

報道資料

2024年4月26日

オンキヨー株式会社 新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」での商品提供のお知らせ

オンキヨー株式会社（所在地：大阪市中央区、代表取締役社長：大朏 宗徳、以下「当社」といいます。）は、北雪酒造株式会社（所在地：新潟県佐渡市、代表取締役社長：羽豆 大、以下「北雪酒造」といいます。）と共に当社の加振技術を用いて開発した音楽振動熟成の日本酒「北雪 純米 加振音楽酒」が新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」にて提供されることをお知らせ致します。



Matured by
ONKYO
Since 1946

当社は、音響機器ビジネスにおいて長年培ってきた音に関する技術やノウハウを異業種に展開し、新しいビジネスを創造することを目指して協業を進めております。その中で進めている、醸造酒や食品への音楽加振による熟成を目的とした、音楽食品ビジネスにつきまして、「Matured by Onkyo」を掲げた商品の拡大を行っております。当社は、北雪酒造と共同して「北雪 純米 加振音楽酒」を開発し、開発した同製品は、2023年5月から販売されております。

このたび、「北雪 純米 加振音楽酒」は、大阪・ホワイティうめだにあります新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」のスタンディングバーにて提供されることになりました。「北雪 純米 加振音楽酒」は、北雪酒造3種のみ比べセットのひとつとして提供されます。提供期間は、2024年4月26日（金）～5月15日（水）の予定です。この機会にぜひ足をお運びいただき、お試しください。



■新潟をこめ <https://niigataokome.com/about/floor> ホームページより抜粋

「新潟をこめ」は、食を中心とした新潟の魅力を関西の皆様にお届けする情報発信拠点。お米や日本酒、米菓、笹団子など、新潟の特産品販売や観光情報はもちろん、新潟清酒の飲み比べもできる立ち飲みカウンターも併設し、新潟の味をお楽しみいただけます。

・所在地 〒530-0018 大阪府大阪市北区小松原町梅田地下街 4-1 号

ホワイティうめだイーストモール扇町内

JR 大阪駅/大阪メトロ梅田駅・西梅田駅・東梅田駅/阪急大阪梅田駅/阪神梅田駅から徒歩圏内

・営業時間 ショップフロア 10:00~21:00

立呑みカウンター 11:00~21:00 (フード・ドリンク L.O.:20:30)

・TEL 06-6232-8356

【提供製品概要】

北雪 純米 加振音楽酒

蔵内に設置されたスピーカーでリラクゼーション音楽が響く北雪酒造。

今回は、スピーカーからの空気振動に加えて同期させた加振器による音楽振動を直接もろみに届ける専用設備を取り付け醸造されたコラボ純米酒。

定番商品とは一味違う、味わい深い仕上がりとなりました。

Onkyo Direct 販売ページ

<https://onkyodirect.jp/shop/g/gABMBOHS001/>



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、各種イベント等への参加・飲食店での販売等を行っていく予定です。

◆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。

ONKYO®

Matured by
ONKYO
Since 1946

【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 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 : 050-5862-9439

yasuyuki.tane@onkyo.co.jp

ホームページ : <https://onkyo.net/>

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