

報道資料

2024 年 3 月 25 日

オンキヨー株式会社 近鉄百貨店開催イベント「酒万博」出展のお知らせ

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：大舘 宗徳、以下「当社」といいます。）は、株式会社近鉄百貨店（所在地：大阪市阿倍野区、代表取締役社長執行役員：秋田 拓士）あべのハルカス本店で開催される「酒万博」に出展することを本日 2024 年 3 月 25 日お知らせ致します。



「酒万博」は、近鉄百貨店 あべのハルカス本店 ウイング館 9 階催会場で 2024 年 3 月 27 日（水）から 4 月 2 日（火）までの 7 日間開催されます。

あべのハルカス 10 周年を記念したいイベントで、約 400 銘柄のお酒がラインナップされる、お酒好きにはたまらない一週間となります。稀少な日本酒など各国の美酒が販売される予定です。また、会場でお酒をお楽しみいただけるバー等も出展される予定です。お酒に加え、お酒のお供にぴったりなおつまみの販売も予定されています。

・開催日時 2024 年 3 月 27 日（水）～4 月 2 日（火） 7 日間 午前 10 時～午後 8 時

※初日 3 月 27 日は、午前 12 時から、最終日 4 月 2 日は、午後 3 時までとなります。

・開催会場 近鉄百貨店 あべのハルカス本店 ウイング館 9 階催会場

・公式サイト https://abenoharukas.d-kintetsu.co.jp/cotolab/4/202403sake_expo.html

当社は、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した「加振酒」等の商品を出品致します。「加振酒」は、当社の音楽振動技術により熟成が行われたお酒です。酒万博では、全国のパートナー酒蔵と協業し開発した「加振酒」が一堂に集められ、全国各地の「加振酒」をお買い求めいただける貴重な機会となります。

「加振酒」には、当社音楽振動技術の証である「Matured by Onkyo」が付されております。以前から、「音楽を聴かせたお酒は味が良くなる」という考えのもと、種々の試みが行われてきました。「Matured by Onkyo」が付された「加振酒」は、当社が蓄積してきたオーディオ技術ノウハウによる技術的根拠と産学連携による学術的エビデンスに裏付けられた技術で醸造されたお酒です。当社は、「音楽振動による熟成が行われたお酒」を当社オリジナルのお酒であることを示す「加振酒」として広めていきます。

お客様に商品を試飲していただくことも予定しており、当社の音楽振動技術により振動が行われたお酒「加振酒」（振動あり）と、当社の音楽振動技術により振動が行われていないお酒（振動なし）との飲み比べも予定しております。ぜひ、お足をお運びいただき、振動ありのお酒と振動なしのお酒との飲み比べ等をお楽しみください。お酒を紹介するパネル展示も予定しております。

販売予定商品は、下記をご覧ください。なお、販売商品は予定であり、変更になる場合がございます。また、売り切れの際は、ご容赦ください。その他、新商品のラインナップも予定しております。

◆販売商品ラインナップ

●日本酒

・株式会社旭酒造（山口県）

交響曲 獺祭～磨～（Matured by Onkyo）

・菊池酒造株式会社（岡山県）

燦然 蔵リズム（Matured by Onkyo）

・三芳菊酒造株式会社（徳島県）

ワイルドサイドを歩け（Matured by Onkyo）

・北雪酒造株式会社（新潟県）

純米 北雪 音楽振動熟成（Matured by Onkyo）

・株式会社八木酒造部（愛媛県）

山丹正宗 JAZZ BREW（Matured by Onkyo）

他

●洋酒

・株式会社奥尻ワイナリー（北海道）

風揺 139.4,42.1 メルロー2022（Matured by Onkyo）

メルロー2021 音楽振動熟成（Matured by Onkyo）

メルロー2021

メルローロゼ 2020

ピノ・グリ 2022

他

・株式会社積丹スピリット（北海道）

積丹ジン KIBOU～きぼう～ 音楽振動熟成（Matured by Onkyo）

・株式会社 OcciGabi（北海道）

ゲヴェルトトラミナー

アコロン

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/>

EC サイト ONKYO DIRECT 加振酒特設ページ <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 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

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、よろしくお願いいたします。

ホームページ： <https://onkyo.net/>

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