作・編曲:帆足圭吾)
- 2.再生ト希望
(作・編曲:帆足圭吾)
- 3.少女ノ記憶
(作・編曲:帆足圭吾)
- 4.崩壊ノ虚妄／前身(Ver1.1a)
(作・編曲:帆足圭吾)
- 5.Weight of the World／English Version(Ver1.1a)
(作・編曲:岡部啓一 歌唱:J'Nique Nicole)

<9S ボトル>

1. 恙洋タル病
(作・編曲:帆足圭吾)
2. 遺サレタ場所／斜光
(作・編曲:岡部啓一)
3. 澱ンダ祈リ／暁風
(作・編曲:帆足圭吾・岡部啓一)

4.複製サレタ街(Ver1.1a)

(作・編曲:帆足圭吾)

5.Weight of the World／English Version(Ver1.1a)

(作・編曲:岡部啓一 歌唱:J'Nique Nicole)

■ワインの全体感について(製造元:シャトージュンより)

欧洲系(カベルネ、メルロー)と山ブドウのブレンドタイプのため、色調は赤紫のガーネット系。

香りはフレッシュなカシスやクランベリーなどまだ若々しさが残る印象。その後焼き菓子などの香ばしい香りと、

クローブなどのスパイス、杉の葉、オレンジピールなどとても複雑に現れます。味わいは、アタックは柔らかく

熟成によるまろやかさを感じます。一口目に優しい甘さが感じられ、その後じんわりと広がる渋みと酸の余韻が

続きます。山ブドウとカベルネソービニヨンを使用しているので、もう少し荒々しさが残るかと

予想していましたが、過去の実例同様に、加振ワインは熟成期間の早い段階でまろやかなバランスが表現されます。

また、香り味わいともに、本来の個性をより強調してくれている印象があります。

※熟成が早まるということで、ワインの寿命が短くなると勘違いされるかも知れませんが、そういう意味ではありません。

経時変化を見ていても、良い状態がキープされています。おそらく通常のワイン同様、長期熟成に耐えるものと思われます。

■2Bボトルと9Sボトルの違いについて(製造元:シャトージュンより)

2Bの方は、味わいの最後のほうに、敢えて探しに行かなければならないような「何か」があるような印象を受けました。ワインの骨格をなす芯(核心)の部分に触れられないもどかしさがあるような印象です。

擬人化するならば、ちょっと複雑な環境で育ったのかなあ、直接本人に聞く訳にもいかないよね。みたいな感じです。

(笑)

9Sの方は、比較すると少し軽い(軽快な)印象がありました。ワインとしての味わいもシンプルで分かり易い気がします。明るさ、晴れやかさ、開放感を感じるとでも言いましょうか、、、。



©SQUARE ENIX／人類会議

PRESS RELEASE

【商品画像】



【販売情報】

■販売先①：通販サイト「ONKYO DIRECT」

◆『NieR:Automata Ver1.1a』2B ボトル

◆『NieR:Automata Ver1.1a』9S ボトル

<https://onkyodirect.jp/shop/pages/WOTW.aspx>

■販売先②：秋葉原店舗「ONKYO DIRECT ANIME STORE -Lifestyle-/ 音アニ 2号店」

<https://onkyoanime.com/>

■販売開始 : 2024年2月22日(木) 15:00~

■販売価格 : 『NieR:Automata Ver1.1a』2B ボトル 12,000円(税・送料込)

『NieR:Automata Ver1.1a』9S ボトル 12,000円(税・送料込)

■容量 : 750ml

■品目 : 日本ワイン 果実酒

■アルコール分 : 12%

■産地 : 山梨県甲州市勝沼

■品種 : メルロー、カベルネソーヴィニヨン、山ソーヴィニヨン

■付属 : 「月の涙」オリジナルワイングラス

■パッケージ : オリジナル BOX

■発売元 : オンキヨー株式会社

■製造元 : シャトージュン株式会社

※販売期間については状況により、予告なく期間を変更する場合がございますので、予めご了承ください。

※上限本数に到達次第、販売受付終了となります。

ONKYO

【シャトージュンとの取り組み】

アパレルを中心に多角的に事業を手掛ける JUN グループのワイナリー「シャトージュン株式会社」

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

山梨・甲府盆地。甲州市勝沼町を中心としたこの地でシャトージュンのワインとなるブドウが育てられています。甲府盆地は、約 300m という比較的高い平均標高があり、昼夜、そして季節ごとの寒暖差が大きいという気候。なかでも、勝沼は水はけのよい扇状地で、江戸時代からブドウ栽培に適した土地として知られてきました。すでに、いまから約 130 年前にはワイン造りをはじめた、国産ワインの起源といえる土地です。シャトージュンは現在、勝沼町の 3 箇所を中心に自社畠での栽培、および契約農家による栽培がなされたブドウを使ったワイン造りをしています。場所により違いはありますが比較的水はけのよい砂まじりの土壌で、樹齢は 20 年というのが栽培地の平均的な状況です。栽培しているおもな品種はカベルネ・ソーヴィニヨンやメルロのほか、白では世界中で栽培されているシャルドネや日本固有の品種にして近年そのポテンシャルの高さが注目されている甲州。また少し離れた南アルプス市において世界最高の貴腐ワインとの誉れ高い Ch.ディケムにも用いられるセミヨン種も栽培しています。品質については、「ジャパンワインコンペティション」や、「香港和酒大賞」で入賞するなど国内外で高く評価されています。



【Matured by Onkyo】

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。

Matured by
ONKYO
Since 1946

【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。

ONKYO

PRESS RELEASE

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
担当 : 島村 (しまむら) 、高橋 (たかはし) 、今泉 (いまいずみ)
電話番号 : 03-6260-7660

■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

TEL 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、「©SQUARE ENIX／人類会議」の権利表記を入れて下さい。

ONKYO®